

Gour-med[®]

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

BESONDERS

EMPFEHLENSWERT

Das Restaurant „Trader Vics“
im Hilton, Berlin

DER BESONDERE TIPP

Küchenparty im Fairmont
„Vier Jahreszeiten“, Hamburg
100 Jahre Hotel Adlon
Davidoff Saveurs 2007 -
„Unbeschreiblich weiblich“
im Lenkerhof - CH
Schottland und die Orkneys
10 Jahre Villa Nati, das kleinste
fünf-Sterne-Hotel auf Teneriffa
Eine kulinarische Hausboot-Tour
auf dem Shannon River in Irland

KURZ NOTIERT

„Ritz Carlton“ Hotel in Moskau
Wohndomizil mit Hotelservice
in München
Neue Hotelbar auf Schloss
Hugenpoet
Genießer-Reise auf der Rhône

LIFE-STYLE

Genio - Die neue Dimension
des Schneidens von Graef
Magnet-Kochkoffer von Giesser

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS

3/4-2007

26. JAHRGANG

ISSN 0177-3941

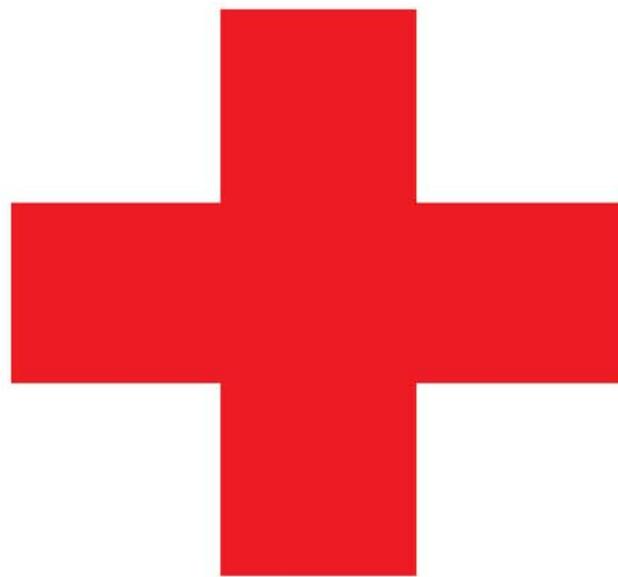
H 54575



Polynesischer Gar-Ofen im Trader Vics im Hilton-Hotel Berlin

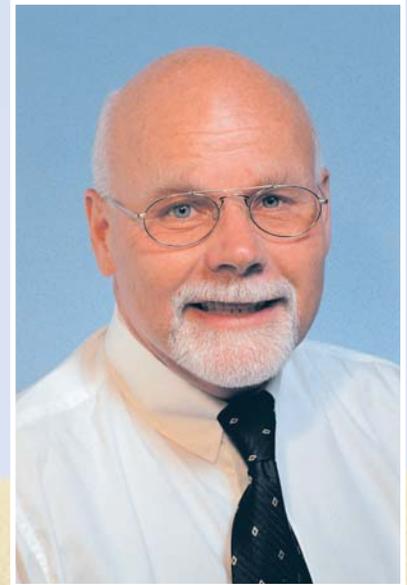


**Büroklammern
gibt's im Laden.
Blut nicht.**



**SPENDE
BLUT
BEIM ROTEN KREUZ**

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

der Umzug in neue Redaktionsräume und eine ganze Reihe interner Veränderungen haben dazu geführt, dass Gour-med in den letzten Monaten teilweise verzögert erschienen ist. Doch das ist jetzt vorbei. Mit der aktuellen Ausgabe werden wir wieder wie gewohnt für Sie da sein und Ihnen mit kulinarischen Tipps, Reiserberichten und aktuellen Meldungen ein breites Spektrum an Informationen und Anregungen bieten.

Die Titelgeschichte führt Sie zu exotischen Genüssen: Gour-med hat das Restaurant Trader Vics im Berliner Hilton Hotel besucht. Asiatisch-polynesishe Speisen, über offener Flamme

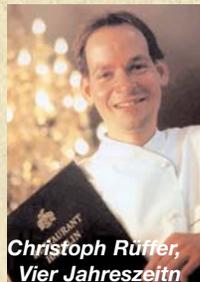


Service-Crew im Trader Vics

gegart, sind hier ein Erlebnis der besonderen Art.

Fernsehkoch Amin Rossmeier hat für Sie den Sommer zurückgeholt und präsentiert Tipps und tolle Rezepte rund um das Thema Grillen.

Im „Fairmont Vier Jahreszeiten“ in Hamburg wird ausnahmsweise nicht im noblen Restaurant gespeist, sondern in der Küche. Der Grund: Chefkoch Christoph Ruffer lädt zur mittlerweile



Christoph Ruffer, Vier Jahreszeiten

9. Hamburger Küchenparty. Namhafte Gastköche lassen sich von den Gourmets über die Schulter schauen.

Das legendäre Berliner Hotel Adlon feiert in diesem Jahr seinen 100sten Geburtstag. Grund genug, dieses Jubiläum mit zahlreichen Events zu würdi-

gen. Gour-med stellt Ihnen einige davon vor.

Beim Thema Reisen hat Gour-med in dieser Ausgabe einige „besondere Empfehlungen“ für Sie parat. Wir 'entführen' Sie auf die Orkneys nach Schottland und nehmen Sie mit an Bord eines Hausboots, zur kulinarischen Bootstour auf dem Shannon River in Irland. Außerdem wollen wir Ihnen auch nicht vorenthalten, dass das kleinste fünf-Sterne-Hotel auf Teneriffa zehn Jahre alt wird.

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** **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**
Das Restaurant Trader Vics im Hilton-Hotel in Berlin
- 10** **GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROSSMEIER**
Genießen unter freiem Himmel - Grilltime
- 12** **DER BESONDERE TIPP**
Küchenparty im Fairmont Vier Jahreszeiten in Hamburg • 100 Jahre Hotel Adlon • Davidoff Saveurs 2007 - unbeschreiblich wiblich • Schottland und die Orkneys • 10 Jahre Villa Nati - das kleinste fünf-Sterne-Hotel auf Teneriffa • Eine kulinarische Hausboot-Tour auf dem Shannon River in Irland
- 32** **KURZ NOTIERT**
„Ritz Carlton“ Hotel in Moskau • Wohndomizil mit Hotelservice in München • Neue Hotelbar auf Schloss Hugenpoet • Genießer-Reise auf der Rhône
- 34** **LIFESTYLE**
Magnet-Messerkoffer von Giesser
Genio - die neue Dimension des Schneidens von Graef
- 36** **MEDIZIN NEWS**
Tinnitus: Stiftung Gesundheit zertifiziert Patienten-Ratgeber • LifeCycle Pharma: klinische Studie zur Behandlung hoher Cholesterinwerte • IGeL-Markt wächst weiter - Zusatzangebote beim Arzt erfolgen nicht immer rechtlich korrekt • Genetische Risikofaktoren für das Restless-Legs-Syndrom identifiziert
- 39** **PHARMA NEWS**
Hoffnung gegen Aids: Viramune® schon eine Million Mal zur Prävention der Mutter-Kind-Übertragung bereitgestellt • Weltweit erste klinische Studie zur Erforschung medikamentenfreisetzenden Stents



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: 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)
Stefan Schuster (Reise)

Redaktionsbüros im Ausland:
Australien:
Jürgen Corleis
Abbotsford, NSW 2046
E-Mail: jcorleis@optusnet.com.au
Tel.: 0 06 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: S. Schuster
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

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN MIT
ASIATISCH-POLYNESISCHER NOTE

IM RESTAURANT
„TRADER VICS“ IM
BERLINER HILTON HOTEL

WERDEN KÖSTLICHE
ASIATISCH-POLYNESISCHES
GERICHTE AUFGETISCHT



Trader Vics: Kleine Küche „großes“ Essen

Klaus Lenser

Dass Berlin sich mit den Jahren zur Feinschmecker Metropole entwickelt hat ist nicht nur Gourmets auf gefallen. In der Berliner Gastro-Szene eröffnet fast täglich ein neues Restau-

rant, das gehobene Küchenkunst verspricht, aber die meisten verschwinden wieder nach kurzer Zeit, ohne dass es jemand bemerkt. Fast unbemerkt hat sich das in 2003 eröffnete



Gar-Ofen im Trader Vics



Das Service-Team, charmant und freundlich

Trader Vics im Hilton Hotel in die Reihe der besonders empfehlenswerten Berliner Restaurants gekocht.

Mit bemerkenswerter hoher Qualität wird im Trader Vics Kulinarisches serviert.

Das besondere in diesem Restaurant ist die Betonung des Eigengeschmacks der vielfältigen asiatisch/polynesischen Produkte und die Art der schonenden Zubereitung.

Steaks werden in einem aus Stein gemauerten Ofen über offener Flamme gegart. Eine Methode wie sie im polynesischem Raum verbreitet ist und in Europa nur in Trader Vics Restaurant angewandt wird. Küchen-

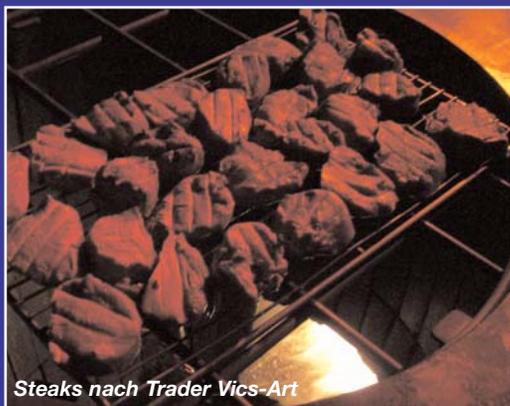
chef Andreas Oehmig hat sich darauf spezialisiert und wird unterstützt von einer Küchenmannschaft, die aus diesen Regionen stammt.

Das Ambiente des Restaurants vermittelt Südsee-Flair, Rattanmöbel und üppige Blumenarrangements geben dem Gast das Gefühl von Lebensfreude und Leichtigkeit, was das Essen noch besser schmecken lässt. Die unerschöpfliche Zahl exotischer Cocktails, mit und ohne Alkohol, trägt ein übriges dazu bei. Das Serviceteam unter der Leitung von Girly Fedilo, eine Amerikanerin asiatischer Herkunft, ist zuvorkommend, höflich aber nicht Devot.

„Der Gast steht im Mittelpunkt

BESONDERS

EMPFEHLENSWERT



Steaks nach Trader Vics-Art



Restaurant und Cocktail-Bar



Lamm-Spezialitäten auf asiatischem Gemüse

unserer Arbeit, wenn er sich wohlfühlt haben wir unser Ziel erreicht und allen Grund fröhlich zu sein, das darf der Gast auch spüren“, so die Restaurantleiterin Girly. Tiki-Time so heisst im Trader Vics die Happy Hour, von 17:30 bis 19:30 kann der Gast für nur 5.50 Euro sich an einem Coctail und varianten reichen, kalt/ warmen Spezialitätenbuffet laben, ein Angebot das fast immer ausgebucht ist

Wenn sie liebe Gour-med Leser das Aussergewöhnliche mit einem Geschmackserlebnis der besonders feinen Art erleben wollen, sollten sie bei Ihrem nächsten Berlin Besuch ein Essen im Trader Vics nicht versäumen.

Trader Vics ist eine amerikanische Restaurantkette mit gerade mal 21 Restaurants weltweit, davon sind allein drei in Deutschland. In München im Hotel Bayerischer Hof und in Hamburg im ICC am Dammtor Bahnhof.

Das Hilton-Hotel in Berlin war eines der ersten exklusiven Hotels, das nach 1989 am Gendarmen-Markt eröffnet hat. Mehrfach umgebaut erfüllt es den gewohnten Anspruch der Hilton-

Hotels. Die Zimmer sind zum größten Teil renoviert, die Lobby ist großzügig, hell und elegant. Ein idealer Treffpunkt zum Verweilen und Genießen von Snacks und hausgemachtem Kuchen. Mit seinen Tagungsräumen gehört es zu den größeren Kongresshotels in Berlin.

Außer dem Trader Vics gibt es im Restaurant Brandenburg bodenständige, gutbürgerliche Küche mit regionalen Spezialitäten. Das italienische Restaurant Rossini ist ein im typisch italienischen Ambiente eingerichtetes Restaurant. Die Speisen sind wirklich italienisch, was in vielen „italienischen“ Restaurants in Berlin nicht immer der Fall ist. Die zentrale Lage des Hilton in Berlin Mitte ermöglicht es dem Gast die wichtigsten und schönsten Sehenswürdigkeiten der Stadt zu erwandern. Deutscher Dom, Französischer Dom, Reichstag, Museumsinsel, alles ist innerhalb kürzester Zeit zu Fuß zu erreichen.

