

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

KOCHKÖPFE

Thomas Kellermann im
Restaurant „Vitrum“
im „The Ritz-Carlton“, Berlin

DER BESONDERE TIPP

„Dobler's Restaurant & Bistro“
Mallorca – Insel der Sinne
Finnland – Gero Hottinger

KULINARIA DER WELT

Chicago – nicht nur kulinarisch

KURZ NOTIERT

10 Jahre „Berliner Meisterkoch“
Schokoladenmenue im „Hotel
Adlon Kempinski“
Das „Parkhotel Adler“ lädt zum
Leichenschmaus in 4 Gängen

LIFE-STYLE

Eurasische Küche

ERNÄHRUNGSMEDIZIN

MEDIZIN NEWS

9/10-2006

25. JAHRGANG
ISSN 0177-3941
H 54575



Kleiner getrüffelter Eintopf
mit Jakobsmuscheln und flüssig gefüllten Ravioli von
Thomas Kellermann im Restaurant „Vitrum“ im „The Ritz-Carlton“, Berlin

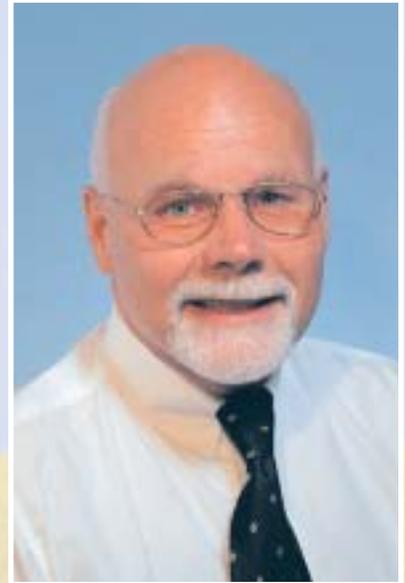


**Büroklammern
gibt's im Laden.
Blut nicht.**



**SPENDE
BLUT
BEIM ROTEN KREUZ**

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

Ein warmer Sommer und ein sonnenreicher Herbst lassen uns auf eine genussvolle Weinlesezeit hoffen. Der Herbst, der für viele Gourmets ohnehin die wichtigste Zeit des Jahres ist, ist die Zeit der Ernte und der frischen Produkte aus Landwirtschaft und Garten. Gerade jetzt lässt sich Köstliches besonders frisch zubereiten.

Unser Koch-Kopf Thomas Kellermann aus dem Restaurant

„Vitrum“ im „The Ritz-Carlton“ Berlin ist in diesem Jahr zum „Berliner Meisterkoch 2006“ ausgezeichnet

worden. Er versteht es wie kaum ein anderer mit Leidenschaft neue Geschmacksvarianten zu entwickeln und perfekte Menues zu kreieren.



Thomas Kellermann

Fernsehkoch Amin Rossmeier hat für Sie leckere Wildgerichte zum Nachkochen mitgebracht.

Prof. Dr. Quack empfiehlt dieses Mal einige ganz besondere Tropfen von der Saar.

Mit Josef Doblere „Gourmetküche unter dem Reetdach“, die zu den kreativsten Norddeutschlands gehört, werden kulinarische Träume wahr.

Die „Insel der Sinne“, so kann man den Nordosten Mallorcas auch nennen. Fernab vom Massentourismus kann man kulinarische Spezialitäten, das Flair alter Landhäuser, die ländliche Abgeschlossenheit und die atemberaubende Natur genießen. Mit den kleinen „Som 7“-Hotels lässt sich Mallorca authentisch und stilvoll erkunden.

Gero Hottinger, der deutsche Sternekoch und Gourmet-Mittelpunkt Finn-

lands, stellt sein Koch-Imperium vor: Eine frische finnische Küche, die stark von der europäischen und vor allen Dingen von der italienischen Haute cuisine geprägt ist.

In der Rubrik „Kulinaria der Welt“ stellen wir Ihnen das nicht nur kulinarische Chicago vor.

Dass das Fachliche nicht zu kurz kommt, können Sie auf unseren Medizinseiten nachlesen.

Viel Spass beim Lesen wünscht Ihnen wie immer

Ihr

Klaus Lenser
Herausgeber

Besuchen Sie uns doch mal im Internet: www.gour-med.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: **0251 / 530 3653**

Oder senden Sie an: **"Gour-med"**
Media Agentur Lenser
Brockoffstr. 4
48143 Münster

Telefonische Rückfragen unter: **0251 / 5303651**

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

Rechnungsadresse:

Versandadresse (**nur bei Geschenkabonnement**)

Name: _____

Name: _____

Vorname: _____

Vorname: _____

Straße/Nr.: _____

Straße/Nr.: _____

PLZ/Wohnort: _____

PLZ/Wohnort: _____

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

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

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

Ort/Datum: _____ Unterschrift: _____

INHALT

- 6 KOCHKÖPFE**
Thomas Kellermann im Restaurant „Vitrum“ im „The Ritz-Carlton“, Berlin
- 12 GENIESSER-WEIN-TIPP**
Riesling von der Saar
- 14 GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROBMEIER**
Wilder Genuß
- 16 DER BESONDERE TIPP**
„Dobler´s Restaurant & Bistro“ • Mallorca – Insel der Sinne
• Gero Hottinger – Finnlands kulinarischer Mittelpunkt •
- 32 KULINARIA DER WELT**
Chicago – nicht nur kulinarisch
- 36 LIFE-STYLE**
Eurasische Küche
- 37 BUCH-TIPPS**
Bücher zum Selberlesen und Verschenken
- 40 ERNÄHRUNGSMEDIZIN AKTUELL**
Gesünder leben ohne Chemie?
- 41 MEDIZIN-NEWS**
Bakterium legt Schilddrüsentabletten lahm • Blutkrebs: Strahlentherapie unverzichtbar • Lungenkrebs: Neue Techniken verbessern die Strahlentherapie • Strahlentherapie bei Prostatakrebs: In Kombination wirksamer
- 48 ZÄN-INFO / IMPRESSUM**
Konjunktivitis - naturheilkundlich behandeln



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

KOCHKÖPFE



Berliner Meisterkoch Thomas Kellermann

BERLINER MEISTERKOCH: THOMAS KELLERMANN CHEF DES RESTAURANT „VITRUM“ IM HOTEL THE RITZ-CARLTON

Klaus Lenser

Thomas Kellermann ist den Berliner Gourmets seit vielen Jahren ein Begriff. Der gebürtige Oberbayer hat in Berlin seine ersten kulinarischen Zeichen im Restaurant „Portalis“

gesetzt und wurde bereits 2002 zum Berliner Meisterkoch gewählt. Eine ganz besondere Auszeichnung ist für ihn die erneute Wahl zum Berliner Meisterkoch, zum 10jährigen Jubiläum



Direktor Rainer-J. Bürkle



The Ritz-Carlton, Berlin

dieser Ehrung, der Berliner Spitzen-Gastronomie des Veranstalter „Berlin Partner“.

Thomas Kellermann ist ein kulinarischer „Arbeiter“, Gourmet-Koch zu werden war sein Traum seit seiner Kindheit. Mit Leidenschaft entwickelt er neue Geschmacksvarianten, probiert Aromenvielfalt aus und bereitet perfekte Menues.

Seine beruflich Laufbahn begann er im Hotel „Erbprinz“ in Ettlingen, als dieses noch eine „Wallfahrtsstätte“ für Feinschmecker war. Verfeinert hat er seine Fähigkeiten im Wald- und Schloßhotel „Friedrichsruhe“ bei Lothar Eiermann, und danach bei Hans Haas im „Tantris“ in München. Schon im damals noch existierenden „Landhaus Nösse“ auf Sylt gehörte er zu den besten Köchen Deutschlands.

Seit der Eröffnung des Gourmet Restaurants „Vitrum“ in der Luxus Herberge „The Ritz-Carlton“ in Berlin, ist Thomas Kellermann dort als Chefkoch tätig. Für Genießer kocht er längst auf Sterne-Niveau. Ich bin sicher, dass er die Ehrung, die Aufnahme in den Berliner „Sternehimmel“, bald erhält. Bereits 2005 bezeichnete ein bedeutender Restaurantkritiker das „Vitrum“ unter der Leitung von Thomas Kellermann als „eindeutig bestes Restaurant für Vegetarier“.

Thomas Kellermann ist jemand, der unkompliziert mit seinen Gästen kommunizieren kann. Es ist für ihn selbstverständlich, seine Gäste im Restaurant zu begrüßen und sie nach ihrer Meinung und ihrem Eindruck zu fragen. „Für mich ist dieser Gästekontakt sehr wichtig, so laufe ich nicht in Gefahr am Geschmack meiner Gäste vorbei zu kochen“, sagt er. Neue Impulse will er mit Aromen setzen, die ursprünglich sind. „Damit wir wieder wissen wie was schmeckt“. Thomas Kellermann kocht mit Perfektion und absolut erstklassigen Produkten, die



Das Restaurant „Vitrum“

er zum Teil aus der Region von persönlich bekannten Erzeugern bezieht. Er weiß aber auch, Gourmetküche und Serviceleistung ist ohne eingespielte Mannschaft nicht möglich. Im Restaurant führt die Regie der Maitre Axel Brauckmann mit Unterstützung von Claudia Albrecht, ausgebildete Sommeliere. Eine erstklassige Weinkarte mit Gewächsen aus aller Welt in akzeptablen Preiskategorien lassen für Kenner und Liebhaber eines guten Tropfen keine Wünsche offen. Das „Vitrum“ im Hotel „The Ritz-Carlton“ ist ein Berliner Spitzenrestaurant, das kulinarische Angebot und die Serviceleistung sind so, wie man es in einem Luxushotel erwarten darf. Das es so bleibt, dafür sorgt auch der Direktor des Hauses Rainer-J. Bürkle.

Leser, die in der nächsten Zeit keinen Berlin Besuch planen, können schon mal die Köstlichkeiten von Thomas Kellermann testen und die Rezepte des mitgebrachten Menues ausprobieren. Wer seine eigene Kochkunst verfeinern will, kann an einem der von Thomas Kellermann durchgeführten Kochkurse teilnehmen.

*Guten Appetit und nicht vergessen:
Alles wird gar!*



Thomas Kellermann
an seinem Arbeitsplatz

KochKöpfe

Rezepte

Maitre Axel Brauckmann und Sommeliere Claudia Albrecht



Kleiner getrüffelter Eintopf mit Jakobsmuschel und flüssig gefüllten Ravioli

Für 12 Personen

Zutaten

12	Jakobsmuscheln in Schale
4	Schalotten in kl. Würfel geschnitten
4	mittelgroße Karotten, geschält
1/2	Knollensellerie geschält
4	Artischocken geputzt
4	mittelgroße Navetten geschält
2 Tl	Fenchelsamen
1/2 l	trockenen Weißwein etwas Geflügel- oder Gemüsefond
4	StangenStaudensellerie, geschält
200 g	Keniabohnen feingehackte Blattpetersilie

Zubereitung

Die Karotten in 1 cm große Würfel schneiden und den Sellerie in kleine Balken schneiden. Den geputzten Artischockenboden in 12 Segmente schneiden. Die Navetten 16teln. Das geschnittene Gemüse in etwas schaumiger Butter in einem flachen Topf anschwitzen. Den Fenchelsamen dazu

und mit dem Weißwein ablöschen. Mit dem Fond aufgießen sodass das Gemüse bedeckt ist. Ca. 10 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Abschmecken mit grobem Meersalz, weißem Pfeffer aus der Mühle und etwas Zitronensaft.

Den Staudensellerie in Würfel schneiden und in Salzwasser blanchieren. Die Keniabohnen putzen und ebenfalls blanchieren. Dieses Gemüse zum Eintopf zusammen mit der Petersilie dazugeben. Um das Ganze etwas sämiger zu machen kann man ca. 100 g kalte Butterflocken in den Eintopf einrühren.

Jakobsmuscheln

Die 12 Jakobsmuscheln aus der Schale lösen, das weiße Muskefleischn befreien und kurz abwaschen. Mit Salz und weißen Pfeffer würzen und in Maiskeimöl anbraten und ca. 1,5 Minuten garen. Die Jakobsmuschel kurz vor anrichten in den Eintopf geben und servieren.

Nudelteig

250 g	Semolina
200 g	Eigelb
50 g	Butter flüssig

Das Eigelb mit Salz würzen und 1 Std. ruhen lassen (Farbgebung). Dann alles miteinander sehr stark verkneten. Den Teig mind. 1 Tag im Kühlschrank ruhen lassen (am besten vakuiert).

Trüffelüllung

500 ml	Madeira auf 1/3 reduzieren
200 ml	Trüffeljus
6	Blätter Gelatine
100 ml	Sahne

zu dem Madeira geben, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 6 Blätter eingeweichte Gelatine darunter und in Formen füllen und frieren. In Portionsstücke schneiden und den Nudelteig auf Stufe 1,5 ausrollen mit Eigelb-Wasser-Mischung bestreichen und die portionierte Trüffelüllung darin einschlagen.



Getrüffelter Eintopf mit Jakobsmuscheln und flüssig gefüllten Ravioli

Rezepte

Mit Gewürzen gebratener Rehrücken mit Blumenkohl-Graupengemüse und Rotweinsabayon

Gewürzmischung

75 g	Korianderkörner
65 g	Piment
30 g	Wacholder
30 g	schwarzer Pfeffer
15 g	Kümmel

Rehrücken

1	Rehrücken ca. 3 kg
	Salz
	Gewürzmischung
3	Ei Butter
300	g Zwiebeln, gewürfelt
100	g Karotten, gewürfelt
200	g Staudensellerie, gewürfelt
2	Lorbeerblätter
2	Ei Tomatenmark
1	Ei Mehl
0,5	l roter Portwein
0,3	l Rotwein
	etwas Preiselbeeren
	etwas Orangensaft

Den Rehrücken vom Knochen lösen und parieren. Die Knochen hacken und die Parüren kleinschneiden. In heißem Öl die Knochen anrösten bis sie gleichmäßig braun sind. Dann das Gemüse dazu geben nochmals rösten lassen. Etwas Tomatenmark dazu kurz anrösten und mit Mehl bestäuben. 3-4 mal mit etwas Portwein und Rotwein ablöschen und jeweils wieder völlig einkochen lassen. Mit Eiswasser auffüllen, Preiselbeeren und Lorbeerblatt dazu und ca. 1 Std. köcheln lassen. Danach passieren. Portwein und Rotwein einkochen lassen und die Sauce löffelweise darunter mischen. Mit Salz, Pfeffer, Orangensaft und brauner Butter abschmecken und in die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Nochmals durch ein feines Sieb passieren.

Den Rehrücken mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz einreiben und kurz in Öl anbraten. Auf einem Gitter im Ofen bei 140 °C ca. 10-12 Minuten garen und öfters wenden.



Rehrücken mit Blumenkohl-Graupengemüse und Rotweinsabayon

Danach ruhen lassen und vor dem Anrichten in heißer Butter bräunen.

Rotweinsabayon

50 g	trockener Rotwein, reduziert auf ca. 1/10 seiner Menge
25 g	reduzierter Portwein rot
18 g	Kirschpüree
30 g	Eigelb

Die Zutaten in einer Schüssel über dem Wasserbad aufschlagen. Bis ca. 80 °C.

Blumenkohl-Graupengemüse

Blumenkohlfond

500 g	Blumenkohl
2	geschälte Schalotten

Die Schalotten in feine Würfel schneiden und den Blumenkohl putzen, waschen und grob würfeln. In einem Topf mit etwas Butter anschwitzen und mit 0,5 l Geflügelfond auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einmal aufkochen und ca. 30 min. ziehen lassen. Danach passieren und zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

Blumenkohlcreme

500 g	Blumenkohl
2	geschälte Schalotten

Die Schalotten in feine Würfel schneiden

und den Blumenkohl putzen, waschen und grob würfeln. In einem Topf mit etwas Butter anschwitzen und mit 0,250 l Blumenkohlfond aufgießen und den Blumenkohl weichkochen lassen. Danach 50 ml Sahne dazu einmal aufkochen lassen und das ganze sehr fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Blumenkohl- Graupengemüse

1	Ei gekochte Graupen (in Salzwasser ca. 20 Minuten)
3	Ei blanchierte kleine Blumenkohlröschen

2	Ei Blumenkohlcreme
1	Ei Blumenkohlfond

Alles miteinander erwärmen und abschmecken.

Blumenkohlfleurette

50 g	Butter
2	Ei Mie de Pain
1	Ei sehr feine, blanchierte Blumenkohlröschen (Fleurette)
	Salz, Pfeffer, fein geschnittener Schnittlauch

Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Mie de Pain dazu und goldbraun rösten lassen. Dann die Fleurette dazu, abschmecken und zum Schluß den Schnittlauch.

Variation von exotischen Früchten

Mokka Mascarpone Creme

250 g	Mascarpone
1,5 Bl	Gelatine
45 g	Zucker
35 g	Amaretto
120 g	geschl. Sahne

Gelatine in Amaretto und Zucker auflösen, mit Mascarpone verrühren. Die geschl. Sahne unterheben.

Für die Mokka Creme, gleiches Rezept nur 55 g Zucker mehr
3 El Instant Kaffeepulver

Vollmilch Bisquit

4	Eigelb
25 g	Zucker schaumig schlagen
150 g	Vollmilchschokolade
125 g	Butter flüssig machen unter Eimasse verrühren.

4	Eiweiß mit Prise Salz aufschlagen. Unterheben.
50 g	Zucker und
60 g	Mehl langsam einsieben. Backen: 180°C 10 Minuten - Konvektomat

Krokant

170 g	Fondant
100 g	Glucose zum hellem Karamell kochen
40 g	Butter alles emulgieren und glacieren lassen.
40 g	dunkle Schokolade dazu geben und alles abkühlen lassen. Danach fein mahlen im Thermo Mixer. Danach auf gewünschte Formen sieben und bei 180 °C im Backofen schmelzen lassen, evtl Sesam oder Kakaogremulat dazu geben. Form geben abkühlen lassen

Guavesorbet

500 g	Guavemark von Boiron
115 g	Zucker
50 g	Limonensaft
50 cl	Wodka

alles erwärmen und frieren

Passionsfrucht Souffle

120 g	Passionsfruchtsaft, Mark von Boiron
70 g	Zucker
10 g	Crema Pulver alles verrühren
3	Eigelb dazu
60 g	Quark, alles verrühren
5	Eiweiß
35 g	Zucker zur Masse schlagen dann unterheben und in die Portions-Schalen abfüllen. Einfrieren. Bei 180°C 8-10 Minuten im Konvektomat auftauen.

Exotic-Shot

Exotic Kompott

1/2	Ananas
1	Thai Mango
1	Papaya in Würfel schneiden
80 g	Kalamansi Mark, Boiron
80 g	Wasser
55 g	Zucker

aufkochen, etwas mit Mondamin binden
und mit Kompott mischen

Litschi Suppe

1 kg	Litschi Mark, Boiron
2	Limonensaft
70 g	Zucker, alles aufkochen mit
4 g	Agar Agar binden, wenn kalt alles durchmischen

Grüner Tee Espuma

500 g	Milch
600 g	Sahne
25 g	Tee, Earl Grey



Variation von exotischen Früchten

Rezepte

langsam aufkochen
200 g Eigelb
240 g Zucker

alles vermischen und zur Rose abziehen und passieren. Wenn es kalt ist abschmecken mit Zitrone und Orangensaft. In Espuma Flasche füllen, 2 Kapseln auf kleine Flasche

Orangenluft

Orangen auspressen, 12 Stunden stehen lassen, den klaren Saft abschöpfen und aufmixen

Pina Colada

Rumgelee
125 cl Rum
1 El Kakao
1 El Zucker
erwärmen und mit 3 Bl Gelatine binden

Gewürz-Ananassorbet

500 g Ananasstücke
300 g Mangomark
300 g Wasser
250 g Zucker
1 Zimtstange
2 Sternanis
3 Kapseln Kardamom

Alles zusammen aufkochen bis die Ananasstücke weich sind. Dann auf Zimmertemperatur langsam abkühlen lassen. Pürieren und dann passieren. In der Eismaschine frieren.

Kokoscreme

500 g Kokosmark, Boiron
80 g Zucker
2 Limonensaft
30 cl Batida de Coco
alles erwärmen
3 Bl Gelatine darin auflösen
300 g geschl. Sahne unterheben
Alter Balsamico als Garnitur



Mitarbeiter von Thomas Kellermann

Weihnachten und Silvester im The Ritz-Carlton, Berlin

27. Nov.-17. Dez. 2006

Advents-Brunch

jeden So. von 12-15 Uhr
Neben unbegrenztem Champagner-Ausschank erwartet den Gast ein Buffet mit winterlichen Köstlichkeiten in der „Brasserie Desbrosses“.

25. und 26. Dez. 2006

Weihnachtsmenue

Küchenchef Thomas Kellermann zaubert am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag kulinarische Highlights im Restaurant „Vitrum“.

25. und 26. Dez. 2006

Weihnachts-Brunch

Das Team in der „Brasserie Desbrosses“ verwöhnt den Gast an beiden Tagen mit einem umfangreichen Buffet und prickelndem Champagner, soviel das Herz begehrt.

Grand Night

at the Ritz - Silvester

Den Gast erwartet ein glamouröser Silvesterball mit einem exklusiven Silvestermenue, einem Late-Night-Buffet und einer Ladies Bigband.

Fotos: Klaus Lenser (7),
The Ritz-Carlton, Berlin (4)

Weitere Informationen
The Ritz-Carlton, Berlin
Potsdamer Platz 3, 10785 Berlin
Tel.: 030/337777, Fax: 030/33775555
Reservierungen gebührenfrei:
0800 181 2334
berlin@ritzcarlton.com
<http://www.ritzcarlton.com>



Der begehrteste Platz im „Vitrum“ –
der immer ausgebuchte „Küchentisch“

„Der Wein-Genießer-Tipp“ von Gour-med

Prof. Dr. Heinz-Dieter Quack präsentiert diesmal Riesling von der Saar

Liebe Gour-med-Leser,

im Dreiländereck von Deutschland, Frankreich und Luxemburg liegt ein kleines Juwel: Die ehemalige Klosteranlage luxemburgischer Jesuiten in Wiltingen gehört zu den ältesten Weingütern an der Saar. Vier Generationen lang war es in der Hand der Familie Van Volxem, bis Peter Jordan es 1993 übernahm und unter dem Namen Jordan & Jordan weiterführte. Ende 1999 stand es dann zum Verkauf und Roman Niewodniczanski sprang ein: Er erwarb den Betrieb und belebte das Weingut unter dem alten Namen Van Volxem wieder.

