

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

KOCHKÖPFE

Schlosshotel Hugenpoet
Erika Bergheim
im Restaurant „Nesselrode“

DER BESONDERE TIPP

„Arabella Sheraton“ München
Prag – Das „Palace Praha“
Mallorca – wie es einmal war
Brüssel – „The Royal Windsor“
Turku (Finnland) und der Schären-
garten

DER GENIESSER TIPP

Champagner und Weine
Leichte Salate von
Armin Roßmeier

KULINARIA DER WELT

Puerto Nuevo – wo die
Langusten zu Hause sind
Top-Hotels in Südafrika

ERNÄHRUNGSMEDIZIN

MEDIZIN NEWS

MEDIZIN-TECHNIK NEWS

1/2-2005

24. JAHRGANG
ISSN 0177-3941
H 54575



Medaillons vom Atlantikhummer von
Erika Bergheim im Restaurant „Nesselrode“

54. Deutscher Ärztetkongress 2005

BERLIN 9. - 11. MAI

In Zusammenarbeit mit der **Bundesärztekammer**,
der **Ärztekammer Berlin** und der **Charité**

bcc Berliner Congress Center
am Alexanderplatz

Kongressleitung: Univ.-Prof. Dr. Reinhard Gotzen
Prof. Dr. Waltraut Kruse, Dr. Günther Jonitz, Gerd G. Fischer

Partner: Hartmannbund – Verband der Ärzte Deutschlands e. V.
Berufsverband Deutscher Internisten e. V., KV Berlin
Deutscher Hausärzteverband e. V.

Zertifizierte Fortbildung

Kongresssthemen

Kardiologie • Hypertonie • Herzinfarkt bei Frauen •
Nephrologie • Diabetes und kardiovaskuläres Risiko •
Schlaganfall • Pneumologie • Refluxkrankheit • Subklinische
Schilddrüsenerkrankungen • Adipositas-Therapie •
Rheumatologie • Fibromyalgie-Syndrom • Medikamentöse
Osteoporosetherapie • Nahrungsmittelallergie • Venöse
Thromboembolien • Diagnostik und Therapie von Anämien
• Allgemeinmedizin • Antibiotika-Therapie • Homöopathie •
Ozon-Therapie • Kritischer Umgang mit Pharmaka •
Leitliniengerechte Arzneimitteltherapie • Interdisziplinäre
Schmerztherapie • Impfseminare • Umweltmedizin •
Psycho-Sexuelle Störungen • Eheprobleme im ärztlichen
Beratungsgespräch • Well-Aging • Qualitätsmanagement in
der Arztpraxis • Aktuelle Informationen zur Gesundheitskarte
• EBM-Abrechnungssseminar • Gesprächsführung
in Klinik und Praxis • Grundlagen der Arzthaftung • Neue
Vertrags- und Versorgungsformen • Praxisabgabe/Ärztliche
Niederlassung • Internet: Nutzen für den Arzt • PJ im
Ausland

Quickinform Schwerpunktthemen

Kardiologie, Rheumatologie, Allergologie

Kurse

Grundkurs der Ultraschalldiagnostik im Kopf-Hals-Bereich •
Praxisorientierte Sonographie-Refresherkurse • Ultraschall
zur Diagnostik der tiefen Bein-/Beckenvenenthrombose •
Lungenfunktionskurs • Kleine Chirurgie in der Praxis •
Langzeit-EKG • IT-Kurs Manuelle Medizin • Pädiatrische
Notfallsituationen • Reanimations-Update • Notfall in der
(Arzt-)Praxis/Kardiopulmonale Reanimation

38. Deutscher zahnärztlicher Fortbildungskongress

„Gegenüberstellung von bewährten und zukünftigen
Behandlungskonzepten und -strategien“

34. Pflegefachtagung

„Chance und Auftrag – Pflege im DRG-Zeitalter“
(Pflegedienst der Charité)

13. Physiotherapie-Forum

„Der neurologische Patient im Mittelpunkt der
physiotherapeutischen Intervention“ (ZVK e. V.)

MTA-Fortbildung

„Grundlagen der Durchflusszytometrie in der Hämatologie“
(dvta e. V.)

Arzthelferinnen-Fortbildung

„Sicherheit in der Arztpraxis / Gesundheitsschutz
in der Arztpraxis / IGeL – eine Chance für die Prävention“
(BdA e. V., LV Berlin, Rationelle Arztpraxis e. V.)

Arzt-Patienten-Forum

„Herzrhythmusstörungen“
(Deutsche Herzstiftung e. V.)
„Sichtweisen zur Sarkoidose“
(Deutsche Sarkoidose Vereinigung e. V.)

4. VDMJ-Jahrestagung

„Qualität praktizieren“
(Verband Deutscher Medizinjournalisten)

Veranstalter

Kongressgesellschaft für ärztliche Fortbildung e. V., Berlin
MEDICA Deutsche Gesellschaft zur Förderung
der Medizinischen Diagnostik e. V., Stuttgart

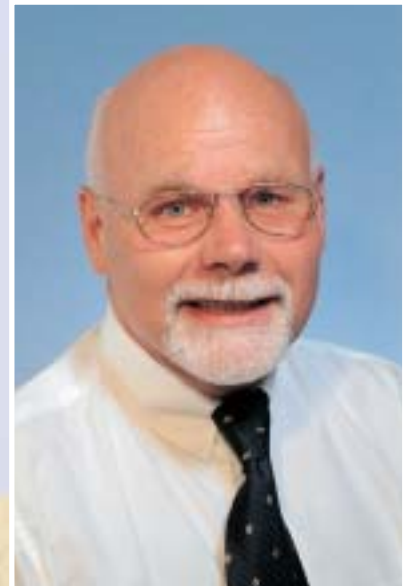
Stand: Februar 2005 (Änderungen vorbehalten)

Programmanforderung und Auskunft:

MedCongress GmbH
Postfach 70 01 49, 70571 Stuttgart

Telefon: 0711 / 72 07 12-0, Fax: -29
E-Mail: info@deutscher-aerztetkongress.de
Internet: <http://www.deutscher-aerztetkongress.de>

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

Das Jahr 2005 liegt noch im wesentlichen vor uns, eine Prognose erscheint mir genauso wenig sinnvoll, wie ein Rückblick auf das vergangene Jahr. Die Geschwindigkeit, in der sich unsere Zukunft entwickelt, lässt keine Vorausschau mehr zu.

Gerade in den medizinischen Fachberufen und in der Pharmaindustrie ist alles oder nichts möglich. Die politische Entwicklung ist nicht mehr disponibel. Ein Grund mehr, sich den schöneren Seiten des Lebens zuzuwenden – ein paar Anregungen möchten wir Ihnen geben.

Das inmitten des Ruhrgebietes liegende, naja, genau genommen ist es zwischen Essen und Düsseldorf, „Schlosshotel Hugenpoet“, mit der Küchenchefin Erika Bergheim, gehört zu den Refugien, wo Klasse und Genuss eine selbstverständliche Leistung sind. Erika Bergheim verwöhnt ihre Gäste auf Sterne-Niveau. Leider ist ihr diese Auszeichnung bisher versagt geblieben, ich glaube allerdings, dass das nicht mehr sehr lange der Fall sein wird.

Eine Entdeckung für den Ruhesuchenden Geniesser sind die „SOM 7

Fincas“ auf Mallorca, das ist „Agrartourismus“ zum Verwöhnen und verwöhnt werden.

Südafrika und seine Weine sind sprichwörtlich in aller Munde, einmal abgesehen von den touristischen Attraktionen dieses Kontinents. Wir waren dort und berichten von den schönsten Plätzen.

Die europäische Hauptstadt Brüssel ist zum Tagungszentrum nicht nur für Politiker geworden. Für Ihren nächsten Brüssel-Besuch empfehlen wir Ihnen eine Visite des „Very British“ Hotels „Royal Windsor“.

Die Weinpräsentationen von Rakhsan Zhouleh beschränken sich diesmal nicht nur auf edle Weine aus Europa. Er hat neue Weine aus Chile und Argentinien verkostet, und einen ganz besonderen Riesling von der Mosel.

In der Rubrik „Neues aus den Kur- und Heilbädern“ stellen wir Ihnen die Sächsischen Staatsbäder vor, die auch ein Tipp für Ihre Patienten sind. Wenn Sie selbst einmal dort hin möchten, bitte, unser Gewinnspiel bietet Ihnen eine gute Gelegenheit dazu.

Neu als Service für unsere Leser ist die Serie „Der Wirtschafts-Tipp“. Dieses immer wichtigere Thema auch oder gerade für den Arzt soll Ihnen Anregungen und Ideen für die unternehmerischen Tätigkeiten in Ihrer Praxis liefern.

Und natürlich lesen Sie wie immer Neues aus den Fachbereichen: Ernährungsmedizin, Medizintechnik und Naturheilverfahren.

Viel Spaß mit der Februar-Ausgabe von Gour-med und einen guten Start ins Jahr 2005 wünscht Ihnen, liebe Leser, das Gour-med-Team und natürlich

Ihr

Klaus Lenser
Herausgeber

Besuchen Sie uns doch mal im Internet: www.gour-med.de

Sinupret LIQUITABS

die Sinupret-Innovation

NEU:
FEBRUAR 2005



Sinupret® Liquitabs®. Zusammensetzung: 1 Liquitab® enthält: Eichenkraut, gepulvert 18 mg; Eszianwurzel, gepulvert 5 mg; Gartensauerampferkraut, gepulvert 18 mg; Holunderblüten, gepulvert 18 mg; Schlüsselblumenblüten mit Kelch, gepulvert 18 mg. Sonstige Bestandteile: Mikrokristalline Cellulose, Croscarmellose-Natrium, Propylenglykol, Erdbeeraroma, Natriumcycamat, Carboxymethylcellulose-Natrium, Xanthan, Talkum, hochdisperses Siliciumdioxid, Kondensmilcharoma, Aspartam, Natriumchlorid, Magnesiumstearat. **Anwendunggebiete:** Bei akuten und chronischen Entzündungen der Nasennebenhöhlen. **Gegenanzeigen:** Wie bei allen Arzneimitteln an der Schwangerschaft und Stillzeit nur nach strenger Indikationsstellung für die Anwendung bei Kleinkindern liegen keine Erfahrungen vor. Deshalb nicht bei Kindern unter 6 Jahren anwenden. **Nebenwirkungen:** Gelegentlich treten Magen-Darm-Beschwerden (z.B. Magenschmerzen, Übelkeit) und selten Überempfindlichkeitsreaktionen (Hautausschlag, Hautrötung, Juckreiz, Angioödem, Atemnot) auf. **BIONORICA AG, 92308 Neumarkt; Mitvertrieb: PLANTAMED Arzneimittel GmbH, 92308 Neumarkt** Stand: 12/04



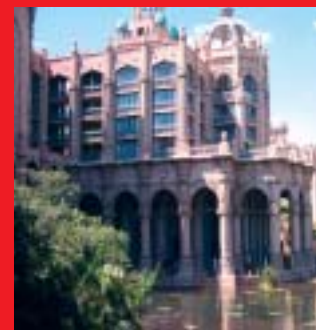
Auch für Kinder

INHALT

- 6 KOCHKÖPFE**
Erika Bergheim im Restaurant „Nesselrode“
- 12 GENIESSER-WEIN-TIPP VON RAKHSHAN ZHOULEH**
Weine aus Argentinien, Chile und Mosel
- 14 GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROBMEIER**
Fischiges Vergnügen – Neptun bittet zu Tisch
- 16 DER BESONDERE TIPP**
Arabella Sheraton Grand Hotel • Prag – das „Palace Praha“
Mallorca • Brüssel – „The Royal Windsor Hotel Grand Place“
- 35 UNTERWEGS MIT HORST-DIETER EBERT**
Blick über Bangkok und ein Hotel ganz neuen Typs
- 36 KULNARIA DER WELT**
Puerto Nuevo – wo die Langusten zu Hause sind
- 38 LIFE-STYLE**
Lizzy Heinen • Porsche
- 40 KUR- UND HEILBÄDER**
Bad Elster – Jedem Beruf sein Gesundheitsprogramm
- 44 GEWINNSPIEL**
Bad Elster
- 46 WIRTSCHAFTS-TIPP**
Basel II – Vorbereitung durch externes Rating
- 48 ERNÄHRUNGSMEDIZIN AKTUELL**
WHO-Expertenbericht zur Osteoporose und ihrer Prävention
- 50 MEDIZIN-NEWS / IMPRESSUM**
Das Kreuz mit dem Kreuz • Nicht-invasive Beatmung bei respiratorischer Insuffizienz
- 54 ZÄN-INFO**
Naturheilkunde und Homöopathie
- 56 MEDIZIN TECHNIK NEWS**
BVMed-Forum über Nadelstichverletzungen



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



KochKöpfe



Erika Bergheim

VERFÜHRUNG A LA CARTE IM RESTAURANT „NESSELRODE“

VON

ERIKA BERGHEIM

IM

„SCHLOSSHOTEL HUGENPOET“

Klaus Lenser
Anne Wantia

Stimmt das wirklich, dass wir uns immer noch im Ruhrgebiet befinden? Diese Frage wird dem Inhaber des Schloß Hugenpoet, Martin Lübbert, von Gästen, die das erste Mal bei ihm sind, immer wieder gestellt. Man kann es kaum glauben, dass dieses herrli-

che Wasserschloß inmitten des Rhein-Ruhr-Zentrums liegt. Im Ruhrtal zwischen Essen und Düsseldorf steht dieses einmalige Refugium, das Relais&Châteaux Hotel „Schloß Hugenpoet“.



Der Inhaber vom „Schlosshotel Hugenpoet“,
Michael Lübbert mit seiner Frau Petra



Das Schlosshotel „Hugenpoet“

Die wechselhafte Geschichte durch Jahrhunderte sind ihm nicht anzumerken. Die elegante, antiquarische Einrichtung und modernste Technik werden dem anspruchsvollsten und verwöhntesten Hotelgast gerecht. Das Jahr 2004 war geprägt von einer Aufbruchstimmung im Hotel und in der Gastronomie des Hauses. Das neu umgestaltete Gourmet-Restaurant „Nesselrode“, dass schon seit Herbst 2003 unter der Leitung von Küchenchefin Erika Bergheim stand, erhielt mit dem neu erschaffenen Hugenpöttchen einen gastronomischen Begleiter, sozusagen für den gutbürgerlichen Geschmack.

Vom Gourmet-Restaurant „Nesselrode“ genießt man den Blick auf den schönen alten Schlosspark, im Sommer selbstverständlich von der Terrasse. Küchenchefin Erika Bergheim, die eher zu den Stillen ihrer Zunft gehört, versteht sich perfekt auf geschmackliche Variationen für Genießer mit höchsten Ansprüchen. Es gehört auch nicht zu ihrer auffallend bescheidenen Art, jedem modischen Küchentrend hinterherzulaufen. Ihre Philosophie ist geprägt von der Konzentration auf das Wesentliche. Sie ist eine grundsätzliche „Handwerkerin“, die eine erstklassige Produktauswahl für unverzichtbar hält. Die Realität des Möglichen ist ihr Credo. Ihre unverkennbare Handschrift: saisonale Frische der Produkte, bevorzugt aus der Region, Klarheit auf dem Teller und Mut zu natürlichen Kräutern und Gewürzen. Ihre ausgeprägte Vorliebe für das virtuose Spiel mit natürlichen Aromen und Gewürzen kommt ihren Gerichten und natürlich auch dem Gast zu Gute. In Amerika, bei dem berühmten Chefkoch des „The Inn at Little Washington“ in Virginia, Patrick O'Connell, lernte sie mit kräftigen Aromen zu kochen, wobei ihr ganz wichtig ist, dass die Aromen nichts von ihrer Natürlichkeit einbüßen. Da ist es schon nicht mehr verwunderlich, dass sie selber gerne durch Felder und Wiesen streift und frische Kräuter für ihre Gourmet-Küche sucht.

Erika Bergheim gehört zu den Köchinnen, die mit ganz viel Disziplin und Willen zum Erfolg sich in die Spitzenriege der deutschen Köchinnen und Köche gekocht hat. Wir wünschen ihr, dass der Erfolg ihr treu bleibt und ihre kulinarischen Leistungen weitere Anerkennungen erfahren.

Uns hat sie im Restaurant Nesselrode mit einem 3-Gang-Menue verwöhnt.



Romantisch verschneites Schloßhotel Hugenpoet

Nach verschiedenen kleinen Küchengrüßen, wie Hase auf Maronenpüree oder einem kleinen Mübteigtörtchen gefüllt mit Vacherin und Birne, gab es als Auftakt eine köstliche Parmesansuppe mit Jakobsmuschel. Ganz klassisch folgten eine Gänseleberterrine mit einem Konfit von Zitrusfrüchten bzw. eine gebratene Gänseleber mit Zimtfeige auf Maisschaumsauce. Als Zwischengang wählten wir die sehr interessanten Kompositionen Seeteufelmedaillon vom Grill mit einem Salat von blauen Kartoffeln und Sellerie und die Medaillons von Atlantikhummer mit Kartoffelcrispies und Gewürzsauerrahm. Beide Gerichte waren ein tolles Geschmackserlebnis. Aber mit dem Hauptgang - gebratenes Filet vom Wildsteinbutt auf einem Grapefruit-Risotto und Loup de Mer mit geschmorten Schalotten und Trüffelpolenta - gab es noch eine Steige-



Das Restaurant „Nesselrode“

KochKÖPFE



Musikalische Genüsse

**Hausveranstaltungen auf Hotel
Schloß Hugenpoet bis Juni 2005
anlässlich des 50jährigen
Geschäftsjubiläums**

Dienstag, 12.04.2005

Vernissage des Künstlers Andreas Kuhnlein mit seiner Ausstellung „Menschenbilder“, ausgefallene Skulpturen aus Holz bis 31.08.2005

Sonntag, 17.04.2005

Schloß Hugenpoets-Sternegala
Erika Bergheims Brigade erhält illustre Verstärkung durch die Sterneköche:
Jean-Claude Bourgueil, Restaurant „Im Schiffchen“, Berthold Bühler und Henry Bach, Hotel Résidence, Thomas Martin, Hotel Louis C. Jacob, Thomas Bellefontaine, Schloss Loersfeld

Samstag, 30.04.2005

Vernissage der Skulpturengalerie-Sylt, Frau Anette Voelmy, im Schlosspark bis 30.09.2005

Samstag, 30.04.2005

Exklusive Weinprobe mit deutschen Weinen nur für Damen mit unserer Sommeliere Christine Dördelmann

30.04. – 15.05.2005

Gastronomische Wochen im „Hugenpöttchen“ unter dem Motto „50 Jahre kulinarische Entwicklung im Schloß Hugenpoet“

Sonntag, 26.06.2005

Relais & Châteaux Küchenparty anlässlich der 30jährigen Zugehörigkeit bei der Hotelvereinigung unterstützt von den Küchenchefs der deutschen Relais Gourmand-Häuser:
Dieter Müller, Schloß Lerbach, Dieter Kaufmann, Traube Grevenbroich, Johann Lafer, Stromburg, Lothar Eiermann, Schlosshotel Friedrichsruhe, Christian Jürgens, Burg Wernberg, Claus-Peter Lump, Hotel Bareiss.

rung des kulinarischen Erlebnisses. Leider mussten wir nach den überaus reichlichen Portionen passen und auf ein Dessert verzichten.

Der Service im Gourmet Restaurant „Nesselrode“ unter der Leitung von Karlheinz Lehnchen ist von Professionalität geprägt und sorgt beim Gast für entspannten Genuß. Die Assistentin von Restaurant-Chef Karlheinz Lehnchen, Christine Dördelmann, die gerade ihre Ausbildung als Sommeliere abgeschlossen hat, berät die Gäste bei der Auswahl der menuebegleitenden Weine freundlich, kompetent und unaufdringlich, sodass einem kulinarischen Abend im Gourmet-Restaurant Nesselrode im Schloß Hugenpoet nichts im Wege steht. Für die unter Ihnen liebe Leser, die, aus welchen Gründen auch immer, im Augenblick die köstlichen Gerichte von Erika Bergheim nicht selbst genießen können, haben wir wie immer ein 3-Gang Menue zum Nachkochen mitgebracht. Allen anderen empfehlen wir die Gourmet Termine des Nesselrode.



Sommeliere Christine Dördelmann

Rezepte

Medaillons von Atlantikhummer Kartoffelcrispies und Gewürzsauerrahm

Gewürzsauerrahm

Zutaten

200 g	Saure Sahne
60 g	Mayonnaise
1	rote Zwiebel, in Brunoise geschnitten
2 EL	Tomatenconcasse
2 EL	Estragon, gehackt
1 EL	Dijon-Senf
3 EL	Schnittlauch, gehackt
1 TL	Kapern
1 TL	Zitronensaft
1/2 TL	Kreuzkümmel
1/2 TL	Knoblauch
1/4 TL	Cayenne

Kartoffelcrispies

Auf einer Aufschnittmaschine eine sehr große Kartoffel in hauchdünne Scheiben schneiden und durch mit Knoblauch aromatisierte, geklärte Butter ziehen - auf ein



Zimmer auf Schloss „Hugenpoet“

mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, ein zweites Backpapier darüberlegen und im vorgeheizten Backofen bei 135°C trockene Hitze 10 - 15 min. goldbraun und kross backen.

Hummer

Drei Hummer von je etwa 600g nacheinander in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser dem ein Teelöffel Kümmel beigefügt wird fünf Minuten kochen, herausnehmen und abkühlen. Mit einem schweren Messer halbieren und das Fleisch auslösen.