Fotos: Klaus Lenser / Hilton

Hilton Berlin
Mohrenstrasse 30
10117 Berlin, Germany

Tel: +49 30 2023 4605
Fax: +49 30 2023 4606

E-Mail:
tradervics.berlin@hilton.com
Internet: www.berlin.hilton.com
www.tradervics.com

Öffnungszeiten Restaurant:
Sonntag - Donnerstag
18:30 Uhr bis 23:00 Uhr
Freitag & Samstag
18:30 Uhr bis 23:30 Uhr

Öffnungszeiten Bar:
Sonntag - Donnerstag
18:00 Uhr bis 1:00 Uhr
Freitag & Samstag
18:00 Uhr bis 2:00 Uhr

Happy Hour "Tiki Time"!
Montag bis Donnerstag 17:30 Uhr
bis 19:30 Uhr
Cocktails 5.50 Euro &
polynesische Speisen
zum Probieren (gratis)



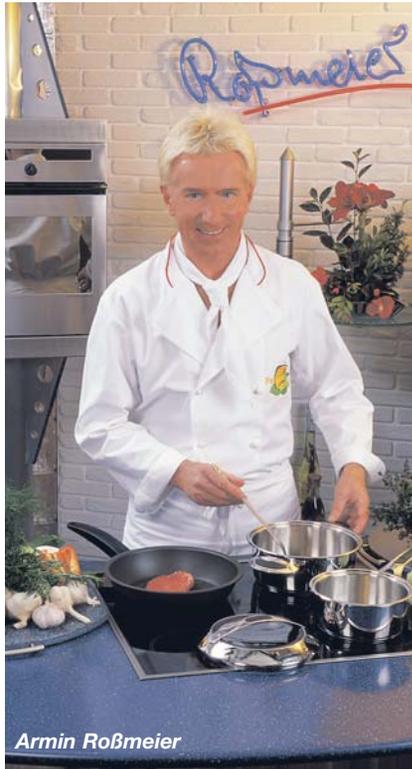
Restaurant und Cocktail-Bar



Lobby im Hilton Berlin

„Der gesunde Genießer-Tipp“

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

Genießen unter freiem Himmel - 'Grilltime'

Genießen unter freiem Himmel - Grillspaß vom Feinsten mit saftigen Steaks, knackigen Salaten - Genuß pur! Einige Ideen präsentiere ich Ihnen heute. Und damit alles seine Ordnung hat, hier auch noch ein paar Tipps die Sie beherzigen sollten:

Benzpyrene

Während des Grillvorgangs, hauptsächlich bei Kohlegrills, tropfen Flüssigkeiten vom Grillgut in die Glut bzw. auf das Feuer. Bei der Verbrennung entstehen die so genannten Benzpyrene, diese steigen nach oben auf und belasten das Grillgut. Benzpyrene sind als gesundheitsschädlich einzustufen.

Abhilfe erreichen Sie durch indirektes Grillen, d.h. mit Abstrahlhitze grillen, wie es moderne Elektrogrills tun.

Zudem sind diese temperaturregelbar. Aber auch bei Holzkohlegrills können Sie indirektes Grillen erreichen: z.B. wenn Sie eine geeignete Schiefer- oder Granitplatte auflegen. Die Steinplatte wird durch Steinkohle auf Grilltemperatur gebracht und man kann darauf perfekt und gesund grillen.

Nitrosamine

Sie entstehen, wenn mit Nitritpökelsalz behandeltes Grillgut auf den Rost gelegt und gegrillt wird. Pökelsalz wird eingesetzt, um Fleisch und Wurst vor Verderb durch Bakterien zu schützen und diesen den spezifischen Geschmack und die rote Farbe zu geben.

Zum Grillen sind alle Wurst- und Fleischwaren geeignet, die nicht gepökelt sind und optisch eher weiß aussehen, z.B. Kalbsbratwürste, Schweinsbratwürste, sowie alle rohen Fleischteile vom Schwein, Rind, Lamm und Geflügel. Natürlich auch alle Fische und Meeresfrüchte.

Gemüseschaschlik mit pikanter Soße und gefülltem Fladenbrot

Für 4 Personen

Zutaten

250 g	Zucchini
200 g	Auberginen
150 g	Paprikaschoten
150 g	neue Kartoffeln
100 g	Champignons
2 EL	Basilikum
1	Fladenbrot
120 g	Fetakäse
150 g	Frischkäse
100 g	Zwiebeln
120 g	Frühlingszwiebeln
250 ml	Tomatensaft
4 EL	Tomatenketchup
1	Chilischote
2	Knoblauchzehen
1 TL	Currypulver
2 EL	Kräuteröl
	Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Zwiebel schälen, in Streifen zerteilen. Frühlingszwiebel säubern, Röllchen schneiden ebenso die saubere Chilischote. Knoblauch schälen und feinschnittig schneiden. Fetakäse würfeln, Basilikum abzupfen, Streifen schneiden. Kartoffeln gut waschen, trocknen, halbieren. Zucchini, Aubergine, Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben, Gemüse in Stücke schneiden. Paprika halbieren, entkernen, säubern, in Stücke zerteilen. Champignons in leichtem Zitronenwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen.

Zubereitung

Alles Gemüse, Champignons und Kartoffeln abwechseln auf Holzspieß aufhängen, mit Kräuteröl einpinseln, auf vorgeheiztem Grill kurz rundum anhängen lassen, danach in eine feuerfeste Form geben. Fladenbrot quer aufschneiden, mit Frischkäse bestreichen, Fetakäse darüber streuen, Basilikum darüber verteilen, Deckel darauf geben, im Ofen bei ca. 140° C etwa 8 - 10 Minuten backen, danach in Tortenstücke aufschneiden. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln in heißem Olivenöl glasig anhängen lassen, Tomatensaft und Ketchup zugeben, Chili, Knoblauch, Curry zugeben - Soße über die Spieße geben und im Ofen bei 160° C ca. 10 - 15 Minuten garen. Spieße auf



Gemüseschaschlik mit pikanter Soße und gefülltem Fladenbrot

ovalem Teller über Kreuz anrichten, mit reichlich Soße überziehen. Brotstücke auf extra Teller dazu servieren.

Marinierter Lammrücken auf Speckbohnen mit gebratenen Kartoffelecken

Für 4 Personen



Marinierter Lammrücken auf Speckbohnen mit gebratenen Kartoffelecken

Zutaten

720 g	Lammrücken (Lachs)
4	Rosmarinzwige
4	Thymianzwige
440 g	junge grüne Bohnen
60 g	Räucherspeck
500 g	Kartoffeln fest kochend
3	Knoblauchzehen
4	Rispen von Kirschtomaten (ca. 520 g)
120 ml	Gemüsebrühe
25 g	Kräuterbutter
4 TL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Knoblauch schälen, blättrig schneiden und mit etwas Olivenöl, Rosmarin und Thymianzweig in tiefen Teller geben – Lammrücken darauf legen, obenauf etwas Knoblauch und Kräuter darüber geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer nachwürzen und ca. 3 – 4 Stunden oder über Nacht, abgedeckt marinieren lassen. Bohnen oben und unten etwas abschneiden, in leichtem Salzwasser auf den Biss blanchieren, kalt ablaufen, abtropfen lassen. Kartoffeln mit der Wurzelbürste gut säubern, trocknen und Spalten schneiden.

Zubereitung

Lammrücken auf vorgeheizten, geöl-

ten Grill legen, Kartoffelspalten mit auflegen, beides mit Marinadenöl ab und zu einpinseln. Kräuter und Knoblauch zum Aromatisieren unter das Fleisch legen, den Rest obenauf geben. Tomatenrispen zum Schluss mitgrillen. Heißen Topf mit Gemüsebrühe ablöschen, Speck in Streifen zerteilen, zugeben, kurz mit auslassen. Bohnen zufügen, etwas abgerebelten Thymian darüber streuen, Kräuterbutter unterheben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, als Bett auf ovalem Teller anrichten. Fleisch in schräge Tranchen schneiden, darauf setzen, Tomaten und Kartoffelspalten daneben anrichten – mit Rosmarin und Thymian garnieren.

Schweinefilet auf Zitronengrasspieß mit Bananencurry-Fruchtsoße

Für 4 Personen

Zutaten

720 g	Schweinefilet-Medaillons (16 Stück)
400 g	Spitzpaprika
120 g	Zwiebeln
120 g	Frühlingszwiebel-Grün
1	Banane
125 ml	Kokosmilch
2 EL	Mango-Chutney
1	unbehandelte Zitrone
1	unbehandelte Limette
4	Zitronengrasspieße
25 g	Ingwer
4 TL	Olivenöl
1 Packung	Sesam-Grissini
1 TL	Curry
	Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Vom Zitronengras die Außenhaut abziehen, das Fleisch auffädeln. Mit dem Zestenreißer Zitronen- und Limettenschale abziehen und über die Spießchen geben. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden, unter und über das Fleisch geben. Den Spieß mit Olivenöl beträufeln und ca. 3 – 4 Stunden marinieren lassen. Spitzpaprika halbieren, entkernen, säubern. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Banane schälen, fein würfeln. Frühlingszwiebelgrün in Röllchen schneiden, abgezogene Limette und Zitrone in Scheiben schneiden.

Zubereitung

Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Frühlingszwiebelgrün zugeben, mit angehen lassen, mit Kokosmilch ablöschen, Bananen zugeben, einrühren, das Currypulver und Mango-Chutney zugeben, kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Grissinis auf flachen Teller legen, einige Zitronen- und Limettenscheiben dazugeben, im vorgeheizten Ofen bei ca. 160° C kurz aromatisieren. Spießchen auf vorgeheiztem, geöltem Grill beidseitig auf den Punkt garen. Den Spitzpaprika im letzten Drittel der Garzeit mit auflegen, danach Spießchen und Paprika auf Teller anrichten. Soße über das Fleisch geben, einige Grissinis sowie Zitronen- und Limettenscheiben dekorativ mit anrichten.



Schweinefilet auf Zitronengrasspieß mit Bananencurry-Fruchtsoße

Viel Spaß beim Grillen und guten Appetit!

Ihr


Armin Roßmeier

Fotos und Text: Armin Roßmeier

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

HAMBURGER KÜCHENPARTY

FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN

Beliebter Gourmet Treffpunkt in Hamburg

Klaus Lenser

Küchenpartys sind mittlerweile ein viel genutztes Marketing Instrument der besten Köche Deutschlands um sich einem größeren Gästekreis, als sonst in den meist räumlich eingeschränkten Möglichkeiten der Gourmetrestaurants, zu öffnen.

Küchenparty bedeutet im wahrsten

Sinne des Wortes: Party in der Küche.

Die jährliche Küchenparty, meist nach den Sommerferien, im Hamburger Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten (früher Raffles Hotel) ist bei Feinschmeckern in ganz Deutschland als die wohl erlesenste dieser Art beliebt.

Nicht nur weil in dem 5 Sterne Haus, die Party in etwas ungezwungener Atmosphäre, als bei einem klassischen Gourmetrestaurant Besuch, statt findet, sondern die Auswahl der Gastköche, festgelegt von Christoph Ruffer, dem Sterne Koch im Haus, macht die Attraktivität der Veranstal-



Fairmont-Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de



Gourmet-Restaurant Haerlin

Leitung aus. Wo sonst hat man schon mal Gelegenheit Kochkünstlern wie Nils Henkel, Restaurant Dieter Müller Berg.Gladbach, Thomas Martin, Jacobs Restaurant Hbg. oder auch dem Gastgeber Christoph Rüffer, Restaurant Haerlin über die Schulter zu schauen.

Im vergangenen Jahr waren 6 Spitzenköche, alle auf Sterne-Niveau, eingeladen und verwöhnten die Gäste mit kulinarischen Feinheiten wie „Steinbutt mit geschmorten Zwiebeln“ von Thomas Martin oder „Rehrücken im Crêpementel“ von Bernd Siener, Bel Etage, Marburg.

Die einzelnen Gänge werden in der Küche fertig angerichtet und dort an die Gäste ausgegeben. Die gastgebenden Küchenchefs stehen für persönliche Gespräche zur Verfügung und geben gerne Tipps und ihre Erfahrung weiter. Die lockere Atmosphäre einer Küchenparty erleichtert es auch den Gästen, miteinander zu reden und neue Kontakte herzustellen. Bei einem normalen Gourmetrestaurantbesuch, meist in gediegener, stilvoller Ruhe, müsste man schon über die Tische hinweg das Gespräch mit dem Nachbarn suchen. Das ist meist nicht nur unerwünscht sondern auch für andere Gäste störend.

Das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg unter der langjährigen

Leitung von Direktor Ingo C. Peters steht für Hanseatische Tradition, die da lautet: das Alte bewahren und das Neue nutzen.

Die exklusiven Küchenpartys in diesem Haus sind für verwöhnte Gaumen etwas ganz besonderes und für viele Kenner und Geniesser jedes Jahr wieder ein Muss !!! Die nunmehr 9. Küchenparty im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, am Sonntag den 19. August, verspricht Genuss zwischen Töpfen und Pfannen. Christoph Rüffer hat auch in diesem Jahr wieder sechs Kollegen - alle mit einem Stern geehrt - eingeladen, die Küchenparty-Gäste zu verwöhnen. Partygerecht hat die Restaurantleitung die Kleiderordnung gelockert, die Jacket-Pflicht wurde abgeschafft. So lässt es sich auch bequemer genießen und den Köchen in der großen Küche über die Schulter schauen. Wie in jedem Jahr erhält jeder Gast wieder eine Küchenschürze, die er als Erinnerung an diesen kulinarischen Abend mit nach Hause nehmen darf.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und guten Appetit.

Fotos: Fairmont Hotels

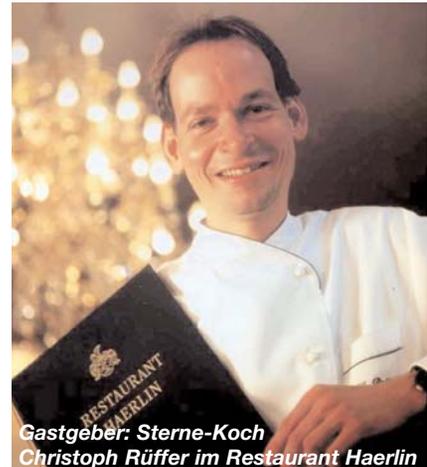
Weitere Informationen:

Fairmont Hotel
Vier Jahreszeiten Hamburg
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg

Tel: +49 (0) 40 34 94 0
Fax: +49 (0) 40 34 94 26 00

[Gastköche der 9. Küchenparty im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg.](#)

Gastgeber:
Christoph Rüffer
Restaurant Haerlin
Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hbg.



