ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

Das Magazin für Ärzte

+THERME EUROPA

Besonders Empfehlenswert

Ein Stern in der Diaspora:
Jens Bomke in Wadersloh -
ein Meisterkoch in Ostwestfalen

Der Geniesser Tipp

Champagner und Weine
Der eigene Weinkeller
Tipps und Rezepte von
Armin Roßmeier

Der besondere Tipp

Neues Design in altem Gemäuer
Tu felix Austria -
glückliche Steiermark
Irland - die grüne Insel
Italienisch leben - Toscana pur

Kurz notiert

Adlon beim „Festival of Lights"
Weihnachtsfeier in der
Residenz Heinz Winkler
A-ROSA Travemünde:
Hotel des Jahres 2007

Buch-Tipps

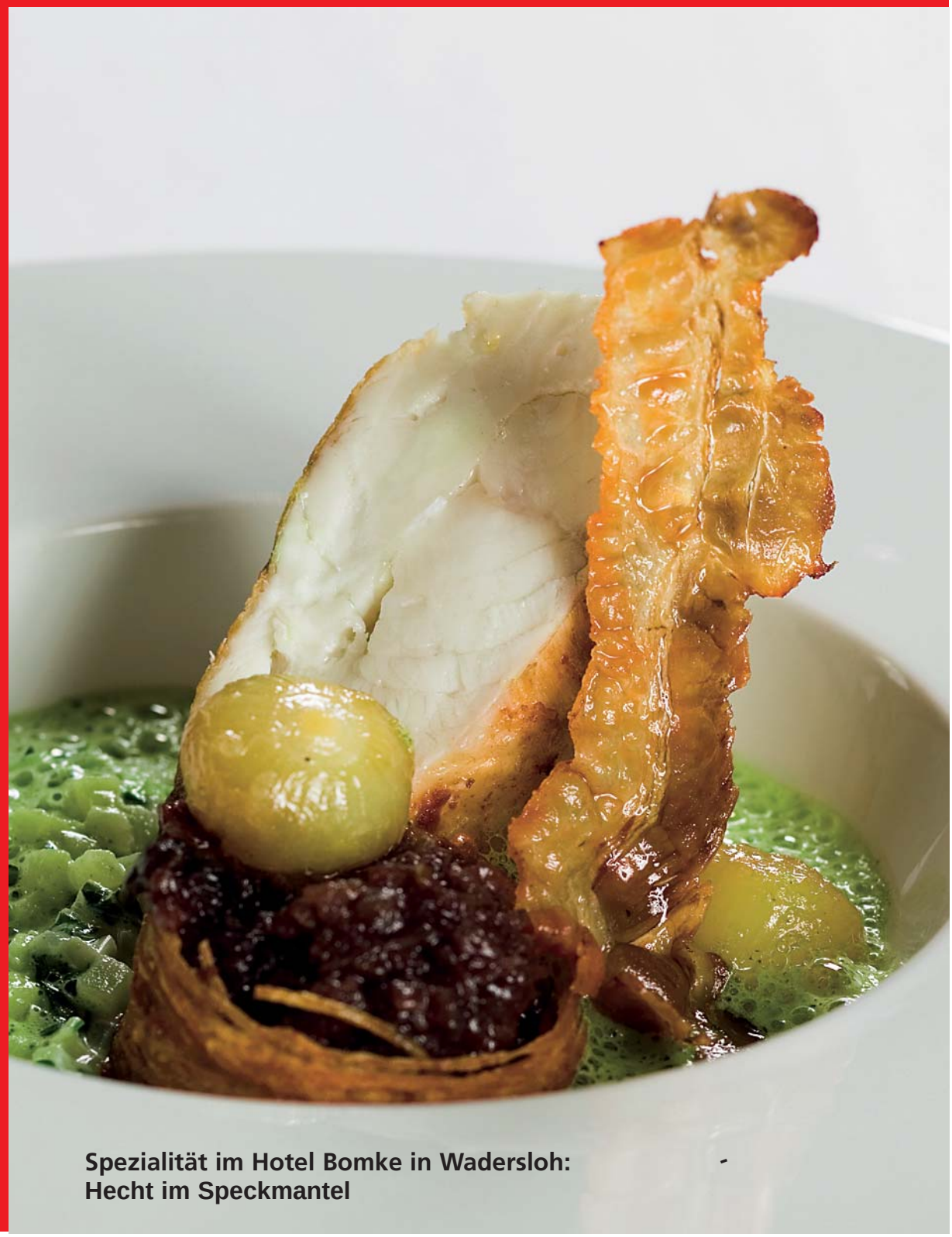
Medizin News

Pharma News

Medica in Düsseldorf

Das komplette Programm

7/8-2007
26. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



**Spezialität im Hotel Bomke in Wadersloh:
Hecht im Speckmantel**

Büroklammern gibt's im Laden. Blut nicht.

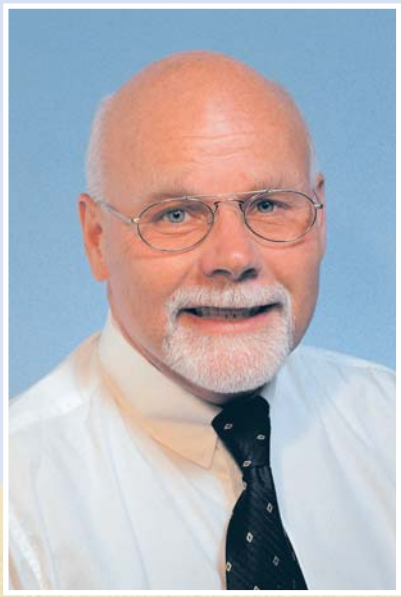
SPENDE BLUT

BEIM ROTEN KREUZ

Deutsches Rotes Kreuz

Termine und Infos 0800 11 949 11 oder www.DRK.de

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

der Herbst ist für Gourmets eine ganz besondere Jahreszeit. Neuer Wein, Trüffel, Pilze all diese und andere Köstlichkeiten bereichern unseren Speiseplan.

Lassen Sie sich auch dieses Mal wieder von unseren Empfehlungen inspirieren. Jens Bomke, den Sternekoch aus der Diaspora, bei Beckum / NRW, haben wir Ihnen ja schon in der Sonderausgabe im August vorgestellt, was wir Ihnen noch nicht gesagt haben ist das bei Jens Bomke westfälische Tradition mit raffinierter Kochkunst verfeinert wird. Bei ihm haben wir auch einen erstklassigen, in Deutschland noch nicht sehr bekannten Champagner, von Alfred Gratien entdeckt. Im „ Weingeniesser Tipp “ stellen wir zwei Sorten dieses wirklich exzellenten Champagners vor.

Wer über den üblichen Weinkeller hinaus seinen Wein so wie die Profis lagern will, erfährt nach dem Weingeniesser Tipp, wie und wo Wein richtig gelagert wird.

In Hamburg hat die Mövenpick Gruppe einen unter Denkmalschutz stehenden Wasserturm zu einem komfortablen, gemütlichen Hotel ausgebaut, die Innenarchitektin Cornelia Markus-Diedenhofer zeigt wie man ein Hotel, modern aber gemütlich und zweckmäßig einrichtet.

Natürlich gehört auch ein Gourmet-Restaurant zum Hotel, der Chef Christian Burmester wird sicher bald ganz oben in der Hamburger Liga mit mischen.

Aufgefallen ist uns die Liebe zum Detail bei den Badeinrichtungen, die besondere Note wird mit den Armaturen von Kludi hervorgehoben. Cornelia Markus-Diedenhofen war auch verantwortlich für die Ausstattung des neuen Hotels „The Charles“ in München, ein zur Roccoforte Gruppe gehörendes Hotel, doch darüber in einer späteren Ausgabe mehr.

Irland hat unsere ganze Aufmerksamkeit in diesem Jahr bekommen, fahren Sie noch mal mit uns dahin und geniessen Sie die grüne Insel.

Die Toscana von Österreich so nennen unsere Nachbarn die Steiermark. Anne Wantia war da und hat Ihnen viele Tipps und Anregungen mit gebracht. Die Herbstrezepte von Armin Roßmeier nachzukochen lohnt sich, die Anregungen unseres Fernsehkochs sind immer eine Empfehlung.

Wer sich jetzt schon für die Weihnachtszeit vorbereiten will findet unter „ Kurz Notiert“ Veranstaltungshinweise für die Weihnachtszeit und darüber hinaus.

Lange Abende und Lesen das gehört irgendwie zusammen, für die Hobby Köche unter Ihnen hat Horst Dieter Ebert ausgesuchte Vorschläge zusammen gestellt.

Wie immer lesen Sie bei uns auch das neueste aus der Medizin und natürlich was Sie auf der diesjährigen Medica erwartet.

Viel Spaß beim Nachkochen der Rezepte und denken Sie daran

alles wird gar.

Geniessen Sie die Zeit

Ihr

Klaus Lenser
Herausgeber

ERNÄHRUNGSMEDIZIN-AKTUELL

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+THERME EUROPA

Abonnement

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

www.gour-med.de

INHALT

6 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**
Jens Bomke in Wadersloh - ein Stern in der Diaspora

12 **WEIN-GENIESSERTIPP**
Champagne Alfred Gratien • Weingut Reichsrat von Buhl
Dem Weinkenner sein Refugium

16 **GENIESSERTIPP VON ARMIN ROSSMEIER**
Kürbisse

18 **DER BSONDERE TIPP**
Neues Design in altem Gemäuer • Tu felix Austria - glückliche Steiermark • Irland - die grüne Insel • Italienisch leben - Toscana pur

35 **BUCHTIPPS**
Empfehlungen zum Selberlesen und Verschenken

38 **MEDICA 2007**
Das komplette Programm

40 **PHARMA NEWS**
Aktuelle COPD Leitline: Experten empfehlen Myrtol zur Sekret- Elimination • Dexibuprofen: schneller und direkter gegen Schmerz

42 **MEDIZIN NEWS**
MEDICA 2007: Trends der Endoprothetik • elektronische Gesundheitskarte • Instrumentenentwicklung • Telemedizin auf dem Vormarsch
Robert Koch Institut - Neue Empfehlungen der Ständigen Impfkommission veröffentlicht

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

Christa und Jens Bomke

EIN STERN IN DER DIASPORA

JENS BOMKE IN WADERSLOH - EIN MEISTERKOCH IN OSTWESTFALEN

A. Wantia und K. Lenser

Brut Classic - einer der besten unter den besten Champagnern von Alfred Gratien

Wo, zum Teufel werden sich jetzt viele fragen liegt Wadersloh,

mitten auf dem Land – um genau zu sein – in der Nähe von Beckum im Münsterland gibt es noch einen Koch der nicht nur mit Leib und Seele Westfale ist, nein trotz oder gerade wegen kulinarischer Höchstleistungen, hat er die Bodenhaftung nicht verloren und kreiert heute eine französisch-mediterran inspirierte Regionalküche. Im kleinen Wadersloh, im südlichen Münsterland, steht das historische Gebäude des Hotel Bomke. Seit 1874 wird das Hotel von der Familie geführt, das, wie so häufig in früheren Zeiten, zuvor

Gemütliche Gastlichkeit im Hotel Bomke

Zurück zum Inhaltsverzeichnis

Christa Bomke: strahlender Service

Pferde- und Poststation war und auch schon einen Weingroßhandel und Kolonialwaren beheimatet hatte.

Nach „Wanderjahren im Ausland und beruflichen Stationen u.a. bei Jörg Müller, Sylt und Harald Wohlfahrt, Baiersbronn kehrte Jens Bomke 1988 ins elterliche Hotel zurück. Seine Verbundenheit zu der Heimat und der Hang zur Untertreibung, übrigens das ist es was einen Westfalen auszeichnet, liessen ihn mit seinen erworbenen Kochkünsten behutsam umgehen. War er doch auf seine einheimischen Gäste angewiesen. Die aber und das ist gar nicht verwunderlich mochten seine „Neue westfälische Küche“ und freuten sich über die kulinarischen Feinheiten mit denen Jens Bomke , Dicke Bohnen oder Grünkohl zu wahren „ Highlights“ machte. Natürlich vergass er das - bei seinen, schon berühmten Kollegen - Erlernte nicht, und begeisterte seine Gäste mit leichter mediterran- französischer Küche. 1995 übernahm er dann den elterlichen Betrieb, im wahrsten Sinne des Wortes legte er, jetzt selbst verantwortlich richtig los, es dauerte nicht lange und er erkochte sich einen Michelin Stern. Seine Devise „die Leute in Wadersloh sollen mich mögen“ war nicht immer einfach einzuhalten. Die bodenständigen Westfalen beäugten schon ziemlich skeptisch was da im Hotel Bomke auf der Speisenkarte zu lesen war.

Haute Cuisine mit Bodenhaftung, davon haben wir uns bei unserem Besuch im Restaurant überzeugen lassen. Zum Aperitif – ein wunderbar fruchtiger Champagner aus Epernay von der kleinen Kellerei Alfred Gratien - wurden neben warmem Käsegebäck verschiedene Brotsorten mit Kichererbsenpürree, Kräuterquark und gesalzener Butter gereicht.

Die Amuse gueule, geeistes Lauchcremesüppchen mit Ziegenkäseschaum, der gebeizte Lachs, das Vitello tonnato, ein feuriges Ananassüppchen mit Sashimi vom Thunfisch liessen ahnen was uns an geschmakvollen Speisen erwartet.

Der erste Gang, warmes Steinbuttcarpaccio mit Flusskrebsen und Foie Gras mit einer Krustentierespuma sowie Bachsaibling unter der Kartoffelschuppe mit Pfifferlingen, waren ein Gaumenerlebnis. Als Hauptgang wählten wir den geangelten Wolfsbarsch mit Austernsud und Wurzelgemüse und das Beste vom Zillertaler Milchkalb.

Beide Gerichte bestätigten die Kreativität und das Können von Jens Bomke.

Ausgewogene Geschmacksnuancen ergänzten einander perfekt. Der Bachsaibling mit den frischen Pfifferlingen war ein Genuss wie er gerade bei Fischgerichten sein muß.

Das Beste vom Zillertaler Milchkalb mit wildem Thymian wurde durch die süss/saure Note zu einem leichten mediterran angehauchtem sehr gelungenen Gang . Die grosse Passion und der Spass an Kochkreativität war bei jedem Gang zu schmecken.

„Die Auswahl der Produkte machts“ so Jens Bomke , das sagen zwar alle Spitzenköche aber jeder hat seine eigenen Kriterien.

Seine Produkte müssen Qualitätsstandards erfüllen die seinen

Von Hand gemacht und einzigartig

Die Champagner-Kellerei Alfred Gratien ist bis heute geblieben, was sie von Anfang an war – eine klassische Kellerei, die nach den traditionellen Methoden des Handwerks Champagner herstellt. Diese Champagner sind heute die Ikonen der Branche. Sie sind hoch geschätzt und werden als Inbegriff für Prestige und Genießertum auch bei großem Anlass serviert – sei es ein Staatsbankett oder die Verleihung des „Prix Goncourt“. Einen ganz besonderen Auftritt hatte Champagne Alfred Gratien auf den Flügen der Concorde, bei denen den Passagieren in 18 km Höhe und doppelter Schallgeschwindigkeit zum luxuriösen Frühstück die Alfred Gratien Cuvée Paradis gereicht wurde. Auch in der First Class der British Airways wird die Cuvée Paradis serviert.

„Die hohe Qualität des Champagners von Alfred Gratien erfüllt die Ansprüche meiner Gäste und natürlich meine eigenen.“
Jens Bomke

Besonders Empfehlenswert

Meisterkoch Jens Bomke

hohen Ansprüchen gerecht werden. „ Es muss nicht nur mir schmecken, der Gast ist das Maß aller Dinge.“ Unsere Speisen müssen so gut sein dass der Gast traurig wird, wenn er keine Zeit hat bei uns zu essen , Bodenhaftung , Tradition, und moderne Küche zu einen Ess-Erlebnis machen das ist es was wir dem Gast bieten wollen“ so die Devise des Hauses. Dazu gehört auch eine ausgewogene Weinauswahl.

Die Weinkarte ist erstklassig sortiert. Deutsche Weissweine aus allen Regionen – selbst die seltenen Sachsenweine - sind vertreten. Die Preise der Weine, auch von bekannten Winzern und Weingütern, sind durchaus moderat, was sicher mit der Region, hier trinkt man Bier, zusammenhängt. Bei den überwiegend französischen Rotweinen ist kaum ein Wein über 100 Euro im Angebot, das gilt ganz besonders auch für die führenden Winzer aus dem Bordeaux. Bei der Auswahl der Weine hat Chefin, Christa Bomke, freie Hand. Zu den wichtigsten Winzern wird der persönliche Kontakt gepflegt, an den Degustationen nimmt Jens Bomke allerdings gerne selber teil. Das Restaurant präsentiert sich im rustikalen westfälischen Ambiente, Antiquitäten aus der Region, ein großes im Winter genutztes Herdfeuer und viel Eiche, so wie man es in Westfalen liebt. Die Einrichtung strahlt eine gelassene Gemütlichkeit aus in der sich der Gast schnell wie zu Hause fühlt.

Der Service wird von Jens Bomkes Frau Christa geleitet, leise, unauffällig, aber perfekt und immer zur Stelle wenn benötigt.

Christa Bomke ist über die Liebe zu ihrem Mann in die Gastronomie gekommen. Die ausgebildete Fachärztin, Radiologin, ist also eine Kollegin von Ihnen liebe Leser, Chapeau !!!.

Ja, was wäre die Familie Bomke ohne ihre Familientradition.

So lässt sich die Senior-Chefin Ingrid Bomke es sich nicht nehmen, täglich die Gäste zu empfangen und das Getränkebuffet zu bedienen. Mit großem Einsatz steht sie ihren „Mann“ tagein tagaus, ein Service den die Gäste zu schätzen wissen.

Wir haben das „Restaurant Bomke“ als ein Geschmackserlebnis der hohen Kochkunst erlebt, warum es bisher bei einem Stern geblieben ist können wir nicht nachvollziehen. Die von Jens Bomke gebotene Leistung ist längst eines 2 Sterns würdig.

Für alle Gour-med Leser die sich sobald nicht im Restaurant „Bomke“ verwöhnen lassen können haben wir wie immer zum Einstimmen und zum Nachkochen Rezepte mitgebracht.

Wer seine Kochleidenschaft vervollkommnen will, sollte bei Jens Bomke seine Kochkurs Termine nachfragen. Es lohnt sich.

Viel Spass beim Genuss und nicht vergessen alles wird gar.

Fotos: A. Wantia, K Lenser

Hotel Bomke
Kirchplatz 7
59329 Wadersloh
Tel: 02523 1301 o. 921 60
Fax. 025 23 13 66
E-Mail: info@hotel-bomke.de
www.hotel-bomke.de

Canneloni vom Wildhasenrücken mit Petersilienwurzel und Feige

Kaninchencanneloni

Zutaten

2	Wildhasenrücken
250 g	gemischte Waldpilze (graue Pfifferlinge, Trompetenpilze, Schafsfüßler)
3	Thymianzweige
1	Knoblauchzwiebel
	Geflügelfond
0,3 l	flüssige Sahne
50 g	aufgeschlagene Sahne
3	Eigelb
30 g	Mie de Pain

Nudelteig

200 g	Mehl sieben
300 g	Grieß mit dem Mehl vermengen
5	Eier
	eine Mulde bilden, die fünf Eier sowie
1 EL	Olivenöl hinzufügen
1 Prise	Salz

Den Teig glattkneten und eine Stunde ruhen lassen bzw. leicht vacuumieren. Mit diesem Trick quillt der Grieß schneller, und der Nudelteig ist nach kurzer Zeit bearbeitungsfähig. Auf der Nudelmaschine zweimal auf Stufe 1 ausrollen, in sprudelndem Salzwasser mit einigen Tropfen Öl blanchieren, mit Küchenkrepp abtupfen und mit Eigelb sowie der Pilzduxelles bestreichen.

Pilzduxelles

Die gemischten Waldpilze putzen und waschen, abtropfen lassen; kleinwürfelig schneiden und in Olivenöl mit Thymian und etwas Knoblauch scharf anbraten. Auf einem Abtropfsieb den Pilzfond auffangen.

Die 30 g Butter weiß aufschlagen, die Eigelbe nach und nach unterschlagen, damit das Lecithin bindet.

Die Waldpilze unterarbeiten und mit etwas Mie de Pain binden, gleichmäßig auf die Nudelbahn streichen und das ausgelöste, angebratene Hasenrückenfilet auflegen, einschlagen und auf ein gefettetes Backblech setzen.

Petersilienwurzel

650 g	Petersilienwurzel, geschält, davon
300 g	in Stücke schneiden und im gesalzenen Wasser blanchieren, abschrecken in eiskaltem Wasser und später in Butter, Zucker, Salz und Geflügelfond glacieren
50 g	frittieren
250 g	Petersilienwurzel schälen, würfeln, in
25 g	Butter mit
1	Thymianzweig glasig anschwitzen,
65 ml	Geflügelfond und
65 ml	Sahne auffüllen und gar ziehen.

Anschließend durch ein Sieb streichen.