Anrichten

Hummer, Kartoffelcrispies und Gewürzsauerrahm schichten. Zwei halbe wachsweiße Wachteleier und Schnittlauch als Garnitur



Medaillons von Atlantikhummer



Festliche Stimmung auf
Schloss „Hugenpoet“

KochKÖPFE

Rezepte



Festlich geschmückt

Geschmorte Stelze und rosa gebratenes Lammfilet, Navetten und Perlzwiebeln, Kartoffelmousseline

Zutaten

4	Lammhaxen
2	große Zwiebeln
1/2 Stau	Sellerie
1/2	Knoblauchknolle
1/2 Flasche	Rotwein
1/4 TL	gemahlener Kardamom
1/2 TL	Kreuzkümmel
1 Zimtstange	
20	Perlzwiebeln oder kleine Schalotten
2	mittelgroße Navetten (kleine weiße Rüben) oder Teltower Rübchen oder Steckrüben
	Pfeffer, Salz

4 Lammhaxen salzen, pfeffern und in heißem Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Aus dem Bräter nehmen und nun ein Röstgemüse aus zwei großen Zwiebeln und einer halben Stau Bleichsellerie hineingeben und anbraten. Nach fünf Minuten

eine halbierte Knoblauchknolle mitrösten und nach weiteren fünf Minuten mit einer halben Flasche trockenem Rotwein nach und nach ablöschen. Die Lammhaxen wieder dazugeben und - wenn möglich mit Lammbrühe, sonst mit Rinderbrühe bedecken. Den Fond mit einem Viertel Teelöffel gemahlenem Kardamom, einem halben Teelöffel Kreuzkümmel und einer Zimtstange würzen, die Haxen darin weich kochen und herausnehmen. Etwa zwanzig Perlzwiebeln oder kleine Schalotten schälen und dazugeben. Die Sauce auf etwa einen halben Liter reduzieren, die weichen Perlzwiebeln herausnehmen, den Rest durch ein feines Sieb in einen kleineren Topf passieren, noch einmal aufkochen und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und eventuell mit Salz abschmecken. Die Haxenknochen auslösen und das Fleisch und die Perlzwiebeln zurück in die Sauce legen und warmhalten. In der Zwischenzeit zwei mittelgroße Navetten oder Teltower Rübchen (Steckrübe würde auch passen) schälen, in kleine Keile schneiden und in wenig Salzwasser bissfest blanchieren - auch in die Sauce geben.

Geschmorte Stelze und rosa gebratenes Lammfilet



Kartoffel-Mousseline

Zutaten

500 g	geschälte Kartoffeln
10	Knoblauchzehen
1 TL	Olivenöl
100 g	frische Butterwürfel
50 g	Crème Fraîche oder Sour Cream
100 ml	heiße Milch
1 Prise	Muskat, Cayenne, Salz und Pfeffer zum abschmecken

Für das Kartoffelmousseline 500g geschälte Kartoffeln im Salzwasser gar kochen, in

Rezepte

der Zwischenzeit zwei Knoblauchzehen mit Schale in Olivenöl rösten, herausnehmen und schälen und mit den Kartoffeln in einen Topf passieren. 100g frische Butterwürfel, 50g Crème fraîche und 100ml heiße Milch unterrühren - mit Salz, einer Prise Muskat und einem Stäubchen Cayenne abschmecken. Für die frittierten Kartoffeltürmchen, in die das Mousseline gefüllt wird braucht man möglichst lange Kartoffelfäden, die auf dem sogenannten Slicer, einem Gemüseschneidegerät das man in den meisten Asialäden kaufen kann, geschnitten werden. Diese Fäden werden vorsichtig um ein Stück Zucchini, etwa 5cm hoch, gewickelt, am Anfang und am Ende jeweils unter den Faden gelegt und ausfrittiert. Mit Cayenne würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammfilet

Zutaten

300 g Lammrückenfilet
Salz, Pfeffer,
Olivenöl
Rosmarin
Thymian

Zum Schluß wird ein Stück Lammrückenfilet von etwa 300g oder sechs kleine Lammfilets mit Salz und schwarzem Pfeffer gewürzt und in heißem Olivenöl zusammen mit ein paar Rosmarin - und Thymianzweigen rosa gebraten. Die Filets drei Minuten ruhen lassen, in dieser Zeit die Haxe mit der Sauce, dem Gemüse und das Kartoffelmousseline auf sechs Tellern anrichten, dann die Filets aufschneiden und verteilen.



Gebrannte Rosmarincreme mit Pflaumensorbet

Rosmarincreme

720 ml	Sahne
180 ml	Milch
1	Rosmarinzweig

Zusammen aufkochen und ca. 1 Stunde stehen lassen .

10	Eigelbe
180 g	Puderzucker

Schaumig schlagen und unter die Sahne-Milch-Masse geben. Durch ein Spitzsieb passieren und in die Schalen abfüllen. Im Wasserbad bei 150 Grad ca. 30 min stocken lassen.

Pflaumensorbet

Pflaumenkompott mit wenig Flüssigkeit kochen und pürieren.

Pflaumensud

Enthält das Kompottwasser roten Portwein, dann bis auf ein Minimum reduzieren.

Anrichten

Links Schälchen mit Marzipan fest machen. Creme mit braunem Zucker abflämmen. Einen frittierten Rosmarienzweig mit Puderzucker bestäuben und dran setzen. Pflaumen in schmale Streifen schneiden. Rechts ein bisschen Sud auf den Teller und dort die Pflaumenstreifen drauf setzen. Auf diese Streifen eine Nocke Pflaumensorbet setzen. Mit dem Sud Garnituren machen .

Fotos: Schlosshotel Hugenpoet

Weitere Informationen:

Hotel Schloß Hugenpoet GmbH
August-Thyssen-Straße 51
45210 Essen
Tel.: 02054/12040
Fax: 02054/120450
<http://www.hugenpoet.de>
info@hugenpoet.de



„Der Wein-Genießer-Tipp“

Rakhshan Zhouleh präsentiert

diesmal

Weine aus Argentinien und Chile

Liebe Gour-med-Leser,

Argentinien – Das südamerikanische Land bietet nicht nur eine alte Weintradition, sondern auch einmalig schöne Landschaften. Das bekannteste Weinbaugebiet Argentiniens verdankt seinen Namen dem Spanier Pedro de Mendoza, der das Gebiet um die Mündung des Rio de la Plata 1536 für die spanische Krone „in Besitz nahm.“ Damals war es nicht der Wein, den der Eroberer dort suchte: Argentinien heißt „Silberland“. Der Reichtum des Landes liegt aber nicht nur in seinen Bodenschätzen, sondern auch in seiner Natur. Die unendlichen Pampas haben Argentinien zum ersten Rindfleischproduzenten und einem der größten Weinexporteure der Welt gemacht.

2001 Malbec-Premium Alta Vista

Das dunkle Violett und warme Purpur strahlen durch das Glas und zeigen die Eleganz und Farbstruktur des Weines in bester Form. Man sieht die Ausgiebigkeit und das Können des Winzers und wie er mit der Traube „Malbec“ umgegangen ist. Die feinen Nuancen von rot-schwarzen Beeren und zartem Pflaue



Das Bukett kommt sehr gut im Bordeaux Premier Cru Glas (Entoteca) von Schott Zwiesel zur Geltung.

menduft verleihen dem Wein florale Frische und Tiefe. Der Fruchtkern des Weines entwickelt sich langsam am Gaumen, er fließt samtig und weich über die Zunge. Die feinverwobene Tannin- und Toastnote unterstützt mit einer delikaten, süßlichen Fülle bleiben lange in genussvoller Erinnerung. Serviertemperatur: 15 bis 17°.

Chile – Aymará-Indianer gaben dem Land, das sich über fast 40 Breitengrade erstreckt, seinen Namen – Chile bedeutet in ihrer Sprache „Wo die Welt zu Ende ist“. Mit einer 5000 km langen Küste im Westen, den bis zu 7000 m hohen Anden im Osten, einer ausgedehnten Wüste im Norden und einer antarktischen Region im Süden liegt Chile ungewöhnlich stark isoliert.

Die Trauben für den

2002 Carmenère Barrique Calittera, Colchagua, Chile

kommen aus dem eigenen Weingut La Arboleda im Colchagua Tal. Klima und Böden in diesem Tal sind für die hohe Qualität von Carmenère besonders geeignet. Die heißen Sommertage werden durch erfrischende Meeresbrisen und kühle Nächte gemäßigt. Das Tal erhält im Sommer keinen Niederschlag und zeichnet sich durch eine hervorragende Lichteinstrahlung aus. Diese Voraussetzungen schaffen, in Verbindung mit sorgfältiger Arbeit im Weinberg, ideale Wachstumsbedingun-



Dieser Wein mundet besonders gut im Burgunder Glas (Entoteca) von Schott Zwiesel

gen für die Rebsorte. Leuchtendes, lebhaftes Kirschrot und Spuren von Blau und Lila im Wein zeigen einerseits den Farbcharakter der Carmenère und andererseits ihre Jugendlichkeit. Ätherische Düfte wie Eukalyptus, Minze und Bergkräuter mischen sich mit roten und schwarzen Beeren und versprühen sehr feine Aromen, die sehr anregend wirken. Eine erdige, mineralische rote Beete und eine kirschähnliche Frucht, vermengt mit ein wenig Süßholz bilden am Gaumen eine Eigenschaft, die eine Verwandtschaft mit dem Pinot Noir nicht verbergen lässt. Toastnuancen des Holzes bewirken im Geschmack eine sehr attraktive Nachhaltigkeit. Eine Entdeckung nicht nur in Europa. Ein Stück Chile in Deutschland. Serviertemperatur: 14 bis 16°.

Bezugsquelle:
Vino Vin

Mittelweg 15, 25980 Sylt
Tel.: 0 46 51 / 938 00
Fax: 0 46 51 / 938 038

Wein-Fuchs
info@wein-fuchs.de
http://www.wein-fuchs.de

und Mosel-Weine

Die Mosel, ein langer Fluss mit tiefer Vergangenheit, vielen Schattierungen und Reflektionen. Die Spuren von Griechen, Römern und Mönchen sind fast überall zu finden. „Ein Land wie Deutschland, ein Anbaugebiet wie Mosel-Saar-Ruwer und eine Rebsorte wie der Riesling“ sind Prädikate für erlesenen Genuß. Mit seiner prachtvollen Ausstrahlung nimmt dieser Fluss gemächlich seinen Weg durch märchenhafte Weindörfer. Die steilen Berge, die mit ihrem Glanz von silberschwarzem Schiefer die Kraft und Wärme an die Weinstöcke weitergeben sind wahrlich eine imposante Erscheinung. Die leidenschaftliche, mühsame Arbeit der Weinbauern auf den Bergen und im Keller weckt in mir ein Gefühl von Ehrfurcht und Respekt, zugleich gibt sie mir die Kraft und Freude, dies in Wort und Schrift weiter zu tragen. Es ist immer schön, dass man die Möglichkeit hat mit den Einheimischen persönlich den Wein und die Natur erleben zu dürfen und ihre Nähe zu spüren. Ich bin gern und häufig hier an der Mosel.

2003 Josephshöfer Riesling Kabinett feinherb

Das Gelb des Weines ist strahlend und hell. Mit zart grünlicher Tönung und frühlingshafter Limonenfarbe am



Zu diesem Wein empfehle ich das Glas Wine Goblet (Excelsior) von Schott Zwiesel

Rande zeigt er sein offenes, zugleich jugendliches Gesicht. Eine sehr ausgeprägte warme Pfirsichnote, vitales weißes Aprikosenaroma und feine, zitrusähnliche Düfte weisen auf einen sonnenreichen Jahrgang 2003. Ich schmecke das fabelhafte Zusammenspiel zwischen saftiger Säurestruktur und Süße des Weines, das einen Eindruck von cremigem Gefühl über Zunge und Gaumen hinterlässt. Ein Kabinett, der leichtfüßig ist, ein Feinherb mit Eleganz und Finesse – ein Riesling zum Genießen. Serviertemperatur: 7 - 9 °C.

*Diesen Wein
serviere ich im
Riesling Glas
(Enoteca) von
Schott Zwiesel.*



2003 Josephshöfer Riesling Spätlese trocken

Warm und reizvoll schimmert das Gelb des Weines. Er strahlt mit seiner Tiefe, als wäre in seinem Herzen ein Stück Gold verborgen. Die Spätlese sprüht Düfte mit zartgelbem Steinobst wie Aprikosen. Schicht um Schicht



Rakhshan Zhouleh

heben sich langsam die Aromen von kandierten Früchten und Kräutern aus dem Glas und verbreiten ein wohltuendes Gefühl. Am Gaumen verschmelzen die kompakten Strukturen des Riesling mit einer sähnigen Textur und hinterlassen im Nachhall deutliche Spuren von getrockneten, exotischen Früchten. Serviertemperatur: 8 - 10 °C.

Bezugsquelle:

**Weingut Reichsgraf
von Kesselstatt
Schlossgut Marienlay
54317 Morscheid im Ruwertal
Tel.: 0 65 00 / 916 90
Fax: 0 65 00 / 916 969
weingut@kesselstatt.de
<http://www.kesselstatt.com>**

Viel Spaß beim Degustieren!
Ihr

Rakhshan Zhouleh

Rhakshan Zhouleh war 2002
Sommelier des Jahres, ausgezeichnet
von Gault-Millau. Heute ist er
Sommelier in der exklusiven Privat-
Gastronomie Elb-Lounge in Hamburg.
<http://www.elb-lounge.de>

„Der gesunde Genießer-Tipp“

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Fischiges Vergnügen - Neptun bittet zu Tisch!

Fisch ist ja nach wie vor immer eine Delikatesse, egal ob Süß- oder Salzwasserfisch. Ach ja, Süßwasserfische kommen aus Binnengewässern wie Seen, Flüsse, Bäche und Zucht, Salzwasserfische leben in den Weltmeeren - da hat aber auch die Crème de la Crème wie Hummer, Langusten, Austern, Muscheln und Scampis ihre Villen.

Neben der fachgerecht gekühlten Aufbewahrung, ist natürlich die Technologie bei der Zubereitung äußerste Voraussetzung für den absoluten Gaumenkitzel.

Die 3-S-Methode gilt auch heute noch, trotz der großen Turbulenzen die die Küche in den letzten Jahren durchgemacht hat. Was ja durchaus zumindest aus ernährungsphysiologischer Sicht als sehr gut zu bewerten ist; mal kleine Abstriche abgesehen.

Also, säubern, säuern, salzen - na gut: säuern - da bleiben wir mal schön bei Zitronen und Limetten, Ausnahme nur bei Karpfen, Forelle und Felchen dann aber nur, wenn diese blau gekocht bzw. gegart werden. Salz, das versteht sich von selbst: Meersalz ist oberstes Gebot.

Der eiweißreiche Fisch brät schnell trocken, da die Eiweißgerinnung schon bei etwas über 70 Grad Celsius einsetzt. Deshalb nur rasch anbraten, hochwertiges Rapsöl steht hier zu Diensten, was mit den Fettsäuren des Fisches zu einem Feuerwerk auf flammt, dann den Fisch nur noch durchziehen lassen, sofort servieren und mit Genuss verzehren.

Auch dünsten, dämpfen und pochieren unterliegen dem Gerinnungsfaktor des Eiweißes, also bei hohem Siedepunkt einlegen, nicht weiter erhitzen sondern nur noch ziehen lassen.

Der sehr feine Eigengeschmack vom Fisch gibt schon vor, ihm nicht mit tausend Gewürzen oder Inkredenzen seine Identität zu nehmen, hier gilt, weniger ist mehr. Denken Sie an Austern, nur etwas Zitronensaft darüber träufeln das reicht schon aus. Gedanklich mediterranes Flair bei der Zubereitung baut schon die Brücke zum Genuss!

Die Süßwasserfisch-Zubereitung unterliegt sehr der Tradition und der Regionalität; so braucht der fettreiche Karpfen z.B. schon mal so kleine Verdauungshilfen wie Meerrettich; die Forelle ist mit Salz, Pfeffer und einem mit Blatt Petersilie gefüllten Bauch gerne zufrieden und der Waller aus der nicht immer sauberen Donau lässt sich da gerne mit Senfsauce verwöhnen, so ist es halt mit den kleinen Freuden des Lebens.

Bei den Beilagen muss man sich keinen Zwang antun, Gemüse in allen Variationen bietet sich an und vom

Stangenweißbrot bis aufgebackenem Ciabatta und den verrücktesten Kartoffelbeilagen kann man aus einem vollen Netz, nein sorry, das war der Fisch - ich meinte Beilagenrepertoire schöpfen.

Übrigens: Knoblauch unterstützt den Eigengeschmack vom Fisch und nimmt ihm nichts weg, - denken somit auch daran, wenn der Fisch mal nicht mehr ganz frisch ist, man hat sich da mal schnell verraten!

TIPP

Fische oder Meeresfrüchte haben ja hochwertiges Eiweiß mit wertvollen Omega-Fettsäuren, die der Arteriosklerose entgegenwirken. Eiweiß ist aber auch sehr schnell verderblich, deshalb Fisch immer im Kühlschrank nach Möglichkeit auf Eis lagern und alsbald verwenden. In Folie eingeschlagen ist nur für kurzfristig und für den Transport gedacht. Unter der Folie entwickeln sich schnell Mikroorganismen, die den biologischen Zerfall beschleunigen und den Fisch verderben lassen.

Thunfischsteak mit gebratenem Fenchel, Oliven und Knoblauch

(4 Personen)

Zutaten

4	Thunfischsteak (à 160 g)
2	Fenchelknollen
4	rote Spitzpaprikaschoten



- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Kapern
- 16 schwarze Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- Schale von 2 Zitronen
- Saft von 2 Zitronen
- 1 TL Butter
- Thymianzweige (Deko)
- Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Thunfischsteaks abbrausen, mit Krepp trocknen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fenchel putzen, halbieren, Strunk leicht ausschneiden, in 1 cm starke Scheiben zerteilen. Spitzpaprika halbieren, Kernhaus entfernen, vierteln. Oliven in Scheibchen schneiden, ebenso den Knoblauch.

Zubereitung

Etwas Butterschmalz in beschichteter Pfanne erhitzen, Thunfischsteaks einlegen und beidseitig braten. Fenchelscheiben sowie Spitzpaprika ebenfalls braten, zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Butter erhitzen, Knoblauch darin leicht angehen lassen, Oliven, Kapern, Zitronenschale und -saft zugeben, erhitzen, mit Pfeffer würzen.

Anrichten

Gemüse auf Tellern dekorativ anrichten, Thunfischsteak darauf setzen und die Oliven-Kaperngarnitur darüber verteilen, mit Thymianzweigen ausgarnieren.

Herzhafte Fischsuppe

(4 Personen)



Herzhafte Fischsuppe

Zutaten

- 500 g frische Miesmuscheln
- 200 g Riesengarnelen
- 200 g Seewolf
- 2 rote Paprika
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Fenchelknolle
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 Chilischote
- 1 l Fisch- oder Gemüsebrühe
- 1 Schälchen Kresse

- 2 EL Rapsöl
- 5 cl Pernod
- Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Miesmuscheln gut waschen und abbürsten. Garnelen am Rücken aufschneiden, Darm entfernen. Seewolf waschen und in daumengroße Würfel zerteilen. Paprikaschoten waschen, halbieren, Kernhaus entfernen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in schräge Blättchen schneiden. Fenchel putzen, halbieren, Strunk entfernen, in feine Rispen zerteilen. Knoblauch in Blättchen schneiden. Die Chilischote in Ringe zerteilen. Kresse mit der Schere abschneiden.

Zubereitung

Muscheln in einen Topf geben, mit ca. 125 ml Brühe aufgießen, Muscheln gar ziehen lassen. Restliche Brühe und ca. 500 ml Wasser zugeben, Seewolfwürfel, Fenchel, Fenchelsamen und Chilischote hinzufügen und kurz alles ziehen lassen. Öl erhitzen, Knoblauch und Paprikaschoten angehen lassen, Garnelen dazugeben und leicht anbraten. Alles in die Brühe zu den Muscheln geben, Frühlingszwiebeln hinein geben, und auf dem Siedepunkt alles ca. 6 – 8 Minuten durchziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pernod abschmecken.

Anrichten

Suppe in Teller geben, Kresse darüber streuen. Dazu Knoblauchbaguette servieren.

Forellenzöpfchen auf frischem Gemüse

(4 Personen)

Zutaten

- 8 frische Forellenfilets
- 1 Zitrone
- 1 EL Rapsöl
- 80 g rote Zwiebeln
- 2 rote Paprikaschoten
- 4 Karotten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Butterschmalz
- 625 ml Gemüsebrühe
- 3 Eigelbe
- 8 cl Weißwein
- 1 TL Zucker
- 2 cl Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Vorbereitung



Forellenzöpfchen

Forellenfilets waschen, trocken tupfen, zweimal der Länge nach bis zu zwei Drittel durchschneiden und daraus Zöpfchen flechten. Die Zöpfchen mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel schälen, achteln, die Blätter lösen. Paprikaschoten waschen, halbieren. Kernhaus entfernen, in Streifen schneiden. Karotten waschen, dünn schälen und in ca. 1/2 cm starke Scheiben und dann in Stäbchen zerteilen. Frühlingszwiebeln putzen, in schräge Scheibchen schneiden.

Zubereitung

Öl erhitzen und die Forellenzöpfchen darin beidseitig goldgelb braten. Butterschmalz erhitzen, das gesamte Gemüse darin leicht anbraten, mit Brühe ablöschen und zugedeckt bissfest gar ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eigelbe mit Zucker über Wasserbad aufschlagen, nach und nach Weißwein und Zitronensaft zugeben, bis eine schaumige Sauce entstanden ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Gemüse auf Teller verteilen, Forellenzöpfchen darauf setzen und mit der Schaumsauce überziehen.

*In diesem Sinne fischigen Genuss,
viel Spaß beim Nachkochen und
guten Appetit!*

Ihr

Armin Roßmeier

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

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

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

SONNTAG MITTAG IM HOTEL: MÜNCHENS BESTER BRUNCH IM ARABELLA SHERATON GRAND HOTEL

Horst-Dieter Ebert

Ein jedes Hotel auf der Welt besteht aus denselben Bestandteilen: aus Zimmern, Betten, Restaurants und – neuerdings – irgendeiner Art von Spa- oder Wellness-Abteilung. Und je besser die sind, desto höher wird das Hotel eingeschätzt. Oder ist es vielleicht nicht ganz so einfach?

Welche Rolle spielen zum Beispiel eine einprägsame klassische Fassade à la "Frankfurter Hof" oder "Brenners Parkhotel" oder die Patina einer würdevollen Historie? Wie wichtig ist die sogenannte 1A-Lage, früher direkt am Hauptbahnhof, später inmitten der City, im Einkaufszentrum oder am



Grapperia mit Goldkuppel



Das „Arabella Sheraton Grand Hotel“

Flughafen? Hotel-Entwickler machen sich darüber viele Gedanken, und werden doch immer wieder von der Wirklichkeit überrascht.

Das heutige "Arabella Sheraton Bogenhausen" in München Bogenhausen entstand vor über 45 Jahren und war damals Münchens höchster Wolkenkratzer, 23 Stockwerke hoch. Das "Arabella" ist von Anfang an die Heimstatt vieler Boulevard-Stories, hier wohnten vorzugsweise Prominente, die hier Münchner Geschichte machten; "Arabella" zog sich wie ein Leitmotiv durch den feineren Münchner Edelklatsch, es war ein bekannter Aufmarschplatz der Münchner Paparazzi.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Pünktlich zu den Olympischen Spielen 1972 eröffnete der Wolkenkratzer gegenüber als Sheraton-Hotel und als größtes Hotel Europas, mit 643 Zimmern. Nach kommerziell sehr erfolgreichen Jahren erwarb es 1997 der ingenieure München Immobilien-Tycoon Josef Schörghuber und beförderte es in den Himmel der Fünf-Sterne-Hotellerie. Seit 1998 gehört das Haus zur feinen Abteilung der "ArabellaSheraton-" und "Starwood Hotels-Group". Eine gewaltige 90-Millionen-Euro-Renovierung, bei der fast nur die Fassaden stehen blieben, machte aus ihm vor fünf Jahren ein Grandhotel der luxuriösen Sonderklasse.