Gastgeber: Sterne-Koch
Christoph Rüffer im Restaurant Haerlin

Götz Rothacker
Restaurant Töpferhaus
Alt-Duvenstedt

Andreas Krolik
Parkrestaurant Brenner's
Baden-Baden

Wahabi Nouri
Restaurant Piment
Hamburg

Michael Kammeier
Herr Meier
Restaurant Ente, Nassauer Hof
Wiesbaden

Thorsten Voigt
Restaurant Buddenbrock's
Hotel A-Rosa
Lübeck-Travemünde



Nils Henkel, Gastkoch 2006,
Restaurant Dieter Müller,
Bergisch Gladbach

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

„ADLON OBLIGE“

DAS LEGENDÄRE HOTEL WIRD 100

Klaus Lenser / Stefan Schuster

Lorenz Adlon war eigentlich Tischler, doch die Gastronomie hatte es ihm mehr angetan als das Handwerk. So verwirklichte er eine kühne Vision: ein großes, modernes Hotel, mitten im Herzen Berlins, in unmittelbarer Nähe zum Brandenburger Tor. Am 23. Oktober 1907 öffnete das Adlon zum ersten Mal seine Türen für die Gäste.

Ein Feuer zerstörte das Hotel im Mai 1945 bis auf einen Seitenflügel. Der noch übrig gebliebene Teil wurde 1984 abgerissen. Nach dem Mauerfall war der Weg frei für einen neuen Anfang. Das Adlon wurde wieder aufgebaut – unter Leitung der Kempinski

Hotelbetriebsgesellschaft. So konnte Berlins legendäres Hotel 1997 an historischer Stätte neu eröffnen.

100 Jahre Adlon und 10 Jahre Adlon-Kempinski – eine bewegte Geschichte und viele gute Gründe, sich für diesen doppelten Geburtstag etwas Besonderes einfallen zu lassen. Das Programm für das Jubiläumsjahr 2007 ist entsprechend umfangreich. Eine Ausstellung unter dem Motto „Adlon Oblige“ gewährt intensive Einblicke in die Historie des Nobelhotels. Mittelpunkt des Hotel- und Restaurantbetriebs ist natürlich die Küche. Deshalb gibt es von März bis Oktober



an jedem ersten Donnerstag im Monat statt Nouvelle Cuisine eine kulinarische Zeitreise – Original-Gerichte aus den historischen Speisekarten des Adlon.

Kostproben aus 100 Jahren Adlon-Geschichte

Ein Beispiel für ein Menue aus „historischen“ Gängen:

Gericht aus dem Gründungsjahr 1907

Kalbsmilcher-Timbale mit Flusskrebschwänzen nach deutscher Art

Homage an die goldenen Zwanziger

Ochsenschwanzessenz mit Gemüsestreifen und Blattgold

Nouvelle Cuisine der 70er und 80er

Seezunge Florentiner Art

Aus dem Jahr der Wiedereröffnung 1997

Etouffee Taubenbrust im Blätterteig mit Wirsing, Gänsestopfleber und Périgord Trüffel

Fotos: Adlon



Reservierung und Buchungen unter
Tel.: 030 / 22 61 11 11
per Fax: 030 / 22 61 11 16
oder per E-Mail:
info@kempinski.com
Mehr Informationen gibt es unter
www.hotel-adlon.de

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

“ADLON GERMAN OPEN”

GLAS FÜR GLAS VOLLER DEUTSCHER WEINGENUSS

Klaus Lenser / Stefan Schuster

J.J. Prüm, Hermann Dönnhoff, Robert Weil, Egon Müller, Klaus Keller – wenn Weinkenner die Namen dieser Top-Weingüter Deutschlands vernehmen, schlagen ihre Herzen höher. Um den internationalen aber auch heimischen Gästen diese raren und als Flasche teils sehr kostspieligen Perlen der deutschen Weinkultur nicht vorenthalten zu müssen, wurde die neue Weinpromotion „Adlon German Open“ von Gerhard Retter, Maître im Lorenz Adlon, ins Leben gerufen.

Ab dem 1. Juni präsentieren die beiden Adlon-Restaurants jeweils ein halbes Jahr lang Weine der besten Lage eines deutschen Top-Weingutes, die teilweise glasweise ausgeschenkt werden. Den Anfang hierbei macht das seit Jahrzehnten für seine grandiosen Rieslinge berühmte Weingut J.J. Prüm.

Besonders in seiner Spitzenlage Wehlener Sonnenuhr erzeugt Dr. Manfred Prüm regelmäßig hochedle Weine, die erstaunlich lagerungsfähig sind. Das intensive und aromatische Bukett der Rieslingstraupe, kombiniert mit der einzigartigen Mineralität der Paradelage und dem hochfeinen Säure-Fruchtspiel charakterisiert diese außergewöhnlichen Prüm-Weine.

Auf der eigens für dieses Weingut gestalteten Karte finden sich neben den Spätlesen der Jahrgänge 2005 und 2003 sowie den Auslesen von 2004 und 2002, die schon ab 10 Euro das Glas zu verkosten sind, auch gesuchte Raritäten wie die 2005er Rieslingauslese Goldkapsel und der

2000er Rieslingauslese-Versteigerungsw Wein. Die absolute Krönung der Aktion jedoch sind die Wehlener Sonnenuhr Trockenbeeren-Auslesen von 1989 und 1976 sowie der Jahrgang 1959, der mit 3927 Euro pro Flasche die preisliche Spitze bildet. Dank der hervorragenden Arbeit von Georg Mauer von Wein & Glas konnten diese exklusiven Spitzenweine organisiert werden, bei deren bloßer Erwähnung Maître Gerhard Retter ins Schwärmen gerät.

Die nächsten Weingüter, die mit „Adlon German Open“ den WineCourt betreten, sind Herrmann Dönnhoff/ Nahe und Robert Weil/ Rheingau. Auf Entdeckungstour durch diese Weingüter mit der kontinuierlichen Weinpromotion des Hotel Adlon – für Genießer ein wahres Muss, denn die weltweit begehrten edelsüßen Weine von Robert Weil und die eleganten und



*Blick aufs Brandenburger Tor
im Restaurant Quarré*

komplexen Meisterwerke Dönnhoffs versprechen wahre Geschmackssensationen.

Fotos: Adlon

Gourmet Restaurant Lorenz Adlon

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonnabend

19.00 bis 23.30 Uhr

Tischreservierung:

Tel. 030 / 2261 1960

Fax 030 / 2261 2222

Restaurant Quarré

Öffnungszeiten:

täglich von 6.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Tischreservierung:

Tel. 030/ 2261 1723

Fax 030/2261 2222



Das Gourmet-Restaurant Lorenz Adlon

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KULINARISCH

UNBESCHREIBLICH

WIBLICH

DREI SCHWEIZER SPITZENKÖCHINNEN

(48 GAULT-MILLAU-PUNKTE)

SIND ZUSTÄNDIG

FÜR DAS TOPEVENT DER **DAVIDOFF SAVEURS 2007**

Klaus Lenser / Stefan Schuster

Mitte Juli gehört die Fünf-Sterne-Küche des Lenkerhof alpine resort für einen Abend drei der besten weiblichen Köche der Schweiz. Gemeinsam 48 Gault-Millau-Punkte wert, starten sie mit ihrem „kulinarisch unbe-

schriblich weiblichen“ Topevent die Davidoff Saveurs 2007 im Berner Oberland.

„Kulinarisch unbeschreiblich weiblich“ – am 13. Juli 2007 liegt das

gastronomische Geschick im Lenkerhof alpine resort in den Händen von drei Frauen, die in der Küche des Fünf-Sterne-Hauses kulinarische Herrlichkeiten auf den Teller zaubern. Zum Start der Davidoff Saveurs im Berner Oberland stellen Vreni Giger (mit 17 Gault-Millau-Punkten die höchstdotierte Frau in der Schweiz), Tanja Grandits (16 Punkte) und Monika Gysin (15 Punkte) an einem exklusiven Dinner ihr Können gemeinsam unter Beweis. Die drei „G“ werden von Jungtalent und Lenkerhof-Küchenchef Jan Leimbach unterstützt, der die Gesamtverantwortung des einmaligen Kochevents trägt, einmal jedoch nicht selbst kocht.

15 exklusive Köstlichkeiten

Zum Steh-Apéro „Spettacolo“ präsentiert jede der drei Köchinnen drei feine Häppchen und stimmt so appetitanregend auf den gastronomischen Abend ein. Zum Hauptgang werden drei kontrastierende Gerichte serviert – Fleisch, Fisch und Vegi, für die je eine Teilnehmerin verantwortlich ist. Gleiches gilt für drei dazu abgestimmte



Die Protagonistinnen (v.l.n.r.):
Monika Gysin, Tanja Grandits und Vreni Giger

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Desserts. Eine variantenreiche Weinreise begleitet die kulinarischen Highlights auf den Tellern. Anschließend an die 15 Köstlichkeiten werden Davidoff Cognac und Zigarren geboten – ein Genuss vom Saveurs-Hauptsponsor.

Gemeinsam 48 Punkte wert

Für die drei Spitzenköche ist der Saveurs-Anlass eine Premiere. Gemeinsam haben sie noch nie zuvor in der Küche gestanden. Vreni Giger kocht sonst im Jägerhof in St. Gallen und setzt dort ausschließlich auf Bio-produkte und regionalen Charakter. Ihr außergewöhnliches Können hat ihr 2003 den Titel „Köchin des Jahres“, 2005 den „Best Award of Excellence“ vom renommierten Wine Spectator und schließlich 2007 fantastische 17 Gault-Millau-Punkte eingebracht. Tanja Grandits, 16 hervorragende Gault-Millau-Punkte wert, setzt in ihrem Restaurant Thurtal im thurgauischen Eschikofen auf eine den Gästen offen stehende, lustvolle Küche. Da bereitet die „Köchin des Jahres 2006“ aus frischen saisonalen und hochwertigen Produkten mit Vorliebe Fisch und asiatische Gerichte zu. Monika Gysin, Gault-Millau „Entdeckung des Jahres 2007“, ging bis vor kurzem im Strandhotel Belvédère in Spiez am Thunersee kulinarisch ehrgeizige Wege, die mit bemerkenswerten 15 Gault-Millau-Punkten belohnt wurden. Ab Mai 2007 unternimmt sie im Burehus in Thun frische Entdeckungsreisen, die zur kulinarischen Abwechslung auch ins vielseitige Reich der Vegiküche führen dürfen.

Kochfest auf höchstem Niveau

„Wir freuen uns, die drei sympathischen, trotz hoher Gault-Millau-Rangierungen nicht abgehobenen Köche bei uns präsentieren zu dürfen“ freut sich Daniel Borter, Direktor des Lenkerhof alpine resort, über den exklusiven Anlass. „Da sich vorher niemand kannte, war ich erfreut, wie harmonisch und unkompliziert unsere erste Begegnung und Planung des Anlasses verlief. Das

verspricht für unseren Saveurs-Anlass ein kollegiales, frische Impulse vermittelndes Kochfest auf höchstem professionellem Niveau.“

Das Lenkerhof alpine resort will seinen Gästen mit dem kulinarischen Topevent zusätzliche Abwechslung und Innovation bieten. Daniel Borter hofft auf hochsommerliche Temperaturen, um den Steh-Apéro draussen auf der Terrasse anbieten zu können. „Mit Blick auf den schönsten Talabschluss der Alpen wäre dies der perfekte, einzigartige Auftakt zu Davidoff Saveurs 2007.“

Genuss pur

Saveurs ist eine Veranstaltung, bei der Genuss zum Programm wird. Saveurs ist das Festival des authentischen Genusses aus Küche, Keller und Humidor, ein Stelldichein des Echten und Ursprünglichen, zubereitet und hergestellt auf hohem Niveau in stilvoller Umgebung. Saveurs ist die Veranstaltung, bei der Genuss zum Programm wird. Seit zehn Jahren erfolgreich und weltweit beachtet in Gstaad durchgeführt, erfolgt der Auftakt 2007 bereits zum dritten mal im Lenkerhof alpine resort. Unter der Bezeichnung „Saveurs Spitzenevent“ wird das kulinarische Ereignis zudem



Wellness mit Aussicht im Lenkerhof

im Tessin und auf Mauritius durchgeführt.

Fotos: Lenkerhof

Weitere Informationen:

Tel.: 033 736 36 36

Fax: 033 736 36 37

welcome@lenkerhof.ch

www.lenkerhof.ch

Lenkerhof alpine resort

Postfach 241

CH-3775 Lenk im Simmental



Ort des Geschehens: Lenkerhof alpine resort

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

DIE ORKNEYS

IM EULENNEST

VON SCAPA FLOW

Jürgen Sorges / Barbara Vox und Rainer Huth

Die Orkneys sind bis heute ein Geheimtipp für alle Schottland-Fans. Die Weite der Landschaft, das in Europa einzigartige, durch die UNESCO geschützte Megalitherbe, aber auch die Spuren der beiden Weltkriege zie-

hen speziell interessierte Menschen an. Dabei kommt die Traditionspflege der Orcadians nicht zu kurz: Vor allem die ebenso bodenständige wie einmalige Insel-Küche spielt mittlerweile eine herausragende Rolle auf diesem



Leuchtturm auf den Orkneys



Spuren der Vergangenheit

Archipel am Nordrand der schottischen Mainlands, der sich immer seine gewisse kulturelle und auch politische Autonomie bewahren konnte. Eingefleischte Schottland-Fans wissen, dass auf den satten Wiesen der Orkneys neben den heimischen Orkney-Rindern und -Schafen auch viele Züchter ihre Aberdeen Angus-Zweihörner grasen lassen. Und natürlich ist der Atlantik-Wildlachs, am idealsten rund um die Orkney-Insel Westray gefangen, eine spezielle Delikatesse, die Edinburghs wie Londons neue Gourmet-Elite zu schätzen weiß.