Feigen

3	blaue Feigen in Sechstel schneiden,
0,1 l	roter Portwein
	in Port- und Rotwein einlegen
0,1 l	Rotwein
0,01 l	Cassis
30 g	Zucker
40 g	eiskalte Butterwürfel mit Butter und Zucker im Port- und Rotwein glasieren
15	grüne Pfefferkörner zum Schluss hinzugeben und mit Cassis abschmecken

Besonders Empfehlenswert

Petersilienwurzelschaum

1	Schalotte blättrig schneiden,
1	Knoblauchzehe,
1	Thymianzweig in
25 g	Butter glasig anschwitzen
3 EL	Petersilienwurzelpüree hinzufü gen und mit der restlichen

flüssigen Sahne und dem restlichen Geflügelfond auffüllen, ca. 3 Min. köcheln lassen.

Dann wird dieser Sud gemixt und passiert, anschließend mit

Salz, Pfeffer und
ca. 5 ml weißem Portwein abgeschmeckt.

Das Petersilienwurzelpüree zu einer Nocke abstechen, die Hasencanneloni 8 Minuten bei 170 °C im Umluftofen garen, anschließend auftranchieren. Petersilienwurzelschaum und Portweinjus annappieren und servieren.

Garnitur

Frittierte Petersilienwurzelchips und frittierte Blattpetersilie

Kleiner Stielmuseintopf mit Hecht im Speckmantel und Rotweinschalottenmarmelade

Für 4 Personen

Hecht im Speckmantel

Zutaten

250 g	Schalotten
600 g	festkochende Kartoffeln, geschält
600 g	Stielmus, gewaschen
5	Knoblauchzehen
100 g	Butter
250 ml	Sahne
600 ml	Geflügelfond, hell
400 ml	kräftiger Landrotwein
100 ml	Portwein
50 ml	Olivenöl
40 ml	Noilly Prat
3	Thymianzweige
50 g	Creme Fraiche
1	kleines Stück geräucherte Speckschwarte
600 g	schieres Hechtfilet mit Haut
4	dünne Scheiben geräucherter durchwachsener Speck

Zubereitung

Den Hecht von der Haut ziehen in vier gleich große Portionen teilen und die T-Gräte herausschneiden.
Pfeffern, mit Thymianöl bestreichen und je in eine Speckscheibe wickeln, mit Zahnstocher oder Schaschliknadel in Form bringen und ca 10 min bei 180° C im Backofen garen.

Stielmuseintopf
Die Kartoffeln fein würfelig schneiden.
Die Kartoffeln fein würfelig schneiden.
Den Stielmus waschen und feinblättrig schneiden, wobei die dunkelgrünen Blattenden aufgrund der Bitterstoffe nicht verarbeitet werden, und in wallendem Salzwasser blanchieren.
Die Schalotten in Brunoise schneiden.
50 g Butter und 20 ml Olivenöl aufschäumen lassen und 1 EL Schalottenbrunoise darin glasig anschwitzen.
Die Kartoffelwürfel ebenso anschwitzen, dass die Stärke verkleistert. Mit dem Geflügelfond nach und nach auffüllen. 1 ungeschälte Knoblauchzehe (die Haut eingeritzt) sowie einen Thymianzweig hinzufügen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Sobald die Kartoffeln gegart sind, drei Viertel des ausgedrückten Stielmus in den Kartoffelansatz geben. Mit 100 ml Sahne und 1 Teelöffel Creme fraiche vollenden.

Stielmusschaum
Die Speckschwarte mit etwas Olivenöl und 20 g Butter anschwitzen.
1 Schalotte blättrig schneiden, mit 1 Knoblauchzehe und etwas Thymian in die Casserolle hinzufügen und ebenso anschwitzen.
Die Kartoffelabschnitte anschließend anschwitzen, mit der restlichen Sahne und Creme fraiche auffüllen und garen,
den restlichen Stielmus hinzugeben. Anschließend ohne die Speckschwarte pürieren.

Diesen Sud passieren und mit einigen Flöckchen eiskalter Butter und etwas Schlagsahne aufmixen, mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver abschmecken.

Rotweinschalottenmarmelade
Die restlichen Schalotten fein würfeln und in der restlichen Butter glacieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. 1 Knoblauchzehe mit eingeritzter Haut in die Schalotten legen. Mit einem Deckel bedeckt ca 15 min. im Ofen bei 180° C schmoren. Mit dem Rotwein auffüllen und pastös einkochen. Mit Portwein abschmecken und auf cremige Konsistenz reduzieren

Gefächerte Stockentenbrust auf Wirsingblättern und Steinpilzen in aromatischer Rotkohlreduktion mit weißem Pfefferschaum

Für 4 Personen

Zutaten

5	küchenfertige Wildenten (Stockenten)
bzw. 10 St.	Flugentenbrüste
1	mittelgroßer Rotkohl
1	Liter Rotwein (roter Trauben saft)
1	Spritzer Sherryessig
1	kleiner Gewürzbeutel
1	Kopf junger Wirsing
500 g	Steinpilze, Egerlinge bzw. Pfifferlinge, geputzt
250g	Keniabohnen zur Garnitur
1.250 g	Kartoffeln
1.250 g	Sellerie
250 g	Butter
150 g	geschlagene Sahne
1 Liter	Geflügelfond
4	Thymianzweige
Wacholder	
weiße Pfefferkörner	
Nelke	
Lorbeer	
Knoblauch	

Zubereitung

Die küchenfertigen Wildenten werden so weit ausgelöst, dass die Keulchen und Flügel abgetrennt und nur noch die Brüste auf dem Brustbein liegen. Aus allen Knochen und Abschnitten wird eine Wildentenjus angesetzt.

Rotkohlreduktion

Den Rotkohl putzen, Strunk entfernen und blättrig schneiden, leicht kneten, etwas salzen, einen kleinen Gewürzbeutel mit 5 Wacholderbeeren, 1 kleinem Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig und eine Nelke, sowie 10 weiße Pfefferkörner füllen, binden und plattieren, so dass die Gewürze sämtlich zerdrückt sind,um Ihr Aroma besser freizusetzen. 6 –8 Stunden ziehen lassen.
Den Rotkohl zum Kochen aufsetzen und mit dem Rotwein auffüllen. Bitte stets darauf achten, dass der Rotkohl unabgedeckt köchelt und kein Fett zugegeben wird. Nach dem Garen den Rotkohl in ein Leinentuch geben und nur den Fond aufbewahren, bzw. mit der Entenjus gemeinsam verkochen und reduzieren. Die Rotkohlreduktion wird mit rotem Portwein und etwas Sherryessig abgeschmeckt.

Wirsing

Den jungen Wirsing waschen, die äußeren Blätter entfernen und anschließend in Blätter vereinzeln. Nun kurz blanchieren oder aber bei geringer Hitze in ausschließlich etwas Butter und Geflügelfond schmoren. Milder wird der gezupfte Wirsing, wenn er zuvor blanchiert wird.

Die Steinpilze oder andere Pilze

Die Steinpilze putzen, leicht waschen und zum Abtropfen auf ein Tuch legen. Zum Garen die Steinpilze mit etwas Butter, Knoblauch und Thymian in einer Sauteuse anschwitzen.

Das Kartoffel – Selleriepüree

Kartoffel und Sellerieknollen schälen, blättrig schneiden, leicht und ohne Farbe zu nehmen in Butter anschwitzen, damit die Stärke verkleistert, einen Thymianzweig zufügen und knapp mit Geflügelfond auffüllen.
Nach dem Garen die Kartoffel – Selleriemasse durch ein Sieb streichen, und mit eiskalten Butterflöckchen glatt schlagen und mit dem reduzierten Geflügelfond auf die gewünschte Konsistenz bringen. Vor dem Anrichten mit etwas eiskalter geschlagener Sahne abbinden.

Der weiße Pfefferschaum

Geschrotene weiße Pfefferkörner in warmen Geflügelfond auskochen, passieren, mit Sahne und einem Thymianzweig reduzieren und evtl. mit etwas Cognac abschmecken. Vor dem Anrichten bzw. Saucieren etwas geschlagene Sahne unterheben.

Die Stockentenbrust nach dem Anbraten im Ofen bei 180 °C , ca. 10 Minuten auf der Karkasse braten. Ruhen lassen, auslösen, die Haut komplett entfernen, da Sie häufig tranig schmeckt, in etwas schäumender Butter nachbraten und gefächert auf dem Wirsing anrichten, die Steinpilze herum drappieren, das Selleriepüree ansetzen und saucieren.

Topfensoufflé

Zutaten

4	Eier
250 g	Quark
1	Vanilleschote
25 g	Mondamin
2 cl	Grand Marnier
100 g	Zucker

Zubereitung

Zutaten miteinander verrühren, danach bei 230° im Backofen im Wasserbad garen.

Gefächerte Stockentenbrust auf Wirsingblättern

Süße Verführung à la Bomke: Topfensoufflé

„Der Wein-Genießer-Tipp“ … von Gour-med

Champagne Alfred Gratien: Der Champagner der Herzen

1864 verwirklichte Alfred Gratien den Traum seines Lebens. Er gründete in Epernay, im Herzen der Champagne, eine Kellerei, in deren Gewölben die besten Champagner aller Zeiten heranreifen sollten. Der Unternehmer und Weinkenner hat seine Vision so gründlich umgesetzt, dass die Marke Alfred Gratien noch heute zu den besten Champagnern Frankreichs gehört.

Alfred Gratien war sich sicher, dass aus der Kombination hohen handwerklichen Standards in der Herstellung mit den besten Trauben der Champagne etwas Großartiges entstehen musste: ein Champagner, der Maßstäbe setzt.

Bei Alfred Gratien wird bewusst das Selbstverständnis des typisch französischen Edel-Champagnerherstellers

Brut Classic Der Repräsentant für den Stil des Hauses ist zusammengesetzt aus der Dominanz des fruchtigen Pinot Meunier, verbunden mit der Eleganz eines Chardonnay.

weiter gepflegt. Die handwerkliche Tradition bei der Auswahl der Weine und bei der Herstellung des Champagners in kleinen Mengen ist unverzichtbarer Bestandteil der Marke. Nicht Masse sondern Klasse! in bester französischer Tradition. Nachhaltig unterstützt wird diese Qualitätsphilosophie von den Henkell & Söhnlein Sektkellereien, die im Jahr 2000 die Aktienmehrheit übernahmen.

Die Champagner der Marke Alfred Gratien haben eine Besonderheit: Sie kommen sozusagen im Eichenfass zur Welt. Der frische Most der handverlesenen Trauben wird nach der Pressung in einem kleinen Eichenfass mit 205 Litern Inhalt vergoren. Der Aufenthalt im Eichenfass, natürlich im Wechselspiel mit ein paar weiteren, aber nie publik gemachten Feinheiten während der Produktion, verleiht dem Champagne Alfred Gratien eine dichte, weinige Struktur, die ihn von allen anderen Wettbewerbern abhebt und auszeichnet.

Ein Champagner ist immer nur so gut wie der Kellermeister, der den Ton angibt. Diesen Beruf kann man weniger erlernen, als ihn von klein an erleben. Champagner-Kellermeister sind Handwerker mit einem enormen Know-how aus langer Tradition und der seltenen Fähigkeit, einen Geschmack zu komponieren, der ganz anders sein wird als der des Rohstoffs, den man zu Beginn des Prozesses probieren kann.

Die Kunst des Champagners beginnt bei der Auswahl der richtigen Trauben. Noch wichtiger als die gesetzlich vorgeschriebenen und genau definierten Spitzenlagen (Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs und Côte des Bar) ist dabei das Vertrauensverhältnis zu den kleinen Winzern, die den Wein ernten und an Alfred Gratien liefern.

Nach der ersten Gärung in kleinen Eichenfässern wird alles getan, um

Eine intensive Farbe und der weichfruchtige Geschmack zeichnen die Cuvée Paradis Rosé aus. Ein ganz besonderes Trinkerlebnis!

den ursprünglichen Charakter der Weine zu erhalten. Wichtig ist dabei der Verzicht auf die malolaktische Gärung. Bei der „Malo“ wird durch Zusätze ein Säureabbau angestoßen, der Apfelsäure in Milchsäure verwandelt. Dadurch wird das Produkt im Geschmack zwar gefälliger, verliert aber einen Teil des ursprünglichen Geschmacks, der durch das einzigartige Klima und den kalkhaltigen Boden in den Wein gekommen ist.

Die Treue zum Handwerk hat ihren Preis. Die Jahresproduktion ist und bleibt bei Champagne Alfred Gratien auf 250.000 Flaschen begrenzt. Die Tradition und die Qualität kommen vor dem Kommerz. Champagne Alfred Gratien hat sich damit einen besonderen Ruf verdient: Er ist der Champagner der Herzen.

Kontakt
Henkell & Söhnlein
Sektkellerei
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden-Biebrich
Tel. 0611-630
www.henkell-soehnlein.de

„Der Wein-Genießer-Tipp“ … von Gour-med

Weingut Reichsrat von Buhl in Deidesheim

Von der Vergangenheit geprägt - von der Gegenwart gelobt- bereit für die Zukunft.

Tradition prägt das Weingut Reichsrat von Buhl. Bereits im 19. Jahrhundert gehörte das Weingut zu den weltweit geschätzten Weinerzeugern aus der Pfalz. Tradition verpflichtet, ist Anreiz und Inspiration für die jetzige Generation des Weingutes, Weine in höchster Qualität herzustellen. So ist es eine Selbstverständlichkeit, Weine nach der Klassifikationspyramide des VDP auszubauen. Die drei Stufen unterscheiden sich durch:
Großes Gewächs (erste Stufe).

Wein aus klassifizierter Lage (zweite Stufe).

Ortsweine und Gutsweine (dritte Stufe).

Der 2006er „Deidesheimer Herrgottsacker“ zeichnet sich aus durch eine betonte Frucht leicht moussierend aber mit feiner Säure. Ein Wein der

Freunden frischer, frecher, spritziger Weine ein großes Geschmackserlebnis bereitet.
Bismarck bezeichnete den Wein „Ungeheuer“ aus Forst deswegen so, weil er zitiert wird „ein Wein, der mir ungeheuer schmeckt“.

In der Tat ist der Forster Ungeheuer aufgrund seiner Lage ein großes Gewächs. Seine kraftvoller Korpus macht ihn würzig und gleichzeitig weich. Der Kenner wird Aromen wie Rosenwasser und Nelken entdecken.

Vor gerade mal 13 Jahren haben sich die Weinmacher entschlossen, auch einen Riesling-Sekt in ihre Produktpalette mit aufzunehmen. Der Jahrgangssekt B.A. aus der Rieslingtraube ist leicht aber fruchtig mit einer kleinen Zitrusnote. Der Sekt wird in zwei Geschmacksrichtungen ausgebaut: Brut und extra trocken.

Der Rosé Sekt B.A. Jahrgangssekt, dezent lachsfarben, ein fröhlicher, leichter Sekt mit Geschmack von roten Beeren, das ideale Getränk für Sommertage und -nächte.

Kontakt
Weinstrasse 16
D-67146 Deidesheim
Tel.: 0 63 26 / 96 50 0
Fax: 0 63 26 / 96 50 24
www.reichsrat-von-buhl.de
E-Mail:info@reichsrat-von-buhl.de

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling trocken

Riesling Brut Reichsrat von Buhl

„Der Wein-Genießer-Tipp“

… von Gour-med

Dem Weinkenner sein Refugium

Ein eigener Gewölbekeller für den wahren Weingenuss

Was ein wahrer Weinkenner ist, der verfügt nicht nur über ein ausgesuchtes Sortiment edler Tropfen, der sorgt vor allem auch für ein angemessenes Ambiente für den stilvollen Weingenuss. Und was könnte sich dafür besser eignen als der eigene Weinkeller? Das klingt zunächst ein wenig vermessen, und überhaupt, wie kommt man denn zu einem eigenen Weinkeller? Letztendlich ist das aber gar nicht so kompliziert und aufwändig, wie es sich anhört. Und wer jetzt meint, für einen so exklusiven Genuss müsste er sicher tief in die Tasche greifen, wird auch in dieser Hinsicht positiv überrascht.

Den Nutzen bestimmen Sie selbst. Sie möchten einen „richtigen“ Weinkeller mit zweckmässigen Gestellen (Regalen), kühl, angemessen feucht, kurzum ein Weinlager. Durch die verbaute Steinmasse wird der Keller isoliert und Temperaturschwankungen übers Jahr werden ausgeglichen, ohne Energiekosten für Klimageräte zu benötigen.

Weinkellerbau lohnt sich also. Wir verraten, was Sie bedenken müssen.

„Der Wein-Genießer-Tipp“ … von Gour-med

Oder aber Sie folgen dem Trend Richtung Wohnkeller mit diversen Möblierungen. Sogar der Einbau eines Kamins ist denkbar, so dass sich nicht nur der Wein, sondern auch Sie und Ihre Gäste rundum wohl fühlen. Daher richtet sich die Bauweise der Gewölbekeller nach ihrem Nutzen.

Ob als Neubau, Anbau für private Weinkeller, Gastronomie oder Weinlager. Gemeinsam ist, dass hierbei die fast vergessene Handwerkskunst, des Mauerwerks aus hochwertigem Sandstein als Tonnengewölbe wieder aufblüht und diese Gewölbe variabel in Länge, Breite und Höhe gebaut werden können. Die Sandsteine bilden das Grundkonzept, da sie eine hervorragende Feuchtigkeitsbilanz und Temparaturkonstanz aufweisen und ein einzigartiges Ambiente bieten.

Solche Gewölbekeller sind für die Weinlagerung besser geeignet als konventionelle (recht)eckige Keller, denn neben dem ästhetischen Aspekt bieten sie auch einen wichtigen praktischen Vorteil: Lüftungsstaus und Schimmelbildung sind in Gewölbekellern ausgeschlossen.

Warum man in den eigenen Weinkeller investiert? Repräsentative Bauten sind gefragt wie nie, und ein Weinkeller ist sogar noch einiges mehr als repräsentativ.

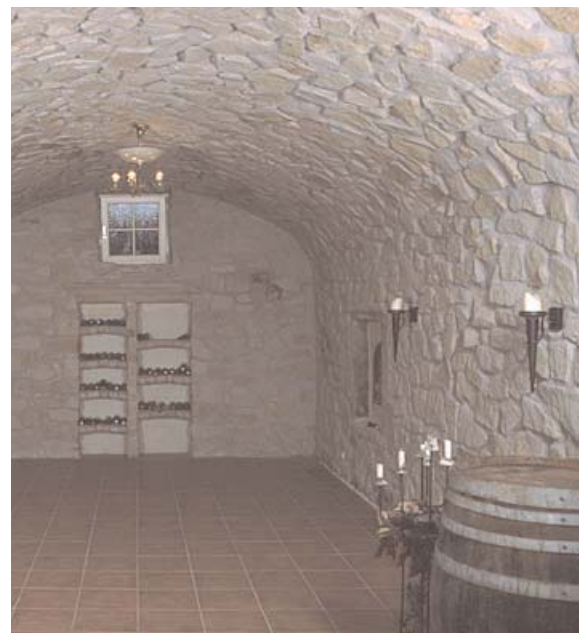
Weitere Informationen

Bauunternehmen Welz & Co GmbH
Weststraße 1
D-06184 Kabelsketal

Tel. 034605-20572

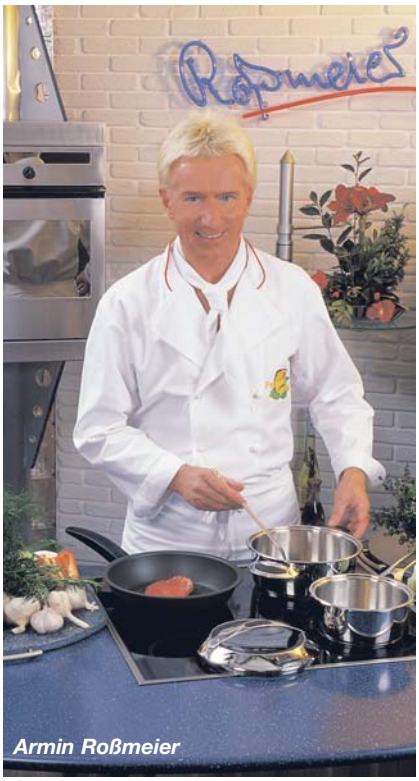
E-Mail: info@welz-bau.de

www.weinkellerbau.com
www.welz-bau.de



„Der gesunde Genießer-Tipp“

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

Kürbisse

Die Familie der Kürbisse ist sehr groß, denn auch Zucchini und Melonen gehören dazu. Die vielen Farben und Formen von Zierkürbissen ist zwar sehr dekorativ, doch für den Genuss sind sie nicht geeignet.

Die klassischen Speisekürbisse kann man mit zwei Händen abzählen. Der große respektvolle Kürbis ist der Gelbe Zentner, er kann schon mal bis 45 kg wiegen. Das gelbe Fruchtfleisch ist grobfaserig, für die Einmachküche ist er geboren und erst mit Zimt und Nelke wird er aromatisch. Kräftiger im Geschmack ist der Muskatkürbis, seine breiten Rippen zeugen von fester Konsistenz. Er ist ein Alleskönner.

Für Süßspeisen, Desserts, Drinks und zum Einmachen ist er geeignet, er lässt sich auch etwas länger lagern, seine bronzefarbene Schale wehrt Eindringlinge von außen ab und seine muskatfarbenen Kerne bilden den enzymatischen Schutz von innen.

Der leuchtend orangefarbene Hokkaido ist am meisten im Einsatz, er stellt sich ganz zur Verfügung, denn seine Schale kann mitgegessen werden. Sein stärkehaltiges, orange-gelbliches Fruchtfleisch verleiht ihm große Präsenz auf jedem Teller. Er gibt sich für jede Zubereitungsart her, so kann man dünne Scheiben auch problemlos anbraten und auf – oder zwischen den Salat setzen. Sein intensives Aroma hat ihn als „VIP“ in der Kürbisfamilie aufsteigen lassen.