Und das nicht wegen seiner Architektur. Die ist mehr von der eher unauffälligen Art (München Spott: "Am besten ist sie, wenn man drin ist und sie nicht von aussen sehen muss"), also eine ziemlich uninspirierte 60er Jahre-Hochhaus-Struktur, die man auch in München heute wohl kaum noch einmal so ausführen würde. Doch kaum hat man sich durch die große Glastür reingedreht, ist man in einer anderen Welt.

Die "Grand Hotel"-Lobby glitzert weltstädtisch und urban, polierter



Marmor und edle Hölzer verströmen die luxuriöse Atmosphäre, wie sie nur internationale Spitzenhotels zu bieten vermögen. Und kaum steht man mitten drin, locken Bar und Restaurant zu den kulinarischen Wonnen, für die das Haus berühmt ist: In die "Ente vom Lehel" und die "Ducktails Bar"; dort rühmt man sich eines "Mojitos", bei dem selbst Hemingway vor Wonne die Augen getränt hätten und all der süffigen "Apple Martinis", die das Liebesleben unserer Freundinnen in "Sex and the City" schon immer so beflügelt haben.

Doch bei aller kosmopolitischen Moderne: Es ist zugleich ein echt-bayerisches Hotel, und das nicht nur, weil sein Besitzer Schörghuber heisst. Es gibt sechzig ganz regional eingerichtete Zimmer, die dem Zugereisten tatsächlich das Gefühl geben, mitten im blauweißen Freistaat zu sein: Zimmer à la "Wenn die Vroni mit dem Toni" – mit Wandtäfelungen und Holzdielenböden, mit bayerisch gestreiften Vorhängen und teils sogar mit Holz-Himmelbetten samt Baldachin, doch alle mit dem Komfort der Moderne, Internet etc. (nicht nur für Bayern).

Dazu passt ein famoses bayerisches Restaurant ganz eigener Art: Das



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Das Restaurant „Paulaner's“

"Paulaner's" ist, wie der Name Eingeweihten bereits verrät, ein Bierlokal, und zwar mit einem deutlichen Touch von Hofbräuhaus, wie man es in einem Luxushotel eigentlich nicht erwartet, originaltypisch mit Biergarten und mit bayrischen Schmankerln; die Kellnerinnen servieren im reschen Dirndl, die Kellner in der Krachledernen, als seien sie einem Volksstück von Anzengruber entstieg; Stammgäste können einen Platz für ihren Bierseidel in einem eigens dafür eingerichteten Bierkrugsafe belegen.

Doch neuerdings hat das "Grand Hotel" noch eine ganz andere kulinarische Attraktion zu bieten, etwas, das in Deutschland fast noch exotisch wirkt: einen "Sunday Brunch", ganz genau gesagt einen "Perfect Sunday Brunch".

"Brunch" kommt natürlich aus dem Angloamerikanischen, eine Zusammenziehung aus "Breakfast" und "Lunch". Das wurde auch schon praktiziert, bevor es das Wort gab, doch seit ein paar Jahren kommt es verschärft als ein Sonntagstrend aus Amerika, aber auch aus Fernost zu uns: Eigentlich startet es mit einem Kaffee und einem Frühstücksei, steigert sich dann über kalte Happen zu warmen Gerichten.

Die Küche des ArabellaSheraton Grand Hotel hat sich ihre eigene Brunch-Version einfallen lassen: Der Kaffee und das Drei-Minuten-Ei werden übersprungen. Am Mittag trifft sich eine bereits erkennbar frohgemu-



Die Bar „Mind and Motion“
im Spa-Bereich

te Gesellschaft am Eingang der "Ente" und beginnt die Veranstaltung mit einem Glas Champagner (oder einer Morning Glory); schon bevor es richtig los geht, werden kleine Fingerfoods serviert: Mini-Pizzas (im 2 Euro-Format), kleine Spiesse, Löffel mit Salaten und anderen Leckereien. Doch dann ist das grosse Buffet eröffnet und bie-

tet eine ungewöhnliche kulinarische Tour d'horizon, multikulti und global: Ein japanischer Sushi-Chef, der fließend und lächelnd "Grüß Gott!" und "Was möchten Sie, bitte?" sagt, erfüllt alle Sonderwünsche. An der Vorspeisen-Station wetteifern Austern, Lachs, Crevetten, Garnelen um unsere Aufmerksamkeit, und bei den Wok-Köchen dampfen Pfannen mit Krustentieren, mit Ente und mit bunten Gemüsen. Prime Rib Steak und Lamm Chops fügen dem einen original amerikanischen Touch zu, und auch die Toskana-Fraktion ist mit ein paar wahrhaft erlesenen Pasta dabei.

Zwischen "Rotzungenfilet mit Hummer" und "Kalbsfilet mit Pfefferkäsesauce", "Perlhuhnbrust mit Backpflaumen" und "Kürbiscremesuppe" erstreckt sich das breite deutsche Repertoire, und die Auswahl der Salate scheint kein Ende zu nehmen. Kein anderes Buffet bietet so viele Köche auf und soviel frisch bereitete Gerichte.

Und dazu schmelzt im Hintergrund ein singender Gitarrist (mit ein bisschen Hilfe neuzeitlicher Elektronik) den einen oder anderen stimmungsvollen Blues. An manchem fröhlichen Tisch knallt immer noch mal ein Champagnerpfropfen. Die Zeit verstreicht, die Stimmung steigt. Brunch heißt für viele auch, der Tag geht zu Ende. Viel schöner als in diesem Ambiente kann er das eigentlich nicht tun.

Fotos: Arabella Sheraton

Weitere Informationen:

ArabellaSheraton
Grand Hotel München
Arabellastr. 6
81925 München
Tel.: 089/9264-0
Fax: 089/9264-8699
grandhotel.muenchen@arabellasheraton.com
<http://www.arabellasheraton.com>



Tim Raue

GAULT MILLAU KÜRT TIM RAUE ZUM AUFSTEIGER DES JAHRES

Der Küchenmeister des „Restaurant 44“ im „Swissôtel Berlin“ wird mit 17 Gault Millau Punkten ausgezeichnet und wurde damit in die Riege der deutschen Spitzenköche aufgenommen. Feinschmecker bezeichnen ihn als einen der experimentierfreudigsten, neugierigsten und kreativsten Küchenchefs der Hauptstadt und sogar Deutschlands. Mit seiner Küchenphilosophie „Tradition und Evolution“ widmet sich Tim Raue sowohl der regionalen als auch der avantgardistischen Küche.

Das Swissôtel befindet sich in einmaliger Lage, direkt am berühmten Kurfürstendamm. Das „Restaurant 44“ mit Chefkoch Tim Raue haben wir bereits in unserer Gour-med Ausgabe 3/4-2004 (Berlin kulinarisch) vorgestellt.

Foto: Swissôtel

Weitere Informationen:

„Restaurant 44“
C/O Swissôtel Berlin am Kurfürstendamm
Augsburger Straße 44, 10789 Berlin
Tel.: 030/22010-2288
Fax: 030/22010-2222
ask-us.berlin@swissotel.com
http://www.berlin.swissotel.com

KURZ NOTIERT

UNGEWÖHNLICHE DANKESCHÖN- AKTION DER RÜBEL HOTELS: STAMMGÄSTE ÜBERNACHTEN KOSTENFREI!

Mit dieser Maßnahme bedanken sich das Golf- und Wellnesshotel Schloss Teschow und das Romantische Hotel Schloss Schorssow bei ihren treuen Kunden. Bis zum 28.



Schloss Teschow

Februar 2005 erhalten die treuen Gäste beider Häuser das außergewöhnliche Privileg, in den Schlosshotels sooft und soviel sie mögen kostenfrei zu residieren. Die Stammgäste werden lediglich darum gebeten, parallel zu ihrem eigenen Aufenthaltszeitraum neue Gäste mitzubringen. Durch die positive Resonanz der Stammgäste auf diese Aktion steht jetzt schon fest, dass dies nicht die letzte Dankeschön-Aktion an die Stammgäste war.

Foto: Schloss Teschow

Weitere Informationen:

Golf- und Wellnesshotel
Schloss Teschow
Gutshofallee 1, 17166 Teschow
Tel.: 03996/1400, Fax: 03996/140119
urspruch@schloss-teschow.de
http://www.schloss-teschow.de

THE RITZ-CARLTON WOLFSBURG KULINARISCHER KALENDER MÄRZ-APRIL 2005.

Das Ritz-Carlton hat gleich zu Beginn des neuen Jahres wieder ausgesuchte kulinarische Erlebnisse zusammengestellt, die einen Aufenthalt dort unvergesslich machen. Das allgemein große Interesse an Kochklassen hat dazu animiert die Angebotsvielfalt nicht nur zu erweitern sondern auch zusätzliche Termine anzubieten.

5. März 2005

Kochklasse mit Sven Elverfeld

13. März 2005

Sushi-Kochklasse mit Stefan Kurzke

21. März 2005

Klassiker-Kochklasse mit Daniel Schmidt

25. März 2005

Heringsmenue im Restaurant „The Grill“

27. & 28. März 2005

Familien Osterbrunch im „The Grill“

27. + 28. März 2005

Ostermenue im „The Grill“

2. April 2005

Kochklasse mit Sven Elverfeld
„Schalen- und Krustentiere“

10. April 2005

Sushi-Kochklasse mit Stefan Kurzke

18. April 2005

in der Küche „Chef's Table“ mit Dirk Matschke

Weitere Informationen:

The Ritz Carlton Wolfsburg
Stadtbrücke, 38440 Wolfsburg
Tel.: 05361/607091
Fax: 05361/606158
Ccr.wolfsburg@ritzcalton.com
http://www.kulinarischerkalender.com

"WILLKOMMEN IM CLUB"

unter diesem Titel stellen wir Ihnen in den nächsten Ausgaben die kulinarischen, kulturellen und touristischen Attraktionen der neuen EU-Mitgliedsländer vor.

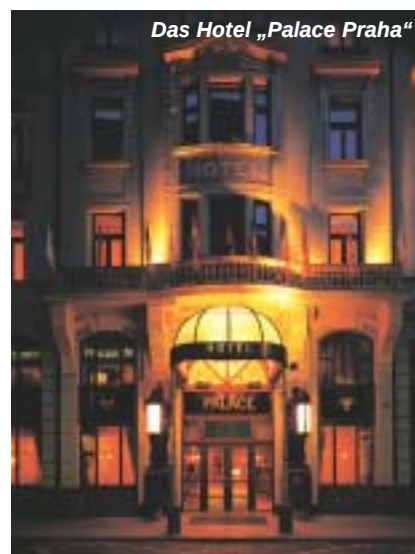
Diesmal: **PRAG –**
DAS HOTEL „PALACE PRAHA“

EINE EINMALIGE ERFAHRUNG AUS
KLASSISCHER ELEGANZ UND
PRICKELNDEM LUXUS

[Klaus Lenser](#)



Prag – immer eine Reise wert



Das Hotel „Palace Praha“

Mitten im historischen Herzen von Prag liegt das 1909 im Jugendstil erbaute und zu den „The Leading Hotels of the World“ gehörende Hotel „Palace Praha“. Durch die zentrale Lage des Hotels sind es nur wenige Schritte bis zu den vielen Sehenswürdigkeiten. Die unmittelbare Nähe zum Wenzelsplatz macht es zum beliebten Treffpunkt für Politiker und Geschäftsreisende. Auch Berühmtheiten wie Prince Charles, George Bush, Steven Spielberg, The Rolling Stones und noch viele mehr, haben schon den Weg ins „Palace Praha“ gefunden.

Komfort und perfekter Service sind in den 114 eleganten Luxuszimmern und 10 geschmackvoll eingerichteten Luxussuiten selbstverständlich.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Der Konferenzsaal bietet Platz für bis zu 120 Personen und verfügt über die modernste technische Ausstattung. Zwei weitere Salons sind ideal für Veranstaltungen bis zu 50 Personen. Auf Anfrage können auch Meetings und Veranstaltungen im Restaurant „L'Époque“ abgehalten werden.

Das „Gourmet Club Restaurant“ ist nicht nur wegen seiner ausgezeichneten Küche einer der Höhepunkte des „Palace Praha“. Die romantische Atmosphäre eines englischen Clubs der Jahrhundertwende, das Speisen am offenen Kamin und die Live-Pianomusik tun ihr übriges dazu.

Nur die besten Zutaten kommen hier frisch auf den Tisch und lassen ein Dinner

Englischer Charme im
„Gourmet Club Restaurant“



Chefkoch Brda
verwöhnt seine
Gäste mit
kulinarischen
Köstlichkeiten



Romantisch dinieren



hier zu einem unvergesslichen Genuss werden.

Eine Besonderheit ist der Restaurant-Leiter des „Gourmet Club Restaurants“, Herr Hudek, ein Oberkellner der alten K.u.K.-Schule. Er parliert perfekt in vielen gängigen Sprachen. Sein Service vermittelt dem Gast, ganz allein im Restaurant zu sein und alle Aufmerksamkeit gehöre ihm allein.

Die „Gourmet Lounge“ hat eine lockere Atmosphäre und bietet allerlei Mixgetränke, Tee, Kaffee, Snacks und mediterrane und tschechische Spezialitäten. Mit ihrem eleganten Ambiente ist die „Gourmet Lounge“ der ideale Platz für geschäftliche Meetings.

Fotos: Palace Praha

Weitere Informationen:



Hotel Palace Praha
Panská 12,
CZ-11121 Prague 1
Tel.: + 420/224 093 111
Fax: + 420/224 093 217
palhoprg@palacehotel.cz
<http://www.palacehotel.cz>

WIE ES EINMAL WAR:

MALLORCA

WO MAN DIE *RUHE* HÖREN KANN!

Klaus Lenser

Längst hat sich das beliebteste Urlaubsziel der Deutschen vom Massentourismus abgewandt und mit hochwertigen Angeboten dem Qualitätstourismus verschrieben. Die Zeiten wo man „Ballermann“-Urlaub suchte sind, Gott sei Dank, vorbei. Naja, sagen wir mal bis auf wenige Ausnahmen. In den Vordergrund gerückt sind heute Attribute wie, Tradition, mallorquinische Gastfreundschaft, romanti-

sche Landschaft und kulinarische Spezialitäten der Insel. All dieses findet der naturliebende Urlauber in den „SOM 7“ HOTELS. Sieben aussergewöhnliche kleine aber feine Hotels, mit unverwechselbarem Charakter verwöhnen den Gast und lassen ihn einen unvergesslichen Urlaub erleben.

„SOM 7“, das heisst auf mallorquinisch: „wir 7“. „Unser Wunsch ist es,



Herrlicher Ausblick von der romantischen Terrasse des „Albellons Parc Natural Hotel“



dem Gast einen Urlaub anzubieten, mit mallorquinischer Tradition und Gastfreundschaft inmitten der ursprünglichen Berglandschaft unserer Insel“, so Juan Vines, der Besitzer des Finca Hotels Albellons. Salopp könnte man sagen: Urlaub auf dem Bauernhof, aber exklusiver. Alle Hotels der „SOM 7“-Gruppe verfügen über maximal 12 Zimmer.

Das „Ca’n Calco“ ist ein kleines Dorfhôtel in Moscardi. Die beiden Inha-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Garten der Dorf-Finca
„Can Calco“ mit Pool**

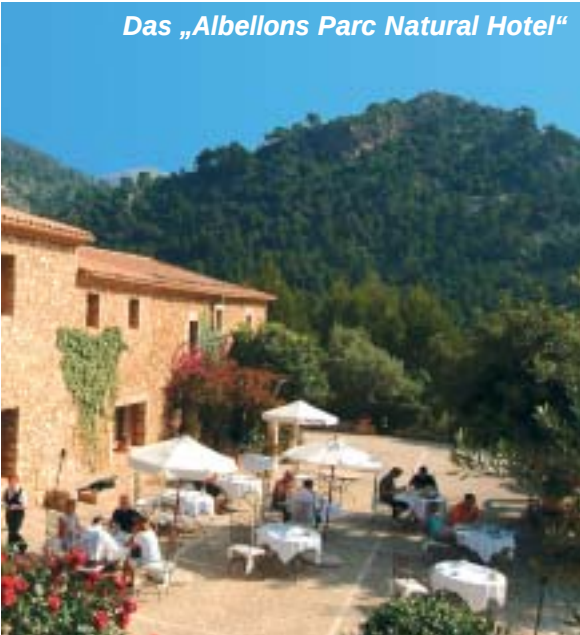
ber sind ehemalige Fischer aus Porto Pollenca, für ihre Gäste fahren sie noch heute hinaus und versorgen das Restaurant mit frischem Fisch.

Nicht weit davon liegt die Finca „**Can Casetes**“. Dieses elegante Landhotel aus altem edlen Naturstein



Innenhof der Finca „Can Casetes“ mit Pool

Das „Albellons Parc Natural Hotel“



bietet Ruhe pur und der herrliche Innenhof mit uneinsehbarem Pool ist eine Oase der Erholung. Wer will, kann Mountain-Biken, an Kochkursen teilnehmen, Golfen (ca. 15 KM) oder einfach gar nichts tun.

Am Hügel eines Pinien und Olivenhaines, weit weg von Strassen und anderen Störfaktoren, liegt malerisch das „**Albellons Parc Natural Hotel**“. Nur 12 individuell geschmackvoll eingerichtete Zimmer bieten dem Ruhe

Genuss ohne Reue im „Es Castell“



suchenden Gast ein luxuriöses Ambiente, das durch die typische traditionelle Küchenkunst dieser Region auch den verwöhntesten Ansprüchen gerecht wird .

Wer schon immer Urlaub wie ein Schlossherr machen wollte, ist im „**Es Castell**“ gut aufgehoben. Die Anfahrt über einen gewundenen Weg, der scheinbar ins Nichts führt, ist ein Erlebnis. Schafe, umgestürzte Bäume und die Durchquerung einer Furt erwecken den Eindruck, dass nichts mehr kommt, schon gar kein altes Castell aus dem 11. Jahrhundert,



Das „Es Castell“ liegt am Fuße des Gebirgszuges „Serra de Tramuntana“ inmitten von Oliven-, Orangen-, Zitronen-, Feigen- und Mandelbäumen.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Die Finca „Ca'n Beneit“

der Abend vorm Kamin mit gutem Whiskey verbringen lässt. Beeindruckend ist der wunderbare Ausblick bis zur Bucht von Alcudia.

Direkt, aber verborgen im Ort, ist die alte Finca **„Ca'n Beneit“**. Dieser jahrhundertealte Landbesitz verfügt über 10 Zimmer, von denen nicht eins dem anderen gleicht. Auf der großen, weinumrankten Terrasse mit Blick auf den bunten mediterranen Garten vergisst man schnell den Alltag und gibt sich dem Müsiggang hin. Hier kocht die Seniorchefin so, wie sie es von ihren Vorfahren gelernt hat und ver-

obwohl von weitem war es doch schon zu sehen. Unmittelbar taucht es zwischen den Bäumen auf und begeistert mit seiner alten Würde den Gast. Die Gastgeber, Paola und James – sie ist Italienerin und James Engländer – haben sich ihren Lebenstraum erfüllt und gehen ganz in der Rolle von Schlossbesitzern auf. Paola sorgt für eine exzellente Küche, was sonst als Italienerin. James ist der perfekte Gentleman, mit dem sich vorzüglich



Elegantes Ambiente, das Restaurant im „Can Furiós Petit Hotel“

Erholsame Idylle auf der Terrasse vom „Ca'n Beneit“

wöhnt mit fast vergessenen Spezialitäten die Gäste.



Ein mondänes 5-Sterne Landhaus ist das **„Can Furiós Petit Hotel“**. Wie der Name schon sagt, lediglich 7 Zimmer – drei DZ und vier Suiten – gibt es in dem versteckten Kleinod. Alle Zimmer sind unterschiedlich eingerichtet. Kostbare Stoffe, alte Stilmöbel, ein Mix aus englischer Eleganz und mallorquinischen Antiquitäten vermitteln den Flair eines Grandhotel. Der Besitzer ist ein erfahrener Gastronom aus London, der Professionalität und Lebensfreude zu einem Urlaubserlebnis der besonderen Art werden lässt. Das aus der

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de



Stilvolles Doppelzimmer in der Finca „Binibona Parc“

Küche nur erlesene Speisen serviert werden erscheint schon fast selbstverständlich.

Die Finca „**Binibona Parc**“ hat sich ganz auf Öko-Tourismus spezialisiert. Die Nutzung von Sonnenenergie, Wasseraufbereitung, natürlicher Düngung, gehören ebenso zum Konzept, wie die Pflege traditioneller Rezepte mit Produkten, die selbst erzeugt werden. Ein klimatisiertes Schwimmbad lässt schlechtes Wetter vergessen, Sauna, Tennisplatz und Fitnesscenter sorgen

dafür, dass der Aktivurlauber sich auch im Haus sportlich betätigen kann.

Die „**SOM 7**“ liegen alle nicht mehr als drei Kilometer, ca. 15 KM nördlich von Inca, auseinander – direkt am Fuß des Tramuntana-Gebirges. Alle Häuser werden von den Inhabern mit viel Liebe und hohen Ansprüchen geführt. Dem Gast, der sich nicht nur der „hörbaren Ruhe“ hingeben will, bietet sich eine Vielzahl von Aktivitäten. Für Wassersportler ist es bis zur Küste nicht weit und Golfer können auf der neuen Anla-

ge bei Port d'Alcudia ihr Handicap verbessern. Weingenießer verköstigen die heimischen Weine oder Wanderungen durch das nahe Tramuntana-Gebirge sind nur wenige der Möglichkeiten, die sich dem Gast bieten. Das möge jeder nach seiner Fassung entscheiden. Aber vielleicht genießen sie ja auch nur die „hörbare Ruhe“.