Die Region Mosel-Saar-Ruwer war immer schon eng mit dem Weinbau verbunden: An den vielen Steillagenweinbergen haben bereits die Römer Wein angebaut. Nirgendwo wird heute mehr Riesling angebaut. Nach Rheinhessen, Rheinpfalz, Baden und Württemberg ist Mosel-Saar-Ruwer das fünftgrößte Weinbaugebiet Deutschlands.

Auch der Tourismus hat viel mit dem Weinbau zu tun: Es gibt unendlich viele Möglichkeiten, hervorragende Weine direkt beim Winzer, in historischen Kellern, urigen Scheunen, gemütlichen Weinstuben oder modernen Vinotheken zu probieren und zu

genießen. Landschaftlich ist die Gegend an der Saar sehr reizvoll und ein Paradies für Wander- und Radfahrer mit einer Vielzahl von gut ausgebauten Wegen. Wer es bequemer mag, folgt einfach der Saar-Riesling-Straße, die auch Wiltingen kreuzt.

Reisende schätzen die vielen historischen Sehenswürdigkeiten der Region. Um nur einige Lohnenswerte aufzuzählen: Die Wein- und Glocken- genießerstadt Saarburg mit gleichnamiger Burgruine, verwinkelten Gässchen und Fachwerkhäusern oder die „Igeler Säule“ in dem Dorf Igel an der Mosel. Dieses römische Grabmal ist das einzige an seinem Originalstandort seit der Antike oberirdisch erhaltene nördlich der Alpen und gehört zum Welterbe der UNESCO. Nicht zu vergessen ist natürlich Trier, wo sich auch das Europäische Tourismus Institut im schönen Palais Kesselstatt in direkter Nähe des Doms befindet. Die Porta Nigra steht auf dem Pflichtprogramm eines jeden Trier-Besuchers. An der hiesigen Universität hat auch Roman Niewodniczanski seinerzeit Geographie studiert.

Die Weinberge an der Saar haben eine jahrhundertalte Tradition und gehörten bis zur ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts zu den besten Lagen der

Welt. Danach wurde die Konkurrenz größer und die Bereitschaft die harte Arbeit an den Steilhängen zu übernehmen geringer. Viele der weltberühmten Lagen wurden aufgegeben. Damit einher ging in den vergangenen Jahrzehnten auch eine sinkende touristische Nachfrage.

Ein Glück also, dass es Roman Niewodniczanski nach Studienaufenthalten in großen Weinanbauregionen der Welt, wieder in die Heimat zog. Purer Idealismus brachte ihn dazu, das marode Weingut Van Volxem zu übernehmen. Sein Ziel: An die Saar wieder Spitzenweine zu bringen. Nach seiner Philosophie heißt das: Zurück zu den Wurzeln des handwerklich orientierten Weinbaus. Er möchte den Wein „schon im Boden krieieren“, das heißt auf einem mineralhaltigen, lockeren Boden Trauben züchten, die dann ohne künstliche Hilfsmittel wie Zusatzhefen oder Enzyme in Holzfässern langsam zu hervorragenden Weinen heranreifen. Mit fast schon übertrieben anmutendem Arbeitseinsatz (weit über 1.000 Arbeitsstunden je Hektar und Jahr – im Vergleich: In Australien braucht man dank Mechanisierung im Schnitt nur 60 Stunden!) hat er in kürzester Zeit brillante Weine entwickelt, die weltweit Aufsehen erregen. Seine

kompromisslose Qualitätsorientierung drückt sich beispielsweise in einem Hektarertrag aus, der nicht einmal 50% der in der Region üblichen Menge entspricht. Die bescheidene Jahresproduktion der etwa 30 Hektar Anbaufläche ist stets sehr schnell ausverkauft.

Bei meinem Besuch habe ich gesehen, wie viel Herzblut Niewodniczanski an den Boden und seine Reben bindet. Ich habe im Einzelnen folgende Weine verkostet:



Der

2005er Saar Riesling

ist noch jung, hat aber dennoch eine feine Nase. Im Geschmack ist er differenziert und fruchtig. Ich bezeichne ihn als einen guten „Einsteigerwein“, denn sein ausgewogener Geschmack verlockt zum Weitertrinken. Dieser Riesling passt gut zum Essen, am besten zu Fisch- und Geflügelgerichten.

Der Riesling Alte Reben ebenfalls aus dem Jahr 2005 ist aus bis zu 120 Jahre alten Rebstöcken von den allersteilsten Schieferbergen entstanden. Das zeigt sich in seinem mineralischen Geschmack nach reifen Früchten. Er ist gleichzeitig sehr saftig und damit ein empfehlenswerter Begleiter zu Geflügelgerichten oder Salaten.



Der

2005er Riesling Scharzhofberger Pergentsknopp

stammt aus einer weltberühmten Lage, die mit Abstand die teuersten Weine der Welt hervorbringt. Im Geschmack ist der Wein von komplexer Mineralität und exotischem Fruchtaroma und hat einen langen, seidigen Abgang. Auch hier muss ich warnen: Er trinkt sich gut und verführt zu mehr! Meiner Meinung nach, ist der Scharzhofberger Pergentsknopp der ideale Wein für Menschen, die „eigentlich lieber Rotwein trinken“. Dieser Wein begleitet kein Essen; vielmehr begleitet das Essen ihn.

Ein schier unglaublicher Wein ist der

2005er Riesling Wiltinger Gottesfuß Alte Reben.

Er hat alles, was ein exzellenter Wein haben sollte: Er schmeckt reif, feinherb und wundervoll differenziert. Er hat eine feine Nase mit zartem Aromenspiel und einen sehr langen Nachhall. Der Wiltinger Gottesfuß ist ein extrem steiler Hang, der fast einem Amphitheater gleicht. Das hat zwei Folgen: Die Rebstöcke müssen tiefe Wurzeln graben, um festen Halt zu haben und kommen so an viele Nährstoffe im Boden. Und sie bekommen sehr viel Sonne. Um es auf den Punkt zu bringen: Der Riesling Wiltinger Got-



Prof. Dr. Quack

tesfuß Alte Reben ist ein Wein zum Träumen! Dieser Wein ist fast zu schade, um ihn zum Essen zu trinken. Setzen Sie sich auf die Terrasse oder vor den Kamin und genießen Sie einfach!

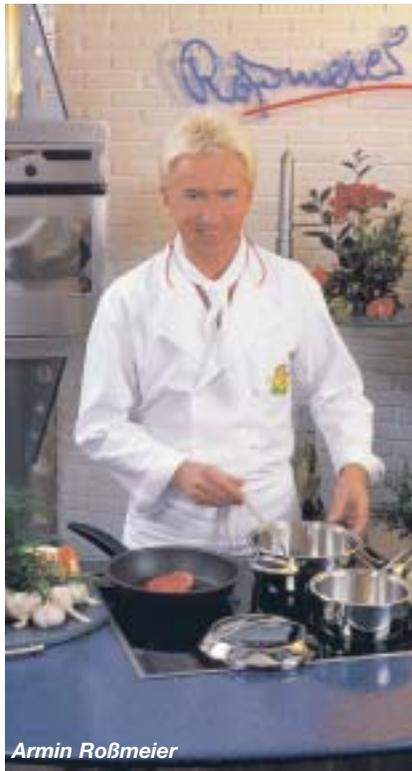
Hoch engagierte Idealisten wie Roman Niewodniczanski können der gesamten Region neue Impulse geben. Er ist – zusammen mit Heymann-Löwenstein (vorletzte Ausgabe) – einer der Motoren der Neuentwicklung des Weinbaus an Mosel, Saar und Ruwer; inzwischen folgen viele ihren Beispielen. Ein guter Indikator hierfür ist, dass sich die Preise für Weinberge im Umfeld von Niewodniczanski in den letzten fünf Jahren bereits verzehnfacht haben. Immer noch bieten sie aber ein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis. Meine Empfehlung daher: Lagern lohnt sich!



Fotos
Weinflaschen:
Weingut
Van Volxem

Bezugsquelle:
Roman Niewodniczanski
Weingut Van Volxem
Dehenstraße 2
54459 Wiltingen-Saar
Tel.: 06501/16510
Fax: 06501/13106
vanvolxem@t-online.de
http://www.vanvolxem.de

„Der gesunde Genießer-Tipp“ ... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

„Wilder Genuß“

Jägerlatein ist das Eine – leckere Wildgerichte das Andere. Beim Kochen steht die Realität im Vordergrund mit ausreichender Improvisation!

Wildzubereitung hat so seine Eigenheiten, zumindest was das Würzen angeht. Paprika, Curry und Koriander z.B. sind hier fehl am Platze, während sich Wacholder, Lorbeer, Nelke, Thymian, Rosmarin, Majoran und Pfefferkörner großer Beliebtheit erfreuen. Rotwein, Madeira, Sherry und Kroatzbeere sind klassische Aromen für edlen Geschmack. Wald- und Zuchtpilze runden Wildgerichte exzellent ab,

während Früchte, wie Trauben, Orangen, Äpfel und Birnen das Wildgeflügel wie Fasan, Rebhuhn und Wachtel genussvoll ergänzen.

Preiselbeeren zum Abschmecken von Saucen bei Hase, Reh, Wildschwein und Gams sind eigentlich zwingend notwendig – oder als kleine Beigabe dazugereicht.

Bei allen Wildgerichten gilt die Formel „weniger ist mehr“, denn wenn schon Wild, dann soll es auch danach schmecken!

Fasanenbrust mit Thymianschaum und glasierten Trauben

Für 4 Personen

Zutaten

4	Fasanenbrüste (à 150 g)
1	TL Butterschmalz
1 EL	Tomatenmark
1/8 l	Geflügelfond
4 cl	Sherry
2	rote Äpfel (klein)
1 TL	Butterschmalz
120 g	Himbeeren
150 g	grüne Trauben

Thymianschaum

2	Eigelbe
1	Ei
1/8 l	trockener Weißwein

8	Zweige Thymian
	Salz, Pfeffer
4	Minzekronen

Zubereitung

Fasanenbrüste kalt abbrausen, Haut abziehen, das Filet unten herauslösen, beides mit Pfeffer und Salz dezent würzen. Himbeeren verlesen, waschen, abtropfen, Äpfel waschen, Kernhaus ausstechen, in 2 – 3 cm starke Scheiben zerteilen. Trauben waschen, halbieren, Kerne entfernen. Thymianzweige rebeln.

Butterschmalz erhitzen, Fasanenbrust und Filets anbraten und im Backofen ca. 8 – 10 Minuten bei 130° C durchziehen lassen. Den Bratensatz mit



Fasanenbrust mit Thymianschaum und glasierten Trauben

Brühe ablöschen, Tomatenmark einrühren, köcheln lassen, Sherry zugeben, kurz reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Äpfel in Butterschmalz beidseitig braten, herausnehmen und die Trauben darin glasig ziehen lassen. Eigelbe und Ei über dem Wasserbad mit dem Weißwein schaumig aufschlagen, Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Fasanenbrust in dünne Scheiben aufschneiden, Äpfel auf Teller legen, Filet mit dem Zahnstocher darauf stellen, Brust ringsum legen, mit Himbeeren und Minze garnieren, Schaum daneben verteilen und die Trauben darüber geben.

Ragout vom Feldhasen

Für 4 Personen



Ragout vom Feldhasen

Zutaten

- 800 g Hasenläufe
- 3 EL Butterschmalz
- 4 rote Zwiebeln (160 g)
- 3 Karotten (160 g)
- 300 g Broccoli
- 180 g Pfifferlinge
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL Tomatenmark
- 3 EL Mehl
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 1/4 l Rotwein
- 1/8 l Johannisbeersaft
- 6 cl Sahne
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hasenläufe kalt abbrausen und in Stücke zerteilen. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Karotten putzen, waschen, in cm starke Scheibchen zerteilen. Broccoli putzen, waschen, Strunk kreuzweise einschneiden. Pfifferlinge verlesen, unten abschneiden, waschen, große halbieren.

Butterschmalz erhitzen, Hasenläufe darin anbraten, Tomatenmark und Mehl hinzufügen, anrösten und mit Brühe, Rotwein und Johannisbeersaft aufgießen. Gewürze zugeben und alles ca. 30-35 Minuten köcheln lassen. Öl erhitzen, Pfifferlinge darin anbraten, ebenso die Zwiebeln. Pfifferlinge, Zwiebeln und Broccoli dem Ragout zufügen und alles noch ca. 10 Minuten garen. Sahne hinzugeben, leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Ragout auf Tellern verteilen, gebratene Kartoffelnudeln und Preiselbeeren dazu reichen.

Wildschweinmedaillons in Morchelsherrysauce

Für 4 Personen

Zubereitung

- 700 g Wildschweintrüben (ausgelöst) oder Filet
- 1 EL Butterschmalz
- 80 g getrocknete Morcheln
- 1/4 l Wildfond
- 1/8 l Traubensaft
- 6 cl Sherry
- 80 g Zwiebeln
- 1 TL Rapsöl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 6 cl frische Sahne
- 6-8 Thymianzweige
- Salz, Pfeffer

Wildschweintrüben kalt abbrausen, in 12 Medaillons schneiden und mit dem Handballen leicht andrücken, mit Salz und Pfeffer dezent würzen. Morcheln ca. 1/2 Stunde in kaltes Wasser einweichen. Zwiebel in feine Würfel zer-



Wildschweinmedaillons in Morchelsauce

teilen.

Zwiebeln in Öl glasig andünsten, Tomatenmark und Mehl zugeben, leicht anrösten, mit Brühe und Traubensaft aufgießen, 2-3 Minuten köcheln lassen, dann abseihen. Wildschweinmedaillons in Butterschmalz beidseitig auf den Punkt braten. Morcheln (große zerteilen) zur Sauce geben, köcheln lassen und mit Sahne und Sherry verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymianzweige zu den Medaillons geben, leicht anbraten.

Anrichten

Medaillons auf Tellern verteilen und mit Thymianzweigen belegen, Sauce mit den Morcheln ringsum verteilen. Als Beilage eignen sich Schwarzwurzeln in Butter und Kartoffelplätzchen mit Mandeln.

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

DAS „PARKHOTEL ADLER“ LÄDT ZUM LEICHENSCHMAUS IN 4 GÄNGEN



Dinnerkrimi im
„Parkhotel Adler“

Im Dezember 2006 und am 21. Januar 2007 findet im Parkhotel Adler in Hinterzarten im Südschwarzwald eine Testamentseröffnung der besonderen Art statt. Hobbykriminologen sollten sich dieses Schauspiel auf keinen Fall entgehen lassen. Denn um den mysteriösen Tod von Lord Ashtonburry und dessen undurchsichtige Familie ringen sich düstere Geheimnisse, die während der Nachlassverkündung im French Salon des 5-Sterne-Hotels ans Licht kommen. Begleitet wird das mörderische Versteckspiel von einem delikaten 4-Gänge-Menue, gezaubert von Sternekoch und Parkhotel Adler Küchenchef Christoph Fischer. Die Ermittlungen leitet das Ensemble von Krimidinner, das mit der Eigenproduktion „Ein Leichenschmaus“ deutschlandweit Erfolge feiert. Mit dem Parkhotel Adler haben die Schauspieler eine weitere Theaterbühne für sich entdeckt. Die Karten kosten 75 Euro pro Person inklusive Menue.

Der aufregende Ausflug in die Krimizeit der 60er Jahre ist mit Vorsicht zu genießen. Gut möglich, dass die Gäste während des köstlichen 4-Gänge-Dinners von Sternekoch Christoph Fischer plötzlich selbst ins Visier der Ermittlungen geraten und als Verdächtige oder Augenzeugen gelten. Nur wer Acht gibt und sich von den intriganten Familienmitgliedern nicht um dem Finger wickeln lässt, kann dem Inspektor bei der Aufklä-

rung um den mysteriösen Tod des wohlhabenden Lord Ashtonburry helfen. Ob der raffgierige Neffe, die uneheliche Tochter oder Lady Ashtonburry etwas mit dem mysteriösen Tod zu tun haben können Hobbydetektive am 16. Dezember 2006 und Sonntag, den 21. Januar jeweils ab 19.00 Uhr herausfinden.

Seit 2002 tourt das gefragte Krimidinner-Theaterensemble mit seinen Produktionen durch die schönsten Schlösser und die besten Hotels des Landes. Für ihre Darbietung als intrigente Familie Ashtonburry hat sich die Schauspielgruppe mit dem French Salon des 1446 erbauten Parkhotel Adler auch im Südschwarzwald einen Tatort ausgesucht, der bestimmt für Gänsehaut sorgt. Wenn es hier dunkel wird, die Jahrhunderte alten Holzböden zu knarren beginnen und im Kerzenschein der eine oder andere rätselhafte Schatten zu erkennen ist, ertönt aus dem Hintergrund die Stimme des heimlichen Regisseurs mit dem Satz „Hallo! Hier spricht Edgar Wallace“. Wer nach der Vorstellung lieber im Parkhotel Adler bleiben möchte, kann den Krimiabend hier fortsetzen.

Fotos: Galadinner (1),
Parkhotel Adler (1)



Das „Parkhotel Adler“

KURZ NOTIERT

Weitere Informationen:

Parkhotel Adler
Adlerplatz 3, 79856 Hinterzarten
Tel.: 07652/127-0, Fax: 07652/127-717
info@parkhoteladler.de
<http://www.parkhoteladler.de>

„MY LITTLE HILTON“ – KINDER-KOCHKURSE

Gespannt sitzen die Eltern im Restaurant – da wird die Tür zur Küche aufgestoßen und ein Dutzend Knirpse mit Kochmützen schleppen stolz wie Oskar ihr selbst gezaubertes Drei-Gänge-Menue herein. So oder so ähnlich könnte es aussehen, wenn Hilton ab 16. Dezember das Küchenregiment an Kinder übergibt. Mit den „My little Hilton“-Kinder-Kochkursen bieten fünf Hilton Hotels in Deutschland ein Programm, das besonders Junior-Köche ab sechs Jahren ansprechen wird. Unter professioneller Anleitung lernen die Kids nicht nur den Umgang mit Topf und Kelle, sondern auch schmecken und genießen.

Die bekannte TV-Köchin Sarah Wiener und der Küchenchef des Hilton Berlin, Leander Roerdink-Veldboom, setzen sich bei der Auftaktveranstaltung am 16. Dezember im Hilton Berlin an die Spitze der jungen Küchenbrigade. Die beiden Köche haben weihnachtliche Rezepte entwickelt, die sie gemeinsam mit ihrer „Nachwuchsmannschaft“ zaubern werden. Krönen der Abschluss: Eltern und Kinder lassen sich das Spitzenmenue gemeinsam im Restaurant schmecken.

Weitere Informationen:

Hilton Berlin
Kochen mit Sarah Wiener und Leander Roerdink im Restaurant „Gendarmenmarkt“, Tel.: 030/20234267

Schokoladenmenue im Hotel Adlon Kempinski:

„Sieben Sünden Menue“ und Kochkurs im Gourmet-Restaurant „Lorenz Adlon“

„Sieben Sünden“ ist das Motto im Gourmet-Restaurant Lorenz Adlon vom 14. bis 16. Dezember. In dieser Zeit bietet Küchenchef Thomas Neeser etwas ganz besonderes an: Ein Sieben-Gänge-Menue, in dem in jedem Gang edle Schokolade verwendet wird, aber nur bei den Desserts präsentiert sie sich süß. Wer Lust hat, kann passend zum Thema einen Kochkurs mit Thomas Neeser buchen, bei dem auch die Herstellung von Pralinen gezeigt wird. Hier verrät Stephan Franz, Schokoladen-Spezialist, seine Tricks.

Passend zur Vorweihnachtszeit hat sich Küchenchef Thomas Neeser etwas ganz besonderes einfallen lassen: ein Sieben-Gänge-Menue, in der köstliche Schokolade die Hauptrolle spielen wird. Verwendet wird die Schokolade des bekannten Chocolatiers Zotter aus Österreich. Thomas Neeser hat Gerichte wie pochierter Steinbutt aus dem Vanillesud mit weißem Schokoladensabayon und Rehrücken im Schokoladen-Brioche und Sellerie-Trüffel-Portweinschokolade kreiert.

Wer sich für das Thema Schokolade interessiert, der hat die Möglichkeit an einem Kochkurs mit Küchenchef Thomas Neeser teilzunehmen. Der Sternekoch wird gemeinsam mit den Hobbyköchen zwei Gerichte zubereiten, die man auch zu Hause nachkochen kann.

Der Kochkurs findet am **Samstag, 16. Dezember um 14 Uhr im Hotel Adlon statt (die Teilnehmerzahl ist auf 16 Personen begrenzt).**

Glanzvoller Jahreswechsel am Brandenburger Tor

Gour-med 9/10-2006

KURZ NOTIERT

Rauschender Ball oder köstliches Gourmet-Menue – Hotel Adlon Kempinski startet ins 100. Geburtstagsjahr

Das kommende Jahr wird für das wohl exklusivste Hotel der deutschen Hauptstadt ein ganz besonderes: Das Hotel Adlon feiert 100 Jahre Eröffnung und zehn Jahre Neueröffnung. Grund genug, das Jahr 2007 am Silvesterabend noch ein bisschen spektakulärer und glamouröser einzuläuten.

Einen unvergesslichen Jahreswechsel verspricht das Arrangement „**Adlon Silvesterball**“. Die Gäste wohnen im luxuriösen Doppelzimmer, in dem bei Anreise bereits frisches Obst und ein Erinnerungsgeschenk bereitstehen. Der Tag beginnt mit dem Feinschmecker-Frühstücksbuffet im Restaurant Quarré. Wer vor dem großen Gala-Abend entspannen möchte, tut dies im Adlon SPA. Auf einem rauschenden Silvesterball wird dann zu den Klängen des berühmten „Savoy Dance Orchestras“ in das Jahr 2007 getanzt. Für den Gaumen wird ein exquisites Fünf-Gänge-Gala-Dinner mit korrespondierenden Weinen serviert. Am Neujahrstag genießen die Gäste einen festlichen Brunch.

