ERNÄHRUNGSMEDIZIN-AKTUELL

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+THERME EUROPA

KOCHKÖPFE

Peter Nöthel aus dem „Hummer-Stübchen“ in Düsseldorf

DER BESONDERE TIPP

„Hotel Elephant“ in Weimar
Kühlungsborner Gourmet-Tage
„Wagner´s Hotel Tannenhof“
Biker-Tour durchs Trentino
Sport und Genuss im „Hotel Sonnengut“

HORST-DIETER EBERT

Easy Rider auf Mallorca und eine deutsche Oase in den USA

LIFE-STYLE

Rosaria – Yoki Avantgarde
Lizzy Heinen – Möbel aus Edelstahl

TU FELIX AUSTRIA

Hospiz Hotels & Restaurants

ERNÄHRUNGSMEDIZIN

PHARMA NEWS

MEDIZIN NEWS

MEDIZIN-TECHNIK NEWS

9/10-2003
22. JAHRGANG
ISSN 0177-3941
H 54575

Gefüllte Tunfischtaschen von Peter Nöthel aus dem Hummer-Stübchen

Tinte gibt's im Kaufhaus. Blut nicht.

SPENDE BLUT

BEIM ROTEN KREUZ

Deutsches Rotes Kreuz

Termine und Infos 0800 11 949 11 oder http://www.DRK.de

www.flaskamp.de

EDITORIAL

Liebe Gour-med-Leser,

ein Sommer, den viele von uns mit einer so langen Trocken- und Hitzeperiode wohl noch nie erlebt haben, liegt hinter uns und lässt hoffen, dass uns soviel Sonnenschein auch im nächsten Jahr durch den Sommer begleiten wird.

Weinexperten sprechen von einem Jahrtausend-Wein, den dieser Sommer hat wachsen lassen: Warten wir es ab. Der Herbst gehört zu den wohl kulinarisch attraktivsten Jahreszeiten. Ist es doch die Zeit der Ernte und der Vorbereitung auf den langen Winter - mit all seinen Köstlichkeiten. Einstimmen wollen wir Sie auf die langen Abende mit der Champagnerempfehlung von unserem Kochkopf Peter Nöthel, der Ihnen ein kleines, aber ganz besonders exklusives Champagnergut empfiehlt. Peter Nöthel, in seinem „Hummer-Stübchen“ in Düsseldorf, gehört zu den Top Ten in Deutschland. Erleben und genießen Sie selbst.

Das Thema Alkoholgenuss und Gesundheit interessiert jeden Genießer. Dazu stellen wir Ihnen eine Studie aus den USA vor.

Besonders empfehlen möchten wir Ihnen – und Ihren Patienten – den Helfer durch den Diätendschungel „Anders Essen - aber wie“ von Prof. Dr. Ursel Wahrburg.

Mit unseren Buchtipps wollen wir Ihnen eine Auswahl zur Verkürzung der langen Winterabende bieten. Dazu dann auch gleich der erste Winterurlaubstipp unter „Tu Felix Austria“.

Etwas ganz Besonderes haben wir mit dem Yoki-Avantgarde für Sie ausgesucht, der in limitierter Auflage exklusiv für Gour-med -Leser hergestellt wird.

Sabine und Armin Röttele waren wieder mit ihrem Motorrad für Sie unterwegs und stellen Ihnen das wunderschöne und genussreiche Trentino in Norditalien vor - eine Empfehlung für Ihre nächste Biker-Tour.

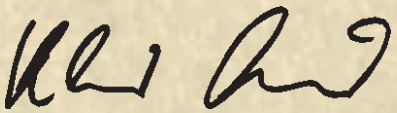
In unserem Gewinnspiel können Sie diesmal ihren Weihnachts-Champagner gewinnen. Viel Spaß beim Mitmachen!

Last but not least, liebe Gour-med-Leser, noch ein Hinweis in eigener Sache. Unsere Redakteurin Anne Wantia ist von Südafrika so beeindruckt gewesen, dass sie die doch allgemein bekannten „Big Five“ ziemlich durcheinander gerüttelt hat. Der Aufmerksamkeit von Peter Grande, Facharzt aus Han.-Münden ist es zu verdanken, dass wir an dieser Stelle eine Berichtigung vornehmen können. Zitat von Herrn Grande: „So ist doch überall bekannt, „Big Five“ sind Löwe, Nashorn, Elefant, der Leopard und auch der Büffel“. Wir bedanken uns bei unserem Leser Peter Grande.

Unser langjähriger stellvertretender Chefredakteur, Cord-Christian Troebst, hat sich für etwas mehr Freizeit in seinem wohlverdienten Ruhestand entschieden und hat uns verlassen. Wir wünschen ihm von hier aus alles Gute, Gesundheit und viel Lebensfreude.

Viel Spaß und Genuss mit dieser Ausgabe von Gour-med wünscht Ihnen wie immer Ihr Gour-med-Team und

Ihr



Klaus Lenser
Herausgeber

Kleines Land. Große Weine.

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

http://www.**swisswine.ch**

orga-nize.de

INHALT

6 **KochKöpfe**
Peter Nöthel im Hummer-Stübchen

10 **Geniesser-Wein-Tipp von Rakhshan Zhouleh**
Schweizer Weine • Champagner de Saint Gall

12 **Geniesser-Tipp von Armin Roßmeier**
Nostalgie lässt Herzen höher schlagen

14 **Der besondere Tipp**
Hotel Elephant • Kühlungsborner Gourmet-Tage • Biker Tour durchs Trentino • Hotel Sonnengut

29 **Unterwegs mit Horst-Dieter Ebert**
Easy Rider auf Mallorca und eine deutsche Oase in den USA

30 **Gourmed-touring**
Das „Hugos“ in Berlin

34 **Kulinaria der Welt**
Kunst und Santa Fe

36 **Tu Felix Austria**
Hospiz Hotels & Restaurants

38 **Life-Style**
Rosaria - Yoki Avantgarde Luxusedition • Lizzy Heinen

41 **Buch-Tipps**
Empfehlungen zum Selberlesen und Verschenken

44 **Neues aus Kur- und Heilbädern**
Mit Fit Reisen weltweit Gesundheit tanken

48 **Medizin News**
Schnupfenzeit • Krebsprävention

50 **Ernährungsmedizin**
CMA: Fleisch und Krebs

58 **Medizin Technik News**
Antibakterieller Schaumverband • Schnellere Heilung durch innovative Medizintechnologien

60 **Pharma News**
Lipidsenkung und kardiovaskuläre Prävention • Mit der Misteltherapie gegen Krebs

66 **Gewinnspiel**
Champagner de Saint Gall

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

KochKöpfe

Peter Nöthel

Peter Nöthel
im Restaurant
Hummer-Stübchen

Klaus Lenser

Peter Nöthels feines aber kleines Hotel „Fischerhaus“ im Düsseldorfer Stadtteil Löricke liegt beschaulich im Grünen und trotzdem zentral. Eine Adresse, die seit vielen Jahren nicht nur Hotelgästen, sondern auch Feinschmeckern bestens bekannt ist.

Der 2-Sterne Koch Peter Nöthel und sein Co-Küchenchef Peter Liesenfeld gehören zu den Spitzenteams der Düsseldorfer Gourmet-Gastronomie. Ein Menue im Hummer-Stübchen ist in jedem Fall ein Gourmet-Erlebnis der besonderen Art. Der Name des Restaurants ist gleichzeitig Programm. Hummer in allen Variationen sind der Leitfaden durch die gleichwohl abwechlsungsreiche Menuekarte. Ca. 7.000 dieser köstlichen Krustentiere werden jährlich in seiner Küche verarbeitet.

Der Spitzenkoch gehört eher zu den bescheideneren seiner Zunft, der aber selbstbewusst formuliert: „Schnittchennesser wollen wir nicht mehr haben“. Dieser Anspruch sichert ihm zu den zwei Sternen auch noch drei Hauben und zahlreiche andere Auszeichnungen, die seine kulinarischen Höchstleistungen bestätigen. Er selbst sagt von sich, dass er gerne isst – was man ihm nicht ansieht – und diese Leidenschaft spornt ihn zu immer besseren Leistungen an. Zum Auftakt des 5-gängigen Hummermenues gab es verschiedene Brötchen und Butter, die mit einem Hummer aus Roter Beete verziert war. Ein Hinweis auf die Perfektion. Die umfangreiche Weinkarte (850 Weine) wird von Susanne Fischer mit großer Fachkenntnis gepflegt. Selbstverständlich serviert Ihnen Peter Nöthel auch eine große Auswahl anderer Gerichte. Sein Credo: „Man bekommt nur da etwas Gutes raus, wo man das Beste hinein tut“. Probieren Sie es selbst, liebe Gour-med -Leser. Die nachstehenden Rezepte für das 3-Gang- Menue haben wir im wahrsten Sinne des Wortes Peter Nöthel abgenötigt. Peter Nöthel und wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.

Peter Nöthel empfiehlt zu seinem Menue den Champagner De Saint Gall Premier Cru Brut Rosé

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Gefüllte Tunfischtaschen mit Auberginenpüree auf Jacobsmuschelcarpaccio und Limonencreme

Für 4 Personen

Zutaten für das Auberginenpüree

1 Aubergine
2 Knoblauchzehen in Scheiben
2 Zitronengrasstängel, gehackt
3 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
Salz, Bergpfeffer
2 EL Tomaten, fein gewürfelt und ofengetrocknet

300 g Tunfisch
Salz, Bergpfeffer, Limettenöl

Zubereitung

Aubergine der Länge nach halbieren, mit Knoblauch, Zitronengras und Kräutern belegen, dann die beiden Hälften wieder aufeinander legen und die Aubergine in Alufolie wickeln. Im 200 Grad heißen Backofen 11/2 Stunden garen. Anschließend das Fleisch aus der Aubergine kratzen und im Mixer pürieren. Mit Salz und Bergpfeffer würzen, mit den Tomatenwürfeln vermischen und erkalten lassen.

Tunfisch in dünne Scheiben schneiden und plattieren, rund ausstechen und mit Salz, Bergpfeffer und Limonenöl würzen. Das Auberginenpüree auf die runden Tunfischfilets geben und das Ganze zusammen schlagen. Außen nochmals würzen und mit Limonenöl bepinseln.

Zutaten für die Limonencreme

2 EL Quark
1/2 Limette Schalenabrieb und Saft
1 Zitronengrasstängel, feinste Würfelchen
2 El Crème Fraîche
1 El Joghurt
1 El fein geriebene Salatgurke
1 TL Koriandergrün und Minze, feingehackt
Sojasauce, Chilisauce

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen und pikant abschmecken.

Zutaten für die Vinaigrette

3 El Distelöl
1 El Champagneressig
Salz
Japanischer Bergpfeffer

Zubereitung

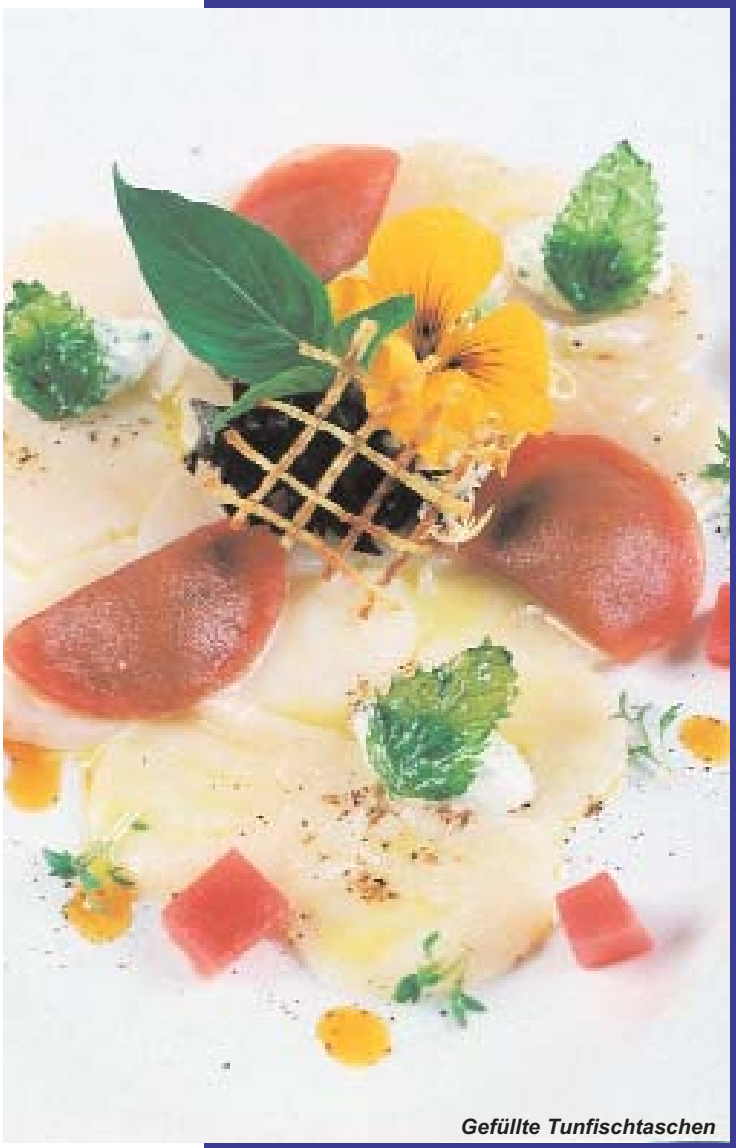
Alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten pro Person

3 große Jacobsmuscheln in d. Schale
etwas Lollo Rosso, feiner Frisee
Kräuter und Kapuzinerblüten

Fertigstellung

Die Jacobsmuscheln ausbrechen und säubern und in hauchdünne Scheiben schneiden und direkt auf dem Teller rund anrichten. Mit der Vinaigrette marinieren, in die Mitte des Tellers ein kleines Salatbouquet geben. Die Tunfischtaschen auf das Carpaccio setzen und die Limonencreme ebenfalls darauf setzen. Mit Kräutern garnieren.



Gefüllte Tunfischtaschen

Gespickte Rotbarbe mit Lavendel auf Tomaten Cous-cous und Banyulsweinsauce

Zutaten für die Rotbarbe

4 Rotbarben à 350 g; filetiert
Salz & Pfeffer
Olivenöl
Lavendelblüten

Zubereitung

Die Rotbarben mit einem scharfen Messer fein schneiden und mit den Lavendelblüten spicken. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl gold-braun braten.

Zutaten für die Tomaten Cous-cous

20 g Butter
150 g Couscous-Grieß
300 ml Tomatenconsomme
2 El Tomatenconcasse

Zubereitung

Für den Couscous die Butter in einem Topf schmelzen, den Couscous-Grieß darin anschwitzen, mit Tomatenconsomme auffüllen und in 5 Min. weich kochen. Danach die Tomatenwürfel unter den Couscous mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für die Banyulsweinsauce

5 kleine Schalotten, in Lamellen
8 dl Banyulswein
80 cl Portwein
je 1 Zweig Rosmarin & Thymian
150 g kalte Butter
150 g kalte Butter, gesalzen
Pfeffer
Cayenne

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Zubereitung

Die Schalotten mit dem Rotwein und den Kräutern aufkochen und auf 5 cl. einkochen lassen, passieren. Mit der Butter aufmontieren und mit Pfeffer und Cayenne würzen.

Zutaten für die Garnitur

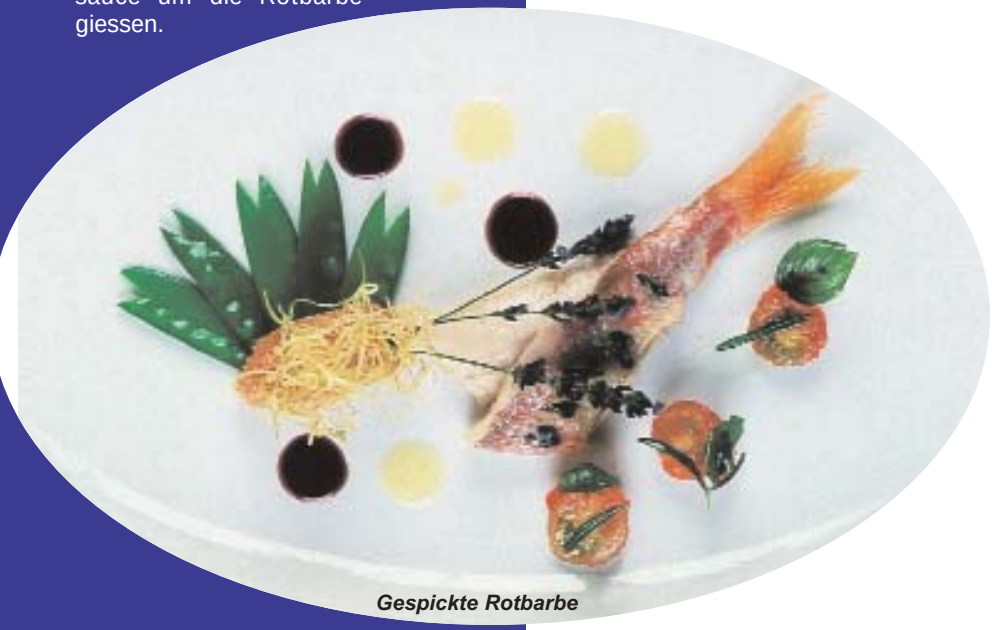
150 g Zuckerschoten
1 EL Butter
Salz & Pfeffer, Lavendelhalme
Basilikum, frittiert, Lauchstroh
6 Kirschtomaten

Zubereitung

Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren und in Butter anschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Kirschtomaten halbieren und in Olivenöl kurz anbraten mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Die Zuckerschoten fächerartig anrichten. Den Couscous mit zwei Löffeln zu Nocken formen und an den Zuckerschoten anrichten und mit etwas Lauchstroh ausgarnieren. Die Rotbarbe daneben anrichten und mit den Kirschtomaten und Basilikum ausgarnieren. Zum Schluß die Banyulsweinsauce um die Rotbarbe giessen.



Gespickte Rotbarbe

Trilogie von Valrhona – Kuvertüre mit Orangenragout und Vanillesorbet

Zutaten für den Zuckerteig

125	g	weiche Butter
85	g	Puderzucker
1	Prise	Salz
		Mark einer 1/2 Vanilleschote
200	g	Mehl
15	g	Stärke
5	g	Vanillepuddingpulver
1		Ei
25	g	gemahlene Mandeln

Zubereitung

Butterstückchen, Puderzucker, Salz und Vanille mit dem Rührgerät glatt rühren. Mehl, Stärke und Puddingpulver durchsieben, mit der Buttercrème vermischen. Ei und gemahlene Mandeln untermischen. Teig 1 Stunde kalt stellen. Dann den Teig dünn ausrollen und Böden ausstechen. Böden mit der Gabel mehrmals einstechen, in kleinen Formen im Ofen 10 Min. bei 200 Grad backen.

Füllung

30	g	Honig
450	g	Noir Orange (Valrhona)
60	g	Zucker
60	ml	Wasser
3	dl	Milch
2	dl	Sahne
		Salz

Zubereitung

Honig und gehackte Kuvertüre in eine Schüssel geben. Zucker und Wasser bernsteinfarben karamellisieren. Milch, Sahne und Salz leicht erwärmen, zum Karamell hinzufügen. Nach und nach die Sahne-Karamell-Mischung mit einem Gummispachtel vorsichtig unter die Kuvertüre mischen. Dabei von der Mitte aus kreisförmig die Masse drehen. Bei jeder Sahnezugabe den Kreisradius vergrößern. Auf den Mürbeteig geben und mindestens drei Stunden kalt stellen.

Zutaten für das Vanillesorbet

250	ml	Wasser
250	g	Zucker
3		Vanillestangen, aufgeschnitten
500	g	Naturjoghurt

Zubereitung

Für das Sorbet das Wasser mit dem Zucker und ausgeschabtem Vanillemark zum Kochen bringen. Erkalten lassen, mit dem Joghurt verrühren und die Crème in der Eismaschine gefrieren.

Zutaten für das Soufflé

70	g	Puderzucker
70	g	weiche Butter
4		Eigelb
110	g	Halb-Bitterkuvertüre
4		Eiweiß

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach zugeben. Die Kuvertüre schmelzen und unter die Masse heben. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

und unter die Masse heben. Glasförmchen buttern, mit Zucker ausstreuen. Masse einfüllen. Im 180 Grad heißen Ofen ca. 16 Min. im Wasserbad garen. Mit Puderzucker bestäuben, sofort servieren.

Zutaten für das Orangenragout

100	g	Zucker
10		Kumquats, in Scheiben und entkernt
3		Orangen, filetiert
200	ml	Orangensaft
		Grand Marnier
1		Messerspitze Speisestärke
		Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

Den Zucker in einem Topf bernsteinfarben schmelzen lassen mit Orangensaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Stärke mit etwas Grand Marnier anrühren und den Saft etwas abbinden. Kumquats und Orangenfilets zugeben einmal aufkochen und kaltstellen.

Zutaten für das Schokoladen-Gâteau

1		Mandel-Biskuit
100	ml	Flüssige Kuvertüre
30	ml	Öl

Zutaten Mandel-Biskuit

2		Eier
3		Eigelb
185	g	Zucker
115	g	gemahlene Mandeln
90	g	Mehl
7		Eiweiß

Zubereitung

Die Eier, Eigelbe, 110 g Zucker und die Mandeln in einer Rührmaschine weiß schaumig aufschlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem festen Eischnee schlagen und mit dem gesiebten Mehl unter die Eiermasse heben. Im Backofen bei 200 Grad etwa 10 Min. backen.

Zubereitung

Blech mit Biskuit auslegen. Kuvertüre mit Öl verrühren. Biskuit nun mit der Kuvertüre einpinseln und kalt stellen.

Zutaten für die weiße Schokoladenschicht

1		Ei
1		Eigelb
130	g	weiße Kuvertüre
2	cl	Creme de Cacao, hell
2	cl	Zwetschgenwasser
200	ml	Sahne, geschlagen
45	g	Eiweiß
12	g	Zucker
3	Blatt	Gelatine

Zubereitung

Das Eigelb mit dem Ei warm und kalt schlagen. Die Kuvertüre schmelzen und unter die Eimasse geben und den Alkohol zugeben. Die geschlagene Sahne unterheben. Das Eiweiß mit dem Zucker schaumig schlagen und unter die Masse heben. Den vorbereiteten Biskuit mit einem Rahmen versehen und die Schokoladenmousse nun einfüllen und kalt stellen.

Zutaten für die Halb-Bitter Schicht

250	g	Halb-Bitterkuvertüre
4		Eigelb
4		Eiweiß
500	ml	Sahne, geschlagen
2	cl	Cognac
2	cl	Rum

Zubereitung

Die Kuvertüre zerkleinern und auflösen. Das Eigelb schaumig schlagen und unter die Kuvertüre mischen. Das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen und unterheben. Mit dem Amaretto und Cognac parfümieren und die geschlagene Sahne unterheben. Auf die weiße Schokoladenmousse im Rahmen füllen und fest werden lassen. Den Gâteau nach Belieben mit klarem Gelee abglänzen.

Trilogie von Valrhona – Kuvertür

Anrichten

Das Orangenragout in die Tellermitte geben. Die drei verschiedenen Schokoladengerichte ringsum geben und zum Schluss das Vanillesorbet anrichten. Mit Zuckerspirale, Schokoladentrüffel, Minze und Schokoladendekor ausgarnieren.

Fotos: Hummer-Stübchen

Weitere Informationen:

Hummer-Stübchen
im Hotel Fischerhaus
Bonifatiusstraße 35
40547 Düsseldorf
Tel.: 0211/5979 79
Fax: 0211/59797-59

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

„Der Wein-Genießer-Tipp“

… von Rakhshan Zhouleh

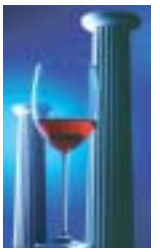
Liebe Gour-med-Leser,

Diesmal haben wir - die Abende werden länger - 2 der besonders wohlschmeckenden Rotweine aus dem Wallis für Sie ausgesucht, die gerade an den langen Winterabenden zum gemütlichen Ausklang des Tages beitragen.

Lebhafte Säurestruktur, jugendliches, glänzendes Rot, in der Nase verführerisch weich. Im Nachhall feines Holzaroma. Eine Komposition auf einem fruchtigen Duftfundament mit leichten, pflanzlichen Tönen, vor allem Gewürznoten. Die Rebsorten des

2001 Rouge d´Enfer
Maitre de Chais
Madeleine Gay
Vailais, Provins Vailais

sind Blauburgunder, Cornalin, Humagne Rouge und Syrah. Ein Cuveé, der seinesgleichen sucht, und dessen Anhängerschaft nicht nur in der Schweiz immer größer wird.



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

Der Rouge d´Enfer verdankt seine Entstehung der im Jahre 1920 entstandenen Weinwirtschaftskrise, in der zahlreiche Winzer sich auf regionaler Ebene zusammen geschlossen haben. Diese kleinen Genossenschaften haben aber ihre Individualität erhalten, um unabhängig zu bleiben. Die ,,Provins“ ist bei internationalen Wettbewerben als höchstdekorierte Winzergenossenschaft der Schweiz dreimal hintereinander ausgezeichnet worden. Serviertemperatur: Im Sommer: 11°C, im Winter: 13°C

Bezugsnachweis:

Querschnitt Weine
Fr. Maerksch
Winterfeldtstr. 46
10781 Berlin
Tel./Fax: 030/216 87 00
http://www.querschnitt-weine.de

Das helle, leuchtende Kirschrot, in der Nase sommerlich fruchtig, mit einem Hauch von roten Beeren und Quitte und einer würzigen, zarten Note im Nachhall, charakterisiert den weitverbreitetsten Rotwein des Wallis, den

2001 Dôle Du Valais
Cave St. Pierrre
Chamoson Pinot Noir
et Gamay.

Der Cuveé wird aus einer Mischung von überwiegend Pinot Noir und Gamay Trauben vergoren.

Beide zusammen müssen einen Mindestanteil von 80% des Traubenanteils ausmachen, der Rest (20%) besteht aus im Wallis zugelassenen roten Trauben. Der Ausbau von Pinot Noir und Gamay Trauben ist im Wallis ständig weiterentwickelt worden, Kenner sprechen von einer Komplexität der Walliser Rotweine, die durch den individuellen Anbau je nach Lage und Winzer ganz persönliche Charaktere entwickeln. Gerade im Wallis wird bei Dôle Cuveés darauf geachtet, dass der Anteil der Pinot Noir Traube immer mindestens die Hälfte des Traubengutes ausmacht, dadurch erhält der Dôle du Valais seine fruchtige Süffigkeit und

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

runde Aromafülle, die durch den Zusatz der Gamay Traube ergänzt wird. Serviertemperatur: 15 – 16°C.