Der birnenförmige Butternuss-Kürbis ist am ausgiebigsten. Er hat kleine Kerne in einer ebenso kleinen Fruchthöhle. Die Schale ist dünn und lässt sich leicht entfernen. Intensiver Geschmack und vielseitige Verwendungsmöglichkeit zeichnen ihn aus, Kompott und Pürees sind sein Markenzeichen.

Der Spaghettikürbis ist der „lange Eugen“ in der Kürbisfamilie. Das fruchtig-nussige Fruchtfleisch zerfällt in Spaghetti wenn man folgendes macht: waschen, halbieren, Kernhaus herausnehmen, ringsum mit Öl einpinseln und bei 170-180°C mit der Schnittfläche nach oben in den Backofen geben. Danach lassen sich die spaghettiähnlichen Fasern problemlos herauslösen, als Beilage servieren oder mit würziger Hackfleischsauce als Hauptgericht, besonders auch für Kinder, aufbereiten.

Baby-Boo, ist der kleine, der Minikürbis, nussaromatischer, intensiver Geschmack und lange Lagerzeit (bis zu 6 Monaten) zeichnen ihn aus. Waschen, aufschneiden, aushöhlen und mit Hackfleisch oder Kartoffelsuppe gefüllt ist er nicht nur delikat, sondern auch sehr dekorativ. Aber auch zum Backen und für Süßspeisen ist er eine willkommene Abwechslung.

Kürbisse haben die Eigenschaften, Schwermetalle im Körper zu binden und den Darm zu entgiften.

Süß-saure Kürbissuppe mit Sauerrahm

Für 4 Personen

Süß-saure Kürbissuppe mit Sauerrahm

Zutaten

800 g	Hokkaidokürbis
2 EL	Butter
2 EL	Honig
2	Nelken
1	Zimtstange
1 l	Gemüsebrühe
1/8 l	Apfelsaft
4 EL	Sauerrahm
4 EL	weißer Balsamico
1 EL	rosa Strauchbeeren
	Salz, Pfeffer
	Minze- oder Melissekronen

Zubereitung

Kürbis schälen, in kleine Würfel zerteilen.
Minze oder Melisse kalt abbrausen. Kürbiswürfel mit Butter, Honig und Brühe zum kochen bringen, Zimtstange und Nelken zugeben und die Würfel weich kochen.
Zimt und Nelken entfernen und alles

pürieren, Apfelsaft zugeben, kurz köcheln lassen und den Sauerrahm einrühren, mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.
Suppe in Tellern verteilen, mit rosa Beeren bestreuen und mit kleinem Blätterteiggebäck, Minze oder Melisse ausgarnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Chiliente mit Kürbis und China-Morcheln

Für 4 Personen

Zutaten

640 g	Entenbrüste (2 Brüste)
360 g	Hokkaido-Kürbis
90 g	China-Morcheln
160 g	Frühlingszwiebeln
2	Chilischoten
25 g	Ingwer
2 EL	Sesam
1 EL	Sesamöl
125 ml	Chilisoße
2 EL	Cashewkerne
1 EL	Zitronensaft
100 ml	Weißwein
1 EL	Honig
	Minze
	Meersalz

Zubereitung

Kürbis schälen, entkernen, säubern und in grobe Würfel zerteilen, mit etwas Weißwein, Zitronensaft und Honig auf den Biss garen.
Morcheln in leichtem Salzwasser vorkochen, gut abtropfen lassen.
Chilischoten säubern, feine Röllchen schneiden. Frühlingszwiebeln säubern, grobe schräge Röllchen schneiden.
Ingwer schälen, feine Blättchen schneiden. Sesam anrösten. Entenbrust in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Entenscheiben in heißem Sesamöl im Wok oder Pfanne kross anbraten.
Frühlingszwiebeln und Morcheln mit angehen lassen, mit Meersalz würzen, Chili und Kürbis mit Flüssigkeit zugeben. Ingwer und Chilisoße mit unterheben, Sesam und Cashewkerne zugeben, kurz abruhen lassen. Gericht in tiefem Teller anrichten und mit Minze garnieren.

Chiliente mit Kürbis und China-Morchel

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Apfelschnee-Terrine auf Kürbiskompott

Für 4 Personen

Zutaten

260 g	Äpfel (2 Stück)
150 g	Apfelmus (Glas)
15 g	Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft
150 ml	Sahne
2 cl	Apfelschnaps
4	Minzekronen
5	Blatt Gelatine
1 EL	Zucker

Terrinenform, Klarsichtfolie

Kürbiskompott:

250 g	Kürbiswürfel (Hokkaido)
2 EL	brauner Zucker
1	Zimtstange
2	Nelken
300 ml	Orangensaft
4 cl	Kürbislikör
2 EL	Orangenkonfitüre
4 Kugeln	Zitroneneis

Zubereitung

Äpfel säubern, Kernhaus ausstechen, in Würfel zerteilen, mit Zitronensaft und Apfelschnaps beträufeln. Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, zerlaufen lassen. Terrinenform mit Folie auslegen. Geschlagene Sahne unter das Apfelmus heben. Apfelwürfel unterheben, Gelatine einrühren. Masse in die Terrinenform füllen, etwas stauchen, 3 – 4 Stunden oder über Nacht kaltstellen. Terrine aus der Form nehmen und aufschneiden.
Braunen Zucker leicht karamellisieren, Hokkaidowürfel zugeben, mit Orangensaft aufgießen, Nelken und Zimtstange hinzufügen und bissfest kochen.
Orangenkonfitüre und Kürbislikör einrühren, vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Kürbiskompott in Tellern anrichten. Mittig eine Kugel Eis auflegen, die Scheiben der Apfelschneeterrine auflegen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Apfelschnee-Terrine auf Kürbiskompott

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Zubereiten meiner Vorschläge!

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

Neues Design in alten Gemäuern

Klaus Lenser

Das neue Mövenpick Hotel im alten Wasserturm an der Sternschanze in Hamburg hat bereits kurz nach der Eröffnung eine große Anhängerschaft gefunden. Das herausragende Ambiente garantiert einen erholsamen und erlebnisreichen Aufenthalt. Modernes Design und historische Mauern sind eine gelungene Symbiose exclusiver Hotelarchitektur.

Schon der Eingang zur Rezeption ist ein Erlebnis: Der Gast wird über ein 25 Meter langes Rollband, durch einen Tunnel, in die Hotelhalle geführt. Die Substanz des denkmalgeschützten Wasserturms konnte so in seiner historischen Ausstrahlung erhalten werden. Die Glasanbauten an die bis zu acht Meter hohen Backstein Mauern sind ein gelungener Kontrast.

Überall im Hotel wird man an die ursprüngliche Nutzung des Gebäudes hin gewiesen. In dem Tunnel sind an den Wänden imaginäre Lichtreflexionen zu sehen, Wasserflächen die durch typische Wassergeräusche und ein weitentferntes Nebelhorn an die ehemalige Nutzung, erinnern. Die Glaswände des Foyers zeigen ein enges Buchstaben Wirrwarr , das sich bei genauer Betrachtung entzerren lässt und sich dem Betrachter als sinnenthaltene Worte und Sätze präsentiert. Eine Idee der Künstlerin Ulrike Böhme.

Für die kulinarischen Genüsse ist der, zuletzt in München, als Sous - Chef ,

Die Lobby des neuen Mövenpick im Wasserturm

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Entspannt genießen an der Bar

wirkende Christian Burmester, zuständig. Seine beruflichen Stationen und seine ausgeprägte Koch-Leidenschaft lassen erwarten, dass Christian Burmester schon in Kürze zu den Spitzenköchen der Hansestadt zählen wird. Zwei Rezepte haben wir schon für Sie mit gebracht.

Was Schweizer Gastfreundschaft aber wirklich ausmacht ist uns bei der Badezimmer Ausstattung aufgefallen.

Das Ambiente des Hotels ist exklusiv und anspruchsvoll, die Innenarchitektin Cornelia Markus-Diedenhofen Reutlingen, konnte ihre Kreativität gepaart mit Kompetenz und den Wünschen des Mövenpick Hotels optimal vereinen.

Besonders luxuriös sind die Bäder in den Zimmern ausgestattet. Die Innenarchitektin hat sich bei der Auswahl der Armaturen für Kludi entschieden.

Alle 226 Zimmer haben eine individuelle Ausstattung die dem Gast das Gefühl von Luxus und Wärme geben. Kludi Badserien vereinen modernes Design, Funktionalität und pflegeleichtes aber hochwertiges Material, dessen Formschönheit durch seine betont runden Armaturen eine harmonische Synergie ergibt, die zu den Rundbogen der Bädergestaltung perfekt passt.

Diese Rundbögen finden sich im ganzen Hotel wieder und werden zu einem architektonischen Konzept, eleganter Exclusivität.

Diese Eleganz und Zweckmäßigkeit ist es, die uns die Entscheidung für Kludi so leicht gemacht hat, so die Hotelleitung. Diese harmonischen, warmen Formen vermitteln dem Gast zu Hause zu sein: „Der Gast muß sich wohlfühlen und den Wusch haben wieder zu kommen“, das ist der Wusch der Mövenpick Designer. Jedes Bad ist

Hamburgs neues Mövenpick im alten Wasserturm

Vom Feinsten: Badezimmer mit Kludi-Armaturen

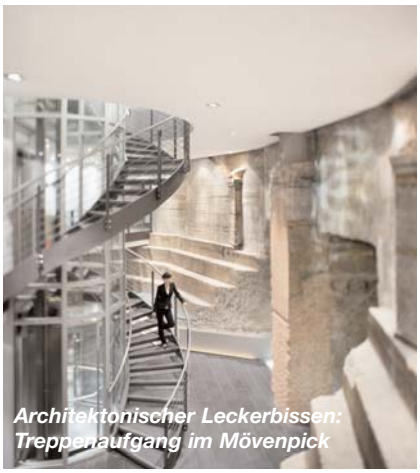
Baden mit Aussicht - Im Mövenpick ist kein Badezimmer wie das andere

ein Unikat. Mit seinen innovativen Produkten ist Kludi einer der anerkanntesten Armaturengestalter in Europa geworden. Liebe zum Detail ist das Grundkonzept für Lifestyle im Bad, von Kludi.

Die Zusammenarbeit mit weltberühmten Marken wie Swarovski, Esprit und Joop garantiert, dass ständig neue Ideen entwickelt und umgesetzt werden, um die Marktführerschaft moderner, praktischer Konzepte für Bad und Küche zu behalten.

Für das Mövenpick Hotel war der Preis bei der Auswahl der Kludi Badarmaturen nicht entscheidend, leichte Handhabung, einfache Pflege und lange Lebensdauer vereint mit Schönheit ist wichtiger als ein günstiger

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser


Architektonischer Leckerbissen: Treppenaufgang im Mövenpick

Preis. Diesem Argument konnte sich auch die Hotel Direktion nicht verschließen.

Bezogen auf das Mövenpick Hotel im Wasserturm lässt sich feststellen: gelungen!!

Hier nun die versprochenen Rezepte von Chefkoch Christian Burmester:

Gegrilltes Heilbuttfilet mit Kressemousse, Büsumer Krabben, Semmel Pilz Knödel und weißem Tomatenschaum

Zutaten 4 Personen
- ca 800 g weißes Heilbuttfilet ohne Haut
- Butter zum Braten
- Weißer Pfeffer
- Etwas grobes Meersalz
- 150 g Krabbenfleisch
- 50 g Schalotten
- Etwas Kerbel

Für die Kressemousse:
- 150 g Kartoffeln
- 25 g Schalotten
- Etwas Olivenöl
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Noilly Prat
- 150 ml Geflügelfond
- 4 Blatt Gelatine
- 50 g Kresse
- 10 g Petersilienblätter
- 100 g Creme Fraiche
- Salz Pfeffer aus der Mühle
- 20 g Zucker
- 1 Eiweiß

Zubereitung:
Die Kartoffeln und die Schalotten in Olivenöl anschwitzen, den Weißwein und den Noilly Prat angießen und um die Hälfte reduzieren. Mit Geflügelfond auffüllen und kochen bis die Kartoffeln gar sind.
Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine unter die heiße Kartoffelmasse ziehen. Die abgekühlte Kartoffelmasse zusammen mit Creme Fraiche, Olivenöl und der blanchierten Kresse und den Petersilienblättern pürieren. Kalt stellen. Will die Masse zu gelieren beginnen, das Eiweiß mit Zucker schaumig schlagen und unterheben. Die Masse in kleine Schälchen abfüllen und kalt stellen.

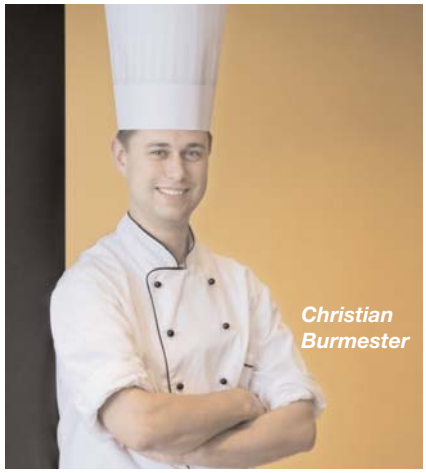
Für den Knödel
- 250 g Baguette
- Je 100 ml Sahne und Milch
- Kräuter nach Geschmack
- 100 g Pilzwürfel (je nach Saison)
- Je 30 g Speck und Schalotten gewürfelt
- 1 Ei
- Butter zum Ausbuttern der Form
- Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung:
Gewürfeltes Weißbrot, Sahne Milch, Ei und Kräuter miteinander vermengen (Sollte der Teig zu fest werden, noch etwas Milch hinzufügen) Den Speck zerlassen und die Schalotten und Pilze darin anschwenken.
Brot – und Pilzmasse miteinander verrühren, abschmecken und den Teig in eine ausgebutterte Kastenform mit Deckel drücken.
Die Form in ein Wasserbad stellen und den Teig im Ofen bei 130°C ca 50 Minuten garen.
Den Teig erkalten lassen, aus der Form stürzen und in rechteckige Scheiben schneiden. Zum Servieren in dem Butterschmalz goldbraun braten.

Weißer Tomatenschaum:
1 Kg reife Flaschentomaten
- 50 g Fenchel
- 50 g Sellerei
- 1 Knoblauchzehe
- Einige Basilikumstengel
- 50 g Karottenwürfel
- 30 g kalte Butter
- 50 g Creme Fraiche
- 2 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige
- 20 ml Olivenöl
- Weißer Pfeffer aus der Mühle
- Grobes Meersalz
- 80 g Abgezogene Tomatenwürfel

Zubereitung:
Tomaten, Fenchel, Sellerie, Knoblauch und Karotten grob würfeln und mit den Kräutern pürieren. Die Masse wenig salzen und in einem Passiertuch hängend über Nacht in eine Schüssel abtropfen lassen. Den so gewonnenen Saft um die Hälfte einreduzieren und mit der kalten Butter, der Creme Frai-

Kulinarischer Leckerbissen: **Heilbuttfilet mit Kressemousse**


Christian Burmester

che und dem Olivenöl aufschäumen. Zum Schluss die Sauce abschmecken und die Tomatenwürfel dazugeben.

Anrichten:
Den Heilbutt würzen und in Butter etwa zwei Minuten von beiden Seiten braten, so dass er in der Mitte noch schön glasig bleibt. Den Heilbutt herausnehmen und in derselben Pfanne die Schalottenwürfel und das Krabbenfleisch anschwenken. Den gezupften Kerbel hinzugeben.
Die Schüssel mit dem Kressemousse durch eine kleine Kugel Marzipanrohmasse auf einem länglichen Teller fixieren. Auf die gebratene Knödelscheibe den Heilbutt setzen und mit dem Krabbenfleisch und der Sauce anrichten. Auf die Schale mit der Kressemousse etwas geschnittene rote Kresse geben.

Für dieses Gericht kann man den Fisch z.B. auch gut durch ein gegrilltes Kalbs- oder Rinderfilet ersetzen.

Suppe vom Muskatkürbis mit gebackenen Jakobsmuscheln und Apfelchutney

Für die Suppe:
Ergibt ca. 4 Portionen
- 250 g Muskatkürbisfleisch
- 2 Schalotten gewürfelt
- 20 g Butter
- 500 ml Geflügelfond
- 100 ml Riesling
- 1 Tl Erdnusspüree
- 1 cl Erdnussöl
- 200 ml Sahne
- Etwas frischer Ingwer und Zitronengras
- Etwas Kernöl
- Geschäumte Milch
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Heidehonig
- 80 g Creme Fraiche

Gewürfeltes Kürbisfleisch, Schalotten, klein gehacktes Zitronengras und gewürfelten Ingwer in Butter anschwitzen, mit Riesling ablöschen, einkochen und mit Geflügelfond und Sahne auffüllen. Den Kürbis weichkochen und mit dem Erdnusspüree und der Erdnusspaste abschmecken. Im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Honig abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:
- Fleisch von 8 Jakobsmuscheln
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Mehl
- 50 g Toastbrot ohne Rinde
- 50 g gehackte Kürbiskerne
- Etwas Blattpetersilie
- 1 Ei leicht verquirlt
- Fett zum Braten
- Holzspieße

Zubereitung:
Die Jakobsmuscheln salzen und mit Küchencrepe trockentupfen. Toastbrot, Kürbiskerne und Blattpetersilie fein hacken. Die Jakobsmuscheln wie ein Schnitzel panieren und im Fett goldbraun ausbacken. Die Jakobsmuscheln der Länge nach halbieren und auf Holzspießer stecken.

Für das Apfelchutney:
- 1 Apfel (Gala, am besten aus dem alten Land)
- 1 Tl Akazienhonig
- 1 Zweig Thymian
- 1 cl Apfelwein
- 2 Schalotten
- Saft von einer halben Zitrone

Zubereitung:
Äpfel in kleine Würfel schneiden und

Suppe vom Muskatkürbis

mit dem Zitronensaft beträufeln.
Die Schalottenwürfel in Honig karamellisieren mit dem Apfelwein ablöschen, den Thymian dazugeben und einkochen.
Zum Schluss die Apfelwürfel dazugeben und kurz mitkochen lassen. Das Chutney in ein Weckglas füllen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Das Chutney kann man auch gut in größeren Mengen herstellen und in Gläsern lagern.

Anrichten:
In eine kleine Schüssel die Creme Fraiche und das Apfelchutney geben und den Jakobsmuschelspieß oben auflegen. Die Suppe in eine zweite Schale gießen und mit dem Milchschaum und dem Kernöl garnieren.

Weitere Informationen

Mövenpick Hotel Hamburg
Sternschanze 6
20357 Hamburg
Tel. 040 3344110
Fax 040 3344113333
hotel.hamburg@moevenpick.com
www.moevenpick-hamburg.com

Kludi GmbH & Co. KG
Am Vogelsang 31 - 33
58708 Menden
Tel. 02373 904-0
www.kludi.de
www.dazzling-daydreams.com

Tu felix Austria
Glückliche Steiermark
Heisse Quellen und köstliches Kürbiskernöl

Anne Wantia

Die gesündeste Region Österreichs ist, so sagt man, das steirische Thermenland, inmitten einer Hügel- und Weinlandschaft in der südlichen Steiermark gelegen. Nicht nur die heißen Quellen – aus bis zu 3000m Tiefe gelangt das Thermalwasser mit 110 Grad in die Thermenanlagen – auch die romantische Landschaft mit Weinbergen und Obstgärten und natürlich die großen Kürbisanbauflächen – prägen das Bild dieses Landstriches. Die 6 Orte in der Thermenregion, Bad Radkersburg, Loipersdorf , Sebersdorf , Bad Blumau –bekannt wegen seiner außergewöhnlichen Architektur, gestaltet von Friedensreich Hundertwasser, Bad Gleichenberg und Bad Waltersdorf bieten ihren Gästen neben der klassischen Bäderkur auch ganzheitliche innovative medzinische

Gartenanlage „Schloß Herberstein“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Methoden und haben sich mit den angrenzenden Bädern des Burgenlandes, Sloweniens und Ungarns zum größten Wellness-Zentrum Europas – European Spa World – gebildet. Gesundheit, Wellness und Wohlfühlen auf höchstem Niveau.

Zwei der bekanntesten Thermalbäder sind Bad Waltersdorf und Bad Gleichenberg.

In Bad Waltersdorf können Sie zwischen 7 verschiedenen Thermalbade- oder Schwimmbecken wählen. Temperaturen von 28-36° bieten je nach Wunsch für jeden das richtige Badevergnügen. Zwischen Sauna, Wellness– und Aktivprogrammen kann jeder Gast das für ihn passende wählen. Das zum Quellenhotel gehörende „Styrian Spa“ bietet neben den üblichen Therapie- und Kuranwendungen Massagen und Behandlungen mit Steirischem Kürbiskernöl bzw. Kürbiskernen und verfügt auch über ein zeitgemässes Feng Shui Beauty Center.

Weltbekannter Uhrenturm in Graz

Unter fachkundiger Leitung von Dr. Margret Wiessner, Kurärztin und Gerti Grober, Leiterin des Styrian Spa, wird der Gast behandelt. Eine besondere Therapie ist die „Magische 8“ – Massage (mit steirischem Kürbisöl) und das Besondere für die Gesichtsentspannung ist eine Packung aus Getreide und Kürbiskernmix. In der Steiermark als TSM (traditionelle steirische Medizin) bezeichnet.