Wer es etwas ruhiger mag, für den ist das Arrangement „**Lorenz Adlon Gourmet Traum**“ das richtige. Residiert wird zwei Nächte in einem luxuriösen Doppelzimmer. Zum Auftakt des Silvesterabends im Gourmet-Restaurant Lorenz Adlon mit Blick auf das winterliche Brandenburger Tor gibt es ein Glas prickelnden Champagner. Danach verwöhnt Küchenchef Thomas Neeser mit einem hochkarätigen Sieben-Gänge-Menue. Nach Mitternacht kann in der Lobby stilvoll weitergefeiert und getanzt werden.



Auch im **Restaurant „Quarré“** des Hotel Adlon Kempinski wird am 31. Dezember aufs Neue Jahr angestoßen. Zum Silvesterangebot gehören zwei Übernachtungen im Deluxe Zimmer inklusive Frühstück und Neujahrbrunch. Am Silvesterabend erwartet die Gäste ein köstliches Fünf-Gang-Menue im Quarré. Um Mitternacht genießen sie ein feines Buffet und amüsieren sich zur Live-Musik des „Savoy Dance Orchestras“.

Fotos: Adlon

Reservierung und Buchungen
der Silvesterangebote werden
unter Tel.: 030 / 22 61 11 11
per Fax: 030 / 22 61 11 16
oder per E-Mail:
silvester.adlon@kempinski.com
entgegen genommen.

Mehr Informationen gibt es unter
<http://www.hotel-adlon.de>

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

10 Jahre „Berliner Meisterkoch“

Berlin ist immer eine Reise wert. So lautete mal ein Werbespruch, der Berlin für Touristen interessant machen sollte. Die Attraktionen, die man vorzuzeigen hatte, waren mehr kulturelle und städtebauliche Angebote, einmal abgesehen von den zu Vorwendezeiten erbauten „Objekten“ wie Mauer oder/und Stacheldraht..

Kulinarisch war Berlin, von wenigen Ausnahmen abgesehen, wie das „Alt Luxemburg“ oder der „Bamberger Reiter“, eine Diaspora. Den „Bamberger Reiter“ gibt es nicht mehr und im „Alt Luxemburg“ kocht man nach wie vor auf hohem Niveau. Berlin mußte unbedingt eine, in der Öffentlichkeit wahrzunehmende, kulinarische Aufwertung bekommen, hatte sich doch in der „neuen“ Zeit gourmetmäßig einiges getan.

Erstmalig vor zehn Jahren wurde dann von Berlin Partner die Auszeichnung „Berliner Meisterkoch“ verliehen.



KURZ NOTIERT

Der 1. Berliner Meisterkoch wurde Karl Wannemacher vom „Alt Luxemburg“.

Berlin ist in den folgenden Jahren auch zu einer Stadt der Feinschmecker und Weingeniesser geworden. Zu diesem Ruf haben berühmte Küchenchefs wie: **Michael Hoffmann**/"Margaux"^{**}, **Thomas Neeser**/Lorenz Adlon^{**}, **Tim Raue**/Rest.44^{***}, **Thomas Kammeier**/Hugos^{****} und natürlich der diesjährige Berliner Meisterkoch **Thomas Kellermann**/Vitrum^{****} beigetragen – um nur einige Beispiele zu nennen.

Seit einigen Jahren werden nicht nur die Berliner Köche ausgezeichnet, geehrt werden auch Restaurant-Leiter, Sommlie(s)ren, und Patissièrs und der „Aufsteiger des Jahres“ sowie der „Brandenburger Meisterkoch“. Geehrt wurden zum 10jährigen Meisterkoch Jubiläum die wirklich Besten ihrer Zunft.

Die geehrten dieses Jahres sind:

Thomas Kellermann „Berliner Meisterkoch 2006“, im Restaurant „Vitrum“ im „The Ritz-Carlton“, Potsdamer Platz 3, 10785 Berlin.

Frank Schreiber „Brandenburger Meisterkoch 2006“ im „Goldener Hahn“, Bahnhofstraße 3, 03238 Finsterwalde.

Jörg Behrend „Aufsteiger des Jahres 2006“ im „Vivaldi“ im Schlosshotel Grunewald, Brahmsstraße 10, 14193 Berlin.

Melanie Wolter „Berliner Patissière 2006“ im „Fischers Fritz“ im „The Regent Berlin“, Charlottenstraße 49, 10117 Berlin.

Gerhard Retter „Berliner Maitre 2006“ im „Lorenz Adlon“ im „Hotel Adlon Kempinski Berlin“, Unter den Linden 77, 19117 Berlin.

Gunnar Tietz „Berliner Sommelier 2006“, im „First Floor“ im Hotel Palace Berlin, Budapester Straße 45, 10787 Berlin.

Bleibt festzustellen, Berlin ist tatsächlich – auch kulinarisch – eine Reise wert.

* KochKopf in der Gour-med 11/12-2002

** KochKopf in der Gour-med 7/8-2003

*** KochKopf in der Gour-med 9/10-04

**** Unter „Gourmed Touring“ in der Gour-med 9/10-03

***** KochKopf in der Gour-med 9/10-06



GOURMETKÜCHE UNTER DEM REETDACH

IN „DOBLER'S RESTAURANT & BISTRO“

WERDEN KULINARISCHE
TRÄUME WAHR



*Sein Beruf ist für Spitzenkoch
Josef Dobler Berufung.*

[Heinz-Joachim Zinke](#)

Er gehört längst zu den kreativsten Spitzenköchen Norddeutschlands: Josef Dobler (53). Nachdem der gebürtige Passauer seine Kochkunst 18 Jahre im eigenen Gourmet-Restau-

rant „Zander“ in Hemmelsdorf bei Travemünde unter Beweis gestellt hatte, erfüllte er sich vor fünf Jahren einen Traum: Er eröffnete in Timmendorfer Strand den Feinschmecker-Tempel

„Dobler's Restaurant & Bistro“. Zentral gelegen im attraktiven und traditions-trächtigen Ostseebad störte ihn nicht einmal die Nähe des Sterne-Restaurants „Orangerie“ im Maritim Seehotel, gleich um die Ecke.

Von sich und seinem Können überzeugt, pachtete Dobler gemeinsam mit Ehefrau Marianne das neue Domizil, die 1865 von Pastor Gleis erbaute reetgedeckte „Schwalbenkate“. Sie ist nachweislich das älteste Gebäude am Strand von Timmendorf, diente früher einmal als Logierhaus und später als Arbeitsamt und war der Gastlichkeit stets weit geöffnet. Rund drei Millionen DM hatte der Umbau des historischen Hauses den Eigentümer gekostet, wobei Doblere Wünsche und Vorstellungen weitestgehend berücksichtigt wurden.

Heute empfängt den Gast ein liebevoll angelegter Vorgarten mit zwei hundertjährigen Eichen und angeschlossener Terrasse. Von hier gelangt man in die Diele und das Bistro, das aus



*Idyllisch an der Lübecker Bucht gelegen: „Dobler's Restaurant & Bistro“,
renommierete Feinschmecker-Oase.*

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

zwei Räumen besteht (35 Personen). Auf den ersten Blick deutlich erkennbar das mediterrane Ambiente, das von den naturfarbenen, leichten Stühlen und Tischen sowie von den terracottafarbenen Wänden und den hellgelben Bodenfliesen ausgeht. Dezent Beleuchtung unterstreicht die behagliche Atmosphäre, die den Gast gleich beim Eintritt empfängt. Zugleich weht ein Hauch von Exklusivität durch die Räume, verursacht durch die weißen Orchideen auf den klassisch eingedeckten Tischen. Doch alles ist harmonisch aufeinander abgestimmt.

Im Feinschmecker-Restaurant im oberen Stock (20 Personen), direkt unter dem Reetdach, ist erlesene Gediegenheit Trumpf. Dabei korrespondiert das edle Interieur optimal mit dem hohen Niveau der hier zelebrierten Tafelfreuden. Das afrikanische Schiffsparkett, die einladenden und bequemen Armlehnstühle sowie die großzügig bemessenen schweren Tische bilden den stilvollen Rahmen für ein außergewöhnliches einmaliges Gaumenerlebnis in den Abendstunden. Übrigens hält Dobler die strikte Trennung des Speisenangebots von Bistro und Gourmet-Restaurant nicht mehr ein. Das bedeutet, dass der Bistro-Gast beispielsweise auch ein Feinschmecker Menue ordern kann,



Blick in das mediterran anmutende Bistro

das bislang nur im ersten Stock serviert wurde. Man habe hier aus der Erfahrung gelernt, so der Patron.

Schlemmen auf hohem Niveau

Ein Blick in die Speisekarte des „Dobler’s“ verdeutlicht das kulinarische Spitzenangebot. Im Bistro werden mittags vor allem leichtere und etwas preisgünstigere Gerichte offeriert, die jedoch schon den Spitzenkoch „verraten“, wie Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch oder Maispouardenbrust mit Pfifferlingen und Polenta im Katenschinken.

Köstlich etwa der bretonische Hummer auf Kopfsalatherzen und Wildkräutern in Extravinaigrette und Pfifferlingen oder das Kotelett vom Seeteufel in der Olivenkruste mit jungen Kalamaren, Basilikumaroma und Limonenöl. Einen asiatischen Touch vermittelt das Côte de boef mit Perlzwiebeln, Lapsang-Souchong-Jus und brassiertem Chinakohl. Ein besonderes kulinarisches Erlebnis vermittelt das Beste vom Limousin-Lamm in der Thymianblütenkruste, konfierten Tomaten und leichtem Knoblauchjus...

Neben Menues kann der anspruchsvolle Gast unter 170 verschiedenen Kreszenzen „seinen“ Wein wählen. Gern auch hilft ihm Marianne Dobler dabei. Die ausgebildete engagierte Restaurantfachfrau leitet das Restaurant und die vier Service-Mitarbeiter und betreut als geschulte Sommeliere zudem den Weinsektor.

Das Weinangebot verdient eine besondere Würdigung. Dabei liegt der Schwerpunkt bewusst bei qualitativ überdurchschnittlichen Gewächsen deutscher Spitzenwinzer wie Klaus Keller, Werner Knipser, Joachim Heger, Markus Schneider, Karl Johner u.a. Doch auch hervorragende Tropfen aus Österreich, Frankreich, Italien, Spanien sowie aus überseeischen Ländern entdeckt man in „Dobler’s“ Weinkeller.

Keine Kompromisse in der Küche

Mit bis zu fünf Köchen zelebriert der Maître in der kleinen modernen Küche Haute Cuisine vom Feinsten. Dobler startete seine Kochausbildung vor 37 Jahren in Bad Füssing, sammelte weitere Berufserfahrungen in Österreich und in Norddeutschland (Fehmarn/



Köstliche Kreationen von Josef Dobler

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de



Im Obergeschoss lädt das exklusive Restaurant zu köstlichen Tafelfreuden ein.

Großenbrode), erwarb den Küchenmeisterbrief und absolvierte in Hannover ein Studium der Betriebswirtschaft im Gastgewerbe, ehe er sich selbstständig machte.

Die Feinschmeckerküche hat sich der engagierte Koch vorwiegend selbst erarbeitet. Vorbilder, nach denen er sich ausgerichtet hätte, gibt es für ihn nicht. Immer hat er Anregungen, die er auf Reisen erfahren hat, aufgegriffen und mit eigenen Vorstellungen verbunden. Dobler ist auch heute noch nicht müde, ständig am Herd zu experimentieren, um bei seinen Speisen ein Optimum an Geschmack und Sinnesfreuden zu erreichen.

Woher nimmt er die vielen Ideen für seine Kreationen?. „Die kommen mir zum größten Teil bei meinem Hobby, dem Radfahren“, sagt er bescheiden. „Da habe ich am meisten Zeit, denn immerhin lege ich etwa 800 Kilometer in der Woche zurück.“ Gemeinsam mit seinen vier Köchen wird dann zu Hause gebruzzelt und getestet, bis das endgültige Gericht steht und den Gästen offeriert wird.

Bei aller Kreativität ist Dobler aber in erster Linie Purist. Der Maître: „Mir geht es darum, die hochwertigen, oft regionalen Produkte voll zur Geltung zu bringen. Sie dürfen geschmacklich nicht durch zu viele Gewürze oder Kräuter ‚getötet‘ werden und müssen auch deutlich auf dem Teller sichtbar



Josef Dobler und Ehefrau Marianne, Restaurant-Leiterin und zugleich engagierte Sommeliers.

und gefällig angeordnet sein, denn bekanntlich isst das Auge stets mit.“

Was zeichnet Josef Doblere innovative Küche, die nicht nur mediterrane, sondern auch fernöstliche Einflüsse aufweist, sonst noch aus? Es ist vor allem die Kompromisslosigkeit, mit der er seine Kreationen erstellt. Selbst die geringste Nachlässigkeit bei der Zubereitung lässt er nicht durchgehen. Auf diese Weise ist in „Dobler's Restaurant & Bistro“ immer gleichbleibend hohe Qualität garantiert. Und das weiß und schätzt der Gast besonders.

„Nicht zuletzt aber betrachte ich mein Restaurant auch als Ort der Kommunikation“, betont Dobler. „Das heißt: Beim Dinieren darf die Unterhaltung, die Geselligkeit nicht zu kurz kommen. Erst dann gestaltet sich ein Besuch in meinem Hause zu einem Erlebnis, das dem Gast das Gefühl des vollkommenen Wohlbehagens vermittelt. Dass daran die exquisiten Gaumenfreuden erheblichen Anteil haben, ist doch klar.“

Kein Wunder, dass alle einschlägigen Schlemmer-Guides „Dobler's Restaurant & Bistro“ sehr gut benoten. So gewährte etwa der Gault Millau 2006 Doblere Küche erneut 16 Punkte. Nur ein Michelin-Stern fehlt noch – aber der ist ja vielleicht schon im Anmarsch.

Fotos: Heinz-Joachim Zinke

Weitere Informationen:

„Dobler's Restaurant & Bistro“

Wohldstraße 25

23669 Timmendorfer Strand

Tel.: 04503 – 89 88 50

Fax: 04503 – 89 88 51

<http://www.doblers-restaurant.de>

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag 12 – 15 Uhr
(Bistro) und ab 18 Uhr (Restaurant),

Montags geschlossen

INSEL DER SINNE

M – DER NORDOSTEN MALLORCAS

Stefan Schuster

Mallorca mit allen Sinnen genießen: die kulinarischen Spezialitäten der Insel, das Flair alter Landhäuser, die Ruhe ländlicher Abgeschiedenheit, die mallorquinische Gastfreundschaft und die Faszination einer atemberaubenden Natur – das alles bietet sich den Gästen der „Som 7“ Hotels in und um

Binibona. Kaum mehr als eine Handvoll Häuser bilden das kleine Dorf fernab von jedem Massentourismus, das nur über zwei schmale Feldwege, gesäumt von scheinbar endlosen Olivenhainen, zu erreichen ist. Die sanften Ausläufer der Serra des Tramuntana steigen zu steilen Hügeln auf, hin-

ter denen sich das imposante Gebirge erhebt. Hier im Nordosten präsentiert sich die Insel von ihrer wildromantischen Seite.

Der Name „Som 7“ („wir sieben“) steht für sieben Hotels, von denen jedes seinen ganz eigenen Charakter besitzt. Die uralten Fincas sind aufwändig restauriert, in einigen Teilen auch neu wieder aufgebaut. Sie bieten Zimmer und Suiten mit höchstem Komfort, ohne dabei an Originalität zu verlieren. In keinem der „Som 7“ Hotels gibt es mehr als zwölf davon. Das sorgt nicht nur für eine sehr persönliche Atmosphäre, sondern beschert der Hotelgruppe auch ganz offiziell den Titel „Agroturisme“, wengleich ein Aufenthalt mit Ferien auf dem Bauernhof im klassischen Sinne nur wenig gemein hat.

Auf den letzten Kilometern nach Binibona weisen Schilder mit den Hotelnamen die Richtung. Das ist auch gut so, denn ohne solche Orientierungshilfe würde man kaum vermuten, dass die staubigen Schotterwege



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

zu einigen der wohl ungewöhnlichsten Hotels Mallorcas führen. „Can Furios Petit Hotel“ steht da unter anderem zu lesen, ein für deutsche Verhältnisse leicht skurril anmutender Name, der sofort ins Auge fällt. Die dazugehörige Finca ist nach einigen kurvenreichen Kilometern genau dort gelegen, wo die beiden Zufahrtswege in das kleine Dorf aufeinandertreffen. Wer Binibona besucht, kommt also unweigerlich hier vorbei. Doch nicht nur ein Blick von außen ist lohnenswert. Durch das einladende Tor mit dem Rundbogen betritt man den angenehm kühlen Schatten eines Vorhofes, in dem zahlreiche Tontöpfe mit Palmen und anderen heimischen Blattpflanzen eine faszinierende Kulisse bilden. „Petit“ heißt das „Can Furios“ zurecht, denn es ist



Das „Can Furios Petit Hotel“



Der Garten des „Can Furios“
- ein Meer aus Blumen und Blüten

ein kleines aber feines Hotel mit lediglich sieben Zimmern. Schon die kleineren Zimmer sind großzügig und komfortabel ausgestattet. Die großen Suiten aber bieten geradezu verschwenderischen Luxus. Ein mallorquinisch-altenglischer Stilmix sorgt hier für eine unverwechselbare Atmosphäre. Seine englische Herkunft kann der Chef des Hotels also nicht leugnen – und warum sollte er auch? Eine gut bestückte Bar bietet den Gästen zahlreiche Gründe für Geselligkeit. Je nach Anzahl der Besucher wird das Abendessen auf der kleinen Terrasse direkt über dem Vorhof serviert, oder auf der großen

Terrasse, an die sich unmittelbar der Garten anschließt. Dieser hochgelegene Garten des „Can Furios Petit Hotel“ ist besonders beeindruckend: ein Meer aus Blumen und Blüten, dazwischen Zitronen-, Orangen-, Pfirsich- und Feigenbäume, durch die ein Natursteinweg zum Swimmingpool führt. Von hier reicht der Blick weit bis ins Inland der Insel.

Außenpools sind Standard in allen „Som 7“ Hotels. Das gegenüber dem

„Can Furios“ gelegene „Binibona Parc Natural“ bietet darüber hinaus auch ein Schwimmbad im Haus für die wenigen Regentage, die es auch auf Mallorca gibt. Elf Zimmer respektive Suiten stehen hier den Gästen zur Verfügung, die meisten davon mit eigener Terrasse. Das „Binibona Parc Natural“ präsentiert sich im klassischen Stil einer spanischen Finca: Natursteinmauern mit hölzernen Fensterläden vor den weiß umrahmten Fenstern, von der Sonne ausgebleichte, blass-



Der Innenhof des „Binibona Parc Natural“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Bewachsene Natursteinmauern im klassischen Stil der spanischen Finca.

rote Dachziegel und ein teils überdachter Innenhof, der auch in der Mittagszeit angenehmen Schatten spendet. Knorrige Olivenbäume, hochgewachsene Zypressen und stattliche Palmen umrahmen das Anwesen und machen es zu einer Oase der Ruhe und Erholung.

Neben Erholung steht Fitness im „Binibona Parc Natural“ besonders hoch im Kurs. Außer den beiden Schwimmbädern gibt es dafür einen Tennisplatz, ein Fitnessstudio und eine Sauna. Wem das noch nicht genug ist, der kann sich hier auch Mountainbikes ausleihen. Das angrenzende Gebirge mit seinen atemberaubenden Serpentinien lässt diesbezüglich keine Wünsche offen. Allerdings empfiehlt sich eine Tour nur wirklich geübten Sportlern, denn die Steigungen der Serra des Tramuntana haben es in sich.

Ein wenig versteckt hinter den beiden anderen Hotels liegt das „Ca'n Beneit“, ein sehenswerter alter Landsitz. Verwinkelte Steintreppen und Flure führen zu den zehn Suiten, von denen jede eine eigene kleine Terrasse besitzt. Die dicken Mauern des Gebäudes sorgen auch im Hochsommer für erfrischende Kühle im Innern, so dass die obligatorischen Klimaanlage-

gen fast schon überflüssig sind. Keine Suite gleicht der anderen, jede hat ihren ganz eigenen Charakter, denn sie folgen alle dem ‚natürlichen‘ Verlauf des Hauses. Das Abendessen genießen die Gäste auf der herrlichen, von Weinreben umrankten Terrasse, von wo aus der Blick über Zitronen- und Olivenbäume, über die Dächer von Binibona und das weite, flache Inland Mallorcas hinweg bis hin zur Bucht von Alcudia schweift. Vom Pool auf der anderen Seite des Hauses bietet sich beim Sonnenbaden eine ein-

dazu gibt es eine reichhaltige Auswahl an Rot- und Weißweinen.

Das „Ca'n Beneit“ ist ein echter Familienbetrieb. Während die Seniorchefin in der Küche das Sagen hat, kümmert sich Juniorchefin Catarina um die immer freundliche Betreuung der Gäste. Ihre Zwillinge Pedro und Tomeo, gerade mal ein gutes halbes Jahr alt, verschlafen die meiste Zeit des Tages im Wohnzimmer hinter der Rezeption, der Großvater übernimmt die Pflege der Außenanlagen.



Sehenswert – der alte Landsitz „Ca'n Beneit“

drucksvolle Aussicht auf die Ausläufer des Tramuntana-Gebirges.