Hummer, so beteuert Paul Doull bei meinem Eintreffen im Restaurant Foveran, stehe eigentlich nicht auf seiner Speisekarte. Denn den bereitet er nur auf besondere Anfrage zu. Gründe für diese Zurückhaltung des schottischen Spitzenkochs gegenüber den wohlschmeckenden Scherenmonstern gibt es einige. Der allerwichtigste ist dabei aber die Frische des Schalentiers. Denn nur fangfrischer Hummer kommt bei ihm auf den Tisch. Und das geht nur via ausdrücklicher Vorbestel-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

lung der Gäste. Und so stehen wir am frühen Morgen gemeinsam in der Lobster Farm an den Ausläufern der Churchill Barriers, die seit dem Zweiten Weltkrieg als künstliche Dämme die ursprüngliche Inselwelt der Orkneys miteinander verbinden. Hier kann sich der Gast selbst sein Prachtexemplar unter den mit Gummibändern fest verschnürten Zangenzapplern aussuchen. Die passende Größe, erklärt uns der Fischer und Betreiber, erreichen die „Lobster“ am idealsten erst nach zehn Lebensjahren. Da sollte man sich bei der 'Hummerlese' ebenso von ihm oder Paul Doull beraten lassen wie bei der Wahl etwa einer Handvoll Seemuscheln, die im Nachbarbecken unter dem Schein der Neonbeleuchtung im salzigen Meerwasser blinken.

Abends, im Foveran, treffen wir dann unseren Lobster in der Küche wieder. Mühelos hält Paul das, unter Wasser als Revier-Wüterich bekannte Tier, in seiner Hand und erklärt mir Grund zwei seiner gewissen Reserviertheit: Denn zwar sei der Orkney-Hummer eine wahre Delikatesse; aber, rein kochkünstlerisch betrachtet, doch eher keine große Herausforderung. Dass er dann dennoch wie ein mittelalterlicher Kreuzritter zu seinem beidseitig scharfen Langschwert - zu einem martialischen, blank poliertem Langmesser greift, um dem Lobster mittels eines gezielten Handballendrucks auf den Messerknauf den Panzer zu knacken und so den Garaus zu bereiten, ist keineswegs der Medienpräsenz und Fotografierehabe geschuldet. Denn, so Doull, auf diese Weise behalte der Hummer seine „meat texture“, die „Textur des Fleisches“, bevor er im siedenden Wasser des Kochtopfs landet und nach wenigen Minuten auf den Speisetellern der Gäste landet. Dass er damit Recht hat, beweisen die überschwänglichen Kritiken seiner Gäste. Und die kommen, meist nur durch eigene Erfahrung oder durch Mund-zu-Mund-Propaganda auf das Foveran aufmerksam gemacht, mittlerweile sogar aus der Schweiz zu ihm in die Siedlung St. Ola, die ganze fünf Kilo-



Typisch schottisch

meter von Kirkwall entfernt direkt und mit herrlichem Panoramablick an der legendären Bucht von Scapa Flow liegt.

Eigentlich ist das Foveran-Hotel mit seinem Restaurant, das der örtliche Architekt Bashir Hasham in den späten siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts anlegte, ein recht unpräzises Gebäude, das aber mit seinen acht, von Bruder Hamish und dessen Gattin Shirley geführten, Nichtraucherzimmern und seinem nüchternen Charme sofort überzeugt. Gäste kom-

men vor allem der Ruhe und frischen Seeluft wegen, und natürlich, weil ihnen das direkt vor der Zimmertür liegende Hotelrestaurant einmalige abendliche Genüsse verspricht. Die Wiederholer und länger Urlaubenden haben denn auch den Lobster auf dem Dinner table schon nach kurzer Zeit nicht mehr als ihren alleinigen Favoriten ausgemacht. Denn da Paul Doull sich mit Gattin Helen rigoros an örtliche Produkte hält und seine Küche streng dem Jahreslauf folgt, finden sich stets neue Köstlichkeiten: im Herbst etwa die Fasan-Gerichte, deren „Textur“



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

natürlich ebenfalls eine besondere sein muss.

Und man sollte keineswegs – wie Neil MacLean, der Gastro-Kritiker der renommierten Londoner Sunday Times – erst bis zum Nachtschiff warten, um dem Koch das fällige Ausnahmelob zu zollen. Mr. MacLean befand am Ende ausgerechnet die Käseplatte und dann vor allem den Cheesecake mit Orkney fudge – ein Geheimrezept der Doulls, für unnachahmlich. Einmal die Kuchengabel gedreht, schon im siebten Himmel.

Man sollte aber durchaus auch den Bewohnern von Kirkwall selbst trauen, die auf meine Frage nach dem Foveran ohne Umschweife gleich einen der Starter, die Smoked Haddock chowder, zur uneingeschränkten Nummer Eins der Foveran-Gerichte erklärten. Und solches Lob will wirklich etwas heißen, besitzt doch jede gute Orkney-Hausfrau ihr unnachahmliches, unkopierbares tadelloses Geheimrezept für die Fischsuppe. Der Eigentest ergab:

Unvergesslich gut!

Für Helen und Paul Doull, dessen Familie aus der Umgebung von Aberdeen um 1853 auf die Orkneys zog, um dort als kleine Crofter bis 1976 hart zu arbeiten, ist solche Anerkennung daher von besonderem Wert. Denn es zählt das Urteil der Orcadians, und die haben, nicht zuletzt verwöhnt durch sprudelnde Einnahmen aus dem Nordsee-Ölgeschäft, längst ein ganz besonderes Faible und Geschmack für außergewöhnliche

Kochkünste entwickelt. Das weiß auch Paul, und so fürchtet er nicht die britischen Inseln oder gar Kontinentaleuropa, sondern allenfalls Joyce und Alan Graigie, die

das Restaurant „The Creel“ im nahen St. Margaret's Hope betreiben. Das seit 1985 existierende Restaurant wurde im Jahr 2004 zu Schottlands bestem gekürt.

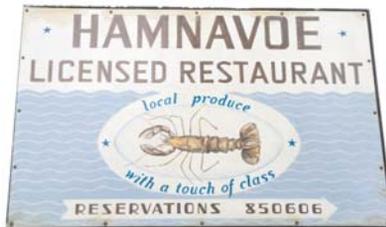
Der eigentliche Kulinarik-Hit aber, so verrät mir Ehefrau Helen, die sich fürsorglich um die Gäste kümmert und aus einer reichhaltigen internationalen

Weinkarte empfiehlt, seien die Lammgerichte.

Denn die, so der begnadete Eulenkoch, entwickeln bei ihm – daraus macht Doull kein Geheimnis – nach vier bis fünfstündiger Garzeit und einer „slow temperature“ bei 150 Grad Celsius eben eine „meat texture“, die ihresgleichen suche. Insbesondere naturgemäß dann, wenn Doull, wie nur im Oktober und November sowie von Ende März bis maximal Mitte Mai, seine Einmaligkeit auftischt: Seegraslamm!!!

Denn seit Doull das Restaurant im Juni 2000 eröffnete, hat sich gerade dieses eine Gericht in Windeseile herumgesprochen und sogar mühelos den Sprung über den Ärmelkanal geschafft. Das Geheimnis dieser Lämmer liegt in der Geschichte des Nordens begründet. Denn vor nicht allzu langer Zeit noch wurden auf den Orkneys, wie auch an manchen Gestaden Irlands, Lämmer und Schafe zeitweilig ausschließlich mit auf dem Strand angeschwemmten Algen, Seegras und sea wheat, Seeweizen gefüttert. Dieses vortreffliche, hochgradig nahrhafte Futter gab ihnen später ihren besonderen Geschmack. Dass Doull diese alte Tradition wieder aufleben lässt und so etwa „Lammkeulen, wie vor 150 Jahren“ anbieten kann, beschert ihm hohen und höchsten Besuch kulinarischer Feinschmecker aus aller Welt. Man sieht und lernt also: Der Rückgriff auf die Tradition hat der weisen Eule nicht geschadet.

Dass bei diesen außergewöhnlichen Gastronomie-Anlässen an der Bucht von Scapa Flow natürlich auch die anderen Mysterien der Orkney-Inseln, wie etwa das Geheimnis um den legendären, in Dan Browns „Sakrileg“ berühmt gewordenen Wandteppich der „Kirkwall Scroll“ im Freimaurerhaus von Kirkwall nicht zu kurz kommen, versteht sich nahezu von selbst. Denn es gilt auf den Orkneys auch, den Pikten und Wikingern, Piraten und Palastgeschichten zu lau-



Krustentiere „satt“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

schen und die Artefakte ihrer Existenz zu bestaunen und manch wunderbares „Folly“ vergangener Tage zu entdecken. Dabei kommt die Muße ebenso nie zu kurz wie der Unterhaltungswert. Denn auch der ist – Gott sei Dank – fester Bestandteil des wunderbaren Lebensstils der Orcadians. Orkney-Besucher werden entdecken, dass die Landwirtschaft und das Meer bis heute die entscheidende Rolle im Inselleben spielen. Und sie werden ebenso erfahren, dass die Inseln trotz des Internet-Zeitalters bisweilen noch immer genauso weit entfernt von London liegen wie vor 100 Jahren. Damals brauchten Nachrichten bisweilen drei Monate, um auf die Inseln zu gelangen. Manche kamen nie an. Das ist bis heute so, was nicht zuletzt der legendären Verschmitztheit der Insulaner zu danken ist. Die grandiosen Nachrichten über die Osterlämmer des Eulen-Kochs im Foveran aber konnten selbst die gewieftesten Orcadians nicht zurück halten.

Für Aktivurlauber bietet Schottland in der Gegend von Inverness herrliche Wandermöglichkeiten, einsam aber nicht verlassen, unberührte Natur und Wege die, so glaubt man, ins Nichts führen. Kleine klare Bäche, deren Wasser ein wahrer Genuss ist, laden ein, daraus zu trinken.



Jacobsmuscheln auf grünem Spargel



Michaela und Tom Kitchin

Jeder Zeit erwartet man, einen verwandten des Ungeheuers von Loch Ness in einem der kleinen Seen zu erblicken, die links und rechts die Wanderwege säumen.

Da ist es dem Geniesser gerade Recht nach einem anstrengenden Wandertag sich mit schottischen Spezialitäten verwöhnen zu lassen

Eine kulinarische Besonderheit erwartet Schottland Liebhaber in Edinburgh, im Restaurant „The Kitchin“. Man könnte meinem nomen est omen, aber so ist es nicht nur, denn der Küchenchef heißt Tom Kitchen. Im März dieses Jahres ist als „Koch des Jahres“ in Schottland ausgezeichnet worden.

Mit seiner charmanten schwedischen Gattin Michaela haben die beiden das „The Kitchin“ zu einem Feinschmecker Treffpunkt für Gourmets aus ganz Europa gemacht. Die Jacobsmuscheln auf grünem Spargel sind ein Genuss, wie nicht allzu oft finden. Im „The Kitchin“ zu essen ist für Edinburgh Besucher geradezu ein Muss.

Fotos: Jürgen Sorges / Rainer Huth

Weitere Informationen

VisitBritain
Hackescher Markt 1
D-10178 Berlin
Tel. 01801/46 86 42
Fax 030/31 57 19 10
E-Mail gb-info@visitbritain.com
www.visitbritain.de

„The Creel“
Tel. +44 (0)1856/83 13 11
E-Mail alan@thecreel.freereserve.co.uk
www.thecreel.co.uk

Foveran Hotel (Paul Doull)
St. Ola, Kirkwall
Tel. +44 (0)1856/87 23 89
Fax +44 (0)1856/87 64 30
E-Mail foveranhotel@aol.com
www.foveranhotel.co.uk

„The Kitchin“
78 Commercial Quay
Leith Edinburgh EH6 6LX
Tel. +44 (0)131 555 1755
Fax +44 (0)131 553 0608
E-Mail info@thekitchin.com
www.thekitchin.com

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

www.gour-med.de

VILLA NATI

DAS KLEINSTE FÜNF-STERNE-HOTEL AUF TENERIFFA FEIERT 10. GEBURTSTAG

Anne Wantia



Unter Palmen ...

Die Villa Nati wurde im Jahre 1996 auf einem parkartigen Grundstück, zentral gelegen zwischen Puerto de la Cruz und La Orotava, eröffnet. Eigentlich sollte dieses herrliche Fleckchen,

mitten im Orortava-Tal umgeben von Bananenplantagen, der Sommerpalast des venezolanischen Präsidenten werden – aber wie es in der Politik manchmal so ist – der Präsident verlor sein

Amt und das Anwesen auf Teneriffa suchte einen neuen Besitzer.

Aber bevor es so weit sein sollte mussten noch viele Hürden genom-



... lässt es sich gut träumen.

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

men werden. Wer sollte so ein noch fast im Rohbau befindliches Haus mit einem Urwald drum herum kaufen wollen? Als die Familie Zapp das Grundstück zum ersten Mal gesehen hatte und sah wie viel Potenzial in ihm steckte, wussten sie gleich dass sie hier ihren Traum vom Wohnen und Arbeiten auf Teneriffa verwirklichen konnten. Fast 5 Jahre sollte es dann aber noch dauern bis alles fertig gestellt war und Nati Zapp ihren Mann überzeugen konnte ein paar von den vielen Räumen als Gästezimmer einzurichten.

Mittlerweile ist die Villa Nati zu einem Geheimtipp - nicht nur für prominente Persönlichkeiten - geworden. Die 4 Doppelzimmer und 6 Suiten für maximal 20 Gäste sind alle individuell und sehr geschmackvoll eingerichtet und bieten jeglichen Komfort. Die großzügigen Bäder, teils mit Rundbadewannen u. Whirlpool ausgestattet sind farblich immer auf die jeweilige Zimmerausstattung abgestimmt. Die



Terrasse einer Suite

einen unbeschwerten Urlaubstag zu genießen. Poolbillard, Tischtennis und ein Tennisplatz runden das sportliche Angebot der Villa Nati ab.

Aus dem einstigen Urwald ist ein phantastisches Refugium geworden -

genen Bio-Orangen. Durch die private Atmosphäre und das stilvolle Ambiente fühlt man sich gleich „zu Hause“ und die wirklich reizende und aufmerksame Betreuung durch Renate Zapp empfindet der Gast als sehr wohltuend. Hier ist der Gast wirklich König und alle Wünsche werden gleich erfüllt oder manchmal sogar von den Augen abgelesen.