Bezugsnachweis:

Verband Schweizer
Weinexporteure (SWEA)
Friedrichstr. 95
10117 Berlin
Tel.: 030/201 20 18
http://www.swisswine.de

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Rakhshan Zhouleh

Die Chardonnay Traube – die Königin der Rebsorten in der Champagne – vereint wie keine andere Traubensorte positive Eigenschaften für die Champagner-Hersteller. Die exklusiven Champagner-Sorten mit ihren Erstgewächsen lassen es sich nicht nehmen, ganz besondere Jahrgänge aus reinen Chardonnay Trauben herzustellen. Das kleine, aber feine Weingut Saint Gall gehört zu den Champagner-Erzeugern, die Wert auf qualitative Champagner legen und nicht an Mengenproduktion interessiert sind.

Beim Chardonnay handelt es sich um eine weiße Beere, die einen hellen, sehr aromatischen Saft liefert. Die Traube besteht aus kleinen, runden Beeren mit einer schönen Bernsteinfarbe. Mit Vorliebe gedeiht er in der Côte de Blancs, wo so renommierte Weinorte wie Cramant, Le Mesnil, Oger, Avize und Vertus liegen. Der pflegebedürftige Chardonnay ist in den besonders kühlen Weinbergen der Champagne stets spätfrostgefährdet. Die Kellermeister lieben den Chardonnay wegen seines hohen Reifegrades und seiner Gestaltungsfähigkeit. Er spricht auf ein viel breiteres Spektrum an Keltertechniken an als die meisten weißen Traubensorten. Chardonnay in Bestform bildet den Vermittler für den Charakter der Lage in der er gewachsen ist. Immer noch stehen 90% der Chardonnay Bestände Frankreichs in der Champagne und im Burgund.

Der

Champagne
De Saint Gall
Premier Cru
Blanc de Blancs
Brut Avize

ist herrlich in seiner Klarheit. Seine unüberhörbaren Klänge der Bläschen scheinen festliche Stimmung zu schaffen, weich und cremig berührt der florale Fruchtschmelz zärtlich den Gaumen mit fast zeitlosem Nachhall.

Eine ganz besondere Empfehlung für Liebhaber des Rosé Champagners ist der

Champagne
De Saint Gall
Premier Cru
Brut Rosé

bestehend aus 85% Chardonnay und 15% Pinot Noir. Seine schönen rosélachsfarbenen Reflexe und die ausdauernde und feine Perlage, sowie die ausdrucksstarken Aromen von roten Früchten qualifizieren ihn zu einem idealen Aperitif-Champagner, der aber auch gut zu Desserts passt. Die Grand Cru und Premier Cru Klassifizierungen, die durch Klima und Bodenbeschaffenheit garantiert werden, zeugen von Qualität. Der Saint Gall Premier Cru Brut Rosé zeichnet sich durch einen zarten Duft mit nachhaltiger Perlung als ein Rosé Champagner der besonderen Note aus.

Bezugsnachweis:

Champagne
DE SAINT GALL GmbH
PREMIER CRU
Lebacher Straße 4
66113 Saarbrücken
Tel.: 0681/99 63 757
Fax: 0681/99 63 111
http://www.de-saint-gall.com

Viel Spaß beim Degustieren!

Ihr

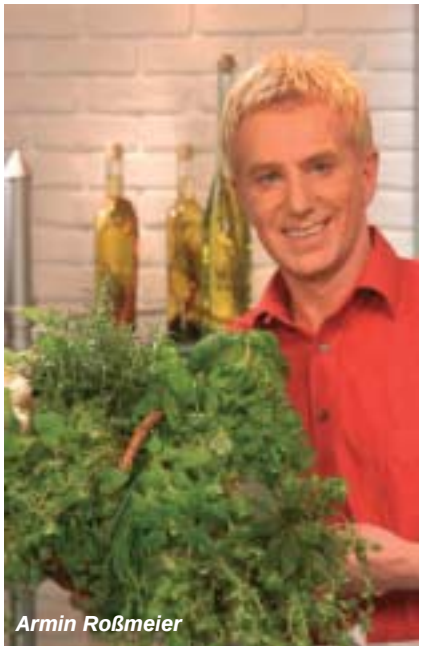
Rakhshan Zhouleh

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

„ Nostalgie lässt Herzen höher schlagen!“

Eigentlich könnte man sagen: „Noch nie waren sie so wertvoll wie heute“, - die einstigen Klassiker der bäuerlichen Küche. Erdkohlrabi, Steckrüben, Kürbis, Petersilienwurzeln, Hülsenfrüchte und rote Bete.

Unsere Nachwuchsköche werden fast magisch angezogen und von dem intensiven Geschmack dieser Erdlinge von neuen Varianten auf dem Teller förmlich inspiriert, diese wohlschmeckenden Herbstgemüse in Szene zu setzen.

So entstehen dann Gerichte, - eigentlich kulinarische Kreationen und Kompositionen wie „mariniertes Schweinebäckchen auf Balsamicolinsen mit Rübchenkonfit“ oder „Bachsaibling auf karamellisiertem Rübenkraut mit Kürbisknödel“ oder „Schweinefilet auf Carpaccio von Petersilienwurzeln mit Kerbelschaum und rote Bete-Flan“.

All diese Klassiker gehören zum „Urgestein“ unserer Grundnahrungsmittel, nicht verfälscht oder veredelt, nicht gekreuzt oder genverändert, einfach so gelassen und genau das zeichnet sie aus, ihren unverfälschten natürlichen Geschmack und ihre charaktertypischen Eigenschaften bei der Zubereitung.

Unser Organismus bzw. unser Verdauungstrakt hat sich längst weiterentwickelt, hat sich schon an Fast-Food gewöhnt oder wurde dazu gezwungen, deshalb kann es schon mal passieren, dass man mit dem Urgestein, den Klassikern, bei der Verdauung Probleme bekommt. Aber da können wir abhelfen: rote Bete bereitet man mit etwas Anis zu, Rübenkraut mit Kümmel, Hülsenfrüchte weicht man in Mineralwasser ein und Petersilienwurzeln kocht man mit Senfkörnern. Alle diese Gewürze sprengen durch ihre enzymatische Wirkung stabile Eiweißverbindungen in diesen Herbstgemüsen und stimmen so Magen und Darm freundlich. Lagern lassen sich alle einfach – kühler, dunkler Raum, Hülsenfrüchte trocken und verschlossen bei Raumtemperatur.

Die Struktur unserer coolen Oldies ist sehr stabil, dafür sorgen ausreichend Eisen und Calcium, und der Gehalt an Kalium ist die harte Konkurrenz zur legendären Banane.

Ballaststoffreich kommen sie daher – ein Credo für die Darmflora, auch der Cholesterinspiegel wird positiv beeinflusst und der Blutzuckerspiegel wird vorübergehend in Ketten gelegt, ein Ausbrechen nach dem Genuss dieser Herbstgemüse fällt somit schwer.

Rundum gesund würde ich sie einstufen und ich hoffe, dass sie noch lange in der Hitliste unserer Köche weit oben stehen, viele neue Kreationen entstehen und uns zum Nachahmen animieren.

Auch ich hab` mir für Sie einiges einfallen lassen und wünsche Ihnen dazu guten Appetit!

Schweinefilet auf Carpaccio von Petersilienwurzel im Kerbelschaum – mit rote Bete Flan

(2 Personen)

Zutaten

300	g	Schweinefilet
2		Petersilienwurzeln
1		rote Bete
1/2		Apfel
1		Eiweiß
1		ganzes Ei
1/2	EL	Balsamico
2	EL	Kerbel
1		Tomate
1/2		Schalotte
1/8	l	Kalbsfond
1/2	TL	Anis
1		Lorbeerblatt
3		Wacholderbeeren
4	EL	Sahne
1	EL	Butterschmalz
1	EL	Rapsöl
		Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Rote Bete mit Wurzelbürste gut abschrubben, mit Anis, Lorbeer, Wacholderwasser auf den Punkt kochen, schälen, Würfel schneiden, im Mixer fein pürieren. Vom Apfel Kernhaus ausstechen, halbieren – eine Hälfte Spalten schneiden, andere Hälfte schälen und feinwürfelig schneiden. Kerbel abzupfen, grob hacken. Tomate

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

abziehen, entkernen, würfelig schneiden. Schalotte schälen, feinwürfelig schneiden; Petersilienwurzel schälen, in leichtem Salzwasser blanchieren, ablaufen lassen, schräge Scheiben schneiden, trocknen; Eiweiß steif schlagen. Rote Betepüree mit Apfelwürfel und ganzem Ei gut vermengen, geschlagenes Eiweiß unterheben, mit Balsamico, Salz, Pfeffer würzen; in geöltem Förmchen oder Kaffeetasse abfüllen und im Wasserbad im Ofen bei 160 Grad ca. 25 – 30 Minuten pochieren.

Zubereitung

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Rapsöl rundum anbraten, im Ofen bei 160 – 180 Grad auf den Punkt garen. Beschichtete Pfanne mit wenig Butterschmalz erhitzen, Petersilienwurzelscheiben beidseitig kurz anbraten. Schalotten in heißem Butterschmalz glasig angehen lassen, mit Kalbsfond ablöschen, mit Sahne aufgießen, etwas reduzieren lassen, Kerbel zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, im Mixer schaumig aufschlagen.
4. Schweinefilet in schräge Scheiben schneiden, rote Bete-Flan stürzen.

Anrichten

Carpaccioscheiben auf flachen Teller rundum legen, Kerbelschaum in der Mitte angießen, rote Bete-Flan mittig auf den Schaum setzen. Fleischscheiben rund um den Flan setzen, mit Tomatenwürfel bestreuen.

Bachsaibling gedünstet auf karamellisiertem Rübenkraut mit Kürbisknödel

(2 Personen)

Zutaten

4		Saiblingfilets à 80 g
300	g	gelbe Erdkohlrabi-Rüben
1	EL	Butterschmalz
1/16	l	Weißwein lieblich
1/4		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1/8	l	Gemüsebrühe
1	EL	Petersilie
1	EL	gehacktes Kraut der Rüben
1/2		Schalotte
150	g	Kürbis
4		altbackene Semmel
100	ml	Milch
2		Eier

1/2	TL	Ingwer
1/2	EL	Zucker
1	EL	Balsamico weiß
1		Nelke
1		Lorbeerblatt
1/2	EL	Puderzucker
		Salz, Pfeffer
		Muskat
		Dill

Sauce

2		Eigelb
4	cl	Weißwein
		Saft einer 1/2 Zitrone
2	EL	Joghurt
2	EL	Sahne
1		Dillzweig

Vorbereitung

Schalotte, Zwiebel, Knoblauch schälen, feinwürfelig schneiden. Rüben schälen, mit dem Hobel feine Streifen hobeln, Petersilie abzupfen, hacken; Kürbis schälen, würfelig schneiden, Rübenkraut grob hacken. Semmeln in Würfel schneiden, Milch erhitzen, Ingwer abreiben. Etwas Wasser mit Zucker, Balsamico, Nelke, Lorbeer, Zimt, Ingwer aufkochen; Kürbis zugeben, auf den Punkt kochen, nachziehen lassen, abkühlen, abseihen. Schalotte in Butterschmalz glasig angehen lassen, mit Semmeln, Petersilie vermengen, mit heißer Milch übergießen, Ei und Kürbis zufügen, gut unterheben, mit Salz und Pfeffer, Muskat würzen – Knödel abdrehen. Eigelb und Weißwein über Wasserbad aufschlagen, Zitronensaft zugeben, verschlagen, Joghurt und Sahne unterziehen, mit dem Mixstab aufschäumen, gehackte Dillspitzen unterheben – Sauce im Wasserbad warm halten.

Zubereitung

Beschichtete Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen, Puderzucker dazu, leicht karamellisieren lassen, Schalotten und Rüben zugeben, kurz mit andünsten, mit Weißwein und Brühe angießen, Knoblauch hinein geben, mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 10 – 15 Min. dünsten lassen bis es bindet. Knödel im leichten Salzwasser ca. 8 – 10 Minuten ziehen lassen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Basilikum belegen und zusammenrollen, mit Zahnstocher festhalten, mit etwas Brühe angießen, ca. 6 Min. dünsten lassen.

Anrichten

Das Rübenkraut als Bett auf flachem Teller anrichten, das gehackte Rübengrün darüber streuen, Saiblingröllchen darauf setzen, mit Sauce überziehen. Die Kürbisknödel daneben setzen, mit etwas Sauce nappieren.

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

Mit Goethe und Gourmets

In Weimars historischem „Hotel Elephant“

können Feinschmecker bei Chefkoch ***Marcello Fabbri*** wieder genießen

Klaus Lenser

Im traditionsreichen „Hotel Elephant“ in Weimar gab es einst eine Speisekarte, auf der alle Gerichte – von der Suppe bis zum Nachtisch – aus Steckrüben zubereitet waren. Zumindest für jene Gäste, die keine Lebensmittelkarten hatten. Das war, genau gesagt, im Oktober 1944. Und dann kam für lange Zeit die Ära von Broiler und Soljanka, doch auch die ist vorbei – Lukull sei Dank! Spätestens seit der im Jahr 1993 zum Hotelteam gehörende Marcello Fabbri das kulinarische Sagen hat. Mit diesem Neubeginn folgte das inzwischen zur „Fünf Sterne Superior“-Kategorie aufgestiegene Haus zielbewusst seinem Motto, einer Forderung Friedrich Hebbels. Es lautet schlicht, aber wegweisend:

Chefkoch Marcello Fabbri vor dem Hotel „Elephant“

„Fange nie an, aufzuhören;
Höre nie auf, anzufangen.“

Ein Special im „Hotel Elephant“ bietet Ihnen die Möglichkeit, einen erholsamen Kurzurlaub in der Klassikerstadt zu verbringen. Als Küchenchef des gesamten Hotels amtiert Marcello Fabbri seit dem Jahr 2000, machte bald in Gourmet- und Feinschmeckerkreisen von sich reden und führte das Hotelrestaurant „Anna Amalia“ an die Spitze der Restaurants in den neuen Bundesländern. Eine Fachzeitschrift wählte es sogar zu den zehn besten italienischen Restaurants in Deutschland, und ein Gourmet-Führer belohnte Fabbris Küche mit hervorragenden 16 Punkten. Fürwahr eine Zierde, auch oder besonders für ein Hotel der „Fünf Sterne Superior“ Klassifikation, das sich zu der „Luxury Collection“ zählen kann, der rund 70 der schönsten Hotels der Welt angehören.

Zahlreiche prominente Gäste haben sich in den letzten Jahren im Elephant verwöhnen lassen, von Lord Yehudi Menuhin bis Udo Lindenberg, von Johannes Heesters bis Sir Peter Ustinov, dazu international bekannte Solis-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

ten, Schriftsteller und Politiker. Einer davon: Wladimir Putin.

Der 1970 in Rimini geborene Marcello Fabbri begann seine Karriere im Alter von 14 Jahren in einem Hotel seiner Heimatstadt. Spätere Ausbildungsstationen auf dem langen, dornigen Weg, der irgendwann gewiss auch ihn zum Sternenhimmel führen wird, waren Mailand, Sardinien und München. Nun schwingt der passionierte Koch, Taucher und Sammler von Bonsai-Bäumen das Kochzepter in der Goethestadt zur Freude von Einheimischen und auswärtigen Besuchern des auf eine über 300jährige Tradition zurückblickenden Hotels. Aber urteilen Sie selbst – wir haben dem Meister eines seiner Rezepte entlocken können, für Sie zum Nachkochen:

Brodetto vom Drachenkopf mit gedünstetem Fenchel und Bamberger Hörnchen

(für 4 Personen)

Zutaten

2	Stk.	Drachenköpfe à 1.000 g
4	Stk.	Fenchel
1	EL	Tomatenmark
2		Chilischoten
3		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1	Stange	Lauch
1	Bund	Dill
2	EL	gehackte Petersilie
300	ml	Weißwein
100	ml	Noilly Prat
300	g	Bamberger Hörnchen
		Saft von 2 Zitronen
1		Lorbeerblatt
1	TL	Korianderkörner
50	g	Butter
2	l	Wasser
		Olivenöl, Salz und Pfeffer
		Sonnenblumenöl zum Frittieren

Zubereitung

Fisch und Brodetto

Den Drachenkopf entschuppen, filetieren und die Gräten aus den Filets entfernen. Die Filets in 3 – 4 cm breite Tranchen schneiden und kühl lagern. Die Karkassen (ohne Innereien) zerkleinern.

Zwei Fenchelknollen, zwei Zwiebeln, die beiden Knoblauchzehen und die Lauchstange fein schneiden und in einem vorgeheizten Topf mit Olivenöl anschwitzen. Die Karkassen dazugeben und anrösten lassen. Die beiden Chilischoten und das Tomatenmark dazugeben und dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit ca. 2 l Wasser auffüllen. Ca. zwei Stunden lang langsam köcheln lassen. Den Sud durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit nochmals um ca. ein Drittel einreduzieren.

Bamberger Hörnchen (Kartoffelsorte)

250 g der Bamberger Hörnchen in Salzwasser kochen und schälen. Die restlichen 50 g mit einem Trüffelhobel länglich in hauchdünne Scheiben schneiden und frittieren (für die Garnitur).

Fenchel

Die restlichen Fenchelknollen putzen, in Spalten schneiden und in einem kleinen Topf mit Olivenöl und klein geschnittenen Zwiebeln anschwitzen. Das Lorbeerblatt und den Koriander dazugeben, leicht anschwitzen und mit dem Noilly Prat ablöschen. Den Saft von zwei Zitronen und ca. 100 ml Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Gemüse köcheln lassen, bis es bissfest ist.

Brodetto vom Drachenkopf

Fertigstellung

In einer tiefen Pfanne den vorbereiteten Fisch auf der Hautseite ca. 3 Min. knusprig anbraten, umdrehen, salzen und mit dem Brodetto ablöschen. Langsam ca. 5-6 Min. köcheln lassen.

Die Bamberger Hörnchen und Fenchel dazugeben und nochmals kurz köcheln lassen. Die Butter dazugeben, bis die Sauce sämig ist. Am Schluss mit gehackter Petersilie und Dill bestreuen und mit wenig gutem Olivenöl abschmecken. In großen, tiefen Tellern abwechselnd Fisch und Gemüse verteilen. Großzügig mit Sauce nappieren und mit den selbstgemachten Chips dekorieren. Einige Dillspitzen werden ebenfalls für die Dekoration benötigt.

Fotos: Maik Schuck

Weitere Informationen:

Hotel Elephant
Markt 19
99423 Weimar
Tel.: 03643/80 20
Fax: 03643/80 26 10
elephant.weimar@arabellasheraton.com
http://www.arabellasheraton.com
http://www.luxurycollection.com

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Genuss für Auge, Ohr und Gaumen:

Kühlungsborner Gourmet-Tage

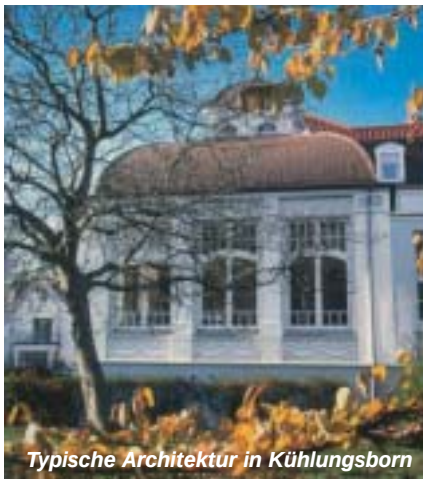
Köstlichkeiten aus dem letzen Jahr: Dorschfilet mit Fenchel-Safranbutter

Klaus Lenser

Kühlungsborn liegt eingebettet in der malerischen Landschaft zwischen den Hansestädten Rostock und Wismar. Die auffallende Architektur des Ortes und das waldreiche hügelige Umland schufen „die grüne Stadt am Meer“.

Auch dieses Mal wieder mit dabei: Alexander Ramm (links) und Chris Buhr

„...Genuss für Auge, Ohr und Gaumen“ – unter diesem Motto stehen vom 31. Oktober bis zum 9. November



Typische Architektur in Kühlungsborn

2003 zum zweiten Mal die Gourmet-Tage im Ostseebad Kühlungsborn auf dem Programm. Sechs renommierte Häuser knüpfen an den erfolgreichen Auftakt dieses Feinschmecker-Events vom vergangenen Jahr an. Die Gourmet-Themenabende sind eine Verschmelzung von Kultur, Musik und Gaumenfreuden. Das Fünf-Gang-Menue ist eine erstklassige und individuelle Kreation der einzelnen Häuser. Im goldenen Herbst werden kulinarische Kostbarkeiten durch außergewöhnliche Kultur abgerundet. Die Gäste erwartet ein hochkarätiges Gourmeterlebnis in einem Seebad mit Tradition.

Der Clou ist das beliebte Hopper-Menue. Es bietet dem Gast die Möglichkeit, innerhalb eines Menues gleich drei verschiedene Häuser zu erleben. Der Transfer ist zuverlässig organisiert und im Preis inklusive. Das Vier-Gang-Menue kann während der Seebrükken- oder Alleetour genossen werden.

Fotos: Touristik-Service Kühlungsborn

Weitere Informatonen:

Organisationsbüro
Andrea Truhn
Dünenstraße 15
18225 Ostseebad Kühlungsborn
Tel.: 038293/42-100
Fax: 038293/42-111
info@gourmet-tage.com
http://www.gourmet-tage.com

Asiatische Impressionen im Schwarzwald

Dieter Resnel

Der Schwarzwald, seit jeher eine sehr beliebte Urlaubs- und auch Kurzurlaubsregion, deren Küchenkunst stark durch das nahe Elsass äußerst positiv beeinflusst wurde, gilt seit langem als das „Sternen-Tal“ deutscher Gourmetköche. Die Vielzahl der Feinschmecker-Restaurants ist hier so hoch wie sonst nirgendwo. Wen wundert es, dass mittlerweile diese Region auch Feinschmecker aus Frankreich über die Grenze lockt. Das zwischen der A 5 (ABA Appenweier) und der Schwarzwaldhochstraße gelegene Kur-Örtchen Sasbachwalden mit dem dort angebauten Rotwein „Alde Gott“ ist einer dieser attraktiven Erholungsorte.

Der Feinschmecker sollte einen Besuch im Gourmet-Restaurant „Ente“ im Hotel Tannenhof auf keinen Fall versäumen. Der Besitzer und Chefkoch

Wagner´s Hotel Tannenhof

Chefkoch Klaus-Werner Wagner

Klaus-Werner Wagner verwöhnt dort seit fast einem Jahr Zungen und Gaumen von Gourmets, die das Besondere zu schätzen wissen. Wie so oft ist aus dem Hobbykochen eine Profession geworden. Klaus-Werner Wagner hat aus seinem Hobby - privat Gäste zu bewirten - die Konsequenzen gezogen und mit Leidenschaft und Disziplin sein Können erweitert. Er hat fast allen großen Küchenmeistern - schon während seiner eigenen gastronomischen Laufbahn – in die Töpfe geschaut. Sein Credo lautet: Ich koche nicht für Restaurant-Tester, ich koche für meinen verwöhnten Geschmack und für den kulinarischen Anspruch meiner Gäste.

Die Reiselust von K.-W. Wagner hat ihn die Gewürze dieser Welt kennen und schätzen gelehrt. Kunstvoll weiß er asiatische Gewürze und Produkte mit europäischen zu verbinden. Seine Liebe zu Mallorca, wo er einige Jahre ein Hotel mit Restaurant betrieb, erkennt man unschwer an der ausgesuchten Weinkarte, dort überwiegen mallorquinische Weiß- und Rotweine. Ganz schön mutig in einer Region, wo einem die Trauben geradezu in die Küche wachsen. Das Gourmet-Restaurant „Ente“ im Tannenhof ist für Feinschmecker, die gerne etwas Neues ausprobieren, eine Fahrt nach Sasbachwalden wert.

Fotos: Wagner´s Hotel Tannenhof

Weitere Informationen:

Wagner´s Hotel Tannenhof
Gourmet-Restaurant Ente
Murberg 6
77887 Sasbachwalden
Tel.: 07841/66 30 65
Fax: 07841/66 30 67
http://www.wagners-tannenhof.com

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Wohlfühl-Reich in malerischer Landschaft:

Sport und Genuss im Hotel Sonnengut

Maria Lujza Brandt

Die ersten Eindrücke im „Sonnengut“ stimmen sogar die gestressten, leicht gereizten Stadtbewohner gnädig. Wellness-Hotels gibt es zahlreiche hierzulande, aber solche, wo alles stimmt, nur ganz wenige. Zu diesen außergewöhnlichen Häusern gehört ganz bestimmt das Vier-Sterne-Superior-Hotel „Sonnengut“ im niederbayerischen Bad Birnbach.

Mitten im malerischen Rottal, auf einem sonnigen Hang der lieblich-ländlichen Hügellandschaft, auch „bayerische Toskana“ genannt, steht das zweigeschossige, im Landhausstil gebaute Hotel. In dieser Verwöhnwelt fällt es einem nicht schwer, den Alltag zu vergessen und die wohltuende Atmosphäre mit allen Sinnen zu genießen. Schon in der herrlichen Badelandschaft mit Thermalbad, Whirlpool, Solebad und Süßwasserbecken (mit zu öffnendem Glasdach) sowie im Saunatrakt mit finnischer, Dampf- und Biosauna und dem neuen uneinsehbaren Saunafreilufthof, fühlt der Gast sich wie im Paradies.

Der Außenpool im Hotel „Sonnengut“

Relaxen und genießen am Pool

Beim Besuch im Gutsherrn-Bad´l mit Tiroler Heubad, Kraxenofen, duftendem Cleopatra- oder orientalischem Rasulbad, mit Naturfango, Kneipp-Tretbecken, schottischem Bad im Wasserbett oder Farblichttherapie, werden Körper, Geist und Seele gestärkt und frische Kräfte gewonnen.

Anhänger des Golfsports können sich über acht 18-Loch-Meisterschaftsplätze, drei Neun-Loch-Kursplätze und über ein Golfodrom mit überdachten Abschlagplätzen freuen.

Nach den „Strapazen“ der verschiedenen Bäder und Anwendungen lässt man den Tag am besten mit kulinarischen Genüssen ausklingen.

Im Hotelrestaurant „Sonnenhöhe“, mit einer wunderschönen Sonnenterrasse, verwöhnt Küchenchef Christian Gsödl seine Gäste mit einer kreativ abgewandelten, leichten, bayerisch-österreichischen Küche. Produkte

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

(natürlicher Anbau aus der Region, eigener Kräutergarten) und Zubereitung der Speisen sind durchweg erstklassig. Das hohe Niveau der lukullischen Köstlichkeiten und des freundlichen, beratenden Service (z.B. bei der Auswahl von erlesenen Weinen) ist inzwischen landesweit bekannt geworden. In Feinschmeckerkreisen gehört das Restaurant „Sonnenhöhe“ zu den ersten Adressen und wird ständig weiterempfohlen.