Die Seniorchefin des „Ca'n Beneit“ sorgt für ausgesuchte kulinarische Genüsse: mallorquinische Spezialitäten, Fleisch- und natürlich Fischgerichte in den unterschiedlichsten Variationen, mit viel Sorgfalt zubereitet und ebenso stilvoll serviert. Zu jedem Menue gibt es selbstgebackenes Brot und Oliven aus eigener Ernte. Alleine dafür schon lohnt es sich, hierher zu kommen. Der intensive Geschmack der erntefrischen Oliven ist nicht ansatzweise mit dem zu vergleichen, was in deutschen Supermärkten im Regal steht. Raffinierte Vorspeisen und Desserts runden den Genuss ab,



Speisen zwischen Weinreben und Zitronenbäumen

Der besondere Tipp für **Gour-med**-Leser

www.gour-med.de



Pool mit Ausblick

Folgt man dem Weg am „Ca'n Beneit“ vorbei aus Binibona heraus, so gelangt man nach einem guten Kilometer und einer merklichen Steigung zur „Finca Albellons“. Zwölf Zimmer und Suiten gibt es hier, die ganz im Sinne der Philosophie der „Som 7“ Hotels die Tradition eines mallorquinischen Landhauses mit allen erdenklichen Annehmlichkeiten der Moderne verbinden. Selbst auf Fax oder Internetanschluss brauchen die Gäste nicht

zu verzichten. Besitzer Juan Vicens ist Perfektionist. So legt der Chef des Hauses schon mal selbst Hand an, wenn es ums Vorbereiten der Tische für das abendliche Diner geht. Dabei lässt er sich nur ungern stören, und das Ergebnis gibt ihm eindeutig recht. Besonderen Wert legt er auf die gehobene Qualität der Küche. Seit Ende Mai ist dafür Ignacio Crespi als ‚Chef de cuisine‘ zuständig. Der gebürtige Mallorquiner ist trotz seiner jungen

Jahre ein erfahrener Koch und kennt sich bestens mit den einheimischen Spezialitäten aus. Auch wenn er bekennender Vegetarier ist – die Zubereitung von Lammfleisch, einer der typischen Delikatessen Mallorcas, geht ihm leicht von der Hand. So können die Gäste der „Finca Albellons“ allabendlich auf der großzügigen Terrasse des Hauses kulinarische Leckerbissen genießen und dabei den Blick entspannt in die Ferne schweifen lassen.

Die „Finca Albellons“ nahm 1995 als erstes der sieben Häuser den Hotelbetrieb auf, gemeinsam mit „Es Castell“. Das „Es Castell“ wiederum ist das vielleicht außergewöhnlichste der „Som 7“ Hotels. Seinen Namen verdankt es einer Festung aus dem 11.



Jahrhunderte alte Räume im „Es Castell“

Jahrhundert, die auf Grund ihrer exponierten Hügellage schon von Binibona aus gut zu sehen ist. Allein der Weg zum Hotel ist ein kleines Abenteuer für sich.

Auf dem holprigen Schotterweg kommt man nur langsam voran. Er führt zunächst durch eine alte, ausgetrocknete Furt, um sich dann in zahllosen Windungen die Anhöhe hinaufzuschlingeln. Die dicht gewachsenen Oliven- und Mandelbäume versperren hier den Blick auf das oberhalb gelegene Kastell, so dass sich beinahe der Eindruck aufdrängt, man habe sich hoffnungslos in der Wildnis verirrt. Schafherden weiden zwischen den Bäumen und begrüßen den Besucher mit lautem Blöken. Nach der letzten



Die Finca „Albellons“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Die ehemalige Festung „Es Castell“

Windung eröffnet sich der Blick auf das nun nahe liegende „Es Castell“. Zwischen zwei steinernen Torpfosten hindurch gelangt der Gast auf das große Gelände. Das alte Gebäude mit seinen zwölf Suiten lässt das Flair längst vergangener Zeiten wieder lebendig werden, wenngleich auch hier zeitgemäße technische Einrichtungen für alle erdenklichen Annehmlichkeiten sorgen. Die große Gartenanlage lädt zum Relaxen ein, eine Hängematte, zwischen zwei uralten Olivenbäumen aufgespannt, ist geradezu Sinnbild für die entspannte Atmosphäre.

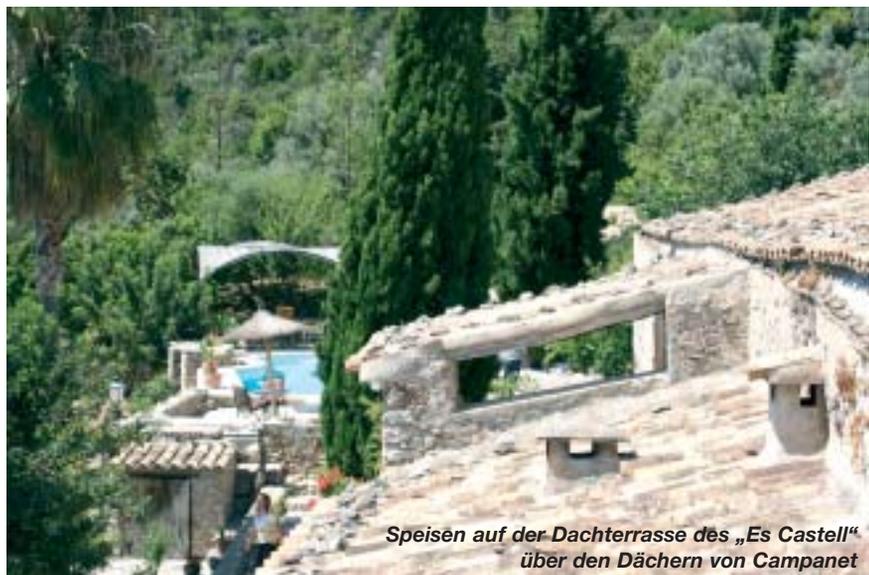
Höhepunkt eines Aufenthalts im „Es Castell“ ist ein Abendessen auf der Dachterrasse. Von hier bietet sich ein ungehinderter Rundumblick auf die hoch aufragenden Ausläufer des Gebirges, auf die wenige Kilometer entfernt gelegenen Städtchen Campanet, Moscari und Selva, bis in die weiten Ebenen Mallorcas. Dieses unvergessliche Panorama bildet den angemessenen Rahmen für ein ebenso unvergessliches Menue, das Gastgeberin Paola zubereitet. Die gebürtige Italienerin ist die Küchenchefin, während ihr Mann James, er kommt aus England, organisatorisch die Fäden in der Hand hält. Mit ihrer herzlichen Freundlichkeit sorgen beide für eine

sehr persönliche Atmosphäre im „Es Castell“.

Das kleinste der „Som 7“ Hotels - „Ca'n Calco“ - liegt in Moscari, einem beschaulichen Dorf nur einige Autominuten von Binibona entfernt. Gerade einmal vier Zimmer gibt es im „Ca'n Calco“, das in Gastfreundschaft, Komfort und nicht zuletzt der hervorragenden Küche den anderen Hotels in nichts nachsteht. Zwei einheimische Fischer, die beide aus traditionellen

mallorquinischen Fischerfamilien stammen, leiten das Hotel. Klar dass Fisch und Meeresfrüchte in etlichen einfallsreichen Variationen den ‚Speiseplan‘ prägen. Schließlich ist das Mittelmeer gerade an den Küsten Mallorcas für seinen Fischreichtum bekannt. Die beiden Inhaber beschreiben die Küche des „Ca'n Calco“ als eine „Kombination aus traditioneller Küche und avantgardistischen Gerichten“. Das kleine Hotel im Landhausstil strahlt ein ebenso modernes wie gemütliches Ambiente aus. Dezent Pastellfarben geben dem Haus ein helles, freundliches Äußeres, der Garten mit einer großen überdachten Sitzkecke bietet Entspannung pur – genau der richtige Ort, um das Landleben Mallorcas unverkrampft zu genießen.

Während Moscari südlich von Binibona liegt, sind es nach Caimari etwa drei Kilometer in westlicher Richtung. Auch Caimari ist ein ruhiges kleines Dorf. Nur die Hauptstraße, die sich quer durch den Ort zieht, ist bisweilen sehr belebt, denn unmittelbar hinter dem Ortsausgang bahnt sie sich in steilen Serpentina ihren Weg in die Serra des Tramuntana. Eine beliebte Ausflugsstrecke, gelangt man doch von hier auf die Passstraße, die das Tramuntana-Gebirge entlang der



Speisen auf der Dachterrasse des „Es Castell“ über den Dächern von Campanet

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Westküste Mallorcas durchzieht. Auch das berühmte Kloster „Monastir de Lluc“ ist nicht weit von hier. Von der Hauptstraße aus schlängeln sich enge Gassen durch Caimari. Mitten im Ortskern liegt das siebte der „Som 7“ Hotels, das „Ca'n Casetes“.

Nur ein kleines Schild neben dem Eingang weist darauf hin, dass sich hinter der schlichten Fassade ein echtes Kleinod verbirgt. Natursteinmauern, weiß gestrichene Wände und wuchtige Holzbalken unter den Decken prägen den stilvollen Charakter dieses Hotels. Ein Blick in das aufgeschlagene Gästebuch lässt ahnen, wie viele Urlauber hier schon einen unvergesslichen Aufenthalt verbracht haben. Im Innenhof, der von üppig blühenden Pflanzen eingerahmt wird, schließt ein Nebengebäude an, in dem einige der eleganten Zimmer untergebracht sind. Durch seine Lage in der Ortsmitte Caimaris ist das „Ca'n Casetes“ weniger weitläufig, weil einfach weniger Platz vorhanden ist. Gerade aber die verwinkelte Architektur und die hohen, wild bewachsenen Mauern verleihen dem Hotel einen unverwechselbaren, urigen Charakter.

Die Reise in eines der „Som 7“ Hotels ist weitaus mehr als nur ein



Verwinkelte Architektur und wild bewachsene Mauern im „Ca'n Casetes“

Urlaub auf Mallorca. Stilvoller und authentischer lässt sich die Balearen-Insel kaum erleben. Wer einmal hier war, kann die gängigen Mallorca-Klischees getrost vergessen. Stattdessen bleiben Eindrücke von der faszinierenden Schönheit der Natur, von der ungezwungenen Freundlichkeit der Gastgeber, von Entspannung und Erholung. Nicht zuletzt aber beeindruckt die Vielfalt der mallorquinischen Küche, die unvergleichliche Gaumenfreuden bietet und dabei ausgewogen und sehr gesund ist. Viele gute Gründe also, das kleine Dorf Binibona am Fuße der Serra des Tramuntana zu besuchen.

Fotos: Stefan Schuster

Weitere Informationen:

<http://www.som7hotels.com>

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 Moscari, 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-furios.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



Stilvoll mallorquinisch Speisen im „Ca'n Casetes“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

GERO HOTTINGER – KULINARISCHER MITTELPUNKT FINNLANDS

Jürgen Sorges

Beim Lempo von Lempäälä

Ein Deutsch-Schweizer avancierte im zurückliegenden Jahrzehnt zum Grand Seigneur der Küche Finnlands: Gero Hottinger. Sein Lokal „Nokka“ am Kanalkai (Kanavaranta) 7 in Helsinkis historischem Hafenzentrum avancierte seit 1994 zum besten der Hauptstadt von Suomi. Heute hat sich Hottinger

ein kleines Koch-Imperium aufgebaut – und nahe Tampere, knapp 200 km nördlich Helsinki, sein neues „Hauptquartier“ der Kochkunst aufgeschlagen.

Auszeichnungen hat Star-Koch Gero Hottinger schon viele erhalten, darunter die Ehrung zu Helsinkis und Finnlands Koch des Jahres 1998.



Das Restaurant „Nokka“ auf dem Kanalkai 7 in Helsinki



Ausgezeichneter Star-Koch
Gero Hottinger

Auch bekannter ist er in Finnland – mehr als jeder andere Küchenkünstler: Denn in den neunziger Jahren hatte er im Land der 1000 Seen seine eigene TV-Koch-Show im finnischen Fernsehen. Zudem zieren zahllose von Hottinger verfasste Kochbücher die Auslagen renommiertester finnischer Buchhandlungen wie die im Gourmet-Kaufhaus Stockmann an der Esplanade von Helsinki. Wer hier rund um das von Finnlands Designer-Altstar Alvar Aalto in den 1930ern gestaltete Buchladencafé stöbert, wird schnell auf Hottinger stoßen. Selbst im Duty free-Bereich auf Helsinkis internationalem Flughafen ist er deutlich präsent mit seinem neuesten Opus: „Simply delicious!“ – Hottingers Eloge auf die Vorzüge der frischen finnischen Küche, allerdings zubereitet auf seine, stark von der europäischen Haute cuisine und vor allem italienischen Ursprüngen geprägten Art.

Villa Hakkari

Aber diese Ehrung hat ihm dann doch besonders gefallen: Seit 2005 ist Gero Hottinger auch der „Lempo“ von

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Lempäälä. Lempäälä, das ist auf den ersten Blick kaum mehr als eine größere Kleinstadt kurz vor den Toren von Tampere, der wichtigen Provinzhauptstadt nördlich Helsinki. Auf den zweiten Blick aber ist es eines jener expandierenden finnischen urbanen Konglomerate, die den andauernden Wirtschaftsboom des Landes aufs Kräftigste widerspiegeln. Lempäälä wächst dank exzellenter Lage und geradezu ausuferndem Freizeit-Angebot. Die so entstehende Kaufkraft sucht neuerdings ein riesiges Einkaufszentrum am Rand der Stadt abzuschöpfen. Aber es gibt auch das andere, das historische Lempäälä: Mitten im Ort, mit gediegenen, denkmalgeschützten Holzhäusern und Siedlungsstrukturen, mittendrin die Villa Hakkari. Und eben in diese Villa, erbaut Mitte des 18. Jh. und einst Familiensitz eines frühen finnischen Staatspräsidenten, hat sich Hottinger verguckt. Das vom Zahn der Zeit malträtierte Bauensemble hatte es ihm auf den ersten Blick angetan, und die Stadtväter waren begeistert, einen so renommierten Kochkünstler fürderhin in ihren Mauern zu wissen. Flugs einigte man sich auf finnische Art: Die Stadt übernahm die Kosten für die Außenrenovierung, Hottinger die komplette, dem Denkmalschutz unterliegende Innenausstattung. Das ging nicht immer ohne Diskussionen ab. Als Hottinger mir das berühmte „Blaue



Die „Villa Hakkari“

Zimmer“ in seinem Restaurant zeigt, zeigt er verschmitzt auf den Farbton an der Wand: „Der ist so geblieben – obschon die Denkmalwächter ihn zu noch dunklerem Ton überreden wollten. Aber nicht mit Hottinger, der sich köstlich darüber amüsieren kann, dass man ihm auch eine echte Kanone aus den Anfängen des 19. Jh. vor der Restaurant-Tür belassen hat. Heute sind alle Missverständnisse ausgeräumt, nicht zuletzt auch deshalb, weil Lempääläs Honoratioren dann endlich Hottingers viel gerühmte Küche goutieren konnten. Natürlich konnte er nicht von Anfang an auf die gleiche aufgeschlossene kulinarische Fangemeinde wie im international geprägten Helsinki hoffen. Aber Hottingers eisernes Plädoyer, wonach „finnische Rohware auf europäische Art zubereitet“ das höchste der Genüsse sei, sind sie mehr als freiwillig gefolgt. Beeren, Pilze, vor allem aber Fisch – die Qualität speziell dieser Naturprodukte erreicht laut Hottinger mühelos Platz 1 in Europa. Aber ob nun finnische Zander (kleiner, aber feiner als in deutschen Landen) oder die höchste ökologische Sauberkeit fordernden finnischen Maränen haben es ihm besonders angetan. Da bleibt es kaum aus, dass ihm die Küchenfreunde aus Helsinki, Tampere und eben auch Lempäälä schnurstracks hierher zur Villa Hakkari folgten. Die Auszeichnung

zum „Lempo von Lempäälä“ war da eigentlich nur die natürliche Folge – und ist so etwas wie der Ritterschlag zum „Mann des Jahres“ und einer Form von Ehrenbürger des Ortes. Heimisch geworden ist der Anfangsechziger, der seine ersten kulinarischen Spuren im Düsseldorfer Savoy-Hotel verdiente, ehe er vor 35 Jahren erstmals skandinavischen Boden betrat, um fortan im renommierten Stockholmer Grand Hotel zu kochen, in diesem Ort.

Noch ein Weltmeister – Arto Kastas

Zweimal die Woche kocht Hottinger heute noch selbst in der Villa Hakkari, zu viele andere Verpflichtungen treiben ihn stets eifrig zwischen Helsinki und Lempäälä hin und her. Aber das ist nicht weiter tragisch, denn am Herd steht dann sein künftiger Schwiegersohn – der Finne Arto Kastas. Liert mit Hottingers Tochter Katia, muss sich Arto allerdings – ginge es nach dem gestrengen Gero Hottinger – noch einige Spuren mehr verdienen. Dies, obschon der gute Arto bereits Koch-Weltmeister ist. Auf den Bermudas hat er gerade 20 andere Jung-Köche, nationale Meister ihres Landes, in die Schranken verwiesen. „Ausgerechnet mit Kaninchen“, stöhnen die beiden in der Küche, „wir hatten uns auf Fisch



Das denkmalgeschützte „Blaue Zimmer“ im Restaurant der „Villa Hakkari“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

vorbereitet“. Aber Arto gelang alles, und die vierwöchige Intensiv-Vorbereitung des strengen künftigen Schwiegervaters habe ihm besonders bei der Zubereitung der Beilagen sehr geholfen. In jedem Fall scheint für den Fortbestand der Hottinger-Dynastie in Finnland bestens gesorgt, zumal rings um die Villa noch eine Parklandschaft samt einer Art historischem Dorf fest in Planung ist. Sogar ein kleines Open air-Sommer-Theater will Hottinger weiter betreiben lassen. Die Villa Hakkari soll schließlich kulinarischer und kultureller Mittelpunkt nicht nur von Lempää werden.

Im „Institut für Esskultur“

Helsinki ist Hottinger trotz dieser neuen Herausforderung in Finnlands boomender Provinz – er braucht solche Tapetenwechsel alle zehn Jahre – aber treu geblieben. Nicht zuletzt sein nicht nur in Finnland berühmtes „Institut für Esskultur“ fordert seine Präsenz. Neuerdings im renommierten Designer-Viertel von Helsinki in der zweiten Etage eines wunderbar restaurierten Jugendstilbaus angesiedelt, ist es Hottingers Steckenpferd und große Lebensfreude zugleich. Hunderte finnische Amateurköche und –köchinnen haben hier in den zurückliegenden Jahren seine Kurse erfolgreich absolviert, sich in die



Jungkoch Arto Kastas



Frische Zutaten sind das „A“ und „O“

Geheimnisse der Hottingerschen Rezepte einweisen lassen. Manches Mal hat Hottinger, der auch schon rund um den Erdball kochte, Spezialisten hinzugezogen, wenn die Wünsche seiner Klienten zu ausgefallen waren. Und die kommen von überall her, z.B. aus Japan. Gleich zwei junge Damen wollten von ihm die perfekte Zubereitung eines finnischen Schneehuhns erlernen – kein Problem. Überhaupt müssen insbesondere die finnischen Klienten, die vorwiegend zeitökonomisch sinnvolle Zubereitung eines erstklassigen Dinner-Menues für etwa zehn Gäste erlernen möchten, auf nichts verzichten. Sieht man einmal davon ab, dass Hottinger nicht nur bei der Kücheneinrichtung (Gaggenau), sondern auch bei Besteck und Gerätschaften (WMF) sowie Geschirr (Villeroy & Boch) nicht auf finnisches Design, sondern rigoros auf erlesene deutsche Qualitäts-Wertarbeit setzt. Auch auf finnischen Käse, sieht man einmal von der Lappland-Käsespezialität ab, ist Hottinger nicht sonderlich gut zu sprechen. Da schwört er lieber auf Importe oder seinen Hoflieferanten, einen nach Karelien ausgewanderten Schweizer, der ihn auch mit Spezialitäten versorgt. Ebenso mag er keine noch so ausgefallenen Wildge-

richte wie sie Touristen suchen, etwa Bär oder Elch. Dazu sei das frische Angebot zu knapp. Und – ganz unter uns – sei an einem solchen Bären auch reichlich wenig kulinarisch Verwertbares dran. Nicht umsonst würden einschlägige Lokale eher schlichte Bärensuppen oder eine Art Bärengulasch anbieten. Nichts für ihn, der die in 2005 speziell aus Italien und aus dem Munde des damaligen Ministerpräsidenten Silvio Berlusconi aufgekommene Kritik an der finnischen Küche nur bedingt teilen kann. Zurecht hätten sich die Finnen über Berlusconis Äußerungen mokiert, schließlich verfüge nicht nur Helsinki über erstklassige Restaurants. Andererseits bedürfe die traditionelle, bodenständige finnische Küche dringender kulinarischer Reformen. Und so unterrichtet Hottinger weiter, auch ausgefallene Wünsche, so Klienten dies wollen. Eines aber würde er in keinem Fall auch nur in Erwägung ziehen: Falls jemand Fisch in Margarine wünsche, falle bei ihm definitiv der Kochlöffel.

Das „schwarze“ Schloss

Wer in 2007 gen Helsinki oder gar Lempää aufbricht, sollte zudem einen Abstecher ins nur 60 Kilometer nord-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

westlich von Helsinki gelegene Anwesen Mustion Linna erwägen. Denn dort wartet, in einem prächtig restaurierten Schloss, Hottingers dritter Streich auf finnischem Boden. Ein exquisites Acht-Zimmer-Hotel, samt Restaurant, integriertem Museum, Sauna, Wellness und – naturgemäß – auch einer kleinen Kochschule. Keine Frage, Gero Hottinger hat nicht nur sein kulinarisches Feld bestellt. Aber ans Aufhören mag der fleißige Lempo von Lempäälä noch lange nicht denken.

Wie immer haben wir für Sie ein Rezept zum Nachkochen mitgebracht.

Schweinefilet in Biersauce

Für 4 Personen

Zutaten

600 g	Schweinefilet (150 g pro Person)
12	Apfelscheiben (1 cm dick)
120 g	grüne Bohnen Butter zum anbraten

Für die Bier-Sauce

1 Fl.	Export Bier oder Lager (0,3 l)
30 g	Butter
1	Apfel
1	Schalotte
10	ganze Pfefferkörner (weiß)
1	Schuß Calvados
3 dl	brauner Fleischfond

Zubereitung

Das Schweinefilet in vier gleiche Stücke teilen und in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten und in eine feuerfeste Form legen.