Die älteste Kurtherme der Steiermark, Bad Gleichenberg , erhält z. Zt. ein neues Kurhaus und moderne Kureinrichtungen, die darauf hoffen lassen, dass Bad Gleichenberg schon bald wieder eine Spitzenstellung unter den österreichischen Thermalbädern einnimmt.

Steierer wussten schon immer: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen, und ist die Basis für ein fröhliches und gesundes Leben. Besondere Schmankerl der österreichischen Küche und kulinarische Tipps aus Küche und Keller haben wir für Sie, liebe Gour-med –Leser, mitgebracht.

Neben den Thermalbädern ist der Kürbisanbau das was die Steiermark weit über ihre Grenzen bekannt gemacht. Hier wächst der steirische Ölkürbis, aus dessen Kernen original Steirisches Kürbiskernöl hergestellt wird. Der besondere feine, nussige Geschmack des Kernöls ist in der Gourmet-Küche der ganzen Welt ein unverzichtbarer Bestandteil der hohen Schule des Kochens.

Das Kernöl wird nach wie vor ganz traditionell und handwerklich hergestellt. Geröstet und dann frisch gepresst zu dem herrlich kräftig duftenden, grünen Öl verarbeitet. Wenn man weiß, dass 30-40 Kürbisse benötigt werden um l ltr. Kernöl zu erzeugen, wundert einen der Preis dieses speziellen Kernöls nicht mehr.

Kürbisfeld vom Kürbishof Koller

Kernöl ist ein Muss in der steirischen Gastronomie.

.

In Trautmannsdorf arbeitet der jüngste österreichische Haubenkoch Richard Rauch (22 J.)

Gemeinsam mit seiner Schwester Sonja führt er das Restaurant „Steira Wirt“, das Motto: „wo man isst, wie man ist“.

Hier vereinigen sich Tradition und Zeitgeist . Die Liebe zur Region findet sich in allen Gerichten auf der Speisekarte wieder. Ob es nun Krachelsuppe (Schweinshaxensuppe) oder Schulterscherzel oder andere Spezialitäten sind, das Fleisch kommt aus der eigenen Metzgerei vom neugezüchteten Johann-Freiland-Schwein, eine Kreu-

Das Beste vom Kürbis

zung zwischen steirischen und schottischen Schweinen. „Die Liebe zum Kochen“, so die Devise von Richard Rauch, spiegelt sich in den innovativen und bodenständigen Gerichten wieder. Ein Genuss, der mit Wurzelgemüse gefüllt und in Rotwein geschmorte Ochsenschwanz und das Schulterscherzel vom Rind mit frischen Steinpilzen und gefüllter Kürbisblüte.

Schloss Kapfenstein, eine mittelalterliche Trutzburg auf einem Vulkankegel, über dem Ort Kapfenstein. Ein romantischer Ort für Gourmets. Gräfliches Ambiente in gemütlichen Gasträumen und herrliche Terrassen laden zu einem „leicht-kreativ-steirischen“ genussvollem Essen ein, saisonale Menues in Verbindung mit hauseigenen Weinen - wahrlich ein Genuss. Da vergeht die Zeit wie im Fluge und der Gast nimmt das Angebot zur Übernachtung in einem der 15 historisch stilvoll eingerichteten Gästezimmern gerne wahr.

Aber was wäre eine Reise durch die Steiermark ohne Einkehr in einen Buschenschank!

Ein „josephinisches Patent“ aus dem Jahre 1784 war der Grundstein für eine der größten Attraktion des steirischen Weinlandes. Joseph II. erlaubte den Weinbauern den entgeltlichen Ausschank. Noch immer gibt es ein Gesetz, dass den Bauern genau vorschreibt welche Speisen und Getränke dem Gast angeboten werden dürfen. Warme Speisen werden Sie hier vergeblich suchen und auch Limonaden und Biere sind vom Angebot ausgeschlossen.

Einen unvergesslichen, urigen Abend erlebt man immer in einem

Vorspeisenteller im „Steira Wirt “

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Kürbisblüte

Buschenschank. Wer das versäumt hat wirklich was versäumt.

Kulturhauptstadt 2003 war die alte Universitätsstadt Graz, zweitgrößte Stadt Österreichs, aber immer noch ein Geheimtipp. Die Stadt an der Mur hat ein ganz besonderes Flair zu bieten.

Verwinkelte Altstadtgassen - und –plätze, der Schlossberg mit dem berühmten Uhrturm – Achtung der kleine Zeiger zeigt die Minuten und der große die Std. an - und das neue Wahrzeichen von Graz, die Murinsel. Künstlich angelegt und über Stege mit dem Murufer verbunden. Das 2003 neu erbaute, futuristische Kunsthaus mit wechselnden Ausstellungen und trotz oder gerade wegen seines visionären Aussehens passt es sich hervorragend der Stadtsilhouette an.

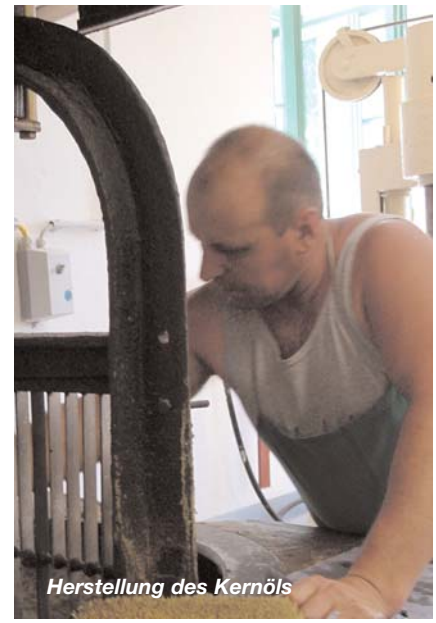
Graz, zweitgrößte Universitätsstadt Österreichs mit über 40 000 Studenten, bietet seinen Besuchern eine kulinarische Gastronomie von Haubenköchen bis gutbürgerlicher Küche, eine Stadt in der die Menschen sich wohlfühlen und gerne verweilen.

Oisdann (Also dann)

Servus in der Steiermark

Fotos: Anne Wantia

Steirisches Thermenland
A-8263 Großwilfersdorf
Radersdorf 75


Herstellung des Kernöls

Tel. 0043 3385-66040
Fax 0043 03385-66040-20
E-Mail: info@thermenland.at
www.thermenland.at

Steira Wirt
Trautmannsdorf 9
Tel. 0043-3159-4106
www.steirawirt.at

Das Kunstmuseum in Graz

Irland
Die grüne Insel

Anne Wantia

Jeder Golfspieler träumt davon einmal in Irland auf einer dieser herrlichen Golfanlagen zu spielen. Aber die grüne Insel bietet dem Besucher weitaus mehr.

Und regnen tut es zwar viel und oft, aber es gibt auch Zeiten in denen man Irland ohne Regenschirm erkunden kann. Wir von Gour-med haben uns die Hauptstadt Dublin und den Südosten Irlands näher angesehen.

Von Deutschland aus ist die Insel in ca. 2 Stunden mit dem Flugzeug zu erreichen, so dass auch ein Wochenendbesuch reicht um erste Eindrücke von der idyllischen Landschaft und der Hauptstadt Dublin zu erhalten. Der gastfreundliche Charakter der Iren wird Ihnen sicher positiv auffallen, sei es bei der Ankunft im Hotel, beim Einkaufen oder im Pub.

Dublin – heutzutage fest in keltischer Hand – war ursprünglich eine Wikinger Stadt.

Ein Spaziergang vorbei am Trinity College, wo Sie das berühmte Book of Kells bewundern können, eines der wertvollsten Bücher der Welt und weiter die Dame Street entlang durch das historische Viertel am Dublin Castle vorbei bis zur Christ Church Kathedrale vermittelt Ihnen einen ersten Eindruck von dieser attraktiven Stadt.

Wer nicht so gut zu Fuß ist, dem bietet sich eine Fahrt mit den Hop on und Hop off-Bussen an, da werden Sie bequem an allen Sehenswürdigkeiten der Stadt vorbeichauffiert, können

Flußbrücke über den NORE

aber an jeder Haltestelle die Fahrt unterbrechen um die Sehenswürdigkeiten genauer anzuschauen. Ohne Unterbrechung dauert die Fahrt ca. eine Stunde und die Hinweise gibt es bei einigen Touren sogar in deutsch.

Die literarische Tradition der Stadt ist allgegenwärtig, ob es sich um Shaw, Joyce oder Beckett dreht, irgendwo finden Sie immer Spuren dieser großen Schriftsteller.

Besuche im Dublin Writers´ Museum, im Joyce James Centre oder im Joyce Museum sind ein Muss für den Literaturkenner.

Ein Bummel über die Einkaufsmeile Grafton Street und natürlich der Besuch eines Pubs oder doch lieber gleich mehrere … gehört zum Pflichtprogramm, nicht nur in Dublin. Irland ohne Musik und ohne Guiness geht sowieso nicht.

Auf unserer Fahrt von Dublin in den Südosten der Insel und dort genau zu

Verwöhnbehandlung

Hotel Mount Juliet

einer der schönsten Golfanlagen der Insel , in der nähe des Ortes Thomastown, zum Mount Juliet, legen wir einen Stop in der mittelalterlichen Stadt Kilkenny ein. Kilkenny war die mittelalterliche Hauptstadt Irlands und wird auch „Marble City“ genannt, wegen des grauen Steins, aus dem viele Häuser gebaut wurden, so auch das berühmte, über 900 Jahre alte Kilkenny Castle. Das Schloß ist heute nationales Monument und wird nach und nach renoviert und für kulturelle Veranstaltungen genutzt. Eine Schlossbesichtigung ist ein tolles Erlebnis, sollte allerdings rechtzeitig gebucht werden. In Kilkenny City finden Sie noch Häuser aus dem 7. Jahrhundert. Das ganze Jahr über finden hier verschiedene kulturelle Veranstaltungen statt, wie z.B. das Cat Laughs Comedy Festival oder das Kilkenny Arts Festival. Bei über 80 Pubs dürfte aber auch das Nachtleben nicht zu kurz kommen.

Nach kurzer Fahrt erreichen wir das, vom Earl of Carrick 1757 erbaute Herrenhaus, er nannte es zu Ehren seiner Frau, Lady Juliana, Mount Juliet. Das 1500 ha große Anwesen ist im Laufe der Jahre zu einer der schönsten Sportanlagen Irlands geworden und bei Golfern beliebt und bekannt. Die wunderschönen Anlagen rund um das Herrenhaus, erwähnenswert ist der malerische Rose Garden, wurden in den 20er und 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts angelegt und sind heute noch in ihrer Ursprünglichkeit zu bewundern. Nicht nur Golfspieler fühlen sich hier wohl, Pferdeliebhaber finden hier einen gut geführten Zuchtstall, die Ballylinch Stud Farm, und Ausritte durch dieses herrliche Gebiet

Restaurant „Lady Helen - Dining Room“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

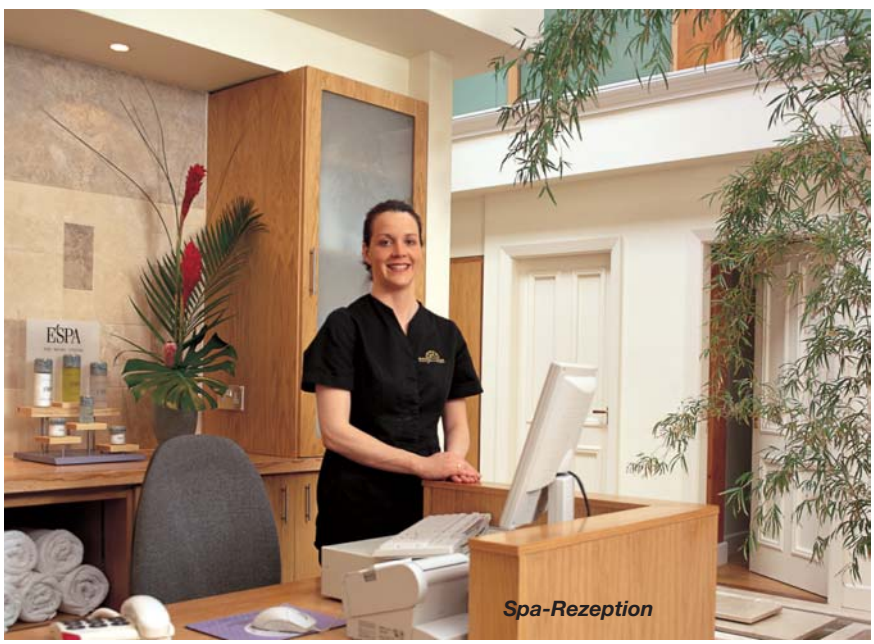
www.gour-med.de

Lobby im Conrad-Hotel in Dublin

lassen jedes Reiterherz höher schlagen.

Die Teilnahme an traditionellen Fuchsjagden ist von November bis März möglich, aber auch andere jagdliche Aktivitäten werden gerne arrangiert.

Direkt gegenüber vom Herrenhaus fließt der River Nore vorbei und von März bis September können dort Lachs und Forelle geangelt werden. Selbst außerhalb der Saison ist Angeln in den Seen im Golfplatz möglich und der Chefkoch bringt abends den selbst geangelten Fisch frisch zubereitet auf den Tisch.



Spa-Rezeption

Der von Jack Nicklaus entworfene 18-Loch Golfplatz, mit seinen 5 Seen und 80 Bunkern ist einer der schönsten der Welt und ganzjährig bespielbar. 2002 und 2004 fanden hier die World Golf Championships statt, die 2002 von Tiger Woods gewonnen wurden.

Die angebotenen Aktivitäten, nicht nur im sportlichen Bereich, bieten Entspannung pur. Ein Besuch im Spa, mit seiner breiten Angebotspalette lassen keinen Wunsch offen, ob es nun um traditionelle oder alternative Gesundheits- und Schönheitsbehandlungen geht.

Das Herrenhaus, seit Jahren als Hotel genutzt, verfügt über 32 Zimmer, alle sehr geschmackvoll eingerichtet und alle mit großem Bad und separatem Ankleideraum.Zusätzlich gibt es noch 16 Clubzimmer im Hunters Yard, wo sich auch der Golfclub befindet. Außerdem gibt es die Möglichkeit 10 sehr komfortable und geräumige Lodges zu mieten. Seit 2002 gehört das Mount Juliet Hotel zur Conrad Hilton Gruppe und bietet somit allerhöchsten Komfort.

Restaurant im Conrad-Hotel Dublin

Die kulinarischen Ansprüche werden im Lady Helen Dining Room von Chefkoch Richard Stratton zur vollsten Zufriedenheit erfüllt. Eine leichte, aber dennoch raffinierte Küche beglückt den Feinschmecker. Und wenn es mal nicht ganz so ausgefallen sein soll ist das Restaurant im Hunters Yard eine gute Alternative.

Die Bar im Mount Juliet ist der abendliche Treffpunkt vor und nach dem Dinner. Sehr gemütliche Räumlichkeiten laden hier zum Verweilen ein und was gibt es Schöneres als den Abend mit einem Glas Champagner vor dem Kamin mit Freunden ausklingen zu lassen.

Also dann

See you soon

Fotos: Anne Wantia

Irland Information

Gutleutstr. 32
60329 Frankfurt
Tel. 069-6680 0950
FAX 069-9231 8588
www.entdeckeirland.de

Conrad Hotel Dublin
Tel. 353 1 602 8900
Mount Juliet Conrad
Thomastown
Tel. 353 56 777 3000
www.ConradHotels.com

Der „Rose Garden“ vom Conrad-Hotel „Mount Juliet“

Italienisch Leben

Toscana pur

Typisch Toscana

Jürgen Sorges

Eine Rundreise durch die Pisaner Hügellandschaft offenbart den einzigartigen gastronomischen Reichtum auch dieser toskanischen Region.

Weit in die Ferne schweift der Blick von der gekachelten Panorama-Terrasse der handtuchschmalen Bar mit Café „Marlene & Roberto“ über das Talrund von San Miniato. Die freundliche Marlene serviert den wohltemperierten Cappuccino auch noch mit Doppelherzchen aus Kakaopulver garniert. Besser hätte die Fahrt in die Welt der Pisaner Hügel kaum starten können – Sonne, Ruhe, klare Luft, aromatisiertes Wohlfühlklima – eine echte Entdeckung am Wegesrand.

Aber da ist auch noch das Gekläff zweier sich balgender Hunde eine Etage tiefer. Deren kurzer Auftritt löst aber bei Marlene keinerlei Aufhebens aus. Ach, das seien nur die Trüffelhunde, nicht sonderlich ansehnlich im Äußeren, aber immerhin auch eine Spezialität von San Miniato. Die Mischung mache es eben, und der Erfolg gebe den Vierbeinern recht. Denn San Miniato gilt als die Trüffelhochburg der Toskana: Ob nun weiße oder schwarzer Trüffel, diese Top dogs vom Hinterhof finden und buddeln einfach wahre Schätze ringsum aus. Bis zu 3500 Euro zahlen Liebhaber für das Kilo! Grund genug also für die Trüffelexperten von San Miniato, ihre Geheimnisse in der Familie verborgen zu halten. Mitgehen darf der ein oder andere Gast bei nächtlichen Führungen und Trüffelhatzen dennoch. Ob dabei indes je etwas gefunden wurde, bleibt offen bis sehr fraglich. Denn auch die Enttäuschung des Anfängers gehört zum guten Geschäft.

Kathedrale in Pisa

Die in dritter Generation arbeitende, nach seinem Großvater benannte Macelleria Sergio Falaschi in San Miniato genießt mittlerweile auch im Ausland Berühmtheit. Exportiert wird sogar bis nach England. Auch nach Düsseldorf, wohin sich ein deutscher Professor alljährlich satte Portionen senden lässt: etwa die hauseigene, der Pancetta ähnliche und geschützte Salami-Spezialität der San Miniatese misto a pecora, oder Salsiccia con tartufo bianco, Mettwurst mit weißen Trüffeln; natürlich auch die hausgemachte Finocchiona (Wildfenchelsalami) oder die Soppressata (Presskopf) mit Zitrusfrüchten, in jedem Fall auch von der Fleischtheke in Vin santo marinierte Schweinelendchen, die als Carpaccio serviert werden. Aus dem Sieneser Gürtelschwein, der Cinta Senese, wird so einer der besten Schinken im Erdenkreis – zu bewundern in der Räucherkammer wie auf der Ladentheke der Falaschi. Alles hat seinen Preis, vor allem so ein Bio-Gürtelschwein: Ungeschnitten ist das Kilo Bio-Gürteltier-Prosciutto für 55, geschnitten nur für 70 Euro erwerbbar. Dazu ein erstklassiger toscanischer Rotwein, und schon erscheint die Welt viel schöner, und jedes Essen wird zum Vergnügen.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Sergio Falaschi

30 Hektar bewirtschaften Claudia und Omero Weber-Saglam in der Azienda Agrituristica Aglioni vor den Toren von San Miniato. Eine Erfolgsstory jenseits aller Toskanafraktion-Träume, die der ehemalige, in Istanbul gebürtige Soziologie-Dozent aus Hannover und seine deutsche, in Uruguay geboren Frau seit 1986 auf diesem klassischen Terrain geschaffen haben. Rigoros werden biologische Produkte erzeugt, die im Hofladen auch zu erwerben sind: Olivenöl und Rot- wie Weißwein, auch ein Rosato. Dazu vin santo, und, falls die stets oberbürokratische italienische Gewerbeaufsicht wegschaut, auch mal ein Fläschchen Essig.

Kein Toskana-Aufenthalt ohne Thermalkur, ob nun in den alten Etruskerbädern von Saturnia, oder eben hier, in den Thermen von Casciana, die schon seit der Antike jedwede Leiden lindern helfen. Seit 300 Jahren sprudelt das 36 Grad heiße Wasser unermüdlich aus dem vulkanischen Untergrund, was schon etruskischen Matronen zur Genesung, römischen Senatoren wieder in die Toga und italienschen Staatspräsidenten zurück in den Amtssitz verhalf. Freundlich still ist es an der Dorfpiazza von Casciana, an der Kirche und Thermalpalast samt Jahrhundertwendecafé stehen. Ein patriotischer Bürger hat die Fassade seines Hauses in die Farben der italienschen Trikolore getaucht, eine kleine Eisdiele verlockt, am Kiosk stehen junge Mütter mit Kindern unter Schatten spendenden Bäumen – Toskana-Idylle. Nur 100 Schritte weiter wird noch in diesem Jahr ein Appartement-Dörfchen eröffnen, das dem mit Wellness-Bereich und Swimmingpool ausgestatteten Thermalbad angeschlossen ist. Nur 100 Meter weiter steht das ockergelbe Grand Hotel San Marco, ein angenehm unprätentiöses Fünfstern-Etablissement, das der ehemalige Wasserpumpen-Fabrikant Giorgio Nocchi errichten ließ. Das zertifizierte Wellness- und Massageangebot wird ergänzt durch zwei Pools, deren einer mit dem Heilwasser der Thermen gespeist wird.

Kultur, erstklassiges Essen, guter Wein und Sonne sowie freundliche Gastgeber, das ist Toscana pur!

