

Gour-med[®]

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Alfons Schuhbeck, München, der
Stern unter den Sternen

DER BESONDERE TIPP

Rossmeyers gesunder
Weihnachtstipp

Weihnachten im Hotel Adlon
Silvester im Hotel de Rome
und viele andere Empfehlungen

KULINARIA DER WELT

Südfrankreich, Kenners Liebling
Polen: Danzig und die Kaschubei

KURZ NOTIERT

Kulturelles und Horst-Dieter Ebert's
literarische Seite
Berlin: Arno Steguweit im
"Fischers Fritz" Sommelier des Jahres
Wolfsburg: Hohe Auszeichnung für
Sven Elverfeld und Th. Wurzinger

ERNÄHRUNGSMEDIZIN MEDIZIN NEWS

Sportmedizinikongress im Februar 2008
Neue Schmerzstudie

11/12-2007

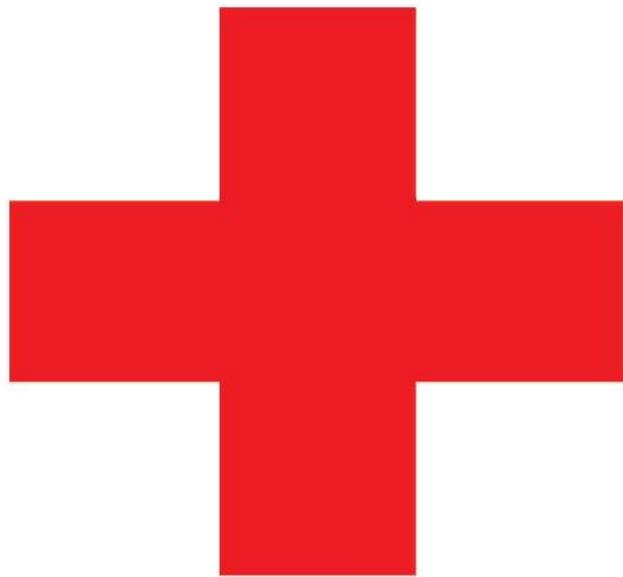
26. JAHRGANG
ISSN 0177-3941



Schuhbecks Weihnachtsdessert:
Lebkuchencreme mit Mandarinen

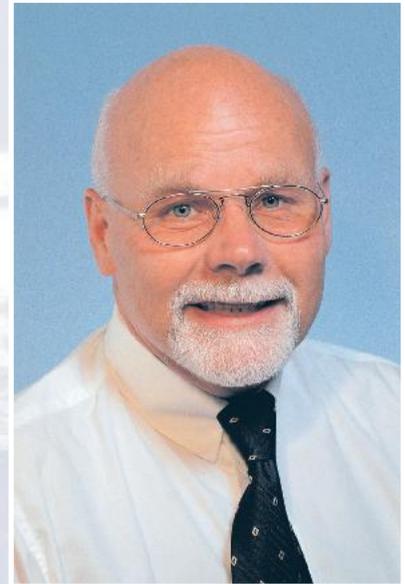


**Büroklammern
gibt's im Laden.
Blut nicht.**



**SPENDE
BLUT
BEIM ROTEN KREUZ**

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

Jedes Jahr das Gleiche, möchte man fast sagen, die Weihnachtszeit bringt Hektik, Stress und Ärger. Jeder will noch alles das, was das ganze Jahr über zu erledigen war noch unbedingt schaffen. Patienten geht es nicht anders und somit sind auch Sie betroffen.

Lassen Sie sich nicht von der allgemeinen Betriebsamkeit anstecken, bleiben Sie gelassen und versuchen Sie sich auf die christlichen Feiertage und den Jahreswechsel so einzustimmen dass diese Tage auch einen Erholungswert für Sie und Ihre Familie haben.

Mit dieser Ausgabe von Gour-med möchten wir dazu beitragen, dass Sie sich ganz dem Genuss der Kulinarik widmen können.

Das Bayerische „Urge-Stern“, Alfons Schuhbeck, ist seit Jahrzehnten ein Garant für Genuss der ganz hohen Kochschule.

In München hat er sich ein Gourmet Imperium geschaffen das in Deutschland einmalig ist. Alfons Schuhbeck ist ein Muss, nicht nur für Münchener.

Frankreich ist für Feinschmecker schon immer der Inbegriff von Genussfreude gewesen, lassen sie sich von unserer Autorin Bettina Haase mit auf die Entdeckungsfahrt der feinen Küche nehmen. Anne Wantia war in Danzig

der Stadt mit der wohl abwechslungsreichsten Geschichte in Europa, es ist noch nicht alles „Gold was glänzt“ aber wer den differenzierten Umgang mit dem Verständnis für gutes Essen versteht wird sich in dieser historischen Stadt sehr wohlfühlen. Wer die Feiertage als besonderen Genuss erleben will findet in dieser Ausgabe Anregungen und Tipps mit Schmankerln für Genieser. Für den Jahresausklang haben wir exklusive Veranstaltungen mit hohem kulturellen Erlebniswert für Sie im Angebot lassen Sie sich verwöhnen. Unser Buchexperte Horst-Dieter Ebert stellt Ihnen Lektüre vor die er wie immer kritisch begleitet „Wie wir Reiseweltmeister wurden“, „Wallpaper“ ein Trendmagazin für Reisespezialisten, lohnt zu lesen, gerade im Zeichen des günstigen Euro/Dollar Umtauschkurses sowie ein Buch über Alpenhotels mit deren Auswahl er sich nicht so recht identifizieren kann.

Wie immer lesen Sie das aktuellste aus der Medizin und Pharmaindustrie.

Mir bleibt, Ihnen und Ihrer Familie ein frohes und geruhames Weihnachtsfest und ein glückliches und gesundes 2008 zu wünschen, verbunden mit dem Genuss den Sie sich wünschen und den wir Ihnen in dieser Ausgabe von Gour-med vorstellen.

Alles Gute bis zur nächsten Ausgabe im Februar 2008.

In eigener Sache: Wir haben im Zeichen der zukünftigen Medienentwicklung die Weichen neugestellt und werden ab 2008 alle Ausgaben als Internet-Ausgaben heraus geben. Der Versand erfolgt über E-Mail Adressen oder zu abrufen unter www.gour-med.de

Ihr

Klaus Lenser
Herausgeber

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 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**

12 **GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROßMEIER**

Gesundes Weihnachtsmenue

14 **DER BESONDERE TIPP**

Villa Spalletti in Rom
Hotel Adlon, Hotel de Rome

20 **KULINARIA DER WELT**

Trüffel aus Frankreich
Danzig und die Kaschubei

24 **KURZ NOTIERT**

Ritz Carlton Wolfsburg,
Fischers Fritz in Berlin

28 **BUCH-TIPPS**

H.-D. Ebert: Reise- und Hotelbuch Empfehlungen

29 **ERNÄHRUNGSMEDIZIN AKTUELL**

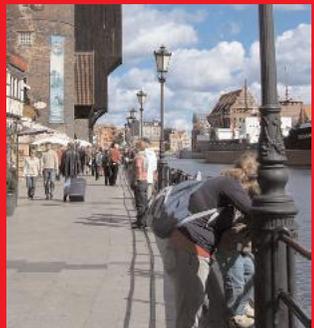
Patienten vertrauen OPC

31 **MEDIZIN-NEWS**

Sportmedizinkongress
Impfen
Notfallmedizin

36 **PHARMA-NEWS**

Schmerzstudie



IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:
Media Agentur Klaus Lenser
Brockhoffstr. 4, 48143 Münster
Tel.: +49(0)25 1/5303651, Fax: +49(0)25 1/5303653
E-Mail: gour-med@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)
Stefan Schuster (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: 008 13/34 78 78 43
E-Mail: namikok@twics.com

Layout: M.Boensch
Erscheinungsort: 48143 Münster

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.

BESONDERS

EMPFEHLENSWERT



Alfons
Schuhbeck

EIN BAYERISCHES „URGE-STERN“ GANZ OBEN

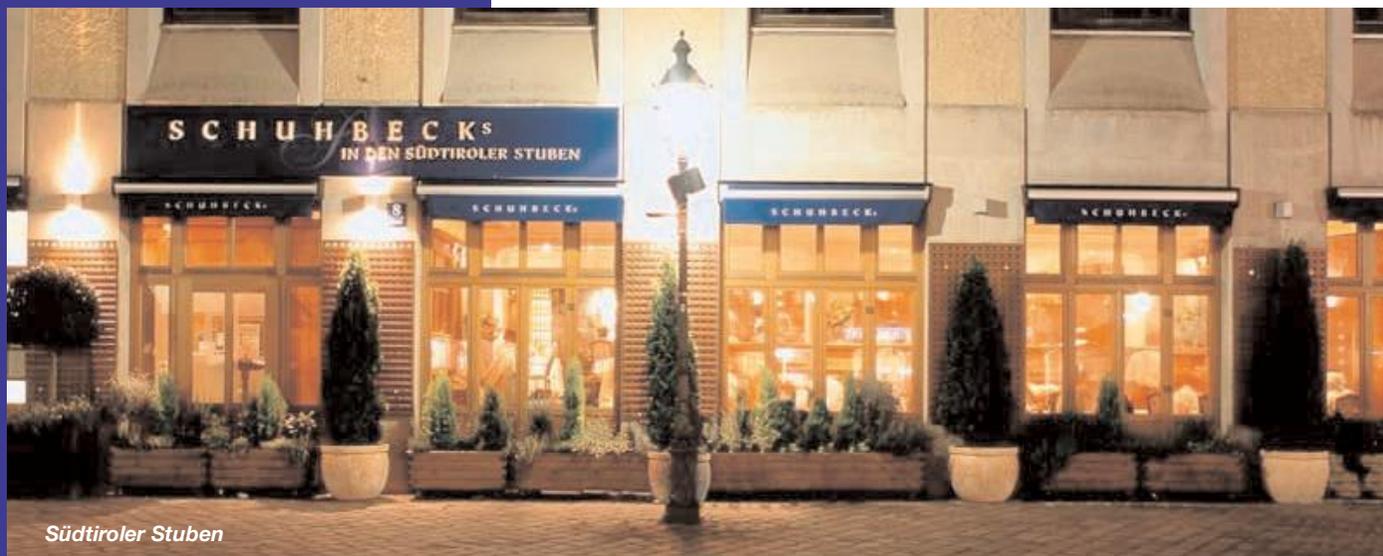
ALFONS SCHUHBECK UNVER-
WÜSTLICH AN DER SPITZE DEUT-
SCHER GOURMETKÖCHE

Klaus Lenser

„Gott mit dir, du Land der Bayern“, so beginnt die Bayerische Nationalhymne, „und mit Alfons Schuhbeck“, so möchte der Geniesser und Liebhaber von Alfons Schuhbecks Kochgenius hinzufügen. Der Aufstieg von Schuhbeck war vorprogrammiert, einer seiner Lehrmeister war nämlich Paul

Bocuse und der prophezeigte seinem Lehrling eine kulinarische Karriere.

Sein Restaurant, „Kurhausstüberl“ in Wagging am See war nicht nur für die Münchener Feinschmecker eine Institution, es war nahezu ein Wallfahrtsort für Gourmets aus ganz



Südtiroler Stuben

Deutschland. Aber wie so oft im Leben, erstens kommt es anders und zweitens als man denkt.



Südtiroler Stuben

Alfons Schuhbeck stand im Focus einer Anlagebetrugsermittlung in die er, wie sich dann schnell herausstellte, völlig unschuldig hinein geraten war.



**Alfons Schuhbecks Küchenchef
Patrick Raaß**

2003 übernahm Alfons Schuhbeck dann am Platzl in München die „Südtiroler Törggelen Stuben“ und war schnell wieder der Kochliebling der Münchener Gesellschaft. Was wäre ein Alfons Schuhbeck ohne neue Ideen und dem ständigen Wunsch besser zu sein als seine Kollegen. Es dauerte nicht sehr lange bis zur Gründung der Kochschule von Alfons Schuhbeck, ebenfalls am Platzl. Schon fast logisch, dass dann eine Vinothek folgte. Inzwischen ist es ein Schuhbeck'sches Imperium rund ums

Platzl. Der Gewürzladen ist sein „Schmuckstück“. Hunderte von Gewürzen aller Provinzen gehören zum Standardangebot. Keine Sorge, wer sich nicht auskennt wird von kompetenten Fachkräften beraten, es ist durchaus möglich, dass der Chef auch selbst hinter der Theke steht.

Das Gourmet Restaurant „Schuhbecks Südtirolerstuben“ gehört zu den kulinarischen Höhepunkten der Münchener Gastronomie.

Dort ist sein Küchenchef Patrick Raaß, ein absoluter Köhner, auf der Erfolgsspur von Alfons Schuhbeck. Leider hat er bisher nur einen Stern verliehen bekommen, verdient hätte er längst den zweiten. Mit dem Maitre Wolfgang Hirn und dem Sommelier Oliver Müller hat der Küchenchef Raaß Experten an seiner Seite, die Qualität und erstklassigen Service garantieren.

Fast überflüssig zu erwähnen, dass Alfons Schuhbeck zu den erfolgreichsten Kochbuchautoren Deutschlands zählt, mehr als 20 Kochbücher hat er veröffentlicht. Auf den Geschmack gekommen ??? Dann haben wir wie immer für Sie das Rezept für ein Weihnachtsmenue von Alfons Schuhbeck mitgebracht und stellen Ihnen ausserdem die schönsten Kochbücher vor.

Viel Spass beim Nachkochen. Und nicht vergessen: Alles wird gar.

Guten Appetit.



**Restaurantleiter
Wolfgang Hirn**



Münchener Kindl

Zum Nachkochen gibt es hier exklusiv für die Gour-med-Leser noch einige Original Alfons Schuhbeck-Rezepte:

Rotbarbe auf Radicchio-Fenchel-Orangen-Salat

Zutaten

Salat	
1	Fenchelknolle Salz
2	Orangen
1 EL	Zitronensaft Pfeffer aus der Mühle
1	Prise Zucker
je 1	Msp. Orangen- und Zitronenabrieb
2 EL	mildes Olivenöl kleiner Kopf Radicchio
Rotbarbe	
4	Rotbarbenfilets entgrätet, mit Haut
1 EL	Öl Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Salat:

Die Fenchelknolle putzen, waschen, quer in hauchdünne Streifen hobeln, das Fenchelgrün klein schneiden und bei Seite legen. In Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die weiße Innen-

schale entfernt ist und zwischen den Trennhäuten die einzelnen Filets heraus schneiden. Den dabei austretenden Orangensaft auffangen und von den Orangenresten ebenfalls den Saft ausdrücken.

Orangensaft mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Fenchelgrün, Orangen- und Zitronenabrieb und mildem Olivenöl verrühren.

Den Salat putzen, die groben weißen Teile entfernen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Rotbarbe

Die Rotbarbenfilets bei mittlerer Hitze in einer Pfanne im Öl zuerst auf der Hautseite 2 bis 3 Minuten anbraten, vom Herd nehmen, wenden und in der Nachhitze der Pfanne darin glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und pfeffern.