Wohnzimmer in einer Suite

Wohnbereiche sind liebevoll gestaltet und zu jeder Suite bzw. zu jedem Zimmer gehört eine Terrasse oder ein Balkon mit Blick auf das Meer oder in den wunderbar angelegten parkartigen Garten. Der großzügig angelegte Swimmingpool, die kleine Bar und auch ein Raum für Massagen und Kosmetikbehandlungen bieten dem Gast ausreichend Abwechslung um



ein einzigartiges Palmenparadies. Aber auch Blühendes und Orangenbäume sowie Bananenstauden sind vorhanden. Eine Köstlichkeit zum Frühstück ist die selbstgekochte Orangenmarmelade aus den hausei-



kleiner Essbereich

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Da zu jeder Zimmerbuchung die Nutzung eines Mietwagens gehört, der steht Ihnen bei Ankunft am Flughafen zur Verfügung, sind Fahrten zu den Sehenswürdigkeiten der Insel oder auch Restaurant-Besuche schnell geplant. Das umfangreiche und ausgewogene Frühstücksbüfett lässt Sie den Tag gut beginnen und Nati Zapp wird Ihnen mit Tipps und Ratschlägen

zu Ausflugszielen und Restaurants behilflich sein.

Ob man nun das pulsierende Leben in der Hauptstadt Santa Cruz erleben will, über den San Telmo in Puerto flanieren möchte, den höchsten Berg Spaniens – Pico del Teide – erklimmen will, die Universitätsstadt La Laguna kennen lernen möchte oder



Blick in den Garten

den Süden von Teneriffa mit vielen Badeorten und Sandstränden aufsucht, es gibt viel zu entdecken und leider sind die Urlaubstage - wie immer - zu schnell vorbei.

Ein paar Restaurant-Empfehlungen haben wir natürlich wieder für Sie mitgebracht, aber es gibt so viele kleine landes- bzw. inseltypische Restaurants die Sie, lieber Leser, auf Ihren Ausflügen entdecken können, dass wir nur ein paar auflisten.

Gut zu Fuß zu erreichen, ca. 10min. von der Villa Nati entfernt, kocht Antonio Agiaur in seinem Restaurant CASA



LALA kanarische Küche für Sie. Er wurde 2006 mit dem Preis für beste kanarische Küche ausgezeichnet. Neben hervorragenden frischen Fischgerichten finden Sie hier saisonale Spezialitäten, Fleisch und diverse Tapas. Ein paar Schritte hinter der Casa Lala finden Sie ein einfaches, kanarisches Restaurant, das CASA EL RUBIO in dem man hervorragenden frischen gegrillten Fisch essen kann.

Ein beliebtes Ausflugsziel, nicht nur bei Touristen, ist ein ehemaliges Benediktinerkloster, das MESON EL MONASTERIO in Los Realejos. Hier findet man mehrere Restaurants mit unterschiedlicher Küche. Die Anlage wird von einer deutschen Familie

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

geführt und bietet für jeden Geschmack etwas. Sehr beliebt und begehrt ist das Brot aus der eigenen Bäckerei.

La Orotava , berühmt durch seine wundervollen Holzbalkone, ist ebenfalls noch zu Fuß von der Villa Nati zu erreichen, aber man muß schon recht gut laufen können, da es stetig steil bergauf geht. Bekannt ist Orotava auch durch den Bilderteppich aus Vulkanstaub, der jedes Jahr für die Fronleichnamsprozession auf der Plaza del Ayuntamiento geschaffen wird. Die aufwendige Herstellung des Teppichs ist auch als Sandmalerei bekannt. Schon Wochen vor dem Fest kann man die Künstler, die mit Engelsgeduld an den verschiedenen Motiven arbeiten, beobachten. Gutbürgerlich Essen kann man hier im Restaurant des Hotel Victoria und im Restaurant Sabor Canario. Das beste Restaurant ist das LUCAS, mit einem belgischen Koch,



der schon seit Jahren auf Teneriffa lebt und seine Gäste auf hohem Niveau bekocht.

Ein kleiner „Geheimtipp“ ist vielleicht noch das BISTRO des YVES in Puerto de la Cruz mit französisch-mediterraner Küche.

Wie immer können wir Ihnen nur eine kleine Auswahl vorstellen , aber es gibt soviel zu entdecken , dass Sie

sicher bald „Ihr Restaurant“ auf Teneriffa gefunden haben. Dass Sie mit der Villa Nati „Ihr Hotel“ auf Teneriffa gefunden haben, glaube ich ganz sicher.

Also dann

Hasta la vista in Tenerife

Fotos: Anne Wantia

Weitere Informationen:

Villa Nati
La Boruga 20
E-38300 La Orotava
Tenerife / Islas Canarias / Espana

Tel. +34 922 320 218 / 321 316
mobil +34 629 511 844 / 588 399
Fax +34 922 333 733

E-Mail mailbox@villanati.de
www.villanati.de



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

EINE KULINARISCHE HAUSBOOT-TOUR AUF DEM SHANNON-RIVER (IRLAND)

DAS „IRISCHE TAGEBUCH“ FÜR FEINSCHMECKER

Günther Schnatmann / Klaus Lenser

Entlang des malerischen Shannon blüht eine neue Küchenkultur, die Heimatverbundenheit mit viel Phantasie kombiniert.

Ein geräumiges Miet-Hausboot ist

die beste Basis, um bei hausgemachten Pasteten oder feinen Fisch-Kreationen anzulegen

Dieses Selbstvertrauen muss es

sein. Dieser Stolz in den Augen, der sagt: "Ja, genau so stelle ich mir ein raffiniertes Gericht vor – und nicht anders!" Das ist die auffällige Gemeinsamkeit, wenn man im Westen Irlands

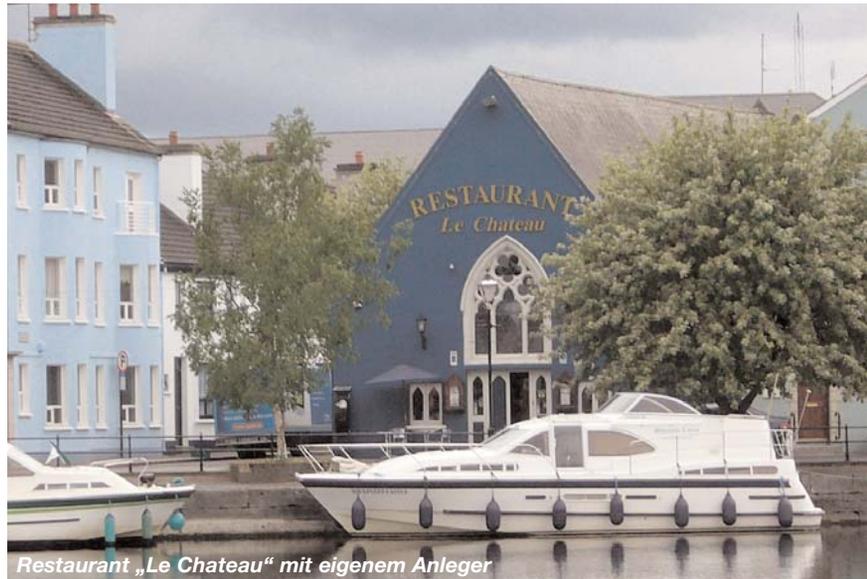


Der Shannon-River

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

Küchenchefs oder Restaurantbesitzer aus Häusern der gehobenen Kategorie nach ihrem kulinarischen Rezept fragt. Mit viel Selbstvertrauen wird in dieser Region entlang des Shannon-Flusses Traditionelles mit jungen und teils sehr ausgefallenen Ideen kombiniert. Kein Wunder: Chefs mit Ende Zwanzig, Anfang Dreißig sind keine Seltenheit. Hier gibt es einige Geheimtipps, oft mit dem Zeug zu mehr. Es herrscht Aufbruchstimmung am Shannon.

Das Cherry Tree Restaurant in Killa-
loe ist ein gutes Beispiel für die auf-
strebenden Restaurants, die sich zwi-
schen Limerick (nahe des Flughafens
Shannon) und Athlone wie Perlen am
grünschwarzen Band des Shannon rei-



Restaurant „Le Chateau“ mit eigenem Anleger



Irischer Himmel über Ferienhäusern

hen. Von Außen einem Golf-Clubheim gleichend, innen in hell- und dunkellila Farben dekoriert, ist das Cherry Tree allabendlich vor allem von Einheimischen der Region besucht. Kein Wunder: Chef Mark Andersen (33) verkündet stolz, dass er gerne das koche, "was die Menschen hier mögen". Die Einheimischen mögen offensichtlich gerne Fisch. Und den versteht der junge Küchenchef gefällig anzurichten. Frischer Thunfisch und Heilbutt werden von Süßkartoffeln oder Krabben-Ravioli begleitet. An die Salate schmiegt sich Vinaigrette mit schwarzem Sesam. Bei den Desserts schlägt die irische Vorliebe für Schokoladiges in allen Variationen durch. Treffliche Seelennahrung für unvermeidliche irische Regentage: So wie das Soufflé

aus 70-Prozent-Kakao-Schokolade mit Schoko Doughnut und Madagaskar-Vanille-Eiskrem.

Während das Cherry Tree den Geschmack der irischen Landsleute aufgreift, verschreibt sich die Wineport Lodge bei Glassan am Lough Ree (nördlich von Athlone) dem internationalen Publikum. Franzosen sind hier in der Mehrzahl – entsprechend wird gekocht. Das provenzalische Fischra-

gout aus Lachs und Kabeljau mit angeröstetem Knoblauch ist ein raffinierter Appetitmacher. Die Fischgerichte im Hauptgang halten das Versprechen. Gegrilltes Kabeljau-Filet in Honig-Curry und feiner Senfsauce ist keine alltägliche Komposition, dafür ein überraschender Genuss. Ebenso Mönchsfisch an getrockneten Tomaten, Basilikum und Pernod-Zitronen-Sauce. Beim Dessert sei das Weiße-Schokolade-Orangen-Soufflé heraus-



Wohin man schaut: irische Kultstätten

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Restaurant Wineport Lodge

gehoben – wegen des irischen Einschlags. Es wird mit Baileys-Eiscreme serviert.

Am meisten überrascht die verantwortliche Person hinter all den raffinierten Kreationen: Chefin Linda Martin ist gerade 28 Jahre jung und voller Tatendrang. Zweifellos ein Talent, das



Linda Martin und Mitarbeiter / Wineport Lodge

in der Wineport Lodge die richtige und professionelle Entfaltungsmöglichkeit gefunden hat. Zum perfekten Dinner gehört hier – anders als bei den meisten "jungen Wilden" Irlands, die sich rein auf die Küche konzentrieren – eine umfangreiche Weinkarte, die nicht nur die üblichen Neue-Welt-Weine, sondern auch eine gut sortierte Auswahl europäischer Lagenweine führt. Perfekte Abrundung zum Ausklang eines romantischen Abends ist die eigene Champagner-Lounge mit Panoramafenstern zum See. Tipp für Bootstouristen: Die Wineport Lodge verfügt zwar über sehr geschmackvolle Zimmer im Hause, aber auch über einen eigenen Steg zum Festmachen und Übernachten. Wer hier anlegt, bekommt vom herauseilenden Kellner schon mal die Speisekarte an Bord gereicht – ein bemerkenswerter Service...

Wer etwas Glück hat, findet auch in der nahen Provinzstadt Athlone einen Boots-"Parkplatz" direkt vor dem Le Chateau. Das Restaurant am Shannon-Ufer ist durch seine Optik nicht zu verfehlen – es befindet sich in einer umgebauten alten Kirche, die außen leuchtend blau getüncht ist. Innen ist das Le Chateau stilvoll bis romantisch

mit viel Kerzenlicht. Und wer früh reserviert, bekommt den Tisch auf der Empore direkt an der verglasten alten Kirchen-Rosette mit Blick auf den Fluss und die Stadt.

Die Fischgerichte sind ordentlich. Etwa gegrillte Knoblauch-Muscheln mit Kräuter-Topping als Starter oder das gegrillte Wildlachs-Filet im Haupt-



Irischer Lachs - was sonst?

gang. Alles so, wie man sich die Fischküche in Irland vorstellt, die frischen Fang direkt auf den Tisch bringt. Chef Steven Linehan (42) verschwendet seine Phantasie jedoch mehr an die Fleischgerichte. Das Beef wird im Nationalgetränk Guinness gekocht.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Höhepunkt ist das einheimische Lamm mit Minz-Knoblauch-Kruste. Dazu werden vor allem französische Weine gereicht. Zum Dessert gibt es hier den wohl größten und kalorienhaltigsten Schoko-Brownie der gesamten Insel.

Der Verdauungsspaziergang vom Le Chateau zum obligatorischen Irish Pub gestaltet sich äußerst kurz – im Umkreis von 150 Metern liegen die fünf beliebtesten Altstadt-Bierausschänke. Darunter Seans Pub, das älteste Pub Irlands (ca. 1100 Jahre alt).

Wer bei seinem Trip entlang des Shannon abseits der Städte ein uriges Dorf-Restaurant inklusive Pub besuchen möchte, ist in Terryglass am Shannon-See Lough Derg bestens aufgehoben. Das Örtchen wurde bei der Irischen Variante von "Unser Dorf soll schöner werden" schon mal als Gewinner ausgezeichnet und bietet alle Irland-Klischees aus dem Bilderbuch. Inklusiv des Derg Inn, einer Kombination aus Dorfgasthof und romantischem Restaurant.