Küchenchef Gsödl hat uns das Rezept einer seiner Spezialitäten verraten:

Hirschfilet an Preiselbeer-Portweinsauce mit gebratenen Waldschwammerl dazu Erdäpfelbirne und Mohnschupfnudeln

Für 4 Personen

Zutaten

Erdäpfelbirne

250	g	geschälte Kartoffeln
1		Eigelb
20	g	Butter
		Muskat
1/4		Birne
1		Spaghetti
1		Nelke

Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser weichkochend ausdampfen lassen und anschließend passieren und das Eigelb, die Butter und geriebenen Muskat zugeben. Birne ohne Schale fein reiben und zu der Kartoffelmasse geben. Nun die Masse zu einer Birne formen und in Vollkornbrösel panieren für den Strunk eine Nelke und für den Stängel eine Spaghetti reinstecken. Bei 160 Grad ca. 2 Min. backen.

Hirschfilet an Portweinsauce

Das Restaurant

Preiselbeer-Portweinsauce

Zutaten

1		Karotte
1/2		Sellerie
1/2		Lauch
1		Zwiebel
3	EL	Nussöl
0,4	l	Rotwein
0,2	l	Portwein
3	EL	Preiselbeeren
2	EL	Orangensaft, gepresst
		Salz, Pfeffer, Koriander

Vom Hirschfilet die Abschnitte mit dem Wurzelgemüse im Nussöl anbraten, tomatisieren, mit einem kräftigen Rotwein und Portwein ablöschen und einkochen lassen, Preiselbeeren zugeben. Mit frisch gepresstem Orangensaft, Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken.

Mohnschupfnudel

Kartoffelmasse herstellen (siehe oben), in Zipfelform geben, in 1 EL brauner Butter anbraten und mit Mohn bestreuen

Für die Schwammerl

100 g Waldschwammerl mit einem trockenen Tuch putzen, nicht waschen, in 2 El brauner Butter anbraten und mit Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer würzen

Hirschfilet 600g
Beize für das Hirschfilet

Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Rosmarin und Thymian mit 0,5 l Rotwein aufkochen lassen und dann das Filet über Nacht einlegen. Vor dem Braten rausnehmen, trocken tupfen und mit etwas Salz rosa braten.

Das Hotel „Sonnengut“ trägt zu Recht die stolze Auszeichnung des Bayerischen Umweltministeriums als „umweltbewusster Hotel- und Gaststättenbetriebe in Gold“.

Wer auf Lebensqualität und Genuss Wert legt, ist hier genau richtig.

Fotos: Hotel Sonnengut

Weitere Informationen:

Wellness-Hotel Sonnengut
Am Aunhamer Berg 2
84364 Bad Birnbach
Tel.: 08563/305-0
Fax: 08563/305-100
info@sonnengut.de
http://www.sonnengut.de

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

Haute Cuisine am Genfer See

– Die hohe Kunst der Einfachheit –

Andrea Willen
Joachim Beck

Das Land rund um den Genfer See sieht aus, als hätte der liebe Gott es hier besonders gut gemeint. Der See, die Berge und dazwischen das Weinland des Lavaux sind vor allem jetzt im Herbst eine Reise wert. Dann nämlich spürt man, was die Winzer dort meinen, wenn sie von drei Sonnen für ihren Wein sprechen: Die erste Sonne ist die direkte, die zweite die Reflektion der wärmenden Strahlen durch den See und schließlich speichern Boden und Terrassenmauern der Weinberge die Sonnenwärme und geben sie langsam wieder ab. Kein Wunder, dass es hier bis weit in den Herbst mild ist und kein Wunder, dass hier der beste Wein der Schweiz gedeiht. Ein ideales Land für Liebhaber guter Küche und exzellenter Weine. Eine Adresse, die jeder auf seiner persönlichen Feinschmecker-Landkarte eintragen sollte, ist die von Gérard und Josette Rabaeys "Pont du Brent" oberhalb von Montreux.

Gérard Rabaey

Das Restaurant „Le Pont du Brent“

Gérard Rabaey stammt aus den Ebenen der Normandie. Seine Heimat ist eine Region mit ausgezeichneter Küche - und mit wundervollem Käse. Kein Land, aus dem man ausziehen müsste, das Kochen zu lernen. Doch erst in der Schweiz hat Gérard Rabaey die Gipfel dieser Kunst erklommen. Die

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

höchsten Auszeichnungen hat er dort erobert: Drei Sterne im Guide Michelin, 19 von 20 möglichen Punkten im Gault Millau, Spitzenränge in Bewertungen führender Gourmetkritiken. Aber selbst viel Lob hat Rabaey nicht beirren können. Er geht seinen Weg, gerade, direkt, unverfälscht. Seit mehr als dreißig Jahren begeistert er in der Schweiz auch die anspruchsvollsten Gourmets. Grund genug für Gour-med , ihn im "Pont du Brent" zu besuchen und einige seiner Kreationen kennen zu lernen.

Das Beste ist gerade gut genug. So einfach könnte man – Oscar Wilde verzeiht die Anleihe – die Grundlage der Küche im "Pont du Brent" beschreiben. Saisonale, exzellente, frische Produkte sucht Gérard Rabaey täglich für seine Kreationen. Das ist ein Teil seines Erfolgs. Der vielleicht noch wichtigere ist seine sichere Hand, mit der er Originalität und Einfachheit verbindet. Er will die Dinge zur Geltung bringen, mit jener Prise Esprit, die ihm eigen ist und die den Zauber seiner Küche ausmacht.

Wer Küche und die hervorragenden regionalen Weine, kundig präsentiert von Sommelier Raphaël Guadin, kennen lernen möchte, sollte unbedingt reservieren. Und für alle, die noch zu Hause bleiben müssen, haben wir – um sie auf den Genuss vorzubereiten – wie immer ein Rezept zum Nachkochen mitgebracht.

Chardonnay Traube

Corolle de homard breton aux flageolets et sarriette

Bretonischer Hummer auf Böhnchen und Bohnenkraut

Für 10 Personen

Zutaten

3	Stck	bretonische Hummer, je 500 bis 600 gr.
		etwas Gemüsefond
2	dl	Weißwein
3	dl	Geflügelfond
3	dl	Fisch-Fumet (Fond)
1	TL	Tomatenmark
150	g	geschälte und blanchierte weiße Bohnen
100	g	Hummer-Butter
1		kleiner Bund Bohnenkraut,

Bretonischer Hummer

1		kleine Karotte
1		gehackte Schalotte
		Schale einer Zitrone
100	g	geschälte Tomaten (Dose).

Zubereitung

Lebende Hummer zwei Minuten in kochendes Wasser geben, die Zangen weitere zwei Minuten kochen lassen. Die Schale entfernen und die Hummer in Scheiben schneiden. Die Schalen stark zerkleinern, in einem Topf erhitzen, den Gemüsefond zufügen, aufkochen. Mit dem Tomatenmark abziehen und mit dem Weißwein ablöschen, reduzieren. Geflügelfond und Fisch-Fumet (Fond) angießen. 20 Min. köcheln lassen, vom Feuer nehmen. Zitronenschale und einen Zweig Bohnenkraut hinzufügen und weiter langsam ziehen lassen, dann durch ein Sieb geben.

Weinberge am Genfer See

In der Hummerbutter die zerkleinerte Karotte und Schalotte anschwitzen, die Böhnchen hinzufügen und weiter anschwitzen. Peu à peu den Hummerfond dazu geben. Ist die Hälfte Fond eingerührt, die zerkleinerten Tomaten sowie einen Zweig Bohnenkraut hinzufügen.
Inzwischen in einer Pfanne auf sehr niedriger Flamme die Hummer-Scheiben in etwas Hummerbutter garen, dabei ständig begießen. An die Böhnchen am Ende etwas von der Hummerbutter aus der Pfanne geben. In die Pfanne den Fond gießen, den Bodensatz sanft lösen und den Fond leicht einkochen. Die Sauce mit einer kleinen Nuss Hummerbutter binden und etwas feingehacktes Bohnenkraut dazugeben.

In einem tiefen Teller die Hummerscheiben auf den Böhnchen anrichten, mit dem Jus umgießen.

Fotos: Joachim Beck /
Le Pont du Brent

Weitere Informationen:

Le Pont du Brent
M & Mme Gérard Rabaey
CH-1817 Brent
Tel:. 0041 21 964 52 30
Fax: 0041 21 964 55 30
rabaey@bluewin.ch
Sonntag und Montag geschlossen.

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Biker-Tour durchs wunderschöne Trentino

Sabine und Armin Röttele

Unser Autor Armin Röttele war bis Oktober 2002 Chefkoch im Gourmet-Restaurant „Aphrodite“ im Relais & Châteaux Hotel „Albergo Giardino“ in Ascona

Das Trentino, eine Region mit eindrücklichen Bergen und glasklaren, in vielen Blau- und Türkistönen schimmernden Bergseen, ist für Motorradfahrer ein einzigartiges Erlebnis. Es liegen genau 2166 Meter Höhenunterschied zwischen dem höchsten und tiefsten Punkt der Straßen des Trentino: Das 2244 Meter hohe Sellajoch in den Dolomiten im Nordosten markiert das Hochgebirge, das Städtchen Riva del Garda, gerade 78 Meter über Normalnull, ist einer der südlichsten Punkte und verströmt mediterranes Flair. Dazwischen liegt eine kurvenreiche Straßenvielfalt, wie sie selten auf so engem Raum zu finden ist.

Für Motorradfahrer ein wahres Paradies: Die Landschaft ist kleinräumig und vielfältig, es gibt reichlich Pässe, kleine Sträßchen und vor allem unzählige Kurven. Dazu kommen noch die 300 lieblichen Bergseen, weißglänzende Gletscher, sattgrüne Almwiesen und in der Abendsonne mitunter magisch leuchtende Dolomitfelsen. Die Menschen und die Küche tragen ebenfalls dazu bei, dass der 6217 Quadratkilometer große Landstrich im nördlichen Italien eines der beliebtesten Motorradziele Europas ist.

Altipiano della Paganella, Lago di Molveno

Wir haben unsere Rundreise in Trento, der malerischen Alpenstadt, die nur etwas mehr als 100.000 Einwohner zählt, begonnen. Der historische Stadtkern von Trento bietet dem Besucher zahlreiche Bauwerke und Paläste, die dank ihrer Lage in einer kurzen Zeitspanne besichtigt werden können. Zum Übernachten empfiehlt sich die Villa Madruzzo, oberhalb von Trento. Eine im späten 15. Jahrhundert errichtete Villa mit lauschigem Park und Zimmern, die im historischen Stil eingerichtet sind. Es empfiehlt sich, ein Zimmer in der Villa zu reservieren, dem alten Teil des Hauses. Die Küche bietet sowohl traditionelle als auch typische lokale Gerichte an. Im Sommer kann man im Freien auf der luftigen Terrasse gemütlich sitzen, umgeben vom Grün des Parks, und sich feine Köstlichkeiten auftischen lassen. Zu empfehlen: Strigoli (spezielle Teigwaren) mit verschiedenem Gemüse und Flusskrebsen, am Tisch zubereitetes Rindertatar oder Hirschfilet in Teroldego. Teroldego ist eine Rebsorte, die ihren Ursprung im Trentino hat. Nach einem kleinen

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Bemalte Fassaden in Trento

Frühstück ging es am nächsten Tag weiter Richtung Castel Beseno, welches auf jeden Fall einen Abstecher lohnt – schon wegen der einzigartigen Aussicht. In der im 12. Jahrhundert erbauten Festungsanlage finden heute wechselnde Kunstausstellungen und kulturelle Veranstaltungen mit traditionellen Kostümen vor der atemberaubenden Kulisse des großen Turnierplatzes statt.

Unsere Fahrt führt uns durch die drei im südöstlichen Trentino gelegenen Hochplateaus Folgeria, Lavarone und Luserna. Von Folgeria aus geht es über den Passo Sommo vorbei an Wiesen- und Weidenlandschaften, einsamen Almhütten und dichten Wäldern bis das Örtchen Lavarone erreicht ist. Der Lago di Lavarone, ein kleiner, klarer Bergsee an dessen Ufern sich sogar Siegmund Freud mehrmals aufgehalten hat, lädt zu einem ausgiebigen Picknick ein. Wer Lust hat und eine kleine Abkühlung braucht, sollte die Badesachen nicht vergessen - der feine Sandstrand und das tiefblaue Wasser locken zum Eintauchen in den See. Leider hat diese idyllische Region nicht nur friedliche Zeiten erlebt, sondern war während des 1. Weltkrieges ein strategisch wichtiges Gebiet. Eine der eindrücklichsten und besterhaltenen Festungsanlagen ist das Fort Belvedere in Lavarone-Oseli. Heute ein Museum, das eine beeindruckende Fotoaustellung der Kriegszeit beherbergt. Die Gegend der Hochplateaus wird für den Fremdenverkehr immer interessanter, da im Sommer ideale Voraussetzungen für Trekking- und Mountainbike-Urlauber, im Winter für Ski- und Langläufer herrschen.

Die Fahrt führt über die panoramareiche und teuflisch enge SP 133 mit dem hübschen Beinamen “Kaiserjägerweg” weiter über den Monte Rovere in Richtung Valsugana. Auf dieser Strecke hinab zum Caldenazzo-See überwindet man fast 1.000 Höhenmeter auf einer fast durchweg einspurigen Straße. Die nun folgenden kleinen Örtchen Pieve Tesino und Castello Tesino, mit Ihren hübschen Ortskernen weisen interessante Baudenkmäler vergangener Zeiten auf. In Pieve imponiert das alte Rathaus aus dem 15. Jahrhundert sowie ein achteckiger wunderschöner Brunnen aus Sandstein und auch in Castello Tesino ist das alte Rathaus mit seiner freskenverzierten Fassade absolut sehenswert. Bei der gemütlichen Fahrt durch die gut erhaltene Altstadt von Borgo Valsugana laden noch viele stimmungsvolle Winkel zu

Blick auf den Lago di Garda

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Piazza Duomo in Trento

einem kleinen Zwischenstopp und einem Capuccino ein. Über die beiden kleinen Pässe Passo Brocon und den Passo Gobera, deren Landschaften jedes Motorradfahrerherz höher schlagen lassen, erreicht man schließlich Fiera di Primiero am Fuße der Dolomiten. Wir übernachteten dort in dem heimeligen "Parkhotel Iris" (4-Sterne) mit kleinem Wellnessbereich. Wer´s jedoch moderner bevorzugt, geht ins Hotel "Tressane" (3-Sterne Superior), welches direkt nebenan liegt und der gleichen Familie gehört. Selbstverständlich ist der Wellnessbereich für Gäste beider Hotels frei. Die Küche der Region ist geprägt durch die Nähe zum Veneto und Südtirol, also eher rustikal und deftig.

Unsere Route führt entlang der eindrücklichen Pala-Gruppe, die eine der bekanntesten Dolomitengruppe ist, durch San Martino di Castrozza am Fuße des Passo Rollo. San Martino di Castrozza ist ein im typischen Bergstil erbauter Ort auf einer sonnigen Wiesenlichtung. Weiter geht es nun über den Passo Rollo und den Passo Valles, wo wir nach einer wunderschönen, kurvenreichen Fahrt den Passo San Pellegrino erreichen. Dort sollte man sein Motorrad abstellen und einen Lunch auf der Alpe Refugio „Fuciade" genießen. Nach ca. 1-stündigem Fußmarsch erreicht man die Gourmet-Alphütte. Wer ein bißchen sportlich ist, kann sich im Sportgeschäft des Hotel Arnika ein Mountainbike ausleihen und die interessante Strecke in der Hälfte der Zeit zurücklegen. Der Chef Sergio Rossi und seine Frau Manuela, die seit über 20 Jahren die Hütte bewirtschaften sind sehr um ihre Gäste bemüht und verwöhnen sie mit außergewöhnlichen kulinarischen Köstlichkeiten, wie z.B. zum Start einen Vorspeisenteller mit vorzüglichem Hirschcarpaccio. Weiter wurden wir mit hausgemachten Papadelle mit Waldpilzen, Olivenöl und Parmesan überrascht. Als Hauptgericht gab es Polentagnocchi und Teigwaren mit Kaninchenragout und Pilzen. Man kann in dieser traumhaften Hütte auch übernachten, in gemütlich eingerichteten Zimmern, was schon aufgrund des tollen Weinkellers mit ca. 300 Positionen aus aller Welt, eine Überlegung wert ist.

Frisch gestärkt ging es nun weiter nach Moena. Dort angekommen empfehlen wir zuerst noch eine kleine Ausfahrt auf das Sella-Joch, den höchsten befahrbaren Punkt der Dolomiten und den Passo Pordoi, mit seiner Aussichtsplattform. Als Übernachtungs-Tipp können wir das Hotel Restaurant „Tirol" sehr empfehlen, welches auch eine ausgezeichnete regionale Küche bietet. Wir raten unbedingt eine der Strudelvarianten zu probieren, etwa einen Kartoffel-Waldpilzstrudel an einer feinen Tomatensauce zum Anfang, dann hervorragende Ravioli mit Kartoffeln und geräuchertem Ricotta-Käse gefüllt oder ein Gröstl bei dem die Südtiroler Küche sich bemerkbar macht. Auf den krönenden süßen Abschluss „Torta di fregoloti", übersetzt heißt das Bröselkuchen, da er sehr krümelig und eher hart ist, sollte nicht verzichtet werden. Im Restaurant „Tirol" wird dieser serviert mit einem ausgezeichneten weißen Haselnuss-Eis und Apfelsauce. Für Weinliebhaber gibt es auf der Weinkarte das ein oder andere sehr gute edle Tröpfchen. Am nächsten Morgen fahren wir weiter durch das Valle di Fiemme, durch dichte Wälder, die sich über Berghänge hinziehen, umrandet von schroffen Felsbergen und dem rauschenden

Val di Non, Santuario di San Romedio

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Blick auf Riva del Garda

Aviso-Bach, der das Valle di Fiemme gebildet hat. Wir erreichen das Valle di Cembra, eine der landschaftlich attraktivsten Gegenden des Trentino. Für diese Region charakteristisch sind die unzähligen von den Bauern künstlich angelegten Terrassen, welche mit Abertausenden von Weinstöcken bepflanzt sind.

Weiter geht es durch das Val di Non, bekannt für seine schmackhaften Äpfel. Hier gibt es Obstgärten soweit das Auge reicht und im Frühjahr zur Blütezeit, verwandelt sich dieses Tal in ein einzig rosafarbenes Blütenmeer wo die Äpfel förmlich zu riechen sind. Bei guter Sicht hat man einen traumhaften Blick auf die Dolomitengruppen, allen voran die Brenta-Gruppe, die Maddalene und den Peller.

Über den Passo di Campo Carlo Magno, der die beiden Täler Val di Sole und Val Renden miteinander verbindet, erreichen wir den noblen Luftkurort Madonna di Campiglio, der bereits im 19. Jahrhundert ein beliebter Aufenthaltsort des österreichisch-ungarischen Adels war. Schon der Weg zu diesem exklusiven Ort beschert ein Naturschauspiel erster Klasse mit einzigartigem Blick in eine Landschaft mit mannigfaltiger Tier- und Pflanzenwelt. Eine gefragte Region für Kletterer und Wanderer.

Valle di Fassa, Catinaccio

Madonna di Campiglio bietet höchste Lebens- und Urlaubsqualität, was auch durch eine autofreie Zone im Herzen des Ortes erreicht wird. Schöne kleine Boutiquen laden ein zu einem Schaufensterbummel, den ein Cappuccino in einem der schönen Straßenlokale abrundet. Wanderer und Bergfreaks unter den Motorradfahrern sollten sich unbedingt die Zeit nehmen und mit der Bahn auf den Passo Groste fahren – vielleicht zu einem kleinen Lunch in der Hütte Rifugio Graffer. Die Belohnung ist ein wunderbarer Ausblick auf die in den Dolomiten liegende Brenta-Gruppe. Anschließend führt die Strecke weiter ins Val Rendena im westlichen Trentino über das Städtchen Tione nach Stenico. In dem malerischen Dörfchen Stenico befindet sich das Castel Stenico - eine Burg dessen ältester Burgkern aus dem 12. Jahrhundert stammt. Nach und nach wurde es jedoch immer wieder verändert und erweitert, wodurch verschiedene Baustile, von romanisch bis hin zum Renaissancestil, in diesem Schloss verschmolzen sind. Nach einem kurzen Rundgang fuhren wir über San Lorenzo in Banale an den Lago di Molveno. Im Ort Molveno übernachteten wir im sehr persönlich geführten Hotel „Miralago“ mit traumhaftem Blick auf den See. Zur Abkühlung geht es in den hoteleigenen Swimmimg-Pool. Im Vergleich zum Gardasee herrscht hier am Lago di Molveno ein ruhigerer Tourismus zu sehr moderaten Preisen und weniger überlaufen. Wer also mehr „italianita“ sucht ist in Molveno genau richtig. Die Gastgeberfamilie und ihre überaus freundlichen Mitarbeiter, haben uns mit verschiedenen regionalen Spezialitäten verwöhnt. Nach dem gemütlichen Abendessen lohnt sich ein kleiner Spaziergang durch das idylische Dörfchen mit Blick auf den Lago di Molveno. Der

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Blick auf Trento

letzte Tag unserer Rundreise durch das wunderschöne Trentino führt uns nun noch über Ponte Arche und den Passo Ballino an den türkisblauen Lago di Tenno, eingebettet in mittelalterliche Dörfer. Auch das umliegende Hügelland bietet schöne Spazierwege, dort werden übrigens überwiegend Chardonnay- und Pinot Grigio-Trauben angebaut. Von Tenno aus sind es nur wenige Minuten bis zum Lago di Garda mit dem touristischen Ort Riva del Garda. Hervorstechendes Merkmal der Region - das typische mediterrane, auch im Winter milde Klima, das hier eine üppige Mittelmeervegetation mit Ölbäumen, Zitronensträuchern, Steineichen und Palmen hervorgebracht hat. Diese klimatischen Gegebenheiten haben bereits im vorigen Jahrhundert dazu beigetragen, dass der Trentiner Teil des Gardasees eine große Anziehungskraft auf die Monarchie ausübte. Nicht umsonst wurde die Region zu der damaligen Zeit die „Österreichische Riviera“ genannt. Der Gardasee wird auch als das touristische Herzstück bezeichnet, er ist ein Paradies für Segler und Windsurfer. Am oberen See hat sich ein Eldorado für Freeclimber entwikkelt, wo heute alljährlich Weltmeisterschaften in dieser Disziplin ausgetragen werden. Das Hinterland bietet zahlreiche Möglichkeiten für Wanderungen und Mountainbike-Touren. Auch Kunstliebhaber kommen auf ihre Kosten, da die Orte der Gegend über viele sehenswerte Bauwerke verfügen.

Unsere Fahrt führt weiter durch das am Fuße des Monte Bondone gelegene Valle dei Laghi (Tal der Seen). Die Seen sind der einsame, stille Lago di Cavedine, der Lago di Santa Massenza und der Lago di Toblino, auf dessen Landzunge sich das stimmungsvolle Wasserschloss „Toblino“ mit einem feinen Restaurant erhebt. Im Valle dei Laghi ist die Tradition der Bereitung von Süßweinen durch das natürliche Trocknen von Trauben sicherlich sehr alt. Die Region ist auch bekannt für ihren ausgezeichneten Vino Santo. Die Grafen von Wolkenstein sind es, die 1822 in den Kellern des Schlosses „Toblino“ diesen edlen Tropfen keltern. Kurz vor dem 1. Weltkrieg erreichte die Produktion ihren ersten Höhepunkt, sicherlich beeinflusst durch den Wiener Hof, der damals der Hauptabnehmer des Vino Santo Trentino war. Nach dem 2. Weltkrieg erlebte der Vino Santo eine schwere Krise, da der Markt durch die süditalienischen Süßweine, die wesentlich preiswerter verkauft wurden, bedroht wurde . Dank der Genossenschaftskellerei von Toblino begann jedoch 1965 ein erneuter Aufstieg. Er führte 1971 zur Anerkennung des Markenzeichen D.O.C (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) und 1980 zur Gründung des „Konsortiums zum Schutz und Aufwertung des Vino Santo Trentino“. Ziel ist es, diesen hervorragenden Wein vor Imitationen und minderwertigen Erzeugnissen zu schützen. Der Vino Santo di Trentino ist ein hervorragender Dessertwein, nicht ganz billig, aber es lohnt sich ein paar Euro mehr auszugeben. Wenn man berücksichtigt, dass die Trauben beim

Zitronenbäume bei Valle di Non

Trocknen 50% ihres Gewichtes verlieren, und der aus ihnen erzeugte Most nur 50% des Traubengewichtes ausmacht, ist es leicht zu verstehen, dass für einen Liter Vino Santo zwischen fünf und sechs Kilogramm frische Trauben erforderlich sind. Ein echter Vino Santo di Trentino kann gut und gerne mindestens 10 bis 15 Jahre gelagert werden. Eine schöne Urlaubserinnerung ist es, sich ein paar Fla-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Cornisello Imferiore bei Madonna di Campiglio

schen des edlen Tropfen mit nach Hause zu nehmen, um dann bei einem Gläschen mit guten Freunden an die schöne Alpenlandschaft und den kristallklaren grünschillernden Lago di Toblino zu denken. Nach alten Überlieferungen werden die getrockneten Trauben während der Karwoche (Settimana Santa) gekeltert.

Zurück nach Trento fahren wir über den Hausberg der Provinz den Monte Bondone, welcher bis auf über 2000 Meter ansteigt. Seit 1968 besteht hier auch das 185 Hektar große Landschaftsschutzgebiet „Tre Cime del Monte Bondone“, in dem die typischen Arten der Alpenflora vorhanden sind. Ebenso gibt es den Giardino Botanico, einer der bedeutendsten botanischen Gärten des gesamten Alpenraumes. Ein kleines Kurvenschmankerl zum Abschluss verspricht auch die 17,5 Kilometer lange Strecke durch 63 „Tornati“ (Serpentinen) über das kleine Dorf Vason hinunter nach Trento. Nach dieser wunderschönen Fahrt kommen wir mit vielen Eindrücken wieder zurück, um den Abend nochmals in der „Villa Madruzzo“ ausklingen zu lassen.

Kulinarisches aus der Villa Madruzzo

Fotos: Fototeca Apt Del Trentino - Foto di: G. Zotta, Borsato, P. Lattuada, Villa Madruzzo (1), Ufficio Turismo Trentino (1), Madonna di Campiglio (1)

Weitere Informationen:

Ufficio Turismo Trentino
Via Manci
I-38100 Trento
Tel.: 00461 983 880
Fax: 00461 232 426
informazioni@apt.trento.it
http://www.apt.trento.it

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Die Gewinnerin des letzten Gour-med - Gewinnspiels

fährt mit der *River Cloud II* von *Cremona bis Venedig*

Die Gewinnerin unseres letzten Gewinnspieles ist Dr. Christa Barthlen. Sie führt eine Praxis für Neurologie und Psychiatrie in Tübingen. Herzlichen Glückwunsch!

Dr. Christa Barthlen hat die Weinreise vom 26.10. bis 2.11. auf der River Cloud II für zwei Personen gewonnen.

River Cloud II

Frau Dr. Christa Barthlen

Sie wird auf dieser Reise nicht nur die Möglichkeit haben, Wein und andere kulinarische Genüsse zu entdecken. Sie hat auch ausreichend Gelegenheit, die Heimat der italienischen Weine direkt kennen zu lernen. Besucht werden unter anderem Städte wie Parma, sowie Mantua, Verona, Ferrara und natürlich Venedig.