Für die Sauce

Den Apfel schälen und in Stücke teilen. Die Schalotte schälen, klein schneiden und mit Butter in der Pfanne dünsten. Die Apfelstücke kurz mitdünsten lassen, die Hälfte des Bieres dazugeben und alles 10 Minuten köcheln lassen. Alles mit einem Mixgerät pürieren, danach zum braunen

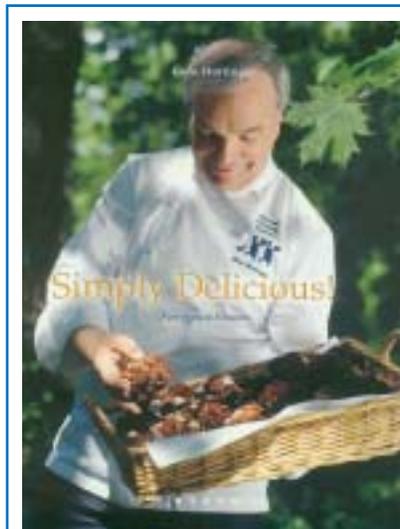


Schweinefilet in Biersauce

Fleischfond geben und alles noch einmal 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluß noch den Calvados dazugeben alles durch ein Sieb geben und würzen. Die Schweinefilets im Ofen bei 200° C 20 Minuten garen lassen. Inzwischen die Apfelringe in Butter goldbraun anbraten. Die Bohnen in leicht gesalzenem Wasser kochen lassen bis sie „al dente“ sind.

Anrichten

Drei Apfelringe auf jeden Teller legen und



Gero Hottinger: **Simply Delicious**
ISBN: 951-1-19785-1
erschienen im otava-Verlag
<http://www.otoava.fi>

jeweils ein Stück Schweinefilet darüber legen und darum die Sauce geben. Das ganze mit den Bohnen garnieren.

Fotos: Jürgen Sorges
Gero Hottinger/otava (3)

Weitere Informationen:

Restaurant Gero Hottinger: Ravintola Villa Hakkari, Kuokkalantie 5, 37550 Lempäälä (ca. 140 km nördlich Helsinki in Richtung Tampere), Finnland, Tel. 00358/342 83 11, Fax 00358/342 83 12, E-mail villahakkari@kolumbus.fi, <http://www.villahakkari.fi>

Hotel/Restaurant Gero Hottinger: Mustion Linna & Diana Park, 10360 Mustio (ca. 60 km westlich von Helsinki), Tel. 00358/362 31, Fax 00358/362 32 50, E-Mail myyntipalvelu@mustionlinna.fi, <http://www.mustionlinna.fi>

Kochschule Gero Hottinger: Helsingin Kulinaarinen Instituutti (Kulinarisches Institut für Esskultur Helsinki), Uudenmaankatu 7 B, 00120 Helsinki, Finnland, Tel. 00358/68 11 72 12, Fax 00358/68 11 72 13, E-mail toimisto@kulinaarineninstituutti.com, <http://www.kulinaarineninstituutti.com>

Feinschmecker-Service Gero Hottinger, Helsinki: Tel. 00358/9/68 11 72 12, Email wie Kochinstitut.

Kulinaria der Welt

in Gour-med



„Cloud Gate“ im Volksmund „Bohne“ genannt im Millenium Park

[Anne Wantia](#)

Die einstige Gangstermetropole Chicago hat ihre eigene Legende überlebt. Auf alten Bildern wirkt die Stadt düster und unheimlich und man denkt gleich an Al Capone und seine Genos-

sen. Wer heute in der Stadt ankommt ist begeistert wie weltoffen die Stadt ist und vor allem die Menschen die hier leben. Sie nehmen vieles mit Humor und sind vor allem eins: Bürger dieser

Stadt! In manchem hat Chicago längst New York den Rang abgelassen auch wenn sie immer noch die „Second City“ genannt wird. Einen der höchsten Wolkenkratzer der Welt – den Sears Tower mit 430m Höhe und 110 Stockwerken – finden Sie hier und die Aussicht von dort ist atemberaubend, so Sie die 70 Sekunden Reise zum Skydeck im 103. Stock auf sich nehmen. Von hier haben Sie einen herrlichen Überblick über das Häusermeer und die Umgebung der Stadt. Es lohnt sich wirklich. In nur 40 Sekunden – bei einer Auffahrt zum John Hancock Observatory - erleben Sie vom 94. Stockwerk Chicago noch mal von einer anderen Seite und haben von dort einen wunderbaren Blick auf den Lake Michigan. Eine kleine Einschränkung gibt es natürlich – das Wetter muß schon mitspielen.



Skyscraper

Durch die Nähe des Sees gibt es hier schon mal Dunst und Nebel. Ende des 19. Jahrhunderts entstanden hier die ersten hohen Gebäude und das Stadtbild wurde von Vertretern der modernen Architektur, u.a. Mies van

der Rohe, geprägt. Besonders faszinierend ist die Skyline vom Ufer des Michigan Sees, nicht nur nachts wenn alle Gebäude im Lichterglanz erstrahlen.

Eine von vielen Möglichkeiten Chicago zu entdecken ist eine Bootstour über den Chicago River mit der First Lady, die zur Flotte der Architecture River Cruise gehört und deren Guides nicht nur alle Gebäude dieser Stadt genau kennen sondern auch mit vielen Anekdoten eine kurzweilige, unvergessliche Tour anbieten. Die ersten „Skycraper“ entstanden hier in Chicago und nicht wie viele meinen in New York. Nach einer dieser Touren werden auch Sie Ihren „Lieblingswolkenkratzer“ gefunden haben, meiner ist das Wrigley Building mit seinen verspielten Ornamenten.

... am Chicago River und ...



...Wacker Drive

ten Stadt kann man schon mal das Essen vergessen. Sollte sich dann der leere Magen melden fällt die Auswahl bei über 5800 Restaurants nicht ganz leicht. Alle Nationen dieser Welt sind mit ihren Speisen hier vertreten, von der einfachen bis zur raffinierten und ausgefallenen Küche. Wir von Gour-med haben uns für Sie, liebe Leser, etwas umgeschaut und haben einige der Top-Restaurants besucht und uns von den amerikanischen Spitzenköchen verwöhnen lassen.

Ein absolutes Highlight war der Besuch bei Charlie Trotter's, der seit über 18 Jahren erfolgreich und innovativ in Chicago sein beliebtes Restaurant

betreibt. Trotter hat viele nationale und internationale Auszeichnungen für seine Küchenleistung erhalten und neben der Veröffentlichung von 11 Kochbüchern findet er noch die Zeit sich stark für wohltätige Zwecke einzusetzen. Charlie Trotter's ist eines von den zwei „Five Star Restaurants“ Chicagos. Das elegante Restaurant befindet sich in 2 Wohnhäusern die Anfang des 19. Jahrhunderts entstanden sind in der Nähe des Lincoln Parks. Wir hatten die einmalige Gelegenheit am Küchentisch zu speisen (Reguläre Reservierungszeit 4 Monate vorher) und dem Küchenchef Giuseppe Tentori über die Schulter zu schauen. Die einzelnen Gänge waren nicht nur Gaumen- son-

Berühmt ist Chicago auch für seine Vielzahl von Museen und Kunstgalerien. Die bekanntesten sind: das Field Museum of National History, das Art Institute of Chicago und das Museum of Science and Industry, alle drei in klassizistischen Prachtbauten untergebracht.

Die schönste und eindrucksvollste Einkaufsstraße der Stadt ist der prächtige nördliche Teil der Michigan Avenue, besser bekannt als „Magnificent Mile“, hier will Frau/Mann sehen und gesehen werden. Hier muss kein Wunsch unerfüllt bleiben – und sollte das Geld nicht reichen – Window Shopping ist immer möglich und belastet das Budget nicht.

Über die vielen Eindrücke und Sehenswürdigkeiten dieser interessan-



Das Luxushotel „Conrad“

Kulinaria der Welt

in Gour-med



Charlie Trotter

dern auch Augenschmaus. Wir probierten hawaiianischen Thunfisch gefüllt mit dicken Bohnen und Grapefruit, Alaska Lachs mit süßem Mais und Rotkohl-Cous-Cous, Salat von Äpfeln mit Meerrettich Granite. Leicht asiatisch gewürzt kam die Selleriewur-

zel-Suppe mit Jakobsmuschel auf den Tisch. Die gebratene Taube mit Kinome Samen und schwarzen Trompetenpilzen sowie die Lende vom Reh mit Quinoa und schwarzem Kardamom waren auf den Punkt zubereitet und schmeckten einfach vorzüglich.



Komposition von Edelfisch und Kaviar im Trotter's

Eine interessante Dessertvariation waren Himbeeren mit Ricotta und ganz dünn geschnittenem Fenchel und dunkle Schokolade aus Venezuela mit Sauerkirschen und Creme fraiche.

Der Sommelier Conrad Reddick hatte aus den 1500 verschiedenen Weinen, die das Trotter's im Angebot hat, einige hervorragende Tropfen dazu ausgesucht. Es gab Weiss- und



Perlhuhn in Schinken

Rotweine aus Neuseeland, Chile, Südafrika, einen Riesling aus Deutschland und selbst einen Cabernet Sauvignon, der nicht weit von Chicago, nämlich in Roselle (Illinois) angebaut wird, durften wir genießen.

Im Restaurant gibt es zwei Menues zur Auswahl, ein Grand Menu oder ein vegetarisches Menu, jeweils mit 7 Gängen. Charlie Trotter's Menuekarten sind so einmalig, Sie werden nie erleben, dass sich ein Gericht wiederholt, es gibt täglich neue Karten mit neuen und ausgefallenen Zubereitungen. Das ist auch eines der Geheimnisse seines Erfolges.

Zweiter Höhepunkt war der Besuch bei Tony Mantuano im SPIAGGA, direkt an der Magnificent Line gelegen, an einer der wichtigsten Ecken der Stadt, mit Blick auf den Michigan See. Ausser Tony gibt es hier noch 7 weitere Köche bzw. Köchinnen. An diesem Abend war für uns Chefköchin Missy Robbins am Herd und es gab eine fantastische italienische, genauer lombardische, Küche. Wir probierten Carpaccio vom Thunfisch mit Osetra Kaviar und einem geschmackvollem Olivenöl, danach gab es Baccula (Stockfisch) mit gegrillter Polenta und geröstetem Knoblauch, ein tolles Geschmackserlebnis! Eine Auswahl von frischer Pasta mit verschiedenen Beigaben und Saucen folgten.

Als Hauptgang wurde Perlhuhn in Schinken mit Kartoffelpüree und umbrischer schwarzer Trüffelsauce serviert. Der italienische Käse war perfekt gereift und die darauffolgenden Variationen vom Eis, 10 verschiedene Sorbets und 13 Eiscremesorten, verlangten uns schon einiges ab.

Die dazugereichten Weine, alle aus italienischem Anbau, waren sehr gut auf das Menu abgestimmt. Die Atmosphäre des Restaurants ist elegant, man legt Wert auf Krawatte und die allseits beliebten Jeans werden hier nicht gern gesehen. Das nimmt man gerne in Kauf, denn es könnte sein hier mit „Madonna“ zusammen zu treffen, das Spiagga ist ihr Lieblingsrestaurant in Chicago.

Aber was wäre ein Besuch in Amerika ohne einen Besuch in einem Ste-



Tony Mantuano im „Spiagga“

akhaus. Absolut hip und angesagt ist das N9NE Steakhouse mit natürlich riesigen, hervorragend schmeckenden und zubereiteten Steaks. Das Restaurant hat 2 Bars, dadurch ist die Geräuschkulisse leider etwas laut und die Unterhaltung am Tisch wird schwierig. Neben den Steaks gibt es ein umfangreiches Angebot an Fischgerichten.

Wir haben Ihnen nun 3 von fast 6000 Restaurants in Chicago vorgestellt. Den Möglichkeiten teuer oder preiswert zu Essen sind keine Grenzen gesetzt. Bei einem Besuch dieser fantastischen Stadt werden Sie sicher bald „Ihr Restaurant“ entdecken.

Das Hotelangebot in der Stadt - je nach Geschmack und Geldbeutel - lässt keine Wünsche offen. Das neue Conrad Hotel, in direkter Nähe zur Michigan Avenue gelegen und zur Hilton Luxury Gruppe gehörend, bietet dem Gast alle Möglichkeiten eines 5 Sterne Business Hotels. Die Zimmer sind frisch renoviert, sehr groß und mit schönen Bädern ausgestattet. Hier kann man nach einem anstrengenden Tag in Chicago gut relaxen und den Tag an der Bar oder im Sommer auf der Terrasse ausklingen lassen.

Also dann,
See you soon

Fotos: Anne Wantia

Weitere Informationen:

Charlie Trotter's
816 West Armitage
Chicago, Illinois 60614
Tel.: 773 248-6228
Fax: 773 248-6088
info@charlietrotters.com
<http://www.charlietrotters.com>

Spiagga
980 North Michigan Ave
Level 2
Chicago, IL 60611
Tel.: (312) 280-2750
<http://www.spiaggiarestaurant.com>

Fremdenverkehrsbüro Chicago
Scheidswaldstraße 73, 60385 Frankfurt
Tel.: 069/255 38 280
Fax: 069/255 38 100
<http://www.gochicago.de>, info@gochicago.de



„Dolce“ im „Spiagga“

EURASISCHE KÜCHE:

TRENDKÜCHE MIT EINEM KICK EXOTIK

EURASISCHE KÜCHE IST EINE KOCHPHILOSOPHIE



Für viele ist die Eurasische Küche die Küche der Zukunft. Eurasisch kochen heißt leicht genießen. Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ergibt die Kombination ost-westlicher Ernährungsstile eine echte Fitnessernährung:

- Im Mittelpunkt stehen Gemüse, Reis und Fisch, die mit wenig Fett zubereitet werden. Ergebnis ist eine vitamin- und mineralstoffreiche Kost mit einem geringen Anteil tierischer Fette und einer niedrigen Cholesterinzufuhr.
- Die Garzeiten sind kurz, das erhält die Vitamine und natürlichen Farb- und Geschmacksstoffe.
- Im Vordergrund steht ein hoher Anteil von Soja, Hülsenfrüchten und Reis mit wertvollem pflanzlichem Eiweiß, Phytoöstrogenen und vielen anderen wichtigen sekundären Pflanzeninhaltsstoffen. Gleichzeitig begnügt sich die Eurasische Küche mit kleinen Fleischportionen, wenig tierischem Fett und verzichtet auf mächtige Sahnesaucen.

Fazit: die Eurasische Küche ist fettarm, aber voller Geschmack, gleichzeitig herzgesund und figurfreundlich. Eurasische Küche macht jedoch nicht nur den Ernährungswissenschaftler, sondern auch den Genießer glücklich. Denn viele Gerichte lassen sich

unkompliziert und einfach zubereiten und bieten trotzdem einen Hochgenuss für die Sinne.

Für jeden Koch den passenden Wok

Inzwischen ist das Angebot an Woks fast schon unübersichtlich, und der Einsteiger steht vor der Frage: „Welcher Wok ist für mich der Richtige“. Grundsätzlich gilt: Je runder der Wokboden, desto besser läßt sich darin pfannenrühren. Ideal für deutsche Küchen sind die modernen Edelstahlwoks, die sich im Gegensatz zu den Original-asiatischen Eisenwoks auch bei großer Hitze nicht verbiegen und auf jeder Herdart eingesetzt werden können. In der Regel sind sie mit einem flachen Boden ausgestattet, passend für alle modernen Elektro- und Gas-Kochplatten. Ein perfekter Wok-Boden sollte die Hitze gut aufnehmen und gleichmäßig weitergeben. Die geeignete Größe hängt von der Haushaltsgröße und der Häufigkeit von Gästen ab.

Der AMC Edelstahl Wok und seine kleinen Brüder AMC Eurasia 28 cm und 24 cm erfüllen alle diese Wünsche. Ihr kugeliges Boden mit sanftem Übergang zur Wand bietet eine große Anbratfläche und ist damit optimal für das typische Pfannenrühren geeignet.

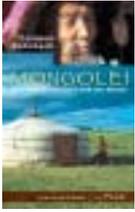
Der AMC Eurasia 28 cm fasst 4 Liter. Damit ist er optimal für die Familienküche oder für eine kleinere Gästezahl geeignet. In der Alltagsküche eignet er sich vor allem für Gulasch, Geschnetzeltes, Risotto, aber auch für Paella. Für den Kleinhaushalt gibt es auch noch einen Eurasia 24 cm. Der Eurasia ist ein Allrounder für die Multi-Kulti-Küche: In ihm gelingen asiatische Wok-Rezepte genauso gut wie Gerichte der europäischen Küche oder neue Kreationen im Eurasia Stil.

Fotos: amc

Weitere Informationen:

AMC, Alfa Metalcraft Corporation
Mainzer Str. 312
55411 Bingen
Tel.: 06721-180239
Fax: 06721-180422
<http://www.amc.de>





Berührend ... Mongolei

Mongolei – allein dem Namen wohnt ein Zauber inne, dem sich auch Carmen Rohrbach nicht entziehen konnte. Zu Fuß und auf dem Rücken von Pferden und Kamelen, alleine und in Begleitung durchstreifte sie die schier endlose Weite der Landschaft und suchte die Nähe derer, die das wahre Wesen eines Landes ausmachen: seine Menschen. Ein Mongoleibuch von berückender Intensität! Wer mit Carmen Rohrbach unterwegs ist – und sei es nur als Leser –, der kann sicher sein, eine aufmerksame, einfühlsame Begleiterin an seiner Seite zu haben. Dank ihrer Menschenkenntnis gelingt es ihr, ein präzises und zugleich berührendes Bild einer Landschaft und deren Bewohner zu zeichnen – ein Bild, das den Zauber der Mongolei im geschriebenen Wort fortleben lässt.

Carmen Rohrbach
Frederking & Thaler
19,90 Euro
ISBN 3-89405-668-1



Atmosphärisch ... Legendäre Reisen in Asien

Geheimnisvolles Asien – seit jeher zieht der größte Kontinent der Erde Europäer in seinen Bann. Dieser neue Titel aus der inzwischen bestens höchst erfolgreichen Reihe „Legendäre Reisen“ lässt das Lebensgefühl einer längst untergegangenen Epoche wieder wach werden. Zahlreiche historische Fotos sowie ein Reihe von zeitgenössischen Aufnahmen setzen Landschaften und Szenen zauberhaft und atmosphärisch in Szene. Der unterhaltsam leichte und dennoch überaus informative Text der Historikerin Catherine Donzel ergänzt die Bilder. Eine Fülle literarischer Zitate zeitgenössischer Asienreisender, von Hermann Hesse oder Marguerite Duras bis Alexandra David-Neel, von André Malraux bis William Somerset Maugham legen beredtes Zeugnis ab, wie der Zauber des Orients damals die größten Geister entzückte.

Marc Walter und Catherine Donzel
Frederking & Thaler
50,00 Euro
ISBN 3-89405-655-X

Abwechslungsreich ... Teneriffa



Teneriffa, 300 km westlich von Afrika und rund 1.300 km vom spanischen Festland entfernt, ist die größte der Kanarischen Inseln. Das milde Klima und die über 200 Sonnentage im Jahr ziehen jährlich über 5 Millionen Besucher an. Die „Insel des ewigen Frühlings“ fasziniert jedoch vor allem durch ihre abwechslungsreiche Landschaft. Werner Scharnweber, bekannter Reiseschriftsteller und Fotograf, profunder Kenner der Kanaren und erklärter „Liebhaber“ von Teneriffa, hat die Insel zu allen Jahreszeiten bereist. Auf 144 Seiten und mit über 140 Farbbildern zeichnet Scharnweber ein Bild der Kanareninsel jenseits der Klischees und doch immer mit dem Auge auf Charakteristisches von Land und Leuten.

Werner Scharnweber
Edition Temmen
24,90 Euro
ISBN 3-86108-949-1

Buch – Tipps

für die Freizeitgeniesser von Gour-med

Präzise ...

Zu Gast in Frankreichs Schlössern

In Frankreich gibt es zahlreiche Schlösser, die sich zwar in Privatbesitz befinden, deren Besitzer aber eine kleine Anzahl Gästezimmer zur Verfügung stellen und sich freuen, Besucher willkommen zu heißen. Eine ideale Form, um in die traditionelle französische Lebensart, Kultur und Geschichte einzutauchen und sich selbst für ein paar Tage wie ein Schlossherr oder eine Schlossherrin vergangener Zeiten zu fühlen. Geordnet nach Regionen wird jedes Schloss auf einer Doppelseite mit seiner Geschichte und seinen Besitzern, seiner besonderen Ambiance und der Art der Zimmer beschrieben. Mit sämtlichen praktischen Angaben zu Preisen, Freizeitangebot, Sehenswürdigkeiten in der Umgebung und Anreise sowie vielen stimmungsvollen Bildern.

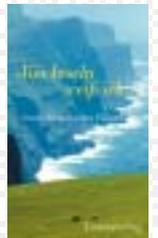


Marc Moreau, Alain Escudier
AT Verlag
19,90 Euro
ISBN 3-03800-283-6

Vielfältig ...

Von Inseln weiß ich ...

Diese Anthologie versammelt die besten Geschichten der färöischen Literatur von ihren Klassikern bis zu den Erzählungen der jüngsten Generation. Für deutsche Leser wird hier erstmals eine bislang kaum übersetzte Literatur in ihrer faszinierenden Vielfalt zugänglich.

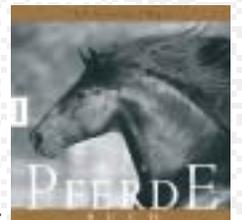


Verena Stössinger und
Anna Katharina Dömling
Unionsverlag
22,90 Euro
ISBN 3-293-00366-4

Originell ...

Das Pferde-Buch

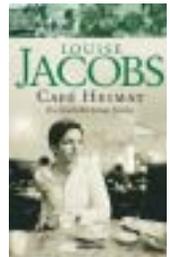
J.C. Suarès Hunde-Buch und Katzen-Buch sind einzigartig auf dem Geschenkbuchmarkt. Sie verbinden hochwertige Fotografie mit literarischem Witz und begeistern jeden Tierfreund. Nun wendet sich der Erfolgsautor den Pferden zu. Auch in diesem Band werden die originellen und poetischen Fotos berühmter Fotografen von Geschichten und Zitaten namhafter Schriftsteller begleitet.



J. C. Suarès
Knesebeck
19,95 Euro
ISBN 3-89660-277-2

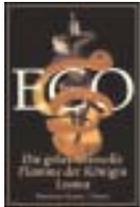
Hinreißend...