Salatblätter mit Fenchel, Orangenfilets und Marinade mischen und mit den Rotbarbenfilets auf Tellern anrichten.

Tipp

Eine besonders interessante Note bekommt das Dressing, wenn es mit einer Prise gemahlenem Kaffee gewürzt wird.

Kross gebratene Bauernente mit Schokoladenblaukraut

Zutaten

Blaukraut: (Zubereitungszeit etwa 4 Stunden)

800 g	geputzter, entstrunkter Rotkohl (1-1,2 kg Rotkohl ungeputzt)
1	säuerlicher Apfel Salz
100 ml	Rotweinessig
1/2	kleine Zwiebel
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
2 TL	Puderzucker
200 ml	Rotwein
125 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Preiselbeeren, aus dem Glas (ca. 70 g)
4 cm	Zimtrinde
2-3	mittelgroße Pflaumen
20 g	Schokolade Entenfett zum Abschmecken Salz





1 Pr. Zucker

Ente (Zubereitungszeit etwa 3 Stunden)

Zwiebel
Apfel
1 Bauernente (ca. 2,5 kg)
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Sauce

2 Zwiebeln
1 Karotte
150 g Knollensellerie
1 TL Puderzucker oder Zucker
1 TL Tomatenmark
400 ml Rotwein
1 Geflügelbrühe
Apfel
TL Majoran, getrocknet
2 Scheiben Knoblauch
2 Scheiben frischer Ingwer
1 Streifen unbehandelte Orangenschale
Salz
30 g Butter

evtl. 1 TL Speisestärke zum Abbinden der Sauce

Fertigstellung

Öl zum Einfetten

Zubereitung

Blaukraut:

Den Kohlkopf in feine Streifen hobeln, den Apfel schälen, entkernen und fein reiben.

Das Kraut mit dem geriebenen Apfel, etwas Salz und Rotweinessig mischen und etwa 2 Stunden marinieren lassen. Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und zwei Nelken spicken. Den Puderzucker in

einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Blaukraut und die durch die Marinade entstandene Flüssigkeit hinzufügen, kurz anschwitzen, Rotwein, Brühe, gespickte Zwiebel und Preiselbeeren dazugeben und bedeckt bei milder Hitze etwa 1 1/2 Stunden weich dünsten. Dabei des öfteren umrühren, damit das Blaukraut am Topfboden nicht ansetzt.

Nach einer Stunde Zimtrinde zugeben. Pflaumen waschen, halbieren, in gleich große Spalten schneiden und 10 Minuten vor Garzeitende unter das Blaukraut mischen. Kurz vorm Servieren gespickte Zwiebel und Zimt entfernen, Schokolade hineinschmelzen lassen und mit etwas Entenfett (siehe Ente) Salz und Zucker abschmecken.

Ente

Backofen auf 140 °C vorheizen.

Die Zwiebel schälen, den Apfel waschen und beides in grobe Würfel schneiden.

Von der Ente, die Flügelknochen und den Hals abschneiden, innen und außen waschen, gut trockentupfen, salzen und pfeffern. Die Bauchhöhle mit dem Zwiebel-Apfelgemisch füllen und mit einem Schaschlikspieß verschließen. Die gefüllte Ente in eine entsprechend große Reine setzen, 1l Wasser angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 2 1/2 Stunden durchgaren. Dabei austretendes Fett zwischendurch abschöpfen und aufheben. (Falls zuviel Flüssigkeit verdampft, noch etwas Wasser zugeben)

Sauce:

Das Gemüse schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden.

Von der Ente Brüste und Keulen auslösen (entlang der Karkasse) und aus den Keulen den Oberschenkelknochen entfernen. Die Fülle aus der Bauchhöhle entfernen. Die Entenkarkasse mit den Flügelknochen und dem Hals klein hacken.

Puderzucker in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren, Knochen dazugeben, kurz anrösten, Tomatenmark unterrühren und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Den Rotwein sirupartig einreduzieren lassen und den Vorgang mit dem restlichen Rotwein wiederholen. Das Gemüse hinzufügen, mit der Brühe aufgießen, und bei milder Hitze gute 30 Minuten sanft köcheln bzw. ziehen lassen. Apfel waschen, entkernen in Scheiben schnei-



den und nach 15 Minuten zusammen mit dem Majoran, Knoblauch, Ingwer und der Orangenschale mit in die Sauce geben. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Kurz vorm Servieren, die Sauce mit Salz abschmecken und die Butter hineinschmelzen lassen.

Tipp: Wer eine etwas gebundeneren Sauce möchte, kann diese mit wenig angerührter Speisestärke vor dem Einreduzieren abbinden.

Fertigstellung

Die Grillfunktion des Backofens einschalten.

Die Entenbrüste und -keulen mit der Hautseite nach oben auf ein leicht eingeöltes Blech legen und auf der untersten Einschubleiste im Ofen unter dem Grill kross werden lassen (10-15 Minuten).

Die Entenbrüste und -keulen mit dem Blaukraut und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen gut kleine Kartoffelknödel

Unser Tipp zum Weihnachtsfest

Lebkuchencreme mit Mandarinen

Zutaten

Lebkuchencreme

40 g Zitronat
40 g Orangeat
2 EL Strohrum
3 Eigelb
1/2 bis 1 TL Lebkuchengewürz
80 g Zucker
2,5 Blatt Gelatine
300 g Sahne
2 EL Schokospäne

Mandarinen

4 Mandarinen
Saft von 8 Mandarinen
1 TL Puderzucker
1 Msp Vanillemark
2 Streifen unbehandelte Mandarinschale
1 TL Stärke
2 EL Zucker

Zubereitung

Lebkuchencreme:

Zitronat und Orangeat mit einem großen Küchenmesser möglichst fein hacken und mit dem Rum marinieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Lebkuchengewürz und Zucker hell-schaumig aufschlagen. Zitronat und Orangeat mit dem Rum erwärmen, die Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen und unter die Eigelbmasse rühren.

Die Sahne nicht zu steif schlagen, ein Drittel davon in die Eigelbmasse rühren, den Rest zusammen mit den Schokospänen unter heben.

In Portionsförmchen füllen und mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mandarinen

Die Mandarinen mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch das Weiße entfernt ist und in Scheiben schneiden. Den Saft der beim Filetieren heraus tritt zum Saft der 8 Mandarinen hinzufügen.

In einem kleinen Topf den Puderzucker hell karamellisieren. Mit dem Mandarinsaft



ablöschen, Vanillemark und die Mandarinschale mit dem Zucker hinzufügen und bei kleiner Hitze um ein Drittel reduzieren. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren, in den Mandarinsaft rühren und noch 1 bis 2 Minuten darin köcheln lassen. Vom Herd nehmen, bei gelegentlichem Rühren auskühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Die Mandarinscheiben hinein geben.

Anrichten

Die Lebkuchencreme einige Sekunden in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Die Mandarinscheiben mit der Sauce daneben anrichten

Fotos: Schuhbeck

Schuhbecks am Platzl GmbH
Platzl 6+8
80331 München
Telefon: +49 89 2 16 69 00
Fax: +49 89 21 66 90 25
E-Mail: info@schuhbeck.de
www.schuhbeck.de

Rund um's Platzl hat Alfons Schuhbeck sein Imperium angesiedelt. Der 58-jährige Sternekoch betreibt dort unter anderem zu seinen Hauptrestaurants „Schuhbecks Südtiroler Stub'n“ und im „Münchener Kindl“ ein Weinbistro, einen Eissalon. Natürlich hat dort auch seine berühmte Kochschule ihren Platz und der schon in München mittlerweile legendäre Gewürzladen.

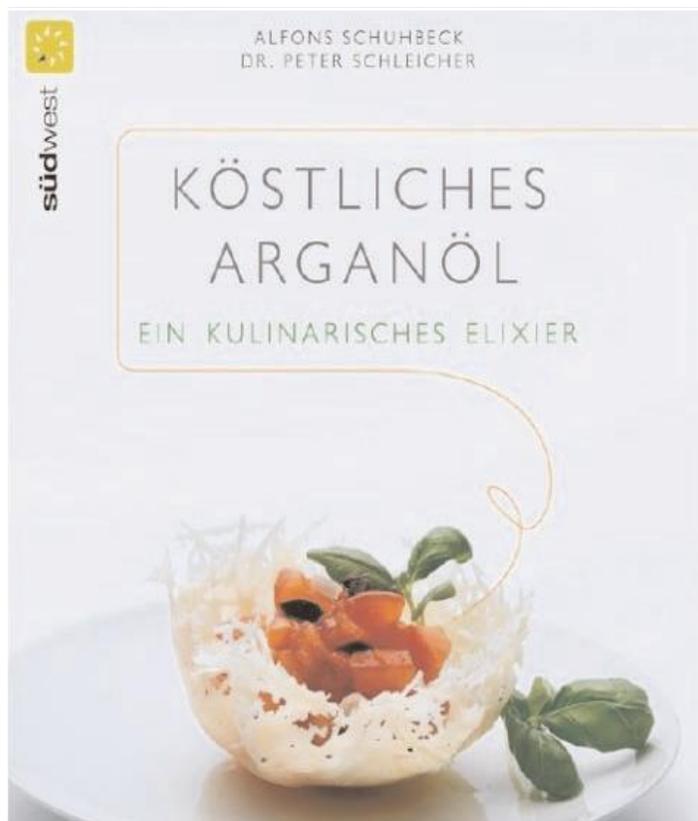


Schuhbecks Eissalon am Platzl und in der Galeria Kaufhof

Viele weitere Rezepte von Alfons Schuhbeck finden Sie in seinem Kochbuch "Meine Bayerische Küche"



Alfons Schuhbeck
Meine Bayerische Küche
400 Seiten
Euro 24,80 (D)
ISBN (13) 978-3-89883-097-3
Zabert Sandmann Verlag



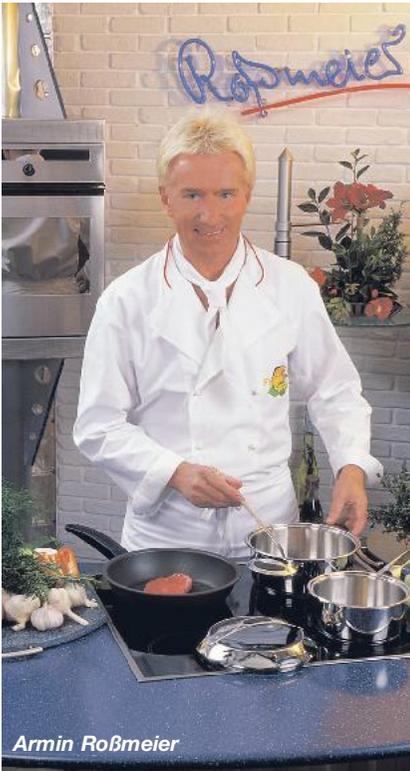
Zu erwähnen bleibt noch, dass Alfons Schuhbeck inzwischen zwanzig Kochbücher veröffentlicht hat und damit zum Auflagenmillionär geworden ist. Seine zwei berühmtesten Bücher sind „Meine Bayerische Küche“ und das Buch „Köstliches Arganöl - ein kulinarisches Elixier“. Schuhbeck ist ein Liebhaber dieser Oel-spezialität. Dieses berühmte nord-afrikanische Oel der Arganfrucht fasziniert Alfons Schuhbeck.

Alfons Schuhbeck, Peter Schleicher
Köstliches Arganöl -
ein kulinarisches Elixier
160 Seiten
Euro 29,95 (D)
ISBN: 3517083410
Suedwest Verlag



„Der gesunde Genießer-Tipp“

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Ländern, für Sie problemlos nachzukochen, einfach probieren und Familie, Freunde oder Verwandte damit überraschen!

Gefüllter Weihnachtstruthahn mit Kartoffel-Mais-Plätzchen und Cranberrykompott

Für 4 Personen

Zutaten

1	Babypute (2,5 kg)
1 EL	Butterschmalz
2	grobe Bratwürste
200 g	Maisbrot
80 g	Zwiebelwürfel
2 EL	Rapsöl
2 EL	gehackte Petersilie
3	Eier
150 g	Suppengemüse
1 EL	Öl
0,75 l	Geflügelfond
1/2 l	Weißwein

Maisplätzchen:

500 g	Kartoffelteig (Fertigprodukt)
150 g	Maiskörner
2 EL	gehackte Petersilie
2 EL	Rapsöl

Cranberrykompott:

350 g	Cranberries
4 EL	Zucker
1/8 l	Rotwein
1/2 l	Johannisbeersaft
4 cl	Himbeersirup

Zubereitung

Innereien aus der Pute nehmen, dann die Pute innen und außen kalt abbrausen und trocken tupfen. Bratwurstfülle aus dem Darm nehmen. Suppengemüse waschen, grob zerteilen. Putenleber in kleine Stücke schneiden. Maisbrot grob zerkrümeln. Zwiebelwürfel in Öl glasig dünsten, Leber und Bratwurstfüllung zugeben und alles anbraten. Maisbrot mit Zwie-



beln, Leber, Petersilie und Eier gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maisbrotmasse in die Pute einfüllen und die Keulen zusammenbinden. Die Pute mit Salz und Pfeffer würzen und mit Butterschmalz einstreichen. Das Suppengemüse in Öl anrösten, die Pute darauf setzen und bei ca. 180° im Backofen anbraten, ca. 15-20 Minuten. Mit dem Geflügelfond angießen und ca. 60 - 70 Minuten bei 170°-180° braten, mehrmals die Pute mit dem Fond dabei übergießen.

Kartoffelteig mit Maiskörnern und Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kleine Plätzchen daraus formen und in Öl goldgelb ausbraten.

Rotwein, Johannisbeersaft, Himbeersirup und Zucker aufkochen, Cranberries zugeben und ca. 8-10 Minuten zum Kompott einkochen. Die Pute aus dem Backofen nehmen, halbieren und Brust und Keule trennen. Die Sauce mit dem Gemüse gut durchpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die tranchierte Pute auf den Tisch stellen, Maisplätzchen, Cranberrykompott und Sauce dazu reichen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde und 50 Minuten

Weihnachten international

Für kein Fest des Jahres wurden weltweit so viele Gerichte kreiert, wie für Weihnachten. Nicht nur landestypische sondern auch noch unterteilt in regionale Schmankerl, ist das Weihnachts-Festtagsessen für jeden ein kulinarischer Höhepunkt.

Die Palette reicht von einfach wohl-schmeckenden Gerichten, die auf lange Tradition beruhen, bis hin zu hochpreisigen Genüssen, die aus der Schatzkammer des jeweiligen Landes kommen. Essen verbindet, macht Stimmung, gute Laune und Spaß und darauf sollte man eben zu Weihnachten besonderen Wert legen.