Venedig - Der Palazzo Cucale

Fotos: Sea Cloud Cruises
Weitere Informationen:
Sea Cloud Cruises
Tel.: 040/30 95 92 26

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
Internet: www.gour-med.de

Inhaber: Klaus Lenser

Chefredakteur: Klaus Lenser

Redaktion:
Dr. Andrea Dittrich (Restaurants)
Horst-Dieter Ebert (Kolumne und Buchtipps)
Barbara Kindinger, Dr. Roland Kindinger (Medizin)
Armin Roßmeier (Fernsehkoch)
Anne Wantia (Reise)
Dr. Johannes Weiß (Medizin)
Prof. Dr. Ursel Wahrburg (Ernährungsmedizin)
Rakhshan Zhouleh (Wein)

Redaktionsbüros im Ausland:
Österreich:
Andrea Hinterseer,
Tel.: 00 43/6 62/62 82 48 bzw. Verlag
Australien:
Jürgen Corleis
Abbotsford, NSW 2046
E-Mail: jcorleis@optusnet.com.au
Tel.: 0 06 12/47 57/18 73
USA:
Jürgen Lemke
USA, San Diego (Californien)
Tel.+Fax: 001 858 756 3407
E-Mail: jlemke2318@aol.com
Japan:
Edwin Karmiol
Tokyo 107 0052
Tel./Fax: 0 08 13/34 78 78 43
E-Mail: namikok@twics.com

Anzeigenvertrieb Pharmafirmen:
Verlagsbüro Nielsen Gebiet: 3b, 4
Franz Dahlheuser
Warthestr. 13
81927 München
Tel.: 0 89/93 45 19 bzw. Verlag

Anzeigenvertrieb Pharma/Nichtpharmafirmen:
Verlagsbüro Nielsen Gebiet 1 und 2
Thomas Fromm
Schmiedeweg 40
25436 Moorrege
Tel.: 0 41 22/81 02-60+66
Fax: 0 41 22/81 02 61
Mobil: 0172/4 30 36 03
E-Mail: thomase.fromm@web.de

Verlagsbüro Nielsen Gebiet 5, 6 und 7
Boé Kommunikation
Herr Simon Boé
Courbièrestr. 5
10787 Berlin
Tel.: 0 30/391 000 52
Fax: 0 30/391 000 53
E-Mail: s.boe@boe-kommunikation.de

Verlagsbüro Nielsen Gebiet 2 und 3a
Point63 Akquisitionsbüro
Andreas Stoßberg
Kornstr. 28
42710 Solingen
Tel.: 0212/233 52 65
Fax: 0212/233 52 66
E-Mail: andreas.stossberg@t-online.de
Anzeigenvertrieb Nichtpharmafirmen:
Nielsen Gebiet: 3b und 4
Verlagsbüro:
Wolfgang Brandt Werbefachwirt BDV
Birnbaumweg 6
86169 Augsburg
Tel.: 0 821/74 30 80 oder 0 821/70 14 40
Fax: 0 821/74 30 85
Büro München:
Helmpertstr. 3 (Rückg.)
80687 München
Tel.: 0 89/54 63 63 9 - 0
Fax: 0 89/54 63 63 9 - 40
E-Mail: wb@verlagsbuero-brandt.com
Internet: http://www.verlagsbüro-brandt.com

Anzeigenverwaltung:
Andrea Falk
Layout: Jutta Franke
Erscheinungsort: 48165 Münster
Mitglied im Arbeitskreis LA-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 eingeschickte Manuskripte und Fotos wird keine Gewähr übernommen. Gezeichnete Artikel stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Der Verlag behält sich eine Kürzung der eingesandten Leserbriefe vor. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Münster.

www.gour-med.de

Unterwegs mit Horst-Dieter Ebert

Easy Rider auf Mallorca und eine deutsche Oase in den USA

Horst-Dieter Ebert

Die einzig prosperierende Reisebranche scheint derzeit der Club-Urlaub zu sein, Devise: immer komfortabler, immer kulinarischer, dabei Sport und Spa bis zum Abwinken, und alles leger und easy. Marktführer Robinson hat soeben sein mallorquinisches Dorf „Calla Serena“ nach fast zweijähriger Schließung wiedereröffnet: Total neu erbaut, 280 propere Zimmer, drei Restaurants, drei Pools, ein gewaltiges Wellfit-Center (Robinsons Wort für Wellness).

Kaum bekannt bislang ist die konkurrenzlose Spezialität einiger Robinson-Dörfer: Sie leisten sich, im Jubiläumsjahr der legendären Firma, eine Harley-Davidson-Flotte, vornehmlich die neue V-Rod. Ideal für Leute, die es immer schon mal wissen wollten, nur nicht wussten, wie: Jetzt können sie mal ein paar Stunden, unter fachlicher Anleitung, auf der glitzernden Legende über die Insel cruisen. "Das war schon immer mein Traum", schwärmt ein Münchner Akademiker nach der Tour; Harley-Fahrer sind ja die ältesten Biker aller Marken.

Ich – sonst ein eher untermotorisierter City-Vespa-Fahrer – bin auf Mallorca herumgekreuzt, ganz à la Easy Rider, und zwei Wochen später im Robinson-Club „Fleesensee“, wo sieben V-Rods und ein paar klassische Modelle stehen: durch die wunderbaren Alleen von Mecklenburg-Vorpommern, über die Waldwege (asphaltiert, schnurgerade) und die kurvigen Landstraßen dritter Ordnung – es ist, sorry für die Teenager-Formulierung, ein Traum!

Neulich, in Neuengland, eine verblüffende Entdeckung: Auf dem Weg durch die Berkshires mache ich Station in der nordwestlichsten Ecke von Massachusetts, in Williamstown. Schon das Örtchen (8.000 Einwohner, davon 2.000 Studenten seines namhaften Colleges) bietet dem Greenhorn aus dem alten Europa Überraschungen und erklärt zugleich, warum sich die Berkshire-Region gern "America‘s Premier Cultural Resort" nennt: Es gibt drei höchst respektable Museen, ein festes Theater, jährliche Jazz-, Film-,

Das „Orchards Hotel“ mit dem kunstvollen Steinportal

Musik- und Theaterfestivals und das älteste Observatorium der USA.

Meine Herberge heißt "Orchards Hotel" und ist verborgen hinter einem kunstvollen Steinportal (so wie in diesen Breiten jeder Luxus etwas versteckt wird): ein Boutiquehotel mit 49 Zimmern und Suiten in unvermutet raffiniertem Geschmack, zum Teil mit Kaminen und Safes, die hinter zur Seite gleitenden Spiegeln verborgen sind, die Bäder voluptuös, mithin der diskrete Charme allerfeinster Großbürgerlichkeit.

"Herzlich willkommen", heißt es auf Deutsch an der Rezeption; die Restaurantchefin spricht Deutsch, auch der Kellner, und insbesondere der junge Chefkoch Sven Böhm, der seine betörend kreativen Tricks bei Harald Schmitt gelernt hat. Denn das ist das deutsche Geheimnis von "Orchards": Es ist so eine Art Feriencamp für die besten Begabungen aus dem Nassauer Hof in Wiesbaden.

Etwas verspätet fahre ich zur Tilgung eines überfälligen weißen Flecks auf der Landkarte nach Heiligendamm, der wiedererstandenen "weißen Stadt am Meer". Deutschlands ältestes Seebad soll wieder unser nobelster Ferienort werden und hat, das lässt sich schon nach dem ersten Bauabschnitt erkennen, dazu die besten Chancen.

Doch schon erhebt sich typisch deutsche Nörgelei: Da der schöne klassizistische Komplex auch eine Sehenswürdigkeit ist, zieht er touristische Seh-Leute an, die sich nur mal umgucken wollen: "Hotelgäste fühlen sich gestört", schrieen bunte Schlagzeilen.

Also, alle Zimmer waren belegt, alle Gäste gutgelaunt. Und wer gesehen hat, wie sich die Berliner im ersten Jahr neugierig durchs Adlon drängelten, der weiß, dass der Reiz der Neuigkeit irgendwann nachlässt; nur die Amerikaner streifen auch heute noch in bunten T-Shirts durchs Pariser Ritz und bestaunen die Bar, an der Hemingway gezecht hat.

Berlin kulinarisch

Vom Hugenotten zum HUGOS

Klaus Lenser

Thomas Kammeier, Kennern der Berliner Sternegastronomie seit vielen Jahren ein Begriff, ist mit seinem Restaurant innerhalb des Inter-Continental Berlin umgezogen. Das Gourmet-Restaurant „Zum Hugenotten“ ist unter dem neuen Namen „HUGOS“ im Dachgarten im 14. Stock des Berliner Inter-Continental Hotels neu eröffnet worden. Der Umzug ist ein weiterer Ansporn und Auftrag für Thomas Kammeier, weiterhin zu den Spitzenköchen Berlins zu zählen.

Ein faszinierender Blick über Berlin begleitet die kulinarischen Genüsse, die im „HUGOS“ auf den Teller kommen. Das stilvolle Ambiente des „HUGOS“ lässt den Alltag schnell vergessen und Genuss pur erleben. Ein freundlicher Service trägt überdies dazu bei.

Sternekoch Thomas Kammeier

Das Gourmet-Restaurant „Hugos“

Wer mag, kann seinen Aperitif an der sehr hübschen kleinen Bar im „HUGOS“ einnehmen und seine Geschmacksnerven auf Thomas Kammeiers Kulinarik einstimmen.

Bereits kurz nach seiner Eröffnung wurde das „HUGOS“ von einem Gourmet-Magazin zum Trendrestaurant des Jahres 2003 gekürt. Wer Designer-Restaurants mag, wird sich hier sehr wohl fühlen.

Thomas Kammeier bleibt zu wünschen, dass er weiterhin in der Spit-

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

zenliga Berlins kocht, um den Ansprüchen und Erwartungen gerecht zu werden. Die Voraussetzungen dazu sind vorhanden.

Wer in der nächsten Zeit auf die Kochkünste Thomas Kammeiers verzichten muss, hat Gelegenheit sein Rezept, das er uns freundlicherweise für Sie zur Verfügung gestellt hat, nachzukochen!

Dabei wünschen wir Ihnen viel Spaß und Guten Appetit!

Brandenburger Rehrücken mit geschmolzener Gänstestopfleber und Balsamicokirschen

Brandenburger Rehrücken

Zutaten Balsamico-Kirschen

500	g	Süßkirschen
50	g	Zucker
100	ml	Balsamico (6 Jahre alt)
500	ml	Rotwein
500	ml	Kirschsaft
1/4		Zimtstange
12		Korianderkörner
1/2		Vanilleschote

Zubereitung

Kirschen waschen, wer möchte am Stiel belassen, entkernen und in ein sauber gespültes Glas einfüllen. Den Zucker karamellisieren, mit Balsamico ablöschen und etwas reduzieren, den Rest der Zutaten zugeben und auf 6oo ml reduzieren lassen, passieren und noch heiß auf die Kirschen geben. Das Glas verschließen und für 15 bis 20 Min. einkochen.

Zutaten Rehrücken

500	g	Rehrücken
100	g	Gänsestopfleber
		Meersalz
		Koriander
		Salz; Pfeffer

Zubereitung Rehrücken

Den Rehrücken anbraten und mit Kräutern im Ofen rosa braten und ruhen lassen, portionieren mit dünnen Scheiben Gänsestopfleber belegen, mit etwas Meersalz würzen und kurz mit hoher Hitze überbacken.

Zutaten Püree

2		Schalotten in Würfel
		etwas Butter
400	g	Knollensellerie in Würfel
250	-	
300	ml	Sahne
20	g	Butter
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schalotten anschwitzen, Sellerie zugeben und mit Sahne auffüllen weich kochen, passieren und in den Mixer geben, die Sahne je nach Konsistenz zugeben, abschmecken.

200	g	Pfifferlinge
		Schalotte
		Knoblauch
		Olivenöl

Pfifferlinge waschen, putzen und in Olivenöl anbraten Schalotten und Knoblauch zugeben, abschmecken.

Fotos: Hugos

Weitere Informationen:

Hugos
im Inter-Continental Berlin
Budapester Straße 2
10787 Berlin
Tel.: 030/2602-1263
Fax: 030/2602-1239
mail@Hugos-Restaurant.de
http://www.berlin.intercontinental.com

Thomas Kellermann

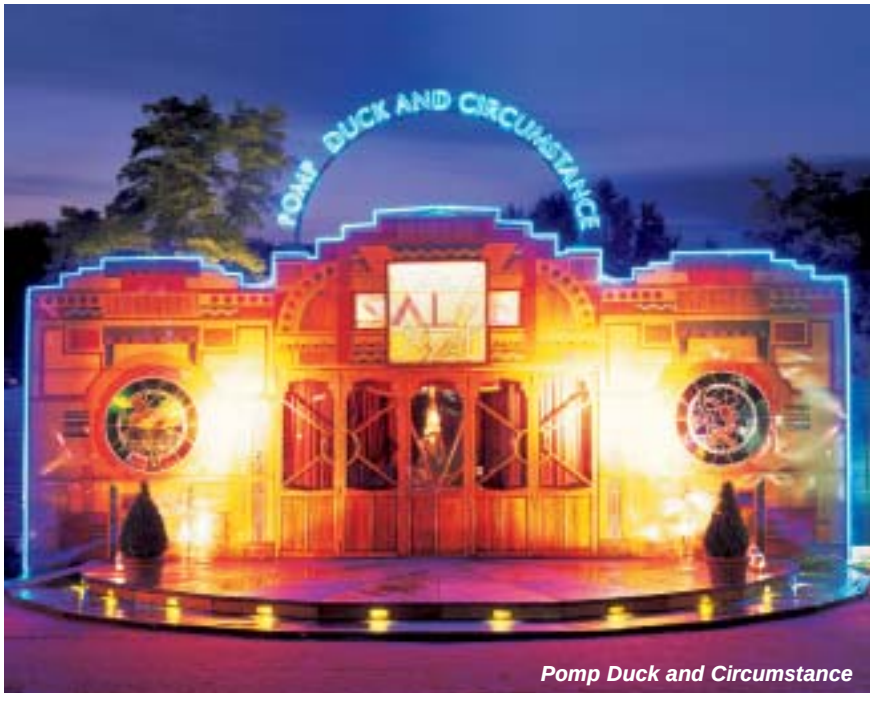
Ritz Carlton Berlin eröffnet im Januar 2004 seine Pforten. Damit ist nach gut zwei Jahren wieder ein 5-Sterne Haus der Ritz Carlton Gruppe in Berlin vertreten. Das Gourmet Restaurant „Vitrum“ im Ritz Carlton hat mit Thomas Kellermann einen Vertreter der gehobenen Kulinarik zum Küchenchef .Während seiner Zeit im „Landhaus Nösse“ auf Sylt sowie im Restaurant „Portalis“ in Berlin wurde Thomas Kellermann vom Gourmet-Führer Gault Millau mit 15 Punkten bewertet. Im Jahre 2002 gehörte er zu den Berliner Meisterköchen. Ab Januar des Jahres 2004 wird der aus dem oberbayerischen Weilheim stammende Gourmetkoch die Geschicke des „Vitrum“ leiten und für das kulinarische Konzept verantwortlich zeichnen. Daslukullische Angebot des Vitrum wird sich an der kontinental-europäischen Küche in Verbindung mit italienischen Einflüssen orientieren und seinen Fokus auf frische Produkte und Kräuter setzen.

Berlin kulinarisch

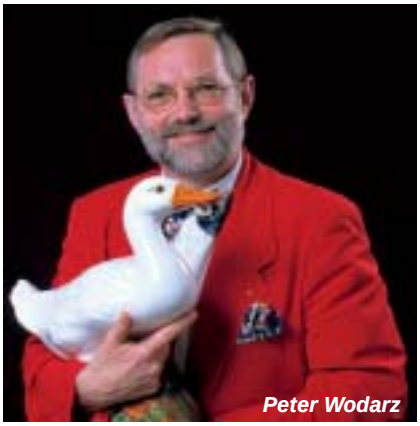
„Das unkontrollierte Restaurant“ präsentiert von Pomp Duck and Circumstance

Klaus Lenser

Hans-Peter Wodarz und seine un-Ent-liche Geschichte sind zu einem Markenzeichen der Erlebnisgastronomie in Deutschland geworden. Der



Pomp Duck and Circumstance


Peter Wodarz

bereits 1976 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Hans-Peter Wodarz ist nicht nur durch das Restaurant „Die Ente im Lehel“ berühmt geworden, sein Hang zur Show-Gastronomie – was er selbst abstreitet – hat sein Übriges dazu beigetragen. Seinen Traum vom Restaurant-Theater hat er sich bereits 1989 mit „Panem et Circenses“ erfüllt. Sein Credo: Die Augen der Gäste sollen nicht allein vom Essen und Trinken glänzen.

1990 geht er mit „Panem et Circenses“ auf Tournee und präsentiert zunächst mit Alfons Schuhbeck und

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Bernhard Paul im Circus Roncalli das vergnügliche Menue. Internationale Gastspiele in Europa und den USA geben seinem Konzept Recht. Seine Vorstellungen erfreuen sich höchster Beliebtheit. Seit 2001 ist er mit verschiedenen Programmen wie „Restaurant Out of Control“ ein verrücktes

... aus Varieté...

Potpourri aus Esskultur und Varieté oder „Keine Schonkost“ und „Happy Birthday Evi – Evi und das Tier“ in Berlin am Gleisdreieck/Möckernstraße auf Erfolgskurs. Mehr als 100 Künstler unterhalten die Gäste mit ihren artistischen und kulinarischen Darstellungen. Das Spektakel der Künstler soll aber nicht die Entenbraterei vergessen lassen, denn zum künstlerischen Programm wird ein perfektes Vier-Gänge-Menue unter Leitung des Sterne-Kochs Gerd Hammes serviert. Gerd Hammes (ein Michelin Stern) war zuletzt Küchenchef im „Restaurant Dannenfels“ in Braunschweig und ist seit August diesen Jahres Küchenchef bei Pomp Duck and Circumstance.

Kulinarisches Potpurri...

Langeweile wird bei den Besuchern nicht aufkommen. Mit Überraschungen und Klamauk soll die Pomp-Gemeinde von der Show bezaubert und animiert werden. Ein Vergnügen, das man sich nicht entgehen lassen sollte.

Einen ausführlicheren Bericht über *Pomp Duck and Circumstance* stellt Ihnen unser Autor Hans-Dieter Ebert in der Ausgabe 1/2-04 (Feb. 04) nach einem persönlichen Besuch vor.

Termine:

„Keine Schonkost“
Ab 9. September 2003, jeden Dienstag

„Happy Birthday Evi – Evi und das Tier“
Ab 29. September 2003, jeden Montag

Fotos: Pump Duck
and Circumstance

Informationen und Reservierungen
für alle Shows unter:

Duckline: 030/26949 200
Fax: 030/26949 203

... und Esskultur

Kunst und Santa Fe

gehören zusammen

Jürgen D. Lemke

New Mexico heißt auch “Land of Enchantment“: „Land des Entzückens und der Verzauberung“. Es ist ein Staat der Vereinigten Staaten von Amerika mit vielen Gesichtern. Eins davon ist seine Hauptstadt „Santa Fe“. Für US-Bürger ein Ort der amerikanischen Antike, zählt doch die Stadt zu den ältesten der Neuen Welt. Als der Gouverneurspalast in Santa Fe 1610 von den Spaniern erbaut wurde, war die „Mayflower“ in Neuengland noch nicht einmal gelandet. Zehn Jahre später, als die Pilger dort 1620 ankamen, um Plymouth zu gründen, war die Stadt bereits eine blühende Gemeinde.

Und heute: Santa Fe ist für alle Kunstliebhaber ein unbedingtes Muss. Von den 70.000 Einwohnern sind direkt oder indirekt 10.000 Menschen mit der Kunst befasst. Kunst und Santa Fe, das ist eine Geschichte mit einer lange währenden Zuneigung. Besucher aus aller Welt sind begeistert und schlendern durch die Straßen der Altstadt mit ihren typischen Adobebauten. Über 200 Galerien haben ihre Türen geöffnet und die meisten davon auf der berühmten Canyon Road. Santa Fe´s Werbespruch : „One square mile - a million pieces of art“. Eine Art Utopia oder der Himmel auf Erden. Oder ist es das mehr katholische, indianisch-mystische Element das die Künstler und die Besucher in diese Stadt der Vergangenheit und Gegenwart zieht. Vielleicht ist es nur die rote Erde, das Blut dieses Planeten. Oder ist es dieses unglaubliche Licht, das es erlaubt, an klaren Tagen bis zu 200 Kilometer weit zu sehen, das so verzaubert. Wahrscheinlich von allem etwas. Heute ist Santa Fe bereits der zweitgrößte Kunstmarkt Amerikas nach New York – und das mit steigender Tendenz. Die Sonne scheint über 300 Tage im Jahr, es ist heiß und trocken im Sommer und schneereich im Winter, ein Ort, der Fantasie und Träume beflügelt.

Das Museum in Santa Fe

Und wo wohnt man? In einem der vielen kleinen gemütlichen Hotels mit so wunderschönen Namen wie „La Fonda“, „The Inn of Loreto“, „Inn on the Alameda“, „Inn of the Anasazi“, „La Posada“, „Eldorado Hotel“ und „Hotel Santa Fe“. In beiden letzteren haben wir gewohnt.

Das Eldorado Hotel, ein 5-stöckiger Pueblo-Komplex besticht durch seine zentrale Lage. Es liegt nur zwei Minuten von der „Plaza“, dem Mittelpunkt Santa Fes entfernt und alle Attraktionen sind zu Fuß leicht erreichbar. Doch

Eingang vom Hotel Santa Fe

das Hotel mit seinen 219 Zimmern gehört zu den älteren Häusern, und obwohl es renoviert wurde, die kleinen Zimmer und das teilweise verwohnte Mobiliar verraten doch das Alter dieses größten Hotels dieser Stadt.

Ganz anders das Hotel Santa Fe, im übrigen das einzige Hotel der Stadt, an dem die hier lebenden Indianer und zwar vom Stamm der Picuris-Pueblo-Indianer finanziell beteiligt sind. Im Vordergrund steht rustikale Gemütlichkeit, gepaart mit viel Kunst der Ureinwohner aus den umliegenden Pueblos und Kunst im Southwestern-Stil. Am knisternden Kaminfeuer kann man an den Wochenenden einheimischen Künstlern lauschen. Der Garten mit dem großen Indianerzelt als Blickfang bietet eine gelungene Kulisse für Frühstück, Lunch und Dinner. Doch ganz besonders hat uns das Hotel im Hotel gefallen, „The Hacienda at Hotel Santa Fe“. Ein kleiner separater Bau mit nur 35 Räumen und Suiten. Alle Hotelzimmer verfügen über einen gasbetriebenen Kamin, über eine gemütliche rustikale Einrichtung und mit Liebe eingerichtete Bäder. Eine Lounge im obersten Stockwerk lädt an den Wochenenden zum gemütlichen Verweilen ein, Getränke inbegriffen. Am Morgen wird hier für die Gäste der Hacienda ein leichtes kontinentales Frühstück serviert. Für den Urlauber, der sich gern bedienen lassen möchte, ist dieser separate Anbau genau das Richtige, ein eigener Butler ist hier im Hotelpreis inbegriffen. Auspacken oder einpacken des Gepäcks ist nicht mehr nötig. Lassen sie sich verwöhnen, sie sind im Urlaub. Ein kostenloser Transfer in die Stadt und zurück steht ebenfalls für den Eiligen zur Verfügung, obwohl der kleine Fußmarsch zur Plaza nur 13 Minuten dauert. Trotzdem eine nette Serviceidee, die zudem auch reibungslos funktioniert.

Und wo speist man? Vorweg gesagt, keiner muss in Santa Fe verhungern. Restaurants gibt es genug und viele stehen im Standard höher als der Durchschnitt im Umkreis von mehreren hundert Meilen rund um diese Stadt. Doch große Küche, wenn auch immer wieder darüber geschrieben wird, gibt es nicht wirklich. Etwas aus der Masse heben sich heraus: „The Tulips“, ein kleines Adobe-Haus mit drei winzigen Räumen. Steven und Kirstin Jarrett versuchen hier, kreative Küche nach Santa Fe zu bringen, was ihnen auch teilweise gelingt. Besonders zu empfehlen sind ihre Gerichte vom Elch. Klein aber fein – unser Urteil. Das erste Haus am Platze, wie es sich gern nennt, ist das „The Old House“ im Hotel Eldorado. Gute amerikanische Küche, sauber zubereitet doch ohne Höhepunkte für den Gaumen. Wer etwas ausgefallenere Gerichte sucht, ist darum bei „Geronimo“ an der Hauptstraße der Galerien besser aufgehoben. Bunt und laut geht es dagegen im „Santacafé“ zu, wer was ist in Santa Fe, oder es glaubt zu sein, hier werden Sie ihn finden. Und die Küche ist auch nicht zu verachten. Aber auch die Küche im Hotel Santa Fe verspricht einen wundervollen Abend unter dem klaren Sternenhimmel, mit einigen gelungenen Spezialitäten New Mexicos.

Die Lobby im Hotel Santa Fe

Und wo speist man nicht? Viele deutsche und amerikanische Publikationen empfehlen weitere Häuser in Santa Fe zum Besuch. Das sind zum Beispiel „Gabriel‘s“, „The Shed“ und „Café Pasqual‘s“, aber alle drei bieten mexikanische Küche von einer ganz besonders schlechten Qualität. Schade um jeden ausgegebenen Dollar.

Fotos: Jürgen D. Lemke

Informationen:
http://www.santafe.org
http://www.hotelsantafe.net
http://www.eldoradohotel.com

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Hospiz Hotels & Restaurants:

Kochende Leidenschaft zwischen Pulverschneehängen

Andrea Hinterseer

Wärmende Liebe zwischen St. Christoph und Lech am Arlberg schreibt Hotelgeschichte: Daniela Pfefferkorn, engagierter Spross aus der ebenso erfolgreichen wie innovativen Hoteliers-Familie Pfefferkorn aus Lech am Arlberg verbindet Liebe in verschiedenen Variationen mit Florian Werner, dem Sohn von Adi und Gerda Werner, mit denen seit vielen Jahren die Hospiz-Legende in St. Christoph untrennbar verbunden ist. Die Herzens-Beziehung haben sie mit dem Trauschein besiegelt, ihrer gemeinsame Liebe und Leidenschaft zum Tourismus und Gastgewerbe entsprang die Symbiose aus Innovation, Luxus und Familienatmosphäre in Form der Hospiz Hotels & Restaurants.

Das 5-Sterne-Hotel Arlberg Hospiz in St. Christoph ist seit Sommer 1955 im Besitz der Familie von Florian Werner, nachdem es Großvater Arnold Ganahl kaufte, den Großbrand verkraftete und 1959 in neuem Glanz wieder eröffnete. Der „Goldene Berg“ in Lech ist das Lebenswerk von Pfefferkorn.