Käse in der Toscana

Weitere Informationen
Italienische Zentrale für Tourismus
ENIT, Direktion für Deutschland, Österreich und Schweiz,
Kaiserstraße 65
D-60329 Frankfurt / Main
Tel. +49/(0)69/23 74 34
Fax +49/(0)69/23 28 94
E-Mail Enit.ffm@t-online.de
www.enit-italia.de

Macelleria Sergio Falaschi
Via Augusto Conti 18-20
56027 San Miniato (Pi)
Tel./Fax 0571/431 90
E-Mail info@sergiofalaschi.it
www.sergiofalaschi.it

Azienda Agrituristica Fattoria Aglioni
Via Gello 12
56027 San Miniato (Pi)
Tel./Fax +39/0571/40 80 41
E-Mail info@aglioni.it
www.aglioni.it, www.aglioni.de

Kurz notiert

Das Adlon erstrahlt beim „Festival of Lights“

Weltberühmt: Hotel Adlon in Berlin

Schon bevor Straßen und Plätze Berlins in winterlichem Glanz erscheinen, erstrahlen vom 16. bis 28. Oktober mehr als 40 berühmte historische Wahrzeichen und Orte Berlins in einem prächtigen Farben- und Lichtermeer, das am 16. Oktober mit einer furiosen Feuerwerk-Lasershow um 22 Uhr auf dem Alexanderplatz eröffnet wird. Als krönender Abschluss eines aufregenden und unvergesslichen Jubiläumsjahres nimmt das Hotel Adlon Kempinski dieses Jahr erstmalig an diesem Ereignis teil und präsentiert sich innerhalb der zwei Festivalwochen in sieben verschiedenen Lichtgewändern.
Mit Hilfe von Licht und Projektoren werden verschiedene herausragende und typische Details der Hotelarchitektur kunstvoll auf der Außenfassade dargestellt. Für den Betrachter öffnet das Hotel Adlon somit seine Türen und lässt Innen- und Außenarchitektur miteinander verschmelzen. Die historischen Fahrstühle, die Bibliothek, die berühmten Wintergärten oder auch die marmorne Treppe werden ästhetisch inszeniert und lassen das Gebäude zu einem Lichtkunstwerk ohne Gleichen erstrahlen.
Aus besonderem Anlass wird die Illumination des Hotel Adlon Kempinski um einen Tag verlängert, da am 29. Oktober 2007 der 100. Geburtstag mit einer festlichen Gala gefeiert wird und das Jubiläumsjahr glanzvoll ausklingen lässt. Gerade in diesem Rahmen wird als Höhepunkt die letzte der sieben Illuminationen die Fassade des „alten“ Hotel Adlon sein, die sich bereits in den vorherigen Motiven auf originelle Weise ankündigt. Dank des Organisators des „Festival of Lights“, Zander & Partner Event-Marketing und dem Berliner Licht-Designer Daniel Markgraf von Skudi Optics scheint das legendäre und weltberühmte Hotel Adlon am Brandenburger Tor noch einmal in seiner ursprünglichen Pracht am Pariser Platz und lässt an die glanzvollen Tage erinnern, als Marlene Dietrich, Albert Einstein oder auch Greta Garbo über die Schwelle des Adlon traten.

Hotel Adlon Kempinski Berlin
Unter den Linden 77
D-10117 Berlin
Telefon: +49 (0)30 2261-0
Telefax: +49 (0)30 2261-2222
E-Mail: hotel.adlon@kempinski.com
www.hotel-adlon.de

Restaurant Poletto ist „Ausländisches Restaurant des Jahres 2008“

Bereits im fünften Jahr vergibt die Redaktion des Schlemmer Atlas den Preis „Ausländisches Restaurant des Jahres“. In diesem Jahr erhält das unter der gastronomischen Leitung von Cornelia Poletto stehende „Restaurant Poletto“ diese begehrte Auszeichnung.

In ihrer Karriere hat die zierliche Blondine Mut zum Gegensatz, zum „Unangepasstsein“ gezeigt. Nachdem sie sich trotz Heinz Winklers Skepsis gegenüber weiblichen Auszubildenden per Handschlag einen Platz in seiner Küche erkämpfte, überstand sie die folgenden zwei Jahre mit Selbstbewusstsein, Kreativität, Fleiß und einer gewissen Heiterkeit.

Spitzenköchin Cornelia Poletto

Seit dem Jahr 2000 führt sie zusammen mit ihrem italienischen Ehemann Remigio das Restaurant „Poletto“ im Hamburger Stadtteil Eppendorf. In ihrem eigenen Restaurant in familiärer, ungezwungener Atmosphäre kocht Cornelia Poletto nun die Mittelmeerküste rauf wie runter. Sie sagt: „Selbst bei einem 5-Gänge-Menue muss man die Gäste nicht erschlagen, sondern ihnen etwas zeigen.“ In Polettos Philosophie heißt das: die Liebe zum Lebensmittel steht im Vordergrund. „Man soll das Produkt schmecken“, sagt die passionierte Köchin.

Cornelia Poletto erhält von der Redaktion Schlemmer Atlas die Auszeichnung für das „Ausländische Restaurant des Jahres 2008“, denn bei ihr und ihrem Mann kann man dem Sehnsuchtsland jenseits der Alpen mit seinen kulinarischen Schätzen und seiner familiären Gastfreundschaft herrlich nahe kommen.

Restaurant Poletto
Eppendorfer Landstraße 145
20251 Hamburg
Telefon (0 40) 4 80 21 59
Fax (0 40) 41 40 69 93
www.poletto.de

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Weihnachtsfeier in der Residenz Heinz Winkler

Weihnachten lässt nicht mehr allzu lange auf sich warten, und damit steht auch die Zeit der Weihnachtsfeiern an. Wer seinen Mitarbeitern oder Geschäftspartnern mal etwas anderes bieten möchte, als alljährliche Routine, sollte es mit außergewöhnlichem Ambiente und unvergleichlichen Gaumenfreuden probieren.
Eine Weihnachtsfeier in der Residenz Heinz Winkler ist ein ungewöhnliches Erlebnis und bietet kulinarische Genüsse der Extra-Klasse. Ein Blick auf das Weihnachtsmenue lässt schon jetzt Vorfreude aufkommen:

Weihnachtliches Menue in drei-Gängen
inklusive ‚Gruß aus der Küche' sowie Mineralwasser und abschließend Kaffee zum Preis von 95 Euro pro Person:

Menuevorschlag:

Salat ‚Sankt Hubertus' mit Rehfiletscheiben an Orangen und Feldsalat

Perlhuhn in der Brotkruste mit Rosmarinsauce

Apfeltarte mit Rumsahne

Weihnachtliches Menu in vier-Gängen inklusive ‚Gruß aus der Küche' sowie Mineralwasser und abschließend Kaffee zum Preis von 120 Euro pro Person:

Menuevorschlag:

Gänselebermousse mit Gewürzorangen

Fenchel-Orangen-Suppe mit Crevetten

Rehrücken mit Wacholdersauce

Lauwarmer Lebkuchen mit Puncheis

Reservierung unter

Die Residenz Heinz Winkler

Tel. 08052/1799-316

Residenz Heinz Winkler GmbH
Kirchplatz 1
83229 Aschau im Chiemgau
Tel. 08052 - 1799 - 0
Fax. 08052 - 1799 - 66
Mail: info@residenz-heinz-winkler.de
www.residenz-heinz-winkler.de

Weihnachtsromantik am Faaker See

Das 4-Sterne-Genießer- und Wellnesshotel Karnerhof öffnet ab Mitte Dezember für rund drei Wochen seine Pforten und verwöhnt mit Feinstem aus Küche und Keller, exklusiver Wellness, weihnachtlichem Programm und stimmungsvoller Silvesterfeier.

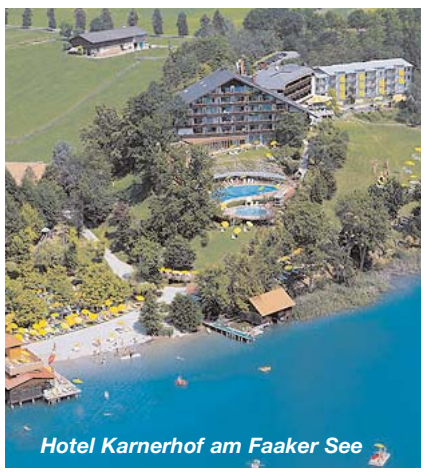
Heißer Punsch, Weihnachtskekse und gemütliches Beisammensein am Kaminfeuer – spätestens wenn Familie Melcher ab 15. Dezember ihre Gäste begrüßt, kann die romantischste Zeit im Jahr richtig beginnen. Das am Ufer des Faaker Sees gelegene Genießer- und Wellnesshotel Karnerhof ist zu jeder Jahreszeit eine Oase der Erholung.
Auf dem Programm stehen Besuche der schönsten Kärntner Christkindlmärkte, Laternen- und Fackelwanderungen mit Hütteneinkehr sowie Rodelpartien und Skifahren in der umliegenden Bergwelt. Anschließend lädt die topmoderne SPA-Landschaft zum genussvollen Entspannen. Wer seine Liebsten mit einem verführerischen Weihnachtsstollen überraschen möchte, holt sich am besten Tipps von 2-Haubenkoch Thomas Guggenberger und Patissier Jürgen Schmuck.

Zu Heilig Abend wird Weihnachten mit Kärntner Hausmusik gefeiert. Das neue Jahr wiederum startet mit Galamenue sowie Live Musik von den „Movida Sisters" und der Band „Benefit".

Genießer- und Wellnesshotel
Karnerhof
A-9580 Egg am Faaker See
Karnerhofweg 10

Tel. (0043) / (0) 42 54 / 21 88
Fax (0043) / (0) 42 54 / 36 50

E-Mail: hotel@karnerhof.com
www.karnerhof.com


Hotel Karnerhof am Faaker See

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

GRAND SPA RESORT A-ROSA TRAVEMÜNDE: HOTEL DES JAHRES 2007

Das renommierte Gourmet-Magazin "Der Feinschmecker" kürt in der November Ausgabe das Grand SPA Resort A-ROSA Travemünde zum "Hotel des Jahres 2007". Nach der Auszeichnung des Gourmetrestaurants Buddenbrooks mit 3 F im aktuellen Feinschmecker Guide überzeugte nun auch das einzigartige Gesamtkonzept des Resorts die Fachjury des Gourmet Magazins. Die Auszeichnung wird jährlich vergeben und ist eine der begehrtesten im Hotel- und Gastronomiebereich. Der große Hotelkomfort, ein vielfältiges Wellnessangebot und die

Hotel A-Rosa in Travemünde

exquisite Gastronomie unter einem Dach waren dabei ausschlaggebende Faktoren für die Vergabe der Auszeichnung.

"Ich bin stolz und glücklich, dass wir diesen Preis zum ersten Mal an die Ostseeküste geholt haben", so Frank Nagel, Hoteldirektor im Grand SPA Resort A-ROSA Travemünde. "Unsere hohe Qualität zu halten und noch intensiver auf die Bedürfnisse der Gäste einzugehen ist auch in Zukunft unser Bestreben. Dazu werden wir in diesem und im nächsten Jahr einige Renovierungs- und Umbauarbeiten durchführen, um unser exklusives Angebot noch weiter auszubauen."

Das Grand SPA Resort A-ROSA Travemünde wurde im Sommer 2005 eröffnet. Das denkmalgeschützte Kurhaushotel wurde renoviert und um einen großzügigen Neubau ergänzt. Über 4.500 qm SPA- und Wellnessbereich mit dem modernsten und exklusivsten Original-Thalasso-Zentrum Deutschlands, sowie eine exzellente Küche in drei verschiedenen Restaurants werden geboten. Auch für die Ostseeregion um Travemünde war der Bau des Resorts ein wichtiger Zugewinn. Über 200 beschäftigte Mitarbeiter, derzeit 43 Auszubildende und ein Konzept, das Travemünde zum touristischen Anziehungspunkt macht und das Flair der Seebädertradition im Lifestyle-Ambiente wieder aufleben lässt.

Grand SPA Resort A-ROSA Travemünde
Außenallee 10
23570 Lübeck-Travemünde
Tel. 04502-3070-632
Fax 04502-3070-700
info.travemuende@a-rosa.de
www.arosa.de

NACHWUCHS-FOTOAUSSTELLUNG IM SWISSÔTEL BERLIN

Das Swissôtel Berlin am Kurfürstendamm und die Photoacademy Urbschat laden am 26. September ab 19.00 Uhr zur Fotoausstellung ihrer Studenten ein. Unter dem Motto „Berlin City West – Im Wandel der Zeit“ wird die Vernissage eröffnet. Präsentiert werden insgesamt 30 Fotografien des zweiten, dritten und vierten Semesters der Photoacademy. Die Arbeiten sind Teil des praktischen Unterrichts und zeigen eine für die City West bedeutsame Architektur, die in drei Zeiten – z.B. den Zwanzigern, Fünfzigern und heute – inszeniert wurde. Menschen in ausgefallenen Modekreationen mit einem für die Zeiten typischen Styling

Das Swissôtel in Berlin

machen den Zeitsprung möglich – und die Bilder interessant für Jung und Alt. Diese nicht ganz einfache Visualisierung haben die Studenten bestens gelöst. Heraus kamen anspruchsvolle Fotoarbeiten, die während der Ausstellung zum Verkauf stehen. Der Erlös kommt den Studenten und dem Verein zur Förderung fotografischer Talente zu Gute. Ohne die zahlreichen Sponsoren wäre die Ausstellung nicht zustande gekommen: Swissôtel Berlin, Calumet, Hensel, Epson, Just Models und Living Faces.

Das Swissôtel Berlin gibt Künstlern aus aller Welt seit Eröffnung die Möglichkeit, Ihre Werke in der lichtdurchfluteten Hotellobby auszustellen. Die Gäste profitieren von dem quartalsweise wechselndem Ambiente und genießen den Anblick moderner Werke. Dabei kommt es dem Hotel nicht darauf an, wie bekannt ein Künstler bereits ist, eher müssen die Werke zu dem modernen, zeitlosen Ambiente des Hauses passen.

Swissôtel Berlin
Augsburger Straße 44
10789 Berlin
Tel. 030 220100
E-Mail: emailus.berlin@swissotel.com
www.swissotel-berlin.com

Buch – Tipps

von **Horst-Dieter Ebert**

Deutsche Küche

Deutsche Küche

Der Name Teubner stand schon immer für eine besondere Liga der Koch- und Küchenbücher, die sich zu anderen Reihen verhielt wie die S-Klasse zum Durchschnitts-Töff-Töff. Ohne Christian Teubner ist die moderne Food-Fotografie nicht denkbar; er war zugleich ein wirklicher Experte, der vom Metier genausoviel verstand wie die Profis, die er ablichtete.

Inzwischen werden seine enzyklopädischen Editionen (Wild, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte usw.) vom Münchner Verlag Gräfe und Unzer liebevoll gepflegt.

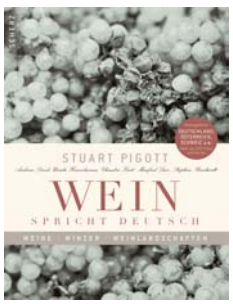
Der jüngste, dickste, opulenteste Band ist Kochbuch und Kulturgeschichte, Warenkunde und eine Reise durch die deutschen Regionen – alles in über 500 Fotos dokumentiert und in erstklassigen Texten kommentiert.

Deutsche Küche war ja ein Top-Thema auf der Buchmesse (Bourgueil, Siebeck, siehe unten), ebenso deutscher Wein (Deutscher Weinatlas, und siehe unten); deutsche Köche reüssierten mit ihren Büchern (Lichter, Lafer, siehe unten) und die deutschen Romane waren noch nie so gut wie in dieser Saison. Aber für die Gourmeds im Lande geht nichts über Teubner Deutsche Küche.

"Deutsche Küche"
Teubner bei Gräfe und Unzer, München
608 Seiten, 99,90 Euro
ISBN 978-3-338-0464-9

Multikulturell und grossdeutsch

Wein spricht deutsch



Ein Trumm von einem Buch, mit 38 Kapiteln über all die Landschaften, in denen – naja, wir hatten schon bessere Kalauer – "Wein Deutsch spricht". Der englische Weinfabulierer Stuart Pigott, ein Meister des gepflegt Banalen und der Demokratisierung des Geschmacks, der sich selbst gern als exhibitionistischer Papa-Gay ablichten läßt, hat diese Formel erfunden und besteht darauf, dass auch zum Beispiel in Australien ein "multikultureller Wein-Geist" deutschsprechende Weine hervorbringt.

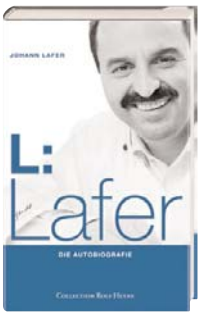
Die gute Nachricht: Pigott hat nur ein knappes Viertel dieses Buches geschrieben, der überwiegende Rest stammt von den kleingedruckten anderen fünf Autoren, die ihr Geschäft offensichtlich verstehen. So ist ein ungewöhnliches Panorama entstanden von "deutschen" Weinen in allen deutschsprachigen Ländern, so eine Art großdeutsches Wein-Reich.

Ob die Recherchen für diesen Band so viel kosteten oder ob die Autoren so teuer waren: Für Fotos war offenbar kein Geld mehr übrig. So präsentiert sich dieser textpralle Band karg und billig bebildert. Augenmenschen kommen nicht auf ihre Kosten, Textleser um so mehr.

Stuart Pigott und Andere
"Wein spricht Deutsch"
Scherz Verlag, Frankfurt
720 Seiten, 78,00 Euro
ISBN 978-3-502-190000-4

Daneben nichts Vergleichbares

L: Lafer. Die Autobiographie



Eine Frage wie an Radio Eriwan: Muss jemand, der gerade 50 wird, bereits seine Autobiographie schreiben (lassen)? Im Prinzip nein, doch wenn jemand soviel zu erzählen hat wie Deutschlands Mister Fernsehkoch Johann Lafer, warum nicht?

In seiner Autobiographie" entwickelt er sich vom "Waldbauerbub" zum Darling der Reichen und der Wichtigen. Er amüsiert uns geschickt mit den Reinfällen seiner Frühzeit, läßt all die Prominenten seiner Karriere paradieren (freundlich, er hat ja immer noch mit ihnen zu tun), die Staatbanketts, die Monster-Galas, den eigenen Hubschrauber, die hunderte von Fernsehsendungen.

Und das Ideal, den Deutschen Freude am Kochen beizubringen, verliert er nicht aus den Augen. Bescheiden ist er nicht: "Für das, was ich als Koch geschafft habe, gibt es in Deutschland kaum ein vergleichbares Beispiel." Und die Prominenz geht immer vor: Als seine famose Frau Sylvia mit Wehen losfährt, muss er mit Gerhard Schröder frühstücken. Sie habe es nicht anders gewollt. Als er in die Klinik kommt, ist Sohn Jonathan längst geboren.

Johann Lafer
"L: Lafer. Die Autobiographie"
Collection Rolf Heyne
320 Seiten, 24,90 Euro
ISBN 978-3-89910-350-2

Die Windel der Tochter

Die Deutschen und ihre Küche

Er ist und bleibt unser größter Kenner, größter Snob und größter Spötter, keiner schreibt so unterhaltsam und keiner polarisiert immer wieder so wie er. 1958 hatte er mit einer kulinarischen Kolumne in "Twen" begonnen, ab den 1960er Jahren war er dann meinungsbildend dabei: Als Katzenbergers "Adler" und "Der Erbprinz" des Helmut Gietz die Maßstäbe deutscher Feinschmeckerei bildeten, galt Siebeck bereits als kritische Instanz.

In seinem jüngsten Buch versucht er erstmals eine Bilanz der deutschen Küchengeschichte. Er fängt an in der frühesten Frühzeit, in Mittelalter und im dreissigjährigen Krieg, mit gebildeten Zitaten und originellen Wertungen. Später hat er sie alle kritisch begleitet: Die Witzigmann, Winkler, Wodarz bis hin zu Ferran Adriás Molekularküche.

Der begegnet er mit der gebührenden Skepsis des Oldtimers, wie er auch der sogenannten Erlebnisküche gegenüber skeptisch bleibt. Sie entlockt ihm eine Vision, siebekkisch-satirisch, wie wir ihn kennen: "Aber vielleicht hat der Koch den Loup mal nicht in der Salzkruste gegart, sondern in der Windel seiner kleinen Tochter. Die Kochkunst ist endlich dort angelangt, wo ihr schon in den sechziger Jahren durch die Herren Warhol & Co. die Tore geöffnet wurden: in der Pop-Art."

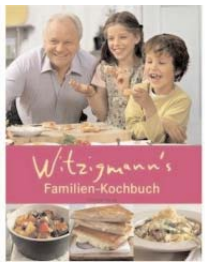
Wolfram Siebeck
"Die Deutschen und ihre Küche"
Rowohlt Verlag
256 Seiten, 24,90 Euro
ISBN 978 3 87134 583 8

Buch – Tipps

von **Klaus Lenser**

Kochen ist Familiensache

Witzigmann's Familienkochbuch

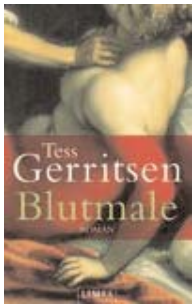


„Wer kocht, genießt intensiver!" – mit seinem „Familienkochbuch" verfolgt Eckart Witzigmann genau dieses Credo. Seine Grundidee die (Wieder-) Entdeckung des genussvollen und gesunden Kochens und Essens als wesentlicher Bestandteil des Familienlebens. Gegliedert nach Monaten bietet das Familienkochbuch über 90 abwechslungsreiche und alltagstaugliche Rezepte, saisonale Highlights und sehr persönliche Familienrezepte des Jahrhundertkochs.