Ich habe einige kulinarische Highlights für Sie zusammengestellt, aus anderen

Lammrücken auf weißen Bohnen mit Schalotten-Senf-sauce

Für 4 Personen

Zutaten

1	Lammrücken (ca. 1,2 kg)
2 EL	Ahornsirup
1 EL	Essig
800 g	weiße Bohnen (Konserven)
2	Frühlingszwiebeln
2	Karotten (à 80 g)
1 EL	Öl
150 g	Schalotten
1 EL	Öl
1 l	Lammfond
8 cl	trockener Weißwein
4 EL	mittelscharfer Senf
2 EL	Schmand
	Salz, Pfeffer
	Thymian
4	Feigen

Zubereitung

Lammrücken kalt abrausen und trocken tupfen, von allen Sehnen befreien, am Mittelknochen entlang rechts und links leicht einschneiden. Ahornsirup mit dem Essig verrühren. Frühlingszwiebeln waschen, in kleine



Lammrücken auf weißen Bohnen

Stücke zerteilen. Karotten putzen, waschen, dünn schälen, in 1cm starke Würfel schneiden, Bohnen abschütten. Schalotten schälen, in Spalten zerteilen. Feigen waschen und in achtel zerteilen.

Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Ahornsirupmischung oben einstreichen, im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 15 Minuten braten, dann bei ca. 120° noch weitere 8-10 Minuten durchziehen lassen.

Frühlingszwiebeln in Öl andünsten,

Karotten zugeben, mit Brühe angießen, kurz köcheln, dann Bohnen hinzufügen, alles gut erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotten in Öl glasig dünsten, mit Fond und Weißwein ablöschen und den Senf einrühren, kurz die Schalotten weich köcheln, dann den Schmand zugeben, nicht mehr kochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten

Filet Wellington

Für 4 Personen

Zutaten

1	Rinderfilet (800 g)
2 EL	Rapsöl
500 g	Blätterteig (Tiefkühlware)
1 EL	Mehl
2	Eigelb
3 EL	Milch
300 g	Champignons
150 g	Zwiebeln
3 EL	gehackte Petersilie
1 EL	Rapsöl

Sauce:

2	Eigelb
3 EL	Weißwein
60 g	ausgelassene Butter
	Saft einer Zitrone
6 EL	Joghurt
3 TL	grüner getrockneter Pfeffer
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und ringsum in heißem Rapsöl kräftig anbraten, abkühlen lassen. Champignons putzen, mit Krepp abreiben, fein würfeln. Zwiebeln schälen, ebenfalls fein würfeln.

Öl erhitzen, Zwiebeln glasig angehen lassen, Champignons zugeben und leicht dünsten, Petersilie untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blätterteig in Länge des Filets mit etwas Überstand auf bemehltem Tisch dünn ausrollen, auf eine Breite von ca. 35 cm, dann teilen auf 15 und 20 cm. Von der ausgekühlten Champignon-Zwiebelmasse etwas mittig auf das 15 cm Teigstück geben und obenauf das

Filet legen, die restliche Masse darauf verteilen, den Teig ringsum mit der Eistreiche abstreichen und die größere Teigplatte darüber legen und mit einer Gabel ringsum andrücken. Mit der Eistreiche alles gut abpinseln und mit der Gabel einige Löcher einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°



Filet Wellington

ca. 15-18 Minuten goldgelb ausbacken und bei ca. 100° noch 8-10 Minuten durchziehen lassen.

Eigelb mit Weißwein über Wasserbad gut aufschlagen, nach und nach die Butter zugeben, mit Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss die Pfefferkörner und den Joghurt unterheben. Filet in Tranchen aufschneiden und auf Tellern anrichten, Sauce dazu reichen. Als Beilage eignen sich Brokkoli, Blumenkohl und Tomatenfilets.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten

Ihnen schon mal Frohe Weihnachten und alles Gute zum Neuen Jahr!

Ihr
Armin Rossmeier

Armin Roßmeier

Fotos und Text: Armin Roßmeier

www.armin-rossmeier.de

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

TRICASTIN – EIN LAND FÜR ENTDECKER

DIE DRÔME PROVENÇALE BIRGT FRANKREICHS UNBEKANNTE SCHÄTZE

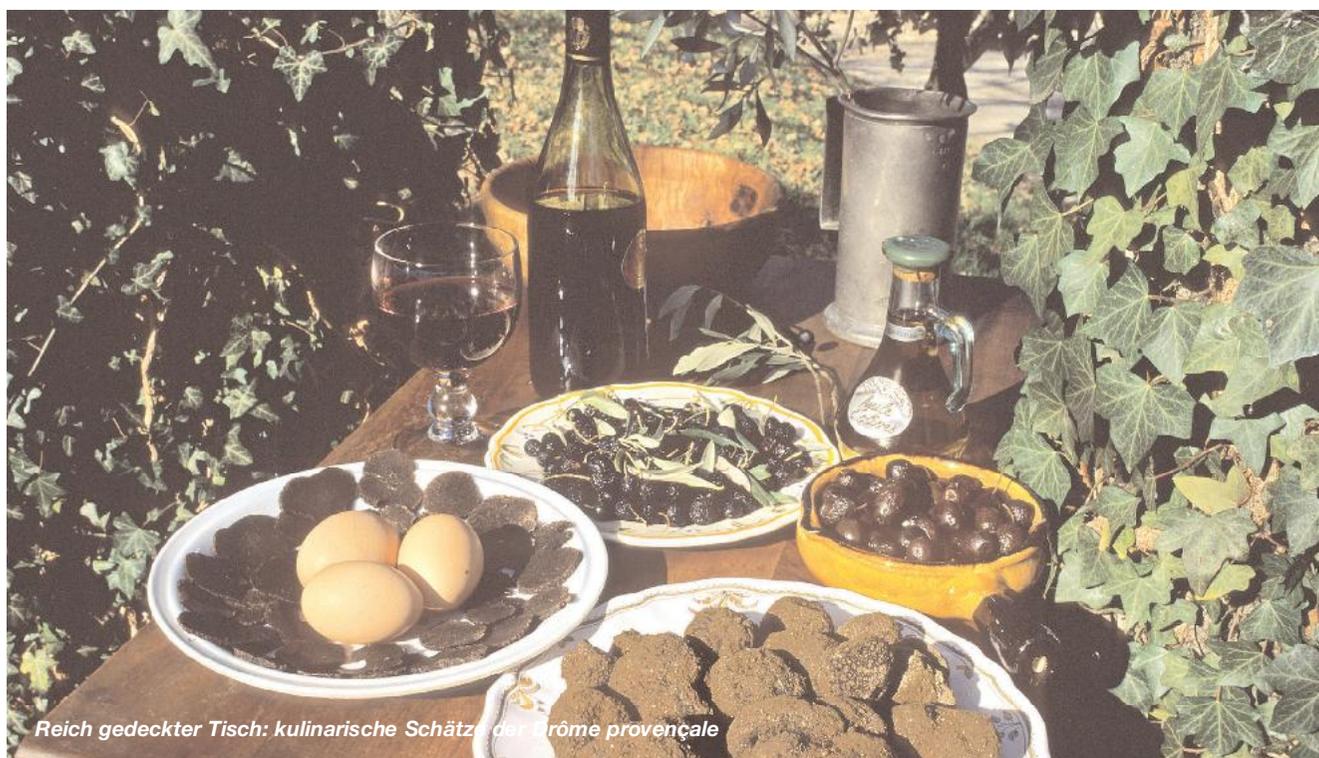
Bettina Louise Haase

Südfrankreich beginnt in der nördlichen Provence. Kurz nach Lyon tauchen silbrig-grüne Olivenbäume an der Straße auf, grüne

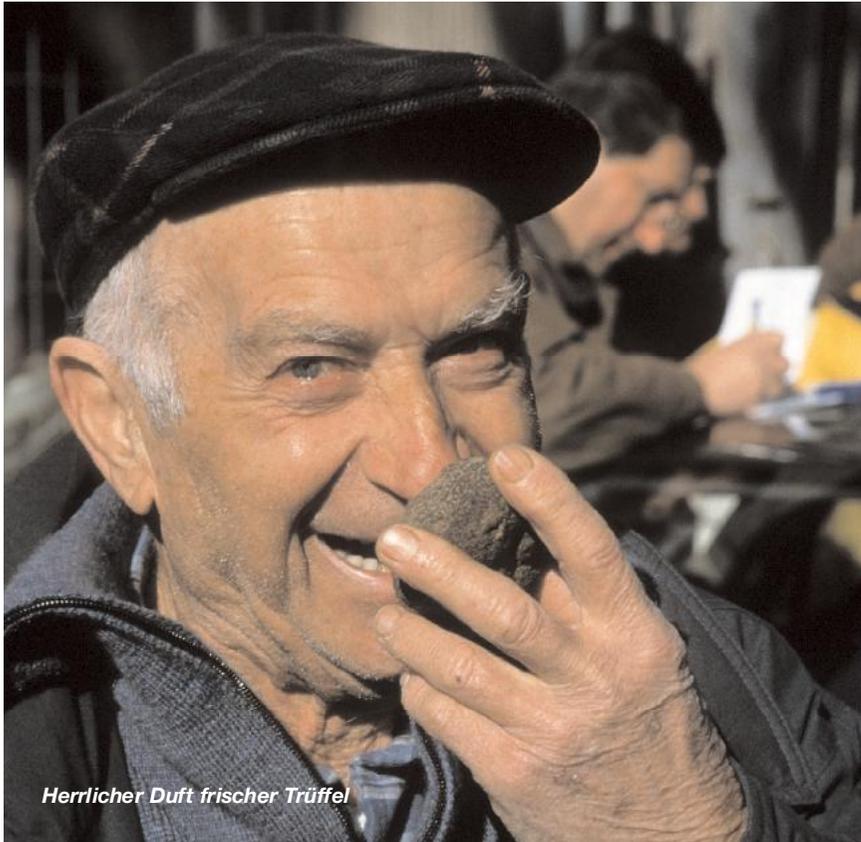
Hügel ziehen sich sanft bis zum Horizont, die Wärme des Südens streckt ihre Fühler aus. Die Luft wird weich und lau, an schönen

Tagen flimmert der Horizont in der Sonne.

Das Gebiet um Montélimar ist



Reich gedeckter Tisch: kulinarische Schätze der Drôme provençale



Herrlicher Duft frischer Trüffel

bekannt für seine schwarzen Trüffel, die nur hier und besonders in den Wintermonaten ab November ihren vollen Geschmack entwickeln. Doch dieser Landstrich hat nicht nur Trüffel zu bieten.

„Ursprünglich kommt das Rezept aus dem Orient“, sagt Hervé Contaux und rührt mit einem überdimensionalen Holzlöffel in einer zähen, weißen Masse. Er ist Spezialist für die Herstellung des Montélimarer Nougats, das nur entfernt an Türkischen Honig erinnert. Einst brachten arabische Einwanderer das Rezept in die Provence. Doch Hervé, der seinen Betrieb in Montélimar hat, hat das Rezept nach französischer Raffinesse mit erlesenen Zutaten verfeinert: Im Riesentopf kochen Lavenelhonig, Zucker, Eiweiß, Mandeln und Pistazien fünf Stunden ein, bis eine weiche Masse entsteht. Diese wird mit dem großen Holzschaber und viel Schwung in flache, recht-

eckige Tafelformen „gezogen“ und nach einer dreiviertel Stunde Abkühlung geglättet. Die Nougat-Schnei-

demaschine gibt dem Mandelbonbon den letzten Schliff. „Bei uns wird Nougat besonders am Weihnachtsabend gegessen“, sagt Contaux. Und tatsächlich kann die süße Melange aus Honig und Nüssen der Abschluss eines wunderbaren Festtagsmenüs sein.

Der Spätherbst ist in der Drôme provençale eine geruhige Jahreszeit. Nach der Saison hat sich der Trubel gelegt. Die Bewohner atmen auf. Man trifft sich ohne Eile auf ein Gläschen Rotwein im Café, spielt Boule oder parliert in der Mittags-sonne bei einem Salat Chèvre Chaude in einem der vielen Restaurants. Stress gibt es hier nicht. Alles läuft langsamer – jeder Tag ist ein



Süße Verführung - Nougat

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Grignan

Genuss, jede Minute, jede Sekunde. Südöstlich von Montélimar liegt das Tricastin. Es ist nach dem Kel-

tenstamm der Tricastini benannt, der sich hier lange vor den Römern ansiedelte. Der größte Anziehungs-

punkt der Umgebung ist Grignan. „Françoise-Marguerite de Sévigné brachte ihre Seidenstoffe aus Paris mit“, erklärt etwas später Laurence, eine junge Führerin, im Empfangszimmer des Schlosses Grignan. Dabei fährt sie mit der Hand stolz über die Vorhänge des Himmelbettes, auf die Vögel und Blumen gemalt sind. „Im 17. Jahrhundert kam die Chinoiserie in Mode“, sagt sie zu den filigranen Mustern, „doch bemalte Seide gab es sehr selten.“ Mit ihrem langen schwarzen Rock, dem taillierten Cord-Jackett und den Stiefeletten sieht Laurence selbst aus wie eine Bewohnerin des Château de Grignan. Sie kennt jedes Detail und zeigt dem Besucher Wunder, „miracles“, die sie fast in jedem Raum ausmacht: Eines davon ist das kostbar verzierte Cabinet, ein Möbel, das in der Renaissance ausschließlich Repräsentationszwecken diente. Vorsichtig öffnet sie die zwei kleinen Flügeltüren, und das Innere des Cabinets gibt den Blick frei auf einen Miniaturraum aus Holzintarsien, der ein kleines Theater sein könnte.

Die Schlossherren genossen schon damals die in der Bibel als „pommes d'amour“ bezeichneten Trüffel, für die die Region heute berühmt ist. Gesucht und gefunden werden Trüffel heute von Hunden. Sie markieren die Stelle in Erdreich, unter der sich der Trüffel verbirgt. „Schweine sind einfach unpraktisch geworden“, erklärt Trufficulteur Gilles Ayme, „sie wiegen fast 200 Kilo und brauchen einen Stall.“ Bis zu 1200 Euro hat er in den vergangenen Jah-



Vielfältige kulinarische Genüsse hinter schlichten Mauern

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

ren für ein Kilo Trüffel erhalten, und ist überzeugt, dass es auch heuer Trüffel geben wird. Zu welchem Preis, das verrät er nicht. „Das muss man schon selber herausfinden, wenn man in der Drôme ist“, sagt er und lächelt verschmitzt.