Café Heimat



Die junge Enkelin des Kaffee-Patriarchen Walter Jacobs erforscht die Geschichte ihrer Großeltern. Eine spektakuläre Familien-Biographie der Dynastie Jacobs und ihrer jüdischen Verwandtschaft. Das Verwöhnaroma, die Krönung der schönsten Stunden – wer in die Familie Jacobs hineingeboren wird, ist Teil einer Legende. Doch Louise Jacobs, heute 23 Jahre alt, ist immer wieder erstaunt, wie wenig bei ihr daheim über frühere Generationen ihrer Familie gesprochen wird. So macht sie sich auf die Spurensuche und stößt dabei auf manche Überraschung. Aus mitreißend erzählten Szenen und berührenden Reportagen zeichnet Louise Jacobs ein faszinierendes Familienpanorama.

Louise Jacobs
Ullstein Verlag
19,95 Euro
ISBN 3550078714



Geistesgegenwärtig...

Die geheimnisvolle Flamme der Königin Loana

Ein Mann erwacht aus dem Koma. Er weiß alles über Julius Caesar und kann alle Gedichte hersagen, die er einmal auswendig gelernt hat – doch das persönliche Gedächtnis hat er verloren: Er erkennt seine Frau und seine Töchter nicht, er weiß nicht einmal mehr seinen Namen. Und er begibt sich auf die Suche nach seinem Leben. Schritt für Schritt geht er zurück und findet Wunderbares und Geheimnisvolles.

Umberto Eco
Deutscher Taschenbuch Verlag
12,50 Euro
ISBN 3-423-13489-5

Poetisch...

Eros



Alexander von Brücken lernt Sofie in den Bombennächten des Zweiten Weltkriegs kennen. Er ist Spross einer Dynastie von Fabrikbesitzern, sein Vater verkehrt mit den Größen des Nazi-Regimes. Sofies Eltern arbeiten in seiner Fabrik, erst die Enge der Luftschutzkeller führt die Kinder zusammen. Doch einen Kuss von Sofie gibt es nur gegen Geld. Denn Alexander von Brücken ist reich, er bleibt es sein Leben lang. Und ein Leben lang bleibt er besessen von Sofie. „Eros“ erzählt die Geschichte einer unerfüllten Leidenschaft. Alexander von Brücken kann sich jeden Wunsch erfüllen, nur den einen nicht. Er nutzt sein Vermögen, um ein anderes Leben zu erkunden, zu begleiten – und zu beeinflussen. 1967, nach dem Besuch des Schahs, geht Sofie in den Untergrund. Als ihre terroristische Zelle plant, von Brücken zu entführen, soll sie den Lockvogel spielen.

Helmut Krausser
Dumont Verlag
19,90 Euro
ISBN 3832179887

Exotisch...

Der Patriarch

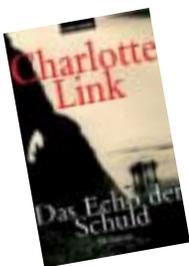


Hamburg im Winter des Jahres 1900. Im weißen Patrizierhaus an der Schönen Aussicht wird ein Junge geboren. Seine Großmutter, eine Mexikanerin mit langem schwarzem Haar, lacht nur auf, als der Kindsvater das Weite sucht. Also wächst der Junge unter Frauen heran: seiner Mutter Mercedes, seiner Tante Maria und ebenjener Großmutter mit ihrem südländischen Temperament. Er wird zu einem Mann der Frauen – liebt sie, erobert sie, verlässt sie. „Der Patriarch“ überspannt die bewegten Zeitläufe eines ganzen Jahrhunderts vom Kaiserreich bis zum Fall der Mauer in spielerisch-kunstvollen Bögen. Ein außerordentlich farbiger Familienroman – phantastisch, magisch, überbordend und von großer literarischer Kraft.

Micaela von Marcard
Kindler
19,90 Euro
ISBN 978 3 463 40503 2

Raffiniert...

Das Echo der Schuld



Minutenschnell sinkt ein Segelboot nach der Kollision mit einem Frachter vor der Isle of Skye, Meilen vor Schottlands wilder Küste. Ihr Leben ist alles, was die deutschen Aussteiger Livia und Nathan Moor noch retten können. Virginia Quentin und ihr Mann nehmen die Schiffbrüchigen in ihrem Ferienhaus auf. Nathan, der sich über alle Regeln des Anstands hinwegsetzt und ihr ungebeten in das düstere Zuhause in Norfolk folgt, stößt die verschlossene Virginia anfangs ab. Doch es ist auch Nathan, dem es gelingt, sie am einzigen Punkt zu berühren, an dem Virginia in ihrer Einsamkeit empfänglich ist. Virginia öffnet sich ihm mehr als je zuvor einem anderen Menschen und erzählt ihm ihre Geschichte – vom Echo der Schuld, das sie in jeder Sekunde ihres Lebens zu hören meint.

Charlotte Link
Blanvalet
21,95 Euro
ISBN 3-7645-0231-2

Spannend...

Scharade



Der erfolgreichen Schauspielerin Cat Delaney stehen in Hollywood buchstäblich alle Türen offen – bis eine Herzoperation das Leben der jungen Frau völlig umkrempelt: Von einem Tag auf den anderen zieht Cat in den kleinen Ort San Antonio, wo sie viel Ruhe und sogar eine neue Liebe findet – den Expolizisten Alex Pierce. Doch dann erfährt sie zufällig von einer Reihe mysteriöser Unfälle, der nur Menschen zum Opfer fallen, die wie sie ein neues Herz bekommen haben! Und plötzlich ist auch Cats Leben in Gefahr ...

Sandra Brown
Blanvalet
7,00 Euro
ISBN 3-442-36470-1

HEUTE: *Wien, Wien, nur Du allein und die erotischen Seiten der deutschen Wurst; Geschichten des größten Reisenden der Welt und Rezepte der grössten Dichter.*

Aphorismen und Erleuchtungen

Wiener Geschichten



Eva Gesine Baur, Berthold Steinhilber
"Wiener Geschichten"
Knesebeck Verlag
240 Seiten, 49,50 Euro
ISBN 3-89660-365-4

Der Applaus für ihre psychologisch schlüssige und doch wunderbar anrührende Biographie unseres Jahrhundertkochs Eckard Witzigmann ist noch nicht verebbt ("Hamlet am Herd", Hoffmann und Campe), da überrascht uns Eva Gesine Baur mit dem amüsantesten Wien-Buch, das wir je gesehen haben.

Ihr "Streifzug durch Beisln, Bars und Kaffeehäuser der Künstler" (Untertitel) ist eine glänzend beschriebene Tour d'Horizon durch das kulinarische und kulturelle Wien. Die gründlich belebte Frau Dr. Baur hat die Gabe, das ohne intellektuellen Hochmut oder Reiseführer-Didaktik zu können, in einer eleganten Prosa, die leichtfüßig und pointiert daherkommt, Wiens beste Cafehaus-Literatur läßt grüßen. Sie schreibt in etwa so, wie sie es ihrer Stadt zuschreibt: "Wien entspannt. Hier wird das Wesentliche nicht als unverdaulicher, trockener Bildungsbrocken aufgetischt, sondern appetitanregend dargeboten. In Aphorismen, Anekdoten, Seitenhieben und kabarettistischen Einlagen, die Biss haben und meist gut gepfeffert sind."

Die Fotos haben erstklassige Magazin-Qualität, doch sie werden von den Texten deutlich in den Schatten gestellt. Die schlagartigen Erleuchtungen entstammen dem Wort, nicht dem Bild: "Menschen, die Geheimtipps befolgen, finden sich oft in Rudeln wieder."

Zitrone in der Zange

Die Suppe des Herrn K.



Mark Crick
"Die Suppe des Herrn K."
Karl Blessing Verlag
112 Seiten, 12,00 Euro
ISBN 3-89667-313-0

Das Ragout aus Rezepten und Literatur hat uns schon so manchen schmackhaften (Kriminal)Roman beschert. Der englische Fotograf und Literaturfex Mark Crick hat einen kunstvolleren Weg gewählt: Er formuliert Rezepte im Ton von fünfzehn Autoren der Weltliteratur, schreibt mithin Parodien auf deren individuelle Stillagen.

Der Krimi-Klassiker Raymond Chandler bereitet "Lamm in Dillsauce" ("Die Zitrone musste ich nicht lange in die Zange nehmen, bis sie ihren Saft ausspuckte"); Franz Kafka müht sich um eine "Schnelle Misosuppe" ("Erschrocken stellte K. fest, dass er zu seinem Oberhemd nur Unterhosen trug"); Homer ("Singe den Hunger, o Göttin, mir des Peliden Achilles") läßt Odysseus und Konsorten ein Kaninchen kochen.

Sogar der Marquis de Sade spielt mit, doch keine Angst, er treibt es nur mit "Ausgebeinten gestopften Hühnchen". (Ob man dazu kocht oder nicht – der literarische Spass (auch mit Thomas Mann, Proust, Garcia Marques) lohnt die Lektüre.

Horst-Dieter Ebert

BUCH-TIPPS

Wunderbar erotische Seiten

Wurst



Wiglaf Droste, Nikolaus Heidelbach, Vinzent Klink:
"Wurst"
DuMont Verlag
160 Seiten, 24,90 Euro
ISBN 3-8321-7922-5

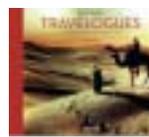
Er ist der einzige deutsche Chef-Patron, der auch literarische Texte zu köcheln versteht: Vincent Klink, der schwergewichtige Fernsehkoch, ist unter allen deutschen Küchenmeistern der beste Autor, ein erstklassiger Stilist, belesen und von kritischem Verstand. Seit 2003 verlegt er sein eigenes Magazin: "Häuptling Eigener Herd" mit dem sympathischen Motto: "Wir schnallen den Gürtel weiter". Und er dirigiert sein Sterne-Restaurant "Wielandshöhe" in Stuttgart. Und macht Bücher.

Das jüngste, an dem auch sein "Eigener Herd"-Mitherausgeber Wiglaf Droste ein bisschen mitgeschrieben hat, behandelt Deutschlands nationale Spezialität: die Wurst. Es gibt von ihr weltrekordverdächtige 1500 Sorten und Arten, gekochte und gebratene und jene, die als Brotaufstrich gegessen werden. Klink & Co. kommen unsystematisch und ausgelassen, keinen Kalauer umkurvend, zur Sache. Albernheiten – "Die Wurst im Film: Bei Anruf Wurst" – werden nicht gescheut, doch mitunter gebiert der Unsinn hübschen Hintersinn.

Der kongeniale Illustrator hat der Wurst höchst skurrile und wunderbar erotische Seiten abgewonnen, nie waren Würste so sexy. Sie bleiben indes, wie alte Pfälzer Weisheit schon wußte, auch häufig ein Mysterium: "Das Innere der Leberwurst/ Ist noch gänzlich unerforscht."

Handkoloriert und ausverkauft

Indien – Küche und Kultur



Burton Holmes
"Reiseberichte"
Taschen Verlag
368 Seiten, 39,99 Euro
ISBN 3-8228-2768-1

Er war der größte Reisende seiner Zeit. Der Amerikaner Burton Holmes (1870 bis 1958) reiste indes nicht nur, er schrieb auch und insbesondere sprach er darüber: Über 8000 Vorträge hat er während seiner Karriere gehalten, und er füllte mühelos Auditorien wie die New Yorker Carnegie Hall in New York mit ihren 2800 Sitzplätzen. Anfangs bebilderte er seine sogenannten "Travelogues" mit handkolorierten Dias, später mit kurzen Filmen. Er nahm mehr als zehnmals soviel Eintritt wie die Kinopaläste und war doch fast ständig ausverkauft.

Holmes war bei der Krönung Haile Selassie I. und beim Bau des Panama Kanals, bei der Pariser Weltausstellung und bei den Festspielen von Oberammergau und natürlich überall da, wo es fremdländisch und exotisch war. Seine Texte kommen in diesem prachtvollen Band vielleicht etwas zu kurz. Doch sie können eh mit seinen Photos (30.000 soll er gemacht haben) nicht mithalten: Sie sind ein Schatz, von dem die Edition ein schönes Abbild vermittelt.



Gesünder leben ohne Chemie?



Das Anti-Krebs-Kochbuch

19,95 Euro
ISBN 3-7888-0792-X

In Ihren Büchern zeigt Diplom-Biologin Dr. Andrea Flemmer wie eine gesunde Ernährung auch ohne Tabletten funktionieren kann. Sie verwendet für ihre Ernährungs- und Gesundheitsbücher ausschließlich wissenschaftlich gesicherte Grundlagen und so ist es nicht verwunderlich, dass das Vorwort in ihrem „**Anti-Krebs-Kochbuch**“ von Frau Prof. Dr. Schipanski, der Präsidentin der Deutschen Krebshilfe, übernommen wurde.

Mit dem „**Mineralstoff-Kochbuch**“ zeigt Dr. Andrea Flemmer, dass man sich mit ganz normalen, natürlichen Lebensmitteln ausreichend mit Mineralstoffen versorgen kann. So kann man durch einige Tricks beim Essen und Trinken den Eisenmangel reduzieren.

Welche Mineralstoffe und wie viel davon benötigt man? Wozu braucht man sie? Wie wirken sie? In welchen Lebensmitteln findet man welche Mineralstoffe und worin sind besonders viel enthalten? Wie kann man aus den gesunden Stoffen ein köstliches Essen zubereiten, das wirklich schmeckt oder Krankheiten vor-

beugen oder ihr Erscheinungsbild mildern kann? Diese und viele andere Fragen werden in diesem Kochbuch beantwortet, das gekonnt Theorie mit Praxis verknüpft.

Mit ihrem neuesten Buch: „**Die Vitamin-Lüge**“ untersucht Dr. Andrea Flemmer, ob die Deutschen unter Vitaminmangel leiden und ob künstliche Vitamine nötig und gesund sind.

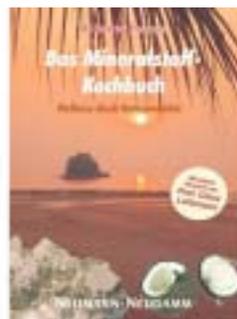


Die Vitamin-Lüge

Neumann-Neudamm Verlag
14,95 Euro
ISBN 3-7888-1020-3

Heutzutage achten etwa 80 Prozent der Bundesbürger auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung. Erstaunlicherweise geben wir trotzdem mehr als eine Milliarde Euro jährlich für Vitamin- und Mineralstoffpräparate aus. Ist das sinnvoll? Andererseits liest man Berichte darüber, dass unsere Landwirtschaft die Böden auslaugt und daher unsere Lebensmittel nicht mehr genügend Vitamine und Mineralstoffe enthalten. Sollte das wirklich so schlimm sein, dass man sich mit konventionellen Lebensmitteln Mangelerscheinungen zuzieht?

Nach dieser Lektüre wissen Sie, ob Sie überhaupt künstliche Vitamine und Mineralstoffe benötigen - und können vielleicht viel Geld sparen.



Das Mineralstoff-Kochbuch

Neumann-Neudamm Verlag
19,95 Euro
ISBN 3-7888-0894-2



Bakterium legt Schilddrüsentabletten lahm

Bei erhöhtem Thyroxinbedarf empfiehlt der BDN einen Helicobacter-pylori-Test

Pegeln sich bei Schilddrüsenpatienten trotz regelmäßiger Einnahme eines Thyroxinpräparates die Hormonwerte nicht ein, können Magenprobleme die Ursache sein. Eine aktuelle Studie der Universität Rom zeigt, dass eine Infektion mit dem Bakterium *Helicobacter pylori* nicht nur Magengeschwüre hervorruft, sondern auch die Aufnahme des Schilddrüsenhormons Thyroxin beeinträchtigt. Patienten, bei denen eine Thyroxin-Therapie nicht anschlägt, sollten sich deshalb auf *Helicobacter pylori* testen lassen. Diese Empfehlung gab der Berufsverband Deutscher Nuklearmediziner e.V. (BDN) am Wochenende auf seiner Jahrestagung in München.

Das Schilddrüsenhormon Thyroxin reguliert den Stoffwechsel des Körpers. Ist die Hormonproduktion gestört oder ein Kropf vorhanden, müssen die Betroffenen meist synthetisches Thyroxin - so genanntes L-Thyroxin - einnehmen. Prof. Marco Centanni von der Universität Rom untersuchte 259 Schilddrüsen-Patienten, die mit L-Thyroxin behandelt werden sollten. Vor Beginn der Therapie wurden die Probanden auf *Helicobacter pylori* getestet. Patienten, die das Bakterium in sich trugen, benötigten deutlich größere Mengen an L-Thyroxin als Patienten ohne Magenprobleme.

"Diese Erkenntnisse sind völlig neu und haben unmittelbare Auswirkungen auf die medizinische Versorgung von Schilddrüsenpatienten", berichtet Prof. Jörg Mahlstedt, Vorsitzender des BDN, auf der Jahrestagung

des Verbandes. In der Regel können Patienten mit Struma oder einer Schilddrüsenunterfunktion problemlos auf eine moderate Thyroxin-Dosis eingestellt werden. "Werden über eine längere Zeit auch mit höheren Dosen nicht die gewünschten Hormonwerte erreicht, vermuten wir Ärzte häufig, dass die Patienten ihre Tabletten nicht regelmäßig nehmen. Doch nun wissen wir, dass auch Magenprobleme die Ursache sein können", so Prof. Mahlstedt. Der Essener Nuklearmediziner rät in diesen Fällen dringend zu einem *Helicobacter-pylori*-Test.

Mit dem Heliprobe System steht ein wirkungsvolles nuklearmedizinisches Verfahren für die *Helicobacter-pylori*-Diagnostik zur Verfügung. Das Bakterium, das häufig Gastritis und auch Magenkrebs verursacht, wird damit schnell und zuverlässig aufgespürt. Nach der Einnahme einer mit

einem Kohlenstoffisotop markierten Kapsel pustet der Patient lediglich in eine Atemkarte. Mit Hilfe eines kleinen Gerätes stellt der Arzt dann innerhalb weniger Minuten fest, ob eine Infektion vorliegt. Das Heliprobe[TM] System wird von Medipan, einem Berliner Unternehmen für innovative Diagnostika vertrieben. Seit der Einführung des Tests in Deutschland im vergangenen Jahr unterstützt der BDN dessen Etablierung im Praxisalltag. Mit Erfolg, wie auf der Jahrestagung bilanziert wurde: Mittlerweile bieten nuklearmedizinische Praxen zunehmend den Atemtest als freiwillige Zusatzleistung (IGeL) an.

Foto: ipse Communication

Berufsverband
Deutscher Nuklearmediziner
ipse Communication
Tel.: 030 288846-14 o. -11



Helicobacter pylori Bakterium



Brustkrebs: Strahlentherapie unverzichtbar

Nach einer brusterhaltenden Operation profitieren alle Brustkrebspatientinnen von einer Strahlentherapie - unabhängig vom Alter oder dem Erkrankungsstadium. Das belegen die Ergebnisse neuer Studien, die auf dem 25. Jahreskongress der Europäischen Gesellschaft für Radioonkologie (ESTRO) in Leipzig präsentiert werden.

Alle fünf Jahre wertet eine internationale Gruppe von Wissenschaftlern die »Early Breast Cancer Study Collaborative Group« (EBCTCG) in sogenannten Metaanalysen die Ergebnisse von Therapiestudien bei Brustkrebs systematisch aus. Diese Analysen führen die Behandlungsergebnisse von vielen tausend Patientinnen zusammen und erleichtern den Experten die Beurtei-

lung, wie wirksam verschiedene Therapieformen sind.

Die neueste Analyse der Forschergruppe wurde am 9. Oktober 2006 auf der Tagung der europäischen Strahlentherapeuten in Leipzig präsentiert. Die Wissenschaftler hatten untersucht, in welchem Ausmaß eine Strahlentherapie das erneute Tumorwachstum in der Brust ("Lokalrezidiv") und das Überleben bei Brustkrebs insgesamt beeinflussen kann.

RISIKO UM 70 PROZENT GERINGER

Ein wichtiges Ergebnis dieser Studien ist, dass eine Bestrahlung nach brusterhaltender Therapie das Risiko für

ein Lokalrezidiv um siebzig Prozent vermindert, unabhängig davon, wie alt die Patientin ist, oder ob sie eine zusätzliche medikamentöse Behandlung bekommt.

7.300 Patientinnen waren brusterhaltend operiert und anschließend nach dem Zufallsprinzip in eine bestrahlte und eine nicht bestrahlte Gruppe unterteilt worden.

Waren die Lymphknoten der Frauen bereits von Tumorzellen befallen, begann die Geschwulst in der Brust bei 46,5 Prozent erneut zu wachsen, wenn keine Nachbestrahlung erfolgte. In der Gruppe der bestrahlten Frauen trat hingegen nur bei 13 Prozent ein Lokalrezidiv auf. Auch die Langzeit-Überlebensraten - bis zu 15 Jahre - werden durch eine Strahlentherapie um 8,2 Prozent verbessert.

Frauen, deren Lymphknoten tumorfrei sind, profitieren ebenfalls von einer Strahlenbehandlung: Die Lokalrezidivrate beträgt dann zehn Prozent, während fast ein Drittel (30 Prozent) der Frauen in der unbestrahlten Gruppe einen Rückfall erleiden. Entsprechend unterschiedlich sind die Überlebensraten nach 15 Jahren: Von den bestrahlten Frauen leben nach 15 Jahren fünf Prozent mehr als in der Gruppe ohne Bestrahlung.

Die Forscher analysierten die Therapieergebnisse zusätzlich bei verschiedenen Untergruppen, in denen etwa Patientinnen bestimmter Altersgruppen oder Tumorgrößen zusammengefasst waren. Resultat: Jede Gruppe profitiert von einer Strahlentherapie.

Darstellung der Isodosen bei der tangentialen Bestrahlung der Brust. Optimale Dosisverteilung im Zielvolumen (rot eingezeichnet) bei maximaler Schonung der Risikoorgane.





John Robert Yarnold vom renommierten Royal Marsden Hospital in England betont deshalb in einem Übersichtsvortrag, dass Frauen unter 80 Jahren in jedem Falle nach einer brusterhaltenden Therapie standardmäßig eine Strahlentherapie erhalten sollten, falls nicht schwere Begleiterkrankungen dagegen sprechen.