Fotos: Ca'n Calco, Can Casetes, Albellons Parc Natural Hotel, Es Castell, Ca'n Beneit, Can Furiós Petit Hotel, Finca Binibona Parc

Weitere Informationen:

<http://www.som7hotles.de>

Finca/Hotel Can Casetes
Hotel d'interior /07314 Caimari, Mallorca
Tel.: +34 971 873 562
E-Mail: hotel@cancasetes.com

Finca/Hotel Albellons Parc Natural
C/Binibona s/n, 07314 Caimari, Mallorca
Tel.: +34 971 875 069
Fax: +34 971 875 143
E-Mail: finca@albellons.com

Petit Hotel d'interior Can Calco
C/Campane, 1, 07314 Moscardi, Mallorca
Tel.: (+34) 971 51 52 60
Fax: (+34) 971 51 51 09
E-Mail: info@cancalco.com

Finca/Hotel Es Castell
C/Binibona s/n, 07314 Caimari, Mallorca
Tel./Fax.: +34 971 875 154
E-Mail: es-castell@terra.es

Petit Hotel Ca'n Furiós
Camí Vell Binibona, 11
07313 Binibona, Caimari, Mallorca
Tel.: +34 971 515 751
Fax: +34 971 515 492
E-Mail: info@can-furiós.com

Finca C'an Beneit
Binibona, Mallorca., 07314 Caimari
Tel.: +34 971 51 54 16
Fax: +34 971 51 57 73
E-Mail: info@canbeneit.com

Finca Hotel Binibona Parc Natural
c/ Binibona, s/n, 07314 Caimari
Tel.: +34 971 87 35 65
Fax: +34 971 87 35 11
E-Mail: finca@binibona.com



Die Hotelhalle der Finca „Binibona Parc“

BRÜSSEL – HAUPTSTADT EUROPAS

EINE HERBERGE FÜR VERWÖHNTE

„THE ROYAL WINDSOR HOTEL GRAND PLACE“

S. Resnel

Brüssel ist seit Jahren nicht nur als Zentrum der Europäischen Politik bekannt, die Hauptstadt Belgiens ist auch als kulinarischer Mittelpunkt in Europa berühmt. Die prominenten kleinen, aber feinen Restaurants, Gaststätten und Bistros inmitten der

Altstadt sonnen sich in dem Ruf köstlicher Küchenvielfalt.

Wer Brüssel besucht, braucht auch auf kulturelle Angebote nicht verzichten. Konzert- und Theaterliebhaber erwartet ein reichhaltiges Programm –



Blumentepich zur Feier auf dem „Grand Place“



Das „Royal Windsor Hotel Grand Place“

sowohl modern, als auch klassisch. Für verregnete Tage hält Brüssel eine Menge Museen bereit.

Wer auf „Schnuppertour“ die Stadt erschließen möchte, sollte einige Hauptattraktionen wie den „Grand Place“ (Grote Markt) und das Opernhaus „La Monnaie“ auf keinen Fall verpassen. Die im 19. Jahrhundert nach Pariser Vorbild erbauten „Galeries St. Hubert“ – Brüssels erste überdachte Einkaufspassage – darf im Programm ebenfalls nicht fehlen. Weiter im Süden

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

der Stadt ist der Justizpalast mit seiner pompösen Eingangshalle ein Muss, denn der gigantische Bau hat eine größere Grundfläche als der Petersdom in Rom. Direkt neben dem Palast befindet sich der Stadtaufzug von dem aus man einen herrlichen Blick über die Stadt hat.

Wenn Sie elegant und anspruchsvoll übernachten möchten, ist das „Royal Windsor Hotel Grand Place“ eine der besten Adressen und liegt direkt im Herzen von Brüssel. Es ist Mitglied der „Leading Hotels of the World“. Viele Sehenswürdigkeiten wie der „Antike Markt“ die „Royal Galleries“ sind zu Fuß erreichbar. Der „Zaventem“-Flughafen ist nur 20 Minuten entfernt.

Das „Royal Windsor Hotel Grand Place“ ist ein Fünf-Sterne-Hotel und bietet optimale Voraussetzungen für größere und kleinere Kongresse. Für den Brüssel-Tourist ist das Hotel auch eine Oase der Ruhe und Entspannung inmitten der historischen Sehenswürdigkeiten der Altstadt.

Mit 266 Zimmern, inklusive 16 Suiten und einer Royal-Suite und einem aufmerksamen und persönlichen Ser-



vice, versorgt das Hotel seinen Gast ausgezeichnet. Mit einer Kombination aus Eleganz und anspruchsvoller Einrichtung, High-Speed-DSL-Anschlüssen, drahtlosen Internet-Anschlüssen, ist das Hotel, ob geschäftlich oder privat, allen Anforderungen gewachsen. Der „Roomservice“ des Hotels steht Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung.

Ein besonderes Highlight sind die von den Designern Jean-Paul Knott, Gerald Watelet, Mademoiselle Lucien und Marina Yee eingerichteten



„Fashion Rooms“. Von elegant bis modern ist alles vertreten.

Auch die Entspannung kommt hier nicht zu kurz. Im „Royal Windsor Hotel Grand Place“ hat jeder Gast die Möglichkeit, das Fitness-Center mit Sauna kostenlos zu nutzen.

Das „Chutney's Bar-Restaurant“ bietet nicht nur eine exzellente Küche, sondern auch ein abwechslungsreiches Menue und ausgefallene Cocktails. Die „Piano-Bar“ und der „Nightclub“ des Hotels öffnen ihr Pforten am Abend.

Durch die 15 schalldichten Konferenzräume, die alle mit Klimaanlage ausgestattet sind, und das Business-Center in dem Ihnen erfahrenes Personal zur Seite steht, lässt es sich erstklassig tagen.

Fotos: Royal Windsor Hotel



Weitere Informationen:

Royal Windsor Hotel
5 Rue Duquesnoy,
1000 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 505 5555, Fax: +32 2 505 5500
Resa.royalwindzor@warwickhotels.com
<http://www.warwickhotels.com>
Buchung unter www.lhw.com oder unter
der kostenl. Ruf-Nr. 00800-2888 8882

GOURMET ROUTE OF THE AFRICAN SUN

EINE REISE ZU DEN KULINARISCHEN HÖHEPUNKTEN DER TOP-HOTELS SÜDAFRIKAS

Gunther Schnatmann

Gegensätze, Überraschungen hinter jeder Ecke und atemberaubende Natur – das ist Sun City. Wer es nicht

gesehen hat, sollte sich kein Urteil darüber erlauben. Ein Casino macht noch nicht Las Vegas und die in Apart-



Imposant: das Palace of Lost City in Sun City



*Verschwenderischer Prunk
im Top-Hotel der Sun-Gruppe*

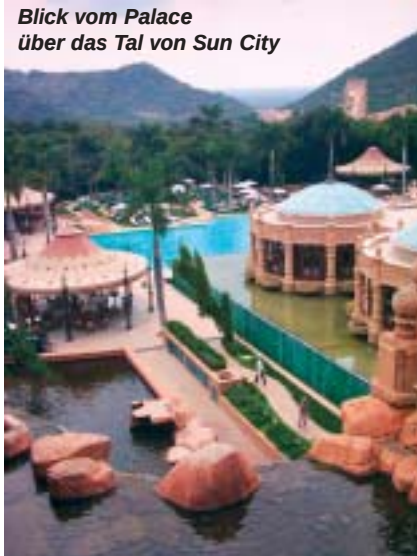
heidszeiten verschieene Vergnügungsstadt der reichen Weißen ist heute inklusive vieler unterstützter Wohltätigkeits-Projekte im Umland so politisch korrekt, als hätte sie Südafrikas Nationalheld Nelson Mandela auf dem Reißbrett entworfen.

Sun City zum 25jährigen Jubiläum ist ein idealer Ausgangspunkt, um entspannt ein faszinierendes Land zu ent-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

**Blick vom Palace
über das Tal von Sun City**



decken, um abwechslungsreichen Familien- oder Sport-Urlaub zu genießen – oder um kulinarisch in die neue raffinierte Küche des südlichen Afrikas einzutauchen!

Von Sun City aus, nordwestlich von Johannesburg, expandierte die Hotelkette „Sun International“ und betreibt heute 17 Top-Hotels in Afrika. Die vier Flaggschiffe der Kette sind zur „Gourmet Route of the African Sun“ zusammengefasst: Die „Zimbali Lodge“ an der Dolphin Coast von Kwa Zulu-Natal, das „Royal Livingstone“ an den Viktoriafällen in Sambia, das „Table Bay Hotel“ in Kapstadt und – „The Palace of Lost City“ in Sun City.



Stivolles Dining im Palace

Chefkoch Conrad Gallagher

Tafelfreuden am Tafelberg

Er besitzt Witz und Kreativität. Emsig wirbelt der 31jährige Conrad Gallagher in der Küche des Table Bay Hotels in Kapstadt. Eines der „Leading Hotels of the World“. Von hier aus versorgt er die 17 Häuser der Sun International Gruppe mit neuen Ideen und Rezepten. Ein Koch-Talent, das die Chance der aufkommenden neuen Küche Südafrikas erkannt hat – in einem internationalen Umfeld. Denn Südafrika zieht sowohl Geschäftsleute als auch Touristen vermehrt an. Der Bedarf an einem High-Class-Angebot wächst. Sun International und Gallagher sind dafür gerüstet.

1998, mit 25 Jahren, war Gallagher jüngster Chef eines Michelin-Sterne-Restaurants. Damals im heimischen Dublin („Peacock Alley“). Zwei Jahre später der zweite Stern. Höhepunkt damals: Das Dinner im Weißen Haus zum St. Patricks Day für Bill Clinton.

Gallagher schuf während und nach seines Studiums im Hotel- und Restaurantmanagement in New York Menues für das „Trump Plaza“, das „Le Cirque“ und das „Waldorf Astoria“. Dabei lernte er auch Kochgeheimnisse und Tricks des Franzosen Alain Ducasse kennen.

Im angelsächsischen Raum erwarb er sich große Bekanntheit als Fernsehkoch und Autor erfolgreicher Kochbücher.

Hinter der Gourmet Route steht der Shooting-Star der internationalen Koch-Szene, dessen Dienste sich „Sun“ im vergangenen Sommer gesichert hat: Conrad Gallagher (31), der sich 1998 als jüngster Chef einen Michelin-Stern erkocht hatte, auf den bald der zweite folgte.

Ein ideensprühender Virtuose, der inzwischen alle Hotels von Sun International kulinarisch neu ausgerichtet hat



**Chefkoch Conrad Gallagher
in seinem Element**

Seit Juli 2004 ist er Chefkoch von Sun International. Unter seiner Ägide krepelte die bereits hochklassige Hotelgruppe ihr Konzept in Richtung Gourmet-Küche um.

Heute ist Gallagher für die Speisekarten aller Sun-Hotels verantwortlich und versucht ständig einheimische Zutaten mit den feinsten Kreationen der internationalen Küche zu verbinden.

„Ich lerne hier viel und kann mich mehr auf wirklich neue Kombinationen von ungewöhnlichen Zutaten konzentrieren, als in Europa oder den USA“, verrät Gallagher Gour-med. Für ihn zählt eins: „Die Freiheit, abseits der Konventionen zu arbeiten zusammen mit einem Top-Publikum, das international anspruchsvoll ist und hier immer wieder aufs Neue überrascht werden kann!“

und dessen Hauptsitz das „Table Bay Hotel“ ist. Daher kürzen wir die Route ab: Vom spektakulärsten Hotel in Sun City direkt ins „Table Bay“ nach Kapstadt!

Spektakulär ist angesichts der Ausmaße und des verschwenderischen Prunks des „Palace of Lost City“ untertrieben. Mehrere künstliche Wasserfälle rauschen zwischen Restaurants, Pool und Terrassen. In den Innenhöfen der

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

„Valley of Waves“ – Strand mitten im Dschungel



Zimmertrakte sind Urwaldlandschaften angelegt, durch Höhlen-Grotten führen die Gänge. Lebensgroße Elefanten-Statuen bewachen die Hallen, über 15 Meter hohe Säulen in der Optik zusammengebundener Bambus-Stangen unterstreichen den Gigantismus. Das Hotel ist dem untergegangenen verschwenderischen Palast eines afrikanischen Märchen-Königs nachempfunden. Erst 1992 wurde der Palast erbaut und vor kurzem renoviert. Die 329 Zimmer (davon 51 Familienzimmer

und 16 Suiten) sind mit handgeschnitztem Interieur den „königlichen Gästen“ angemessen.

Am höhergelegenen Ende des Tales von Sun City gelegen geht es vom „Palace“ durch eine Urwaldlandschaft bergab zum „Valley of Waves“, einem 500 Meter breiten Sandstrand, über den künstliche Wellen donnern.

Dahinter bietet das kleine Einkaufszentrum mit Casino und Ballsaal für

Konzerte und Kongresse Abwechslung. Bemerkenswerter sind jedoch der See für Wassersport aller Art und der 18-Loch-Golfplatz, auf dem Profis wie Tiger Woods einmal im Jahr die Million-Dollar-Challenge, das höchstdotierte Golfturnier der Welt, ausspielen!

Von Entspannung und Unterhaltung ist es ein kurzer Weg zu Genuß pur. Das „Villa del Palazzo Restaurant“ ist dem Namen entsprechend italienisch angehaucht und verbindet gerne Pasta mit einheimischen Spezialitäten wie Seafood, Springbock (butterweich!), Antilope oder Strauß. Gerne auch auf offener Flamme zubereitet und mit afrikanischen Kräutern und Gewürzen mariniert. Norwegischer Lachs mit einheimischer Minze und Fenchel kitzelt abends in der „Villa“ den Gaumen ebenso wie mittags das liebevoll angerichtete Barbecue-Buffer auf dem Pool Deck. Nicht unerwähnt bleiben sollte das Frühstücks-Buffer im Palace: Dutzende von Metern sämtliche Früchte Südafrikas, Frisch-Zubereitungs-Stationen bis zum Straußenei-Omelett für Großfamilien...

Das Ausflugsprogramm ist von Sun City aus mannigfaltig. In unmittelbarer Nachbarschaft können sowohl vierrädrige Motorräder (Quads) auf staubigem Parcours erfahren oder gemütlichere Transportmittel bestiegen werden – Elefanten. Was in Asien üblich ist, war lange in Afrika unmöglich. Afrikanische Elefanten galten als zu „wild“, um sie für Touristen-Ritte zu nutzen. Mit sechs Elefanten-Babys, deren Mütter Großwildjägern in Sambia zum Opfer fielen, gründete die Lodge bei Sun City ihre Elefantenritt-Attraktion. Da die Dickhäuter von klein auf an Menschen gewöhnt wurden, sind sie absolut zahm und auf ihren Rücken haben Wildtiere wie Nashörner und Giraffen gegenüber Touristen keine Scheu und lassen sich aus der Nähe ablichten.

Wer um sieben Uhr morgens mitten in der Steppe des angrenzenden Pila-

Startfertige Dickhäuter für den Elefantenritt



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

esberg Nationalparks eine Champagner-Zwangsverkostung verträgt (Ballontaufe), dem sei eine Fahrt mit dem Heißluftgefährt über die erwachende Tierwelt mit Giraffen, Nashörnern, Leoparden, Gazellen und Affen heiß empfohlen (Abholung vom Hotel um vier Uhr morgens!).

Was morgens die Safari, ist abends der Sundowner auf dem Tafelberg über Kapstadt! Bizarre Felsformen, Wolkenfetzen im Wind und ein atemberaubender Blick auf den roten Feuerball über dem Atlantik. Dazu ein leckeres Picknick-Paket vom „Table Bay Hotel“ mit wieder mal Champagner oder lokalem Sekt und die Sinne baumeln dahin. Der Sonnenuntergang auf dem per Schweizer Seilbahn schnell erreichbaren Wahrzeichen von Kapstadt ist ein Muss! South African Airlines verbindet



Der Tafelberg über Kapstadt lädt zum „Sundowner“ ein



Pool und Spa –
großes Angebot im „Table Bay“

Sun City über den Airport Pilanesberg direkt mit der zauberhaften Metropole am Südzipfel Afrikas. Zauberhaft? Ja, denn im Gegensatz zu noch vor ein paar Jahren greifen die politischen Änderungen im demokratischen Südafrika mittlerweile. Die verbliebenen Townships bieten selbstbewusst touristische Produkte in eigenen Shops an oder organisieren Township-Touren. Neben der sich aufdrängenden Ähnlichkeit mit San Francisco (Hafen-Vier-

tel ähnlich wie Fisherman's Wharf) sind auch die Straßen des kleinen City-Bereichs nicht viel anders als in einer US-Metropole. „Welcome to Cape Town!“ ruft uns ein farbiger Geschäftsmann mit Aktenkoffer am Rande des gut erhaltenen Forts aus niederländisch-englischer Zeit entgegen. Kap-

stadt ist Boomtown und international offen.

Offen für neue Kreationen ist auch die Küche von Conrad Gallagher im Table Bay Hotel (329 Zimmer, davon 17 Suiten) direkt am malerischen alten Hafen und mit direkter Anbindung an



Ausblick vom „Table Bay“ Hotel auf den Tafelberg

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Tour-Abstecher in die Winelands

Wein mit deutschen Wurzeln

Über die Weine Südafrikas ist viel geschrieben worden. Wer Kapstadt besucht, sollte auf jeden Fall einen Abstecher in die wunderbare Landschaft der Winelands unternehmen, um hier aus erster Hand alles über Anbau, Sortenvielfalt und Ausbau zu erfahren.

Für einen Tagestrip bieten sich zwei unterschiedliche Weingüter an, die von Deutschen gegründet wurden: Nederburg und Le Cabrière.

Nederburg liegt im Weinbaugebiet Paarl und ist das größte Weingut Südafrikas. Es wurde 1792 von deutschen Auswanderern gegründet und erzeugt heute eine kaum noch zu zählende Fülle an Weinen vom einfachen Cape Riesling bis zum hochwertigen "Edekeur" oder "Private Bin", die nur auf der berühmten Nederburg-Auktion gekauft werden können.

Die ersten Nederburg-Weine wurden 1937 abgefüllt und heute findet man das Nederburg-Label überall auf der Welt. Der Betrieb erzeugt jährlich über 10 Millionen Flaschen. Der jetzige Winzer Newald Marais, der bei seiner Ausbildung in Weinsberg Schwäbisch gelernt hat, setzt die Tradition von Günther Brözel fort, wie den Ausbau von edelfaulen Trauben zu Süßweinen, ähnlich der Trockenbeerenauslese. Ein Prozent der



Stammhaus
des Weinguts „Nederburg“



Chef Matthew Gordon führt das
Restaurant „Haute Cabriere“

jährlichen Produktion wird auf der Nederburg-Auktion versteigert: 1600 geladene Gäste können das Beste verkosten und ersteigern. Dank der lebhaften Nachfrage im In- und Ausland werden oft Rekordpreise erzielt. Diese Weine findet man dann in sehr guten Restaurants wieder. Nederburg bietet Weinproben auf Deutsch an. **Infos im Internet: <http://www.nederburg.co.za>**

Auch im Weingut Le Cabrière nahe Franschhoek wird beim Inhaber Achim von Arnim Deutsch gesprochen. Es ist Heimat der renommiertesten Sektmarke Südafrikas, Pierre Jourdan. Die preisgekrönten Schaumweine aus Flaschengärung werden im klassischen Champagnerstil aus Pinot Noir und Chardonnay ausgebaut. Cabrière bewirtschaftet 25 Hektar mit einer jährlichen Produktion von 25 000 Kisten Wein und Sekt.

Neben der Kellerei betreibt Familie von Arnim das Restaurant Haute Cabrière, das zu den zehn besten Südafrikas zählt. Hier macht Chef Matthew Gordon kulinarisch ein Fass auf – mit der ähnlichen Mischung aus traditionellen Grundlagen, einheimischen Zutaten und neuen Zubereitungsarten wie Sun-Chef-koch Gallagher. Kein Wunder: Beide sind befreundet und inspirieren sich bei gegenseitigen Besuchen!

Infos im Internet inklusive Rezepte:
<http://www.hautecabriere.com>

das Einkaufszentrum. Hier läuft der Ire zur Höchstform auf! Frikadellen aus süßem Mais oder mit Pfirsich-Tee geräucherter Springbock als Vorspeise. Suppe von Butternuß, süßer Banane und Kokosnuss. Mit Honigbusch-Kräutern und Zitronen glaciertes Huhn im Hauptgang. Beispiele für Gallaghers Standard-Repertoire.

Im Premium-Restaurant des Table Bay, dem „Atlantic“, probiert er dann gerne immer wieder neue Kreationen aus: Mit Frischkäse gefüllte Rigattoni in Sauce Hollandaise und Capuccino-Schaum obendrauf vorneweg. Suppe aus frischen Kräutern mit Chilli-Streifen. Rohrer Fisch (Gallagher liebt Sushi!) eingepackt in Ingwer, Senf und Kräutern. Danach Passionsfrucht-Sorbet. Und dazu der Blick über den abendlichen Hafen mit dem Tafelberg im Hintergrund.

Hinter dem Tafelberg geht es weiter, zum Kap der Guten Hoffnung. Standard-Ausflugsziel von Kapstadt aus. Dazu der neben dem Kap gelegene Ort Boulders mit der Pinguin-Kolonie Südafrikas; weitere Attraktion: Wal-Beobachtung.

Garden Route und Winelands sind bekannte Ziele. Die Gourmet Route of the African Sun endet jedoch in Kapstadt. Eine Tour zu neuen Ufern in der kulinarischen Landschaft. Jedem empfohlen, der eine Umgebung voller neuer Eindrücke mit den Gaumenkitzeln eines Kontinents verbinden mag, welcher sich auf der Landkarte des guten Geschmacks immer weiter nach vorne schiebt!

Fotos: Gunther Schnatmann

Weitere Informationen:

Die Sun-Hotels können direkt bei Sun International im Internet gebucht werden:

<http://www.suninternational.com>
fitres@sunint.co.za

Außerdem bei Dertour, Airtours, TUI und außerdem bei „Utel“ unter 0180/5212645

Der Gewinner des letzten Gour-med - Gewinnspiels – Prof. Dr. Diether Breitenbach *Türkei* – fliegt mit SunExpress in die



Der Sieger des Gewinnspiels aus der Gour-med 11/12-04 ist Prof. Dr. Diether Breitenbach, der in Kürze 70 Jahre alt wird. Herr Prof. Dr. Breitenbach ist Professor für Psychologie. Er lehrte an einer Universität des Saarlandes.

Das Magazin Gour-med hatte er von seinem Sohn, Facharzt für Gynäkologie, bekommen und war nach eigener Aussage „von dem interessanten Mix aus Gourmet-Kultur, Life-Style und Medizin-News so begeistert“, dass er sich erstmals in seinem Leben an einem Gewinnspiel beteiligte und prompt gewann.