Fotos: Bettina Louise Haase

Nougatwerkstatt

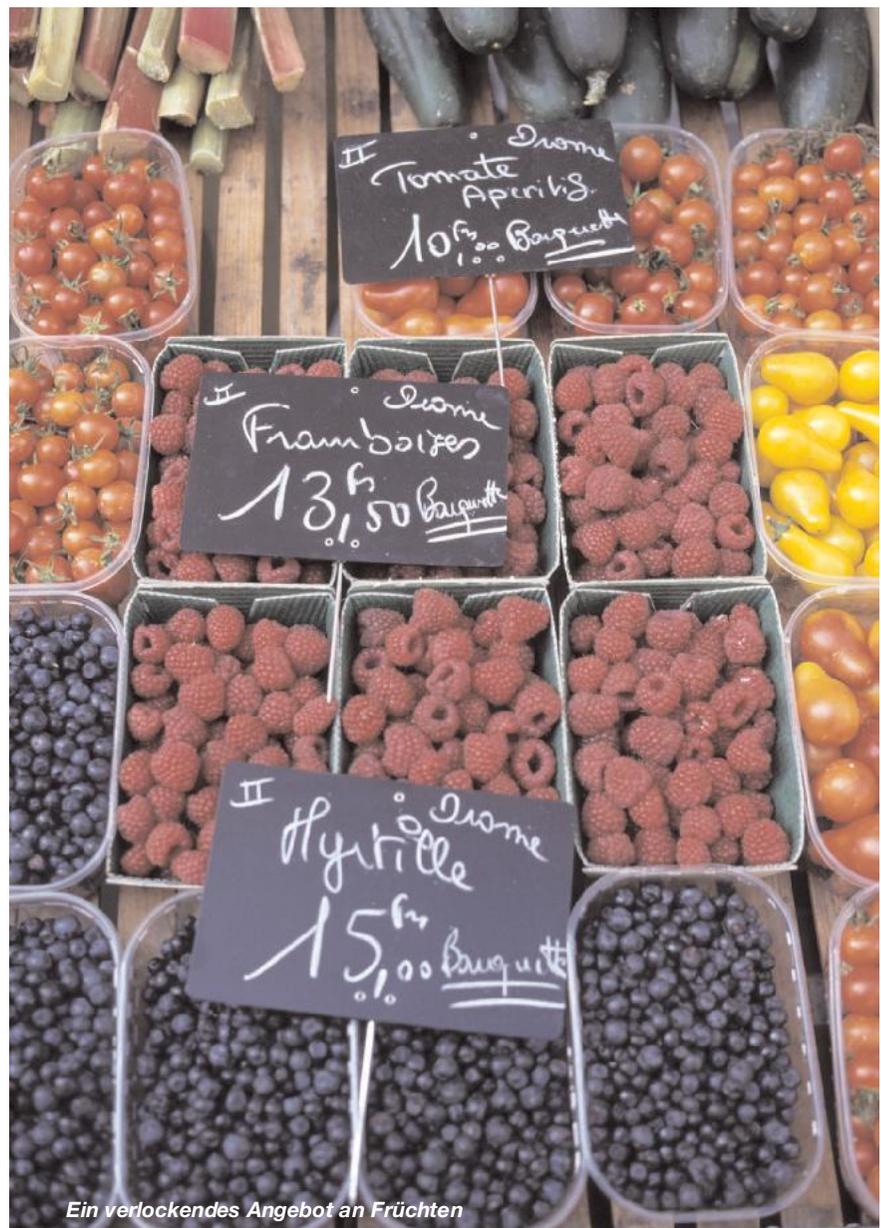
Hervé Contaux 7
avenue du 52ième R.I. - B.P. 171
26204 Montélimar
Tel: 04 75 01 03 95
Fax: 04 75 53 08 75

Geheimtipp Hotel und Restaurant Le Clair de la Plume

Place du Mail
Grignan
Tel: 04 75 91 81 30
www.clairplume.com

Trufficulteur

Ayme Truffe
Domaine de Bramarel
Grignan
Tel: 04 75 46 52 20
Fax: 04 75 46 90 24
www.ayme-truffe.com



Ein verlockendes Angebot an Früchten

WOHNEN WIE ROYALS

Anu Aru und Einar Entsik

Rom-Kenner sind verwöhnt, das ist der Grund warum sie immer wieder nach Rom zurückkehren. Diese herrliche Stadt, erbaut auf sieben Hügeln, war und ist immer noch ein Zentrum

der Reichen und Schönen. Durch eine Jahrtausend alte Geschichte geprägt, immer noch faszinierend und anziehend, fühlt sich der Rom-Besucher in eine besondere Zeit versetzt.



Bildtext

Nicht zuletzt wegen der kleinen aber äußerst exklusiven Hotels, zum Teil mehrere hundert Jahre alte Adelshäuser, die Hotelzimmer und Leistungen anbieten von denen man-



Villa Spalletti in Rom

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Bildtext

ches moderne 5 Sterne Haus nur träumt.

Eines dieser exklusiven Hotels möchten wir Ihnen vorstellen. Die



Die Bibliothek der Villa Spalletti

„ Villa Spalletti Trivelli “, der ehemalige Adelssitz wurde Anfang des 20. Jahrhunderts von einer Tochter des sizilianischen Königs gebaut und wurde schnell zu einem Treffpunkt der feinen Römischen Gesellschaft.

Mit Ende der Monarchie 1946 war es mit dem „ schönen Leben “ erst einmal vorbei. 1998 hat dann ein

Nachfolger, Giangiaco Spalletti Trivelli, die Residenz zu einen repräsentativen Hotel umgebaut.

Lediglich 12 luxuriöse Zimmer und Suiten stehen zu Verfügung. Die Lage des Hotels ist zentral , aber sehr ruhig, weit ab vom typischen römischen Straßenlärm.

Alle Räume sind sehr unterschiedlich, keiner gleicht dem Anderen. Die Einrichtung stammt aus der Zeit um 1900. Originale Antiquitäten sind im Haus überall zu finden, das Mobiliar strahlt die Ruhe und Exklusivität der damaligen Zeit aus. Das Ambiente der alten Zeit gemischt mit modernen, zweckmäßigen Elementen ergeben ein Bild das perfekt zusammenpasst. Die beste Voraussetzung für einen komfortablen Verwöhnhaufenthalt in Rom.

Fotos: Villa Spalletti

Villa Spalletti Trivelli
Via Piacenza 4
I – 00184 ROM

Tel: +39 06 48 90 79 34
Fax: +39 06 48 71 409

E-Mail: info@villaspallettitrivelli.com
www.villaspallettitrevelli.de



Bildtext

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

DANZIG EINE ALTE HANSESTADT IN NEUEM GLANZ

Anne Wantia



Es war schon eine mutige Entscheidung der polnischen Regierung Danzig ein zweites Mal er stehen zu lassen. Die Stadt war zu ca. 90% zerstört, kein Stein lag mehr auf dem anderen, umso mehr muß man heute feststellen, dass Danzig wieder nach altem Vorbild reproduziert wurde – bis auf

ein paar Kleinigkeiten. Die alte Hansestadt ist auf dem besten Wege ihren alten Glanz zurückzuerobern. Sie ist schon heute eine weltoffene und sehr lebendige Metropole und nicht nur Grass-Anhänger wandeln hier auf den Pfaden der Geschichte. Besonders beeindruckend ist ein Spaziergang über den Königsweg,

die längst erhalten gebliebene Achse aus dem Mittelalter, auf dem schon die polnischen Könige in die Stadt einzogen. Heute ist es die repräsentativste Gasse Danzigs – die Langgasse. Hier findet man unzählige Baudenkmäler, angefangen vom Goldenen Tor (Langgasser Tor), am Uphagenhaus und am

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Schumannhaus vorbei, erreicht man das Rechtsstädtische Rathaus. Es war früher Sitz des Danziger Stadtrates und heute ist hier das Museum für Danziger Stadtgeschichte. Bei einem Besuch kann man einen Eindruck bekommen mit welchem Prunk es schon im 16. u. 17. Jahrhundert ausgestattet wurde. Zu jeder vollen Stunde erklingt das Glockenspiel vom Rathausurm.

Gleich nebenan befindet sich das wohl bekannteste Kennzeichen Danzigs, der Artushof – das Zentrum des gesellschaftlichen Lebens und des Handels im 15. bis zum 18. Jahrhundert.

Vor dem Artushof der Neptunbrunnen, Symbol der Verbindung Stadt und Meer.

Wunderschön anzusehen ist auch das Goldene Haus, einst war die ganze Fassade vergoldet, heute sind es nur ein paar markante Punkte, aber deshalb ist der alte Glanz erhalten geblieben.



Goldene Tor

Aber was wäre Danzig ohne die Marienkirche, dieser riesige, rote Backsteinbau, in den über 20000 Menschen hineinpassen. Sehr beeindruckend im Innern die Barockorgel und der Marienaltar.

Sehr romantisch ist ein Bummel durch die Frauengasse mit den berühmten Beischlägen.

Hier findet man fast in jedem Haus kleine Geschäfte, in denen ausschließlich Bernstein verkauft wird. Geschmackvolles aber auch Kitschiges. Teuer oder preiswert – für jeden Geldbeutel gibt es das passende Mitbringsel.

Last but not least Danzigs Wahrzeichen – das Krantor. Hier um das Krantor hat sich ein Viertel entwickelt mit Handwerkskunst, Straßencafes, Hotels und Restaurants. Direkt am Ufer der Mottlau kann man sich so vom Stadtbummel erholen.

Außerhalb der Altstadt liegt die Danziger-Werft, ein geschichtsträchtiger Ort, fanden doch hier 1980 die Streiks der Werftarbeiter statt. Es

entstand die erste freie Gewerkschaft in Polen – Solidarnosc. Heute liegt die Werft ruhig da und nur durch ein paar junge Künstler, die hier ihre Ateliers haben, ist noch etwas Leben in den alten Hallen auf dem Werftgelände. Ob die großen Pläne, Büros, Lofts und Shoppingmall entstehen zu lassen bald Wirklichkeit werden?

Warten wirs ab.

Die Nähe zur See ist überall zu spüren und Besuche in den bekannten Badeorten Zoppot, Glettkau, Gdingen oder auch Oliva sind ein absolutes Muß.

Zoppot, mit über 100jähriger Bädertradition, besitzt die längste hölzerne Seebrücke Europas, die Mole ist 512 m lang. Von dort hat man einen sehr schönen Blick auf das renovierte Grand Hotel, ein 5 Sterne Haus, aus dem Jahre 1920. Die Waldoper ist bekannt für die Aufführung internationaler Konzerte und auch das Internationale Sopot-Festival findet hier alljährlich statt.

Von Gdingen aus hat man die Möglichkeit per Schiff auf die Halbinsel



Krantor

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Hel übersetzen. Dort findet man traumhafte kilometerlange weiße Strände mit ganz feinem Sand. Die

kräftige Brandung der Ostsee und wenn man Glück hat, herrlicher Sonnenschein, laden zu einem

Badetag auf der 35 km langen Halbinsel ein.



Rund um Danzig gibt es auch vieles zu entdecken, reizvoll und sehr interessant ist ein Ausflug in die Kaschubische Schweiz. Die Stadt Kartuzy/Karthaus, der Name geht auf die Karthäusermönche zurück, ist das Zentrum der kaschubischen Kultur. Die Kaschubei ist eine kulturell und sprachlich eigenständige Region. Hier entwickelte sich in den letzten Jahren ein wahres Urlaubsparadies. Viele klare Seen laden Wassersportler ein und die hügelige Landschaft mit der höchsten Erhebung, dem 380m hohen Turmberg, ist auch für Radfahrer ideal.

Bauernhöfe, mit sehr guter Ausstattung, bieten dem Urlauber eine Alternative zum Hotelaufenthalt.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Mohle in Zoppot

In und um Danzig herum gibt es vieles zu entdecken und natürlich haben wir Ihnen wieder einige Restaurantempfehlungen mitgebracht. Die Weinauswahl ist noch nicht sehr groß und das Essen oft sehr deftig.

Sehr schön wohnen können Sie bei Ihrem Danzig-Besuch im Hotel Mercure Hevelius Gdansk, allerdings sollten Sie ein Zimmer mit Blick auf die Altstadt buchen, am schönsten in den oberen Etagen.

Also dann

Do widzenia
(Auf Wiedersehen)

Fotos: Anne Wantia

Weitere Informationen

www.gdansk.pl

Hotel Mercure Hevelius
www.mercure.com

Restaurant Kubicki
www.restauracjakubicki.com

Restaurant
Pod Lososiem (Der Lachs)
www.podlososiem.com.pl



Fischereihafen auf Hela

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

DIE COOLSTE SKIHÜTTE NÖRDLICH DER ALPEN



Die König Ludwig Lounge

Königliche Prominenz begleitete im Steigenberger Hotel Der Sonnenhof die feierliche Eröffnung der neuen König Ludwig Lounge. Ehrengast Luitpold Prinz von Bayern lobte das einmalige Ambiente des Restaurants und betonte: „Es ist die richtige Entscheidung, in einem Spitzenhaus wie dem Sonnenhof ein Spitzenbier wie das König Ludwig Dunkel anzubieten.“ Auch der Bürgermeister von Bad Wörishofen, Klaus Holetschek, bestätigte in seiner Begrüßungsrede: „Ich freue mich, dass mit der König Ludwig Lounge vom besten Haus am Platz die regionale Note aufgegriffen wurde.“

Die Speisekarte der König Ludwig Lounge ergänzt das bisherige Angebot des Hauses perfekt. Neben nationalen und internationalen Gerichten im Gourmet-Restaurant Kaiserin Elisabeth und euro-asiatischen Spezialitäten im Restaurant CALLA legt die neue Lounge auf Wunsch vieler Gäste den Schwerpunkt auf die regionale Küche. Chef de Cuisine im Steigenberger Hotel Der Sonnenhof Jörg Richter kombiniert in der König Ludwig Lounge Tradition und Moderne: Der Spitzenkoch serviert deftige Allgäuer Schmankerl, duftende Gerichte „Aus unserem Suppentopf“ und traditionelle Brotzeiten und Süßspeisen mit Eleganz und Stil.

Auch das Design der König Ludwig Lounge vereint klassische und moderne Elemente. „Die König Ludwig Lounge ist die coolste Skihütte des All-

KURZ NOTIERT

gäus“, so beschreibt Peter Messner, Direktor des Steigenberger Hotel Der Sonnenhof, den Stil der neuen Lounge. Konzipiert wie eine alpine Skihütte, besticht die Lounge mit edlen modernen Materialien und puristischen Formen: Tische und Bartresen aus Ahorn, Fußboden aus Lerchenholz, handgeschmiedete Barhocker aus Edelstahl, Rückenlehnen mit Kuhfell-Spiegeln. Indirekte Lounge-Beleuchtung, eine blau leuchtende Bar und die passende Musik runden die stylische Atmosphäre ab. Die Lounge eignet sich auch für Veranstaltungen mit Gruppen bis zu 40 Personen. Öffnungszeiten Montag bis Samstag von 17.30 bis 24.00 Uhr, Küche von 18.00 bis 23.30 Uhr.