Fazit des Tagungspräsidenten Prof. Dr. Michael Baumann von der Klinik für Strahlentherapie und Radioonkologie der Universität Dresden: »Die Strahlentherapie nach der Operation ist bei Brustkrebs heute ein unabdingbarer Bestandteil der interdisziplinären Therapie. Sie ist eine wesentliche Voraussetzung dafür, dass ein großer Teil der betroffenen Frauen brusterhaltend operiert werden kann.«

Fotos: Städt. Klinikum Karlsruhe

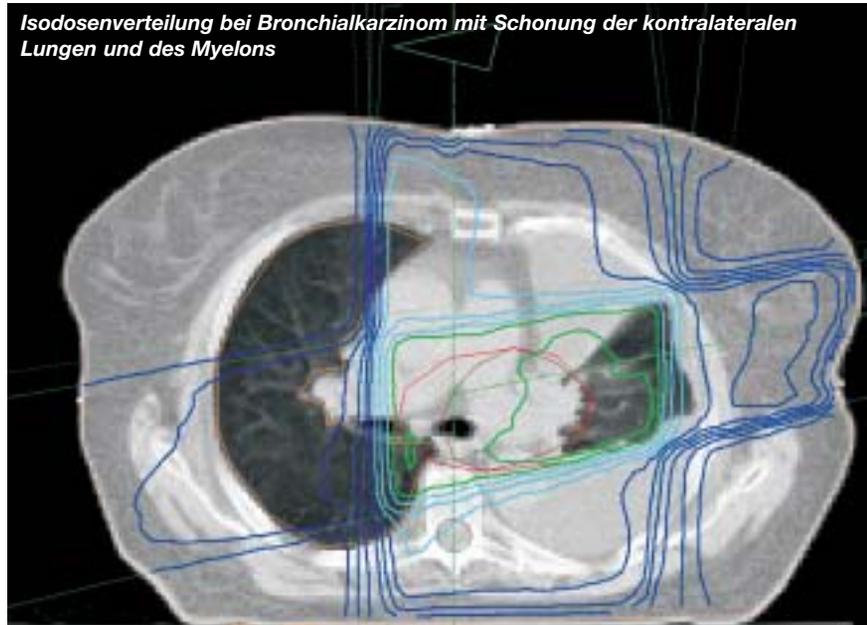
Weitere Informationen:

Prof. Dr. med. Marie-Luise Sautter-Bihl
Direktorin der Klinik
für Strahlentherapie
Städt. Klinikum Karlsruhe
Moltkestr. 90
76133 Karlsruhe
strahlentherapie@klinikum-
karlsruhe.de

Lungenkrebs: Neue Techniken verbessern die Strahlentherapie

Neue strahlentherapeutische Techniken und Bestrahlungssysteme verbessern die Strahlentherapie bei Lungenkrebs. Auf dem 25. Jahreskongress der Europäischen Gesellschaft

Isodosenverteilung bei Bronchialkarzinom mit Schonung der kontralateralen Lungen und des Myelons



für Radioonkologie (ESTRO) präsentierenden Radioonkologen beispielsweise neue Möglichkeiten der atemgesteuerten Strahlentherapie.

Lungenkrebs ist bei Männern nach dem Prostata-Karzinom der zweithäufigste bösartige Tumor, alleine in Deutschland erkranken etwa 27.000 Männer jährlich. Aber auch bei Frauen ist diese Tumorart im Vormarsch. Bislang können jedoch nur 10 bis 15 Prozent der Lungenkrebspatienten dauerhaft geheilt werden. Mehr als die Hälfte der Patienten mit einem kleinzelligen und ca. 65 Prozent der Patienten mit einem nicht-kleinzelligen Lungenkarzinom erhalten im Laufe ihrer Erkrankung eine Strahlenbehandlung.

Die Präzision einer drei-dimensionalen Bestrahlungsplanung wird bei Lungenkrebs jedoch von der Natur limitiert: Die Tumoren verschieben sich während der Atmung um einige Zentimeter. Damit "wandert" das Zielgebiet und kann bei zu knapp gewählten Bestrahlungsgrenzen verfehlt werden. Dann wuchern die Tumorzellen weiter.

Wählt der Strahlentherapeut die Grenzen des Bestrahlungsfeldes zu großzügig, ist mit mehr Nebenwirkungen an der gesunden Lunge zu rechnen.

Bildgesteuerte Strahlentherapie

Einen Ausweg aus diesem Dilemma bietet die bildgesteuerte Strahlentherapie (IGRT = Image Guided Radiotherapy), wie Experten auf dem ESTRO-Kongress in Leipzig berichten. Neuartige Linearbeschleuniger, die mit einer speziellen Röntgenvorrichtung ausgestattet sind, stellen den Tumor unmittelbar vor der Bestrahlung bildlich dar. So können "wandernde" Zielgebiete erfaßt werden. Das Gerät registriert, ob die geplante mit der realen Situation übereinstimmt. Ist dies nicht der Fall, so berechnet der Computer die Abweichung und der Bestrahlungstisch verschiebt sich entsprechend.

Atmungsangepasste Strahlentherapie

Ebenfalls vielversprechend ist die



atmungsadaptierte Strahlentherapie. Bei dieser Methode wird die Bestrahlung mit der Atmung ein- bzw. ausgeschaltet. So treffen die Strahlen den Tumor immer in der gleichen Position. In manchen Fällen wird der Patient auch aufgefordert, die Luft anzuhalten oder in einem bestimmten Rhythmus zu atmen, was zu Beginn der Behandlung ein entsprechendes Training des Patienten erfordert. Wenn es gelingt, die anatomischen Verschiebungen gezielt zu steuern, können diese auch gezielt ausgeglichen werden. Auch dieses Verfahren wird derzeit systematisch untersucht, Ärzte und Physiker berechnen dabei vor allem, wie sich durch diese Technik das Bestrahlungsvolumen verringern lässt.

Stereotaktische Radiotherapie statt Skalpell

Auch die aufwändige stereotaktische Bestrahlung, die bislang vorwiegend bei Hirntumoren eingesetzt wird, erproben Strahlentherapeuten nun auch bei kleinen Tumoren des Körperstammes in besonders strahlenempfindlicher Umgebung. Mit Computertomogrammen und einem besonderen Planungssystem werden die genauen dreidimensionalen Koordinaten des Zielgebietes ermittelt. Um eine präzise Übertragung der geplanten Bestrahlungsdaten zu ermöglichen, wird der Körper des Patienten bei der Behandlung mit einem Rahmen fixiert. Unter computertomographischer Kontrolle werden Markierungen in diesem Rahmen dazu verwendet, die Bestrahlung punktgenau zum Tumor zu dirigieren. Meist wird dies erreicht, indem die Bestrahlung aus vielen verschiedenen Richtungen und in genau berechneten Winkeln auf den Zielort trifft.

Ein Team um Frank Zimmermann vom Klinikum rechts der Isar in München präsentierte eine Studie mit 68 Patienten, deren kleine Lungentumoren aus allgemeinmedizinischen Grün-

den nicht operiert werden konnten. In 3 bis 5 Sitzungen wurde jeweils eine hohe Strahlendosis stereotaktisch verabreicht. Nur bei vier Patienten (6 Prozent) begann in der bislang dreijährigen Nachbeobachtungszeit der Tumor erneut zu wuchern. Schwere Nebenwirkungen wurden nicht beobachtet.

Foto: Städt. Klinikum Karlsruhe

Weitere Informationen:

*Prof. Dr. med. Marie-Luise Sautter-Bihl
Direktorin der Klinik
für Strahlentherapie
Städt. Klinikum Karlsruhe
Moltkestr. 90
76133 Karlsruhe
strahlentherapie@klinikum-
karlsruhe.de*

Strahlentherapie bei Prostatakrebs: In Kombination wirksamer

Eine Kombination verschiedener strahlentherapeutischer Verfahren scheint die Wirksamkeit einer Bestrahlung bei Prostatakrebs im Frühstadium erhöhen zu können. Dies zeigen Studienergebnisse, die auf dem 25. Jahreskongress der Europäischen Gesellschaft für Radioonkologie (ESTRO) präsentiert werden. Ebenso berichten Experten, dass Patienten mit Prostatakrebs dann von einer kombinierten Hormon- und Strahlentherapie profitieren, wenn sie ein hohes Risiko haben, dass ihre Erkrankung fortschreitet.

Prostatakrebs ist der häufigste Tumor des Mannes: Jährlich erkranken

allein in Deutschland etwa 48.000 Patienten. Da ein einfacher Bluttest zum Nachweis des "prostataspezifischen Antigens" (PSA) erste Hinweise auf die Erkrankung liefern kann, wird eine steigende Zahl von Tumoren heute bereits im Frühstadium diagnostiziert. Bei kleinen, auf die Prostata begrenzten Tumoren, ist die Strahlentherapie eine Alternative zur Operation. Bei örtlich fortgeschrittenen Tumoren, welche die Grenze des Organs überschritten haben und nicht operiert werden können, ist die Bestrahlung sogar die Behandlung der Wahl.

EXTERNE BESTRAHLUNG IST DER STANDARD

Das Standardverfahren der Strahlentherapie ist die Bestrahlung von außen. Zunehmend setzen Radioonkologen jedoch die sogenannte Brachytherapie ein. Bei dieser Methode platziert der Arzt eine Strahlenquelle direkt in der Prostata. Als Strahlenquelle dienen einerseits kleine radioaktive Stifte ("Seeds"), die in der Prostata bleiben und den Tumor über längere Zeit mit einer niedrigen Dosis bestrahlen. Im sogenannten Afterloading-Verfahren werden in einer oder in mehreren Sitzungen für wenige Minuten Hohlnadeln in die Prostata eingestochen, die eine definierte Strahlendosis abgeben und danach wieder entfernt werden.

Peter Hoskin vom Krebszentrum des Mount Vernon Hospital im britischen Northwood präsentierte auf der ESTRO-Tagung eine Studie, bei der sein Team prüfte, ob eine Kombination

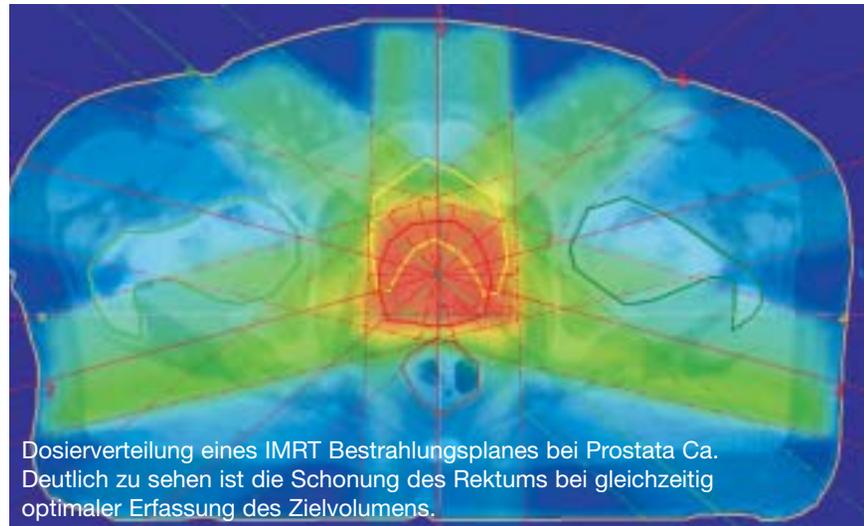


aus Brachytherapie und externer Strahlentherapie bei kleinen Tumoren die Behandlungsergebnisse verbessern kann. Dazu teilten die Radioonkologen 220 Patienten nach dem Zufallsprinzip in zwei Gruppen ein.

Die Patienten der einen Gruppe erhielten ausschließlich eine externe Strahlentherapie in üblicher Dosierung. Die Patienten der anderen Gruppe wurden mit einer niedriger dosierten externen Strahlentherapie behandelt, gefolgt von zwei Brachytherapie-Sitzungen.

Resultat: Die Nebenwirkungen der Therapie waren in beiden Gruppen vergleichbar. Unterschiede beobachteten die Ärzte jedoch beim Verlauf der PSA-Werte: Bei 80 Prozent der Patienten die eine kombinierte Therapie erhalten hatten, blieben die Werte des Tumormarkers während der dreijährigen Nachbeobachtungszeit unverändert - ein Zeichen, dass die Behandlung effektiv war und die Krankheit unter Kontrolle ist. In der Gruppe der nur extern bestrahlten Patienten war dies hingegen nur bei 63,6 Prozent der Fall. Aufgrund der kurzen Nachbeobachtungszeit sind endgültige Aussagen zwar noch nicht möglich, doch deutet das Ergebnis nach Meinung der Spezialisten darauf hin, dass die Kombinationsbehandlung besonders effektiv ist.

Kann ein Prostatakrebs durch eine Operation oder Bestrahlung nicht mehr vollständig entfernt oder zerstört werden, versuchen die Ärzte mit einer medikamentösen Hormonblockade das Tumorwachstum zu hemmen -



Dosierverteilung eines IMRT Bestrahlungsplanes bei Prostata Ca. Deutlich zu sehen ist die Schonung des Rektums bei gleichzeitig optimaler Erfassung des Zielvolumens.

und damit das Fortschreiten der Erkrankung. Denn männliche Sexualhormone regen das Wachstum eines Prostatakrebses an.

ERFOLGVERSPRECHENDE KOMBINATION.

Seit einigen Jahren erproben Ärzte, ob eine kombinierte Therapie aus Hormonblockade und Strahlentherapie darüber hinaus die Heilungschancen beim Prostatakrebs generell verbessert. Thomas A. Pickles (Vancouver, Kanada) präsentiert auf der ESTRO-Tagung am 10. Oktober in Leipzig eine Studie, bei der eine solche Kombi-Behandlung mit einer herkömmlichen Strahlentherapie verglichen wurde.

Im Rahmen ihrer Untersuchung splitteten die Ärzte die bei Prostatakrebs bislang üblichen drei Risikogruppen (hoch, mittel, gering) noch weiter in insgesamt fünf verschiedene Risikogruppen auf, um ein differenzierteres Bild zu erhalten.

Insgesamt 1835 Patienten nahmen an der Studie teil. Sie erhielten entweder nur eine Strahlentherapie oder

einer Kombination aus Strahlentherapie und Hormonblockade. Wie Pickles berichtet, hatten die Männer der beiden niedrigsten Risikogruppen keinen wesentlichen Nutzen von einer zusätzlichen Hormontherapie. Anders waren die Resultate bei den drei Gruppen mit höherem Risiko: In der Gruppe mit dem höchsten Risiko waren bei 45 Prozent der Männer, die eine Kombination erhalten hatten, die PSA-Werte nach fünf Jahren unverändert - ein Hinweis darauf, dass die Behandlung effektiv war. Von den Hochrisiko-Patienten, die nur bestrahlt worden waren, zeigten hingegen nur 17 Prozent nach fünf Jahren noch stabile PSA-Werte.

Fotos: Städt. Klinikum Karlsruhe

Weitere Informationen:

Prof. Dr. med. Marie-Luise Sautter-Bihl
Direktorin der Klinik
für Strahlentherapie
Städt. Klinikum Karlsruhe
Moltkestr. 90
76133 Karlsruhe
strahlentherapie@klinikum-
karlsruhe.de

Kategorie	Mittwoch, 15.11.2006		Donnerstag, 16.11.2006		
	15.11.2006	15.11.2006	16.11.2006	16.11.2006	
CCD.Süd	2	Frühstücksymposium 9:00 - 9:45 Uhr Auf neuestem Stand: Minimalinvasive Bypass-Chirurgie PD-Dr. J. Benker, Lehr	Mittagsseminar 13:30 - 14:00 Uhr Auf neuestem Stand: Fortschritte in der Kathetertherapie der KHK Prof. Dr. H. Gellera, Wuppertal	Frühstücksymposium 9:00 - 9:45 Uhr Auf neuestem Stand: Prostatagondoreinfekt durch Tomate, Licht und Messer Prof. Dr. U. Hentke, Stuttgart	Mittagsseminar 13:15 - 14:00 Uhr Auf neuestem Stand: Selen - Neue adjuvante Therapie bei Sepsis? Prof. Dr. K. Reinhart, Jena
		10.00 - 13.00 Uhr	14.30 - 17.30 Uhr	10.00 - 13.00 Uhr	14.30 - 17.30 Uhr
	D1	Point of Care-Testing -Aktueller Stand PD Dr. Dr. H.G. Wahl, Löhnderscheid 101	Diagnostik und Therapie seltener Stoffwechselerkrankungen Prof. Dr. D. Häussinger, Düsseldorf 123	Die Arterie im Fokus moderner bildgebender Verfahren PD Dr. M. Dör, Frankfurt 201	Der alte Herzpatient - kardiologische und chirurgische Aspekte Prof. Dr. E. Gans, Düsseldorf 220
	D2	Differenzierte Nachsorge gynäkologischer Karzinome Prof. Dr. W. Meier, Düsseldorf 102	Diagnostik und Therapie des Hepatozellulären Karzinoms PD Dr. M. Cohnen, Düsseldorf Dr. Chr. Vogt, Moers 124	Lungenkarzinom Prof. Dr. H. Schwarzkopf, Cottbus Prof. Dr. D. Kaiser, Berlin 302	Fortschritte in der Krebsforschung Prof. Dr. G. Hoffmann, Gießen Prof. Dr. Christopher Poremba, Düsseldorf 221
	3	Von der molekularen Diagnostik zur zielgerichteten Therapie in der Hämatologie und Onkologie Prof. Dr. R. Haas, PD Dr. R. Kronenwett, Prof. Dr. Chr. Poremba, Düsseldorf 103		Pflegeforum Konferenzförderung in der Pflege Karin Balzer, Stuttgart Prof. Hilbert, Neuwied 202	
	4 a/b	Chinesische Medizin und Akupunktur in der Gynäkologie und Geburtshilfe Dr. A. Römer, Mannheim 104	Akupunktur bei Migräne und neurologischen Erkrankungen Dr. G. Stax, Düsseldorf 126	Schmerztherapie mit Akupunktur und TCM in der Praxis Dr. S. Kirchhoff, Düsseldorf 204	Chinesische Arzneimitteltherapie Dr. F. Sulisty, Dornagen 223
	4c	Case Management R. Hill, München H.-D. Falkenberg, München 105	Möglichkeiten der Burn-Out-Prophylaxe Dr. Astrid Söhren, Marlow Dr. M. Wenk, Ebersberg 126	Schmerztherapie im Alter Dr. Ann-Kathrin Meyer, Hamburg 205	Pharmakogenetik - wie Gene die Arzneimittelwirkung beeinflussen Dr. H.-G. Klein, Marbrand 224
	5	Ortsübergreifende Kooperationen - Neues Vertragsrecht 2006 RA M. Brogje, Wiesbaden RA H. Wartenleben, Ostberg 106	Neue Vergütungformen und Pleuralergie in der Arztpraxis RA H. Wartenleben, Ostberg RAx Stefanie Pranschke-Schade, Weibaden 127	Controlling in der Praxis - Vorbereitung auf Basel II M. Graf, Stuttgart 206	Innovatives Management- und Problemlösungstechniken im Gesundheitswesen G. Herber, Reutlingen 225
	6	Aktuelle Strategien zur Fehlervermeidung in der Medizin Dr. G. Pöcker, Düsseldorf 107	Praktische Präventivmedizin Prof. Dr. G. Schwack, Altmersbach Prof. Dr. H. Rasche, Hamburg 128	Diagnostische Pfade im Krankenhaus Prof. Dr. W. Hofmann, München 207	Implantate gegen sexuell übertragbare Krankheiten Prof. Dr. G. Gross, Rastatt Prof. Dr. K.-U. Peby, Wolfburg 226
	7a	Molekulare Pathologie solider Tumoren Prof. Dr. R. Sittner, Bonn 108	Gastroenterologische Infektiologie - von der Diagnostik zur Therapie Prof. Dr. J. Stein, Frankfurt 129	Umgang mit multiresistenten Keimen in der täglichen ärztlichen Praxis II Dr. Th. Fenne, Hamburg 208	Aktuelle Infektionsgefahren PD Dr. G. Krause, Berlin 227
7b	Schul- u. Lernstörungen bei Kindern und Möglichkeiten ihrer Behandlung Prof. em. Dr. G. Nissen, Würzburg 109	Praktische Ernährungsmedizin und Möglichkeiten ihrer Behandlung Prof. Dr. S. Kolitzko, München 130	Thoraxschmerzen Prof. Dr. M. Leschke, Esslingen Prof. Dr. R. Diekmann, Geringen 209	Geriatric - Neurogeriatric Prof. Dr. P. Bülow, Würzburg PD Dr. H. Düren, Düsseldorf 228	
8	Prostatakarzinom - Diagnostik und Therapie Prof. Dr. S. Hübner, Siegen 110	Neue Möglichkeiten der Behandlung von Stuhlinfektoren Prof. Dr. H.J. Buhr, Berlin 131	Therapie der Sigmadivertikulitis Prof. Dr. H.J. Buhr, Berlin 210	Gehen Verstehen - Ganganalyse nach RLAMC, Los Angeles / U.S.A Karin Gott-Neumann, Düsseldorf 229	
12	Grundkurs Ultraschall Kopf/Hals Introductory Workshop on Ultrasound for the head and the neck Prof. Dr. R. Schneider, Prof. Dr. R. Leung, Dr. Dr. R. Schön, Freiburg Prof. Dr. Dr. S. Reinert, Tübingen 111		Grundkurs Ultraschall Kopf/Hals - Fortbildung - Prof. Dr. R. Schneider, Prof. Dr. R. Leung, Dr. Dr. R. Schön, Freiburg Prof. Dr. Dr. S. Reinert, Tübingen 211		
14	Mitgliederversammlung der Vereinigung der Deutschen Medizinischen Fach- und Standesvereine e.V.	Infektanfälligkeit Prof. Dr. H.-W. Bärnkötter, Erlangen Prof. Dr. J. P. Guggenbühler, Erlangen 132	Homöopathie in Klinik und Praxis Dr. M. Ebes, Laubach 212	Homöopathie in der täglichen Praxis Dr. M. Weissenauer, Weinstadt 230	
CCD.Pavillon	15	Deutsche - Früherkennung und neuester Stand der Therapie Prof. Dr. K. Maier, Frankfurt 112	Phantomschmerzen und Stumpfschmerzen Dr. K.-U. Kern, Wiesbaden 133	Depression - Früherkennung und neuester Stand der Therapie Prof. Dr. K. Maier, Frankfurt 212	Psychose - Früherkennung und neuester Stand der Therapie Prof. Dr. K. Maier, Frankfurt 231
	16	Katheterablation von komplexen Herzrhythmusstörungen PD Dr. M. Hordt, Köln 113	Die kranke Niere - Dialyse oder Transplantation? Prof. Dr. Chr. J. Obrich, Stuttgart 134	Hätten Sie es gewusst? Interaktives interistisches Fallseminar Dr. S. Sahn, Offenbach 213	Modernes Hypertonie-Management, Assessment, Leitlinien, Patientenführung Prof. Dr. B. König, Siegen Prof. Dr. M. Anlauf, Barmenhausen 232
	17	Kardiale Bildgebung - update 2006 Prof. Dr. G. Sobin, Essen Prof. Dr. R. Siebel, Essen 114	Pädiatrie direkt Dr. K.-J. Eber, Düren Dr. V. Arpa, Düren 135	3D-Sonographie in Geburtshilfe und Gynäkologie Dr. J. Jäger, Tilsen-Neustadt 214	Moderne Diagnose und Therapie chronischer Beinleiden Prof. Dr. M. Ludwig, Gerg/Kampfenhausen 233
	18	Praxis-Qualitätsmanagement W.M. Lamers, Biberbach Sylvia Posselt, Mülheim 115	IGL-Verkaufstraining W.M. Lamers, Biberbach 136	Praxis-Übernahme aus juristischer, betriebswirtschaftlicher und steuerlicher Sicht Monika Roth-Wengarten, Köln 215	Qualitätsmanagement und Akkreditierung in medizinischen Laboratorien Prof. Dr. R. Haackel, Bremen 234
19	Arzneimittelsicherheit Dr. C. Fahren, Düsseldorf Prof. Dr. C. Ohmann, Düsseldorf 116	Genetisch bedingte Gerinnungsstörung und Gravidität Prof. Dr. R. Seifart, Düsseldorf 137	Risikomanagement P. Geurtsen, Detmold Dr. A. Dorsch, Hainhausen Dr. J. Koppinger, Siedl (CH) 216	Team/ Crew Resource Management Prof. Dr. M. Herringer, Weingarten Dr. J. Koppinger, Siedl (CH) Dr. A. Dorsch, Hainhausen 235	
CCD.Süd, 2.OG	26	Tropenkurs und Reisemedizin I Dr. Th. Fenne, Hamburg 117	Tropenkurs und Reisemedizin II Dr. Th. Fenne, Hamburg 138	Cytologie I: Entscheidungshilfen für die tägliche Routinediagnostik Prof. Dr. H. Finken, Bremerhaven Jutta Lange, Köln 217	Cytologie II: Qualitätssicherung in der Routinediagnostik: Präparate- und Diatext PD Dr. V. Schneider, Freiburg Jutta Lange, Köln 236
	27	Gastroskopiekurs „Rhein-Ruhr“ des Berufsverbandes Deutscher Internisten (BDI) e.V. Prof. Dr. J. Pias, Mülheim a.d.R. Prof. Dr. B. Nag, Bochum 118		Gastroskopiekurs „Rhein-Ruhr“ des Berufsverbandes Deutscher Internisten (BDI) e.V. - Fortsetzung - 118	
CCD.Ost	28	Pädiatrische Notfallsituationen Dr. A. Dorsch, Hainhausen 119	Kardiozirkulatorische Notfallsituationen Dr. A. Dorsch, Hainhausen 139	Reanimation I Prof. Dr. P. Sehn, Würzburg 218	Reanimation II Prof. Dr. P. Sehn, Würzburg 237
	L	Update Enterale Ernährung PD Dr. A. Demnig, Köln Prof. Dr. C. Löser, Kassel 120	Massingkurs - Neue Gebührenordnung im Anfall 75 € - Notfall-+Qualifikationen Dr. H. A. Böving, Eberthüren 140	Krankenhaus-Marketing - up-date 2007 Prof. Dr. G. Regl, Augsburg 219	Praxis-Marketing - up-date 2007 Prof. Dr. G. Regl, Augsburg 238
	M	Refresherkurs-Duplex-Sonographie - periphere Venen Dr. Susanne Karasch-Siegen 121	29. Deutscher Krankenhausstag	29. Deutscher Krankenhausstag	29. Deutscher Krankenhausstag
	R	EKG-Grundkurs Teil I Prof. Dr. M. Leschke, Esslingen 122	EKG-Grundkurs Teil II Prof. Dr. M. Leschke, Esslingen 141	29. Deutscher Krankenhausstag	29. Deutscher Krankenhausstag