Mit der Medizin ist der Gewinner eng verbunden. Sohn, Tochter und Schwiegersohn sind niedergelassene Ärzte und Professor Dr. Breitenbach ist darüber hinaus Vorsitzender der „Freunde des Universitätsklinikums des Saarlandes e. V.“, die Forschungsförderung für junge Wissenschaftler betreiben.

Prof. Dr. Breitenbach hat 1 Woche Aufenthalt inklusive Halbpension im 5-Sterne-Hotel „Gloria Verde Resort & Spa“ für zwei Personen in Belek gewonnen. Natürlich sind auch die Flüge mit SunExpress und der Transfer von Antalya zum Hotel mit in dem Preis inbegriffen.

Herzlichen Glückwunsch!

Das „Gloria Verde Resort & Spa“ ist eines der exklusivsten Hotels in Belek und liegt direkt am Strand. Die Anlage liegt eingebettet inmitten von Pinien.



Poolanlage vom „Gloria Verde Resort & Spa“



Prof. Dr. Diether Breitenbach mit seiner Frau Friedeborg

Mit einem türkischen Café, einem Weinhaus, Bars, Internet-Ecke, Kartenspiel-Ecke, Geschäften, Frisör und Hallenbad mit Kinderbecken ist das „Gloria Verde“ für höchste Ansprüche bestens ausgestattet.

Ein Highlight ist das à la carte Restaurant „Thymus“, das sich auf kalorienreduzierte Ernährung, kombinierbar mit Wellness-Programmen, spezialisiert hat.

Fotos: Gloriaverde, SunExpress, privat

Weitere Informationen
und Buchung unter:
SunExpress
Tel.: 0180/5959590

(12 Cent pro Minute)
<http://www.sunexpress.de>

<http://www.gloriaverde.de>
<http://www.antalya.de>

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



WINE AWARDS 2005

AM 5. MÄRZ 2005

Zum dritten Mal vergibt WEIN GOURMET seine WINE AWARDS. Mit diesen Auszeichnungen würdigt die Redaktion internationale Winzerpersönlichkeiten, die sich auf besondere Weise um den Weinbau verdient gemacht haben. Die WINE AWARDS werden am 5. März anlässlich einer festlichen Gala auf „Schloss Bensberg“ in Bergisch Gladbach von namhaften Laudatoren überreicht.

Die WINE AWARDS 2005 werden zunächst in vier Kategorien vergeben:

- für den Wein des Jahres (national)
- für den Newcomer-Winzer des Jahres (international)
- für den Winzer des Jahres (international)
- für das herausragende Lebenswerk eines Winzers (international)

Zum ersten Mal wird in diesem Jahr ein **Ehrenpreis** für besondere Verdienste um das Ansehen und die Entwicklung des Weinbaus in einem Land vergeben.

Zum Höhepunkt der Gala wird der **Wein Gourmet des Jahres** ausgezeichnet, eine weltbekannte Persönlichkeit des öffentlichen Lebens, die sich mit Freude zur kulinarischen Lebensart bekennt und den Wein als Kulturgut genießt.

Durch die Preisverleihung führt der bekannte TV-Moderator Max Schautzer.

Im Anschluss an die Preisverleihung bitten vielfach ausgezeichnete Spitzenköche der „Althoff Hotels & Residences“ zu einem *walking dinner* mit Köstlichkeiten aus ihren Küchen in die Passagen und Salons von „Schloss Bensberg“.

Überdies sind renommierte Winzer aus der ganzen Welt – darunter auch die Nominierten für die WINE AWARDS 2005 – mit ihren Weinen anwesend, sodass die Gäste ausgiebig Gelegenheit zum Probieren haben werden. Im Anschluss spielt das Orchester im großen Saal zum Festball auf.

Text + Fotos: Wein Gourmet

Weitere Informationen:

Wein Gourmet
Jahreszeiten Verlag GmbH
Poßmoorweg 5
22301 Hamburg
Tel.: 040/2717 3761
Fax: 040/2717 2062
redaktion@wein-gourmet.de

Grandhotel Schloss Bensberg
Kadettenstraße
51429 Bergisch Gladbach
Tel.: 02204/42 944
Fax: 02202/42 944
kipker@schlossbensberg.com
<http://www.schlossbensberg.com>



Ein weiter Blick über Bangkok und ein Hotel ganz neuen Typs

Horst-Dieter Ebert

Die grosse Katastrophe ist vorbei. Das Paradies ist wieder geöffnet, doch um zu erleben, darf es nicht leerstehen. Es muß auch wieder bereist werden. Der Thailand-Tourismus ist als erster wieder angelaufen; nach Bangkok, nach Norden (Chiang Mai etc.) und Osten (Ko Samui etc.) war er eh nicht unterbrochen. Die Sieben-Millionen-Metropole Bangkok etwa war noch nie so attraktiv wie jetzt, verlockende Hotelpreise, eine neue blitzsaubere U-Bahn, ein spektakulärer Skytrain vereinfachen das Touristenleben, spannende neue Restaurants erhöhen die kulinarische Lebensqualität.

Im Oriental Hotel, trotz ultramoderner neuer Adressen, immer noch die Nummer Eins am Mekong, kriegte soeben das berühmte Spa noch einmal ein Facelifting, in den Restaurants wird noch einmal richtig Gas gegeben: Für das "Normandy" arbeitet jetzt der französische Star-Koch Guy Martin.

Und besonders glänzend wurde das klassische "Lord Jim"-Restaurant umgestaltet: Nun glitzert es in einem geradezu mondänen Design, als sei man in New York; in einem 16 Meter langen Aquarium ziehen dekorative Fische ihre Bahn; die Köche tragen schornsteinfegerschwarze Uniformen und hantieren theaterwirksam in einer offenen Küche. Sterneverdächtig!

Apropos New York: Nun hat auch Bangkok einen "Bed Supper Club", wo man auf klinisch weissen Matratzen liegend essen und trinken kann. "Viele gehen in eine Bar, um jemand fürs Bett abzuschleppen", hiess es darüber in der kultigen TV-Sendung "Sex and the City", "was lag da näher, als die Betten gleich in die Bar zu stellen."

Ganz so toll treiben sie es nicht, doch die Kellnerinnen stöckeln in Minimikröckchen und Netzstrümpfen umher, die Stimmung im gleissenden Space-Design ist höchst fidel, und das Unterhaltungsprogramm ist wie vom ClubMed geklaut: Da watschelt ein Taucher mit Flossen und voller Ausrüstung durchs Revier und schmettert dann (play back) eine Verdi-Arie.

Ach ja, gegessen habe ich auch, aus grossen Schalen, um nicht zu kleckern. Was es war, weiss ich nicht mehr so genau. Doch die Kellnerin war ganz allerliebst.

Ausflug nach Chiang Mai, eine Flugstunde nach Norden. Hier baut Mandarin Oriental sein erstes Ferienhotel, und es wird eine einzigartige Anlage werden. Auf 25 Hektar entsteht eine Art historischer Stadt in der bewunderten burmesischen



Lanna-Architektur, ein Gemeinwesen mit Tempel, Märkten, Handwerkern, sogar Reisfeldern. "Auf der Gehaltsliste stehen auch Elefanten und Wasserbüffel", lächelt der französische Direktor.

Natürlich wird es ein Spa der absoluten Luxusklasse geben, Pools, tropische Gärten und meditative Räume. Die Villen und Suiten in diversen Architekturen aus



drei Jahrhunderten, die Hälfte von ihnen ist bereits in Betrieb, werden den hohen Mandarin Oriental-Luxus noch zu überbieten versuchen; innerhalb der "Stadtmauern" werden nur Rikshas und Pferdewagen verkehren.

Ich habe sehr gut thailändisch gegessen. Zwei weitere Restaurants wurden gerade während meines Besuchs eröffnet: Sie versprechen Gaumenfreuden, wie es sie außerhalb der Hauptstadt bislang nicht gab. Dafür haben sie sich den bisherigen Chef aus dem französischen Restaurant des Oriental geholt; der will hier seiner alten Wirkungsstätte den Rang ablaufen.

Es nennt sich das höchste Restaurant der Welt, vermutlich ist es immerhin das höchste Open-Air-Restaurant. Das "Sirocco" empfängt seine Gäste im 64. Stockwerk des "New State Buildings", auf einer riesigen Dach-Terrasse. Die Bar ist kreisrund und fluoresziert in wechselnden Farben, eine Life-Band spielt, und es umfächelt uns eine angenehme Brise.

Spitze des Gebäudes ist eine Art säulenumkränzt Pantheon mit goldener Kuppel, so sitzen wir wie in einem Disneyland-Rom. Der Rundum-Blick über Bangkok ist sensationell. Die Stadt, noch vor Jahren luftverschmutzt wie Peking oder Mexiko-City, hat sich erstaunlich gereinigt und bietet heute eine Fernsicht wie München, wenn Föhn herrscht.

Kulinaria der Welt

in Gour-med

PUERTO NUEVO –

WO DIE LANGUSTEN
ZU HAUSE SIND



Jürgen D. Lemke

An der Küste Kaliforniens ragen auf der amerikanischen Seite die spiegelverglasten Wolkenkratzer San Diegos in die Luft und erstrecken sich wohlgeordnete endlose Häuserreihen. Nur ein paar Kilometer südwärts, auf der mexikanischen Seite, liegt das Zentrum von Tijuana mit seinen Elendsvierteln – trostlos, schmutzig und verkommen.

Tijuana ist vom amerikanischen Nachbarn durch einen Stahlwall, einer militärisch abgesicherten Grenzmauer, getrennt. Sie stellt durch ihre brutale Größe sogar die Berliner Mauer von einst in den Schatten.

Die Amerikaner selbst fühlen sich beim Grenzübertritt, als ob sie das

wahrhaftige exotische Fremde betreten – so unterschiedlich präsentieren sich beide Grenzstädte dem Besucher. Vor dem 11. September 2001 war hier noch die Welt in Ordnung. Tausende von Gästen strömten täglich in die nahe Nachbarstadt zum Einkaufen, Bummeln und zum Besuch der vielen Restaurants und Bars.

Doch seit September 2001 hat sich an der Grenze vieles verändert. Die Kontrollen sind langwieriger und genauer geworden, lange Warteschlangen vor der Grenze bei der Ausreise von Mexiko nach Amerika verdarben den Amerikanern den Grenzübertritt. Der einst meistfrequentierteste Grenzübergang der Welt wurde so zum großen Hindernis. Geschlossene Läden und verwaiste Einkaufspassagen legen nun Zeugnis ab, von den nunmehr mangelnden Besucherströmen. Tijuana und seine vormals pulsierende Einkaufsmeile der „Avenida Revolución“ gehört den Mexikanern wieder fast ganz allein.

Aber eigentlich wollte ich nicht über Tijuana schreiben sondern vom Hinter-



land dieser mexikanischen Metropole der „Baja California“ berichten. Nur knapp eine Stunde entfernt, vorbei an der Stadt Rosarito liegt an der gut ausgebauten mautpflichtigen Autobahn 1 D, der Ort Puerto Nuevo. Dieses kleine Fischerdorf, direkt am Meer gelegen, ist jedoch besser bekannt unter dem schönen vielversprechenden Namen: „Lobster Village“.

Doch gleich am Anfang möchte ich in diesem Zusammenhang auf einen Irrtum aufmerksam machen. Der in Puerto Nuevo gebräuchliche Name „Lobster“ bedeutet nicht etwa „Hummer“, also jenes Krustentier mit den zwei großen Scheren am Kopf. „Lobster“ bedeutet hier, an der mexikanischen Pazifikküste, übersetzt „Languste“ und die gehört aus zoologischer Sicht zu der Gattung der „Scherenlosen Panzerkrebse“. Die Frage, ob nun der Hummer oder die Languste besser schmecken, ist wohl eine Gewissensfrage und die muß jeder für sich selber beantworten.

1955 eröffnete Rosario Grane das erste „Lobster“ Restaurant hier an der noch menschenleeren Küste zwischen Rosarito und Ensenada. Und heute, fast fünfzig Jahre später, bieten schon über vierzig Restaurants das ganze Jahr über die wohlschmeckenden Langusten zum Verzehr an. Zubereitet im „Puerto Nuevo Style“, das heisst, die Langusten werden erst gekocht und dann kurz frittiert. Als Zutaten werden gereicht Reis, Bohnen, flüssige Butter und Salsa mild oder pikant, zusammen mit den in Mexiko obligatorischen Tortillas, diesen flachen Pfannkuchen aus Mais oder Getreide. Probieren Sie selbst einmal. Doch keine Angst, wer



Lobster-Restaurants wohin das Auge schaut

die Zubereitungsart „frittiert“ für eine Languste nicht als passend empfindet, der bekommt die Krustentiere jederzeit auch klassisch zubereitet, also entweder gekocht oder gegrillt. Aber bei den Zutaten versteht der Mexikaner keinen Spass. Sie werden zu jedem Gericht wie schon beschrieben gereicht. Bestellt wird in den Größen: klein, mittel, groß oder in XXL. Wobei bei „groß“ schon eine ordentliche Portion auf den Teller kommt. 25 Dollar werden dafür später auf der Rechnung stehen.

Zwischen Oktober und März gibt es sie frisch, denn dann ist Langustensaison an der „Baja California“. In dieser Zeit dürfen die immer seltener werdenden Tiere gefangen werden. Wer es mit eigenen Augen sehen möchte, der kann morgens an den kleinen Hafen von Puerto Nuevo kommen, um die

Fischerboote hier mit ihrem Fang zu begrüßen – aber dann ist Frühaufstehen angesagt. Langustensaison, das heisst auch gleichzeitig, in Puerto Nuevo wird gefeiert. Die kleine staubige, holprige Hauptstrasse wird nunmehr zum Mittelpunkt. Für den Autoverkehr gesperrt, feiert man hier besonders an den Wochenenden mexikanisch fröhlich bis in die Nacht hinein. Mariachis, die Sie in die musikalische Welt Mexikos entführen, ziehen durch die zahlreichen Restaurants. Gruppen über Gruppen von Musikern versuchen die Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen. Eine Vielzahl von Händlern bieten ihre Waren feil, Silber aus Tasco und Töpferarbeiten aus dem ganzen Land. Mexiko wie es lebt und lacht.

Lust auf etwas „Titanic“? Auf dem Rückweg nach Tijuana und San Diego, nur wenige Kilometer von Puerto Nuevo entfernt, wurde der Filmepos des berühmtesten Schiffes aller Zeiten gedreht. Die eigens dafür errichteten Filmstudios stehen noch und bieten heute allerhand Sehenswertes über die Entstehung des Filmes. Aber auch im Restaurant des „Calafia - Historical and Cultural Center“ welches nicht weit davon an den Klippen der Küste zu kleben scheint, gibt es einige interessante Erinnerungsstücke von den Dreharbeiten zu bewundern. Zeit eine kühle Margarita unter mexikanischer Sonne zu genießen, mit oder ohne Salz, ganz wie Sie es mögen.

Fotos: Jürgen D. Lemke

Weitere Informationen:
<http://www.bajatouristguide.com>



Gruppen von Mariachis begleiten das fröhliche Treiben während der Langusten-Saison.

LIZZY HEINEN – BESONDERE MÖBEL AUS EDELSTAHL ...

... FÜR MENSCHEN
MIT BESONDEREM
GESCHMACK

Der Kaminholz-Container GM-965 aus Lizzy Heinen's vielseitigem Programm ist aus formschönem Edelstahl und hat gleich zwei praktische Nutzungsmöglichkeiten. Als äußerst pflegeleichter und stabiler Kaminholz-Container und als Zeitungsständer, der seinen Platz in Ihrer Lesecke findet und Ihre Lektüre großzügig aufnimmt.



Kaminholz-Container



Teppan Yaki

Fotos:
Lizzy Heinen

Ein weiteres Highlight aus Lizzy Heinen's exklusiver Produktpalette ist der „Teppan Yaki“. Japanisches Grillen erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Auf der flachen Grillfläche lassen sich die feinsten Speisen zaubern.

Die Bedienung ist einfach und praktisch und gewürzt mit einer Prise Exklusivität und Eleganz. Der eigens dafür konzipierte Servierwagen bietet flexibles Grillen für draußen und drinnen.

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.

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

FAHRBERICHT NEUER PORSCHE 911 CARRERA CABRIO

OFFEN FÜR DEN PUREN FAHRSPAß

Gunther Schnatmann

Es war schon immer etwas Besonderes, einen Porsche 911 Cabrio zu fahren. Eines der ästhetisch schönsten Automobile bekommt jetzt eine Neuauflage. Und was für eine! Für den anspruchsvollsten Oben-ohne-Fahrer haben die Schwaben ihre ganze Ingenieurskunst in Sachen Sicherheit, Komfort und Fahrspaß ausgespielt. Ab April steht die Freiluftversion des Sportwagenklassikers bei den Händlern.

Das neue Cabrio fährt sich auf kurvigen Landstraßen wie ein Go-Kart – direkt, straff, ungemein sportlich. Der klassische Heck-Motor bringt seine Leistungskraft ohne raue Lastwechsel auf die Straße. Heißt: Sportliche Fahrweise wird gutmütig befolgt; extreme Grenzbereiche bedürfen schon den Gasfuß eines verkappten Rallye-Fahrers.

Ein moderner 911er wäre kein Porsche, wenn er nicht auch im Stadtverkehr ein Genuss-Gefährt mit dezent blubberndem Motor ohne Leistungslöcher ist. Und das ist beim Cabrio besonders wichtig – im Gegensatz



Fahrdynamik pur:
Das neue 911 Carrera Cabrio

zum Coupé sollen die Passagiere bei offenem Verdeck auch frische Früh-



Atemberaubende Optik eines Klassikers:
Das Faltdach fährt vollständig unter der Karosserie ein

lingsluft ohne stürmischen Fahrtwind genießen können. Das andere Extrem: Bis zu 293 km/h Höchstgeschwindigkeit ohne Dach und ohne Kopfbedeckung bescheren experimentelle Föhnfrisen.

Wie beim Vorgängermodell lässt sich das in Sachen Regenablauf und Winterfestigkeit stark verbesserte Stoffverdeck in 20 Sekunden automatisch öffnen oder schließen. Während der Fahrt auch bis Tempo 50. Ein Windschott gehört zur Serienausstattung.

Wie bei allen anderen Porsche-Modellen gibt es nun auch vom 911er Cabrio eine einfache und eine S-Version: Als Einstiegsmodell mit einem 3,6-Liter-Boxermotor und 325 PS und als Aufsteigermodell mit 3,8 Litern Hubraum und 355 PS. Trotz 85 Kilogramm Mehrgewicht für sicherheitsrelevante Steifigkeit steht das neue Cabrio in punkto Agilität und Kurvendynamik dem Coupé in nichts nach. Das S-Cabrio setzt mit dem serienmäßigen PASM-Fahrwerk zudem völlig neue Standards in Sachen sportlicher Straßenlage.

In beiden Modellen serienmäßig sind das Porsche Stability Management (PSM) und das Porsche Communication Management (PCM). Außerdem gibt's ab Werk ein CD-Radio mit neun Lautsprechern. Und der Service-Intervall konnte von 20- auf 30-tausend Kilometer verlängert werden.

Fazit: Ob sportliche Fahrmaschine mit Schönwetter-Option oder sommerliches Alltagsgefährt mit riesigen Überholreserven – der kompromisslose Spaß am Autofahren ist der gemeinsame Nenner des offenen 911ers! Bei Preisen um 100 000 Euro bleibt dieser Spaß etwas Besonderes. Aber das war beim offenen Porsche ja schon immer so.

Fotos: Porsche

Weiter Informationen:

Dr. Ing. h.c. F. Porsche
70432 Stuttgart
Tel.: 0711/911-0
Fax: 0711/911-57 77
<http://www.porsche.de>



Neues aus Kur- und Heilbädern



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

Jedem Beruf sein Gesundheitsprogramm

Bad Elster, Bad Brambach. Berufskraftfahrer haben andere Belastungen und Gesundheitsprobleme als Musiker, Frisöre oder Manager. Für diese und weitere Berufsgruppen haben die Sächsischen Staatsbäder Bad Elster und Bad Brambach spezielle Gesundheitsprogramme entwickelt, die in dieser Form einmalig auf dem deutschen Markt sind.

Im Rahmen eines zweiwöchigen Kuraufenthaltes werden die besonders stark belasteten Schwachstellen von Betroffenen behandelt, um ihnen möglichst lange eine beschwerdefreie Ausübung ihres Berufes zu ermöglichen. Denn gerade die gestiegenen Anforderungen an bestimmte Berufe führen vermehrt zu krankheitsbedingten Aus-

fällen und frühzeitiger Dienst- und Berufsunfähigkeit.

Um hier gezielt vorzubeugen bzw. zu heilen, wurden verschiedene Elemente der Bewegungs- und Entspannungstherapie, klassische medizinische Behandlungen, natürliche Heilmittelanwendungen sowie fernöstliche Entspannungsmethoden in Spezialkuren kombiniert.

So entstanden in Zusammenarbeit mit Badeärzten insgesamt fünf verschiedene Kurangebote für Musiker, Berufskraftfahrer, Lehrer, Manager sowie eine Spezialkur für Friseure, Bäcker, Köche und Floristen, die individuell nach den Wünschen des Gastes arrangiert werden.



Schmerzlinderndes Moorbad

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

Wellness

"Mobilia" ist eine Spezialkur, die sich an Berufskraftfahrer richtet. Speziell der stark beanspruchte Nacken- und Rückenbereich, der erhebliche Bewegungsmangel und die Belastungen durch unregelmäßige Arbeitszeiten führen zu Beschwerden, die mit einem Leistungspaket aus Naturmoorpackungen, klassischen Massagen, Rückenschule und Bewegungstherapie sowie täglichem Schwimmen und Saunabesuchen behandelt werden.

Auch der Beruf eines Orchestermusikers bringt erhebliche physische und psychische Belastungen mit sich. Bereits eine große Zahl an jüngeren Menschen sind von spielbedingten Gesundheitsstörungen betroffen. Um eine Chronifizierung zu vermeiden, ist gerade die Spezialkur "Allegretto" mit den Behandlungsschwerpunkten Hände, Gelenke, Schultern sowie Nacken- und Rückenbereich

besonders gut zur Prävention (Vorbeugung), aber auch als Heilbehandlung geeignet. Moorpackungen, Moorbäder, Moorkneten, klassische Massagen sowie spezielle Gymnastik sorgen für Linderung, Entspannung sowie mobilisierenden Bewegungsausgleich.