**Steigenberger Hotel
Der Sonnenhof
Hermann-Aust-Straße 11
86825 Bad Wörishofen
Tel. +49 (0)82 47 / 95 95 95
silke.engel@spahotel-sonnenhof.de
www.spahotel-sonnenhof.de**

ARNO STEGUWEIT IST "SOMMELIER DES JAHRES 2007"

Arno Steguweit hat Grund, sich zu freuen. Seit Anfang September ist der Chef-Sommelier des Fischers Fritz im The Regent Berlin auch "Berliner Sommelier des Jahres 2007". Der 29-jährige Weinfachmann setzte sich gegen eine ihm an Jahren zumeist weit überlegene Konkurrenz durch. Doch Steguweit steht seinen älteren Kollegen in keiner Weise nach. Vielmehr zählt er zu den Vertretern einer neuen, jüngeren Generation, die in der Berliner Gastronomieszene immer stärkere positive Akzente setzt - so auch das Urteil der Berliner Meisterköche-Jury.



Arno Steguweit

Arno Steguweit versteht die Auszeichnung vor allem als eine Ehrung für das gesamte Team des mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurant Fischers Fritz, die aber auch zeigt, dass seine Auffassung von Wein stimmig ist. Steguweits Philosophie lässt sich in einem Wort beschreiben: Individualität. Wer ihn bei der Arbeit beobachtet, weiß sofort, was damit gemeint ist. Im Fischers Fritz zeigt der frisch gekürte "Sommelier des Jahres 2007", dass außer einem guten Näschen für erlesene Tropfen vor allem auch ein Gespür für Menschen notwendig ist, um zu den Besten zu gehören. "Meine Weinempfehlungen wollen mehr als nur die Aromen der ausgewählten Speisen unterstützen. Im Gespräch mit dem Gast gilt es vielmehr, seine individuellen Vorlieben und Vorkenntnisse schnell und instinktiv zu erfassen", verrät Steguweit das Geheimnis seiner einfühlsamen Beratungskünste.

**„Fischers Fritz“, The Regent Berlin
Charlottenstraße 49
10117 Berlin-Mitte**

**Tel. 030-20 33 63 63
Fax 030-20 33 61 19
www.fischersfritzberlin.com
E-Mail: fischersfritz.berlin@rezidor-regent.com**

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

ZWEIFACHE AUSZEICHNUNG FÜR DAS RITZ CARLTON IN WOLFSBURG

Zum 10. Mal zeichnet die Schlummer Atlas-Redaktion des Busche Verlags eine Persönlichkeit der internationalen Spitzenhotellerie aus. Die Auszeichnung „Hotel-Manager des Jahres“ geht in diesem Jahr an den 37jährigen Österreicher Thomas Wurzinger vom The Ritz-Carlton, Wolfsburg.



Hotel-Manager Thomas Wurzinger

Es kann kein Zufall sein, dass ausgerechnet Thomas Wurzinger seinen Weg nach Wolfsburg gefunden hat, gilt er doch, und das nicht nur unter seinen Freunden, als „Autoverrückter“. Seit August 2005 zeichnet er als Generaldirektor für das The Ritz-Carlton, Wolfsburg in der Autostadt verantwortlich.

Vor seinem Umzug an die Aller war der Weltenbummler als Hotel-Manager im The Ritz-Carlton, Berlin für den operativen Ablauf des im Januar 2004 eröffneten Luxushotels am Potsdamer Platz zuständig. Zuvor arbeitete Thomas Wurzinger von August 2000 bis Mai 2003 bereits im The Ritz-Carlton, Istanbul. Nach erfolgreichem Abschluss an der Hotelfachschule in der Steiermark hat der geprüfte Hotelkaufmann erste Erfahrungen am Arlberg gesammelt. Danach zog es ihn ins Ausland und er verbrachte ein Jahr in Toronto. In den neunziger Jahren hat er sich vor allem mit dem asiatischen Markt vertraut gemacht. So war er in leitenden Positionen in Hongkong und für The Ritz-Carlton in Singapur tätig.

KURZ NOTIERT

Als Ausgleich zu seinem verantwortungsvollen Wirken in Wolfsburg ist der General Manager gern sportlich aktiv. So kommt es immer wieder vor, dass ihm auch bei seinen sportlichen Aktivitäten immer neue Trends und Entwicklungen einfallen.

Nicht zuletzt macht ihn sein Innovationsdrang zu einem würdigen Preisträger für die Auszeichnung „Hotel-Manager des Jahres 2008“.

Auch der Küchenchef Sven Elverfeld wurde für seine Spitzenleistungen ausgezeichnet. Während der alljährlichen Buchmesse in Frankfurt am Main und der Premiere des Feinschmecker Guide 2008 am 11. Oktober wurde er zum „Koch des Jahres 2007“ gekürt. Mit dieser Auszeichnung des Gourmetmagazins „Der Feinschmecker“ setzt der kreative Küchenchef des Restaurants Aqua im Fünf-Sterne Superior Hotel The Ritz-Carlton, Wolfsburg seinen erfolgreichen Weg fort.

Im Auszug der Feinschmecker-Redaktion im erscheinenden Dezemberheft heißt es zur Begründung: „Schon oft wurde Sven Elverfeld für sein Können geehrt. Der Feinschmecker kürte sein Restaurant Aqua zum „Restaurant des Jahres 2002“, ihn selbst 2004 zum „Koch des Monats“ – und nun feiern wir ihn als „Koch des Jahres“. Wir ehren damit aber kein Lebenswerk, kein abgerundetes, fertiges Profil, sondern einen Könner, der sich in bemerkenswerter Geschwindigkeit eine im besten Sinne zeitgenössische Küche erarbeitet hat.“

Die Philosophie von Sven Elverfeld „Erreiche Dein Ziel mit Liebe und Engagement zum Detail“ bestätigt sei-



Spitzenkoch Sven Elverfeld

nen Erfolg. Der Feinschmecker belohnte dies bereits im Sommer 2007 mit 4,5 F und Platz zehn der besten Köche Deutschlands. „Durch ständige Weiterentwicklung mit Spaß und Freude beim kreativen Denken und Arbeiten mit einem motivierten und engagiertem Team ist alles möglich!“ bekräftigt der geborene Hanauer. Dass das Team im Restaurant Aqua erfolgreich ist, beweisen auch hier die Bewertungen des Feinschmecker-Magazins in der Septemberausgabe. Mit Platz fünf in der Bestenliste der Service-Teams Deutschlands und Platz sechs der deutschen Pâtisseries-Teams glänzt auch die Mannschaft um den Küchenchef mit ihrem Können.

**The Ritz Carlton
StadtBrücke
38440 Wolfsburg
Tel. 05361-607000
Fax: 05361-608000**

**www.ritzcarlton.com/en/
Properties/Wolfsburg
E-Mail: wolfsburg.reservation@ritz-
carlton.com**

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

SILVESTER DER EXTRAKLASSE: STAATSOPER UNTER DEN LIN- DEN UND HOTEL DE ROME

Zum Jahreswechsel laden die Staatsoper Unter den Linden und das Rocco Forte Hotel de Rome ein zu einem Silvesterball der Extraklasse. Damit wird die alte Tradition des Silvesterballs an der Staatsoper wieder aufgenommen. Mit einem eigens dafür ermöglichten Gang werden die Staatsoper und das Hotel de Rome miteinander verbunden sein und die Besucher haben die Möglichkeit, gleich an mehreren Orten das neue Jahr feierlich zu begrüßen. Ob an einem der festlich geschmückten Tische bei einem exklusiven Fünf-



Star des Abends Daniel Barenboim

Gang-Dinner im Apollosaal der Staatsoper oder in einem der drei verschiedenen Salons des Hotel de Rome, überall erwarten die Gäste kulinarische Köstlichkeiten.

Daniel Barenboim und die Staatskapelle Berlin werden den Silvesterabend mit Beethovens 9. Sinfonie eröffnen. Als Solisten werden Anna Samuil, Simone Schröder, Burkhard Fritz und René Pape zu erleben sein und gemeinsam mit dem Staatsoperchor die „Ode an die Freude“ anstimmen. Ab 23 Uhr wird der Generalmusikdirektor selbst zum Walzer aufspielen und damit feierlich den Ballsaal eröffnen. Um Mitternacht wird das neue Jahr mit Champagner begrüßt, bevor ab 0.30 Uhr dann das Filmorchester Babelsberg zum Tanzen

einlädt. Tanzen und feiern steht auch bei der Party im Hotel de Rome auf dem Programm. Mehrere Bands und Künstler werden für eine kurzweilige Unterhaltung sorgen und wenn die Füße schmerzen, können die Gäste in den Bars und Lounges von Berlins jüngstem Luxushotel bei einem Cocktail entspannen.

„Dies wird eine einmalige Gelegenheit den Jahreswechsel zu feiern – wir freuen uns sehr, in Kooperation mit der Staatsoper den Berlinern und Gästen der Stadt diese Möglichkeit zu geben. Für uns heißt dies ein weiterer Schritt nach vorn, sowohl in unserer Zusammenarbeit mit der Oper als auch für das Image der Hauptstadt“, so Thies Sponholz, General Manager des Hotel de Rome am Bebelplatz.

**Rocco Forte Hotel de Rome
Behrenstrasse 37
10117 Berlin**

Tel.: +49 (0)30 4606091460

Fax.: +49 (0)30 4606092410

Email:

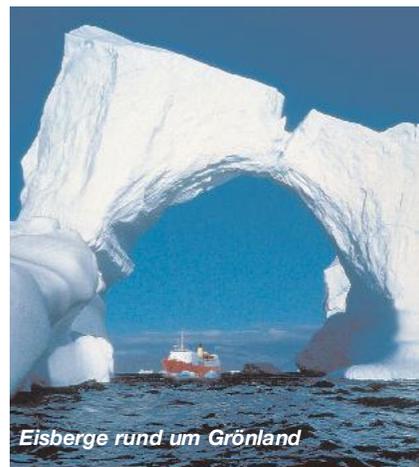
info@roccofortecollection.com

www.roccofortecollection.com

DAS ERSTE SPEISESALZ AUS GRÖNLAND

Im November startet die neugegründete Firma "Taratsit" (grönländisch für Salz) mit der ersten kommerziellen Salzproduktion in der grönländischen Geschichte. Die Firma liegt in der Nähe der südgrönländischen Stadt Qaqortoq. Diese Gegend eignet sich besonders gut zur Salzgewinnung, da der Golfstrom mit stark salzhaltigem Wasser an der Südküste entlang fließt. Mit einer Siedetechnik, die seit dem Mittelalter bekannt ist, und mithilfe von Sonnenenergie soll das Speisesalz aus dem Meerwasser gewonnen werden.

KURZ NOTIERT



Eisberge rund um Grönland

"Die Grönländer haben früher ihren Salzbedarf durch das Meerwasser abgedeckt. Heute wird raffiniertes Salz aus dem Ausland importiert, obwohl das natürliche Salz nach wie vor an der grönländischen Küste vorhanden ist. Das soll sich jetzt ändern", sagt die 32-jährige Existenzgründerin Anne Merrild Hansen. Die Diplomingenieurin für Energie- und Umwelttechnik will ein regionales Qualitätsprodukt produzieren, das zunächst über grönländische Fachgeschäfte und Restaurants verkauft wird.

Aus Südgrönland stammen viele der einheimischen Lebensmittel. Hier werden Kartoffeln angebaut, Rentiere und Schafe gezüchtet sowie Bier aus grönländischem Inlandeis gebraut.

**Weitere Informationen:
Greenland Tourism & Business
Council – Grönländisches Fremden-
verkehrsamt
Mads Nordlund
P. O. Box 1139, Strandgade 91
DK – 1010 Kopenhagen K
Telefon: + 45 32 83 38 80
Fax: + 45 32 83 38 89
E-Mail: info@greenland.com
Internet: www.greenland.com**

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

WEIHNACHTLICHE SAISON IN DER VILLA KENNEDY

Ab Dezember finden an den Wochenenden im Wintergarten der ehemaligen Villa Speyer die „Christmas Tea Time“ statt, Samstags und Sonntags werden dort eine Auswahl an Gebäck, Schokoladenkuchen und aromatische Teesorten angeboten. Speziell zum Nikolaus Tag am 6.12.2007 gibt es einen „Nikolaus Afternoon Tea“ für die kleinen Gäste, auch sie dürfen sich an dem Schokoladenbuffet erfreuen und mit ihren Eltern zwischen 15.00 und 18.00 Uhr verwöhnen lassen. Auch ein echter Nikolaus wird mit Geschenken



unterwegs sein und den Kindern Geschichten vorlesen.

Zum Ausklang des Jahres, am 31.12.2007 lädt die Villa Kennedy auch zur Veuve Clicquot Nacht ein, bei Champagner Empfang und einem 6-Gänge Menu in eleganter Atmosphäre darf auch zu Live-Musik gefeiert werden und der Neujahrsbrunch am nächsten Tag soll den Start in das Neue Jahr versüßen!

Villa Kennedy

Kennedyallee 70
60596 Frankfurt am Main
Tel.: 069 717 121 355
Fax: 0)69 717 122 430
Email:
info@roccofortecollection.com
cofortecollection.com

KURZ NOTIERT

WEIHNACHTSZEIT UND FESTLICHES SILVESTER IM ADLON-KEMPINSKI

Der verführerische Duft von Zimtsternen, Lebkuchen und Glühwein stimmt ein in die besinnliche Adventszeit. Prätig dekoriert präsentiert sich das Hotel Adlon Kempinski zum Jahresausklang am Pariser Platz und bietet zu den festlichen Feiertagen ein exklusives Weihnachtsarrangement sowie kulinarische Höhepunkte an.

An allen Adventswochenenden von Freitag bis Sonntag verwandelt sich der Wintergarten des Hotel Adlon zu einem Weihnachtsmarkt de luxe für Gäste und Besucher des Hotel Adlon. Im Duft von Lebkuchen und Glühwein werden Weihnachtsgebäck, Stollen und weitere weihnachtliche Delikatessen wie der vor Ort hergestellte Baumkuchen zum Kauf angeboten. Auf der Bel Etage des Hauses untermalt an allen Adventssamstagen ein Chor musikalisch die festliche Stimmung während des Afternoon Teas.

Zum besinnlichen Heilig Abend lädt das Restaurant Quarré mit Blick auf den herrlich erleuchteten Pariser Platz und dem Brandenburger Tor zu einem Sechs-Gänge-Menü (135 Euro p.P.). Bei dezenter Live-Jazzmusik des Pianisten Giorgio di Luca lassen Delikatessen wie köstliche Gänseleberpastete, Jakobsmuscheln oder auch zarter Lammrücken Weihnachten 2007 unvergesslich werden.

Am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag dürfen sich Gäste im stilvoll-mediterranen Restaurant Quarré auf ein Fünf-Gänge-Menü (135 Euro p.P.) mit würziger Wildterrine, pochierten Garne-

len in schwarzer Trüffelessenz, kross gebratener Ente und einer krönenden weihnachtlichen Dessertkreation freuen.