Eckart Witzigmann und Dr. Christine Eichel
Christian Verlag
24,95 Euro
ISBN 978-388472-707-2

Satansbräuche…

Blutmale

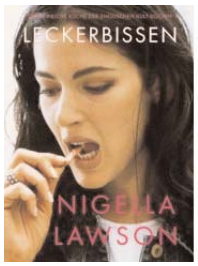


Als Detective Jane Rizzoli und die Pathologin Dr. Maura Isles an Heiligabend an den Fundort einer Frauenleiche gerufen werden, sind selbst die beiden abgebrühten Ermittlerinnen schockiert: Die junge Lori-Ann Tucker wurde grausam verstümmelt, Kopf und Arme abgetrennt und für satanische Rituale missbraucht. Eine erste Spur führt die beiden zur berühmten Bostoner Psychiaterin Dr. Joyce O'Donnell, deren Spezialgebiet Gewaltphantasien von Massenmördern ist. Dr. O'Donnell gehört der geheimnisvollen Stiftung „Mephisto" um den ehemaligen Geschichtsprofessor Anthony Sansone an, die sich erstaunlich gut mit Satansbräuchen auskennt…

Tess Gerritsen
Limes-Verlag
19,95 Euro
ISBN 978-3-8090-2505-4

Lieber mehr als zu wenig

Leckerbissen



Die unwiderstehlich charmante Nigella Lawson hat mit ihrem sinnlichen Gespür den Genuss-Puls unserer Zeit entdeckt. Ihr Motto: lieber mehr als zu wenig, von allem.
In dem Buch „ Leckerbissen" verführt sie die Leser mit über 70 Rezepten zum Naschen.
Vom Frühstück über Muffins und Pfannkuchen bis hin zur traditionellen Hausmannskost. Schräge Kochideen werden zu einer Genusskunst Wer noch kein Anhänger der Lawson`schen Kochkunst ist wird es mit diesem Buch garantiert.
Alles ganz unkompliziert, gut nachzukochen und natürlich alles Leckerbissen. Wer diese Kochbuch Autorin nicht mag hat es nicht besser verdient.
.

Nigella Lawson
Dorling Kindersley Verlag
24.90 Euro
ISBN 3-8310—0475-7

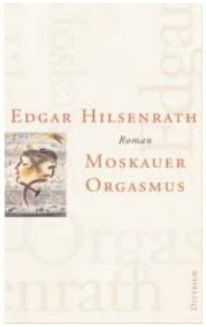
Horrorliteratur mit Explosivstoff.

Blind

Es ist schon aussergewöhnlich was einem alternden Heavy Metal Star noch alles so passieren kann. Neugierig wie alle ersteigert Judas Coyne im Internet den Geist eines Verstorbenen. Leider war das kein Scherz, der Geist ist der Vater einer ehemaligen Geliebten, der grausam Rache übt.
Ein Roman voller Hochspannung, der den Leser fasziniert und gleichzeitig auf die Gefahren der modernen Technik hinweist.
Dem jungen Nachwuchsautor Joe Hill ist mit „Blind" seinem ersten Roman, sofort der Sprung in die Bestseller-Liste gelungen.

Joe Hill
Heyne Verlag
19,95 Euro
ISBN 978-3-453-26546-2

Buch – Tipps



Echter Hilsenrath

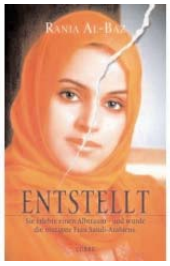
Moskauer Orgasmus

Ein echter Hilsenrath, spannend, offen, realistisch, aber doch ein Roman.
Hilsenrath bleibt sich treu, alle seine Romane lesen sich wie Biographien.
Wer weiss vielleicht sind seine Bücher ja „eigene“ Erfahrungen.
Unbedingt empfehlenswert. Ein Buch aus der Reihe „ Der Edgar Hilsenrath Werkausgabe „

Edgar Hilsenrath
Dittrich Verlag Berlin
22,80 Euro
ISBN 978-3937717029

Tabu-Thema

Entstellt



Kein Roman aus der heutigen arabischen Welt, sondern eine Autobiographie einer sehr mutigen Araberin die ihre eigene Lebenserfahrung aufgeschrieben hat.
Ein Buch mit Brisanz über ein, leider auch im Abendland heute immer noch, Tabu-Thema.
Rania Al Baz wollte nur das tun was für Frauen in Europa längst normal ist, sie wollte einem Beruf nachgehen, die Strafe ihres Ehemannes war grauenvoll.
Ihr Buch hat sie zum Symbol und Hoffnungsträgerin aller unterdrückten Frauen werden lassen.

Rania Al-Baz
Gustav Lübbe Verlag
18.00 Euro
ISBN 978-3-7875- 2278-7

Turbulente Zeit

Das Leuchten der Stille

John, 23, findet endlich seine große Liebe, die Frau seines Lebens. Aber dann läuft alles ganz anders. Der 11. September 2001 verändert sein Leben. John verlängert seinen Vertrag bei der Armee und verliert die Frau seiner Träume.

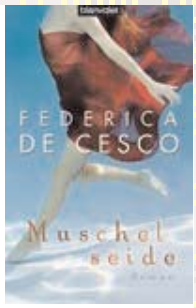
Vergessen aber kann er sie nicht, er stellt sich am Ende seiner Militärzeit dem Kampf um die große Liebe.

Ein schön-schnulziger Roman in einer turbulenten Zeit.

Nicholas Sparks
Heyne Verlag
19,95 Euro
ISBN 978-3-4532-6545-5

Das Gold der Meere

Muschelseide



Die junge Meeresbiologin Beata Sforza-Richards arbeitet in London in einer Kosmetikfirma. Doch seit dem Tod ihrer Mutter reist sie immer öfter in ihre Heimatstadt Valletta auf Malta, um ihrem Vater Gesellschaft zu leisten. Eines Tages trifft sie dort auf ihre 90jährige Tante Francesca, die einst im Streit der Familie den Rücken kehrte, doch nun nach vielen Jahren im Ausland zurückgekommen ist. Beata findet schnell Gefallen an der exzentrischen alten Dame, die ein Familiengeheimnis hütet: Ihre Mutter Cecilia starb, selbst noch blutjung, bei Francescas Geburt 1919, ihr Vater scheint unbekannt zu sein. War er etwa nicht standesgemäß?

Als Beata von Francesca einen Schal geschenkt bekommt, der einst Cecilia gehörte, ist ihre Neugier endgültig geweckt. Der Schal ist aus dem kostbaren Material Muschelseide, auch das Gold der Meere genannt, gewoben, das aus den Byssusfäden der seltenen Steckmuschel Pinna nobilis gewonnen wird und früher Päpsten und Königen vorbehalten war. Doch der wertvolle Schal ist zerschnitten worden, und das abgetrennte Stück fehlt…

Gemeinsam mit ihrer neuen Liebe, dem japanischen Reisejournalisten Kazuo Tange, stellt Beata Nachforschungen über Cecilia und die Muschelseide an. Aber erst als Francesca ihr Einblick in Cecilias Tagebuch gewährt, erfährt sie vom tragischen Schicksal, das der Erste Weltkrieg über Cecilia und damit auch über Francescas Leben brachte.

Frederica de Cesco
Blanvalet
16,95 Euro
ISBN 978-3-7645-0192-1

Ende des Ölzeitalters

Ausgebrannt

Der Albtraum: ein Liter Benzin kostet mehr als 4 Euro. Dieser Moment ist näher als die meisten ahnen. Aber niemand hat einen Plan für die Zeit. Markus Westermann, ein nach USA ausgewanderter Deutscher lernt Karl Block kennen und nutzt seine Karriere-Chance. Der Ölexperte Block behauptet nämlich noch Öl-Reserven für alle Ewigkeit gefunden zu haben, und nur er weiss wie man dran kommt. Aber erstens kommt es anders und zweitens als man denkt.
Ein voller realistischer Spannung geschriebener Roman über das Ende des Ölzeitalters.
Ein Horrorszenario tut sich auf.

Andreas Eschbach
Gustav Lübbe Verlag
19,95 Euro
ISBN 978-3-7857-2274-9

State of the Art — Frühstückssymposien 9.00 — 9.45 Uhr Raum 2

Donnerstag, 15.11.2007
Virtuelle Koloskopie zum Ausschluss eines Kolonkarzinoms
Prof. Dr. M. Düx, Frankfurt

Freitag, 16.11.2007
Interdisziplinäre Behandlung der arteriellen Verschlusserkrankung
Prof. Dr. M. Betzler, Essen

Samstag, 17.11.2007
Haut und Allergie: neue Entwicklungen
Prof. Dr. H. Merk, Aachen

State of the Art — Mittagssymposien 13.15 — 14.00 Uhr Raum 2

Mittwoch, 14.11.2007
Neue bildgebende Verfahren für die Diagnostik der KHK
Prof. Dr. H. Gülker, Wuppertal

Donnerstag, 15.11.2007
Schilddrüse und Selen
Prof. Dr. R. Gärtner, München

Freitag, 16.11.2007
Resistenzentwicklung in der Antibiotikatherapie
Prof. Dr. W. Kern, Freiburg

Samstag, 17.11.2007
Adipositas
Prof. Dr. A. Wirth, Bad Rothenfelde

Hauptprogramm: Versand ab September 2007

Stand 18.07.2007
Änderungen vorbehalten.
Aktueller Stand unter www.medicacongress.de

Veranstalter und Auskunft:
MEDICA Deutsche Gesellschaft
für Interdisziplinäre Medizin e.V.
Postfach 700149
70571 Stuttgart
Tel. 0711/720 712-0
Fax 0711/720 712-29
E-Mail: info@medicacongress.de

	Raum	Mittwoch, 14.11.2007	Donnerstag, 15.11.2007	
		14.30 - 17.30 Uhr	10.00 - 13.00 Uhr	14.30 - 17.30 Uhr
CCD.Süd	01	**Diagnose und Therapie entzündlicher Herzmuskelerkrankungen** Prof. Dr. H. P. Schultheiß, Berlin *101*	**Der Patient mit kardiovaskulären Vorerkrankungen in der perioperativen Phase** Prof. Dr. W. Schlack, Amsterdam Prof. Dr. B. Pannen, Düsseldorf *201*	**Der alte Patient in der kardiovaskulären Medizin** PD Dr. J. Ennker, Lahr *221*
	02	**Endokrinologie – update 2007** Dr. Cornelia Jaursch-Hanke, Wiesbaden *102*	**Typ 2 Diabetes mellitus: eine medizinische, gesundheits-politische und gesamtgesellschaftliche Herausforderung** Prof. Dr. R. Landgraf, Düsseldorf Prof. Dr. S. Martin, Düsseldorf *202*	**Medikamentöse Therapie im Notfall** Prof. Dr. P. Sefrin, Würzburg *222*
	1			
	3	**Herz und Diabetes** Prof. Dr. W. A. Scherbaum, Düsseldorf Prof. Dr. D. Tschöpe, Bad Oeynhausen *103*	**EKG-Grundkurs Teil I** Prof. Dr. M. Leschke, Esslingen *203*	**EKG-Grundkurs Teil II** Prof. Dr. M. Leschke, Esslingen *223*
	4a	**Heilende Engel zwischen Spiritualität und konventioneller Medizin** Prof. Dr. Elisabeth Gödde, Datteln *104*	**ADHS bei Kindern und Jugendlichen** Dr. K. Skrodzki, Forchheim *204*	**Mit innovativen Strategien und Arbeitstechniken die Zukunft sichern** Dipl. Kfm. O. Henker, Reutlingen *224*
	4b	**Grundbegriffe der evidenz-basierten Medizin (EbM)** Dr. J. Fessler, Flörsheim *105*	**Controlling in der Praxis – Vertragsarztrechtsänderungsgesetz und Auswirkungen auf BASEL II** M. Graf, Stuttgart *205*	**Verbesserte Patientenversorgung durch neue Strukturen im Gesundheitswesen?** H. Zimmermann, Düsseldorf Dr. Jochen Weber, Wiesloch *225*
	4c	**Neue Entwicklungen im Medizinrecht** RA M. Broglie, Wiesbaden/Berlin RA H. Wartensleben, Stolberg *106*	**Praxisübernahme aus juristischer, betriebswirtschaftlicher und steuerlicher Sicht** Monika Rohs-Weingarten, Köln *206*	**Prostatakarzinom – Diagnostik und Therapie** Prof. Dr. B. Helpap, Singen *226*
	5	**Möglichkeiten der Burn-Out-Prophylaxe** Dr. Astrid Bühren, Murnau Dr. M. Wenk, Ebersberg *107*	**Aktuelle Diagnostik und Therapie der pAVK** Prof. Dr. M. Ludwig, Berg *207*	**Modernes Hypertonie-Management – Gesichertes und Kontroverses** Prof. Dr. M. Anlauf, Bremerhaven Dr. U. Tholl, Geldern *227*
	6	**Akupunktur bei Migräne und neurologischen Erkrankungen** Dr. G. Stux, Düsseldorf *108*	**Qualitätsmanagement und Akkreditierung in medizinischen Laboratorien** Prof. Dr. H. Zeichhardt, Berlin *208*	**Schmerztherapie mit Akupunktur und TCM in der Praxis** Dr. S. Kirchhoff, Sprockhövel T. Kempfle, Gevelsberg *228*
	7a	**Blutungskomplikationen in Praxis und Klinik** Prof. Dr. R. Scharf, Düsseldorf PD Dr. R. Zotz, Düsseldorf *109*	**Synkope – was hilft diagnostisch weiter?** PD Dr. C.-A. Haensch, Wuppertal *209*	**Durch das Auge ins Herz blicken** Prof. Dr. G. Michelson, Erlangen *229*
	7b	**COPD – eine facettenreiche Atemwegserkrankung** Prof. Dr. H. Schweisfurth, Cottbus *110*	**Kopfschmerz** Prof. Dr. S. Evers, Münster *210*	**Aktuelle Ernährungsmedizin und Diätetik** Prof. Dr. U. Rabast, Hattingen Prof. Dr. G. Oehler, Mölln *230*
	8	**Neue Virusimpfstoffe für die Praxis** Prof. Dr. H. Hengel, Düsseldorf *111*	**Allergene, mikrobielle und Umwelt-Faktoren in der Pathogenese der Neurodermitis** Dr. J. Ionescu, Neukirchen *211*	**Therapie und Prävention von Zosterschmerzen** Prof. Dr. G. E. Gross, Rostock Prof. Dr. H. W. Doerr, Frankfurt *231*
	12	**Grundkurs Ultraschall Kopf/Hals Introductory workshop on Ultrasound for the head and the neck** Prof. Dr. Dr. R. Schmelzeisen, Freiburg Prof. Dr. R. Laszig, Freiburg PD Dr. Dr. R. Schön, Freiburg Prof. Dr. Dr. S. Reinert, Tübingen *112*	**Grundkurs Ultraschall Kopf/Hals Introductory workshop on Ultrasound for the head and the neck** **- Fortsetzung -** Prof. Dr. Dr. R. Schmelzeisen, Prof. Dr. R. Laszig, PD Dr. Dr. R. Schön, Freiburg, Prof. Dr. Dr. S. Reinert, Tübingen *112*	
	14	**Abwehrstrategien bei akuten und chronischen Infekten** Prof. Dr. H.-W. Baenkler, Erlangen *113*	**Homöopathie in Klinik und Praxis** Dr. M. Elies, Laubach *212*	**Homöopathie in der täglichen Praxis** Dr. M. Wiesenauer, Weinstadt *232*
CCD.Pavillon	15	**Depression** Prof. Dr. Isabella Heuser, Berlin *114*	**Demenz – Früherkennung und neuester Stand der Therapie** Prof. Dr. K. Maurer, Frankfurt *213*	**Angst- und Traumapatienten in der Arztpraxis** Melitta Schneider, Rheinbreitbach *233*
	16	**Aktuelle Aspekte in der gastroenterologischen Onkologie** Prof. Dr. A. Tromm, Hattingen *115*	**Fortschritte in der Krebsforschung** Prof. Dr. C. Poremba, Düsseldorf Prof. Dr. G. Hoffmann, Grafrath *214*	**Diagnostik und Therapie von Tumoren der Mundhöhle und des Gesichts** Prof. Dr. Dr. U. Meyer, Düsseldorf *234*
	17	**MRSA – ein interdisziplinäres Problem** Dr. M. Schimmelpfennig, Kassel *116*	**Sonographie Refresherkurs I** Dr. W. Blank, Reutlingen Dr. W. Heinz, Stuttgart *215*	**Sonographie Refresherkurs II** Dr. W. Blank, Reutlingen Dr. W. Heinz, Stuttgart *235*
	18	**Neurologisch-psychiatrische Differentialdiagnose** Prof. Dr. P. Berlit, Essen Prof. Dr. H. Förstl, München *117*	**3D-Sonographie in Geburtshilfe und Gynäkologie** Dr. J. Jürgens, Titisee-Neustadt *216*	**Pharmakogenetik in der onkologischen Therapie** Dr. H.-G. Klein, Martinsried *236*
	19	**IGeL-Verkaufstraining** W. M. Lamers, Billerbeck *118*	**Sonderveranstaltung: Medizinische Fachpresse**	**Mehr Lebensqualität durch Prävention** Prof. Dr. G. Schnack, Allensbach Prof. Dr. H. Rauhe, Hamburg *237*
CCD.Süd, 2.OG	26	**Tropen- und Reisemedizin** Dr. T. Fenner, Hamburg *119*	**Gynäkologische Zytologie I Entscheidungshilfen für die tägliche Routinediagnostik** Prof. Dr. H. Flenker, Bremerhaven Jutta Lange, Köln *217*	**Gynäkologische Zytologie II Qualitätssicherung in der Routinediagnostik** PD Dr. V. Schneider, Freiburg Jutta Lange, Köln *238*
	27	**Gehen Verstehen – Ganganalyse nach RLAMC, Los Angeles / U.S.A.** Kirsten Götz-Neumann, Düsseldorf *120*	**10.00 – 18.00 h: Gastroskopiekurs „Rhein-Ruhr" des Berufsverbandes Deutscher Internisten (BDI) e.V.** Prof. Dr. J. Freise, Mülheim Prof. Dr. B. May, Bochum *218*	
	28	**Notfälle bei älteren Menschen** Prof. Dr. P. Sefrin, Würzburg *121*	**Reanimation – Theorie** Prof. Dr. P. Sefrin, Würzburg *219*	**Reanimation – Praxis** Dr. M. Brandt, Lindau R. Schmitt, Sommerhausen *239*
CCD.Ost	L	**Psychosomatische Störungen bei Kindern und Jugendlichen** Prof. em. Dr. G. Nissen, Würzburg *122*	**PflegeForum** **Sicherheit und Qualität in der Pflege – welche Wege führen zum Ziel?** Katrin Balzer, Stuttgart R. Höfert, Neuwied *220*	**PflegeForum** **Intersektoral, interdisziplinär, interprofessionell – Möglichkeiten und Grenzen der Zusammenarbeit** Katrin Balzer, Stuttgart R. Höfert, Neuwied *240*
	M	**30. Deutscher Krankenhaustag**	**30. Deutscher Krankenhaustag**	**30. Deutscher Krankenhaustag**
	R	**30. Deutscher Krankenhaustag**	**30. Deutscher Krankenhaustag**	**30. Deutscher Krankenhaustag**

=Arztseminare / =Interdisziplinäre Seminare und/oder spezifische Veranstaltungen für Ärzte, Pflegepersonal, MTA, PraxismitarbeiterInnen, PatientInnen, Sonderveranstaltungen