Der tiefverschneite Arlberg

Mittlerweile sind es „die Jungen“, die traditionsverbunden doch gleichermaßen innovativ den Betrieben ihre Philosophie einhauchen.

Zu den Hospiz Hotels & Restaurants zählen weiterhin das 4-Sterne Hospiz Hotel Garni in St. Christoph sowie die mehrfach ausgezeichnete Hospiz Alm in St. Christoph mit einem der bestsortierten Bordeaux-Weinkeller Europas. Das rustikale Gourmetrestaurant „Alter Goldener Berg“ in Oberlech ziert eine Gault Millau-Haube, das trendige Restaurant ben.venuto in St. Anton ist seit zwei Jahren Anziehungspunkt für Gourmets.

Der liebenswerte, persönliche Atem der erfahrenen Hoteliers-Familien schwebt wie ein unsichtbarer Schutz über den Häusern. Mag die Gegend noch so mondän scheinen, das Interieur vom Feinsten und Gediegensten sein: es bleibt ein großes Stück Familie als Wohlfühlkomponente. Bei jedem Schritt ist zu spüren, dass es Daniela Pfefferkorn und Florian Werner besonders um eines geht: dem Gast ein temporäres Zuhause zu schaffen. Weg vom Alltagsstress, umgeben von der spürbaren Vewöhnphilosophie der Besitzer und ihrer „guten Geister“,

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

www.gour-med.de

deren Professionalität vor allem darin besteht, in wohltuender Natürlichkeit beste Qualität zu bieten.

„Alles wirklich Große ist einfach“, sagt Daniela Pfefferkorn. Sonne und frische Luft, Berge und reinstes Quellwasser, gesunde Ernährung und herzliche Betreuung sind verantwortlich dafür, dass sich Eltern und Kinder bei uns so wohl fühlen!“ Sowohl im Hotel Goldener Berg als auch im Hospiz gibt es ein harmonisches Nebeneinander von ungezwungenem Kinderlachen, exklusivem Dinner, ruhiger Entspannung und Aktivurlaub zu jeder Jahreszeit. In kuscheligen Zimmern und exklusiven Suiten.

Wenn auch der Arlberg mit seinen tiefverschneiten Hängen besonders Wintersportler zu einem Grenzgang zwischen Tirol und Vorarlberg lockt, entdecken immer mehr Wanderer und Bergfreunde das Gebiet auch zur schneelosen Zeit. „Im Goldenen Berg“ haben wir heuer zum ersten Mal Aktiv- und Relaxferien im Sommer angeboten“, sagt Daniela Pfefferkorn, die gern mit ihren Gästen zu den schönsten Flecken ihrer Bergheimat wandert und so manchen Geheimtipp verrät.

Doch jetzt, wo die Wedelwochen vor der Tür stehen, ist natürlich alles auf Winterfreuden eingestellt. Nichts als feinster Pulverschnee lacht von den Hängen. 240 Kilometer Pisten und Varianten locken Anfänger wie Spitzenfahrer. Und nach sportlichen Aktivitäten tut es besonders gut, sich in den exklusiven Wellnessbereichen der Hotels zu erholen, sich von erfahrenen Kosmetikerinnen und Meistern der Massage verwöhnen zu lassen. Sich vorzubereiten auf ein Menue der besonderen Klasse. Haubengekrönt, mit Liebe zubereitet und in den schönsten Stuben an verführerisch gedeckten Tischen, die von Tischkultur höchster Güte erzählen. Egal ob im „Alter Goldener Berg“ oder im Hospiz oder der Hospiz Alm oder im ben.venuto. Je nach Laune und Gusto.

Hotel Goldener Berg

Lammköstlichkeiten aus dem Arlberg Hospiz Hotel

Zum Beispiel bei Karpfenfilet in der Gewürzkruste auf lauwarmem Erdäpfelsalat mit Bockbier-Apfeltapinade und Bärlauchschaum oder bei Tiroler Berglammhüfte mit frischen Kräutern auf Rahmpolenta und Bauerngemüse und hinterher Topfenknödel mit Walderdbeeren und Joghurtschaum. Mittendrin im Wintermärchen, dort, wo der Sonnengott seine Anhänger versammelt.

Arlberg Hospiz Hotel

Fotos: Hospiz Hotels

Hotel Goldener Berg
A-6764 Lech am Arlberg
/Vorarlberg
Tel.: 0043 5583/2205-0
info@goldenerberg.at
http://www.goldenerberg.at

Arlberg Hospiz Hotel
A-6580 St. Christoph/Tirol
Tel.: 0043 5446/ 2611-0
info@arlberghospiz.at
http://www.arlberghospiz.at

Yoki - Avantgarde

die **exklusive** Besonderheit nur für Gour-med -Leser

In unserer ständigen Rubrik Life-Style präsentieren wir Ihnen, liebe Gour-med -Leser, die Dinge des Lebens, die schön und außergewöhnlich sind. In dieser Ausgabe empfehlen wir Ihrer besonderen Aufmerksamkeit eine luxuriöse Exklusivität, die uns so gut gefällt, dass wir speziell für die Leser von Gour-med eine limitierte Luxusedition* des Yokis fertigen lassen. Für alle, die noch kein passendes Weihnachtsgeschenk haben oder auch zu anderen Gelegenheiten ihre besondere Wertschätzung einem lieben Mitmenschen zeigen wollen, ist dieses Luxusbehältnis die Gelegenheit, seine Gefühle gegenüber dem Beschenkten zum Ausdruck zu bringen.

Die Servierschale „Yoki- Avantgarde" ist ein von Meistern ihres Handwerks mit höchster Präzision angefertigtes Gebrauchsdesign. Seine Aufmerksamkeit bekommt es nicht nur durch seine zeitlose Formschönheit, sondern es weckt ebenso Emotionen und begeistert die Sinne.

Design: Jutta Schimmel, Originalgröße des Yoki Avantgarde: 9,5 x 9,5 x 5

In früherer Zeit war stilvolles Tafeln nur ein Privileg bei Hofe und einer kleinen Adelsschicht. Heute jedoch ist dies für Jedermann möglich. So unterschiedlich die Stile auch sein mögen, in einem ist man sich einig, der Zeitgeist zeigt hohen Anspruch. En vogue dabei ist es, wenn das entsprechende Tafelutensil eine Geschichte hat. Beides sehen wir in dem neuen Gebrauchsdesign von ROSARIA verwirklicht. Durch seine Exklusivität und limitierte Auflage ist es vielleicht schon bald ein wertvolles Sammlerobjekt. Die hohe Individualität lässt keine Wünsche offen. Wir freuen uns, Ihnen nachfolgend die in Heft 5/6 angekündigte, und nur für Gour-med -Leser aufgelegte Sonder-Editon präsentieren zu können. Die gesamte Auflage ist auf nur 30 Stück limitiert. Der Preis liegt bei je 1.750,-- €. Das Yoki eignet sich nicht nur zum Servieren von „Rosen-pur" sondern auch als luxuriöses Schmuckstück zum Aufbewahren oder Servieren ganz besonderer Kostbarkeiten.

Die Basis, der Glaskubus, ist aus geschliffenem, rein weißem „optischem Glas". Die Vorzüge dieses Glases sind seine Reinheit und die extreme Härtebeständigkeit. Durch diese Eigenschaften findet es auch seinen Einsatz bei der Anfertigung von Weltraumteleskopen. Die im Glaskubus ausgesparte runde Vertiefung erhält eine von Hand sandgestrahlte Gravur, ein Vorgang, der besonders sorgfältig ausgeführt werden muss, da gerade Glas durch seine Transparenz jede noch so geringe Abweichung sichtbar macht. Eine weitere Handgravur befindet sich außen an der linken Seite, welche die fortlaufende Editions-Nummer angibt.

Der Verschluss ist aus 925 Sterling Silber und mit einer stilisierten Rosenblüte dekoriert. Sein Innenleben wird mit massivem Ebenholz ausgepolstert, welches handgedrechselt und -poliert ist. Diese Handarbeit ist Maßanfertigung und wird für jeden Deckel individuell angepasst. Der eigentliche Verschließmechanismus hat kein Gewinde, sondern wurde durch 4 kleine Edelstahlstifte übersetzt. Jeder Stift wird in ein zuvor von Hand filigran gebohrtes Loch eingesetzt. Das Logo von Rosaria ist handgesägt, aus 925 Sterling Silber und für die Sonderedition mit einem Rubin veredelt.

Originalgröße des Silbergefäßes als Einsatz für den Glaskubus: Höhe: 5 cm, Durchmesser: ca, 4,5 cm

* mit Rubin und Monogram

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Die Verbindung von Liebe und Leidenschaft zu edlen Materialien und außergewöhnlicher Tafelkultur führte zu der Entstehung von Yoki -Avantgarde. Höchste Präzision und hohe Individualität, sowie die Nähe zur Rose prägten den Leitgedanken Das formschöne Design und die vielseitige Verwendbarkeit ist die Antwort auf „zeitlosen Stil für höchste Ansprüche“.Eine Besonderheit in seiner Vielseitigkeit ist es, das in der Mitte des Glaskubus thronende Silbergefäß auszutauschen. Der Silberdeckel und die Öffnung im Glaskubus sind kompatibel für die Verkaufsgröße Rosen-pur „Refill“, sowie zur Aufnahme für alle sich am Markt befindlichen 50 ml Glasgläschen, die mit dem patentierten „Twist-off“ System ausgestattet sind.

In der Wahl des Namens für die Servierschale findet sich bereits die Verbindung zu der königlichen Blume. Man vermutet, dass die Rose ursprünglich im asiatischen Raum beheimatet war. Diesem Ursprung folgend, wurde der Name der Servierschale aus dieser Sprache gewählt. In der Übersetzung bedeutet „Yoki“ ganz einfach „Gefäß“ Die verwendete Formsprache des Yoki -Avantgarde greift die Zeitgeschichte der Rose auf. Sie verbindet so dargestellt, in der Symbolik, die Tradition mit der Zukunft.

In der einmaligen Sonder-Edition für Gour-med -Leser, wurde in der Innenseite des Silberdeckels zwischen dem „R“ und der Krone, dem Logo von Rosaria, ein kostbarer Rubin eingearbeitet. Die Farbe Rot als Symbol für Liebe und Leidenschaft könnte die Magie der Rose nicht treffender spiegeln. Dem Erwerber und Besitzer eines Rubins versprach der Stein in der Mythologie ein langes Leben. Um die Individualität dieser Sonder-Edition noch zu erhöhen, wird das Monogram des Käufers auf den äußeren Rand des Silberdeckels handgraviert.

Die Lieferung des Yoki-Avantgarde erfolgt in einer edlen festkartonierten Box. Das Rosaria Logo wurde auch hier in vollmassivem 925 Sterling Silber handgesägt auf der Oberseite angebracht.

Der Preis des Yoki-Avantgarde in der Gour-med -Sonder-Edition beträgt ohne die rechts abgebildete Unterschale 1.750,-- € (inkl. MwSt.)

Kontaktadresse:
ROSARIA
Liebfrauenweg 4
53125 Bonn
Tel.: 0228/9180179
Fax: 0228/9180230
http://www.rosaria.de, creation@rosaria.de

Yoki-Avantgarde mit Unterschale aus Aluminium

Bestellcoupon

❑ Ja, ich bestelle verbindlich das „Yoki-Avantgarde“ für 1.750,- €
❑ Ja, ich bestelle verbindlich das „Yoki-Avantgarde“ mit Unterschale aus Aluminium für 1.845,- - €
❑ Ja, ich möchte ein Monogram mit den Buchstaben (Maximal 3): _ _ _
in nachstehender Schrift ❑ *A B C* ❑ ABC

Name:_____

Vorname:_____

Straße:_____

PLZ/Ort:_____

Telefon:_____

Unterschrift:_____

ROSARIA
KOLLEKTION FÜR DIE SINNE

Liebfrauenweg 4

53125 Bonn

Wir bitten um Verständnis, dass wir Ihre Bestellung nur gegen eine Anzahlung von € 600,- ausführen können. Bitte legen Sie einen V-Scheck über den Betrag der Bestellung bei oder überweisen Sie ihn auf das Konto: Sparkasse Bonn 39085022, BLZ 38050000.

Wegen der limitierten und individuellen Fertigung ist der Umtausch ausgeschlossen. Zur Fertigung benötigen wir eine Lieferzeit von ca. 4-6 Wochen. Bei Bestellungen, die bis zum **10. November** bei uns eingehen, garantieren wir Ihnen eine rechtzeitige Lieferung bis Weihnachten. Für die Qualität, Ausführung, Auftragsbearbeitung und Abwicklung ist ausschließlich die Firma Rosaria als Hersteller des Yoki zuständig. Rosaria ist Rechtspartner für den Besteller.

Edelstahl im Garten

Der Winter naht und somit die lästige aber notwendige Beschäftigung mit den Gartenmöbeln, die für den Winterschlaf versorgt werden wollen.

In dieser Zeit kämpfen Garten- und Balkonbesitzer unermüdlich mit Unmengen von heruntergefallenem Laub und der Herbststurm fegt den einen oder anderen Stuhl mit Getöse über die Fliesen. Die Bergsäure der Blätter hat auf ihnen bereits ihre Spuren hinterlassen. Lohnt sich der

Aufwand einer gründlichen Reinigung noch, bevor sie bis zum Frühjahr den platzraubenden Standort in der Garage oder im Keller finden?

Holzmöbel sind durch den Regen auch nicht schöner geworden. Ölen, Schleifen, Lackieren, Dampfdruckreinigen, das sind die zeitraubenden Arbeiten in dieser Jahreszeit.

Es gibt jedoch ein Material, das dies alles überflüssig macht, das mit nur einem Wisch den Platz an der Sonne sogar auch einmal im Winter ermöglicht: **Edelstahl, Nirosta** genannt.

Über die Liebe zum Material fand die Designerin Lizzy Heinen zu ihrer Geschäftsidee. Neben Gartenmobiliar entwirft sie auch Objekte für den Innenbereich. Auf Kundenwunsch entwirft und fertigt sie Edelstahlmöbel genau nach Maß. Ob eine Festtafel für 20 Perseonen im Wintergarten oder das kuschelige Separee unter der Trauerweide: Jeder kann individuell seine lang gehegten Träume wahr werden. lassen.

Interessiert? Schauen Sie doch einfach mal in ihren Ausstellungsräumen nebst Skulpturengarten vorbei. Lizzy Heinen präsentiert ihre Möbel jeden Samstag von 11.00 bis 16.00 Uhr in der Waltroper Zeche

Fotos: Lizzy Heinen

Weitere Informationen:

Lizzy Heinen
Schörlinger Str. 17
45731 Waltrop
Tel.: 02309/7 68 90
http://www.lizzy-heinen.de

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Buch – Tipps

für die Freizeitleser von Gour-med

Hochspannend ...

Brigitte Glaser
Leichenschmaus

Die Köchin Katharina Schweizer ist überglücklich, als sie in Köln eine Stelle bei Hugo Spielmann bekommt, dem Star am deutschen Köche-Himmel und Chef des berühmten Feinschmeckerlokals »Goldener Ochse« in der Altstadt. Katharina will eigentlich vor allem Eins: kochen. Aber als der Küchenchef erstochen in einer Mülltonne gefunden wird, vergeht ihr die Lust daran. Statt dessen benutzt sie ihre feine Kochnase als Spürnase und sucht, gemeinsam mit Adela Mohnlein, einer fidelen Frühpensionärin und Katharinas Zimmerwirtin, den Mörder. Irgendwann führen alle Spuren in den »Goldenen Ochsen«. Katharina ahnt, dass einer ihrer Kollegen der Mörder sein muss. Nach einem weiteren Mord ist sie sich sicher, wer der Täter ist. Und da begeht sie einen verhängnisvollen Fehler.

Brigitte Glaser
Leichenschmaus
Köln Krimi 23
Emons-Verlag
€ 9,-
ISBN 3-89705-292-X

Fesselnd ...

Minette Walters
Fuchsjagd

Shenstead, ein kleines Dorf in England unweit der malerischen Küste von Dorset: Hier residiert der alte Colonel James Lockyer-Fox gemeinsam mit seiner Frau Ailsa in einem stattlichen Herrenhaus, das seit Generationen im Besitz der angesehenen Familie ist. An einem kalten Wintermorgen wird die ländliche Idylle jedoch jäh erschüttert - denn James entdeckt Ailsa tot auf der Terrasse ihres Anwesens. Sie ist nur mit einem Nachthemd bekleidet, und in ihrer unmittelbaren Nähe finden sich Blutspuren auf dem Boden. Von diesem Tag an kommen die bösen Zungen nicht zur Ruhe, die den Colonel des Mordes an seiner Frau bezichtigen. Doch James Lockyer-Fox schweigt beharrlich - keinen einzigen Versuch unternimmt er, dem Spuk ein Ende zu bereiten. Hat er doch etwas zu verbergen? Als Mark Ankerton, Anwalt und Freund der Familie, nach Dorset reist, um James Lockyer-Fox zur Seite zu stehen, stellt er bald fest, dass sich hinter der pittoresken Fassade von Shenstead ein wahrer Hexenkessel verbirgt ...

Minette Walters
Fuchsjagd
Goldmann
€ 23,90
ISBN 3-442-31012-1

Subtil ...

Stewart O´Nan
Der Zirkusbrand

Steward O'Nan hat sich einer amerikanischen, da gigantomanischen Katastrophe zugewandt, die geradewegs aus einer friedlichen Situation entstanden ist: Dem größten Zirkusbrand der amerikanischen Geschichte, im Jahr 1944, in seiner Heimatstadt Hartfort im Bundesstaat Connecticut, bei der 167 Menschen ihr Leben lassen mussten, während alle Tiere gerettet werden konnten. Und obwohl uns hier zu Lande das Thema vielleicht nicht unbedingt so brennend interessiert wie O'Nan, hat der amerikanische Autor auf seine unvergleichliche Art Dichtung und Wahrheit miteinander vermischt und allerlei, auch Skurriles, bei der Recherche in alten Zeitungen und Zeitschriften zusammengetragen. Wenn etwa während des Brandes zur Beruhigung der Massen das Zirkusorchester in patriotischster Art und Weise weiterspielt, offenbart dies im Schein der Flammen nicht nur einen erhellenden Blick auf die amerikanische Seele, sondern weitet das lokale Ereignis zum tragikomischen Unglück mit Titanic-Anklängen.

Stewart O'Nan
Der Zirkusbrand
rowohlt
€ 24,90
ISBN 3-498-05029-X

Sinnlich ...

Hermann-Josef Schürer
Zeit der Wölfe

Man schreibt das Jahr 1583. Mit der Einführung des gregorianischen Kalenders soll in den katholischen Ländern endgültig eine neue Zeitrechung beginnen. Noch aber werden die Menschen von den starren Gesetzen der alten Zeit regiert. Agnieß, eine junge Frau erlebt, was Unruhe, Angst und Hexenwahn bedeuten. Sie findet eine Botschaft, wird aus der Zauberwelt ihrer Kräuter gerissen und gerät zwischen die Mühlsteine der Macht. Mutig steht sie zu ihren Überzeugungen und zu ihrer Liebe – die sich bewähren muss – über den Tod hinaus.

»Zeit der Wölfe« ist ein spannender historischer Roman und zugleich eine Geschichte über die Zeit. Eindringlich wie schonungslos erzählt und dabei von magischem Bilderreichtum.

Hermann-Josef Schüren
Zeit der Wölfe
Emons-Verlag
€ 11,-
ISBN 3-89705-282-2

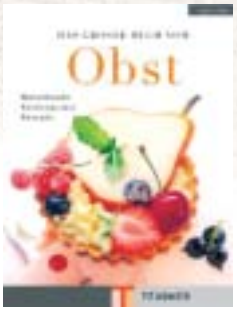
Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Buch – Tipps

von **Horst-Dieter Ebert**

Der Heilige ist eine Pflaume...

Das grosse Buch vom Obst



Er ist der Rolls Royce unter den Kochbuchverlagen, der kleine Füssener Verlag des wunderbaren Fotografen und kennerischen Gourmets Christian Teubner, in 25 Jahren hat er nur 48 Bücher produziert, aber was für welche! So viele Auszeichnungen wie er hat wohl in der Branche sonst niemand eingeheimst.

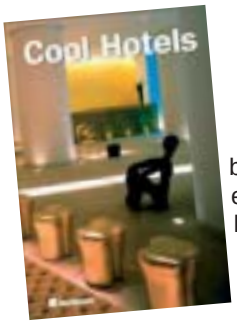
Zum Jubiläumsjahr beglückt die Edition Teubner ihre Gemeinde – viele Profis, viele Hobbyköche – mit einigen Sonderausgaben in neuer Ausstattung, doch auch Neuigkeiten: etwa dem vitaminreichen großen Obstbuch.

Wer bislang eine "Pink Lady" für einen Cocktail gehalten hat und "Sanctus Hubertus" für einen Heiligen, erfährt hier die Wahrheit: die Dame ist ein Apfel, der Heilige eine Pflaume. Doch das ist nur das warenkundliche Kapitel: Man lernt zudem alles über Einkochen, Konservieren, Saft- und Markgewinnung. Schließlich bietet das Buch mundwässernd bebilderte Rezepte für viele überraschende Anwendungen von Früchten in der Küche – nicht nur zum Dessert.

Das große Buch vom Obst
Edition Teubner
248 Seiten, € 69,00
ISBN 3-7742-0769-0

Bilder, Bilder, nix als Bilder...

Cool Hotels



Den Hotels geht es eher mässig, den Hotelbüchern offenbar sehr viel besser: Immer mehr ergießen sich auf den Markt, womöglich gukken sich die Gäste ihre Traumziele neuerdings lieber im Bilde an, statt sie zu bereisen.

Die neueste Serie lässt der internationale teNeues-Verlag auf uns los, die ersten Bände breiten Coole, Country- und Wellnesshotels vor uns aus, in handlichen Bänden und drei Sprachen (englisch, deutsch, französisch, meist auch spanisch, denn die Bände stammen original aus Barcelona): Das funktioniert, denn die Texte, wenn es überhaupt welche gibt, sind lapidar, gelegentlich mal drei Zeilen, aber eben viersprachig.

Dies ist ein neuer Buch-Typ: ideal für Leute, die gern Hotelprospekte angucken, aber nicht lesen. Die Auswahl der Hotels ist überraschend, mal plausibel, mal rätselhaft. Cosmopolitan und Ski-Hotel kommen als nächste, ebenso Luxury-Hotels, in vier Bänden und zu entsprechend luxuriösem Preis. Und ebenso wortkarg?

Cool Hotels
teNeues
400 Seiten,€ 20,00
ISBN: 3-8238-5556-5

Riesling, Riesling über alles...

Die größten Rieslinge der Welt

Geschrieben wurde dieses Buch schon, bevor die Presse "Amerika im Riesling-Hype" konstatierte, Europa ja sowieso. Selbst in der Neuen Welt scheint es soetwas zu geben wie eine Riesling-Renaissance, der allgegenwärtige Chardonnay ist mit seinem gewaltigen Erfolg der letzten Jahre auf einem gelinden Abwärtskurs.

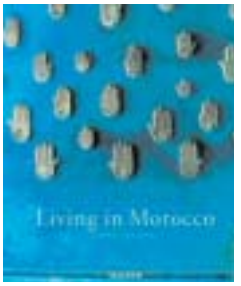
"Kapriziös, verträumt, selbstverliebt, fordernd, versonnen und rätselhaft", so charakterisiert der Autor seinen Lieblingswein. Das stimmt sicher alles, doch hundert andere Charakteristika wären genau so richtig: Riesling ist eben was sehr Komplexes.

Der Autor – man ehrt ihn, wenn man sagt: ein Liebhaber mehr, als ein professioneller Experte – hat rund 70 deutsche Rieslinge und ihre Väter porträtiert, 20 österreichische und ein paar aus dem Elsass; die Neue Welt fehlt, mit Ausnahme eines australischen Exoten. Über die meisten großen Riesling-Winzer gibt er kompetent Auskunft; der Leser kann nun, wenn er eine ihrer (in halber Größe abgebildeten) Flaschen entkorkt, kennerisch mitreden ...

Norbert Lewandowski:
Die größten Rieslinge der Welt
Collection Rolf Heyne
240 Seiten, € 28,00

Afrika, wo es am schönsten ist ...

Living in Morocco



Im Taschen Verlag, dessen Bücher ja stets so verwirrende Preise haben, dass man denkt, sie kämen aus dem billigen modernen Antiquariat, ist ein schöner (will auch meinen: viel teurer wirkender) Coffeetableband erschienen: Leben, Wohnen und Lifestyle in Marokko, in großformatigen Fotos und kleinformatigen Texten.

Bücher dieser Art haben ja stets mindestens zwei Funktionen: Sie sehen toll aus, wenn man sie irgendwo in der Wohnung liegen hat (vielleicht sogar aufgeklappt); sie liefern indes auch viele Einrichtungstipps für alle, die es gern bei sich daheim ein bisschen exotisch hätten.

Dieser Band vereinigt auf das Schönste die Arbeiten (weniger) marokkanischer Designer mit Kollegen aus Amerika, Italien, Frankreich, Belgien, Deutschland, Neuseeland, Australien: Es entsteht ein bezauberndes Bild von einem international inspirierten Marokko, das voller wunderbarer Formen, Farben und Stile ist, authentischer Stimmungen und moderner Designs, dokumentiert in erstklassigen Fotos – und inspirierend für alle, die das Land lieben.

Barbara & René Stoeltie
Living in Morocco
Taschen verlag
280 Seiten, € 24,99
ISBN 3-8228-1383-4

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Buch – Tipps
von Horst-Dieter Ebert

Zwerg Nase und das Kaninchen ...
Hier spricht der Koch

Ihm kann man nicht entgehen: Johann Lafer ist unter den multimedial präsenten Küchenmeistern der präsenteste, inzwischen mit eigenem TV-Studio und Hubschrauber, um auch immer überall gegenwärtig sein zu können. Fast zwei Dutzend Kochbücher (etwa "Frische feine ...", Frische moderne ...", "Frische regionale ...", "Frische Küche, genießen auf gut deutsch") pflastern seinen Weg; wer jemals ein Fernsehrezept des Meisters versäumte, kann es zumindest schwarz-auf-weiß nachlesen.

Jetzt hat Lafer, dessen feines Feinschmeckerrestaurant auf der Stromburg von den Neidhammeln der Restaurantkritik zunehmend bemäkelt wird, ein erstes eher literarisches Werk vorgelegt: "Kunststücke für Genießer" heißt der selbstbewusste Untertitel, und sie enthalten Autobiographisches, Warenweltliches und Rezeptuöses.

Das Buch, ein typisches Ghostwriter-Produkt, sollte wohl besonders persönlich werden. So laufen die Eltern, die Oma, die Tante, die Steiermark, Rosental und der Muggentaler Bach mit dem kleinen Bauernbub Johannes als Running Gag durch die 48 Beiträge, die zuvor schon in einer bekannten Tageszeitung erschienen sind. Bei den Kapitelüberschriften ist des Scherzens kein Ende: "Das Kaninchen unter den Fischen – Der Karpfen" oder "Ein Zwerg-Nase-Erlebnis – Koriander".