Auf die besonders im psychischen Bereich liegenden Belastungen von Lehrkräften geht die Spezialkur "Tutoris" ein. Erschöpfungszustände, Schlafstörungen, chronische Schmerzen, Unruhe, Herz-Kreislauf-Probleme sowie Infekte und muskuläre Verspannungen sind häufig die Folge des hohen Leistungsanspruches an Lehrer. Unter Anleitung eines erfahrenen Badearztes kann ein individuelles Gesundheitspaket aus Bewegungstherapie im Wasser, Massagen mit Aromaöl, Progressive Muskelentspannung, Bäder, Thai-Massagen und Reflexzonentherapie in Anspruch genommen werden. Der Besuch einer



Bad zur Entspannung im Wellnesbereich „Aquadon“

Neues aus Kur- und Heilbädern Wellness Fitness/Health Gesundheit

kulturellen Veranstaltung gehört ebenso zum Programm wie tägliches Schwimmen und Saunieren.

"Manager Spezial" ist eine Spezialkur für Führungskräfte, die im Dauerstress stehen und nur selten Gelegenheit für eine "Auszeit" haben. Gerade diese Zeit sollte ideal genutzt werden, um etwas für die Gesundheit zu tun. Denn ständiger Druck, Schlaf- und Bewegungsmangel sowie ein unregelmäßiger Tagesrhythmus führen schnell zu körperlichen und psychischen Beschwerden. Durch eine ausgewogene Kombination natürlicher Heilmittel, Massagen, spezieller Gymnastik, Reflexzonentherapie, Wellnessanwendungen und Wanderungen wird der Kreislauf in Schwung gebracht und die Widerstandsfähigkeit verstärkt.

Bei der Spezialkur "Manus" für Frisöre, Bäcker, Köche und Floristen wurden mehrere Berufsgruppen mit ähnlichen gesundheitlichen Belastungsschwerpunkten zusammengefasst. Beschwerden an Rücken und Beinen, aber auch der permanente Umgang mit Feuchtigkeit und daraus resultierende Hautprobleme werden mit "Manus" gelindert. Schmerzlindernde Mooranwendungen, entspannende Massagen, Rückenschule, Bäder und tägliches Wassertreten bringen den Stütz- und Bewegungsapparat wieder in Form, während hautpflegende

Bäder, Maniküre und Pediküre für äußeres Wohlbefinden und stressfreie Haut sorgen.

Sämtliche berufsspezifischen Kuren werden durch die fachliche Anleitung eines Badearztes begleitet. Durch die ausgewogene Kombination von Medizin und Therapie, Natur und Kultur sowie Bewegung und Entspannung wird eine Förderung von Gesundheit und Wohlbefinden erzielt. Die medizinische und therapeutische Kompetenz der beiden sächsischen Staatsbäder Bad Elster und Bad Brambach bilden zusammen mit den kurörtlichen Möglichkeiten ein ganzheitliches Konzept, das losgelöst aus Alltags- und Stressinflüssen eine intensive Erholungsmöglichkeit bietet.

Fotos: S+M Rümmler

Weitere Informationen:

Sächsische Staatsbäder GmbH
Badstr. 6

08645 Bad Elster

Tel.: 037437/71111

Fax: 037437/71222

<http://www.saechsische-staatsbaeder.de>



LESER - GEW



Backtrog-Spezialität
im Hotel „Obere Mühle“



Sauna- und Badelandschaft
„Elsterado“ in Bad Elster

BAD ELSTER –

EINES DER ÄLTESTEN MOORHEILBÄDER DEUTSCHLAND

Bad Elster liegt im Dreiländereck zwischen Tschechien, Bayern und Sachsen inmitten von Wäldern. Durch den Ort fließt die Elster, die von kleinen Bächen aus der Umgebung gespeist wird. Dadurch entsteht ein mildes Reizklima für alle Jahreszeiten. Ein ausgedehntes Wegenetz, dass rund um Bad Elster führt, lädt zu Wanderungen und Spaziergängen ein.

Bad Elster und Bad Brambach sind die einzigen Staatsbäder Ostdeutschlands. Sie bilden das Zentrum der vogtländischen Kur- und Bäderregion. Im Kurherzen Europas werden den Gästen und Patienten vorwiegend bei den Indikationen Herz- und Kreislauf-erkrankungen, Erkrankungen des Bewegungsapparates, Erkrankungen der Nieren und Harnwege, Hauterkrankungen und Frauenleiden, alle notwendigen Einrichtungen stationärer und ambulanter Präventions- und Rehabilitationsmedizin geboten. Hier einige „Kur-Tipps“:

MOOR & BEAUTY

Eine Wohlfühlkur wie aus dem Rezeptbuch: Man nehme die Pflegekraft heilender Moorerde, ergänze sie mit verschiedenen Massagen, gebe ein gutes Bad dazu und komplettiere alles mit gesundem Essen und viel Bewegung. Voilà! Es ist angerichtet:

- 1 Wohlfühlpackung mit Naturmoor

- 1 Klassische Massage
- 1 Bier- oder Stutenmilchbad
- 1 Vital Menue
- freier Eintritt in die Bade- und Saunalandschaft „Elsterado“

ALLEGRETTO

Die Spezialkur für Berufsmusiker

Das Bad Elsteraner Naturmoor steht bei dem zweiwöchigen Behandlungsplan im Vordergrund. Auf Hände, Gelenke, Schultern, Nacken und Rücken wird besonders geachtet und ein spezielles Gesundheitsprogramm entwickelt:

- 1 Eingangsuntersuchung beim Badearzt
- 4 Naturmoorpackungen
- 4 Naturmoorbäder
- 2 Moorkneten
- 6 Klassische Massagen (Schwerpunkt Rücken und Schultern)
- 4 Einzelgymnastik
- 4 Rückenschule
- 1 Abschlussuntersuchung beim Badearzt
- freier Eintritt in die Bade- und Saunalandschaft „Elsterado“

MOBILIA

Spezialkur für Berufskraftfahrer

Für den extrem beanspruchten Nacken- und Rückenbereich bei mangelnder Bewegung wurde ein spezielles Gesundheitsprogramm entwickelt. Naturmoorpackungen – kombiniert mit mobilisierender Physiotherapie –

bringen schnell die ersehnte Linderung und machen wieder fit:

- 1 Eingangsuntersuchung beim Badearzt
- 6 Naturmoorpackungen für den beanspruchten Rücken
- 6 Klassische Massagen
- 6 Rückenschule (in der Gruppe)
- 4 Bewegungstherapien im Wasser
- 1 geführte Wanderung oder Stadtführung
- 1 Abschlussuntersuchung beim Badearzt
- freier Eintritt in die Bade- und Saunalandschaft „Elsterado“.

TUTORIS

Spezialkur für Lehrkräfte

Lockernde Massagen, entspannende Bäder kombiniert mit aktivierender Bewegung. Sämtliche Leistungen unter Anleitung eines erfahrenen Badearztes bringen schnell die ersehnte Erholung und neue Vitalität zurück.

- 1 Eingangsuntersuchung beim Badearzt
- 6 Bewegungstherapien im Wasser (Gruppe)
- 4 Klassische Massagen
- 2 Wohlfühlmassagen
- 4 Progressive Muskelentspannungen nach Jacobsen
- 2 Entspannungsbäder
- 2 Thai-Massagen
- 1 Fußreflexzonenmassage
- 1 Besuch einer kulturellen Veranstaltung
- 1 Abschlussuntersuchung beim Badearzt
- freier Eintritt in die Bade- und Saunalandschaft „Elsterado“

WINNSPIEL



Terrasse vom Hotel „Obere Mühle“

MANUS

Spezialkur für Friseure, Bäcker, Köche und Floristen

Bei Rückenschmerzen und stark beanspruchten Händen wurde ein spezieller Behandlungsplan aufgestellt mit schmerzlindernden Mooranwendungen, entspannenden Massagen, fachgerechter Rückenschule, hautpflegenden Bädern bis hin zu kosmetischen Anwendungen:

- 1 Eingangsuntersuchung beim Badearzt
- 6 Naturmoorpackungen
- 6 Klassische Massagen
- 4 Rückenschule (Gruppe)
- 2 Kohlensäurebäder
- 2 Stutenmilchbäder
- 2 Moorkneten
- 1 Maniküre
- 1 Pediküre
- tägliches Wassertreten
- 1 Abschlussuntersuchung beim Badearzt
- freier Eintritt in die Bade- und Saunalandschaft „Elsterado“

MANAGER-SPEZIAL

Spezialkur für Manager

Ein Komplettprogramm, mit wohltuenden Massagen, mobilisierender Physiotherapie, Bädern und Anwendungen lässt Dauerstress vergessen:

- 1 Eingangsuntersuchung beim Badearzt
- 4 Kohlensäurebäder
- 4 Klassische Massagen
- 4 Einzelgymnastik
- 2 Fußreflexzonenmassagen
- 2 Shi-Tao-Massagen mit heißen Steinen
- 1 Gesichtsbildung mit Kosmetik von Dr. Babor
- 2 Bierbäder oder Stutenmilchbäder
- 1 Besuch einer kulturellen Veranstaltung
- 1 geführte Wanderung
- Abschlussuntersuchung beim Badearzt
- freier Eintritt in die Bade- und Saunalandschaft „Elsterado“.

Aber Bad Elster ist nicht nur wegen seiner Moorheilbäder bekannt, sondern auch wegen seiner Gastfreundschaft. Im Aparthotel „Obere Mühle“ erwarten Sie individuell eingerichtete Zimmer. Durch die ruhige Lage in Waldnähe ist das Hotel sehr gut als Ausgangspunkt für ausgedehnte Wanderungen und Spaziergänge geeignet. Zuvor kann man sich durch ein reichhalti-

ges Frühstück aus der eigenen Konditorei „Salzer“ stärken. Für Radfahrer und Wintersportler bietet das Hotel einen Tourenservice und Pauschalangebote. Das Kurzentrum von Bad Elster ist nur 10 Minuten entfernt.

Und das können Sie gewinnen, wenn Sie den Coupon richtig ausfüllen und per Post oder per Fax an uns senden:

3-Tages-Pauschale „Moor & Beauty“ im sächsischen Staatsbad Bad Elster, die auch mit dem Gütesiegel des Deutschen Heilbäderverbandes „Wellness im Kurort“ ausgezeichnet ist, für 2 Personen inklusive Halbpension im Apart Hotel „Obere Mühle“ sowie pro Person 1 Wohlfühlpackung mit Naturmoor, 1 Klassische Massage, 1 Bier- oder Stutenmilchbad, 1 Wohlfühlmassage mit Aromaöl, 1 Vitalmenue und freien Eintritt in die Bade- und Saunalandschaft „Elsterado“ in Bad Elster.

Einsendeschluss ist der 24.03.05. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Eine Auszahlung/Übertragung ist nicht möglich.

Reisetermin nach Verfügbarkeit und Absprache mit dem Hotel und Kurbad.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ihre Daten werden im Sinne des Datenschutzes behandelt.

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

Fotos: S+M Rümmler, Obere Mühle

Weitere Informationen:

Sächsische Staatsbäder GmbH
Tel.: 03 7437/71202
Fax: 037437/71204
s.schlosser@bad-elster.de

<http://www.saechsische-staatsbaeder.de>

Apart Hotel „Obere Mühle“
Inh. Stefan Salzer
Johann-Christoph-Hilf-Str. 27
08645 Bad Elster
Tel.: 037437/56789
Fax: 037437/56750

<http://www.das-hotel-in-bad-elster.de>

GEWINNSPIEL-COUPON

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

Frage 1: Wie heisst die Wohlfühlkur für jedermann im Staatsbad Bad Elster?

- ☐ Tutoris
- ☐ Mobila
- ☐ Moor & Beauty

Frage 2: Wie heisst das zweite sächsische Staatsbad?

- ☐ Bad Wildungen
- ☐ Bad Brambach
- ☐ Bad Sassendorf

Frage 3: Wie heisst die eigene Konditorei des Aparthotels „Obere Mühle“?

- ☐ Salzer
- ☐ Mühle
- ☐ Elster

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

BASEL II - Neue Herausforderung für den selbstständigen Arzt



Vorbereitung auf Basel II durch externes Rating

Ziele des Ratings im Allgemeinen

Mit Hilfe des Ratings wird die Wahrscheinlichkeit gemessen,

- mit der ein Kreditengagement ausfallgefährdet ist,
- mit welcher Wahrscheinlichkeit Störungen der monatlichen Annuitätenszahlungen, Zins und Tilgung, auftreten und
- ob die Zahlungen des Kreditnehmers durch inner- und/oder außerbetriebliche Risiken gefährdet sind.

Interne Ratings

Interne Ratings werden von Banken in einem standardisierten Verfahren, welches von der BaFin (Bundesamt für Finanzdienstleistungsaufsicht) genehmigt werden muss, durchgeführt. Der idealtypische Ablauf eines Bankenratings wird nachfolgend kurz dargestellt:

1. Erhebung und Aufbereitung der gewonnenen Daten
2. Berücksichtigung von sog. „K.O. – Kriterien“ und Warnhinweisen, wie z.B. Kreditkündigung, Kontopfändung, negative SCHUFA – Auskunft
3. Erstellung einer Jahresabschlussanalyse
4. Bewertung der qualitativen und quantitativen Kriterien
5. Benotung der Praxis, d.h. Ratingurteil

6. Bewertung von vorhandenen Sicherheiten, wie z.B. Bareinlagen, Wertpapiere, Immobilien usw.
7. Engagementbeurteilung

Jede Bank bzw. Bankengruppe besitzt eigene Ratingverfahren und wird dementsprechend auch unterschiedliche Schwerpunkte bei der Benotung der Praxis setzen. Deutliches Zeichen dafür sind allein schon die unterschiedlichen Ausgestaltungen der Bewertungsskalen, die von 1 bis 15, 1 bis 10 oder von A bis K reichen. So werden sich die Ratings der verschiedenen Bankengruppen zwar ähneln, aber nicht identisch sein, was eine Vergleichbarkeit der Ergebnisse sehr erschwert.

So bleibt das bankinterne Rating für den Arzt eine „Black – Box“, da die Banken die Ratingverfahren nicht öffentlich preisgeben und dem Kreditnehmer auch keine Handlungsempfehlungen geben können, wie er mögliche Schwachstellen in seiner Praxis beseitigen kann.

Externes Rating als Erfolgsfaktor

Viele Ärzte gehen davon aus, dass ihr unternehmerischer Erfolg hauptsächlich von der Anzahl der behandelten Patienten pro Quartal abhängt. Dass dieses Kriterium eine hohe Relevanz aufweist, ist sicherlich nicht zu

bestreiten, aber der Arzt steht auch in Konkurrenz zu anderen Ärzten und auch zu anderen Branchen auf folgenden Märkten:

1. Absatzmärkten (Gewinnung neuer Patienten),
2. Personalmärkten (Gewinnung von qualifiziertem Personal),
3. Beschaffungsmärkten (Einkauf von hochwertiger Praxisausstattung)
4. Kapitalmärkten (Beschaffung von Krediten oder Beteiligungen)

Welcher Markt für den Arzt nun die größte Bedeutung hat, ist pauschal nicht zu beantworten. Klar ist aber, dass hier Interdependenzen bestehen. So kann kein Arzt neue Patienten gewinnen, wenn er dafür über kein qualifiziertes Personal und über keine entsprechende Einrichtung verfügt. Damit wird auch die Beschaffung von Kapital schwieriger, wenn nicht sogar unmöglich. Wichtig ist deshalb, auf allen vier Märkten zumindest eine befriedigende Wettbewerbsfähigkeit zu erreichen.

Besonders intensiv ist der Wettbewerb auf den Kapitalmärkten, da das Geld ohne physische Hilfsmittel innerhalb weniger Stunden in alle Länder der Erde transferiert werden kann. Für den Kapitalgeber heißt das, dass er unendliche Möglichkeiten hat, sein Geld gewinnbringend anzulegen.

BASEL II - Neue Herausforderung für den selbstständigen Arzt

Ärzte stehen vor der Herausforderung, sich diesem Wettbewerb um zinsgünstiges Kapital stellen zu müssen, da sie auf dem Kapitalmarkt um die beschränkten Kreditvolumina der Banken und Sparkassen konkurrieren. Der Arzt muss also seiner Bank oder Sparkasse darlegen, dass ein Kreditengagement nur ein geringes Ausfallrisiko birgt. Die Bank ihrerseits wird das Risiko der Kreditvergabe an den Arzt prüfen und daraus die Konditionen ableiten. Dabei gilt, je höher das Risiko, desto höher der Zins. Man spricht in diesem Zusammenhang von einem sog. Risikoaufschlag.

Externes Rating – Mehrwert für Ihre Arztpraxis

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die niedergelassenen Ärzte bei der Herausforderung Basel II zu unterstützen und dem Arzt die betriebswirtschaftliche Seite seiner Praxis aufzuzeigen. Im Zuge dessen, sollen dem Arzt die Vorteile und Einsatzmöglichkeiten einer externen Ratinganalyse nutzbar gemacht werden.

Dabei berücksichtigen wir sowohl quantitative als auch qualitative Faktoren. Insbesondere die qualitativen Faktoren gewinnen durch Basel II immer mehr an Bedeutung. Hierzu zählen vor allem die unternehmerischen Fähigkeiten des Praxisinhabers, die Praxisorganisation sowie die Qualität des Rechnungswesens. Darüber hinaus wird auch das Personalmanagement und die strategische Ausrichtung der Praxis als wesentlicher Bestandteil des qualitativen Ratings zur Beurteilung der Kreditwürdigkeit herangezogen.

Durch eine externe, neutrale und ganzheitliche Praxisanalyse, die eine

Aussage über die Zukunftsfähigkeit der Praxis erlaubt, können dem Arzt neue Möglichkeiten und Wege im Praxismanagement aufgezeigt werden. Die mit dem externen Rating verbundene Stärken-Schwächen-Analyse zeigt dem Arzt die Verbesserungs- und Chancenpotenziale seiner Praxis auf.

Durch ein externes Rating hat der Arzt darüber hinaus die Möglichkeit, sich auf den internen Rating-Prozess der Banken vorzubereiten, so dass deren Anforderungen am Stichtag „problemlos“ erfüllt werden können. Eine gute Vorbereitung verschafft Sicherheit und ermöglicht dem Arzt mit der Bank auf gleicher Augenhöhe zu verhandeln. Insgesamt werden mit Hilfe der Auswertung interne Praxisrisiken identifiziert, analysiert und geeignete Maßnahmen vorgeschlagen, welche die Zukunftsfähigkeit der Praxis sicherstellen sollen.

Im Rahmen unseres Workshops „Basel II – Herausforderungen für den niedergelassenen Arzt“ wollen wir Ihnen die Thematik Basel II und Rating näher bringen und Ihnen die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten einer externen Ratinganalyse aufzeigen und nutzbar machen. Im Mittelpunkt steht insbesondere die Vorbereitung auf den Ratingprozess der Banken.

Folgenden Workshop bieten wir speziell für Sie an:

Basel II – Neue Herausforderungen für den niedergelassenen Arzt

- **Basel II Grundlagen**
- **Was ist Rating?**
- **Konsequenzen und Bedeutung für den Arzt**
- **Ganzheitliche Praxisdiagnose durch externes Rating**

- **Impulse für eine kaufmännische Praxisführung**
- **Neue Wege im Praxismanagement**
- **Handlungsempfehlungen**

Folgende Seminare zur betriebswirtschaftlichen Qualifikation von Ärzten bieten wir an:

- Personalmanagement in der Arztpraxis
- Impulse zur Praxisorganisation
- Kostenmanagement in der Arztpraxis
- Qualitätsmanagement der Arztpraxis

Unser Mehrwert für Ihre Praxis:

- Optimale Vorbereitung auf das Rating der Banken
- Erkennung von Verbesserungs- und Chancenpotenzial
- Ausbau und Sicherung der Stärken Ihrer Praxis
- Identifikation von internen Praxisrisiken
- Entdeckung neuer Wege im Praxismanagement
- Optimierung der Praxisführung

MediRate – Unsere Ratinganalyse beinhaltet:

- Ganzheitliche Praxisanalyse
- Stärken-Schwächen-Profil
- Praxiswertermittlung
- Ermittlung des Referenzzinssatzes und der Kreditlinie
- Ratinghistorie
- Handlungsempfehlungen

Text und Fotos: Thomas Hülshorst,
Manfred Lingnau



MediRATE

Tel.: 0170/4095707
info@medirate.de
<http://www.medirate.de>

WHO-Expertenbericht zur Osteoporose und ihrer Prävention

Prof. Dr. Ursel Wahrburg



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

In ihrem jüngsten Bericht zur Rolle der Ernährung bei der Prävention chronischer Erkrankungen (1) beschreibt die Weltgesundheitsorganisation (WHO) neben Übergewicht, Diabetes, kardiovaskulären und Krebs- sowie Zahnerkrankungen die Osteoporose als eine der ernährungsabhängigen Erkrankungen, denen weltweit betrachtet die größte sozioökonomische Bedeutung zukommt. Trotz offensichtlich großer Unterschiede in der Häufigkeit der Osteoporose zwischen verschiedenen Ländern und Regionen lassen sich diese Differenzen aufgrund von Definitions- und Diagnoseproblemen kaum mit präzisen Daten belegen. Immerhin schätzt die WHO allein die Zahl der osteoporose-bedingten Hüftfrakturen weltweit auf ca. 1.66 Millionen jährlich und rechnet mit einem Anstieg dieser Zahlen auf das vierfache im Jahre 2050, bedingt durch die steigende Anzahl älterer Menschen. Auch in Deutschland ist die Osteoporose eine der wichtigsten

„Volkskrankheiten“ mit überwiegender Manifestation in der zweiten Lebenshälfte.

Die WHO hat ausgewertet, für welche Nahrungs- und Lebensstilfaktoren sich mit welcher Evidenzstärke eine Beziehung zum Osteoporose-Risiko herstellen lässt. Dabei wurden ausschließlich solche Studien berücksichtigt, in denen Frakturen als Endpunkt definiert wurden. Dementsprechend beziehen sich die gefundenen Zusammenhänge lediglich auf ältere Menschen (Tab. 1). Weiche Endpunkte wie etwa die Knochendichte wurden nicht einbezogen.