Nr.	Freitag, 17.11.2006		Samstag, 18.11.2006	
	10.00 - 13.00 Uhr	14.30 - 17.30 Uhr	10.00 - 13.00 Uhr	14.30 - 17.30 Uhr
2	Frühstückssymposium 9.00 - 9.45 Uhr Auf neuesten Stand: Multimodale Therapie des Rektumkarzinoms Prof. Dr. M. Becher, Essen	Mittags Symposium 13.15 - 14.00 Uhr Auf neuesten Stand: Nasen und Bewährtes in der Antibiotikatherapie Prof. Dr. H. Lode, Berlin	Frühstückssymposium 9.00 - 9.45 Uhr Auf neuesten Stand: Leberzelltransplantation Prof. Dr. W. Fleig, Leipzig	Mittags Symposium 13.15 - 14.00 Uhr Auf neuesten Stand: Symptomatische Cholelithiasis Prof. Dr. W. G. Zoller, Stuttgart
01	Moderne Bildgebung des Herzens Prof. Dr. H. M. Hoffmeister, Solingen 301	Herzrhythmusstörungen Prof. Dr. B. D. Goraika, Karlsruhe 302	Proteomics im klinischen Alltag Dr. S. Wittke, Hannover 401	Infektiologisches Fallseminar PD Dr. A. Jammann, Köln Dr. S. Wegds, Günde 402
02	Diabetes mellitus – ein kardiovaskuläres Hochrisiko Prof. Dr. H.U. Janka, Bremen 303	Netzwerk Selbstes Krankheiten Prof. Dr. W. Haringhies, Ostercappelle 303	Melanom und nicht-melanocytäre Hauttumoren Prof. Dr. S. Roth, Düsseldorf Dr. K. W. Schulte, Düsseldorf 402	Lasertherapie von Hautkrebs – was geht und was nicht geht Dr. N. Seewer, Hamburg 403
1	Ihr Einstieg in die Zusatzbezeichnung „Akupunktur“ Prof. mult. h.c./China Dr. F. Bahr, München 304	Ihr Einstieg in die – Fortsetzung – 304	Ihr Einstieg in die Beginn: 9.00 h – Fortsetzung – 303	Ihr Einstieg in die – Fortsetzung – 303
3	Aktuelle Anfragen für die Praxis Dr. H.-J. Lamm, Düsseldorf Prof. Dr. R. von Kries, München 304	InfoForum: Darmkrebs: und dann? mit Förderpreisverleihung für Selbsthilfegruppen Dr. S. Wegener, Berlin 304	InfoForum: Herzrhythmusstörungen Prof. Dr. B. E. Strauer, Düsseldorf 403	InfoForum: Interdisziplinär Tinnitus - Interdisziplinär Dr. H.-M. Stahl, Düsseldorf 404
4	Ohrakupunktur Dr. H. R. Opel, Brunnen 305	Akupunktur als Teil unserer Medizin Dr. Walburg Maria-Döhler, Bad Harzburg 305	Aku-Taping Dr. H.-U. Hecker, Kronstagen 404	Neurotherapie bei gynäkologisch-geburtschirurgischen Indikationen MR Dr. H. Becke, Ludwigshafen 405
4a	Psychosexuelle Störungen V. van der Boorn, Aachen 306	Eheprobleme V. van der Boorn, Aachen 306	Karriere in Weiß Dr. K-P. Schaps, Wilhelmshaven 405	InfoForum: Elektrostimulatio n-therapie und Elektrosleep E.W. Schmitz, Bonn Prof. Dr. U. Reinhold, Bonn 406
5	RFID - Chancen und Risiken radiofrequenter Identifikation im Gesundheitswesen H. Oelmann, Neumburg 307	Kooperationen im Gesundheitswesen – aktuelle Entwicklungen RA Dr. jur. S. Halbe, Köln 307	Betriebswirtschaftliche und Kassenrechtliche Aspekte auf dem Weg zur Selbstständigkeit M. Graf S. Beckl, Stuttgart 406	IGL - Seminar Dr. S. Keenken, Mülheim 407
6	Das digitale Krankenhaus Prof. Dr. M. Siebolds, Köln Dr. Helga Kuchner, Düsseldorf 308	Praxisabgabe und ärztliche Niederlassung unter Gesundheitsreformbedingungen Prof. h.c. -BGJ Dr. K. Godek, Münster 308	Hausärztliche Suchtmedizin Schwerpunkt Alkohol bis 13.30 h Dr. W. Dreack, Köln 407	Evidenz basierte Medizin (EBM) - Basiswissen für die Bewertung von Pharmakodien - bis 16.00 h Dr. J. Fessler, Pflanzheim 408
7a	Pränatal-Medizin und Genetik Dr. R. Kozłowski, Düsseldorf 309	Interdisziplinäre Gastroenterologie: Refluxkrankheit, Divertikulosekrankheit Prof. Dr. A. Trovati, Hattlingen 309	Knochen- und Weichteilinfektionen Prof. Dr. G. H. Wittke, Münster 408	Aktuelle Aspekte der HIV-Infektion Dr. H. Knechtel, Aachen 409
7b	Multiple Sklerose - Neues zur Pathogenese und aktuellen Therapie Dr. S. Schimrigk, Bochum 310	Kleinwauche Prof. Dr. R. Pankau, Kiel 310	Aktuelle Proktologie Dr. F. Rauf, Münster 409	„Geriatrisches Basissassessment“ – Ernährung und Produktberatung Dr. D. Lütke, Denzbrück Dr. A. Leischner, Lingen 410
8	Fortschritte in der Schizophrenieforschung Prof. Dr. J. Wittang, Erlangen Prof. Dr. G. Hoffmann, Göttingen 311	Epilepsie - update Dr. H. Hamer, Marburg Prof. Dr. B. Polmann-Essen, Bielefeld 311	ArztInnenkarrierenforum: Karriereoptionen für ÄrztInnen Lena Drehsen, Duisburg Beate Grubig, Völske 410	Prima Klima im Team Julia Mosig-Frey, Fribourg 411
12	Grundkurs Ultraschall Kopf/Hals – Fortsetzung – 311	Kurs: BetreuerInnenforum – ambulante Befunde Dr. M. Hartmann, Freiburg 312	Lungenfunktionsmessung in der Praxis – für Ärztinnen und Ärzte Dr. H. Mittelst, Remscheid 411	Lungenfunktionsmessung in der Praxis – Tipps und Tricks für Assistentenpersonal Dr. H. Mittelst, Remscheid 412
14	MTA-Forum: Der neue TeilD und das Arbeitszeitgesetz Karin Petry, Bochum 312	Post track Anästhesie und Chirurgie 2006 Prof. Dr. Th. Standt, Solingen 313	Asge und Allgemeinerkrankung Prof. Dr. K. R. Steult, Essen 412	Ernährungsmedizin und Diätetik aktuell Prof. Dr. H. Mann, Aachen 413
15	Polymyopathien und -neuropathien im mittleren und älteren Lebensalter Prof. Dr. J. Jörg, Wuppertal 313	Neurologisch-psychiatrischer Untersuchungskurs Prof. Dr. B. Hoffenberth, Cöpenbrügge 314	Neurologische Differentialdiagnose Prof. Dr. P. Berkt, Essen Prof. Dr. W. Nöcker, Duisburg 413	Der Rückenschmerz – eine interdisziplinäre Herausforderung PD Dr. A. Saleh, Düsseldorf 414
16	Hätten Sie es gewusst? Interaktives thematisches Fallseminar Dr. S. Sehm, Offenbach 314	Neue bildgebende Verfahren in der Prävention Prof. Dr. R. Seibel, Mülheim/R. 315	Osteologisches Seminar Prof. Dr. Dr. E. Raab, Wiesbaden 414	Klinische Ethikberatung im Krankenhaus Dr. A. May, Bochum Prof. Dr. G. Volkmann, Bochum 415
17	Refresherkurs-Duplex-Sonographie – periphere Arterien Dr. Th. Karath, Köln 315	Mamma-Sonographie Dr. M. Wam, Köln 316	Spezielle Immuntherapie / Hypsensibilisierung Prof. Dr. H. F. Merk, Aachen 415	MELK Topo-Proteomics in der Dermatologie Prof. Dr. S. Bornack, Magdeburg Dr. A. Pommer, Magdeburg 416
18	GOÄ-Abrechnungssminar Gynäkologie Gerd-Maria Gömer, Mülheim M. Krauß, Mülheim 316	Ozon in der Komplementärmedizin Dr. Renate Viebahn-Händler, Pfalzheim 317	GOÄ-Seminar W.A. Lammers, Bielefeld 416	Praxisorganisation nach dem „Deuser-Modell“ J. Deuser, Berlin Dr. R.-H. Deuser, Berlin 417
19	Kopf- und Gesichtsschmerz Dr. Dr. R. Schön, Freiburg 317	Warum Kopfkliniken? Prof. Dr. R. Hagen, Würzburg 318	5. Jahreskongress der Deutschen Gesellschaft der Ärzte im Krankenhausmanagement: Unternehmensreformen deutscher Krankenhäuser – Chancen und Risiken für die ärztlichen Mitarbeiter Dr. Christiane Ocker, Hamburg Dr. A. Dyma, Leipzig 417	
26	Hämatologischer Mikroskopiekurs Prof. Dr. K. F. Hellriegel, Berlin 318	Mikroskopischer Hämatologiekurs für Fortgeschrittene – auch geeignet für MTA und Laborärzte Prof. Dr. W. Gassmann, Siegen 418		
27	Kolo-Endoskopischer Untersuchungskurs (Ludwigsburger Endoskopiekurs) Prof. Dr. P. Fröhneogen, Dr. K. Wehmann, Ludwigsburg Dr. W. Rufa, Heidenheim 319	Kolo-Endoskopischer Untersuchungskurs (Ludwigsburger Endoskopiekurs) – Fortsetzung Prof. Dr. P. Sehm, Würzburg 320	Kolo-Endoskopischer Untersuchungskurs (Ludwigsburger Endoskopiekurs) – Fortsetzung Prof. Dr. W. Schlake, Gelsenkirchen 419	Narkose im Rettungsdienst PD Dr. H. Kuhnigk, Würzburg Dr. K. Zuchner, Frankfurt 420
28	Nutrition bei älteren Menschen Prof. Dr. P. Sehm, Würzburg 320	Medikamentöse Therapie im Notfall Prof. Dr. P. Sehm, Würzburg 321	Qualitätsmanagement: Akkreditierung pathologischer Institute Prof. Dr. W. Schlake, Gelsenkirchen 419	Immunfluoreszenz-Kurs Beginn: 13.30 h Dr. W. Stöcker, Lübeck Dr. R. Kähne, Göttingen 420
L	Kolposkopie I – Grundlagen der Kolposkopie PD Dr. V. Küppers, Düsseldorf Prof. Dr. R. J. Lode, Münster 321		Kolposkopie II – Normale und abnorme Befunde der Vulva und Vagina PD Dr. V. Küppers, Düsseldorf Prof. Dr. R. J. Lode, Münster 421	
M	29. Deutscher Krankenhausstag		29. Deutscher Krankenhausstag	
R	29. Deutscher Krankenhausstag		29. Deutscher Krankenhausstag	
				Manuelle Medizin Dr. H. J. Petersohn, Düsseldorf 440



ZÄN - Info

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

Konjunktivitis – naturheilkundlich behandeln

Eine Konjunktivitis kann vielfältiger Ursache sein. Bei Fremdkörper im Auge wie z.B. Staub oder Tabakrauch reicht Expositionsprophylaxe und Ruhe zumeist aus. Physikalischen Reizen wie ultravioletter Strahlung kann man mit einer Sonnenbrille einfach vorbeugen. Eine Konjunktivitis durch Überanstrengung bei Bildschirmarbeit, Übermüdung und zu viel Alkoholgenuß ist natürlich ursächlich zu behandeln, also durch eine Änderung der Lebens- und Arbeitsweise – in den Naturheilverfahren als Ordnungstherapie bezeichnet. Feuchte Kompressen kühlend auf die Augenlider gelegt, können Linderung bringen.

Die virale und die allergische Konjunktivitis lassen sich sehr gut homöopathisch oder mit Akupunktur behandeln. In der traditionellen europäischen Heilkunde kennt man die Pflanze Augentrost, Euphrasia, der eine Wirkung auf die Augen zugeschrieben wird. Allerdings fehlen gute wissenschaftliche Belege zur Wirksamkeit für diese traditionelle Anwendung. In homöopathischer Aufbereitung wird diese Pflanze erfolgreich oral eingesetzt, hier gibt es eine große empirische Erfahrung.

Bei akuter Rötung mit zusätzlich brennendem Gefühl verordnet man Aconitum, bei Sandgefühl Belladonna. Wird Licht nicht vertragen und ist der Augenbereich geschwollen, gibt man Mercurius solubilis, bei dick verklebten Augen Hepar sulfuricum. Bei trockenen Augen ist Graphites indiziert, bei

feuchten Augen mit Fließschnupfen dagegen Allium cepa. Bei einer homöopathischen Behandlung ohne umfangreiche Repertorisation sollte man im tiefen Potenzbereich bleiben, D4, D6, D12, lediglich für Aconitum und Belladonna sollte man D30 wählen.

In der chinesischen Medizin bezeichnet man ein gerötetes Auge als „Wind-Hitze“ oder „Leber-Feuer“. Mit Wind-Hitze ist eher die infektiöse und allergische Konjunktivitis gemeint. Leber-Feuer betrifft die Konjunktivitis aufgrund von ungesunder Lebensweise, Alkoholgenuß etc. Entsprechend der Symptomatik werden Hitze-reduzierende, Windausleitende Akupunkturpunkte gestochen: Di 11, Lu 11, Gb 14, Gb 20, Le 3, Le 8. Leberfülle-reduzierende Akupunkturpunkte sind Le 2, Gb 37, Gb 43, Bl 19 und Ma 41. Der Name des Akupunkturpunktes Gb 37 wird mit „Glanz des Auges“ übersetzt.

In der Ohrakupunktur gibt es drei Projektionen für die Augen, der Augenpunkt in der Mitte des Ohrfläppchens und die beiden Augenpunkte frontokaudal der Inzisura intertragica. Desweiteren können die Projektion des Ganglions cervicale medius und natürlich der Allergiepunkt gestochen werden.

Eine konstitutionelle Konjunktivitis aufgrund einer Yin-Leere mit Sicca-

Syndrom kann mit chinesischer Pharmakotherapie gut behandelt werden. Rezepturen aus der chinesischen Medizin enthalten in ihrer Zusammensetzung ggf. auch Chrysanthemenblüten, die die Entzündung reduzieren und die Sicht verbessern sollen. In den Naturheilverfahren gibt es weitere Methoden, mit der gerade die chronische Konjunktivitis behandelt werden kann. Dazu zählen: Neuraltherapie nach Huneke, Kinesiologie, Elektroakupunktur nach Voll (EAV) und weitere Messverfahren. Störfelder wie Narben oder chronische Sinusitis sollten ausgeschlossen bzw. behandelt werden.

In vielen Fällen ist auch eine umweltmedizinische Untersuchung auch Wohnraumbelastung sinnvoll, denn nicht selten spielen Wohnraumbelastungen eine Rolle.

Dr. Antonius Pollmann
Präsident des ZAEN

Zentralverband der Ärzte für Natur-
heilverfahren und Regulationsmedizin

ZÄN-Geschäftsstelle:

72250 Freudenstadt

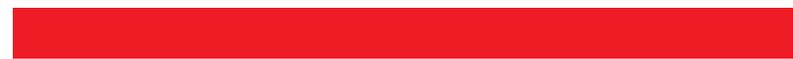
Am Promenadenplatz 1

<http://www.zaen.org>, info@zaen.org
Tel.: 07441/ 91 858 0, Fax: 07441/ 91 858 22



Zentralverband der Ärzte für Naturheilverfahren und Regulationsmedizin e. V.

ZÄN - Info



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

Neuer ZAEN-Kongress in Düsseldorf

Erstmals findet vom **10. bis 11. März 2007** in **Düsseldorf** der medizinische Fachkongress **„Komplementärmedizin für Ärzte – Wir begleiten Sie in die Zukunft“** des Zentralverbands der Ärzte für Naturheilverfahren und Regulationsmedizin e. V. statt. Erwartet werden an diesem Wochenende 200 - 300 Teilnehmer. Der Kongress richtet sich in erster Linie an Mediziner in NRW. Zeitgleich können die Besucher auch die große Industrieausstellung besuchen, auf der rund 200 Unternehmen ihre neuesten Produkte und Dienstleistungen präsentieren. Auf dem ZAEN-Kongress in Düsseldorf bieten rund 20 Referenten zertifizierte ärztliche Weiterbildung in Naturheilverfahren, Akupunktur und Homöopathie im Congress Center Düsseldorf an.

Mit dem geplanten Versand von ‚Call for Papers‘ an die Verbandsmitglieder wird ein maßgeschneidertes Kongressprogramm für die fachinteressierte Ärzteschaft sichergestellt.

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:

Media Agentur Klaus Lenser
Brockhoffstr. 4, 48143 Münster
Tel.: +49(0)25 1/5303651, Fax: +49(0)25 1/5303651
E-Mail: info@gour-med.de
Internet: www.gour-med.de

Inhaber: Klaus Lenser

Chefredakteur: Klaus Lenser

Redaktion:

Horst-Dieter Ebert (Kolumne)
Dr. Roland Kindinger (Medizin)
Armin Roßmeier (Fernsehkoch)
Anne Wantia (Reise)
Gunther Schnatmann (Reise)

Redaktionsbüros im Ausland:**Australien:**

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

Japan:

Edwin Karmiol
Tokyo 107 0052
Tel./Fax: 0 08 13/34 78 78 43
E-Mail: namikok@twics.com

Layout: Jutta Franke

Erscheinungsort: 48143 Münster
Mitglied im Arbeitskreis LA-MED

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