Das Wirts-Ehepaar Mick und Joyce Soden hat eine Mischung aus einheimischer Küche mit hausgemachten Produkten – wie der üppigen Pastete als



Gemütlichkeit im „Cherry Tree“

Vorspeise – überraschend mit asiatischen Einschlägen verquickt (etwa Huhn-Satayspieße). Weniger überraschend, wenn man in die Küche schaut – hier wirkt Chef Rohana (37) aus Sri Lanka. Dieser versteht sich aber durchaus auch auf die einheimische Tradition. Das Irish Hereford Fillet

Steak in Rotweinsauce mit caramelierten Schalotten zählt zu den beliebtesten Gerichten im Derg Inn. Die absolute Empfehlung ist hier aber ein Klassiker, der perfekt cross und ohne Schnickschnack serviert wird: Fish and Chips! Dünn paniertes fangfrischer Kabeljau mit grandios selbstgemach-



Farbenfrohe Pubs

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



ten Pommes. Dazu – nicht landestypisch aber passend – von der kleinen gut sortierten Weinkarte ein Rheingau Riesling.

Fazit: Die Irische Küche steckt seit jeher voller Vielfalt. Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung der Insel haben sich nun auch auf dem Lande Restaurants etabliert, die immer wieder neu überraschen. Denn das einheimische Klientel wird zunehmend anspruchs-

voller, die Gastgeber und Chefs können ihre Kreativität entfalten. Entlang des Shannon wird das besonders deutlich. Hier strömen immer mehr Touristen – vornehmlich per Boot – in die ambitionierten Häuser und finden das, was Irland und die Erwartung auf das Land prägt: Frische, das Beste aus Meer, Seen, Flüssen und Weiden sowie ein lebenslustiges Volk, das jenseits der Konventionen lebt. Natürlich mit Stolz und Selbstvertrauen – das beste

Rezept für kulinarische Extravaganzen, wie sie in Irland nun fast selbstverständlich sind.

Feichfidh mé thú i Éirean!
(Wir sehen uns bald in Irland)

Fotos: S. Bandau / K. Lenser /
G. Schnatmann

Restaurant-Infos:

Cherry Tree Restaurant

Lakeside Ballina
Killaloe, Clare
Tel: 00353/61/375688

Le Chateau

St. Peter's Port
The Docks Athlone
Tel: 00353/90/6494517

Wineport Lodge

Classon, Athlone
Westmeath Ireland
Tel: 00353/90/6439010
www.wineport.ie



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

The Derg Inn
Terryglass, Nenagh, Tipperary
Tel. 00353/67/22 037
www.derginn.ie

Bootsvermietung

Idealer Ausgangspunkt für Hausboot-Touren auf dem Shannon ist Williamstown Harbour am Shannon-See Derg. Von hier aus lässt sich der See mit seinen besuchenswerten Orten Terryglass und Killaloe besonders gut erkunden. Vom Lough Derg geht es weiter nördlich den Shannon hinauf nach Athlone und den Lough Ree. Die Seen und der Shannon sind sehr beliebte Angel-Reviere (Hechte, teilweise Wildlachs). Entlang des Flusses



Spuren längst vergangener Zeiten

liegen spektakuläre Sehenswürdigkeiten wie die alte Klosteranlage mit Burgruine von Clonmacnois. Überall kann mit dem Boot geankert oder an Häfen und Stegen festgemacht werden. Bis auf wenige Ausnahmen ist dies kostenlos inkl. Frischwasser-Versorgung. An den meisten Orten entlang des Shannon und an den Seen sind Restaurants, urige Pubs und Einkaufsmöglichkeiten vorhanden.

Die sogenannten Hausboote sind schnittige Motoryachten mit geringer Motorisierung, die entspanntes Dahingleiten möglich machen. Dies insbesondere ohne Bootsführerschein; die Vermieter geben eine ausführliche Einweisung. Dazu gibt es detaillierte Karten, auch zu Schleusen



Marina von Shannon Castle

und Drehbrücken (besondere Erlebnisse!). Die Boote verfügen je nach Größe über drei bis acht Schlafplätze, sanitäre Einrichtungen und Bordküche inkl. Herd und Kühlschrank. Angeln werden günstig verliehen.

Empfehlenswerter Bootsverleih mit komplett ausgestatteten Yachten, jahrelanger Erfahrung, Shuttle-Service von den Flughäfen Dublin und Shannon sowie teils Deutsch sprechendem Personal:

Shannon Castle Line
Williamstown Harbour
Tel. 00353/61/927 042
Fax 00353/61/927 426

Mail sales@shannoncruisers.com
www.shannoncruisers.com
Preise pro Boot und Woche von
1050 bis 2675 Euro

Anreise:
Aer Lingus
www.aerlingus.com

Weitere Informationen:

Irland Information
Gutleutstr. 32
D-60329 Frankfurt
Tel.: 069 9231850
Fax: 069 92318588
E-Mail: info@entdeckeirland.de



Shannon River

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

RITZ-CARLTON MOSKAU ERÖFFNET AM 1. JULI



Das Ritz-Carlton Moscow

Wenn die Führungselite Russlands nicht gerade im Kreml zusammentrifft, ist die Chance sehr groß, sie bald während eines wichtigen Arbeitssessens im Restaurant Jeroboam zu entdecken. Das Restaurant von Drei-Sterne-Koch Heinz Winkler befindet sich gleich neben dem Roten Platz im Ritz-Carlton, Moscow. Die Eröffnung am 1. Juli 2007 symbolisiert nicht nur die evolutionären Veränderungen in Moskau, sondern auch die zunehmende Bedeutung der Metropole als stilvolle und anspruchsvolle Destination für Geschäftsreisende und Touristen.

Twerskaja 3 ist eine historische Adresse für Gastfreundschaft und nun Standort des 334 Zimmer großen, 350 Millionen Dollar teuren Ritz-Carlton Hotels. Die aufwändige Fassade des Hauses ist eine Reminiszenz an das Russische Empire und fügt sich harmonisch an das Ensemble des Roten Platzes. Das Interieur ist prachtvoll und mit zeitgemäßen Akzenten versehen. „Unsere eindrucksvolle Präsenz in Moskau ist Teil unserer Strategie, Weltklasse-Hotels in Städten mit starker Wirtschaft zu entwickeln. Der Bedarf an Luxusprodukten und exzellenter Dienstleistung ist enorm“, sagt Simon F. Cooper, President und Chief Operating Officer der The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C.

Informationen und Reservierungen:
Tel. 0800-1812334 (in Deutschland)
Tel. 0800-201127 (in Österreich)
Tel. 0800-553986 (in der Schweiz)
www.ritzcarlton.com

EXKLUSIVES WOHNDOMIZIL MIT HOTEL SERVICE IN MÜNCHEN

Eine neue exklusive Wohnalternative bietet das Maximilian Apartments & Hotel in der Münchner Altstadt Vielreisenden, Schauspielern, Künstlern und Besuchern, die länger in München Station machen. Nur wenige Gehminuten von der Oper und exklusiven Einkaufsstraßen entfernt, genießen die Maximilian-Gäste angenehme Ruhe und stilvoll modernen Wohnkomfort hinter historischer Fassade und in zwei attraktiven Gartenhäusern. Auf gefällige Weise verbindet sich hier mitten in der Bayerischen Landeshauptstadt das Serviceangebot eines First



Maximilian Apartments & Hotel

Class-Hotels mit Weiträumigkeit und familiärem Lifestyle. Das behagliche Wohnambiente zieht sich durch das ganze Haus. „Unser Leitmotiv ist, Gästen ein behagliches Zuhause auf Reisen zu bereiten – mit allem, was dazu gehört“, sagt Gastgeberin und Direktorin Eva Kubon.

Informationen und Buchung:
Maximilian Munich
Apartments & Hotel
Hochbrückenstr. 18
80331 München
Tel. 089 242580
mail@maximilian-munich.com
www.maximilian-munich.com

KURZ NOTIERT

ENGEL, DRACHEN, BUDDHAS DIE NEUE HOTELBAR AUF SCHLOSS HUGENPOET

Jadegrün ist sie geworden, mit dicken, zechenden Engeln, grünen Drachen, kleinen Buddhas, viel Kristall, schwarzem Lack, Rosshaar und Leder.



Gute Laune in der BARONIE

Beschützt wird die BARONIE und ihre Gäste von einem Geschenk, das ihr zur Eröffnung gemacht wurde. Ganesha, indischer Gott der Weisheit, der ganz nebenbei alle Hindernisse aus dem Weg räumt.

Seit dem 4. März heißt die neue Bar auf Schloss Hugenpoet die Gäste willkommen. 20 Plätze laden zum Verweilen ein - vor oder nach dem Essen, nach einem Theater- oder Kinobesuch, einfach so. Die Bar ist von 18.00 bis 1.00 Uhr geöffnet.

Weitere Informationen:
Schlosshotel Hugenpoet GmbH
August-Thyssen-Straße 51
45219 Essen
Tel. 02054 1204-0
Fax 02054 1204-50
E-Mail: info@hugenpoet.de
Internet: www.hugenpoet.de

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

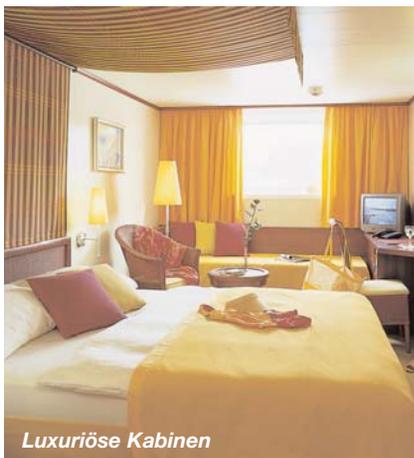
DIE ENTDECKUNG DER LANGSAMKEIT GENIEßER-REISE AUF DER RHÔNE

Beliebte A-ROSA Themenreise „Rhône Gourmet“ mit kulinarischen Highlights und Gastköchen

Mit der Route Gourmet bietet A-ROSA für Genießer noch am 25. August und am 6. Oktober 2007 die beliebte Themenreise auf der Rhône/Saône an, um den Luxus der Langsamkeit und kulinarische Köstlichkeiten zu erleben.

Die Reise mit Start in Lyon führt durch die Provence, Camargue und das Burgund zu reizvollen Städten wie Avignon, Arles oder Chalon-sûr-Saône. Ausflüge in die Ardèche, in die Weinberge von Beaune oder nach Aix-en-Provence sind interessante Ziele.

Ein exklusives kulinarisches Rahmenprogramm durch die zwei mitreisenden Gourmetköche und einen Sommelier mit speziellen Menüs, Grill-Stationen auf dem Sonnendeck, Weinverkostung, Vorträgen und - als Highlight ein 3-Gänge-Menü im Spitzrestaurant L'Abbaye de Collonges von Paul Bocuse in Lyon - bietet Genuss pur. Besonders lohnenswert für Feinschmecker sind die zusätzlichen



Luxuriöse Kabinen



A-Rosa Riverboat garantiert Erholung und Genuss

Gourmet-Ausflüge auf diesen Reisen, die z.B. zum Schokoladen-Weltmeister Bernard Dufoux, zu einer Nougaterie in Montélimar, zum Hühnermarkz in Bresse oder in die Welt der Weine zum Châteauneuf-du-Pape führen.

Alle Flussschiffe sind mit einem Spa- und Fitnessbereich, Sonnendeck, Außenpool, zwei Restaurants und großzügigen Außenkabinen ausgestattet und bieten ein vielfältiges Ausflugsprogramm.

Das Gourmetpaket besteht aus: 4-Gänge Mittags-Menü bei Paul Bocuse mit korrespondierenden Weinen, Wein- und Käseverkostung, Kulinarische Spezialitäten von Gastköchen, Vorträge vom Gastsommelier, köstliche Überraschungen wie z.B. Austern, Kochen an Deck und Sea-Food-Grill.

**Information und Buchung
im Reisebüro
unter www.a-rosa.de
oder unter Tel. 018030/276 72
(9 Cent/Min.)**



Genießer wie Gott in Frankreich

SICHERER HALT IN EDLEM DESIGN - DER NEUE MAGNET-KOCHKOFFER



Kochen wie die Profis - dazu gehört neben jeder Menge Erfahrung, kreativen Ideen und ausgewählten Zutaten nicht zuletzt das professionelle Handwerkszeug. Jeder Koch hütet seine Messer wie einen privaten Schatz.

Von Giesser-Messer gibt es jetzt die passende Schatztruhe für Hobby- und Profiköche, soll heißen, den passenden Magnet-Kochkoffer. Sein Aluminiumgehäuse schützt den wertvollen Inhalt und sorgt außerdem mit edlem Design für einen starken Auftritt. Der eigentliche Clou wird aber erst nach dem Öffnen sichtbar: Die Messer stecken nicht, wie üblicherweise, in Aussparungen oder Taschen, sie werden einfach auf zwei breite Magnetstreifen geklemmt. Ein ebenso einfaches wie geniales Prinzip, das für sicheren Halt und einfache Handhabung sorgt.
Wie gesagt: Kochen wie die Profis

Weitere Informationen:

Johannes Giesser Messerfabrik GmbH,
Tel. 0 71 95 18 08 0
Fax 0 71 95 6 44 66
www.giesser.de

KLEINER HELFER MIT GROßER WIRKUNG

Mit dem Buntschneider von GIESSER sind der Phantasie beim Zubereiten von Speisen keine Grenzen gesetzt. Festes Gemüse wie Kartoffeln, Zucchini, Karotten oder Rüben kann mühelos in dekorative Scheiben oder Stifte mit Zick-Zack Optik geschnitten werden.

Mit dem Buntschneider geschnittene Apfel- oder Melonenwürfel verschönern im Handumdrehen jeden Obstsalat.

Ein kleiner Helfer mit großer Wirkung, der in keiner Küche fehlen sollte.

Die angeschliffene Klinge aus rostfreiem Edelstahl gleitet mühelos durch das Schneidgut. Der ergonomisch geformte Griff erlaubt zügiges und ermüdungsfreies Arbeiten bei minimalstem Kraftaufwand.