	Raum	Freitag, 16.11.2007		Samstag, 17.11.2007	
		10.00 - 13.00 Uhr	14.30 - 17.30 Uhr	10.00 - 13.00 Uhr	14.30 - 17.30 Uhr
CCD.Süd	01	**Vorhofflimmern 2007 – neue Leitlinie** Prof. Dr. H. M. Hoffmeister, Solingen *301*	**Herzrhythmusstörungen – Differential-diagnose, Differentialtherapie** Prof. Dr. B.-D. Gonska, Karlsruhe Prof. Dr. E.-G. Vester, Düsseldorf *320*	**Herzinsuffizienz** Prof. Dr. E. G. Vester, Düsseldorf *401*	**Medikamente versus Lebensstil – Primärprävention der KHK - evidenzbasiert** Dr. J. Scholl, Rüdesheim *424*
	02	**Diabetes im Alter** Dr. Ann-Kathrin Meyer, Hamburg *302*	**Lifestyle-Änderungen bei Patienten mit Typ 2 Diabetes in Deutschland** Prof. Dr. S. Martin, Düsseldorf Prof. Dr. L. Heinemann, Neuss *321*	**Osteologisches Seminar** Prof. Dr. Dr. E. Keck, Wiesbaden *402*	**Früherkennung von Nierenkrankheiten** Prof. Dr. H. Mann, Aachen *425*
	1			**InfoForum** **Herzinfarkt und koronare Herzerkrankung** Prof. Dr. B. E. Strauer, Düsseldorf *403*	
	3	**Kosten-Nutzen-Bewertung in Deutschland – eine Podiumsdiskussion** Dr. T. Kron, Neu-Isenburg Prof. Dr. W. A. Scherbaum, Düsseldorf *303*	**Update häufiger kardiovaskulärer Problemfälle** Prof. Dr. M. Leschke, Esslingen Prof. Dr. M. Heintzen, Braunschweig *322*	**InfoForum** **Der Schmerz – neueste Therapiekonzepte für mehr Lebensqualität (mit Förder-preisverleihung für Selbsthilfegruppen)** Dr. B. Wegener, Hennigsdorf *404*	**InfoForum** **Rheuma** Prof. Dr. M. Schneider, Düsseldorf *426*
	4a	**Wie können Ärzte und Patienten für die Teilnahme an einer klinischen Studie motiviert werden?** Dr. W. Kuchinke, Düsseldorf Prof. Dr. Chr. Ohmann, Düsseldorf *304*	**Vier Jahre Früherkennungs-Koloskopie in Deutschland zur Vermeidung von Darmkrebs** Dr. G. Brenner, Berlin *323*	**Ernährungs- und Hydratationszustand – Diagnostik und Monitoring mit der BIA (Bio Impedanz Analyse)** Dr. M. Claussen, Aham *405*	**Arzthelferinnen-Seminar** **Vom Umgang mit Patienten: Wie kann ich's „verklickern"?** Nadja van Uelft, Köln *427*
	4b	**Barcode & RFID in der Medizin – Chancen und Risiken der Patientenidentifikation** H. Oehlmann, Naumburg *305*	**Impfseminar** Dr. J. Leidel, Köln *324*	**Betriebswirtschaftliche und Kassenarztrechtliche Aspekte auf dem Weg zur Selbstständigkeit** M. Graf, Stuttgart B. Bedei, Stuttgart *406*	**Raucherentwöhnung als Gruppenberatung für Ärzte** Dr. W. Grebe, Frankenberg *428*
	4c	**Facharzt-Weiterbildung – Praxisbeispiele und Erfahrungen** Dr. phil. Helga Kirchner, Düsseldorf Prof. Dr. M. Siebolds, Köln *306*	**Ozon und Komplementärmedizin – ein Praxis-Seminar in Aus- und Fortbildung** Dr. Renate Viebahn-Hänsler, Iffezheim *325*	**Suchtmedizin in der Basisversorgung – Schwerpunkt Alkohol** Dr. W. Dresch, Köln *407*	**Karriere in Weiß** Dr. K.-P. Schaps, Wilhelmshaven *429*
	5	**Neue Optionen zur Kooperation zwischen Krankenhäusern und niedergelassenen Ärzten durch GKV-WSG und VÄndG** Dr. B. Halbe, Köln *307*	**Praxisabgabe und ärztliche Niederlassung unter Gesundheitsreformbedingungen** Prof. h.c. (BG) Dr. K. Goder, Münster *326*	**Kleine Chirurgie mit praktischen Übungen** Dr. R. Klein, Pfaffenhofen *408*	**Der Nächste bitte! – Case Discussion in der Allgemeinpraxis** Dr. R. Klein, Pfaffenhofen *430*
	6	**Nanobiotechnologie in der medizinischen Anwendung** M. Mallmann, Saarbrücken Dr. R. Hanselmann, Quierschied *308*	**Ohrakupunktur** Dr. H. P. Ogal, Brunnen *327*	**Akupunktur-Schnupperkurs** Dr. Walburg Maric-Oehler, Bad Homburg *409*	**Akutaping** Dr. Angelika Steveling, Essen *431*
	7a	**Bewährtes und Neues in der Gefäßchirurgie** Prof. Dr. K. Balzer, Mülheim Dr. P. Kasprzak, Regensburg *309*	**Rationelle Diagnostik und Therapie der akuten und chronischen Hepatitis** Prof. Dr. H. Löhr, Wiesbaden Dr. E. Zehnter, Dortmund *328*	**Biomaterialien für die Vertebroplastie und Kyphoplastie** Prof. Dr. G. H. Willital, Münster Prof. Dr. R. Schnettler, Gießen *410*	**Auge und Allgemeinerkrankung** Prof. Dr. K. P. Steuhl, Essen *432*
	7b	**Pränatal-Medizin und Genetik** Prof Dr. R. Terinde, Ulm PD Dr. P. Kozlowski, Düsseldorf *310*	**Neues in der Behandlung der akuten und chronischen Osteitis** Dr. A. Schmelz, Ulm *329*	**Aktuelle Proktologie** Dr. F. Raulf, Münster *411*	**Aktuelle Aspekte der HIV-Infektion** Dr. H. Knechten, Aachen *433*
	8	**MTA-Forum** **Aktuelle Aspekte der neuen Richtlinie für quantitative labormedizinische Untersuchungen** Karin Petry, Bochum *311*	**Mammographie-Screening in NRW** Prof. Dr. W. Heindel, Münster *330*	**Point-of-Care-Testing – Aktueller Stand** PD Dr. Dr. H.-G. Wahl, Lüdenscheid Prof. Dr. P. Luppa, München *412*	**Die ärztliche Leichenschau** PD Dr. K.-H. Schiwy-Bochat, Köln *434*
	12	**Grundkurs Ultraschall Kopf/Hals** **Introductory workshop on Ultrasound for the head and the neck - Fortsetzung -** Prof. Dr. Dr. R. Schmelzeisen, Prof. Dr. R. Laszig, PD Dr. Dr. R. Schön, Freiburg, Prof. Dr. Dr. S. Reinert, Tübingen *112*		**Lungenfunktionsmessung in der Praxis – für Ärztinnen und Ärzte** Dr. H. Mitfessel, Remscheid *413*	**Lungenfunktionsmessung in der Praxis – Tipps und Tricks für Assistenzpersonal** Dr. H. Mitfessel, Remscheid *435*
	14	**Hätten Sie's gewusst? Interaktives internistisches Fallseminar** Dr. S. Sahm, Offenbach *312*	**Aktuelle Nephrologie** Prof. Dr. B. Grabensee, Düsseldorf *331*	**Flächendeckende Integrierte Versorgung – der Schlüssel für Nachhaltigkeit im Gesundheitswesen** Annette Kapell, Koblenz *414*	**IGeL-Seminar** Dr. B. Kleinken, Mülheim *436*
CCD.Pavillon	15	**Multiple Sklerose – Neues zur Pathogenese und aktuellen Therapie** Dr. S. Schimrigk, Bochum *313*	**Akute Bewusstseinsstörungen im Alter** Prof. Dr. S. Isenmann, Wuppertal *332*	**Schmerztherapie im Rahmen der integrierten Versorgung nach ICF und SGB IX** Dr. B. Kügelgen, Koblenz *415*	**Schmerztherapie bei degenerativen und entzündlichen Skelettveränderungen** PD Dr. M. Niewald, Homburg/S. *437*
	16	**Regenerative Stammzelltherapie** Prof. Dr. R. Haas, Düsseldorf *314*	**Interdisziplinäre Onkologische Versorgung** Prof. Dr. S. Roth, Düsseldorf Prof. N. Gattermann, Düsseldorf *333*	**Ernährung – Update 2007** PD Dr. A. Dormann, Köln Prof. Dr. Chr. Löser, Kassel *416*	**Funktionelle Verdauungserkrankungen** Prof. Dr. T. Frieling, Krefeld *438*
	17	**Neurologisch-psychiatrischer Untersuchungskurs** Prof. Dr. B. Hofferberth, Coppenbrügge Prof. Dr. S. Kropp, Teupitz *315*	**Alt werden – jung bleiben** Dr. H. Walle, Mandelbachtal *334*	**Abklärung erhöhter Leberwerte in der Praxis** Prof. Dr. C. Niederau, Oberhausen Prof. Dr. W. Fleig, Leipzig *417*	**Narkose im Rettungsdienst** PD Dr. H. Kuhnigk, Würzburg Dr. K. Zischler, Frankfurt *439*
	18	**Kolposkopie I – Grundlagen der Kolposkopie** PD Dr. V. Küppers, Düsseldorf Prof. Dr. R. J. Lellé, Münster *316*		**Kolposkopie II – Normale und abnorme Befunde der Vulva und Vagina** PD Dr. V. Küppers, Düsseldorf Prof. Dr. R. J. Lellé, Münster *418*	
	19	**Excellence in Praxis-Marketing mit Versorgungsforschung** Prof. Dr. G. Riegl, Augsburg *317*	**Excellence in Krankenhaus-Marketing mit Versorgungsforschung** Prof. Dr. G. Riegl, Augsburg *335*	**GOÄ-Seminar** W.M. Lamers, Billerbeck *419*	**Praxis-Qualitätsmanagement** W.M. Lamers, Billerbeck Sylvia Possin, Mülheim *440*
CCD.Süd, 2.OG	26	**Hämatologischer Mikroskopierkurs** Prof. Dr. K. P. Hellriegel, Berlin *318*		**Vernetzte hämatologische Diagnostik** Prof. Dr. R. Büttner, Bonn Prof. Dr. A. von Rücker, Bonn *420*	**Immunfluoreszenzkurs** **Beginn 13.30 h** Dr. W. Stöcker, Lübeck Dr. R. Käthner, Göttingen *441*
	27	**Beginn: 9.00 h** **Gastroskopiekurs „Rhein-Ruhr" des Berufsverbandes Deutscher Internisten (BDI) e.V.** Prof. Dr. J. Freise, Mülheim Prof. Dr. B. May, Bochum *218*	**Kolo-Ileoskopischer Untersuchungskurs (Ludwigsburger Endoskopiekurs)** Prof. Dr. P. Frühmorgen, Dr. K. Wehrmann, Ludwigsburg Dr. W. Rufle, Heidenheim *336*	**Kolo-Ileoskopischer Untersuchungskurs (Ludwigsburger Endoskopiekurs)** **- Fortsetzung -** Prof. Dr. P. Frühmorgen, Dr. K. Wehrmann, Ludwigsburg Dr W. Rufle, Heidenheim *336*	
	28	**Der Rückenschmerz – eine interdisziplinäre Herausforderung** PD Dr. A. Saleh, Düsseldorf *319*	**Kurs: Beinvenenthrombosen – ambulant behandelt** Dr. M. Hartmann, Freiburg *337*	**Pädiatrische Notfallsituationen** Dr. A. Dorsch, Haimhausen *421*	**Kardiozirkulatorische Notfallsituationen** Dr. A. Dorsch, Haimhausen *442*
CCD.Ost	L	**30. Deutscher Krankenhaustag**	**30. Deutscher Krankenhaustag**	**Aspekte der Interdisziplinarität der Arbeitsmedizin** Dr. U. Ricken, Bad Essen *422*	**Manuelle Medizin** Dr. H.-J. Petersohn, Düsseldorf *443*
	M	**30. Deutscher Krankenhaustag**	**30. Deutscher Krankenhaustag**	**InfoForum** **Beckenboden-Power nach der Franklin-Methode®** Carena Common, Berlin *423*	**InfoForum: 16.00 h – 18.00 h** **Körperliche und emotionale Fitness für Manager** Dipl. Psych. J. Dassow, Düsseldorf Dr. H. M. Strahl, Düsseldorf *444*
	R	**30. Deutscher Krankenhaustag**	**30. Deutscher Krankenhaustag**	**30. Deutscher Krankenhaustag**	**InfoForum: 14.00 -16.00 h** **Tinnitus – interdisziplinär** Dr. H.-M. Strahl, Düsseldorf *445*

=Arztseminare / =Interdisziplinäre Seminare und/oder spezifische Veranstaltungen für Ärzte, Pflegepersonal, MTA, PraxismitarbeiterInnen, PatientInnen, Sonderveranstaltungen

Aktuelle COPD-Leitlinie:
Experten empfehlen Myrtol zur Sekret-Elimination

In ihrer aktuellen Leitlinie, vorgestellt in der Mai-Ausgabe der Pneumologie, würdigten die Experten der Deutschen Atemwegsliga und der Deutschen Gesellschaft für Pneumologie und Beatmungsmedizin den Einsatz von Mukopharmaka zur Sekret-Eliminiation bei Patienten mit chronisch obstruktiver Bronchitis und Lungenemphysem (COPD). Sie plädierten dafür, den Einsatz von Mukopharmaka am subjektiven Therapieerfolg zu orientieren. Als einziges natürliches Mukolytikum wird GeloMyrtol® forte in dieser Leitlinie empfohlen, „dessen Einsatz bei Patienten mit viskösem Sekret hilfreich sein könne."

Die COPD ist charakterisiert durch eine Atemwegsobstruktion, die nicht vollständig reversibel ist und typischerweise progredient verläuft. Sie ist verbunden mit einer abnormen Entzündungsreaktion, die in erster Linie durch Zigarettenrauch verursacht wird. Weltweit ist die COPD inzwischen die vierthäufigste Todesursache und verursacht erhebliche sozioökonomische Kosten, die allein in Deutschland auf Größenordnungen zwischen fünf und sechs Milliarden EURO geschätzt werden.

Für die therapeutische Praxis hilfreich: Die Richtlinie beschränkt sich nicht auf schematisch ausgerichtete Algorithmen. Mit der Empfehlung, Myrtol standardisiert zur Sekretolyse orientiert am subjektiven Therapieerfolg einzusetzen, folgt die COPD-Leitlinie den positiven Erfahrungen namhafter Experten mit GeloMyrtol® forte. In den Indikationen Bronchitis und Sinusitis stützt sich GeloMyrtol® forte auf eine klinische Dokumentation mit insgesamt 26 Stunden an 5.800 Patienten.

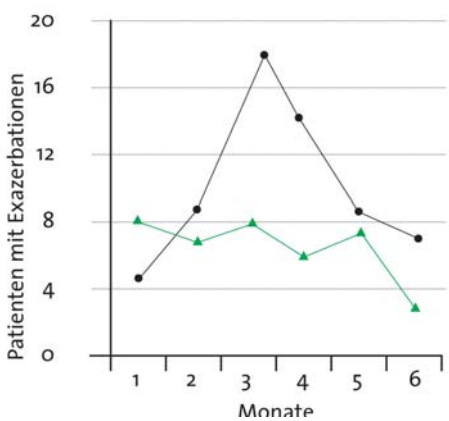
Insbesondere bei chronischer Bronchitis mit und ohne Obstruktion erzielt standardisiertes Myrtol überzeugende klinische Effekte:

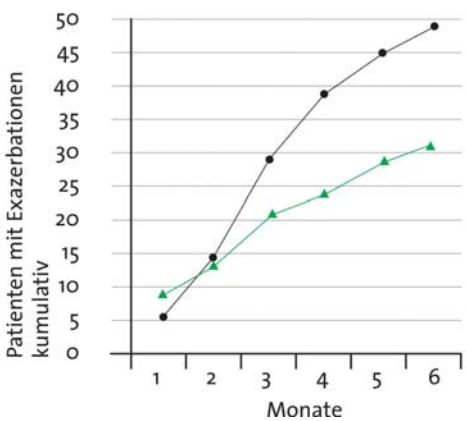
So zeigte u. a. eine GCP-konforme, randomisierte Mulitizenterstudie: Standardisiertes Myrtol senkt deutlich die Häufigkeit und Intensität der Exazerbationen bei Patienten mit chronischer Bronchitis während des kalten Halbjahres. Von 105 Patienten, die zusätzlich zu einer üblichen Basistherapie mit Plazebo behandelt worden waren, bekamen noch 49 Patienten akute Exazerbationen.

Unter der Behandlung mit GeloMyrtol® forte fanden sich bei 110 Patienten nur 31 mit Exazerbationen Betroffene. Der Vorteil auf jeweils 100 Patienten bezogen bedeutet 39,61 Prozent weniger Patienten mit Exazerbationen. Als Maßstab: In der Richtlinie wird eine Reduktion der Exazerbationen in den Wintermonaten am Beispiel Acetylcystein mit 20 - 25 % positiv vermerkt.

In den eigentlichen Wintermonaten ist der Verlauf unter Myrtol standardisiert besonders eindrucksvoll. Während in der Plazebogruppe bei Behandlungsbeginn 5 Patienten pro Monat Exazerbationen aufwiesen stieg die Zahl im Winter auf 18 an. Demgegenüber wurde die anfängliche Zahl von 8 in der Gruppe Myrtol standardisiert auch im Winter nicht überschritten, in zwei Wintermonaten sogar mit 6 und 5 Patienten unterschritten.

Letztlich sind im Winter die Patienten ohne Myrtol standardi-





siert mehr als doppelt so häufig von Exazerbationen betroffen. Vorteilhaft ist zudem unter der komplettierten Therapie eine geringere Schwere der Exazerbationen, reduzierter Antibiotikabedarf und verbesserte Lebensqualität.

Eine weitere randomisierte, kontrollierte Unizenterstudie an Patienten mit chronisch-obstruktiver Bronchitis ergab: Im Verlauf der 14-tägigen Behandlung zeigte sich in der Myrtolstandardisiert-Gruppe eine kontinuierliche Zunahme hustenfreier Patienten, die nach zwei Wochen die 60 %-Marke überstieg. In der Plazebo-Gruppe zeigte sich nach anfänglicher Besserung eine Zunahme der Hustenattacken und damit eine Verschlechterung des Krankheitsbildes. Spezielle Untersuchungen erklären die klinische Effizienz von GeloMyrtol® forte: Myrtol standardisiert verbes-sert die mukoziliäre und Husten-Clearance und verfügt mit messbaren Konzentrationen in Sputum und Exhalat über direkte die Schleimhaut schützende und reaktivierende Eigenschaften.

Kontakt:

Stefan Titzrath
G. Pohl-Boskamp GmbH & Co. KG
Kieler Str. 11
25551 Hohenlockstedt

Tel: 04826 59-483

E-Mail: s.titzrath@pohl-boskamp.de
www.pohl-boskamp.de

Dexibuprofen: schneller und direkter gegen Schmerz

Allein in Deutschland leiden mindestens sechs Millionen Menschen an chronischen Gelenkschmerzen; Hauptursache: Arthrose. Im Fokus der Behandlung steht in erster Linie die Schmerztherapie. Klassischerweise kommen hier vorrangig nicht-steroidale Antirheumatika (NSAR) und selektive COX-2-Hemmer zum Einsatz. Problem: Herkömmliche NSAR gehen Hand in Hand mit gastrointestinalen Komplikationen. Dadurch kommt es zu horrenden Kosten: Etwa 226 Millionen Euro gehen zu Lasten von Behandlungen gastrointestinaler Beschwerden. Die COX-2-Hemmer sind zwar deutlich magenverträglicher, dafür werden jedoch seit längerem kardiovaskuläre Risiken diskutiert. Insbesondere bei älteren Menschen besteht häufig eine kardiovaskuläre Komorbidität, was dem Thema eine spezielle klinische Relevanz gibt. Vorteile bei der Schmerztherapie ergeben sich durch einen Wirkstoff, dessen Einsatz den Empfehlungen der amerikanischen Zulassungsbehörde für Arzneimittelsicherheit (FDA) nachkommt.

Schneller und direkter gegen Schmerzen

Das klassische NSAR Ibuprofen liegt als Racemat vor und besteht aus den Enantiomeren S(+)-Ibuprofen (Dexibuprofen) und R(-)-Ibuprofen. Diese beiden spiegelbildlichen, aber nicht identischen Stoffe, sind unterschiedlich wirksam. Dexibuprofen (Dolomagon,) ist direkt therapeutisch aktiv und zeichnet sich insbesondere durch sein günstiges Nutzen-Risiko-Profil aus. Wohingegen das R(-)-Ibuprofen als unwirksame Form erst im Körper in mehreren Zwischenschritten in S(+)-Ibuprofen umgewandelt werden muss. Es ist sogar anzunehmen, dass die Metaboliten des R(-)-Ibuprofens eine Rolle bei der höheren gastrointestinalen Toxizität des Racemats spielen. Die FDA empfiehlt daher, bei Medikamenten möglichst nur ein optisches Isomer zu verwenden, wenn dies Vorteile gegenüber dem Racemat bietet. In der Tat zeichnet sich Dexibuprofen durch seine gute gastrointestinale und gastroduodenale Verträglichkeit, sein unkompliziertes Stoffwechselprofil und seine direktere und schnellere Wirkung im Vergleich zu Ibuprofen aus.

Darüber hinaus weist es bei halber Dosierung eine vergleichbare analgetische Wirkung auf wie racemisches Ibuprofen und verfügt über eine erwiesene klinisch relevante Dosis-Wirkungsbeziehung. 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.

Weitere Informationen

ORION Pharma GmbH, Hamburg
Katja Golücke
Produktmanagerin
Tel.: (040) 89 96 89 521

katja.goluecke@orionpharma.com
www.dolomagon.de

MEDICA 2007 zeigt Trends der Endoprothetik

Vom 14. bis 17. November präsentiert die MEDICA 2007 in Düsseldorf, mit über 4.200 Ausstellern aus 65 Nationen die weltgrößte Medizinmesse mit parallelem Kongress, wieder das gesamte Spektrum an neuen Medizintechnologien und -produkten. Immer mehr Interesse seitens des Fachpublikums aus Klinikum und Arztpraxis konnten in den letzten Jahren die spannenden Entwicklungen auf dem Gebiet der Endoprothetik (Gelenkersatz) für sich verzeichnen. Denn eine allgemein steigende Lebenserwartung bringt es mit sich, dass nicht nur immer mehr Patienten einen Gelenkersatz benötigen. Mittlerweile benötigt auch eine steigende Zahl von Patienten einen Ersatz für das Ersatzgelenk, also ein Zweitimplantat.