Die Texte lesen sich flüssig und wohlformuliert. Wer nur, bitte, hat sie ihm geschrieben?

Johann Lafer
Hier spricht der Koch
Hoffmann und Campe Verlag
160 Seiten, € 17,90
ISBN 3-455-09406-6

Bäume und Parfumflakons ...
Sammellust

Eine der kuriosesten Eigenschaften des Menschen ist sein Sammeltrieb. Und es gibt ja auch nichts, das nicht inzwischen ein Sammelgegenstand wäre. Leute sammeln Postkarten und Bierfilze, Kofferaufkleber und Streichholzschachteln. Und wer ein richtiger Sammler ist, der höret nimmer auf: "Sammeln ist Sisyphusarbeit. Es endet niemals", schreibt die Autorin dieses prächtigen Bilderbandes: "Und das macht das Glück des Sammlers aus."

Dass diese Leidenschaft die davon befallenen auch ruinieren kann – berühmtester Fall: die elsässischen Brüder Fritz und Hans Schlumpf, die ihre Fabrik, ihr Hab und Gut für ihre legendäre Bugatti-Kollektion verprassten – ist in diesem Zusammenhang kein Thema: Hier werden nicht die vom Sammeldämon Gebeutelten porträtiert (die würden da wohl auch kaum mitmachen), sondern die fröhlichen und optimistischen Schatz-Sucher.

Und natürlich geht es um honette, weithin angesehene Sammelgebiete: Blechspielzeug, Fossilien, Puppen, Parfümflakons, Porzellan, Trinkgläser, Taschenuhren. Ausgefallener ist da schon der Zahnarzt im Schleswig-Holsteinischen, der Bäume sammelt, oder das Kieler Ehepaar Hermann und Dorothee, dem Freunde frühzeitig Goethes Versopus "Hermann und Dorothea" schenkten, und das inzwischen rund 850 Ausgaben dieses Titels zusammengetragen hat.

Ob man den Schriftsteller Walter Kempowski mit seinem gewaltigen Tagebuch-Archiv unter die Sammler einreihen sollte, erscheint fraglich (immerhin hat er sich ja in diesem Kontext beschreiben lassen). Und ob der Züricher Komponist Arturo Cuéllar so ganz der typische Wein-Sammler ist? Wir kennen da andere, doch vielleicht mochten die ihre Schätze nicht öffentlich machen.

Doch das Buch ist schön zum Blättern und zum Schmökern, anregend und ein wunderbares Geschenk für jeden, der auch ein bisschen sammelt.

Hella Kemper/Karen Seggelke
Sammellust
Gerstenberg Verlag
192 Seiten, € 49,90
ISBN 3-8067-2880-1

Hochtrabende Gastrosophen ...
Cotta´s kulinarischer Almanach

Ein Almanach ist ein meist jährlich erscheinendes Büchlein mit Beiträgen diverser Art: mit Betrachtungen, Erzählungen, Kritiken, Gedichten, und das alles zu einem Thema. "Cotta‘s kulinarischer Almanach" (nur echt mit dem falschen Apostroph, doch immerhin der einzige seiner Art) erscheint seit 1994 einmal im Jahr, nach einer sonderbaren, nicht nachvollziehbaren Zählung ist die Ausgabe dieses Jahres die Ausgabe Nr. 11.

Angeregt hat ihn und angefangen hat er mit Vincent Klink ("Wielandshöhe", Stuttgart), dem wahrscheinlich einzigen deutschen Koch, dem man, obwohl auch er im Fernsehen herumköchelt, viele eigene Gedanken und eigene Formulierungen zutraut. Seit zwei Jahren hat ein FAZ-Journalist die Herausgabe übernommen, der sich hochtrabend als Gastrosoph (also Magen-Philosoph) bezeichnet, etwas sehr akademisch schreibt und viele FAZ-Kollegen nachgezogen hat.

Dennoch findet sich in der Vielfalt der rund 20 Geschichten (Gedichte allerdings kommen nicht vor) so manch Lesenswertes: Thema der aktuellen Ausgabe ist Frankreich, und wer halbwegs frankophil und kulinarisch passioniert ist, findet ein paar interessante und wenige amüsante Einsichten. Der Rest ist leider ein bisschen dröge oder erkennbare Zweit- oder Resteverwertung: Etwas mehr Ambition würde Cottas Almanach um einiges kulinarischer machen.

"Cotta‘s kulinarischer Almanach Nr.11"
Klett-Cotta Verlag
212 Seiten, € 21,50
ISBN 3-608-93624-6

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Neues aus Kur- und Heilbädern

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Neues aus Kur- und Heilbädern

Wellness

Fitness/Health

Gesundheit

Mit FIT REISEN weltweit Gesundheit tanken

FIT REISEN präsentiert für die Saison Herbst, Winter und Frühjahr 2003 /2004 eine Zusatzausgabe zum Jahreskatalog 2003. Das Programm des Spezialveranstalters für gesundes Reisen umfasst über 700 Angebote an 229 Orten in 34 Ländern. Der übersichtlich strukturierte Katalog enthält erstmals ein attraktives Reise-Gewinnspiel. Neu ist auch die Rubrik "Reiseideen": Kunden, die nach speziellen Arrangements zu Themen wie Ayurveda, Thalasso, Golf oder Anti-Aging suchen, finden auf einen Blick konkrete Beispiele aus dem FIT-Programm.

Besonders luxuriös können sich FIT-Gäste im Turnberry Isle Resort & Club in Miami Beach verwöhnen lassen: Das Sechs-Sterne-Resort, das über ein großes Spa und Wellness-Center verfügt und von zwei 18-Loch-Golfplätzen umgeben ist, bietet zum Beispiel Aromatherapie und die hawaianische ,,Lomi Lomi"- Massage an.

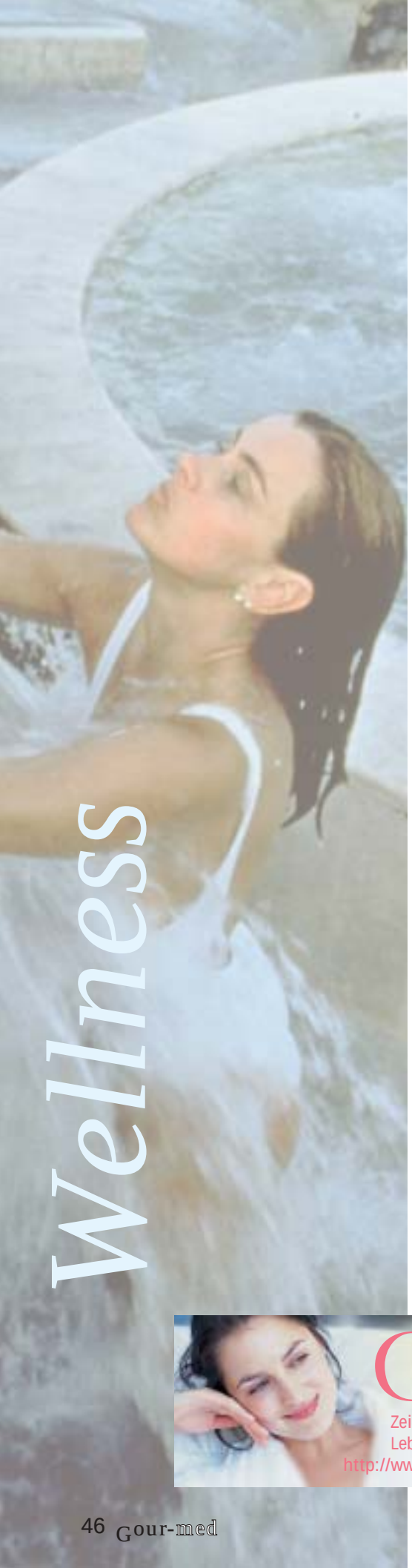
Intensive Erlebnisse garantiert die "Aztekische Wellnessreise" in Mexiko: Eine Rundreise zu eindrucksvollen Tempelanlagen und Maya-Stätten ergänzt den Aufenthalt im Ceiba del Mar Hotel & Spa, wo das reinigende ,,Temascal"-Ritual zur Erneuerung von Geist und Seele auf dem Programm steht.

In der Zusatzausgabe 2003/2004 hat FIT REISEN das Ayurveda-Angebot auf Sri Lanka, einem der Ursprungsländer der fernöstlichen Heilwissenschaft, weiter ausgebaut. Mit Sonderpreisen heißen das Barberyn Ayurveda Beach Resort Weligama an der Südküste sowie das Ayurveda-Center Maho nordöstlich von Colombo Alleinreisende willkommen. Neu im Katalog sind die Ayurveda Pavillons Negombo an der Westküste der Insel - die Ayurveda-Anwendungen finden direkt im eigenen Pavillon statt.

FIT REISEN-Zusatzkatalog 2003 /2004: Dem Winter entfliehen und in mildem Klima die Kräfte des Meeres nutzen: Für Thalasso-Liebhaber bietet der FIT-Katalog neue Reisemöglichkeiten auf Mallorca sowie in Marokko und Tunesien. So können Gäste in Hammamet die sprudelnden und entspannenden Anwendungen im Thalasso Zentrum Bio Azur genießen und dabei zwischen Drei-, Vier- und Fünf-Sterne-Unterkünften wählen.

Jugend und Vitalität - diesen Trend greifen Anti-Aging-Angebote auf. FIT REISEN hat seine Palette in diesem Bereich erweitert: Das Incosol Spa & Golf Resort an der Costa del Sol sowie das Rogner-Bad Blumau Hotel & Spa im Steierischen Thermenland zeigen jetzt ebenso Wege zu jungem Aussehen und körperlicher Fitness auf wie Göbel's Schlosshotel "Prinz von Hessen" im waldhessischen Friedewald mit „Face Lifting ohne Messer“, einer verjüngenden Powerkur für straffe Haut.

Annähernd 100-prozentige Luftfeuchtigkeit und ein spezielles, heilsames Klima herrschen in der Karsthöhle, zu der Gäste des neuen Hunguest



Neues aus Kur- und Heilbädern

Wellness

Fitness/Health

Gesundheit

Sole macht fit

Hotels Pelion im ungarischen Tapolca direkten Zugang haben. In der Nähe des Plattensees sind Heilgrotten- und Badekuren buchbar. Gesunden Wasserspaß bietet auch, das neue, große Wellness-Center mit Thermal-Lagune, Sauna-Oase und Aura-Massagecenter im Thermalbad Dolenjske Toplice.

Die Angebote aus der FIT-Zusatzausgabe 2003/2004 sind bei allen guten Reisebüros und Reisebüroketten buchbar, in Deutschland, Österreich und exklusiv über KUONI Schweiz.

Weitere Informationen:

auch bei FIT, Ravensteinstr. 2
60385 Frankfurt am Main
Tel.: 069/40 58 85-0
Fax: 069/40 58 85-12
info@fitreisen.de
http://www.fitreisen.de

Die Sole aus Bad Rappenau hat´s wirklich in sich: Sie stärkt die körpereigenen Abwehrkräfte, fördert Heilungsprozesse, entspannt und befreit. Kein Wunder, dass dieses natürliche Wundermittel auch bei der „Regenerations-Intensiv-Kur“ entsprechend zum Einsatz kommt. Das Sole-Heilbad im Neckarland wendet sich mit diesem Angebot an Stressgeplagte und Workaholics.

Foto: Bad Rappenau

Weitere Informationen:

BTB Bad Rappenau Touristik
und Bäder GmbH
Gäste-Information
Salinenstr. 22
74906 Bad Rappenau
Tel.: 07264/86-126
Fax: 07264/86-182
Gaesteinfo@badrappenau.de

Das Solebad in Bad Rappenau

Neues aus Kur- und Heilbädern

Wellness

Fitness/Health

Gesundheit

Auf die Füße, fertig, los...

Tipps für den aktiven Urlaub

Wandern stärkt Körper und Seele

Sich bewegen, aktiv sein, das wird in Freizeit und Urlaub immer wichtiger.

So haben z. B. bei einer Bestandsaufnahme über das Freizeitverhalten der Deutschen von der Themata Service GmbH 54% der Deutschen ab 14 Jahren die Frage nach ihrer Lieblings-Freizeitbeschäftigung mit „häufig“ oder „ab und zu“ wandern beantwortet. Doch auch die Radfahrbegeisterung nimmt ständig zu – und nicht nur zu „Tour de France“-Zeiten.

Golfen findet ebenfalls stetig neue Freunde und Anhänger. Eine Entwicklung, die natürlich auch die touristischen Anbieter nicht ignorieren, sondern vielmehr mit attraktiven Offerten unterstützen.

Foto: Bad Krozingen

Weitere Informationen:

Tourist-Information
79189 Bad Krozingen
Tel.: 07633/4008-63 oder –65
http://www.bad-krozingen.de

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Schnupfenzeit

Dr. Johannes Weiß

Der Jahrhundertsommer ist zu Ende, die Tage werden kürzer. Nicht nur die frühe Dunkelheit macht einem lange Abende auf der Terrasse madig: Es wird auch kälter. Der Herbst hat zweifelsohne seine guten Seiten, doch wie leicht hat man sich bei feuchtem, kaltem Wetter einen Schnupfen eingefangen.

Zum Glück ist der meist ein relativ harmloser grippaler Infekt, den eine ganze Reihe verschiedener Viren auslösen können. Am häufigsten Rhino- und Koronaviren, gefolgt von RS-Viren (respiratory syncytial Viren), Parainfluenza-, Adeno- und Enteroviren. Insgesamt nehmen über 100 von ihnen am Rennen auf das respiratorische Epithel teil. Die Rallye gleicht aber eher einer Rikschafahrt, denn die Keime lassen sich kutschieren. Ein herzhafter Nießer schleudert etwa 20.000 erregerhaltige Tröpfchen in die Umgebung, die Viren bleiben bis zu drei Stunden in der Luft. Stethoskop-Membranen stehen nicht viel besser da: Bis zu 24 Stunden lang lassen sich von ihnen noch lebende Viren gewinnen.

In der Regel machen banale Erkältungen jedoch kaum Probleme und lassen sich gut mit Phytopharmaka behandeln, deren Wirksamkeit mittlerweile auch verschiedene klinische Studien belegen.

Ein Problem dagegen ist die echte Grippe, die jedes Jahr viele Todesopfer fordert, allein in der letzten Saison zwischen 12.000 und 20.000 – deutlich mehr als in den vergangenen Jahren. Ein Grund für Gefährdete, sich möglichst rasch impfen zu lassen. Bis Anfang September konnte das Paul-Ehrlich-Institut über 15 Millionen Impfdosen freigeben, so dass die Immunisierung seitdem möglich ist. Auch wenn das diesjährige Vakzin sich nicht von dem des vergangenen Jahres unterscheidet, empfiehlt das Robert-Koch-Institut in Berlin dennoch, heuer erneut zu impfen. Der Grund: Der kollektive Impfschutz soll so hoch wie möglich gehalten werden.

Besonders bei medizinischem Personal ist es um den schlecht bestellt – nicht gerade vorbildlich. In der Saison 2001/2002 waren von den Beschäftigten im Gesundheitssystem nur 15% geimpft, obwohl das Robert-Koch-Institut ihnen die Impfung explizit empfiehlt. Eine breit angelegte Initiative der Arbeitsgemeinschaft Influenza (AGI) in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen konnte diesen Wert im vergangenen Jahr um 10% steigern. Bleibt abzuwarten, wie es heuer aussieht, denn die AGI hat eine solche Aktion auch dieses Jahr gestartet.

Dass über 65-jährige, zumal wenn sie an einer COPD leiden, von der Impfung profitieren, ist aus mehreren Studien bekannt. Unbekannt war dagegen bisher, wie es bei jüngeren erwerbstätigen Menschen mit Asthma oder COPD aussieht.

E. Hak konnte dieses Jahr zeigen, dass bei ihnen die Rate an ernsthaften Komplikationen nicht niedriger liegt, wenn sie gegen Grippe geimpft sind (Am J Epidemiol 2003; 157: 692-700). Die ständige Impfkommission am Robert-Koch-Institut (STIKO) empfiehlt aber generell für alle Patienten mit chronischen Lungenerkrankungen die Schutzimpfung. Für wen das sonst noch gilt, ist auf der Homepage des Instituts nachzulesen (http://www.rki.de).

Es muss ja nicht gleich die Grippe sein. Aber wenn die Nase verstopft ist oder ständig läuft, wenn es im Hals kratzt und wenn die Glieder schmerzen, dann kann einem das leicht den wohlverdienten Schlaf rauben. Das Problem besteht jedoch nicht nur zur Schnupfenzeit und zieht immer weitere Kreise, auch viele Kinder leiden mittlerweile darunter. Erste Ergebnisse einer Kölner Studie, die noch bis zum Jahr 2004 andauern soll, zeigten, dass jeder vierte Grundschüler unter Schlafstörungen leidet. Das Problem: Kinder sehen oft zu viel fern bevor sie ins Bett gehen; ein gutes Buch könnte da eine Lösung sein. Auch viele Erwachsene würden davon sicherlich profitieren. Pflanzliche Mittel scheinen ebenfalls zu helfen, denn eine kürzlich vorgestellte placebo-kontrollierte Studie konnte nachweisen, dass ein gemischter Extrakt aus Johanniskraut, Baldrian und Passionsblume Schlafstörungen (aber auch leichte Depressionen) lindert. Bei manch einem kann aber auch ein Glas guter Rotwein wahre Wunder wirken, gerade zu dieser Zeit.

Dr. Johannes Weiß

Neuer Meilenstein in der Darmkrebs-Früherkennung / Hoch wirksamer Test - seit 1. Juli auch in der Apotheke

Meist wird er zu spät entdeckt: der Darmkrebs. Mit 57.000 Neuerkrankungen und 30.000 Todesfällen pro Jahr ist er die häufigste Todesursache bei Krebs in Deutschland. Dabei liegen die Heilungschancen bei rechtzeitiger Diagnose nahe 100% Gewöhnlich sind Männer und Frauen zwischen 50 und 70 Jahren betroffen. Alle Anstrengungen richten sich daher darauf, den Krebs möglichst im Anfangsstadium zu entdecken. Einen hoch wirksamen Test zur Früherkennung von Darmkrebs hat die Gießener Firma ScheBo Biotech AG entwickelt. Der Test, der bereits über die Hausärzte als Laborfacharztleistung seit März zur Verfügung steht, ist sei dem 1. Juli nun auch in Apotheken (€ 29,90) erhältlich.

Bislang konnten unspezifische Tests auf Blut im Stuhl nur zu ca. 30% Hinweise auf ein Darmkrebsgeschehen geben. Mit dem neuen ScheBo(R) Tumor M2-PK(TM) Stuhltest ist es nun möglich, mit einer Sicherheit von 85% frühzeitig Darmkrebsgeschehen zu erkennen. Damit hofft die ScheBo Biotech AG in Gießen die Heilungschancen von Darmkrebspatienten deutlich zu verbessern.

Das neue Verfahren besitzt eine weitaus höhere Sensitivität als die bislang eingesetzten Tests auf Blut im Stuhl. Kernstück ist die Bestimmung des tumorspezifischen Enzyms Tumor M2-PK in Stuhlproben. Die Tumor M2-PK ist ein entscheidendes Schlüsselenzym für die Regulation des Tumorstoffwechsels im menschlichen Körper. Bereits frühzeitig ist es mit dieser neuen Methode möglich, den "Aggressor" aufzuspüren und zu behandeln. Auch bereits Vorstufen von Darmkrebs - so genannte Adenome - können ab einer bestimmten Größe erfasst werden. Der Test belastet den Patienten nicht. Eine erbsengroße Stuhlprobe ist ausreichend.

Dick- und Mastdarmkrebs zählen zu den häufigsten Tumoren in den westlichen Industriestaaten. Der ScheBo(R) Tumor M2-PK(TM) Stuhltest eignet sich nicht nur für Risikopatienten, sondern auch für jährliche Vorsorgeuntersuchungen für Menschen über 35 Jahre.

Aufgrund seiner Genauigkeit wird der Test künftig eine führende Rolle in der Darmkrebs-Früherkennung einnehmen. Seit Anfang Juli ist er nun auch in der Apotheke verfügbar. Alternativ kann der Test auch über den Hausarzt als Laborfacharztleistung durchgeführt werden.

Foto: ScheBo Biotech AG

Weitere Informationen:
ScheBo Biotech AG
Dr. René M. Kröger
Mitglied des Vorstandes
Tel.: 0641-499-622
Fax: 0641-499-677
r.kroeger@schebo.com
http://www.schebo.com

www.gour-med.de

Krebsprävention: Was kann die Ernährung leisten?

Prof. Dr. Ursel Wahrburg

Wenngleich auch genetische Faktoren das Krebsrisiko beeinflussen, so ist doch heute unstrittig, dass der überwiegende Anteil der Tumorerkrankungen verhaltens- und umweltbedingt ist. Unter den exogenen Krebsrisikofaktoren spielen – neben dem Rauchen – Ernährung und körperliche Aktivität die dominierende Rolle. Nach Schätzungen der amerikanischen Krebsgesellschaft (American Cancer Society, ACS) könnten 35% aller Krebserkrankungen durch eine entsprechende Ernährungsmodifikation sowie regelmäßige körperliche Bewegung verhindert werden (1).

Insbesondere epidemiologische Beobachtungsstudien zeigen überzeugend, dass eine Ernährungsweise, die wenig Obst und Gemüse, reichlich tierische Fette und Fleisch sowie viel Alkohol enthält, das Risiko für die meisten Krebsformen stark ansteigen lässt (2). Außerdem sind überkalorische Ernährung, Übergewicht und Adipositas ebenso wie körperliche Inaktivität mit einem deutlich erhöhten Krebsrisiko assoziiert. Für die speziell in der Öffentlichkeit vorherrschende Meinung, dass in besonderem Maße Lebensmittelzusätze und Schadstoffe in Lebensmitteln ein Krebsrisiko bedingen würden, gibt es hingegen keine wissenschaftlichen Hinweise (1,2).

Die Untersuchung spezifischer Ernährungsfaktoren auf Krebserkrankungen jedoch ist äußerst komplex und schwierig. Bis heute sind zahlreiche Fragen ungeklärt. Weder für einzelne Lebensmittel noch Nährstoffe konnten eindeutige (positive oder negative) Korrelationen zu einzelnen Krebsformen mit überzeugender Evidenz nachgewiesen werden. Dies nicht zuletzt deshalb, weil randomisierte, kontrollierte Interventionsstudien, die üblicherweise als Goldstandard für die wissenschaftliche Evidenz eines solchen Zusammenhangs herangezogen werden, kaum vorliegen. Aufgrund der Komplexität der Interaktionen verschiedener Nahrungsbestandteile im Stoffwechsel, zahlreicher möglicher anderer Confounder und allein schon aus durchführungstechnischen Gründen (erforderliche große Anzahl von Versuchspersonen und langer Versuchszeitraum, Compliance-Probleme etc.) sind derartige Studien allerdings auch praktisch kaum durchführbar.

Solange keine wirklich gesicherten Erkenntnisse zum Einfluss spezifischer Nahrungsfaktoren auf Tumorerkrankungen vorliegen, können daher lediglich allgemeine Ernährungsempfehlungen zur Krebsprävention ausgesprochen werden. Die entsprechenden offiziellen Empfehlungen, die kürzlich von der amerikanischen Krebsgesellschaft veröffentlicht wurden (1), werden nachfolgend zusammengefasst vorgestellt.

1. Abwechslungsreicher Verzehr gesundheitsförderlicher Lebensmittel, dabei Bevorzugung von pflanzlichen Lebensmitteln:

• fünf (oder mehr) Portionen Obst und Gemüse pro Tag mit abwechslungsreicher Sortenwahl. Sie sollten möglichst Bestandteil jeder Mahlzeit sein. Als eine „Portion“ gilt dabei z.B. ein Apfel, eine Tomate, eine Tasse gekochtes Gemüse oder ein Glas Fruchtsaft. Frittierte Produkte (z.B. Pommes frites, Chips) sollten nur selten gegessen werden.

• Bei Getreideprodukten wird empfohlen, Vollkornprodukte zu bevorzugen, also Vollkornbrot, -zerealien, -reis und –teigwaren. Erzeugnisse aus hellen Auszugsmehlen sollen ebenso eingeschränkt werden wie andere raffinierte Kohlenhydrate, d.h. Backwaren, Zucker, zuckerreiche Produkte und Softdrinks.

• Der Verzehr von Fleisch sollte eingeschränkt werden, ganz besonders von fettreichen und stark verarbeiteten Produkten. Als Alternative zu Rind-, Schwein- und Lammfleisch werden Geflügel und Fisch empfohlen. Grundsätzlich sollten die Portionen klein und möglichst mager sein. Empfehlenswerte Zubereitungsarten sind Dünsten oder Backen, weniger geeignet sind Frittieren und Grillen auf Holzkohle.

• Die Nahrungsauswahl sollte so sein, dass ein gesundes Körpergewicht erhalten bleibt. Dabei sollte insbesondere beim Außer-Haus-Verzehr darauf geachtet werden, kalorien-, fett- und zuckerreiche Lebensmittel, vor allem in großen Portionen zu vermeiden. Anstelle von Gerichten mit hoher Energiedichte (z.B. Pommes, Cheeseburger, Pizza, Süßigkeiten) sind Obst, Gemüse und andere kalorienarme Lebensmittel zu bevorzugen.

2. Es wird eine Lebensweise mit regelmäßiger körperlicher Aktivität empfohlen:

• Erwachsene sollten an mindestens fünf Tagen pro Woche jeweils 30 Minuten „moderat“ aktiv sein, dazu zählen Tätigkeiten wie Walking, Golf oder Gartenarbeiten. Das Risiko insbesondere für Brust- und Colonkarzinom lässt sich weiter reduzieren, wenn die Aktivitäten intensiviert (z.B. Joggen, Aerobic, Tennis) und auf 45 Minuten ausgedehnt werden.

• Für Kinder und Jugendliche wird körperliche Aktivität von mindestens 60 Minuten an mindestens fünf Tagen pro Woche empfohlen.

3. Empfehlungen für ein gesundes Körpergewicht während des gesamten Lebens:

• Es sollte auf eine ausgeglichene Energiebilanz geachtet werden, also auf das Gleichgewicht von Kalorienzufuhr und Energieumsatz durch körperliche Aktivität.

• Bei Übergewicht bzw. Adipositas wird Gewichtsabnahme empfohlen.

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

4. Der Konsum alkoholischer Getränke ist auf höchstens zwei „Drinks“ für Männer und einen „Drink“ für Frauen zu begrenzen. Ein „Drink“ entspricht dabei etwa 350 ml Bier oder 150 ml Wein.

Die ACS weist ausdrücklich darauf hin, dass nach gegenwärtigem Kenntnisstand weder Vitaminsupplemente noch Obst-Gemüse-Extrakte in Kapselform zur Krebsprävention empfohlen werden können. Desgleichen gibt es keine gesicherten Befunde zu krebsfördernden bzw. –hemmenden Wirkungen einzelner immer wieder diskutierter Lebensmittel (z.B. Kaffee oder Salz bzw. Knoblauch oder grüner Tee). Selbst für Obst und Gemüse, für die bislang die überzeugendsten Evidenzen ihrer krebsprotektiven Effekte vorliegen, lässt sich derzeit nicht sagen, auf welchen Inhaltsstoffen diese Wirkungen im einzelnen beruhen.