Der Buntschneider ist selbstverständlich spülmaschinengeeignet.



GENIO - DIE NEUE PATENTIERTE DIMENSION DES SCHNEIDENS

Unter der Devise „Die Vielfalt neu entdecken“ präsentiert GRAEF mit dem GENIO Schlitten die neue Dimension des Schneidens. Der intelligente Schlitten mit seiner beweglichen Schneidauflage nutzt die natürliche Schwerkraft, um komfortables Schneiden für Schneidgut jeder Art und Größe zu ermöglichen.

Der neue GENIO Schlitten ist die ideale Ergänzung der bewährten GRAEF Schneidemaschinen Serie. Erhältlich ist dieser Schlitten in einem Exklusiv-Programm vom Einsteigermodell TENDENZA bis zum HIGH-END-Gerät ZENTRO. Der GRAEF GENIO Schlitten steht für noch mehr Komfort in der Handhabung. Dank der variablen Schlittenauflage bleibt das Schneidgut stets in seiner Ausgangsposition, passt sich der Größe und dem Gewicht des Schneidgutes stufenlos an und sorgt damit für die ideale Schnittposition. Die zusätzliche Fixierung von Hand, wie bei herkömmlichen Schlitten, entfällt, da die geneigte Auflage das Wegrollen und Verrutschen verhindert.

Neben traditionellem Schneidgut wie Brot, Wurst und Käse



ermöglicht die neue Schneidauflage auch das schnelle Verarbeiten von vielfältigen Zutaten. Champignons, Auberginen, Weißkohl, Kiwis und Ananas sind nur einige Beispiele für das breite Anwendungsspektrum des GRAEF GENIO Schlittens.

Der praktische Restehalter sorgt für schnelles und sicheres Arbeiten. Durch die runde Auflage passt sich der Halter den Bewegungen des Schneidgutes an. Somit wird mit dem GENIO Schlitten von der ersten bis zur allerletzten Scheibe müheloses Aufschneiden garantiert.

„Wir haben diese Weltneuheit zum Patent angemeldet und sind uns sicher, dass der GENIO Schlitten Standards in Bezug auf Sicherheit, Ergonomie und Schneideergebnis setzen wird“, freut sich Hermann Graef, Geschäftsführer der Gebrüder GRAEF GmbH & Co KG über die intelligente Schneidlösung.

Weitere Informationen:

**Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Tel: 02932-9703-0
Fax: 02932-9703-90, E-Mail: info@graef.de
www.graef.de**





Tinnitus:

**Stiftung Gesundheit
zertifiziert
Patienten-Ratgeber**

"Das Klingeln der Ohren" (lateinisch: Tinnitus aurium) oder kurz Tinnitus ist ein Symptom, dessen Verbreitung unter anderem durch vermehrte Lärmbelastung und Stress stetig zunimmt. Dabei handelt es sich um Ohrgeräusche, die zumeist nur subjektiv als Pfeifen, Rauschen, Zischen oder Summen wahrgenommen werden. Folge: Eine permanente Geräuschkulisse, der laut der Deutschen Tinnitus Liga rund drei Millionen Menschen nicht enttrinnen können. Informationen für Betroffene bietet dieser zertifizierte Ratgeber. Anhand von Patientenfragen erläutert er das Thema ausführlich und gibt somit eine umfangreiche Hilfestellung.

Dr. med. J. Sandmann, Dr. med. M. Khan, Prof. Dr. med. H. Scherer, Priv.-Doz. Dr. med. B. Mazurek: Tinnitus: 100 Fragen – 100 Antworten, akademos Wissenschaftsverlag, ISBN 978-3-934410-86-2, für 12 Euro



LifeCycle Pharma

**klinische Studie zur Behandlung hoher
Cholesterinwerte**

LifeCycle Pharma A/S (OMX:LCP) gab bekannt, dass das Unternehmen eine klinische Studie der Phase II mit LCP-AtorFen, einer festdosierten Kombination von Atorvastatin und Fenofibrat zur Behandlung von zu hohem Cholesterinspiegel auflegen wird. LCP-AtorFen ist als wirksame und sichere Behandlung zu hoher Cholesterinspiegel entwickelt worden und geht drei wichtige kardiovaskuläre Risikofaktoren an: Cholesterin mit niedriger Dichte (LDL-C), Cholesterin mit hoher Dichte (HDL-C) und Triglyzeride (TG).

Es handelt sich um eine doppelblinde, randomisierte, aktiv kontrollierte Studie zum Vergleich von LCP-AtorFen mit Lipitor(R) und Tricor(R) bei rund 200 Patienten mit gemischter Dyslipidämie über 12 Wochen gefolgt von einer einjährigen, offenen Verlängerung der Studie. "Die Studie soll uns die notwendigen Hinweise zur Planung des Programms der Phase III bei verschiedenen Patientengruppen liefern", sagte Dr. Michael Beckert, Chief Medical Officer bei LifeCycle Pharma.

"Wir sind hocheifrig, mit dem Beginn dieser Studie einen weiteren Meilenstein erreicht zu haben", sagte Dr. Flemming Ørnkov, CEO von LifeCycle Pharma. "Unser LCP-AtorFen-Programm schreitet wie geplant voran und wir sind zuversichtlich, die Ergebnisse der Phase-II-Studie nächstes Jahr vorliegen zu haben."

"Dies ist der Beginn eines spannenden klinischen Entwicklungsprogramms. LCP-AtorFen, die Kombina-

tion eines der potentesten und sichersten Statine (Atorvastatin) mit einem sicheren und wirksamen Fibrat (Fenofibrat), eröffnet die Möglichkeit, alle Aspekte der atherogenen Triade (LDL-C, HDL-C und Triglyzeride) mit einer einzigen Tablette anzugehen", sagte Dr. Michael Davidson, Klinik-Professor an der Pritzker School of Medicine der Universität von Chicago, ärztlicher Leiter bei Radiant Research und einer der klinischen Versuchsleiter der Studie.

Der American Health Association (AHA - amerikanische Gesundheitsvereinigung) zufolge haben über 105 Millionen erwachsene Amerikaner einen Gesamtcholesterinspiegel im Blut von 200 mg/dl und darüber und 36,6 Millionen erwachsene Amerikaner haben Werte von 240 und darüber. Beim Erwachsenen gelten Cholesterinwerte von 240 mg/dl oder darüber als zu hoch und Werte zwischen 200 und 239 mg/dl gelten als grenzwertig hoch. Als Erstbehandlung werden üblicherweise Statine empfohlen, doch haben diese nur begrenzt Einfluss auf das HDL-C und die Triglyzeride (TG) und werden deshalb häufig in Kombination mit anderen Wirkstoffen, z.B. mit Fenofibrat eingesetzt. Es gibt viele verschiedene Statine, doch führend ist das von Pfizer vermarktete Lipitor(R) (Atorvastatin). Weltweit wurde im Jahre 2006 mit Atorvastatin ein Umsatz von 13,6 Mrd. USD erzielt, was einem Zuwachs von 6 % gegenüber dem Jahre 2005 entspricht (Quelle: IMS). Lipitor(R) ist insgesamt das weltweit führende Pharmaprodukt. Der Verkauf von Fenofibrat hat in den letzten Jahren stark zugenommen und im Jahre 2006 belief sich



der Fenofibrat-Umsatz auf 1,7 Mrd. USD weltweit, eine Zunahme von 16 % gegenüber 2005 (Quelle: IMS).

LCP-AtorFen ist LifeCycle Pharmas hauseigener Wirkstoffkandidat und kombiniert Atorvastatin (der Wirkstoff von Lipitor(R)) und die niedrigste Dosierung von Fenofibrat, die keine Auswirkung auf die Verdauung hat. LCP-AtorFen ist als wirksame und sichere Behandlung hoher Cholesterinspiegel entwickelt worden und geht drei wichtige kardiovaskuläre Risikofaktoren an: Cholesterin mit niedriger Dichte (LDL-C), Cholesterin mit hoher Dichte (HDL-C) und Triglyzeride (TG). LCP-AtorFen wird als Einzeltablette entwickelt, die vom Patienten zu einem ihm passenden Zeitpunkt einmal am Tage eingenommen wird.

LifeCycle Pharma ist in Hørsholm, Dänemark, ansässig und ist ein aufkommendes Pharmaunternehmen mit einer breiten Palette, bereits in der Endphase der Entwicklung befindlicher Mittel für die Therapiebereiche Cholesterin-Behandlung, Bluthochdruck, Organtransplantationen und Autoimmunkrankheiten. Die MeltDose(R)-Technologie, LifeCycle Pharmas firmeneigene Verfahrensplattform, ermöglicht niedrigere Dosierungen, geringere Nebenwirkungen, höhere Sicherheit und Therapiebefolgung, kürzere Produktentwicklungszeiten und niedrigere Entwicklungskosten. LifeCycle Pharma wird an der Börse OMX Nordic Exchange unter dem Tickersymbol (LCP) notiert.

Weitere Informationen:

LifeCycle Pharma A/S
Kogle Allé 4
DK-2970 Hørsholm
Denmark
Tel. + 45 70 33 33 00
Fax +45 36 13 03 19
e-mail: info@lcpharma.com
www.lcpharma.com

IGeL-Markt wächst weiter

Zusatz-Angebote beim Arzt erfolgen nicht immer rechtlich korrekt

Eine weiter wachsende Zahl gesetzlich krankenversicherter Patienten bekommt beim Arztbesuch Zusatzleistungen gegen private Rechnung angeboten. Nach einer aktuellen Umfrage unter gesetzlich Krankenversicherten hat ein Viertel (25,2 %, d. h. mehr als 18 Mio. Versicherte) innerhalb eines Jahres beim Arzt eine solche Erfahrung gemacht. Dabei werden diese Angebote gezielt einkommensstarken Patienten offeriert. Die Betroffenen zeigen sich angesichts der Vermarktung privater Zusatzleistungen in der Arztpraxis häufig verunsichert - bei der Mehrheit der privaten Zusatzleistungen (63,6 %) unterblieb die erforderliche schriftliche Vereinbarung zwischen Arzt und Patient vorder Behandlung. Ein Fünftel (21,1 %) der erbrachten Leistungen erfolgte ohne Rechnung. Dies sind Ergebnisse einer aktuellen Analyse zur Entwicklung im IGeL-Markt. Sie basiert auf einer bundesweiten telefonischen Befragung von 3.000 gesetzlich Krankenversicherten.

Etwa 18 Millionen Patienten (25,2 % der Versicherten) haben im Laufe der letzten zwölf Monate in einer Arztpraxis sog. "Individuelle Gesundheitsleistungen" angeboten bzw. in Rechnung gestellt bekommen (zahnärztliche Leistungen ausgenommen). Die aktuellen Zahlen, so WildO-Geschäftsführer Jürgen Klauber, bewegten sich nach wie vor auf einem hohen Niveau, das sogar noch leicht angewachsen sei. Insgesamt werde mit IGeL - hochgerechnet - ein Umsatz von rund einer Milliarde Euro erzielt.

Bei den Angaben zu den einzelnen IGeL-Leistungen zeigt sich eine große Bandbreite. An der Spitze liegen mit einem Anteil von 19,7 % Ultraschalluntersuchungen, gefolgt von Augeninnendruckmessungen (14,6%) und ergänzenden Krebsfrüherkennungsuntersuchungen bei Frauen (13,8%). Auf diese drei Leistungsgruppen entfällt nahezu die Hälfte der angebotenen Leistungen. Dabei adressieren die IGeL-Angebote unterschiedliche Personengruppen. Beispielsweise werden Ultraschalluntersuchungen und ergänzende Krebsfrüherkennungsuntersuchungen bei Frauen vor allem den Frauen zwischen 30 und 50 Jahren angeboten. Das Angebot für Augeninnendruckmessungen nimmt mit dem Alter der Patienten zu.

Fachärzte machen im Vergleich zu Allgemeinmedizinern deutlich mehr private Leistungsangebote. Am häufigsten bieten Gynäkologen und Augenärzte IGeL an. An dritter Stelle werden die Urologen genannt, gefolgt von Hautärzten und Orthopäden.

Wie bereits in der letzten Untersuchung zeigt sich auch aktuell wieder eine deutliche soziale Differenzierung beim Angebot von IGeL: Patienten mit überdurchschnittlicher Bildung und höherem Einkommen bekommen IGeL deutlich häufiger angeboten. So bekam in den unteren Einkommensgruppen (bis 1.000 Euro Haushaltsnettoeinkommen) nur etwa jeder Sechste Privatleistungen vorgeschlagen (14,9 %), während in den höheren Einkommensgruppen (über 4.000 Euro Haus-



haltsnettoeinkommen) mehr als ein Drittel der Befragten (37,0 %) über ein individuelles Angebot ihres behandelnden Arztes berichtet. Patienten mit hoher Schulbildung werden doppelt so häufig private Zusatzleistungen angeboten (33,4 %) wie Patienten mit einfacher Schulbildung (16,8 %).

Die Befragungsergebnisse dokumentieren zudem erneut, dass die Erbringung von IGeL-Leistungen nicht immer rechtlich korrekt erfolgt. In nur 36,4 % der genannten Fälle wurde vor der Behandlung eine schriftliche Vereinbarung zwischen Arzt und Patient getroffen. Für jede fünfte erbrachte IGeL-Leistung (21,1 %) wurde in der Arztpraxis keine Rechnung ausgestellt.

"Wenn Ärzte als Verkäufer von sogenannten Individuellen Gesundheitsleistungen auftreten, werden Patienten zu Kunden, die eine Leistung aus eigener Tasche zahlen", sagt Studienleiter Klaus Zok: Drei Viertel der Versicherten mit IGeL-Erfahrung befürchten eine Verschlechterung des Verhältnisses zwischen Arzt und Patient durch die Zusatzangebote.