Das Weihnachtsbrunch-Buffer (85 Euro p.P.) im Restaurant Quarré, das von 12 bis 15 Uhr eröffnet ist, bietet den hervorragenden, kulinarischen Rahmen für einen entspannten Adventsnachmittag. Neben weihnachtlichen, regionalen Spezialitäten wie Brandenburger Rehschinken, gebeizter Havelzander oder auch gebratene Bauernente mit geschmolzenen Kartoffelknödeln werden u.a. auch duftende Waffeln nach den Wünschen der Gäste vor Ort zubereitet.

Das Silvesterarrangement 2007 umfasst drei Arrangement-Varianten, die jeweils zwei Übernachtungen in einem luxuriösen Deluxe-Doppelzimmer bei Anreise entweder am 30. oder 31. Dezember 2007 beinhalten. Das reichhaltige Feinschmecker-Frühstücksbuffet sowie der köstliche Langschläfer-Brunch am Neujahrstag sowie die Nutzung des Adlon Spas sind im Preis inbegriffen. In den Abendstunden der Silvesternacht steht natürlich auch das Mitternachtsbuffet zur kulinarischen Stärkung zur Verfügung, um ausdauernd in die Morgenstunden des Neuen Jahres zur Musik zu tanzen.

Hotel Adlon Kempinski Berlin
Unter den Linden 77
D-10117 Berlin

Tel: 030 2261-0
Fax: 030 2261-2222

E-Mail: hotel.adlon@kempinski.com

www.hotel-adlon.de

HEUTE: NEUE BÜCHER ÜBERS REISEN. WIE DIE DEUTSCHEN NACH DEM KRIEG DAMIT ANFINGEN UND IN DIESER DISZIPLIN ZUM WELTMEISTER WURDEN. WIE WUNDERBAR FRÜHESTE FARBBILDER DIE WELT ABBILDETEN.

Ersatz fürs Poesiealbum



Endlich Ferien

Rüdiger Dingemann und Renate Lüdde
Endlich Ferien! Wie die Deutschen das Reisen entdeckten
Bucher Verlag
168 Seiten, 29,95 Euro
ISBN 978-3-7658-1573-7

In den 50er Jahren, erst nach Ruhpolding und dann nach Riccione, unternahmten die Deutschen nach dem Krieg ihre ersten Urlaubsreisen. Wer damals kein Poesiealbum mit Postkarten und Tickets vollgeklebt hat, dem kann jetzt mit einem professionellen Ersatz geholfen werden.

In diesem Bilderbuch findet er all die Memorabilien wieder, mit denen unsere Eltern den Start unserer Landsleute in den modernen Massentourismus dokumentieren konnten. Der Weg der Deutschen zum "Reiseweltmeister" begann mit Bus-, -Bahn- und Campingreisen in die nähere Heimat; mit den ersten Flugreisen wurden Italien und später Spanien erobert; Touropa, Scharnow und Hummel erfanden den berühmten "Pauschalreisenden". Von der inspirierenden Rolle des deutschen Heimat-Film-Kitschs und den "Wenn die Sonne bei Capri im Meer versinkt"-Schnulzen ist viel die Rede; eine beigelegte DVD/CD wäre noch besser gewesen.

Vertrautes verfremdet



Weltreise 1900

Marc Walter/Sabine Arqué
Weltreise 1900 in farbigen Bildern
Gerstenberg Verlag, Hildesheim
384 Seiten, 44 Euro
ISBN 978-3-8369-2967-7

In der Serie der erfolgreichen nostalgischen Reisebücher à la "Legendäre Reisen" nimmt dieses eine besondere Rolle ein: Es feiert eine frühe Vorform der Farbfotografie, wie sie 1900 auf der Weltausstellung mit dem ersten Preis ausgezeichnet wurde, das Photochromverfahren, das ein Farbdruckverfahren bezeichnet, das von Schwarzweiß-Negativen ausgeht.

Selbst mit den Ausrüstungen jener Zeit, mit Mengen von Glasplatten, Chemiekalien, sogar Dunkelkammern, schleppten sich Fotografen schon Ende des 19. Jahrhunderts in die abgelegensten Ecken der Welt, auf Kamelen oder auf Maultieren. Die Welt auf ihren Bildern ist farbig, doch anders als auf heutigen Fotografien: Die ungewohnte Farbgebung verfremdet Vertrautes und Exotisches, der Betrachter sieht die vergangene Welt auf neue Art.

Das Buch zeigt (und kommentiert) Menschen, Bauten und Naturwunder in 46 Ländern. Ob Basilius-Kathedrale in Moskau oder der Sommerpalast in Peking, so hat man das alles noch nie gesehen.

Horst-Dieter Ebert BUCH-TIPPS



Zwischen Low und Grand Alpenhotels



Jörg Bertram/Alexander Haiden
Alpenhotels. Die besten Urlaubsparadiese für das ganze Jahr
Knesebeck Verlag, München
192 Seiten, 30,80 Euro
ISBN 978-3-89660-474-3

Unter all den Hotelbüchern gab es dieses tatsächlich noch nicht: Herbergen in den Alpenländern, also in Deutschland (3 Hotels), Frankreich (4), Italien (4), Österreich (7), Schweiz (7), insgesamt 29 – da fragt man sich doch sofort, wie da ausgewählt wurde.

Autor und Fotograf, beide aus Wien, haben da ganz nach eigenem Gusto selektiert, es ging ihnen offenbar um eine große Bandbreite, "von Low Budget bis Luxus und vom altherwürdigen Grandhotel bis zur ultramodernen Designerherberge".

Ihr Ordnungsprinzip sind die Jahreszeiten. Warum dann freilich eine klassische Winteradresse wie das Palace in St.Moritz als Sommerhotel erscheint, ist unerfindlich. Doch man entdeckt manch neuen Namen, auf den das Buch neugierig macht, denn die Autoren versichern von all ihren Hotels unermüdlich: "Sie haben Stil, sie sind außergewöhnlich!"

Amuse gueule, nicht Braten



Wallpaper City Guides

Wallpaper City Guide
haidon Verlag, Berlin
Ca. 100 Seiten, 8,95 Euro
ISBN 978-0-7148-xxxx-x
www.phaidon.com/Default.aspx/Web/Travel

Wallpaper ist ein flippiges Trendmagazin, das sich für Design, Medien und schöne Künste interessiert. Jetzt hat es eine Reihe von Reiseführern herausgegeben, die sich zur üblichen Bädeker-, Polyglott- und auch Lonely-Planet-Literatur verhält wie ein hübsches Amuse gueule zu einem Sauerbraten: Sie sättigen nicht, machen aber ungemein Appetit.

Das Format passt wirklich in die Jackettasche, die Bilder sind seiten-, mitunter doppelseitengroß, und die Themen sind lifestyleig: Hotels, Restaurants, Ausgehen, Architektur, Shopping, Sport. Ein Test mit dem Beijing-Bändchen ergab: Sie haben wirklich die interessantesten und frischesten Adressen. Für weitere, die man selber findet, sind viele leere Seiten eingebunden.

Es gibt 50 Titel auf englisch, die Titel sind wirklich weltweit, und zwanzig von denen sind bereits in deutschsprachigen Ausgaben zu haben. Weiter so!



MEDIZIN NEWS

OPC – natürlicher Schutz für Zelle und Körper, oder warum immer mehr Patienten OPC vertrauen.

Klaus Lenser

Der menschliche Organismus besteht aus einer billionenfachen Zahl von Körperzellen. Viele Erkrankungen haben ihren Ursprung in Dysfunktionen von Körperzellen. Das Entstehen dieser Störungen ist so vielfältig wie die Entstehung von Krankheiten selbst. An dieser Stelle wollen wir das Thema erörtern und sensibilisieren.

Grundsätzlich gilt „Zelle gesund – Mensch gesund“, diese Erkenntnis verlangt in zunehmendem Maß nach mehr Informationen und Aufklärung.

Dabei spielt vor allem die richtige Versorgung der Zellen mit Mikronährstoffen („Zellernährung“) eine Rolle. Die Deutsche Gesellschaft für Orthomolekulare Medizin e.V. veröffentlicht auf ihrer Internetseite (www.dgom.de) Fachbeiträge, Literatur und nennt Referenten, die sich diesem Thema ausführlich widmen und fachlich detailliert, für den Spezialisten als auch für den med. Laien erklären, worum es geht.

In den Fachbeiträgen kommt dem Schutz der Körperzellen große Bedeutung zu.

Daraus ergibt sich die wohl wichtigste Frage: Wovor müssen wir unsere Körperzellen schützen? Das Thema kommt sehr schnell auf den Punkt, den Freien Radikalen.

Dr. Müller-Wohlfart (der „Bayern Doc“ und Arzt der deutschen Fußball-Nationalmannschaft) geht in seinem Buch „So schützen sie ihre Gesund-

heit“ 1) ausführlich auf die Freien Radikalen und deren Wirkung ein. So hat er z.B. erkannt „Sie sind tückisch. Sie greifen massiv in den Zellstoffwechsel ein, sie schädigen unsere Gewebe und Organe. Sie sind zur Gesundheitsbedrohung Nr. 1 geworden, denn sie sind verantwortlich für die häufigsten Todesursachen: Herzerkrankungen, Krebs, Alzheimer. Die Problematik der Freien Radikalen sind hierzulande noch weitgehend unbekannt“ 1) und gehören in die Diskussion der Experten im Gesundheitswesen.

Die „Gesundheitsbedrohung Nr.1“ sollte Grund genug sein dem Thema mehr Aufmerksamkeit zu schenken.

Freie Radikale sind Sauerstoffatome, welchen auf ihrer äußeren Schale (mindestens) ein Elektron fehlt. Das macht ihre Aggressivität aus. Sie haben das Bestreben, sich das fehlende Elektron zu holen, wodurch andere Atome \ddagger Moleküle \ddagger Zellen geschädigt werden. Das geschädigte, um ein Elektron beraubtes Atom, sucht jetzt seinerseits nach „Ladungsausgleich“. Eine Kettenreaktion beginnt, wodurch ein freies Radikal mehrere hundert Moleküle schädigen kann. „Dabei können Zellen, ja ganze Zellverbände und in letzter Konsequenz sogar Organe zugrunde gehen.“1)

Tatsächlich sind das sehr komplizierte Prozesse, die hier nur schematisch beschrieben wurden.

Die Anzahl Freier Radikaler, die unsere Zellen täglich angreifen, ist sehr individuell und hängt vom Gesundheitszustand und der Lebensweise jedes Einzelnen ab. Von täglich vielen

tausend Angriffen je Zelle gehen Forscher aus.

Unser Körper kann eine gewisse Anzahl Freier Radikaler und deren Schäden selbst kompensieren.

Wie entstehen Freie Radikale?

Viren und Bakterien aber auch äußere Faktoren lösen eine Massenproduktion Freier Radikaler aus. Wir erhöhen das Potenzial noch zusätzlich durch unsere Ernährung, „Agrargifte, Blei, Cadmium und Quecksilber, Drogen (z.B. Nikotin), körperliche und physische Überanstrengung, Ozon, radioaktive und elektromagnetische Strahlung....“ 1) und Stress. Damit werden sehr schnell die Grenzen der körpereigenen Abwehr überschritten .

Kann man sich vor Freien Radikalen schützen?

Der wirksamste Schutz vor Freien Radikalen sind Antioxidanzien. Dazu zählen vor allem Vitamin C und Vitamin E, aber auch Kupfer, Zink und bestimmte Aminosäuren (schwefelhaltige).

Die mir bisher bekannte wirksamste Substanz ist OPC – oligomere Procyanidine.

„Seine antioxidative Wirkung ist 18 - 20 mal so stark wie die von Vitamin C und 40 – 50 mal so stark wie die von Vitamin E.“ 2)

„OPC wird vorwiegend aus der Rinde von Pinus maritima und vor allem aus Traubenkernen der Vitis Vinifera extrahiert, aber man muss sich davor hüten, es mit Pinienrinde oder



MEDIZIN NEWS

Traubenkernextrakt gleichzusetzen. Sowenig wie Vitamin C gleichbedeutend mit Orangensaft ist, sowenig ist OPC identisch mit Traubenkernextrakt.“2)

Wie bei allen Produkten ist es vor allem hier ratsam, auf Qualität zu achten. Ein französischer Forscher, Prof. Masquelier, hat bereits 1950 den Qualitätsmassstab gesetzt – seitdem ist OPC in Frankreich als Arzneimittel zugelassen.

Umfangreiche Ausführungen zur Gewinnung, Qualität und Anwendungsmöglichkeiten von OPC finden sie in:

Da Freie Radikale fast alle Körperzellen angreifen können, ist auch der Schutz an fast allen Zellen möglich. Daraus resultieren die sehr vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und Wirkspektren von OPC, die nichts mit einem „Wundermittel“ zu tun haben.

Fragen zur praktischen Anwendung von original Masquelier'schen OPC's beantwortet ihnen gern:

Dr. Volker Helbig
Tel.: 0351 / 4015242

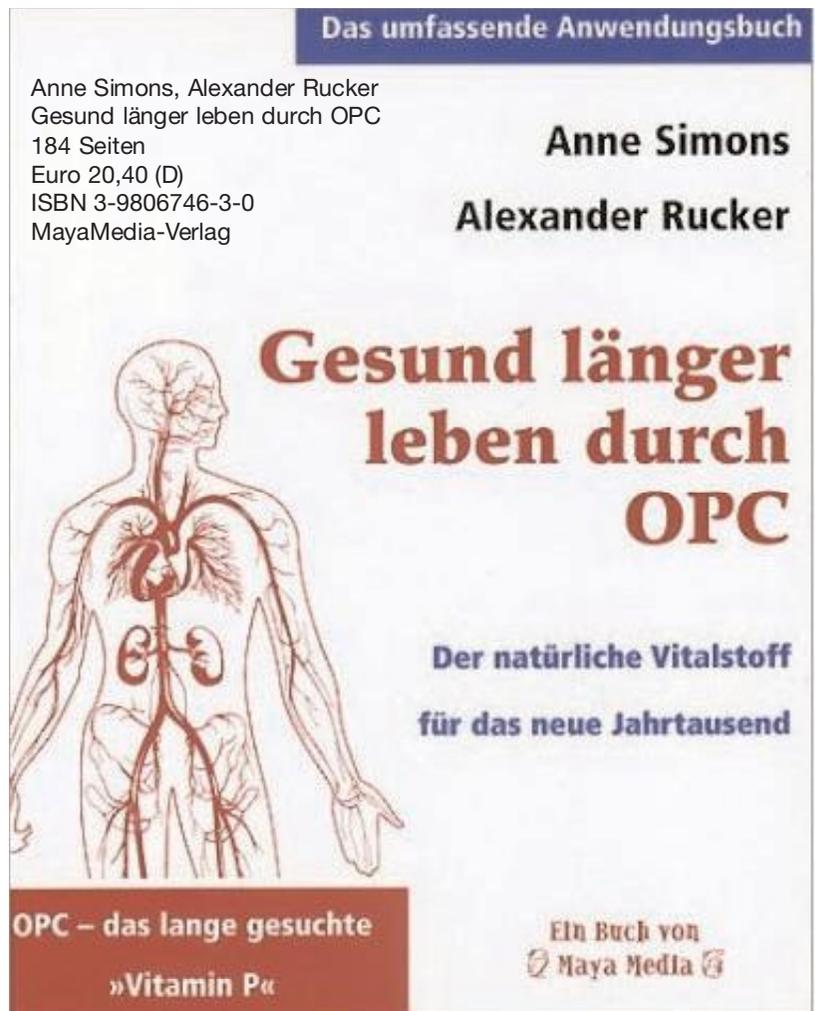
mobil: 0172 / 3491999
Mail: Dr.helbig@web.de

Die Informationen des Artikels habe ich nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert und zusammengefasst. Sie sollen und können jedoch nicht die Konsultation von Ärzten oder Heilpraktikern ersetzen. Weder der

Autor noch der Verlag haftet für etwaige Folgen oder Schäden aus dem Gebrauch oder Missbrauch dieser Informationen.