Die Empfehlungen wurden entwickelt vor dem Hintergrund der amerikanischen Ess- und Lebensgewohnheiten, sind aber größtenteils gleichermaßen für unsere Ernährungs- und Lebensweise adäquat. Sie sind konsistent mit den Empfehlungen der American Heart Association zur Prävention der koronaren Herzkrankheit sowie denjenigen zur allgemeinen Gesundheitsförderung, obschon sie aufgrund der lückenhaften Kenntnisse deutlich vager und ohne konkrete Mengenangaben formuliert sind.

Aber bereits die Umsetzung dieser allgemeinen Ernährungs- und Bewegungsgrundsätze bedeutet ein sehr hochgestecktes und ehrgeiziges Ziel, von dem wir auch in Deutschland weit entfernt sind. Neben individuellen Anstrengungen ist dazu eine breite öffentliche Unterstützung unerlässlich. Politik, private und öffentliche Einrichtungen werden daher von der ACS aufgefordert, entsprechende Voraussetzungen zu schaffen, um jedermann eine gesunde Ernährungs- und Lebensweise zu ermöglichen. Dazu gehört unter anderem das Angebot gesunder Lebensmittel in Schulen und Gemeinschaftseinrichtungen sowie das Schaffen einer „bewegungsfreundlichen“ Umgebung in Schulen, Arbeitswelt und auf kommunaler Ebene. Diesem Appell an Politik, Wirtschaft und Gesellschaft zur Schaffung eines gesundheitsfördernden Umfeldes kann man sich hierzulande nur anschließen.

Literatur

1. Byers T, Nestle M, McTiernan A et al: American Cancer Society guidelines on nutrition and physical activity for cancer prevention: Reducing the risk of cancer with healthy food choices and physical activity. CA Cancer J Clin 2002; 52:92-119.

2. World Cancer Research Fund und American Institute for Cancer Research: Food, nutrition and the precention of cancer: A global perspective. Washington 1997.

Weitere Informationen:

Prof. Dr. Ursel Wahrburg
Fachhochschule Münster
Fachbereich Oecotrophologie

wahrburg@FH-Muenster.de

– Buchtipp –

Anders essen - aber wie?

Wege und Irrwege durch den Diätendschungel

Von Prof. Dr. Ursel Wahrburg

Ein Volk der Schlemmer sind die Deutschen - trotz Toskanawein, Siebeck-Kolumnen und des Lebensmittelparadieses KaDeWe - zwar immer noch nicht, doch dafür werden in keinem anderen Land, abgesehen von den USA, so viele verschiedene Diäten und alternative Ernährungsweisen so enthusiastisch propagiert und befolgt wie bei uns. Begnügen sich Diäten zumeist mit der Aussicht auf körperliche Fitness, den schnellen Abbau von Übergewicht und anderer Risikofaktoren, versprechen alternative Ernährungsformen gleich auch noch die rechte metaphysische Erbauung. Egal ob Brigitte-, Blutgruppen- oder Hollywooddiät, ob Ayurvedakost, Makrobiotik oder Fit for Life, gesund und glücklich machen sie irgendwie alle - sagen ihre Verfechter.

Humorvoll, unangestrengt und ganz und gar undogmatisch bahnt dieses Buch einen Pfad durch die wichtigsten Diäten und alternativen Ernährungsformen, erklärt ihre zentralen Grundlagen und analysiert ihre Versprechungen vor dem Hintergrund dessen, was die moderne Ernährungswissenschaft herausgefunden hat. Ein ungezwungener Ratgeber, der hilft, alternative Ernährungsweisen und Diäten zu bewerten und auszuwählen. Anders essen, soviel steht jedenfalls fest, ist gar keine schlechte Idee - wenn dies lustvoll und ohne ideologische Verkrampfung geschieht. Ursel Wahrburg, Ernährungswissenschaftlerin und Professorin an der FH Münster, beschäftigt sich vor allem mit der Prävention ernährungsabhängiger Krankheiten sowie mit Fragen und Problemen der Ernährungsphysiologie und der Nahrungsmittelqualität.

Beck 2003
€ 12,90
ISBN 340649479X

Fleisch und Krebs

Fleisch, worunter im folgenden nur das Muskelfleisch (keine Innereien, Wurstwaren etc.) verstanden wird, ist aufgrund seines Nährstoffreichtums und der hohen Bioverfügbarkeit seiner Inhaltsstoffe ein wertvolles Lebensmittel. Allerdings wird der Konsum von Fleisch, teilweise auch speziell der Konsum von „rotem Fleisch“ mit dem Auftreten verschiedener Krebserkrankungen in Verbindung gebracht. Mit dem nicht definierten und äußerst variabel benutzten Begriff „rotes Fleisch“ ist meist Rind- und Schweinefleisch gemeint, im Gegensatz zu Geflügel als „weißem Fleisch“. Ein Zusammenhang wird insbesondere mit Tumoren im Colon und Rectum, gelegentlich auch mit Brustkrebs diskutiert bzw. als erwiesen dargestellt. Ein 1997 publizierter Bericht des World Cancer Research Fund empfahl gar, den Konsum von rotem Fleisch auf 80 Gramm pro Tag zu beschränken. (5) Dies ist in der Fachwelt heftig kritisiert worden, denn die Datenlage stützt weder die postulierten Zusammenhänge noch derart restriktive Empfehlungen.

Fleisch und Darmkrebs

Entstanden ist die Hypothese vom Fleisch als Risikofaktor für Darmtumoren anhand von Ländervergleichsstudien aus den 60er und 70er Jahren. Da derartige Erhebungen jedoch nur grobe statistische Zusammenhänge erfassen können, sagen sie nichts über Ursache-Wirkung-Beziehungen aus. Etwas aussagekräftiger sind Fall-Kontroll-Studien. Truswell (4) wertete kürzlich 30 dieser Studien aus und fand in 20 keinen Zusammenhang zwischen Fleischkonsum und Darmtumoren; vier Studien zeigten eine positive Korrelation, weitere sechs Studien wiesen diese nur in einigen Untergruppen auf. Betrachtet man ausschließlich die neueren und methodisch besseren Fall-Kontroll-Studien (sechs Studien, 1997-2000), so findet sich in keiner ein erhöhtes Darmkrebsrisiko beim höchsten Fleischkonsum. (2)

Ähnlich ist das Bild bei den prospektiven Kohortenstudien, die unter den epidemiologischen Studien die höchste Aussagekraft besitzen. Von den bislang publizierten 14 Studien fanden drei amerikanische Arbeiten in der Gruppe mit dem höchsten Konsum an

„rotem Fleisch“ eine signifikante Risikoerhöhung für Darmkrebs. Eine japanische Studie zeigte ein verringertes Risiko mit steigendem Fleischkonsum und zehn prospektive Kohortenstudien sahen keinen Zusammenhang. Von den sieben europäischen Arbeitsgruppen (s. Tab.) fand keine einen Zusammenhang zwischen Fleisch und Darmkrebs.

Fleisch und Brustkrebs

Im Gegensatz zum Darmkrebs liegen zum Thema Brustkrebs kaum prospektive Daten vor. Eine aktuelle Auswertung der Nurses Health Studie mit über 4.000 Brustkrebsfällen in 18 Jahren ergab keinerlei Zusammenhang, selbst wenn das Fleisch „well-done“ bevorzugt wurde: weder zum gesamten Fleischverzehr (RR 0,89, 95% CI = 0,79-1,00) noch zum Verzehr von „rotem Fleisch“ (RR 0,93, 95% CI = 0,83-1,05) noch zur Gesamtaufnahme tierischen Proteins, also einschließlich Milch(produkte) (RR 1,02, 95% CI = 0,92-1,14). (3)

Fleisch ist nicht cancerogen

Fleisch oder der Genuss desselben ist per se nicht cancerogen. In künftigen Studien wird noch zu klären sein, ob bestimmte verarbeitete Fleischwaren (z.B. durch Bildung von Nitrosaminen) oder besonders stark erhitzte Fleischgerichte (z.B. durch Bildung cancerogener HCA) das Krebsrisiko beeinflussen können (4). Ein pauschaler Zusammenhang zwischen dem

Verzehr von Fleisch und Tumoren des Darmes und der Brust lässt sich jedenfalls nicht aufrecht erhalten. Dies gilt zumindest für Europa und insbesondere dann, wenn zum Fleisch regelmäßig Gemüse und Salate verzehrt werden. (2) Dabei sollte auch nicht übersehen werden, dass sich die in Vegetabilien enthaltenen, als Krebsschutzfaktoren diskutierten Stoffe, wie etwa Zink, Selen, Vitamin A und Folsäure, in großer Menge und hoher Bioverfügbarkeit auch in Fleisch befinden.(1)

Europäische Kohortenstudien über Fleisch und Colorectal-Krebs

(modifiziert nach 2)

Studie	**Relatives Risiko für Colorectal-Krebs in Quintilen der Fleischverzehrsmenge**				
	1*	**2**	**3**	**4**	**5****
Goldbohm et al (1994) (frisches Fleisch)	(1,0)	0,9	1,2	1,0	0,8
Knekt et al (1994) (gebratenes Fleisch)	(1,0)		0,7		1,0
Gaard et al (1996) (gebratenes / geröstetes Fleisch	(1,0)	0,9	0,9	0,6	
Bjelke (1980)	keine Assoziation				
Kinlen et al (1983)	keine Assoziation				
Key et al (1999)	kein Unterschied zwischen Vegetariern und Omnivoren				
Cox & Wichelow (1997)	keine Assoziation				

* niedrigster Fleischverzehr
** höchster Fleischverzehr

Literatur:

1. Biesalski, HK: Meat and cancer: meat as a component of a healthy diet. European Journal of Clinical Nutrition 56 (2002), Suppl.1, S.S2-S11
2. Hill, M: Meat, cancer and dietary advice to the public. European Journal of Clinical Nutrition 56 (2002), Suppl.1, S.S36-S41
3. Holmes, MD: Meat, fish and egg intake and risk of breast cancer. International Journal of Cancer (2003), online vorab publiziert am 9.1.2003 (http://www3.interscience.wiley.com/cgi-bin/abstract/102522426/START)
4. Truswell, AS: Meat consumption and cancer of the large bowel. European Journal of Clinical Nutrition 56 (2002), Suppl.1, S.S19-S24
5. World Cancer Research Fund (Hrsg): Food, nutrition and the prevention of cancer. A global perspective. Washington 1997

Text und Fotos: CMA

Weitere Informationen:

CMA
Referat Wissenschafts-PR
Koblenzer Str. 148
53177 Bonn
http://www.cma.de

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Bestellformular für Ernährungsfachkräfte

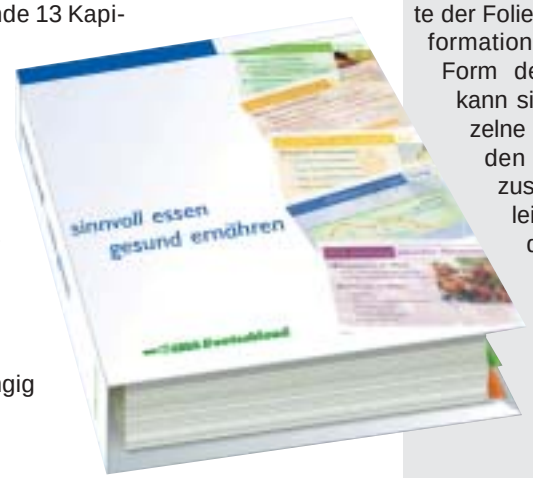
Die Grundlagen der gesunden Ernährung für Laien anschaulich und interessant darzustellen ist eine tägliche Herausforderung für Ernährungsfachkräfte. Mit dem Ordner ***„sinnvoll essen - gesund ernähren“*** bietet die CMA jetzt allen in Lehre, Erwachsenenbildung und Beratung Tätigen ein modulares Vortragskonzept an, das sich, je nach verfügbarer Zeit und Themenschwerpunkten, leicht variieren lässt. Neben diesem Basismodul zu den Grundlagen einer gesunden Ernährung sind für die Zukunft außerdem verschiedene Spezialmodule geplant.

sinnvoll essen - gesund ernähren

Bestandteile des Vortragskonzeptes sind:

I.) 45 farbige Overhead-Folien zu den Grundlagen der gesunden Ernährung.
Die einzelnen Folien sind übersichtlich und gut lesbar gestaltet. Abbildungen bringen zusätzlich Abwechslung für das Auge der Zuhörer. Die Inhalte sind in folgende 13 Kapitel unterteilt:

- **Kalorien** - die Einheit für Energie
- **Eiweiß** - ein Multitalent
- **Fett** - für Geschmack und Gesundheit
- **Cholesterin** - zu Unrecht verurteilt
- **Kohlenhydrate** - Brennstoff für den Körper
- **Ballaststoffe** - kein überflüssiger Ballast
- **Vitamine** - die aktive Schutztruppe
- **Mineralstoffe** - in Spuren wirksam
- **Sekundäre Pflanzenstoffe** - nicht zweitrangig
- **Flüssigkeit** - nicht überflüssig
- **Mahlzeiten** - im richtigen Timing
- **Richtige Zubereitung** - kurzgefasst
- **Sinnvolle Ernährung** - kurzgefasst



II.) Ein 54-seitiger Begleittext in loser Blattform kann dem Vortragenden als Redemanuskript bzw. Gedankenstütze dienen. Zusätzlich erhält er über die Inhalte der Folien hinausgehende Detailinformationen. durch die gewählte Form der losen Blatt-Sammlung kann sich jeder Vortragende einzelne Folien bzw. Textseiten aus den verschiedenen Kapiteln zusammenstellen. Ein „Farbleitsystem“ erleichtert dabei die Orientierung im Ordner.

Hiermit bestelle ich das Vortragskonzept ***„sinnvoll essen - gesund ernähren“*** mit 45 farbigen Folien und 54 Seiten Begleittext zum Preis von € 14,95 zzgl. € 5,55 für Versand und Verpackung (Bestell-Nr. 6240).

CMA Deutschland

Fax 0228/8 47-202

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH
Referat Wissenschafts-PR
Koblenzer Straße 148

53177 Bonn

Name _____

Vorname _____

Firma/Institution _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Unterschrift _____

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Ein wenig Wein hält das Gedächtnis fit

Eine gerade veröffentlichte Studie aus den USA weist erneut auf ein niedrigeres Risiko für Alzheimer und Demenz-Erkrankungen (vorzeitiger Gedächtnisverlust) bei ***mäßigen*** Alkoholkonsumenten hin.(1)

In vier Gemeinden der USA wird seit einigen Jahren die so genannte „Cardiovascular Health Study" durchgeführt, eine Langzeitbeobachtung an 5.888 Frauen und Männern im Alter von über 65 Jahren. Unter anderem werden die Teilnehmer regelmäßigen Tests zur Hirnfunktion und Gedächtnisleistung unterzogen.

Seit Beginn der Studie hatten 2.116 Teilnehmer neurologische Auffälligkeiten entwickelt. Von ihnen wurden die 373 Teilnehmer ausgewählt, die zu Beginn der Studie völlig frei von entsprechenden Symptomen waren, aber im Laufe der Beobachtungszeit Demenz-Erkrankungen entwickelt hatten. Sie wurden mit gleich alten Studienteilnehmern ohne entsprechenden Befund verglichen. Die Trinkgewohnheiten aller Probanden wurden erfasst.

Ergebnis: Die lebenslang abstinent lebenden Frauen und Männer hatten eine etwa doppelt so hohe Erkrankungsrate an Alzheimer und Demenz im Vergleich zu denjenigen Teilnehmern, die sich täglich ein wenig Alkohol genehmigten. Weintrinker zeigten die geringste Erkrankungsrate. Dieses Ergebnis hatte auch noch Bestand, als man alle möglichen Einfluss- bzw. Risikofaktoren für Demenz, wie Rauchen, Körpergewicht, Cholesterinspiegel,

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Sozial- und Familienstatus etc. in die Risikoberechnung einbezog.

Genau gesagt halbierte sich das Risiko für eine Demenz-Erkrankung bei einem Konsum von circa 12 g Alkohol pro Tag - entsprechend etwa einem kleinen Glas Wein - im Vergleich zu Abstinenz (Reduktion um 54 %). Auch bei der doppelten täglichen Menge war das Risiko noch um 35% reduziert, wobei dieses Ergebnis aber nicht mehr statistisch signifikant ausfiel.

Bei einem höheren Konsum war hingegen das Risiko leicht - aber ebenfalls nicht signifikant - erhöht.

Paracelsus begegnet uns immer wieder: „Dosis venenum fecit."

Fazit: Diese US-amerikanische Untersuchung bestätigt frühere große europäische Studien aus Bordeaux (Frankreich) (2) und aus Rotterdam (Niederlande) (3). **Übereinstimmend wiesen diese Untersuchungen darauf hin, dass die weit verbreitete Meinung, langfristiger Alkoholkonsum führe zwangsläufig zu einer Minderung der Hirnfunktion und insbesondere der Gedächtnisleistung, ungerechtfertigt ist.**

Wie bei allen Untersuchungen zum Thema Alkohol und Gesundheit kommt es immer auf die Dosis und häufig auf den Getränketyp an.

Quelle:

DWA und

1. Mukamal KJ, Kuller LH, Fitzpatrick AL, Longstreth WT, Jr., Mittleman MA, Siscovick DS. Prospective study of alcohol consumption and risk of dementia in older adults. Jama 2003;289:1405-13

2. Orgogozo JM, Dartigues JF, Lafont S, et al. Wine consumption and dementia in the elderly: a prospective community study in the Bordeaux area. Rev Neurol (Paris) 1997;153:185-92.

3. Ruitenberg A, van Swieten JC, Witteman JC, et al. Alcohol consumption and risk of dementia: the Rotterdam Study. Lancet 2002;359:281-6.

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Antibakterieller Schaumverband

Exsudat und Bakterien im Griff – Contreet Schaumverband zeichnet sich durch effektives Exsudatmanagement und die antibakterielle Wirksamkeit von ionischem Silber aus.

Im Sortiment werden drei einfach anzuwendende Verbände angeboten, die individuelle Lösungen für jeden Patienten bieten:

- Contreet Schaumverband nicht-haftend
- Contreet Schaumverband selbsthaftend
- Contreet Schaumverband Cavity speziell für tiefe exsudierende Wundhöhlen.

Neben einem effektiven Exsudatmanagement bieten Contreet Schaumverbände eine antibakterielle Wirksamkeit gegen aerobe und anaerobe Keime in chronischen Wunden. Damit können sie bei belasteten Wunden eingesetzt werden, um die Wundheilung zu fördern und/oder den Wundgeruch zu reduzieren. Der Verband ist bei einer Besiedelung durch resistente Bakterien wie MRSA und VRE geeignet.

Antibakterieller Schaumverband

Contreet Schaumverbände bestehen aus einem stark absorbierenden Polyurethanschaum, der einen homogen verteilten, antibakteriell wirksamen Silberkomplex enthält. Die Verbände setzen Silber frei, wenn sie mit dem Wundexsudat in Kontakt kommen. Der antibakterielle Effekt dauert in Abhängigkeit von der Exsudatmenge bis zu sieben Tagen an.

In einer gesundheitsökonomischen Studie bewies Contreet Schaumverband im Vergleich zu anderen modernen Wundverbänden Kosteneffizienz. Gerne können Sie die Studie unter der unten aufgeführten Kontaktadresse anfordern.

Fotos: Coloplast GmbH

Weitere Informationen:

Coloplast GmbH
Marketing Wundversorgung
Kuehnstr. 75
22045 Hamburg
Tel.: 040/669 807–77
Fax: 040/669807–72
http://www.coloplast.de

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Berliner Presseseminar des BVMed: Fallpauschalen im Gesundheitssystem

Schnellere Heilung und kürzere Liegezeiten durch innovative Medizintechnologien

am Donnerstag, 13. November, 10 bis 13 Uhr im Hotel MARITIM proArte, Berlin

Fortschritte in der Medizintechnologie leiten eine „neue Gesundheitsökonomie" ein: Die verbesserte Qualität der Gesundheitsversorgung geht einher mit gesundheitsökonomischen Vorteilen durch bessere und schnellere Heilungsprozesse, kürzere Liegezeiten, geringere Behindertenraten und weniger Fehlzeiten. Die minimal-invasive Chirurgie ist hier nur ein Beispiel von vielen. Diese Aspekte werden auf dem vierten BVMed-Presseseminar – unterstützt durch Fallbeispiele zu verschiedenen Krankheitsbildern – vor dem Hintergrund der Einführung von Fallpauschalen im deutschen Gesundheitssystem beleuchtet.

Programm

Der Paradigmenwechsel: Innovative Medizintechnologien begründen eine neue Gesundheitsökonomie

- Lagebericht zur Medizintechnologiebranche eine Woche vor der Medica
- Ganzheitlicher Ansatz in der gesundheitsökonomischen Betrachtung
  Cornelia Gröhl, Vorstandsvorsitzende BVMed

Innovationen im DRG-System: Probleme und Lösungsansätze

- Prozessinnovationen, Produktinnovationen und Hybride
- Medizinischer und ökonomischer Fortschritt
  Joachim M. Schmitt, Geschäftsführer BVMed

Fallbeispiel Kardiologie: Innovationen in der Behandlung von Herzkrankheiten

- Defibrillatortherapie: Kürzere Behandlungszeiten und effektivere Versorgung
- Fortschritte bei den Schrittmachertechnologien
  N. N.

Fallbeispiel Bewegungsapparat: Neue Behandlungsmethode bei Wirbelfrakturen

- Fortschritte bei den Behandlungsmethoden für den Bewegungsapparat
- Ballontechnologie bei Wirbelkörper-Frakturen
  Ines X. Wanderer & Eric Th. Schaber, Kyphon Deutschland GmbH

Fallbeispiel Auge: Fortschritte bei Kataraktoperationen

- Kürzere Behandlungs- und Genesungszeiten bei Augenkrankheiten
- Fortschritt durch faltbare Intraokularlinsen und neue Behandlungsmethoden
  Irene Sturm, Alcon Pharma GmbH

Weitere Informationen:

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

Lipidsenkung und kardiovaskuläre Prävention – Konsequenzen aus ASCOT-LLA

In einem Satellitensymposium im Rahmen der diesjährigen Tagung der European Society of Hypertension in Mailand wurden die Ergebnisse jüngster Endpunktstudien dargestellt und bewertet und die Konsequenzen für therapeutische Strategien diskutiert. Obwohl es sich in Mailand primär um einen Hypertonie-Kongress handelt, so Professor Giuseppe Mancia (Mailand), einer der Chairmen des Symposiums und Präsident des Kongresses, in seiner Einleitung, gewinnt die Gesamtbewertung aller kardiovaskulärer Risikofaktoren zunehmend an Bedeutung. Nicht die Analyse isolierter Risikofaktoren, sondern die Ermittlung des Gesamtrisikos des Patienten wird in der Zukunft Basis für Präventionsmaßnahmen und therapeutische Strategien sein.

Professor Björn Dahlöf (Göteborg), Co-Chairman der Veranstaltung, verwies in diesem Zusammenhang insbesondere auf die kürzlich publizierte ASCOT-Studie, bei der sowohl antihypertensive Therapieansätze als auch der Einsatz cholesterinsenkender Medikamente untersucht wurden.

Lipidsenkung und Schlaganfall -Prävention

Die Hypertonie gilt als der Hauptrisikofaktor für die Entstehung eines Schlaganfalls oder anderer zerebrovaskulärer Ereignisse.

Zunehmend, so Professor John Kastelein (Amsterdam), zeigen die Ergebnisse klinischer Studien, dass auch die Behandlung der Hypercholesterinämie mit Statinen entscheidend zu einer Verbesserung der Prognose beitragen kann.

In der 4S-Studie konnte zum ersten Mal gezeigt werden, dass mit Statinen eine Reduktion der Schlaganfall-Inzidenz um etwa ein Drittel möglich ist. Dieses Ergebnis wurde dann in den folgenden großen Statinstudien bestätigt, bei denen jeweils Reduktionen von etwa 25 bis 30% ermittelt wurden.

Ähnliche Ergebnisse wurden auch in ASCOT-LLA erzielt, in der 10 mg Atorvastatin im Vergleich zu Placebo eine Reduktion tödlicher und nicht tödlicher Schlaganfälle um 27% bewirkte.

Statine scheinen sowohl eine wichtige Rolle bei der Wiederherstellung einer gestörten Endothelfunktion zu spielen als auch zu einer Reduktion der Entzündungsprozesse in der Gefäßwand beizutragen und so zur Normalisierung des Blutflusses und der Gerinnung als auch zur Stabilisierung und Regression atherosklerotischer Plaque beizutragen.

Ischämische Schlaganfälle und KHK haben Risikofaktoren gemeinsam, die zu morphologischen und funktionellen Schäden an der Arterienwand führen. Als ein zuverlässiger Prediktor sowohl für das Risiko eines Schlaganfalls als auch eines Herzinfarktes gilt die Intima-Media-Dicke (Intima-Media-Thickness / IMT) der Karotiden, so Kastelein, die zudem auch mit der Höhe der LDL-Werte korreliert. Studien, die die IMT mit Ultraschall untersuchten, haben gezeigt, dass eine Statintherapie die Progression der Verdickung der Gefäßwand der Karotiden stoppt oder sogar zu einer Reduktion der IMT führen kann.

So zeigte beispielsweise die ASAP-Studie aus der Arbeitsgruppe von Kastelein, dass durch eine intensive cholesterinsenkende Therapie mit Atorvastatin (80 mg/Tag) eine signifikanten Reduktion der IMT der Karotiden bei Patienten mit familiärer Hypercholesterinämie erreicht wurde, während eine moderate Cholesterinsenkung mit Simvastatin lediglich zu einer Verlangsamung der Progression führte.

Ein ähnliches Ergebnis zeigte sich auch in der ARBITER-Studie. Auch hier führte die intensive Senkung von Cholesterin durch Atorvastatin zu einer Regression der IMT, während in der Vergleichsgruppe mit moderater Cholesterinsenkung durch Pravastatin die Progression weiter fortschritt.

In der MIRACL-Studie konnte bei Patienten mit akutem Koronarsyndrom die Häufigkeit von tödlichen und nicht tödlichen Schlaganfällen durch eine frühe, intensive Statintherapie mit Atorvastatin (80 mg/Tag) in nur 16 Wochen im Vergleich zu Placebo um 50% vermindert werden.

Allerdings, so Kastelein, gibt es bis heute keine Statinstudie, in der

Schlaganfall als primärer Endpunkt vordefiniert war.

Diese Lücke wird durch die TNT-Studie, in der eine hoch dosierte Atorvastatin-Therapie mit einer niedrigen Dosierung verglichen wird, und die IDEAL-Studie, in der in einem ähnlichen Design wie in der 4S-Studie Atorvastatin gegen Simvastatin geprüft wird, geschlossen. Ergebnisse dieser Studien werden für 2004/2005 erwartet.