Wie Tab. 1 zeigt, lässt sich das osteoporose-bedingte Frakturrisiko bei älteren Menschen durch eine ausreichende Zufuhr von Calcium zusammen mit Vitamin D signifikant reduzieren. Werden Calcium und Vitamin D separat betrachtet, ist die Risikosenkung ledig-

Tabelle 1: Evidenz für Zusammenhänge zwischen Nahrungsfaktoren und osteoporose-bedingten Frakturen

Evidenz	Risikosenkung	Risikoerhöhung
„Überzeugend“ ältere Menschen ¹	Calcium plus Vitamin D	Hoher Alkoholkonsum Geringes Körpergewicht
„Wahrscheinlich“ ältere Menschen	Calcium Vitamin D	
„Möglich“ ältere Menschen	Obst und Gemüse Mäßiger Alkoholkonsum Sojaprodukte	Hohe Natriumzufuhr Hohe Proteinzufuhr

¹ Nur in Populationen mit hoher Inzidenz an Frakturen; bezieht sich auf Männer und Frauen über 50-60 Jahre mit niedriger Calcium und/oder Vitamin D-Zufuhr.

lich „wahrscheinlich“ und damit weniger evident. Diese Befunde unterstreichen die Notwendigkeit, mit der Calciumaufnahme gleichzeitig auch den Vitamin D-Status zu optimieren.

Für eine Reihe weiterer, im Zusammenhang mit Osteoporose diskutierter Nahrungsfaktoren, unter anderem Vitamin K, Vitamin A, Zink, Kalium und Natrium, ist die epidemiologische Datenlage entweder sehr dürftig oder widersprüchlich, und viele Fragen sind derzeit noch offen. Nicht zuletzt diejenige nach der optimalen Höhe der Calciumzufuhr, die sich nach den Erkenntnissen der WHO zudem nicht international einheitlich beantworten lässt. So hat der Report überzeugend gezeigt, dass zum einen der tatsächliche Calciumbedarf abhängig von alimentären, genetischen, Lebensstil- und geographischen Gründen unterschiedlich ist und zwischen verschiedenen Ländern und Kulturen erheblich variiert. Zum anderen werden sehr unterschiedliche Methoden zur Bedarfsermittlung herangezogen, die eine länderübergreifende Vergleichbarkeit von Ist-Soll-Werten zusätzlich erschweren. Hierzulande ist gelegentlich zu lesen, dass mit einer Ernährungsweise ohne jegliche Milchprodukte (unseren wichtigsten Calciumlieferanten) eine ausreichende Calciumzufuhr sichergestellt werden könne, wobei als Begründung die Asiatinnen angeführt werden, die kaum Milchprodukte verzehren und bei denen die Osteoporoserate niedriger als bei uns ist. Ein solch undifferenzierter Vergleich ist vor dem Hintergrund der WHO-Befunde daher nicht aussagefähig.

Im Resümee sieht die WHO derzeit keine ausreichende Evidenz für globale bevölkerungsweite Strategiemassnahmen speziell zur Osteoporoseprä-

vention, so wie sie etwa zur Vorbeugung von Übergewicht und Herz-Kreislauf-Erkrankungen international empfohlen werden. Um die osteoporosebedingten Frakturen zu reduzieren, erscheinen jedoch gezielte Massnahmen zur Verbesserung der Calcium- und Vitamin D-Versorgung für bestimmte Risikogruppen der Bevölkerung, insbesondere in Ländern mit hoher Frakturinzidenz, durchaus sinnvoll. Darüber hinaus betont die WHO, dass eine Reihe von Lebensstilmassnahmen, die nachgewiesen zur Prävention anderer chronischer Erkrankungen empfehlenswert sind, zumindest möglicherweise auch zur Osteoporosevorbeugung nutzbringend sind und nicht etwa zu diesen im Widerspruch stehen. Hierzu zählen in erster Linie regelmäßige körperliche Aktivität für alle Altersgruppen, Nicht- rauchen, Aufrechterhaltung eines normalen Körpergewichts, vermehrter Konsum von Obst und Gemüse sowie ein begrenzter Alkoholkonsum.

Auch weisen die WHO-Experten darauf hin, dass Massnahmen zur Erreichung einer möglichst hohen Knochengipfelmasse (peak bone mass) im jungen Erwachsenenalter und zur weitgehenden Aufrechterhaltung dieser im weiteren Lebensverlauf vorteilhaft sind. Neben ausreichender körperlicher Bewegung ist dies in allen Altersgruppen vor allem eine abwechslungsreiche vollwertige Ernährung.

Literaturhinweis

1. WHO Technical Report Series 916: Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. WHO, Genf 2003

Weitere Informationen:

Prof. Dr. Ursel Wahrburg
Fachhochschule Münster
Fachbereich Oecotrophologie
uwahrburg@FH-Muenster.de



MEDIZIN NEWS

Das Kreuz mit dem Kreuz

Rückenprobleme haben sich in den Industrienationen zu einer richtigen Volkskrankheit ausgewachsen: Rund 80% der Erwachsenen hatten schon mindestens einmal in ihrem Leben damit zu tun. Bei den Krankschreibungen stehen diese Beschwerden ganz oben und verursachen pro Jahr einen Ausfall von etwa 75 Millionen Arbeitsstunden. Im Schnitt fehlt jeder Rückenpatient zehn Tage pro Jahr. Das Leiden kann im Extremfall bis zur Berufsunfähigkeit führen, mehr als 60% der Invaliditätsanträge werden aufgrund von Rückenproblemen gestellt. Die gleiche Zahl gilt übrigens auch für die Kuranträge. Dem Sozialwesen entstehen dadurch jährlich Kosten in Höhe von rund 15 Milliarden Euro. Ursache der Rückenbeschwerden sind häufig Fehlbelastungen aufgrund unserer Lebensweise: Wenig Bewegung und meist sitzende Tätigkeit sind Gift für die Wirbelsäule. Falsches Heben, Bücken und Sitzen tun ihr Übriges dazu.

Manchmal sind aber auch andere Dinge die Ursache, beispielsweise eine Osteoporose, die zu sehr schmerzhaften Wirbelkörperfrakturen führen kann. Antiresorptive Medikamente verringern bei dieser Erkrankung den Knochenumbau und somit auch die Rate an Frakturen, erhöhen dabei aber nicht die Knochenmasse. Strontium Renelat scheint hier ein neuer Behandlungsansatz zu sein: Das Medikament fördert die Neubildung von Knochengewebe und bremst gleichzeitig den Abbau, wie Tierversuche zeigen konnten. Eine placebokontrollierte Untersuchung legte nahe, dass dies auch beim Menschen der Fall zu sein scheint. Daher brachten P.J. Meunier und Kollegen

eine Phase III Studie auf den Weg, in der sie den Einfluss von Strontium Renelat auf das Risiko von Wirbelfrakturen untersuchten (N Engl J Med 2004; 350: 459-468). 1649 postmenopausale Frauen mit mindestens einer nachgewiesenen Wirbelfraktur nach Minimaltrauma in der Vorgeschichte nahmen daran teil. Sie erhielten täglich 2g Strontium Renelat oder Placebo. Tatsächlich erlitten die Teilnehmerinnen der Verumgruppe deutlich weniger Wirbelfrakturen als die der Kontrollgruppe. Innerhalb des Beobachtungszeitraums von drei Jahren hatte sich das Risiko um 41% verringert, die Knochendichte war signifikant angestiegen.

Kürzlich konnten R. McLean und Kollegen einen Risikofaktor für Schenkelhalsfrakturen identifizieren: Homocystein (N Engl J Med 2004; 350: 2042-2049). Für ihre Arbeit griffen die Autoren auf über 59-jährige Teilnehmer der schier unerschöpflichen Framingham-Studie zurück und bestimmten aus bereits vorhandenen und tiefgefrorenen Blutproben die Spiegel von Homocystein. Die erhaltenen Werte korrelierten sie anschließend mit den aufgetretenen Schenkelhalsfrakturen. Ausgangsidee war, dass Patienten mit Homocysteinurie häufig an einer Osteoporose leiden, was nahe legt, dass erhöhte Homocysteinspiegel die Knochendichte negativ beeinflussen und somit das Frakturrisiko erhöhen können. Tatsächlich gingen die Werte der obersten Quartile mit einem deutlich erhöhten Risiko für Schenkelhalsfrakturen einher, das für Männer vervierfacht und für Frauen verdoppelt war.

Eine weitere Methode, in der Postmenopause das Frakturrisiko zu sen-



ken ist denkbar einfach: Reichlich Bewegung. Bereits 2002 konnte eine Arbeitsgruppe um D. Feskanich an Teilnehmerinnen der Nurses' Health Study zeigen, dass ausreichende körperliche Aktivität die Inzidenz von Knochenbrüchen senken kann (JAMA 2002; 288: 2300-2306). Das Gute daran: Hierfür sind keine sportlichen Höchstleistungen notwendig, schon tägliche Spaziergänge (die wohl häufigste Form körperlicher Betätigung in der betroffenen Altersgruppe) reichen dazu aus.

Ein gewisses Maß an körperlichem Training scheint sich auch auf eine rheumatoide Arthritis positiv auszuwirken. Teilnehmer einer Studie, die zweimal wöchentlich ein intensives Training erhielten, entwickelten über einen Zeitraum von zwei Jahren im Vergleich zu mit herkömmlicher Physiotherapie behandelten Patienten signifikant weniger Gelenkschäden und hatten einen deutlich niedrigeren Verbrauch an Glucocorticoiden (Ann Rheum Dis 2004; 63: 1399-1405).

Dr. Johannes Weiß



MEDIZIN NEWS

Dokumentationsband zum Thema Risikofaktoren bei Demenz erschienen

Dokumentationsband zum Thema Risikofaktoren bei Demenz erschienen „Gefahr erkannt, Gefahr gebannt“ lautet eine alte Volksweisheit. Was lässt sich also tun, um einer Alzheimer-Erkrankung vorzubeugen? Auch wenn hier noch viel Forschungsbedarf besteht, haben die Neurologen schon einige Antworten auf diese Frage parat, die sie auf dem 13. Workshop des Zukunftsforums Demenz „MCI - Früherkennung und Risikofaktoren von Demenzerkrankungen“ vorstellten. Ihre Empfehlung: Blutdruck, Übergewicht und Stoffwechsel im Normbereich halten, vitaminreiche Ernährung (vor allem viel Vitamin B6 und Folsäure), viel Bewegung – besonders Tanzen – und viele soziale Kontakte können das Entstehen von Demenz-Erkrankungen hinauszögern.

Ziel der Forscher ist es, durch frühe Diagnose und entsprechend frühzeitige Maßnahmen manifeste Demenzerkrankungen zu verhüten oder so früh zu behandeln, dass die schwerwiegenden Folgen wie Pflegebedürftigkeit so lange wie möglich hinausgezögert werden. Im Workshop „MCI - Früherkennung und Risikofaktoren von Demenzerkrankungen“ haben Wissenschaftler unter der Leitung von Professor Johannes Kornhuber, Universität Erlangen, die derzeit verfügbaren Kenntnisse vorgestellt. Besonderes Augemerk der Neurologen liegt auf dem Mild Cognitive Impairment (MCI), einer Leistungsminderung der Hirnfunktionen, die noch keine Demenz darstellt. Allerdings entwickelt ein gewisser Prozentsatz – hier schwan-

ken die Angaben zwischen 10 und 15 % – dieser älteren Menschen mit MCI nach wenigen Jahren eine manifeste Demenz.

Doch wie lässt sich eine solche Entwicklung verhindern? Sicher ist, dass die Risikofaktoren, die das Herz-Kreislauf-System schädigen, auch die Hirnfunktion beeinträchtigen können. Daher sollten alle älteren Menschen versuchen, Gewicht, Blutdruck und die Blutfettwerte so nah wie möglich an der Norm zu halten und Behandlungspläne für Grunderkrankungen wie Diabetes strikt zu befolgen. Ebenfalls ein eigenständiger Risikofaktor ist der aus der Herz-Kreislaufforschung bekannte erhöhte Homocystein-Spiegel. Durch eine erhöhte Zufuhr der Vitamine B6 und Folsäure lässt sich dieser Wert senken.

Körperliche Bewegung hält nachgewiesenermaßen den Gesamtorganismus fit. Auch das Hirn profitiert von Sport. Besonders das Tanzen hat sich als günstig erwiesen, da es als psychomotorische Übung Geist und Körper gleichzeitig fordert. Als Vorbeugemaßnahme gegen eine Altersvergesslichkeit wird auch immer wieder das Hirn-Jogging genannt. Nachgewiesen ist, dass Menschen mit geistig anspruchsvollen Berufen zwar nicht vor Demenz gefeit sind, aber deutlich später hilfsbedürftig werden, als Personen, die ihr Hirn zeitlebens nicht so stark beansprucht haben. Daher gilt: Das Hirn in Trab halten! Soziale Kontakte, sei es nun der Schach-Club, die Bridge-Runde oder andere Aktivitäten



in Gesellschaft - regen ebenfalls den Geist an.

Medikamentös ist auch die MCI heute noch nicht zu therapieren. Ob die derzeit verfügbaren Antidementiva verhüten können, dass sich aus einer MCI eine manifeste Demenz entwickelt, wird derzeit untersucht. Studienergebnisse mit dem Wirkstoff Memantine, der für die Alzheimer Demenz ab dem mittleren Stadium zugelassen ist, belegen, dass vermutlich auf Grund eines neuroprotektiven Effektes der Krankheitsverlauf verlangsamt und Alltagsfähigkeiten, wie selbstständiges Waschen, Essen oder auch das Wiedererkennen von Personen, länger aufrecht erhalten werden.

Die ausführliche Dokumentation der Vorträge zum Workshop „MCI - Früherkennung und Risikofaktoren von Demenzerkrankungen“ kann gegen einen mit 1,44 Euro frankierten und adressierten Rückumschlag (DIN C5) angefordert werden bei:

**Zukunftsforum Demenz
Postfach 11 13 53
60048 Frankfurt am Main**



MEDIZIN NEWS

Nicht-invasive Beatmung bei respiratorischer Insuffizienz

Dr. Roland Kindinger

Das spontane Atemmuster des Patienten mit chronischer oder passagerer, respiratorischer Insuffizienz muss bei assistierter Beatmung mittels Beatmungsgeräten durch eine geeignete Beatmungstechnologie detektiert und unterstützt werden, um eine erfolgreiche Therapie zu gewährleisten.

Nichtkomatöse, ansprechbare Patienten mit einer COPD als chronischer Erkrankung, aber auch mit Pneumonie, Lungenödem, Asthma bronchiale oder ALI/ARDS (Aufzählung in absteigender Häufigkeit) benötigen im Rahmen einer assistierten Beatmung mittels nicht-invasiver Positiv-Druck-Beatmung über Nasen- oder Vollgesichtsmaske z.B. als CPAP (kontinuierliche positive Überdrucktherapie oder Bilevel-Therapie mit adaptierten Inspirationszeitgrenzen eine flexible Anpassung der unterstützenden Beatmung an das spontane Atemmuster



Mirage®FullFace

des Patienten.) Dies bedeutet eine Synchronisation mit Übereinstimmung zwischen Atemrhythmus und -tiefe des ateminsuffizienten Patienten mit dem Atemflussgenerator des Beatmungsgerätes in Echtzeit.

Mit dem VPAP™ III ST-A der Firma ResMed Ltd. steht nun die weiterentwickelte Form eines Beatmungsgerätes zur Verfügung, welches neben einem automatischen Überwachungsalgorithmus zur Detektion und Kompensation von Leckagen z.B. bei nicht optimal anliegender, verrutschender Beatmungsmaske, nun auch Trigger- und Cycle-Schwellenwerte zu bestimmen erlaubt, um je nach Erfordernis entsprechende Atemunterstützung zu leisten.

So wird z. B. bei Patienten mit obstruktiver Atemwegserkrankung bewirkt, dass eine ausreichend lange Expirationszeit besteht, während bei Patienten mit restriktiven Ventilationsstörungen eine ausreichend lange Inspirationszeit gewährleistet wird.

Die erzielbaren, variablen Beatmungsdrucke liegen zwischen 2 und 25 cm H₂O. Integrierte, optische und akustische Alarmfunktionen warnen bei zu niedrigen Atemzugsvolumina, sowie bei Druckunter- und -überschreitungen. Es werden Angaben zum Spontanatmungsanteil, möglichen Maskenleckagen, Atemzug- und



VPAP™ III -ST-A

-minutenvolumina, Atemfrequenzen, Apnoen und Hypopnoen gemacht.

Eine effektive Patientenüberwachung wird auch durch die Protokollierung der Nachtprofilaten erreicht.



Ultra®Mirage

Über ein Modul (ResLink™) können neben den erwähnten respiratorischen



MEDIZIN NEWS

Daten auch Parameter wie Sauerstoffsättigung und Puls erfasst werden.

Variable Motorgeschwindigkeiten erlauben eine feinjustierte, kontrollierte Druckänderung in Abhängigkeit zu den Therapieanforderungen und dem Patientenkomfort.

Der einstellbare Anstieg des Druckgradienten ermöglicht die Festlegung der Geschwindigkeit für den Wechsel zwischen EPAP auf IPAP. Optional kann ein Atemluftbefeuchter integriert werden, um einen erhöhten nasalen Widerstand als Folge des Austrocknens der Schleimhäute zu vermeiden.

Der Einsatzbereich des VPAP™ III - ST-A liegt sowohl in der klinischen Versorgung als auch im häuslichen Umfeld. Für weitere Verbesserungen in der Versorgung von Patienten mit Ventilationsstörungen wird die Zusammenarbeit der Firmen ResMed und MAP Medizintechnologie unter dem Namen ResMed Germany in Martinsried bei München sorgen.

Die apparative Diagnostik und Therapie der obstruktiven Schlafapnoe sowie Atemtherapiegeräte der Firma MAP werden die Produktpalette der Firma ResMed differenziert erweitern und einen weiteren Innovationsschub

zur individuellen Versorgung von Patienten mit Ventilationsstörungen ermöglichen.

Fotos: MAP

Weitere Informationen:

ResMed GmbH & Co. KG
Fraunhoferstraße 16
82152 Martinsried
Tel.: 0800-2777000
<http://www.resmed.de>

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:

Media Agentur Klaus Lenser
Meesenstiege 56-58, 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 Dittich (Restaurants)
Horst-Dieter Ebert (Kolumne)
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:

Australien:

Jürgen Corleis
Abbotsford, NSW 2046
E-Mail: jcorleis@optusnet.com.au
Tel.: 006 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 Karmiöl
Tokyo 107 0052
Tel./Fax: 0 08 13/34 78 78 43
E-Mail: namikok@twics.com

Anzeigenvertrieb Pharma/Nichtpharmafirmen:

Verlagsbüro Nielsen Gebiet 1, 6
Medien Kontor Norman Sauer
Sarenweg 92, 22397 Hamburg
Tel.: 040/60 55 07 70
Fax: 040/60 55 07 72

Verlagsbüro Nielsen Gebiet 2
Findeisen & Partner Verlagsvertretungen
Josephstr. 33, 41334 Nettetal
Tel.: 02153/91 27 63
Fax: 02153/91 27 65

Verlagsbüro Nielsen Gebiet 3a, 5, 7
teleplus Wolfgang Aumüller Media GmbH
Am Lindenbaum 24, 60433 Frankfurt am Main
Tel.: 069/95 14 09-0
Fax: 069/95 14 09-22

Verlagsbüro Nielsen Gebiet 3b, 4, Österreich,
Schweiz
MMS
Marrenbach Medien Service
Bruno Marrenbach
Lachenmeyrstr. 25, 81827 München
Tel.: 089/430 88 555
Fax: 089/430 88 556
E-Mail: info@mms-marrenbach.de

Verlagsbüro Südtirol:

inter Media concepts
Markus Hatzis
Kuperionstr. 30, I-39012 Meran
Tel.: 0039/0473/230040
Fax: 0039/0473/256364

Anzeigenverwaltung:

Andrea Falk

Layout: Jutta Franke

Erscheinungsort: 48165 Münster

Mitglied im Arbeitskreis **IA-MED**

Druck: Europrint Modrany, Prag

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



Zentralverband der Ärzte für Naturheilverfahren und Regulationsmedizin e. V.

ZÄN - Info

Der ZÄN ist der interdisziplinäre Fachverband und die
Interessenvertretung der regulationsmedizinischen Verfahren

Kräuterheilkunde und Homöopathie

Der Gebrauch von Kräutern zur Behandlung von Erkrankungen ist vermutlich so alt wie die Menschheit. Selbst im Tierreich kann man beobachten, dass Tiere bestimmte Kräuter bevorzugt aufnehmen, wenn sie erkrankt sind. Auf allen Kontinenten hat sich eine Kultur der Kräutermedizin entwickelt, die wir auch heute noch im Rahmen der Naturheilverfahren nutzen können.

In der Volksmedizin werden Kräuter nach traditioneller Überlieferung eingesetzt: z.B. Holunderblütentee bei Erkältungskrankheiten, Kamillentee bei Entzündungen oder das Auflegen einer Zwiebelhälfte beim Insektenstich. Ein in der Volksmedizin bekanntes bitter schmeckendes Kraut ist der Enzian. Enzian ist in vielen der so genannten Magenbitter enthalten. Magenbitter werden gerne zu Anregung des Appetits aber auch nach einer üppigen Mahlzeit zur Unterstützung der Verdauung und bei dyspeptischen Beschwerden wie Völlegefühl und Blähungen getrunken. In der Volksmedizin werden eher die weniger bitter schmeckenden Blätter verwendet als die sehr bittere Wurzel, die in der Phytotherapie bevorzugt wird. Ihr Extrakt schmeckt bei wässriger Verdünnung von 1 : 100.000 immer noch bitter. Da die frische Enzianwurzel zu Übelkeit und rauschartigen Zuständen führen kann, sollte nur die getrocknete Droge verwendet werden.

Die rationale Phytotherapie basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen, insbesondere zur Wirksamkeit, Toxizität und Inhaltsstoffe. Zur Qualitätssicherung gelten Standards in der Zube-

ereitung und Verordnung. Dadurch unterscheidet sie sich deutlich von der Volksmedizin. In der Phytotherapie ist der Wirkstoff das Stoffgemisch der Pflanze bzw. des Pflanzenteils (Wurzel, Samen, ...), es gilt nicht ein einziger Wirkstoff. Darin unterscheidet sich die Phytotherapie von der Therapie mit chemischen synthetischen Inhaltsstoffen, die von Einzelsubstanzen ausgeht. Die von der Natur vorgegebene Kombination der Inhaltsstoffe hatten zumeist den Vorteil einer besseren Wirkung und Verträglichkeit sowie einer geringeren Toxizität und damit größeren therapeutischen Breite.

Für *Gentiana lutea*, wie der Enzian pharmakologisch korrekt heißt, liegt beim Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) eine positive Monografie vor, die die Zulassung als Arzneimittel begründet. Die Anerkennung als zugelassenes Arzneimittel ist an der Apothekenpflicht, der Zulassungsnummer und der Angabe von medizinischen Indikationen zu erkennen. Hierin unterscheiden sich rationale Phytotherapie von traditioneller Kräutermedizin.