1) Dr. H.-W. Müller-Wohlfahrt „So schützen Sie Ihre Gesundheit“

2) Anne Simons, Alexander Rucker „Gesund länger leben durch OPC“





MEDIZIN NEWS

Ärzte gründen Marketingverbund *Von Ärzten für Ärzte- Wie ein neuer Verbund Ärzte unterstützt*

Die Zeiten ändern sich – Das spürten in den letzten Jahren gerade die Ärzte. Sehen sich viele Ärzte heutzutage einem harten Wettbewerb gegenüber trifft die gleiche Situation auch für Krankenhäuser und Kliniken ein. Doch was wird gegen die drastische Lage getan? Wie werden Ärzte auf die marktwirtschaftlichen Veränderungen vorbereitet? Fragen die sich die Medical Managementgesellschaft für komplementäre Medizin mbH auf die Fahne geschrieben hat und nunmehr für alle Ärzte eine interessante Lösung geschaffen hat: Mit partnerarzt.de und den themenspezifischen Gesundheitsportalen hat das Unternehmen den ersten Marketingverbund von Ärzten für Ärzte geschaffen.

„Unsere Gesundheitsportale werden täglich von mehr als 2000 Menschen besucht, mit steil wachsender Tendenz. Auch unser Qualitätsanspruch nur solche Kollegen und Kolleginnen in die Arzt- und Therapeutesuche der jeweiligen Gesundheitsportale einzutragen, die über die diagnostische und therapeutische Fachkenntnis verfügen, ist ein absolutes Alleinstellungsmerkmal und sichert uns die Aufmerksamkeit unserer Patienten.“, so Dr. Ralf Kirkamm, Geschäftsführer der Medical Managementgesellschaft für komplementäre Medizin mbH.

Über diesen Qualitätsanspruch und im Verbund können täglich Tausende Ratsuchende Patienten auf ein Leistungsangebot aufmerksam gemacht werden. Das steigert den Bekanntheitsgrad der jeweiligen Praxis und fördern den Zustrom von Patienten.

Die Vergangenheit hat gezeigt, dass das Überleben und das wirtschaftliche Wachstum einzelner nur dann eine Chance hat, wenn man sich zu einem Netzwerk zusammenschließt.

Als branchenübergreifenden Vergleich für den ersten Marketingverbund für Ärzte sieht Dr. Kirkamm die Firma Intersport die sich zum erfolgreichsten Verbund selbstständiger Sporthändler entwickelt hat.

Das gleiche Prinzip wird bei Partnerarzt.de praktiziert: Gemeinsame Vermarktung, gemeinsame Managementlösungen, gemeinsame Werbung und das gemeinsame Bündeln von Ressourcen bietet jedem einzelnen Teilnehmer viele Vorteile um auf den hart umkämpften Markt bestehen zu können.

Die Leistungen im Verbund sind vielfältig: Internetmarketing, Öffentlichkeits- und Medienarbeit, Praxisconsulting, Produkte- und Dienstleistungen, EDV-Administration und Support, sowie Schulung- Aus und Weiterbildung, werden den einzelnen Verbundpartnern angeboten.

Mehr Informationen zu Partnerarzt.de finden Sie unter: www.partnerarzt.de

10. internationaler Kongress für Wintersportmedizin vom 13.-17. Februar 2008 in Garmisch-Partenkirchen Verletzungsprophylaxe durch Protektoren

Der Blick auf die jährliche Unfallstatistik bei Wintersportlern zeigt zwar einen rückläufigen Trend bei der Anzahl der Verletzten, nach wie vor gilt: jeder Verletzte ist einer zuviel. Auf der Suche nach geeigneten Maßnahmen zur Vermeidung von Unfällen werden Skifahrer neben der Warnung, Körper und Ausrüstung rechtzeitig richtig vorzubereiten, immer häufiger mit dem Aufruf sich Schutzkleidung zuzulegen konfrontiert, denn ein Unfall, ob selbst verschuldet oder durch einen Zusammenstoß verursacht, ist immer gefährlich.

Eine Möglichkeit, sich als Wintersportler gegen Unfälle zu schützen ist neben dem richtigen Sportgerät (Ski und Snowboard sollten vor jeder Saison gut präpariert werden) auch das Tragen von Schutzkleidung, die vor schweren Verletzungen bei Stürzen schützt.

Früher waren stark gepolsterte Hosen und Jacken schick, die dem Träger außerdem Schutz bei Stürzen und Kollisionen suggerierten. Tatsächlich schränkten sie jedoch nur die Bewegungsfreiheit ein und schützten



MEDIZIN NEWS

nicht mehr als die heute üblichen körperbetonten dünnen Skianzüge. Deshalb empfiehlt sich vor allem zum Schutz des Rückens und der Wirbelsäule das Tragen eines so genannten Protektors – ein aus flexiblen Hartplastelementen bestehendes Schutzschild. Dabei gilt stets folgendes zu beachten: Der Protektor darf die Bewegungsfreiheit, die uns die Wirbelsäule bietet, nicht einschränken. Er muss vor allem das Rückgrat schützen, denn es ist bei aller Flexibilität sehr verletzungsanfällig. „Der Protektor darf nie zu groß gewählt werden, denn er muss perfekt sitzen und darf durch Bewegung nicht verrutschen“ so Marc Maiero vom DSV-Lehrteam Ski Alpin. Der perfekte Sitz des Protektors kann in gefährlichen Situationen eine schlimme Verletzung und das vorzeitige Ende des Skiurlaubs verhindern.

Hobby-Wintersportler sind insofern gefährdet, da sie zu oft ohne spezielles Vorbereitungstraining in den Winterurlaub gehen und die Muskulatur einige Tage braucht, um sich auf die veränderten Belastungen zu gewöhnen. So kommt es hauptsächlich in den ersten Tagen des Urlaubs zu Stürzen und Verletzungen. Um die exponierten Stellen zu schützen, empfiehlt sich das Tragen einer Schutzausrüstung, die die Bewegungsfreiheit nicht einschränkt.

Fortgeschrittene Fahrer sollten je nach Einsatzgebiet eine Schutzausrüstung wie zum Beispiel eine Protektorweste und/oder eine Protektorhose tragen.

Bei der Form der Protektoren gibt es zwei Ausführungen. Die kurze Form schützt nur den oberen Rückenbereich, d. h. den Übergang von den Lenden- zu den Brustwirbeln. Dies bietet auf den ersten Blick weniger Schutz, erhöht aber die Bewegungsfreiheit und ist eher für Profis als für Amateure geeignet. Die längeren Protektoren schützen den gesamten

Rücken und sind damit vor allem für Kinder und Anfänger zu empfehlen.

Wintersport mit Köpfchen

Auch mit dem Thema Kopfschutz sollte man als Wintersportler nicht allzu leichtfertig umgehen. Bei mehr als 10 Prozent der jährlichen Wintersportunfälle handelt es sich um Kopfverletzungen – mit zum Teil schweren Folgen. Nicht nur auf unpräpariertem Gelände abseits der Piste, sondern auch auf den freigegebenen Bereichen sollte das Tragen eines Helmes eine Selbstverständlichkeit sein. Denn auch auf den präparierten Pisten gilt zu beachten, dass diese durch den verstärkten Einsatz kommenden Kunstschnee härter werden – der Aufprall nach einem Unfall wird folglich heftiger. Wie wichtig das Thema ist, zeigt die Tatsache, dass sich die Skiverbände Deutschlands (DSV), Österreichs (ÖSV) und der Schweiz (SSV) vor Kurzem mit einer gemeinsamen Empfehlung an die Wintersportler richteten und eindringlich zum Tragen eines Helmes rieten. Allerdings waren sie gegen eine gesetzliche Helmpflicht und appellierten nachdrücklich an das Gefahrenbewusstsein der Wintersportler frei nach dem Motto: verstehen und nicht Reglements befolgen.

Auch funktional kann stylish sein

Sowohl bei den Protektoren als auch bei den Helmen hat sich in den letzten Jahren viel in punkto Funktionalität aber auch Design getan. Helme sind heute nicht mehr „schwere Ungetüme“, sie sind an die Kopfform anpassbar und haben eine gute Be- und Entlüftung. Längst sind die modischen Helme fester Bestandteil der Ausrüstung von Freeridern oder Snowboardern. So bietet der weltweit größte Hersteller im Snowboardsport, Bur-

ton, eine breite Palette an Helmen unterschiedlichster Formen und Farben an. Der Marktführer in der Snowboardbranche hat frühzeitig die Wichtigkeit von Protektoren erkannt und bietet auch bei diesen Produkten einen ausgewogenen Mix aus Funktionalität und coolem Design.

Ein Armbruch ist noch kein Beinbruch

Rückenprotektoren und Helme sollten zur Standardausrüstung eines Wintersportlers gehören. Sie schützen die empfindlichsten Körperteile des Menschen vor schwerwiegenden Verletzungen. So ist ein Arm- oder Beinbruch zwar sehr schmerzhaft, heilt aber relativ schnell und kann bei unkomplizierten Frakturen bis zum nächsten Winter die volle Funktionsfähigkeit wiedererlangen. Kopf- und Rückenverletzungen hingegen, also auch und vor allem Verletzungen der Wirbelsäule, bergen ein hohes Risiko, dauerhafte Schäden davon zu tragen, die das Alltagsleben nachhaltig beeinträchtigen können. Durch das Tragen dieser Schutzausrüstung kann jeder Ski- oder Snowboardfahrer einen wichtigen Beitrag zur eigenen Verletzungsprophylaxe leisten und den Winterurlaub zu dem Erlebnis machen, das er sich gewünscht hat.

Anmeldung unter:

Fax: +49(0) 89/ 72 01 87 20
E-mail: s.zentgraf@lhk.de



MEDIZIN NEWS

Notfallmedizin: Neue Reanimationsleitlinien verdreifachen die Überlebensrate – Akutnitrate verhindern Myocard-Ischämien als Ursache des Kammerflimmerns

Mit ihren aktuellen Empfehlungen zur Reanimation verfolgt die Bundesärztekammer das Ziel, die Basismaßnahmen durch einen einheitlichen Algorithmus zu vereinfachen. Im Mittelpunkt stehen eine rasche Erkennung des Notfalls, eine frühzeitige cardiopulmonale Reanimation (CPR) durch Ersthelfer und eine möglichst zeitnahe Defibrillation. „Erste Erfahrungen mit diesen Leitlinien in den USA zeigen, dass die Erfolgsrate der Wiederbelebung damit verdreifacht werden kann“, resümierte Dr. Klaus -Gerritt-Gerds (Cuxhaven) auf einer Pohl-Boskamp-Pressekonferenz am 24.10.07 in Hamburg. Ein zweiter wichtiger Baustein in der Lebensrettung sei es, myokardiale Ischämien mit sublingualem Glyceroltrinitrat zu verhindern – und damit die häufigste Ursache für ein lebensbedrohliches Kammerflimmern auszuschalten, forderte Dr. Gernot Fengler (Hamburg).

Fehlende Interventionsbereitschaft der Notfallzeugen, mangelnde Qualität der Reanimation und ungezielte Maßnahmen in der Postreanimation: „Obwohl umfangreich in die Aus- und Fortbildung von Ersthelfern und medizinischem Fachpersonal investiert wurde, ist die Überlebensrate bei plötzlichem Kreislaufstillstand innerhalb der letzten fünf Jahre kaum gestiegen“, sagte Dr. Gerds. Mit den neuen Empfehlungen der Bundesärztekammer zur Reanimation, die den Leitlinien der European Resuscitation und der American Heart Association gefolgt ist, hat sich in Deutschland ein neuer Goldstandard der Erstbehandlung von Herznotfällen etabliert.

Basismaßnahmen vereinfacht und vereinheitlicht

„Mit jeder Minute ohne cardiopulmonale Reanimation sinkt beim beobachteten Stillstand mit Kammerflimmern die Überlebenschance um sieben bis zehn Prozent. Ersthelfermaßnahmen verdoppeln bis verdreifachen dagegen die Überlebenschancen des Notfallpatienten“, so der Experte. „Um eine möglichst frühzeitige Reanimation sicherzustellen, hat die Bundesärztekammer die Empfehlungen deutlich vereinfacht.“

Das bedeutet im Wesentlichen:



Herzmassage beginnen

- 30 mal Thoraxkompression und zweimal beatmen im Wechsel
- In den ersten zehn Minuten darf auf Beatmung verzichtet werden
- Automatisierter Externer Defibrillator als Ersthelfermaßnahme

- Nach dem Feststellen der Bewusstlosigkeit um Hilfe rufen
- Schnappatmung wie Atemstillstand behandeln
- Kein Pulsfühlen mehr durch Ersthelfer, sondern unmittelbar mit der

Nitrate als Goldstandard in der Notfalltherapie bei Angina Pectoris

Myocardiale Ischämien sind dreimal so häufig wie ein akuter Herzinfarkt Ursache für ein Kammerflimmern. Sie gelten damit als die entscheidende Ursache eines lebensbedrohlichen Kammerflimmerns. „Diese Ischämien zu verhindern, ist in jedem Fall besser, als sie zu beseitigen. Deshalb ist es wichtig, akut wirksame Nitrate immer dann einzusetzen, wenn eine Ischämie droht“, so Dr. Gernot Fengler (Hamburg). Als Konsequenz empfehlen die ACC/ AHA Guidelines ‚Update for the Management of patients with chronic stabile angina‘ (2002): „Alle Patienten mit Angina pectoris sollten ein schnell wirksames, sublinguales Glyceroltrinitrat zur Anfallskupierung verordnet bekommen und in der korrekten Anwendung geschult werden.“ Glyceroltrinitrat ist zur Anfallskupierung in sublingualer Applikation als Zerbeißkapsel oder Spray das Mittel der ersten Wahl. Aus Nitraten wird in der Gefäßmuskulatur Stickstoffmonoxid (NO) gebildet. Über eine NO-vermittelte Vasodilatation von Koronar-Arterien verbessern sie das Sauerstoffangebot des Herzens und senken den myockardialen Sauerstoffverbrauch, indem sie die Vor- und Nachlast vermindern.