"In einem wachsenden Privatmarkt der IGeL ist nach wie vor mehr Transparenz und Qualitätssicherung nötig", betont Zok. Krankenkassen und Verbraucherzentralen bieten hier Unterstützung an. Patienten, die sich durch IGeL-Angebote verunsichert fühlen, sollten sich hier vor einer Inanspruchnahme beraten lassen.

Kontaktadresse und Informationen:
Wissenschaftliches Institut der AOK (WIdO)
Klaus Zok
Tel.: 0228 843-134
E-Mail: klaus.zok@wido.bv.aok.de

Genetische Risikofaktoren für das Restless-Legs-Syndrom identifiziert

Bonn/München (ots) - Wissenschaftler des Nationalen Genomforschungsnetzes (NGFN) haben mehrere genetische Varianten identifiziert, die das Risiko erhöhen, am Restless-Legs-Syndrom

(Syndrom der unruhigen Beine, RLS) zu erkranken.

Unter der Leitung von Privatdozentin Dr. Juliane Winkelmann vom Max-Planck-Institut für Psychiatrie und Professor Thomas Meitinger vom GSF Forschungszentrum für Umwelt und Gesundheit in München untersuchte ein Forscherteam die genetische Information von über 1.500 RLS-Patienten und verglich sie mit der Erbinformation von mehr als 2.500 gesunden Probanden.

Die Wissenschaftler suchten dabei nach kleinsten Abweichungen im Erbgut, sogenannten SNPs, bei denen nur ein einzelner Gen-Buchstabe vertauscht ist. "Wir entdeckten so genetische Varianten auf den Chromosomen 2, 6 und 15, die das Risiko an RLS zu erkranken, jeweils um mehr als 50 Prozent erhöhen", erklärt Meitinger. In den betroffenen Regionen liegen die Gene MEIS1, BTBD9 und LBXCOR1, die während der embryonalen Entwicklung an der Ausbildung der Beine und des Nervensystems beteiligt sind.

Die Erkenntnis, dass diese Gene auch bei der Entstehung des RLS eine Rolle spielen, eröffnet völlig neue Wege für die weitere Ursachenforschung und die Entwicklung innovativer Therapieansätze. "Bisher war völlig unklar, wodurch das Restless-Legs-

Syndrom ausgelöst wird", so Meitinger. "Unsere Ergebnisse zeigen eindeutig, dass es genetische Risikofaktoren gibt, die in Kombination für diese Krankheit verantwortlich sind."

Das RLS gehört zu den häufigsten Erkrankungen des Nervensystems. Die Häufigkeit ist altersabhängig. Zehn Prozent der über 65-Jährigen kennen diese Beschwerden. Die Betroffenen spüren abends und nachts, wenn sie zur Ruhe kommen, ein Ziehen und Reißen oder andere unangenehme Gefühle in den Beinen. Durch Bewegung oder Umhergehen können diese Beschwerden zwar gelindert werden, doch in der Ruheposition sind die Symptome dann wieder vorhanden. Die Folge können schwere Ein- und Durchschlafstörungen, chronischer Schlafmangel und eine damit verbundene Tagesmüdigkeit sein. In schweren Fällen können die Beschwerden zu Depressionen und sozialer Isolation führen.

Kontakt:

Prof. Dr. Thomas Meitinger
Institut für Humangenetik
Technische Universität München
Klinikum rechts der Isar

Institut für Humangenetik
GSF Forschungszentrum für Umwelt und Gesundheit Neuherberg
Tel. 089 3187-3284
und 089 4140-6380
E-Mail: meitinger@gsf.de und meitinger@humangenetik.med.tu-muenchen.de



Hoffnung gegen Aids: Viramune® schon eine Million Mal zur Prävention der Mutter-Kind- Übertragung bereitgestellt

Lilongwe, Malawi, und Ingelheim, Deutschland. – Boehringer Ingelheim hat inzwischen eine Million Mutter-Kind-Dosen Viramune® (Nevirapin) zur Bekämpfung von Aids an Entwicklungsländer verschickt. Die Millionste Lieferung ging vor wenigen Tagen nach Malawi. Seit 2000 gewährt das Unternehmen freien Zugang zu Einmalgaben Viramune®, das entweder als Mono- oder als Kombinationstherapie mit anderen Medikamenten eingesetzt wird, um die Übertragung des HI-Virus von der Mutter auf das Kind während der Geburt zu verhindern.

Die erste Lieferung im Rahmen des Viramune®-Spendenprogramms ging im Oktober 2000 nach Brazzaville in der Republik Kongo. Für Millionen HIV-positive Frauen und Familien in Entwicklungsländern sind eine gut verlaufende Schwangerschaft, eine problemlose Geburt und ein gesundes Neugeborenes keine Selbstverständlichkeit: Die Übertragung des HI-Virus von der Mutter auf das Kind während der Geburt (Mother-to-child transmission, MTCT) ist für mindestens 90 Prozent aller HIV-Infektionen bei Kindern weltweit verantwortlich. Aber dieses Risiko kann erheblich vermindert werden, wenn angemessene Interventionen bereit stehen. „Das Viramune-Spendenprogramm ist ein ausgezeichnetes Beispiel dafür, wie der private Sektor aktive Hilfe in Entwicklungsländern leisten kann“, kommentierte Heidemarie Wieczorek-Zeul, Bundesministerin für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung. „Wir können Aids nur dann besiegen, wenn alle Interessen-

gruppen, alle Mitglieder der Gesellschaft ihren Teil dazu beitragen. Auf dem G8-Gipfel in Heiligendamm haben sich die Staats- und Regierungschefs zu ihrer Zusage bekannt, bis 2010 einen universellen Zugang zu sichern; in diesem Zusammenhang haben die führenden Industriestaaten in Heiligendamm beschlossen, in den kommenden Jahren zusätzlich 60 Milliarden US-Dollar für den Kampf gegen HIV/Aids, Malaria und Tuberkulose bereitzustellen.“

Boehringer Ingelheim setzt sich dafür ein, dass HIV-Patienten in den Entwicklungsländern Zugang zu antiretroviralen Medikamenten erhalten, nicht nur durch das Viramune®-Spendenprogramm, sondern auch durch erhebliche Preissenkungen für Viramune® für die chronische Therapie in 143 Ländern und durch Vergabe kostenloser Non-Assert-Vereinbarungen, die es allen von der Weltgesundheitsorganisation WHO präqualifizierten Generika-Herstellern ermöglichen, das Medikament für Entwicklungsländer zu produzieren.

„Malawi macht zurzeit große Fortschritte in der Prävention der Übertragung des HI-Virus von der Mutter auf das Kind“ beschreibt die UNICEF-Repräsentantin Aida Girma die Situation in Malawi, wo die Mutter-Kind-Übertragung für jährlich fast 30.000 Infektionen bei Neugeborenen verantwortlich ist. „Von 2003 bis 2005 gab es nur 36 Zentren, die eine MTCT-Prophylaxe anboten, dagegen waren es Ende 2006 schon 119 Zentren. Die Lieferungen von Boehringer Ingelheim

haben Gesundheitseinrichtungen erreicht, in denen der Bedarf überwältigend ist. Dank eines starken politischen Willens fördert die Regierung die rasche Ausweitung der MTCT-Dienste auf alle 542 Gesundheitszentren, die bis Juni 2008 fertig gestellt sein sollen.“

Malawi hat etwa 14 Millionen Einwohner. Nach Schätzungen sind etwa eine Million Einwohner an HIV/Aids erkrankt – darunter etwa 83.000 Kinder. Nur sieben Prozent der Kinder, die eine Behandlung benötigen, erhalten sie auch. In einem Jahr bekommen 104.000 HIV-positive Frauen ein Kind – mit einer Infektionsrate von mehr als 30 Prozent der Neugeborenen. Weniger als 15 Prozent der Schwangeren, die eine Antenatal Clinic (Sprechstunde für Schwangere) aufsuchen, haben Zugang zu den Maßnahmen für die Infektionsprävention. Die Therapie mit Einmalgaben Viramune® für Mutter und Kind wird seit 2003 in Malawi eingesetzt. 2007 übernahm das Land dann die von der Weltgesundheitsorganisation empfohlene Kombinationstherapie zur Prävention der Mutter-Kind-Übertragung. Malawi wird auch weiterhin Viramune®-Spenden zur Vervollständigung des neuen Behandlungsregimes erhalten, das innerhalb der nächsten zwei Jahre schrittweise auf alle Zentren ausgedehnt werden soll. „Die Lieferung von bisher einer Million gespendeten Einmalgaben Viramune® für Mutter-Kind-Paare verdeutlicht das Engagement von Boehringer Ingelheim für Entwicklungsländer. Darüber hinaus haben wir den Preis für Viramune® zur dauerhaften Aids-Behandlung um 90 Prozent reduziert und ermöglichen es Generika-Herstellern durch die Vergabe kostenloser Non-Assert-Erklärungen unser patentiertes Medikament in Entwicklungsländern herzustellen und zu liefern“, betonte Dr. Alessandro Banchi, Sprecher der Unternehmensleitung



von Boehringer Ingelheim. „Darüber hinaus investieren wir auch weiterhin in die Erforschung und Entwicklung von HIV-Medikamenten für die Zukunft. Die heutige Behandlung ist möglicherweise nicht die richtige Antwort auf das mutierte Virus von morgen. Daher ist eine intensive Forschung die einzige Lösung für diese zerstörerische Krankheit“.

Das von Boehringer Ingelheim entwickelte Viramune® (Nevirapin) ist ein antiretrovirales Medikament, das durch eine einfache Behandlungsmethode die Wahrscheinlichkeit einer Infektion des Neugeborenen mit dem HI-Virus während der Geburt senkt: Die HIV-positive Mutter erhält eine Einmalgabe Viramune® während der Wehen in Form einer Tablette, das Neugeborene einige Tropfen des selben Medikaments als Lösung innerhalb der ersten 72 Stunden nach der Geburt. Gemäß den Leitlinien für Arzneimittelspenden der WHO gewährt Boehringer Ingelheim Entwicklungs- und Schwellenländern kostenlosen Zugang zu Viramune®, wenn die lokalen Regierungen ihr Interesse bekunden. Dieses Spendenprogramm steht allen Regierungen, Nicht-Regierungsorganisationen, Wohltätigkeitsorganisationen und anderen Anbietern im Gesundheitswesen mit umfassender MTCT-Prävention zur Verfügung. Das Unternehmen spendet das Produkt derzeit an 59 Länder in Afrika, Asien, Lateinamerika und Osteuropa. Insgesamt wurden bisher eine Million Mutter-Kind-Dosen für die Einmalgabe kostenlos bereitgestellt.

Weitere Informationen

**Boehringer Ingelheim Pharma
GmbH & Co. KG**
Binger Strasse 173
55216 Ingelheim am Rhein
Tel. 06132 77-3966
Fax: 06132 77-3999
www.boehringer-ingelheim.de

Weltweit erste klinische Studie zur Erforschung medikamentenfreisetzenden Stents

XIENCE V SPIRIT WOMEN Studie zur Beurteilung des XIENCE(TM) V Everolimus-freisetzenden Koronarstentsystems in der Behandlung von Frauen mit kardiovaskulären Erkrankungen

Zielsetzung der XIENCE V SPIRIT WOMEN-Studie ist es, tiefere Einsichten darüber zu gewinnen, wie sich Herzerkrankungen auf Frauen auswirken, und das Verhalten des XIENCE(TM) V Everolimus-freisetzenden Koronarstentsystems bei Frauen aus Europa, dem Asien-Pazifik-Raum, Kanada und Lateinamerika mit nicht vorbehandelten Koronarstenosen zu beurteilen.

Die Studie wird sich auf spezielle Gesichtspunkte der Frauengesundheit in Bezug auf die koronare Herzkrankheit konzentrieren, wie das allgemeine Bewusstsein über die Erkrankung, die Symptome zum Manifestationszeitpunkt, ärztliches Überweisungsverhalten und Hormon/ Menopausenstatus.

Weil die Diagnose bei Frauen eine grössere Herausforderung darstellt als bei Männern, können Frauen mit Herzkreislauf-Erkrankungen unterversorgt sein. Frauen weisen normalerweise andere Symptome auf als Männer, und die Symptome haben oft einen eher allmählichen und diskreten Charakter. Anstelle der häufiger erkannten Symptome wie dem plötzlich einsetzenden, heftigen Thoraxschmerz und dem unbehaglichen Druck- oder Völlegefühl, wie sie bei Männern vorherrschen, können bei Frauen zum Bei-

spiel andere Warnzeichen auftreten, wie Kurzatmigkeit, Schwindel, Übelkeit, Verdauungsstörungen, Erbrechen, unklare Erschöpfung sowie Schmerzen in Rücken, Schulterblatt oder Kiefer. XIENCE V SPIRIT WOMEN wird Daten darüber erbringen, wie sich die Krankheit bei Frauen manifestiert.

Die klinische Studie XIENCE V SPIRIT WOMEN ist die erste grosse Interventionsstudie, die untersucht, wie sich kardiovaskuläre Erkrankungen bei Frauen von denen bei Männern unterscheiden. Etwa 2.000 Frauen in ganz Europa, dem Asien-Pazifik-Raum, Kanada und Lateinamerika werden in etwa 100 Zentren in die XIENCE V SPIRIT WOMEN aufgenommen. In der Studie werden Patienten- und Krankheitsmerkmale untersucht, die für Frauen spezifisch sind, wie der Menopausenstatus und hormonelle Profile, wie auch Behandlungsergebnisse, unter anderem Tod, Herzinfarkt, erforderliche Reintervention (target vessel revascularization (TVR)) und das potentielle Risiko einer Stentthrombose.

Weitere Informationen unter

www.abbott.com

Kontakt:

**Abbott Laboratories
Ansprechpartnerin:**

**Karin Bauer Aranaz,
Tel. +1 408 845-3887**

Ausgabe 1/2007 6,80 Euro/9,50 sFr.
www.neunsight.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