Für Enzian sind folgende Wirkungen belegt: Hyperämisierung der Schleimhäute, Anregung der Sekretion der Schleimhäute (Bronchialsekret) und der Verdauungsssekrete (Speichel, Magensaft, Pankreassekret, Galle), Appetitanregung, Motilitätssteigerung insbesondere im Dünndarm und auch Immunmodulation. Der Wirkmechanismus wird mit einer Erregbarkeit des Sympathikus erklärt. Auch ist eine Senkung des IgA bei entzündlichen Magen-Darm-Erkrankungen belegt.

Als Kontraindikationen gelten Magen- und Duodenalulzera. Arzneimittel, die Enzian enthalten, gibt es sowohl für Entzündungen der Atemwege und Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes.

Die chinesische Pharmakotherapie verfügt über eine mehr als zweitausendjährige schriftlich dokumentierte Tradition, in der Kräuter eine zentrale Rolle einnehmen. In diesem Kontext werden die Kräuter nach den Kriterien einer systemimmanenten Diagnostik eingesetzt, d.h. nach spezieller Anamnese, spezifischer Diagnostik (Zungen-diagnostik) etc. Für die Auswahl der geeigneten Droge werden Kriterien beachtet, wie Geschmack, Temperaturverhalten (kühlend, neutral, wärmend) Wirkung auf den Funktionskreis und Wirkrichtung (z.B. klärt feuchte Hitze = Entzündung mit Schleim). In einer chinesischen Rezeptur werden entsprechend des Chinesischen Arzneimittelbuches in der Regel fünf bis zehn Kräuter kombiniert. Die Kombination in der Rezeptur soll Wirksamkeit und Verträglichkeit steigern.

Die chinesische Enzianwurzel wird als bitter und kalt bezeichnet und eine Wirkung auf den Funktionskreis Leber-Gallenblase und den Magen angegeben. Dabei ist zu berücksichtigen, dass in der chinesischen Medizin die Bezeichnung Magen häufig als Synonym für den gesamten Magen-Darm-Trakt verwendet wird. Die Wirkrichtung wird als feuchte Hitze klärend und Leber-Feuer besänftigend bezeichnet. Als Indikationen gelten Entzündungen der Augen, des Rachens und der Ohren, Schmerzen, Blähung und Spa-



Zentralverband der Ärzte für Naturheilverfahren und Regulationsmedizin e. V.

- Info

Der ZÄN ist der interdisziplinäre Fachverband und die
Interessenvertretung der regulationsmedizinischen Verfahren

Kräuterheilkunde und Homöopathie

stik im Magen-Darm-Bereich und entzündlicher Fluor vaginalis. Als Kontraindikationen hatte die chinesische Medizin den Qi-Mangel in Milz-Pankreas und Magen definiert.

Auch die homöopathische Medizin nutzt die Wirkung von Pflanzen, so auch Enzian. Häufig wird Homöopathie mit Verdünnung gleichgesetzt, was nicht korrekt ist. Es findet zwar eine stufenweise Verdünnung statt, aber mit zwischengeschalteten Potenzierungen. Und gerade die Potenzierung ist das, was die homöopathische Wirkung freisetzt, die selbst in Verdünnungen jenseits der Lochschmidtschen Zahl noch nachweisbar ist. Hier haben wir es nicht mehr mit einer chemischen Wirkung zu tun, hier werden vielmehr Erklärungsmodelle aus Atomphysik und Informatik herangezogen.

Auch in der Homöopathie gilt als Indikation für Enzian Appetitlosigkeit, Druck und Völlegefühl nach dem Essen. Insbesondere wird Gentiana gegeben, wenn der Patient über Trockenheit des Mundes, klebrigen Speichel, Übelkeit, Schweregefühl im Magen, Meteorismus und Kolikschmerz klagt. Die Anthroposophische Medizin, die von einem völlig andersartigen Verständnis der Medizin ausgeht, hat für Enzian ähnliche Indikationen.

Am Beispiel von Enzian kann gezeigt werden, dass in verschiedenen Medizinsystemen die Droge ähnlich angewandt wird. In diesem Fall ist von Gentiana lutea und scabra die Rede, die vielen anderen Enzianarten können durchaus andere Wirkungen haben.

108. ZÄN-Kongress

ärztlicher Naturheilverfahren und Regulationsmedizin

3.3. bis 8.3.2005 in 72250 Freudenstadt, Am Promenadenplatz 1

**Leitthema: Das Erbe Hahnemanns – Homöopathie heute
und Phytotherapiesymposium zu Ehren von**

Prof. Dr. Dr.h.c. Heinz Schilcher

interdisziplinäre Fort- und Weiterbildung, <http://www.zaen.org>

Dr. med. Antonius Pollmann

**Präsident des Zentralverbandes der Ärzte
für Naturheilverfahren und Regulationsmedizin (ZÄN)**

22605 Hamburg, Bernadottestr. 107

Tel.: 049 40 85414640, Fax 049 40 85414641

A.Pollmann@t-online.de, <http://www.zean.org>

Eine Übereinstimmung in den Indikationen bei verschiedenen Medizinsystemen ist aber nicht generell bei allen Kräutern zu finden. Es ist sogar eher der Fall, dass in den einzelnen Medizinsystemen die Indikationen unterschiedlich sind. Dies ist vor allem darauf zurückzuführen, dass die Art der Aufbereitung verschieden ist, die Konzentrationen unterschiedlich sind, die Kriterien der Anwendung eine andere Grundlage haben oder unterschiedliche Arten verarbeitet werden.

Für die ärztliche Praxis ist es auf jeden Fall ein Vorteil, wenn man auf Phytotherapie oder Homöopathie zurückgreifen kann. Die Patienten erwarten vom Arzt, da wo es möglich ist, auch die Verordnung eines Phytotherapeutikums. Phytotherapeutika verfügen zumeist über eine mittelstarke Wirkung und haben bei großer the-

rapeutischer Breite eine gute Verträglichkeit. Zum 108. ZÄN-Kongress in Freudenstadt findet am 5.3.05 eine Vortragsreihe Phytotherapie zu Ehren von Prof. Dr. Dr. h.c. Heinz Schilcher statt, zu der Ärzte jeder Fachrichtung eingeladen sind – Programm unter Tel. 07441/ 918580 und www.zaen.org.

Weitere Informationen:

*Dr. Antonius Pollmann
Präsident des ZÄN*

*Geschäftsstelle: 72250 Freudenstadt,
Am Promenadenplatz 1*

Tel.: 07441/91 858 0

Fax: 07441/91 858 22

ZAEN-Freudenstadt@t-online.de

<http://www.zaen.org>



BVMed-Forum über Nadelstichverletzungen: Einsatz von Sicherheitsprodukten – eine Verpflichtung gegenüber dem Personal

Durch den Einsatz von Sicherheitsprodukten können Nadelstichverletzungen in medizinischen Einrichtungen vermieden werden – und damit schwere Infektionserkrankungen und Folgekosten in derzeit zweistelliger Millionenhöhe. Das sagten Experten auf dem BVMed-Sicherheitsforum zur Vermeidung von Nadelstichverletzungen am 10. Februar 2005 in Frankfurt. Dr. Lutz Buchholz vom Universitätsklinikum Heidelberg präsentierte die Ergebnisse einer Studie seiner Klinik: In den Bereichen, in denen Sicherheitsprodukte eingeführt worden waren, wurden im Verlauf eines Testjahres keinerlei Verletzungen mit spitzen oder scharfen medizinischen Instrumenten mehr verzeichnet. An der Informationsveranstaltung „Ein Jahr TRBA 250 – Was wurde erreicht?“ nahmen rund 80 Vertreter von Kliniken, Unfallkassen, Berufsgenossenschaften, Behörden und Unternehmen teil.

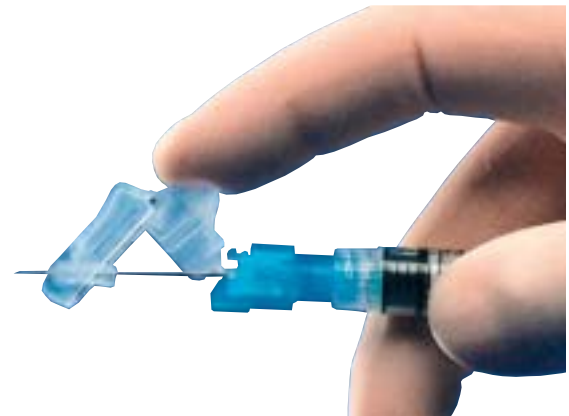
Allein in Deutschland wird die Zahl der berufsbedingten Nadelstichverletzungen (NSV) auf rund 500.000 pro Jahr geschätzt. Dabei ist bekannt, dass die meisten NSV gar nicht gemeldet werden. Zu den hohen Kosten, die dem System durch die Infektionen entstehen, kommt die ethische Herausforderung hinzu, die Beschäftigten im Gesundheitswesen vor dieser Gefährdung zu schützen. Der Einsatz von Sicherheitsprodukten sei eine Verpflichtung gegenüber dem Personal. Dazu sei eine bessere Prävention dringend erforderlich, so die Experten des BVMed-Forums.

Dr. Gregor Buschhausen-Denker vom Hamburger Amt für Arbeitsschutz

führte in die vor einem Jahr in Kraft getretene TRBA 250 "Biologische Arbeitsstoffe im Gesundheitswesen und in der Wohlfahrtspflege" ein. Dieser arbeitsmedizinische Standard enthält die Regelung, dass das Personal, z. B. in Kliniken, vor der Infektionsgefahr durch spitze oder scharfe Arbeitsgeräte geschützt werden soll. Die Soll-Bestimmung sei mehr als ein „Kann“. Abweichungen seien damit nur mit Begründung zulässig. Die Umsetzung sei aber sehr zurückhaltend, so dass die Experten des Arbeitsschutzes bei der Weiterentwicklung der Vorschrift ein „differenziertes Muss“ für bestimmte Tätigkeitsbereiche einführen wollen.

Durch die Schaffung von Präventionsstrategien zur Vermeidung von Nadelstichverletzungen und die Optimierung der postexpositionellen Prophylaxe müsse eine signifikante Reduktion des Infektionsrisikos für die Beschäftigten im Gesundheitswesen erreicht werden. Zu den erforderlichen Maßnahmen sagte Buschhausen-Denker: „Wir kämen weiter, wenn wir das Thema auf europäischer Ebene forcieren würden.“ Er plädierte für die Aufnahme einer entsprechenden Regelung in der Europäischen Richtlinie 2000/54/EU zum Schutz der Arbeitnehmer vor biologischen Arbeitsstoffen sowie die sprachliche Überarbeitung und weitere Konkretisierung der TRBA 250.

Eine Kosten-Nutzen-Analyse zur Einführung sicherer Produkte stellte Andreas Wittmann von der Bergischen Universität Wuppertal vor. Ausgangspunkt der Studie ist, dass trotz der rechtlichen Anforderungen bisher keine



flächendeckende Einführung von Sicherheitsprodukten erfolgt ist. Ursache sind die damit verbundenen höheren Kosten. Der finanzielle Nutzen der Einführung sicherer Instrumente werde dabei übersehen, so Wittmann. Belegt sind die hohen Kosten durch Infektionserkrankungen für die Berufsgenossenschaften und Unfallkassen. In der Wuppertaler Studie an einem Krankenhaus der Maximalversorgung wurden nun die Mehrkosten für sichere Produkte und der Nutzen der Einführung sicherer Instrumente untersucht.

Anhand der sehr gut dokumentierten Stichverletzungen der Klinik wurden mehrere Szenarien für den Rückgang der Nadelstichverletzungen durchgerechnet. Die Kosten eines Nadelstichereignisses wurden anhand aller möglichen Konstellationen (Impfstatus, Postexpositionsprophylaxe etc.) berechnet. Die Übertragungswahrscheinlichkeiten sind bei Hepatitis B ca. 30 Prozent, bei Hepatitis C ca. 3 Prozent und bei HIV ca. 0,3 Prozent. Bei einer vollständigen Einführung von Sicherheitsprodukten belaufen sich die Mehrkosten auf 63 Euro pro Mitarbeiter bzw. 155 Euro pro Bett. Wittmann: „Berücksichtigt man alle Aspekte, ist der flächendeckende Einsatz für die Krankenhausbetreiber schon heute wirtschaftlich.“ Sein Fazit: „Durch Nadelstichverletzungen entstehen jedes Jahr vermeidbare Kosten in zweistelliger Millionenhöhe. Sichere Instrumente können diese Kosten entscheidend verringern.“



MEDIZIN-TECHNIK NEWS

Karin Gödecke, Referatsleiterin Gesundheitsdienst, stellte eine Analyse der Unfallkasse Berlin zu Ursachen und Kosten von Nadelstichverletzungen vor, um daraus Präventionsmaßnahmen abzuleiten. Untersucht wurden rund 2.400 Arbeitsunfälle. Die Ergebnisse machen deutlich, wo Verbesserungen möglich und dringend erforderlich sind: Über 20 Prozent der Schnitt- bzw. Stichverletzten haben unter einem Jahr Berufserfahrung. Der Schulung und Unterweisung von Berufseinsteigern kommt deshalb besondere Bedeutung zu. Bei der Blutentnahme und bei der Entsorgung traten die meisten Unfälle auf. Als unfallverursachende Arbeitsmittel wurden Venenverweilsysteme, Skalpelle, Blutzuckersticks/-lanzetten und Penkanülen am häufigsten genannt. Die Kosten beruflich verursachter Infektionskrankheiten übersteigen dabei oft in einem einzigen Fall die aufgewendeten Kosten für die Behandlung und Untersuchung von Stichverletzungen eines ganzen Jahres. Beispielsweise belaufen sich die Kosten für einen Arzt, der sich mit Hepatitis B infizierte, auf mittlerweile rund 240.000 Euro. Gödecke regte bessere Aufklärungs- und Schulungsmaßnahmen und regelmäßige arbeitsmedizinische Vorsorge an. In Bereichen mit erhöhtem Unfall- und Infektionsrisiko sei der Einsatz geeigneter sicherer Arbeitsmittel notwendig.

Ludger Brinker von der Präventionsabteilung der Unfallkasse Baden-Württemberg (UKBW) präsentierte die Ergebnisse einer Umfrage über Nadelstichverletzungen im Jahr 2004. Es zeigte sich, dass 33 Prozent der gemeldeten Unfälle auf Stichverletzungen zurückgehen. Der Unfallkasse wurden bei rund 104.000 Mitarbeitern der Kliniken ca. 4.000 Nadelstichverletzungen angezeigt. Die Dunkelziffer sei um einiges höher. Ziel sei es, die Betriebe dazu zu bringen, über sichere Systeme nachzudenken. Derzeit würden in 25 baden-württembergischen Kliniken sichere Systeme eingesetzt, allerdings

erfolgte keine Komplettumstellung. Die größten Mängel sieht Brinker in dem unzureichenden Meldewesen, der fehlenden schriftlichen Festlegung der Sofortmaßnahmen sowie der unzureichenden Unterweisung des Personals und den unzureichenden Entsorgungssystemen. Die UKBW plant in den nächsten Monaten eine Informationsoffensive mit eigener Webseite (www.infektionsfrei.de), damit sichere Systeme zumindest in Risikobereichen eingesetzt werden. Leider gebe es aber noch kein Bonus-Malus-System der Unfallkasse.

Dr. Frank Haamann stellte ein Projekt der Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege (BGW) vor, um den neuen Sicherheitsprodukten zu einem Durchbruch zu verhelfen. Im Mittelpunkt einer Aufklärungskampagne zu spitzen und scharfen Instrumenten mit Sicherheitsvorrichtungen steht ein Informationskoffer, mit dem geschultes Personal (technische Aufsichtsbeamte) Kliniken und Praxen mit den neuen Produkten vertraut machen. Dr. Haamann: „Wir wollen eine neue Sicherheitskultur vermitteln. Ein wichtiger Bestandteil sind Sicherheitsprodukte. Die technische Prävention hat hohe Priorität.“ Zukünftig müsse der Einsatz der sicheren Instrumente selbstverständlich sein.

Über die Einführung von Sicherheitsvenenverweilkanülen in der Klinik für Anästhesiologie und operative Intensivmedizin berichtete Hartmut Uebach, Pflegebereichsleiter Anästhesie am Klinikum Wetzlar-Braunfels. Der Einführungstest zeigte, dass es keine gravierenden Unterschiede im Handling zum Vergleich der jeweiligen Standardvenenverweilkanüle gibt. Uebach appellierte an die Unfallversicherer, die Einführung von Sicherheitsvenenverweilkanülen in potenziell gefahrgeneigten Tätigkeitsfeldern, z. B. Rettungsdienst oder Notaufnahme, durchzusetzen. Seine Empfehlung an alle, die Venenverweilkanülen legen: „Informie-

ren Sie Ihre Arbeitgeber über die TRBA 250, sowie über Sicherheitsvenenverweilkanülen und beantragen Sie die entsprechende Beschaffung.“

In der anschließenden Plenumsdiskussion wurde von vielen Beteiligten beklagt, dass Pflichten zum Schutz der Arbeitnehmer in den Kliniken nur unzureichend wahrgenommen werden. Dr. Bernhard Schappler-Scheele vom Staatlichen Gewerbeaufsichtsamt Hannover äußerte sich nach der Besichtigung von über 150 Krankenhäusern skeptisch: In den Kliniken sei selbst die Biostoffverordnung oft nicht bekannt. Man müsse die Klinikbetreiber verstärkt darauf hinweisen, dass die Verantwortung für Nadelstichverletzungen beim Arbeitgeber liege. Würden die bestehenden Gesetze eingehalten, dann sei schon sehr viel gewonnen.

Zuversichtlich äußerte sich Johanna Knüppel vom Berufsverband der Pflegekräfte (DBfK): Es habe sich in den eineinhalb Jahren seit dem letzten BVMed-Workshop viel bewegt. Die Sensibilität für das Thema habe in der Öffentlichkeit zugenommen. Nun müsse an verschiedene Gruppen appelliert werden, ihre Verantwortung bei der Vermeidung von Nadelstichverletzungen wahrzunehmen, beispielsweise die Verwaltungsleiter und Einkäufer der Kliniken, aber auch die Führungskräfte in der Pflege.

Fotos: BVMed

Weitere Informationen:

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



BVMed Veranstaltungs-Kalender

Dienstag, 08.03.2005

Bonn, Hotel Günnewig Bristol
MedInform-Veranstaltung:
Konsultationsverfahren für
arzneimittelbeschichtete
Medizinprodukte

Mittwoch, 16.03.2005

Berlin
BVMed-Mitgliederversammlung

Donnerstag, 07.04.2005

Mainz
MedInform-Veranstaltung:
Ausschreibungen, Festbeträge
und Vertragspreise:
die neuen Preise für Hilfsmittel

Freitag, 08.04.2005

Düsseldorf, Dorint Novotel
Am Rosengarten
Schulung Medizinprodukteberater,
Düsseldorf/Neuss

Donnerstag, 21.04.2005

München
BVMed-Veranstaltung:
Innovationen in der
Medizintechnologie

Dienstag, 03.05.2005

Berlin, Hotel Esplanade
MedInform-Veranstaltung:
Gesundheitswirtschaft

Donnerstag, 12.05.2005

Bonn
MedInform-Veranstaltung:
Sterile Medizinprodukte

Freitag, 13.05.2005

Bremen, Ramada-Treff  berseehotel

Schulung Medizinprodukteberater,
Bremen

Dienstag, 07.06.2005

Frankfurt
MedInform-Kommunikationskongress
zur Markenkommunikation und PR
in der Medizintechnologiebranche

Dienstag, 14.06.2005

Köln
BVMed-Sonderveranstaltung:
Antragsverfahren Hilfsmittel-
verzeichnis

Mittwoch, 15.06.2005

- Freitag, 17.06.2005
Berlin
Hauptstadtkongress
Medizin & Gesundheit 2005

Mittwoch, 22.06.2005

Berlin
BVMed-Sommerfest

Dienstag, 06.09.2005

Berlin
6. BVMed-Innovationskongress
Medizintechnologie des BVMed

Donnerstag, 15.09.2005

Stuttgart, Mercure Fontana Hotel
Schulung Medizinprodukteberater,
Stuttgart

Freitag, 16.09.2005

Leipzig, Lindner Hotel
Schulung Medizinprodukteberater,
Leipzig

Neue BVMed-Leitlinien:

„Versorgung von tracheo-
tomierten und laryngektom-
ierten Patienten“ als
Broschüre erschienen

Der Bundesverband Medizintechnologie, BVMed, hat eine Leitlinie zur „Versorgung von tracheotomierten und laryngektomierten Patienten“ als 40-seitige Broschüre veröffentlicht.

Die Leitlinie wurde vom BVMed-Fachbereich „Tracheostomie/Laryngektomie (FBTL)“ erarbeitet und beschreibt Qualitätsstandards zur Versorgung von Kehlkopflosen und schwer Atemwegserkrankten.

Die Broschüre kann im Internet unter www.bvmed.de (Publikationen ^ Hilfsmittel) bestellt werden. Sie kostet als Einzelexemplar 5,60 Euro zzgl. 7 % MwSt. und Versand (ab 10 Exemplare Stückpreis 3,90 Euro, ab 50 Exemplare Stückpreis 2,30 Euro).

Weitere Informationen:

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

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
Meesenstiege 56-58
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 E 18,-- jährlich
 (6 Ausgaben inkl. Versandkosten und Mehrwertsteuer)

☐ Der Rechnungsbetrag in Höhe von E 18,-- wird von mir überwiesen (nach Erhalt der Rechnung)
☐ Der Rechnungsbetrag in Höhe von E 18,-- liegt als Verrechnungsscheck bei

Ort/Datum: _____ Unterschrift: _____

Perfect Sunday Brunch

Jeden Sonntag von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr
verwöhnt Sie unser Küchenteam mit einem Brunch-Buffer,
das keine Wünsche offen lässt.



Genießen Sie bei einem Glas Champagner und musikalischer Begleitung hausgemachte Sushi & Sashimi, Gerichte aus dem Wok mit fernöstlichen Gewürzen und frische Pasta wie bei Mamma. Knackig bunte Salate, internationale Vorspeisen, fangfrische Schalen- und Krustentiere, verschiedene Hauptgänge runden das kulinarische Angebot ab. Hausgemachte Nascherelen versüßen Ihnen den Nachmittag.

Unsere Gäste von morgen vergnügen sich im Kinderland.

Im Preis von **€ 32,50** pro Person sind Kaffee, Tee, frische Säfte, Mineralwasser und ein Glas Champagner zum Empfang inbegriffen.
Wir freuen uns über Ihre Reservierung unter **(089) 92 64 81 10**.



**Arabella Sheraton
Grand Hotel**
München