Und davon profitieren die Patienten, wie eine Studie an 51 Probanden mit chronisch stabiler Angina pectoris zeigte. Nach sublingualer Applikation von 0,2 mg, 0,4 mg, 0,8 mg und 1,6 mg eines Glyceroltrinitrat-Sprays zeigte sich eine dosisabhängige Erhöhung



MEDIZIN NEWS

Reanimationsleitlinien

Impfstudie

der Anginaschwelle, eine Zunahme der Zeit bis zum Auftreten einer relevanten ST-Streckensenkung sowie eine Zunahme der maximalen Belastungsdauer.

„Nitrolingual akut® Spray ist unbestrittener Standard in der Notfalltherapie bei Angina pectoris. Gleich wichtig ist seine Rolle als zuverlässiger Begleiter des KHK-Patienten, der nicht nur Schmerz nimmt sondern vor allem auch myocardiale Ischämien als wichtigste Ursache des Kammerflimmerns verhindert“, resümierte Dr. Fengler.

Pohl Boskamp GmbH & Co.KG
25551 Hohenlockstedt
Tel.: 04826 59-0
www.pohl-boskamp.de

Neue Studie:

Grippe- und Auffrischimpfungen lassen sich wirksam und gut verträglich kombinieren

Wenn Ärzte jetzt gegen Grippe impfen, können sie diesen Impftermin nutzen, um gleichzeitig mit einem Kombinationsimpfstoff den Schutz vor Keuchhusten (Pertussis), Tetanus und Diphtherie (Tdap) aufzufrischen. Ergebnisse einer kanadischen Multi-zenter-Studie, die kürzlich in der Fachzeitschrift *Vaccine* veröffentlicht wurden¹, zeigen, dass Tdap-Kombinationsimpfstoffe unbedenklich zeitgleich mit einem Grippe-Impfstoff verabreicht werden können. Die Autoren wiesen in der Studie eine hohe Immunogenität gegenüber allen verimpften Komponenten und eine gute Verträglichkeit nach. Impflücken lassen sich

so beim Grippe-Impftermin elegant mit geringem Aufwand für Patienten und Praxisteams schließen – bei maximalem gesundheitlichen Nutzen.

Grippe-Impftermin nutzen, um Impfschutz gegen Pertussis zu prüfen

Beim Grippe-Impftermin können Ärzte nicht nur den Stand der Auffrischimpfungen gegen Tetanus und Diphtherie bei ihren Patienten prüfen, sondern auch Lücken bei der Pertussis-Impfung schließen. An Pertussis erkranken in Deutschland immer häufiger Erwachsene. Keuchhusten ist in den Fokus der Präventionsmedizin gerückt, nachdem kürzlich die Krefeld / Rostocker Sentinelstudie zur Hustengenese (KRESH), in der die Pertussishäufigkeit bei Erwachsenen untersucht wurde, ergeben hat, dass jeder zehnte Erwachsene, der länger als eine Woche hustete, mit Bordetella pertussis infiziert war.² Erwachsene sind auch die Hauptinfektionsquelle für Säuglinge³, weshalb die Ständige Impfkommission (STIKO) am Robert Koch-Institut die Pertussis-Impfung Frauen mit Kinderwunsch und allen engen Kontaktpersonen zu Säuglingen und Kindern empfiehlt.⁴ Die Erkrankung wird häufig erst spät erkannt.

Da Betroffene Wochen bis Monate an äußerst belastendem Husten leiden, in ihrer Leistungsfähigkeit stark eingeschränkt und viele Tage arbeitsunfähig sind², empfehlen Impfexperten wie Professor Dr. Christel Hülße, Koautorin der KRESH-Studie, Impflücken gegen Pertussis bei allen Erwachsenen zu schließen.

Es gab keine klinisch relevanten Unterschiede zwischen beiden Stu-

diengruppen was die Häufigkeit und Stärke von Lokalreaktionen wie Rötung, Schwellung oder Schmerz an der Einstichstelle sowie andere Nebenwirkungen (z. B. Kopfschmerzen, Fieber etc.) betrifft. Die Probanden beschrieben auftretende Schmerzen als gering, und diese hielten auch nicht länger als drei Tage an. Bei der Immunogenität der Influenza-Impfung gab es ebenfalls keinen Unterschied: Seroprotektion und Serokonversion waren in beiden Gruppen vergleichbar gut. Auch bei der Immunogenität gegen Tetanus und Diphtherie unterschieden sich die Gruppen nicht. Bei der Pertussis-Komponente wurden Antikörper-Titer erreicht, die gut vor Pertussis schützen.¹

Große Impflücken beim Standardimpfschutz

Erwachsene wurden in einer aktuellen repräsentativen Umfrage des TNS-EMNID-Instituts gefragt: „Gegen welche Erkrankungen haben Sie sich in den letzten 10 Jahren impfen lassen?“ Hier antworteten 76% gegen Tetanus, 33% gegen Diphtherie, 11% gegen Pertussis und 34% gegen Polio.⁵ Dieses Ergebnis lässt sehr unterschiedliche und niedrige Impfraten vermuten und unterstreicht einmal mehr die Notwendigkeit, verstärkt Kombinationsimpfstoffe zu verwenden, um Impflücken effizient zu schließen. Professor Hülße empfiehlt generell bei allen Erwachsenen, wenn außer Impfungen gegen Tetanus, Diphtherie und Pertussis auch Polio fehlt, mit einem seit Jahren bewährten Vierfachimpfstoff (z. B. Repevax®) zu immunisieren. Dieses Vorgehen ist eine gute Option für die Praxis und die Patienten. Zwei Impfungen an einem Tag verbessern die Impfbereitschaft, sind bequem und praktisch.

Den kompletten Studientext erhalten Sie bei Sanofi Pasteur MSD GmbH

Tel.: (06224) 594-233



PHARMA NEWS

Studie zeigt: Schmerzzunahme wird stärker registriert als -abnahme

Realistische Ziele sind mit gut wirksamen Analgetika wie Dexibuprofen erreichbar

Eine aktuelle Studie der Orthopädischen Universitäts-klinik Heidelberg zeigt: nehmen chronische Rückenschmerzen zu, wird das von den Patienten stärker registriert als eine Schmerzzunahme – selbst ein Stillstand wird als eher negativ empfunden. Untersucht wurden 153 Patienten, die seit mindestens sechs Monaten unter starken Rückenschmerzen litten. Drei Wochen lang absolvierten sie ein multidisziplinäres Ganztages-Therapieprogramm mit krankengymnastischen Übungen und Rückentraining, Entspannungs-übungen, Psychotherapie und Verhaltenstherapie so-wie mit optimaler Anpassung am Arbeitsplatz. Nach Studienende (nach sechs Monaten) gaben 45 Prozent der Teilnehmer an deutlich weniger Schmerzen zu ver-spüren,

28 Prozent konnten keine Veränderung der Beschwerden feststellen und 14 Prozent verspürten nach eigenem Bekunden mehr Schmerzen. Unzufriedenheit wurde bereits bei jeglicher Art von Schmerzstillstand geäußert. Es ist folglich wichtig, realistische Therapieziele in der Schmerztherapie zu verfolgen, um Enttäuschungen beim Patienten zu vermeiden. Eine ganz gewichtige Rolle spielt hierbei natürlich auch die medikamentöse Behandlung. Das Analgetikum Dexibuprofen (Dolomagon®) zum Beispiel hat sich bei der Behandlung insbesondere von Schmerzen des Bewegungsapparates bewährt. Es wirkt schnell (Wirkeintritt nach 15 Minuten¹⁾) und genau so stark wie COX2-Hemmer²⁾, ist aber deutlich verträglicher als Ibuprofen und Diclofenac³⁾. Das macht

eine Co-Medikation mit Protonenpumpenhemmern entbehrlich. Zusätzlich fallen die Tagestherapiekosten für Dexibuprofen deutlich geringer aus als für COX2-Hemmer – das schont das Budget. Darüber hinaus weist Dexibuprofen bei halber Dosierung eine vergleichbare analgetische Wirkung auf wie racemisches Ibuprofen⁴⁾ und verfügt über eine erwiesene klinisch relevante Dosis-Wirkungs-Beziehung. Dadurch wird die Wirkung des Analgetikums für den Arzt kalkulierbar, was sowohl für den behandelnden Arzt als auch für jeden einzelnen Patienten erhebliche Vorteile in der Schmerztherapie mit sich bringt.



Service-Tipp

Ein hilfreiches Tagebuch zur Schmerzdokumentation können Sie direkt bei Orion Pharma, Kathrin Radde, Tel. 040. 89 96 89-161 bestellen. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.dolomagon.de

1) RA. Dionne, L. McCullagh. Enhanced analgesia and suppression of plasma beta-endorphin by the S(+)-isomer of ibuprofen. Clin Pharmacol Ther 1998;63:694-701.

2) R. Hawel, G. Klein, F. Singer, F. Mayrhofer, ST. Kahler. Comparison of the efficacy and tolerability of dexibuprofen and celecoxib in the treatment of osteoarthritis of the hip. Int J Clin Pharmacol Ther. 2003 Apr;(4):153-164

3) BJ. Gomez, A. Caunedo, L. Redondo, J. Esteban, M. Saenz-Dana, M. Blasco, P. Hergueta, M. Rodriguez-Tellez, R. Romero, F.J. Pellicier, JM. Herrerias. Modification of pepsinogen I levels and their correlation with gastrointestinal injury after administration of dexibuprofen, ibuprofen or diclofenac: a randomized, open-label, controlled trial. Int J Pharmacol Ther 2006 Apr;44(4):154-162.

4) G. Klein. Isomerischer Ballast: Pharmakologische Spitzfindigkeit oder medizinischer Fortschritt? Eine Diskussion anhand des neuen Antirheumatikums Dexibuprofen. Therapie Woche Österreich, Ausg. 12/1993: 652-657.



PHARMA NEWS

Dexibuprofen: Die bessere Hälfte von Ibuprofen

Die molekulare Chiralität spielt bei den pharmakologischen, toxikologischen und pharmakokinetischen Eigenschaften von Arzneimitteln eine Schlüsselrolle: Die Enantiomere können sich nämlich in diesen Eigenschaften maßgeblich voneinander unterscheiden. Zwar haben optische Isomere eines Wirkstoffes die gleichen physikalisch-chemischen Eigenschaften, da die Moleküle aus den gleichen Atomen zusammengesetzt sind. Jedoch unterscheidet sich die Anordnung der Atome im Raum so, dass sie im Organismus unterschiedliche Wirkungen aufweisen können. Auch Aminosäuren und einige

Aromastoffe können als optische Isomere oder chirale Moleküle vorkommen. Das heißt, dass es zwei Formen gibt, die sich praktisch gleichen wie die linke Hand der rechten: Ganz gleich wie man sie auch dreht und wendet – es kommt nie zur Deckung von Bild und Spiegelbild. So verhält es sich mit Racematen: Eines der Isomere könnte besser in die Bindung mit einem Enzym oder Rezeptor passen als das andere. Bei dem Wirkstoff Ibuprofen zum Beispiel ist das R-Ibuprofen therapeutisch unwirksam. Metabolischer Ballast, der an ungewöhnlichen Stoffwechselwegen wie der Bildung von Hybrid-Triglyceriden und der Anreicherung im Fettgewebe beteiligt ist. Das S-Ibuprofen, Dexibuprofen, hingegen, der reine Wirkstoff, ist daher nicht mit dem Racemat Ibuprofen vergleichbar, was Wirkung und Verträglichkeit anbelangt; vielmehr ist es als eigenständiges Arzneimittel zu betrachten.

Schmerztherapie: Verträglich und budget-schonend

Rheumatische Beschwerden sind ein häufiger Grund zur Konsultation des Arztes. Sicherlich steht die Therapie mit klassischen NSAR wie Ibuprofen und Diclofenac hierbei im Vordergrund, dementsprechend häufig werden sie auch verordnet. Und das sogar noch vor den neueren COX2-Hemmern – insbesondere im Hinblick auf das Budget. Allerdings kommt es bei der Behandlung mit konventionellen NSAR bekanntlich oft zu schweren gastrointestinalen Nebenwirkungen, die meist eine Co-Medikation z. B. mit Protonenpumpen-Hemmern erforderlich machen. Der Arzt sitzt so „zwischen den Stühlen“: Entweder er behandelt mit klassischen NSAR, die mit unerwünschten Arzneimittelwirkungen behaftet sind oder er greift zu budgetbelastenden COX2-Hemmern. Die Kosten-Nutzen-Analyse geht jedoch in den meisten Fällen nicht auf. Der Wirkstoff Dexibuprofen hingegen verursacht bei starker analgetischer Wirkung weniger gastroduodenale und intestinale Schädigungen der Mukosa als Ibuprofen und Diclofenac.

ermittelt wurde in einer aktuellen Studie* der höchste Schädigungsgrad (Grad 2: > 5 Erosionen, Ulkus oder blutende Bereiche).

Auch in der Langzeittherapie erwies sich Dexibuprofen als sehr gut verträglich, wie eine zusammenfassende Studie** an 223 Patienten zeigt: Innerhalb eines Jahres kam es lediglich zu 11,7 Prozent gastrointestinaler Nebenwirkungen. Mehr als 80 Prozent der Patienten bewerteten die globale Verträglichkeit von Dexibuprofen nach 12 Monaten als „sehr gut“.

ORION PHARMA

Schmerzfrei
das Leben genießen.

Informationen
für Schmerzpatienten.

Ratgeber für die Schmerztherapie. Ein Service von Orion Pharma.

* B.J. Gomez et al., Veränderung der Pepsinogen-I-Spiegel und ihre Korrelation mit gastrointestinaler Schädigung nach Verabreichung von Dexibuprofen, Ibuprofen oder Diclofenac: eine randomisierte,

offene, kontrollierte klinische Studie. Int J Clin Pharmacol Ther. 2006 Apr;44(4):154-62

** F. Mayrhofer. Efficacy and long-term safety of dexibuprofen (S(+)-ibuprofen): a short-term efficacy study in patients with osteoarthritis of the hip and a 1-year tolerability study in patients with rheumatic disorders. Clin Rheumatol 2001;(Suppl 1)22-29.

Weitere Informationen:
Petersen&Partner
20148 Hamburg
Tel.: 040/56 00 75-0
www.petersenpartner.de

NEUN *sight*

Magazin für **Wirtschaftspsychologie und Management**



DENKEN & HANDELN
Colin Camerer:
Zwischen Impuls und Ratio



MANAGEMENT & FÜHREN
Daimler:
Vorwärts, es geht zurück

MÄRKTE & MARKEN
Neuromarketing:
Die Macht der Marke

DENKEN & HANDELN
Klimawandel:
Reisen wird anders

Die Psychologie der Macht

JETZT ABONNIEREN UNTER

www.neunsight.de