Gefragt sind demnach langlebige Prothesen. Die Orthopäden der Oberschwabener Klinik in Bad Waldsee unterzogen sich aus diesem Grund der Mühe, ihre handwerklich-operative Kunst und die der Endoprothesenentwickler auf den Prüfstand zu stellen. Es galt, das Verhalten eines zementfreien Hüftendoprothesensystems nachzuuntersuchen. 160 Patienten konnten ausfindig gemacht werden, die bisher 17 Jahre ihres Lebens mit der künstlichen Hüfte verbracht hatten, darunter eine 99-Jährige.

Ergebnis: Bei 95 Prozent der Patienten waren Schaft und Pfanne nach 17 Jahren noch völlig intakt. Das bedeutet, dass lediglich bei fünf Prozent der Patienten ein Prothesenwechsel durchgeführt werden musste.

Auch Orthopäden aus dem Mare Klinikum in Kiel-Kronshagen wollten wissen, wie es um die zementfreie Implantation eines totalen Hüftersatzes bestellt ist, 17 Jahre nach Implantation. Und auch hier verhielten sich Endoprothesen und ihre Träger mustergültig. 94 Prozent der nachuntersuchten Patienten lebten seit 17 Jahren immer noch mit der Ersthüfte. Bei den restlichen sechs Prozent trat der erste Prothesenwechsel nach 10 Jahren auf.

Das Bild der beeindruckenden Standzeiten der künstlichen Hüftgelenke wird jedoch immer wieder getrübt. So verweist der Chef des norwegischen Endoprothesenregisters aus Bergen, Dr. Leif Havelin, auf eine "sehr populäre" Endoprothese, die seine Kollegen in den 70er Jahren häufig implantiert hatten. Doch die allseits gelobte Innovation versagte unter Alltagsbedingungen. Vier von 10 Implantaten mussten bereits nach 6 Jahren wieder entfernt werden.

Welche Folgen eine falsche Prothesenauswahl haben kann, zeigt auch Beispiele jüngerer Vergangenheit. Nach Implantation von Endoprothesen mit kurzem Schenkelhals, die neueste Kreation auf dem Schaftmarkt, speziell für die Versorgung jüngerer Patienten entwickelt, sahen die Operateure die ersten Patienten schnell wieder. Rund 11 Prozent der Patienten waren wegen Schmerzen und Lockerungen gezwungen, nach nur 5 Jahren sich der modernen Prothese wieder zu entledigen, die sie zwischen 1999 und 2003 implantiert bekommen hatten.

Arthrotische Gelenkserkrankungen sind häufige Krankheitsbilder des Alters. Etwa 15 Prozent aller über 65-jährigen Einwohner in westlichen Industrieländern leiden Expertenschätzungen folgend an einer Koxarthrose, also

dem Hüftgelenkverschleiß. Stark im Kommen sind die Gonarthrosen, eine Indikation für ein künstliches Kniegelenk. Die Ursache einer Implantatlokkerung ist häufig ein Knochensubstanzverlust im Prothesenlager, bisweilen sind es auch Probleme beim knöchernen Einheilen.

Doch kein Parameter beeinflusst die Überlebensraten von Hüftendoprothesen so sehr wie der Chirurg. Sie variieren bis um das 20-Fache. "Weniger das Implantatdesign als vielmehr die Fertigkeit des Operateurs entscheidet über die Standfestigkeit und das sogenannte Outcome einer Prothese", betont Dr. Thorsten Gehrke, Ärztlicher Direktor der ENDO-Klinik in Hamburg.

Mit gentechnischen Ansätzen wird derzeit versucht, geschädigten Knorpel von Arthrose-Patienten wieder herzustellen. Spezielle Stammzellen könnten, so der Forschungsansatz, zu maßgeschneiderten Knorpel oder Knochen ausdifferenzieren. Was im Tierversuch bereits gelang, könnte auch beim arthrosegeplagten Menschen gelingen. Doch bis dahin ist es noch ein weiter Weg.

Aktuelle Informationen:
http://www.medica.de

Die elektronische Gesundheitskarte (eGK) feiert im Rahmen der MEDICA Premiere!

Die Karte ist ein „Dauerbrenner"-Thema der mit rund 4.300 Ausstellern aus 65 Nationen weltweit führenden Medizinfachveranstaltung. Die diesjährige MEDICA in Düsseldorf wird aber für Besucher die erste Gelegenheit bieten, sich über konkrete, praktische Ergebnisse aus den Testregionen der Karte zu informieren.

Diese Praxistests in insgesamt sieben über ganz Deutschland verteilte Regionen starteten Anfang des Jahres mit dem so genannten „Release 0". Dabei ging es lediglich darum, zu testen, ob die auf den neuen elektronischen Gesundheitskarten abgelegten Versicherteninformationen (Name, Geburtsdatum, Krankenkasse, Versichertennummer etc.) in den Arztpraxen und Kliniken zuverlässig gelesen werden können. „Diese Tests hat die elektronische Gesundheitskarte bestanden", sagt der zuständige Staatssekretär im Bundesgesundheitsministerium, Klaus-Theo Schröder. Die Politik ist damit sogar so zufrieden, dass sie im August gemeinsam mit der Betreibergesellschaft für die elektronische Gesundheitskarte, gematik, beschlossen hat, mit der bundesweiten Ausgabe der Gesundheitskarte - dem Rollout - schon im Frühjahr 2008 zu beginnen.

Doch die Karte, die dann schrittweise bundesweit ausgegeben werden soll, wird noch nicht mehr können als die bisherige Versichertenkarte. Die eigentlich interessanten Dinge passieren weiterhin in den Testregionen, in denen derzeit der so genannte „Release 1" läuft. „Dabei geht es unter anderem darum, elektronische Rezepte und elektronische Notfalldaten zu testen und die Arztpraxen, Krankenhäuser und Apotheken mit dem für die neue digitale Welt nötigen Equipment auszustatten", betont Dirk Drees von der gematik.

Sowohl über die Testphase als auch über die einzelnen Komponenten der künftigen digitalen Infrastruktur können sich Besucher der MEDICA informieren. Am wichtigsten ist der so genannte Konnektor, der Arztpraxen und Kliniken sicher ans Netz bringt und mittlerweile zumindest für einige Ärzte in den Testregionen gelebte Realität ist. Solche Konnektoren gibt es als Hardware- und als Software-Variante.

Mit der politischen Entscheidung für einen vorgezogenen bundesweiten „Roll-out" der Karten kommen Unternehmen in die Situation, Lesegeräte herstellen zu müssen, die die neuen elektronischen Gesundheitskarten nicht nur einlesen können. Sie sollten später auch für elektronische Rezepte und Notfalldaten einsetzbar sein, damit keine doppelten Investitionen nötig sind.

Die elektronische Gesundheitskarte und alles, was damit produktbezogen zusammenhängt, ist auf der MEDICA aber nicht nur Ausstellungsstück, sondern auch Diskussionsgegenstand. Denn insbesondere die niedergelassenen Ärzte stehen der neuen Karte weiterhin mehrheitlich skeptisch gegenüber. Sie fürchten mehr Bürokratie und sehen in der elektronischen Speicherung persönlicher medizinischer Daten eine Gefahr für die Vertraulichkeit und für die Arzt-Patienten-Beziehung.

Die Kritik der Ärzte richtet sich vor allem gegen den mangelnden Nutzen der Digitalisierung. Abhilfe schaffen soll hier der elektronische Arztausweis, der es Ärzten z. B. ermöglichen wird, elektronisch Befunde und Arztbriefe zu unterschreiben und sie sicher an Kollegen zu versenden.

Der Arztbrief der Ärztekammern ist allerdings bisher noch nicht für die breite Mehrheit der Ärzteschaft verfügbar. Am Stand des Unternehmens MediSign konnten Besucher sich davon überzeugen, was heute schon geht. Zu sehen war, wie Ärzte mit einer „MediSign-Karte" genannten Chipkarte vertraulich und fälschungssicher miteinander und mit Kassenärztlichen Vereinigungen und privatärztlichen Verrechnungsstellen kommunizieren.

Zumindest die Zahnärzte haben die MediSign-Karte mittlerweile als eine Art vorläufigen elektronischen Arztausweis anerkannt. „Wir meinen, dass die Humanmediziner einen ähnlichen Weg beschreiten sollten", sagt der Vorsitzende des Verbands der Hersteller von IT-Lösungen für das Gesundheitswesen (VHitG), Jens Naumann. Klar ist: Ohne neuen elektronischen Arztausweis gibt es auch kein elektronisches Rezept. Nur wenn beide Karten gut funktionieren und das Konzept letztlich die große Mehrheit der Ärzte überzeugt, kann das größte IT-Projekt im deutschen Gesundheitswesen ein Erfolg werden.

Weitere Informationen:

www.medica.de

MEDICA 2007 Instrumentenentwicklung macht das Undenkbare möglich

Gleich ob es um Labortechnik, Elektromedizin oder medizinische IT geht: Was vor wenigen Jahren noch als undenkbar erschien, machen neueste Entwicklungen möglich. Exemplarisch hierfür stehen zum Beispiel Innovationen auf dem Gebiet der bildgebenden Verfahren, konkret in der Endoskopie.

Ein Besuch der MEDICA 2007 wird es einmal mehr eindrucksvoll bestätigen: Noch nie waren die Instrumente so winzig wie heute. Auf unter einen Millimeter im Durchmesser wurden die kompaktesten Endoskope mittlerweile geschrumpft, damit selbst in feinste Kanäle des menschlichen Körpers vorgedrungen werden kann. Ob es gilt, den Gallengang von Steinen zu befreien oder Gangverengungen der Mundspeicheldrüsen zu öffnen, die Mini-Endoskopie kann selbst auf engstem Raum zum Einsatz gebracht werden.

Welche Fortschritte die Endoskopie innerhalb weniger Jahre vollzogen hat, verdeutlicht die Bestückung eines Mini-Endoskops in Relation zu seinen Ausmaßen: Lichtquelle, Optik und zwei Arbeitskanäle, durch die je nach Anforderung eine Zange, ein Bohrer, eine Bürste, ein Körbchen oder eine Laserfaser geführt werden, mit dieser Bestückung präsentiert sich heute ein Endoskop - und zwar auf einer Abmessung von einem Millimeter. Das ist weniger als der Durchmesser eines Streichholzes.

„Neue Erkenntnisse in der Entwicklung von Erkrankungen“ verspricht sich Professor Johannes Zenk, der als HNO-Arzt im Universitätsklinikum Erlangen mit derartigen Pretiosen der Feinwerk- und Optikindustrie routiniert umgeht. „Feinkaliber“-Endoskopie nennt sich die Methode, mit der sich Zenk in die Gänge der Kopfspeicheldrüsen mini-endoskopisch vorwagt, die zwischen 1,5 und 0,5 Millimeter eng sind.

Im Wesentlichen ist es das Erkrankungsbild der obstruktiven Sialadentis, eine Entzündung der Speicheldrüsen, in diesem Fall hervorgerufen durch Steine, die den Ausführungsgang der großen Kopfdrüse verschließen, der sich der HNO-Endoskopiker annimmt. Ein Stein muss unbedingt entfernt werden.

Wenn die Zertrümmerung der Steine von außen mit gebündelten Schallwellen nicht gelingt, versucht es Zenk mit der endoskopischen Entfernung. Dann traktiert Zenk den Stein so lange mit einem handgetriebenen Minibohrer, bis er die Bruchstücke mit einem Körbchen „en miniature“ bergen kann. Stenosen anderer Herkunft weitet er mit einer elastischen Dehnvorrichtung auf, trägt aber auch Gewebe mit dem Bohrer ab. Ergebnis: Über 80 Prozent der Patienten werden über viele Jahre beschwerdefrei.

Einige Stockwerke tiefer im Uniklinikum Erlangen versuchen Internisten, den verstopften Gallengang endoskopisch zu öffnen oder gezielte Sondierungen durchzuführen. Liegt im Gallengang dann ein Gangstein, wird dieser mittels Laser oder elektrohydraulisch in kleinste Konkremente „zerbröselt“. Diesbezüglich wird derzeit ein neues System erprobt, bei dem über ein herkömmliches Endoskop ein steuerbarer Katheter bedient wird, durch den Optik und Lichtfaser geschoben werden. Hierfür wird eine Hightech-Zange mit nur 1,2 Millimeter im Durchmesser entwickelt.

Weitere Informationen zur MEDICA und den aktuellen Medizin-trends:

www.medica.de

MEDICA 2007 - Telemedizin ist weiter auf dem Vormarsch

Aus jedem Angebotsbereich der MEDICA, die das gesamte Spektrum der ambulanten und stationären Versorgung abdeckt, gibt es Spannendes zu berichten. Zum 39. Weltforum der Medizin (Fachmesse und Kongress) liegen etwa verstärkt kompakte Medizinprodukte im Trend, die den gesundheitsbewussten Patienten aktiv im Sinne der Prävention und des schnellen Behandlungserfolges mit einbeziehen und ihm helfen, bestimmte Körperparameter selbst zu messen.

Dafür steht exemplarisch der mobile „Stress-Pilot“, der von Biocomfort im Rahmen der MEDICA PreView erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt wurde. Dabei handelt es sich um ein Produkt, welches aus einem Ohrclip (Sensor) zur Pulsmessung und Trainingssoftware besteht und dem Anwender das nötige Know-how vermitteln soll, um Stress in den Griff zu bekommen. Das Funktionsprinzip basiert auf der Erkenntnis, dass sich durch bestimmte Atemtechniken der Körper im Sinne des Stress-Abbaus in einen Ruhezustand versetzen lässt.

Und so einfach geht´s: Der Ohrclip wird am Ohrläppchen fixiert und mit einem Kabel an einen PC angeschlossen. Ein Schmetterling-Symbol auf dem Bildschirm zeigt dann durch Auf- und Absteigen, ob Atmung und Herzschlag im Einklang stehen. Wer diese Übung häufig wiederholt, lernt mit Stress-Situationen durch richtige Atmung umzugehen. Der „Stress-Pilot“ wird in Kürze über Apotheken vertrieben.

Den Trend zu immer kompakteren und einfacher zu bedienenden Medizinprodukten bestätigt auch die Innovation von Heidelberger Medical Marketing (HMM). Zur MEDICA 2007 wird „smartLABgenie“ erstmals der medizinischen Fachwelt präsentiert. Dabei handelt es sich um ein kleines Blutzuckermessgerät, so kompakt wie eine Kaugummi-Schachtel. Der besondere Clou: Das Gerät ist das erste seiner Art mit einer Bluetooth-Schnittstelle. Es kann u. a. die gemessenen Blutzuckerwerte auf jeden bluetooth-fähigen PC oder jedes Handy mit entsprechender Funkschnittstelle übertragen.

Zwecks Datenübertragung an den behandelnden Arzt lassen sich alternativ die Blutzuckerdaten an eine modem-ähnliche Box „funken“. Via dieser Box gehen die Daten dann online ins Internet, sodass der Arzt über eine bestimmte Website die Auswertung vornehmen kann. Kooperativ mit der GEDIM AG wird HMM zur MEDICA 2007 eine weitere Produktvariante dieses Blutzuckermessgerätes vorstellen. Das Gerät „Global“ wird direkt per Klettverschluss an ein Handy befestigt und kann die Daten internetbasiert (via GPRS) an einen Server übermitteln. Dort werden die verschlüsselt gefunkten Werte des Patienten automatisch in seine elektronische Patientenakte integriert.

Auf kabellose Übertragung medizinischer Daten setzt auch die Systeminnovation „CareLink“ der Firma Medtronic. Die Technologie ermöglicht es implantierten Herzgeräten, beim Auftreten einer lebensbedrohlichen Krankheitszuspitzung automatisch Patienten- und Gerätedaten an den behandelnden Arzt zu übermitteln. Dadurch wird eine verzögerungsfreie Fernüberwachung von Millionen Patienten mit Herzschwäche oder Herzrhythmusstörungen ermöglicht. Dass neue Daten eines Patienten vorliegen, darüber wird der Arzt wahlweise via E-Mail, SMS oder Pager informiert.

Hightech in „Reinkultur“ thematisiert das auf Biotechnologie spezialisierte Unternehmen Eppendorf. Informiert wird über Forschungsarbeiten auf dem Gebiet des Nachweises und der Charakterisierung von Tumorzellen aus Blut- oder Knochenmarksproben. Im Laufe der letzten Jahre konnte gezeigt werden, dass sich aus dem Nachweis dieser Tumorzellen im Blut und im Knochenmark neue prognostische Parameter etwa bezüglich des Mamakarzinoms (Brustkrebs) ergeben. Speziell diese Zellen können bereits in einem sehr frühen Stadium, auch vor dem Befall der Lymphknoten, nachgewiesen werden.

Die Wahrscheinlichkeit, in einem kürzeren Zeitraum erneut an einem Karzinom zu erkranken, ist erhöht, wenn diese Tumorzellen in Blut- oder Knochenmarksproben detektiert werden. Durch den frühen Nachweis verbessern sich die Möglichkeiten einer effektiven Behandlung. Die für den Nachweis notwendigen modernen Analysesysteme stellt die Eppendorf AG zur MEDICA 2007 vor.

Weitere Informationen zur MEDICA und den aktuellen Medizin-trends:

www.medica.de

Robert Koch Institut

Neue Empfehlungen der Ständigen Impfkommission veröffentlicht

Die Ständige Impfkommission am Robert Koch-Institut, STIKO, hat ihre Impfempfehlungen aktualisiert und im Epidemiologischen Bulletin 30/2007 veröffentlicht (siehe www.rki.de). Die STIKO-Empfehlungen sind Grundlage der öffentlichen Impfempfehlungen der obersten Landesgesundheitsbehörden (Infektionsschutzgesetz, § 20, Absatz 3).

Aktuell wurden bei mehreren Impfungen Anwendungshinweise geändert oder Empfehlungen präzisiert. Dies betrifft insbesondere die Schutzimpfungen gegen Masern, Mumps, Röteln (MMR), Hepatitis A, Hepatitis B, Meningokokken, Pneumokokken und FSME. Bereits im März 2007 empfahl die STIKO die Impfung aller 12 bis 17 Jahre alten Mädchen gegen Humane Papillomaviren (HPV), die Gebärmutterhalskrebs verursachen können. Die ausführliche Begründung der STIKO zur HPV-Impfung ist im Epidemiologisches Bulletin 12 / 2007 (PDF, 150 KB) veröffentlicht worden. Die Impfung ersetzt nicht die Krebs-Früherkennungsmaßnahmen, da sie nicht gegen alle HPV-Typen schützt, die einen Tumor verursachen können. Die STIKO weist in ihren Empfehlungen auch darauf hin, dass die Impfung gegen HPV als Gelegenheit genutzt werden sollte, den Impfschutz zu vervollständigen und die für Jugendliche empfohlenen Auffrischungsimpfungen zu geben, etwa gegen Keuchhusten oder Kinderlähmung.

Bezüglich der Masern-Impfung hat die STIKO den Kreis derjenigen erweitert, die im Zusammenhang mit einem beruflichen Erkrankungsrisiko geimpft werden sollten, sofern sie nicht aufgrund einer durchgemachten Masernerkrankung geschützt sind. Empfohlen wird die Impfung nun für Beschäftigte aller Fachrichtungen des Gesundheitswesens mit Kontakt zu Patienten und in allen Gemeinschaftseinrichtungen, zum Beispiel Schulen und Kinderheime. Die STIKO berücksichtigt damit die Erfahrungen aus den großen Masernausbrüchen der vergangenen Jahre, unter anderem 2006 in Nordrhein-Westfalen. Dabei waren häufiger als früher ältere Kinder, Jugendliche sowie Erwachsene erkrankt. Die STIKO betont die Notwendigkeit von Impfungen nach Kontakt zu Masernkranken und erweitert die Impfempfehlung auf alle Kontaktpersonen, die nicht oder nur einmal geimpft sind oder deren Immunstatus unklar ist.

Im Jahr 1995 hat die STIKO die generelle Impfung gegen Hepatitis B für alle Säuglinge, Kinder und Jugendliche ausgesprochen. Die wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Dauer des Infektionsschutzes und zum Schutz vor Erkrankung begründen derzeit keine generelle Wiederimpfung aller Säuglinge, Kinder und Jugendlichen. Wiederimpfungen sind unverändert für bestimmte Risikopersonen empfohlen.

Versicherte der Gesetzlichen Krankenversicherung werden aufgrund des am 1. April 2007 in Kraft getretenen GKV-Wettbewerbsstärkungsgesetzes künftig Anspruch auf Leistungen für Schutzimpfungen haben (zuvor war die Kostenübernahme durch die Kassen freiwillig). Voraussetzung ist, dass die Impfungen in der Schutzimpfungs-Richtlinie des Gemeinsamen Bundesausschusses (G-BA) aufgeführt sind. Im G-BA-Beschluss von Ende Juni 2007 wurden die seit Juli 2006 bestehenden STIKO-Empfehlungen, einschließlich der im März ausgesprochenen Impfempfehlung gegen HPV, bis auf geringfügige Abweichungen vollständig berücksichtigt. Der Beschluss wurde dem Bundesministerium für Gesundheit zur Prüfung vorgelegt und tritt nach Nichtbeanstandung und Bekanntmachung im Bundesanzeiger in Kraft. Über die aktuellen Empfehlungen muss der G-BA innerhalb von drei Monaten entscheiden.

Kontakt:

Postanschrift:

Robert Koch-Institut
Postfach 65 02 61
D-13302 Berlin

Adresse:

Nordufer 20
D-13353 Berlin

Telefon 030 - 18754-0
Fax: 030 - 18754-2328

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