Noch weiter geht die SPARCL-Studie, in der der Nutzen einer Therapie mit Atorvastatin (80 mg) placebokontrolliert bei Patienten untersucht wird, die bereits einen Schlaganfall oder eine TIA erlitten haben aber bei denen keine anamnestisch bekannte KHK vorlag.

Die Daten zur Wirkung einer Cholesterinsenkung mit Statinen bei Schlaganfall – traditionell eines der klassischen Hypertonie-Risiken – zeigen, so Kastelein in seinem Fazit, dass es durch ein konzertiertes Vorgehen, basierend auf der Evaluierung des Gesamtrisikos der Patienten, gelingen kann, die Ergebnisse therapeutischer Maßnahmen weiter zu optimieren.

ASCOT-LLA – Konsequenzen für die Behandlung von Hypertonie und Hyperlipidämie

Hypertonie und Hypercholesterinämie sind Hauptrisikofaktoren für die Entwicklung kardiovaskulärer Komplikationen wie Herzinfarkt oder Schlaganfall, so Professor Peter Sever (London) bei der Präsentation der Ergebnisse der ASCOT-LLA-Studie, in der geprüft wurde, ob bei Patienten mit Hypertonie und geringer Erhöhung von Gesamt- und LDL-Cholesterin durch die zusätzliche Gabe von 10 mg Atorvastatin die Rate nicht tödlicher Herzinfarkte und die KHK-Mortalität wirklich reduziert werden kann. Neben diesem primären Endpunkt wurden bereits weitere sekundäre Endpunkte in dieser doppelblinden, placebokontrollierten Endpunktstudie untersucht, unter anderem auch die Inzidenz von tödlichen und nicht tödlichen Schlaganfällen.

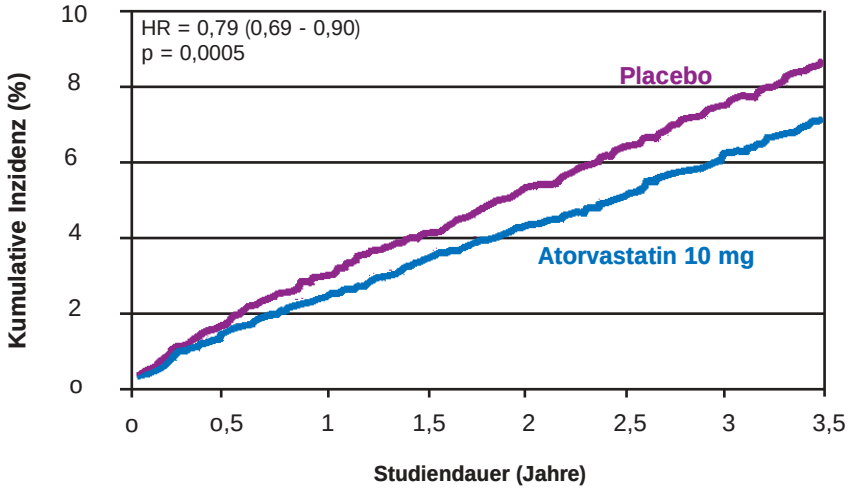
In der ASCOT-Studie, in die insgesamt mehr als 19.000 Patienten mit erhöhtem Blutdruck eingeschlossen wurden, wird die Wirkung neuerer Antihypertensiva mit Standardtherapeutika bezüglich der Häufigkeit kardialer Ereignisse über einen Zeitraum von 5 Jahren verglichen.

Zusätzlich erhielten etwa die Hälfte der in die Studie eingeschlossenen Patienten entweder 10 mg Atorvastatin oder Placebo.

Der Lipidarm der ASCOT-Studie (ASCOT-LLA) wurde vom Steering-Komitee der Studie auf Empfehlung

ASCOT-STUDIE

Anglo-Scandinavian Cardiac Outcomes Trial
ALLE KARDIOVASKULÄREN EREIGNISSE UND MASSNAHMEN
Kumulierte Inzidenz des sekundären Endpunktes über 3,3 Jahre.
Atorvastatin 389 Ereignisse; Placebo 489 Ereignisse
Risikoreduktion 21 %



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

des Data Safety Monitoring Boards bereits nach 3,5 Jahren beendet, da der durch Atorvastatin erzielte Nutzen so signifikant war, dass eine Weiterbehandlung der Patienten in der Vergleichsgruppe mit Placebo nicht mehr zu verantworten war.

Durch die Behandlung mit Atorvastatin wurde Gesamtcholesterin um 23% und LDL-Cholesterin von 131 mg/dl auf 90 mg/dl (-33%) reduziert. Der primäre Endpunkt der ASCOT-Studie, der als kumuliertes Auftreten von nicht tödlichen Herzinfarkten und tödlicher KHK definiert war, wurde durch die Behandlung mit Atorvastatin hochsignifikant reduziert. In der Placebogruppe traten insgesamt 154 primäre Endpunkte auf, unter Atorvastatin 100, eine Differenz von 36%.

Auch bei der Inzidenz von tödlichen und nicht tödlichen Schlaganfällen, einem der sekundären Endpunkte der Studie, konnte durch Atorvastatin die Häufigkeit um 27% reduziert werden; unter Placebo traten 121 Schlaganfälle auf, unter Atorvastatin lediglich 89.

Die Ergebnisse von ASCOT-LLA, so Sever, sind in ihrer Ausprägung mit anderen Studien wie WOSCOP, AFCaps/TexCaps oder auch HPS vergleichbar, wie eine Analyse der so genannten NNT (Number needed to treat), also die Zahl der Patienten, die über einen bestimmten Zeitraum behandelt werden müssen, um ein Ereignis zu verhindern, zeigt.

Berechnet auf eine Therapiedauer von 5 Jahren liegt die NNT in ASCOT-LLA bei 45, in der WOSCOP-Studie bei 44, in AFCaps/TexCaps bei 49 und in der HPS-Studie bei 54 Patienten. Wichtig ist es allerdings, so ergänzte Sever, zu beachten, dass die NNT nichts über die Qualität der Behandlung aussagt, sondern vielmehr in hohem Maße von der Ausgangssituation abhängt. Bei Hochrisikopatienten ergibt sich eine geringe NNT, bei niedrigem Ausgangsrisiko eine höhere Zahl. Diese Ergebnisse der ASCOT-LLA-Studie, so Sever in seinem Fazit, sind umso bemerkenswerter, als die Studie im Mittel nur 3,5 Jahre lief. Wäre sie über den geplanten Zeitraum von 5 Jahren gelaufen, so wären möglicherweise Risikoreduktionen von etwa 50% zu erzielen gewesen.

ASCOT-LLA zeigt, dass gut eingestellte Hypertoniker mit leicht bis moderat erhöhten Lipidwerten von einer zusätzlichen Behandlung mit niedrig dosiertem Atorvastatin profitieren. ASCOT-LLA unterstreicht damit die Notwendigkeit für eine umfassende Präventionsstrategie. Sever ist überzeugt, dass die Ergebnisse aus der ASCOT-LLA-Studie die einschlägigen Richtlinien erweitern werden, insbesondere im Hinblick auf die Behandlung von Patienten mit einem geringen bis grenzwertigen Gesamtrisiko.

Weitere Informationen:

RKCOMMUNICATIONS GMBH
Dr. Erich Rüth / Dr. Romy Koop
Rieslingweg 8, 55291 Saulheim
Tel.: 06732/91730
Fax: 06732/917314
info@rkc-online.de

ASCOT-STUDIE

Anglo-Scandinavian Cardiac Outcomes Trial
NUMBER NEEDED TO TREAT (NNT)

Ereignis	Therapiedauer (Jahre)		
	1	3,5	5
Nicht tödlicher Herzinfarkt und tödliche KHK (Prim. Endpunkt)	294	90	59
Alle kardiovaskulären Ereignisse und Maßnahmen (Sek. Endpunkt)	154	50	31
Alle Koronarereignisse (Sek. Endpunkt)	227	70	45

Nach: Sever P.S., 13th European Meeting on Hypertension (European Society of Hypertension / ESH), Mailand (Italien), 13. Juni 2003
Graphik: RKC

Diagnose Krebs – Mit Misteltherapie so früh wie möglich beginnen

Der Einsatz von Mistelextrakten bei der Behandlung von Krebs zeigt bereits seit vielen Jahren eine wachsende Popularität. Die Weleda AG greift in diesem Bereich auf die längste Erfahrung und Forschung zurück. Viele Ärzte haben erkannt, dass die Misteltherapie die schulmedizinischen Standard-Verfahren optimal ergänzt und haben sie deshalb fest in den Therapieplan integriert.

Die nachweislich besten Ergebnisse erzielt eine Misteltherapie, wenn sie vor der Operation bzw. gleichzeitig zur Chemo- und/oder Strahlentherapie verabreicht wird. Mistelextrakte können die unerwünschten Nebenwirkungen dieser Therapieverfahren reduzieren und eine schnellere Rekonvaleszenz fördern. Sie steigern die körpereigenen Abwehrkräfte und reduzieren die Infektanfälligkeit der Patienten. Für die Betroffenen bedeutet der Einsatz einer Misteltherapie, selbst etwas gegen den Krebs tun zu können. 80% der an Krebs Erkrankten verspüren den Wunsch nach komplementären Verfahren – dabei wird am häufigsten auf die Misteltherapie vertraut. In der Praxis hat sich Iscador® fest etabliert und ist das am meisten verordnete Präparat.

Individueller Therapieverlauf

Eine Misteltherapie beginnt generell mit einer einschleichenden Dosis. Iscador® wird zwei- bis dreimal wöchentlich s.c. injiziert, was der Patient nach einer Anleitung selbst durchführen kann. Das Auftreten definierter Körperreaktionen bestimmt den weiteren Verlauf der Dosissteigerungen bis die Erhaltungsphase erreicht ist. Zu den Reaktionen, die ein

Weißbeerige Mistel

Ansprechen des Körpers auf die Therapie anzeigen, gehören die Besserung des Allgemeinbefindens, eine Linderung tumorbedingter Schmerzen sowie eine Verbesserung des Immunstatus. Im Zusammenhang mit den Injektionen können weiterhin lokale Entzündungsreaktionen und/oder eine Steigerung der Körpertemperatur als erwünschte Begleiterscheinungen auftreten. Die Behandlung sollte als Langzeittherapie angesehen werden und wird über einen Zeitraum von mindestens drei Jahren empfohlen. Die Wahl des Präparates richtet sich nach dem Geschlecht des Patienten, der Tumorart und dem Therapieverlauf. Auch die Bestimmung des Immunstatus der Betroffenen kann eine wertvolle Entscheidungshilfe zur Präparateauswahl sein. Mit Iscador® ist es möglich, die Therapie individuell auf den jeweiligen Patienten abzustimmen.

Weleda gibt Therapieempfehlungen

Um Ärzten die Therapieplanung mit Iscador® zu erleichtern und eine optimale Abstimmung der Misteltherapie auf die individuellen Bedürfnisse der Patienten zu gewährleisten, arbeitet der medizinische Service von Weleda auf Wunsch individuelle Dosierungsempfehlungen aus.

Die Richtlinien für die Iscador®-Behandlung in der Malignomtherapie können Ärzte unter der Hotline-Nummer 07171/919-555 bestellen. Die Dosierungsempfehlungen können auch nach Ausfüllen des Online-Anamnesebogens und Abschicken per Mausklick unter http://www.iscador.de, Link „Therapie“ angefordert werden.

Foto: WELEDA AG

Weitere Informationen:

WELEDA AG
Möhlerstr. 3
73525 Schwäbisch Gmünd
Tel. 07171/919-555
Fax 07171/919-226
http://www.weleda.de

Neue Studien belegen: Effektive Blutglucoseregulation bei signifikant geringerem Hypoglykämie-Risiko unter Lantus®

Im Rahmen der 63. Jahrestagung der American Diabetes Association (ADA) stellten Experten aktuelle Studienergebnisse vor, die erneut eine effektive Senkung der Blutzuckerspiegel bei signifikant geringerem Hypoglykämie-Risiko unter der Therapie mit Lantus® belegen. Neben einer Metaanalyse wurden Studienergebnisse zur flexiblen Dosierung von Lantus® sowie zur Umstellung von einer Insulinpumpentherapie präsentiert.

Prof. Hannele Yki-Järvinen, Diabetes-Abteilung der Universität Helsinki, Finnland, stellte die Ergebnisse einer Meta-Analyse von drei klinischen Studien (1.785 Typ-2-Diabetiker) vor. In dieser wurde das Verhältnis der Stoffwechselkontrolle und dem Auftreten von Hypoglykämien unter der Therapie von Insulin glargin und NPH-Insulin verglichen. Die Ergebnisse belegen, dass bei Typ-2-Diabetikern, die Lantus® in Ergänzung zur bestehenden oralen Therapie einsetzen, eine bessere Soffwechselkontrolle verbunden mit einem niedrigeren Hypoglykämie-Risiko im Vergleich zu NPH-Insulin zu erwarten ist.

So zeigte sich bei den Typ-2-Diabetikern, die einmal täglich Lantus® erhielten, eine um 23% niedrigere Rate aller hypoglykämischen Ereignisse und um 39% weniger nächtliche Hypoglykämien.

Insgesamt erreichten mehr Typ-2-Diabetiker unter Insulin glargin das angestrebte Therapieziel Hb-A_{1c} < 7% mit einem signifikant geringeren Risiko für nächtliche Hypoglykämien.

Die Erreichung des von der ADA geforderten HbA1c-Zielwertes (< 7%) erfordert häufig ein aggressives Titrationsschema im Rahmen der Insulintherapie bei Typ-2-Diabetikern. Eine dynamische Dosisanpassung wird aber häufig von Ärzten und Patienten aus Angst vor nächtlichen Hypoglykämien abgelehnt, was wiederum ein Nicht-Erreichen des Therapieziels impliziert.

Die Ergebnisse der von Prof. Andreas Fritsche, Universität Tübingen, jetzt in New Orleans vorgestellten multizentrischen Studie lassen vermuten, dass sich diese Titrationsbarrieren durch die Therapie mit Lantus® überwinden lassen. So zeigten die Ergebnisse, dass der Anteil der Patienten die ihre Insulindosis aus Angst vor nächtlichen Hypoglykämien nicht erhöhten, am niedrigsten in der Gruppe war, die Insulin glargin am Morgen verabreichte (6% Glargin morgens, 16% Glargin-Bedtime, 19% NPH-Bedtime). Auch die Rate der nächtlichen Unterzuckerungen war am niedrigsten bei der morgendlichen Gabe von Lantus® (16,5%), gefolgt von der abendlichen Gabe (22,9%), während sie bei NPH-Insulin 38,2% betrug.

Insgesamt zeigte sich, dass durch ein aggressives Titrationsschema bei der Kombinationstherapie Lantus® + OAD eine bessere Stoffwechseleinstellung verbunden mit einem geringeren Risiko für nächtliche Hypoglkykämien erreicht werden kann. So wurde bei der Einmalgabe von Insulin Glargin (Lantus®), ob morgens oder abends verabreicht, ein stärkere HbA1c-Absenkung beobachtet. Der flexible Dosierungszeitpunkt von Insulin glargin macht es möglich, die Insulintherapie zukünftig noch stärker auf die persönlichen Bedürfnisse des Patienten abzustimmen, was einen zusätzlichen Gewinn an Lebensqualität bedeutet.

Die Ergebnisse einer weiteren Studie unter Leitung von Bruce Bode, MD, Director, Diabetes Resource Center, Piedmont Hospital, zeigen, dass durch das nahezu gleichmäßige 24h-Wirkprofil von Lantus®, bei vergleichbarer Blutzuckerkontrolle, eine problemlose Umstellung von einer Insulinpumpentherapie auf eine Therapie mit mehrfach täglichen Insulininjektionen möglich ist. Die Patienten wurden von einer kontinuierlichen subkutanen Insulininfusion mit Insulin Lispro (Insulinpumpe) auf eine Injektion Lantus® täglich und mehrere Injektionen Lispro vor den Mahlzeiten umgestellt. Es wurden keine signifikanten Unterschiede bei den Raten von Hypoglykämien oder anderen unerwünschten Ereignissen beobachtet. Daraus ergibt sich auch, dass Lantus® einen sicheren Ersatz für diejenigen Patienten bietet, die für eine kurze Überbrückungszeit, z.B. Urlaub, eine Alternative zur Insulinpumpe benötigen.

Nach Auffassung von Poul Strange, MD, PhD, Senior Medical Director,

Aventis Metabolism Medical Affairs, belegen die neuen Studienergebnisse einmal mehr die neuen Optionen, die durch Lantus® in der Diabetestherapie möglich sind. So eröffnet der flexible Dosierungszeitpunkt Ärzten und Patienten die Möglichkeit, die Insulintherapie wesentlich stärker den individuellen Bedürfnissen anzupassen. Da Lantus® zudem ein signifikant geringeres Hypoglykämie-Risiko aufweist, kann der Arzt auch ein aggressives Titrationsschema verfolgen, um die Therapieziele zu erreichen.

Weitere Informationen:

Aventis Pharma
Deutschland GmbH
Tel.: 069/305 80785, Fax:-305
http://www.pharma-aventis.de

Hinweis auf Heilungsvorgänge Neue Rheuma-Therapieoptionen beim Wyeth-Satellitensymposium

Im September fand auf dem 32. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Rheumatologie das internationale Satellitensymposium des Münsteraner Pharmakonzerns Wyeth statt. Zur Thematik "Neue Therapieoptionen bei der Psoriasis-Arthritis und der frühen rheumatoiden Arthritis" stellten international anerkannte Wissenschaftler die Ergebnisse neuester Studien vor.

So bezog sich Professor Dr. J. Kekow, Leiter der Klinik für Rheumatologie der Otto-von-Guericke-Universität, Fachkrankenhaus für Rheumatologie und Orthopädie Vogelsang/Magdeburg in seinem Vortrag auf die Ergebnisse einer amerikanischen Studie, bei der 682 Patienten mit fortgeschrittener chronischer Polyarthritis über ein Jahr lang behandelt wurden. Diese war vom amerikanischen Biotech-Konzern Amgen bereits im Juni dieses Jahres veröffentlicht worden. Demnach ist bei einer Kombinationstherapie von Enbrel® plus Methotrexat bei 80% der Betroffenen das Fortschreiten der Erkrankung verhindert worden. Der Sharp-Score nahm laut Studie im Mittel sogar um 0,5 Punkte ab. Professor Dr. G.-R. Burmester, Direktor der Charité Berlin und zusammen mit Professor Dr. J. Kaltwasser Vorsitzender dieses Symposiums, bezeichnete dies kürzlich auf einer Pressekonferenz in Frankfurt als einen Hinweis auf Heilungsvorgänge und damit eine bahnbrechende Neuigkeit. Die Ergebnisse dieser TEMPO-Studie (Trial of Etanercept and Methotrexate with Radiographic Patient Outcomes) wurden auch auf dem diesjährigen EULAR in Lissabon veröffentlicht.

In einem zweiten Vortrag referierte Professor Dr. P. Mease, Clinical Professor at the University of Washington School of Medicine in Seattle, Washington, zur Entwicklung neuer Behandlungsmethoden mit TNF-a-Blockern bei der Psoriasis-Arthritis und beim Morbus Bechterew. Professor Mease hat als einer der führenden Experten auf dem Gebiet der Therapie der Psoriasis-Arthritis Pionierarbeit geleistet. Von ihm stammt die erste randomisierte, placebo-kontrollierte Studie zum Thema: "Etanercept in the treatment of psoriatic arthritis and psoriasis", die 2000 im Lancet veröffentlicht wurde. Das Präparat Enbrel® hat als einziges 'Biological' sowohl die amerikanische als auch die europäische (seit Dezember 2002) Zulassung für die Indikation Psoriasis-Arthritis. Die jüngsten Fortschritte auf dem Gebiet der Entwicklung wirksamerer Therapiemodalitäten für Psoriasis und Psoriasis-Arthritis haben maßgeblich dazu beigetragen, dass sich diese Situation nun ändert und ganz neue therapeutische Perspektiven erkennbar werden. Dies gilt im gleichen Sinn auch für die rheumatoide Arthritis. Unter den bisher verfügbaren TNF-a-Inhibitoren war das lösliche p75 Rezeptorfusionsprotein Etanercept das erste, welches systematisch auf seine Eignung als Therapeutikum für Psoriasis und Psoriasis-Arthritis geprüft wurde. Inzwischen ist daraus geradezu eine Erfolgstory geworden.

Weitere Informationen:

Wyeth Pharma GmbH
Wienburgstraße 207
48159 Münster
Tel: 0251/2 04 0,
Fax: 0251/2 04 11 28
http://www.wyeth.de

LESER-GEWINNSPIEL

3x Champagne De Saint Gall:

Der Chardonnay-Spezialist

Champagne De Saint Gall verfügt über 1200 Hektar der besten Weinberge der Champagne, ausschließlich in Grand Cru- und Premier Cru-Lagen, die sich in den renommierten Anbaugebieten „Côte des Blancs“ und der „Montagne des Reims“ befinden.

Champagne De Saint Gall Blanc de Blancs bestechen durch ihre für diese Chardonnay-Traube charakteristische ausgewogene Struktur, ihre fruchtige Frische, Eleganz und Finesse. Champagne De Saint Gall hält 40 % des berühmten Chardonnay-Anbaugebietes Côte des Blancs und ist dadurch, anders als die meisten Champagnerhäuser in der Lage, eine komplette Reihe im hochwertigen Segment der Premier-Cru- und Grand-Cru-Champagner anzubieten.

Die Spitzenqualität der Champagner De Saint Gall wird Jahr für Jahr international ausgezeichnet, so auch jetzt wieder: Der De Saint Gall Brut Blanc de Blancs erhielt die Goldmedaille des „Challenge International du Vin“, der De Saint Gall Cuvée Prestige Grand Cru Orpale 1995 die Goldmedaille beim „Concours Mondial 2003“ in Brüssel und der De Saint Gall Brut Rosé sowie der De Saint Gall Brut Sélection wurden beim „Challenge International du Vin“ mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Von der „Internationalen Weinakademie Mundus Vini“ erhielt der De Saint Gall Brut Rosé eine Goldmedaille.

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:

Frage1: Der Champagner De Saint Gall Premier Cru Brut Blanc de Blancs besteht zu 100% aus:

- ☐ Chardonnay-Trauben
- ☐ Pinot blanc-Trauben
- ☐ Pinot noir-Trauben

Frage 2: Wer erhielt die Goldmedaille beim „Concours Mondial 2003“?

- ☐ De Saint Gall Brut Blanc de Blancs
- ☐ De Saint Gall Grand Cru Cuvée Prestige Orpale
- ☐ De Saint Gall Brut Rosé

Frage 3: Welchen Champagner empfiehlt unser Kochkopf Peter Nöthel zu seinem Menue?

- ☐ De Saint Gall Brut Blanc de Blancs
- ☐ De Saint Gall Brut Sélection
- ☐ De Saint Gall Brut Rosé

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

Genießer und Freunde des Hauses sind Champagnerkenner mit sehr hohem Anspruch. Auch Sie können mit unserem Gewinnspiel diesen Genuss kennenlernen. **Drei Gewinner erwartet je eine Magnum-Flasche (1,5 l) Champagne De Saint Gall Premier Cru Brut Blanc de Blancs (Gewinner des „Challenge International du Vin“).**

Einsendeschluss ist der 03.11.03. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Eine Auszahlung /Übertragung ist nicht möglich. **Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.** Ihre Daten werden im Sinne des Datenschutzes behandelt.

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

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

ERNÄHRUNGSMEDIZIN-AKTUELL

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+THERME EUROPA

Abonnement

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

Oder senden Sie 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

Vertrau der Kraft!

stark
schon mit 10 mg kraftvolle LDL-C- und TG-Senkung[1,2]

schnell
im Wirkeintritt und in der Risikoreduktion[1,3]

sicher
weltweit 57,5 Mio. Patientenjahre Erfahrung[4]

Atorvastatin
Sortis®
www.sortis.de

(SO/4/12/15)

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, Hyprolose, Magnesiumstearat (Ph.Eur.). Filmüberzug: Candelillawachs, Hypromellose, Macrogol 8000, Titandioxid (E 171), Talkum, Simethicon, Stearat-Emulgatoren, Sorbinsäure (Ph.Eur.). **Anwendungsgebiete:** Zur Senkung erhöhter Gesamtcholesterin-, LDL-Cholesterin-, Apolipoprotein-B- und Triglyzeridspiegel, 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 3-fache 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. **Warnhinweis:** Sorgfältige Nutzen-Risiken-Abwägung und engmaschige Überwachung (Creatinkinase-Bestimmung) bei Pat. mit prädisponierenden Faktoren f. d. Auftreten von Rhabdomyolysen. **Nebenwirkungen:** Häufig (1– 10 %): Verstopfung, Blähungen, Dyspepsie, Übelkeit, Durchfall, allergische Reaktionen, Schlaflosigkeit, Kopfschmerzen, Benommenheit, Parästhesien, Hautausschlag, Pruritus, Myalgie, Arthralgie, Asthenie, Schmerzen im Brustkorb, Rückenschmerzen, periphere Ödeme. Gelegentlich (0,1– 1 %): Anorexie, Erbrechen, Thrombopenie, Alopezie, Hyperglykämie, Hypoglykämie, Pankreatitis, Amnesie, periphere Neuropathie, Urtikaria, Myopathie, Impotenz, Unwohlsein, Gewichtszunahme. Selten (0,01– 0,1 %): Hepatitis, cholestatischer Ikterus, Myositis, Rhabdomyolyse. Sehr selten (<0,01 % u. Einzelfälle): anaphylaktische Reaktionen, angioneurotisches Ödem, bulöses Exanthem (einschl. Erythema multiforme, Stevens-Johnson-Syndrom, toxisch epidermale Nekrolyse). Wie bei anderen HMG-CoA-Reduktase-Inhibitoren wurde ein Anstieg der Serum-Transaminasen beobachtet: bei 0,8 % d. Patienten stieg der Wert auf mehr als das 3-fache 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 3-fache und bei 0,4 % d. Patienten auf mehr als das 10-fache 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:** August 2003. **Pharmazeutische Unternehmer: PARKE-DAVIS GmbH, GÖDECKE GmbH, PFIZER GmbH und HEINRICH MACK NACHF. GmbH & Co. KG, 76139 Karlsruhe.**
http://www.pfizer.de

b-3v7so-ft-0

1 Nawrocki, J.W. et al.: Arterioscler Thromb Vasc Biol. 1995; 15: 678 – 682 **2** Schrott, H. et al.: Journal Cardiovasc Pharmacol Therapeut. 1998; 3(2): 119 – 124 **3** Schwartz, G.G. et al.: JAMA. 2001; 285: 1711 – 1718 **4** Seit Jahren stabiles Nutzen-Risiko-Verhältnis über den gesamten Dosierungsbereich (10 bis 80 mg), Data on file.

Zurück zum Inhaltsverzeichnis