

Gour-med

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

BESONDERS EMPFEHLENSWERT

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



Meisterkoch Jens Bomke

BUCH-TIPPS

Luxury Hotels
Honeymoon-Hotels
Adria
Kulinarische Weltreise

MEDIZIN NEWS

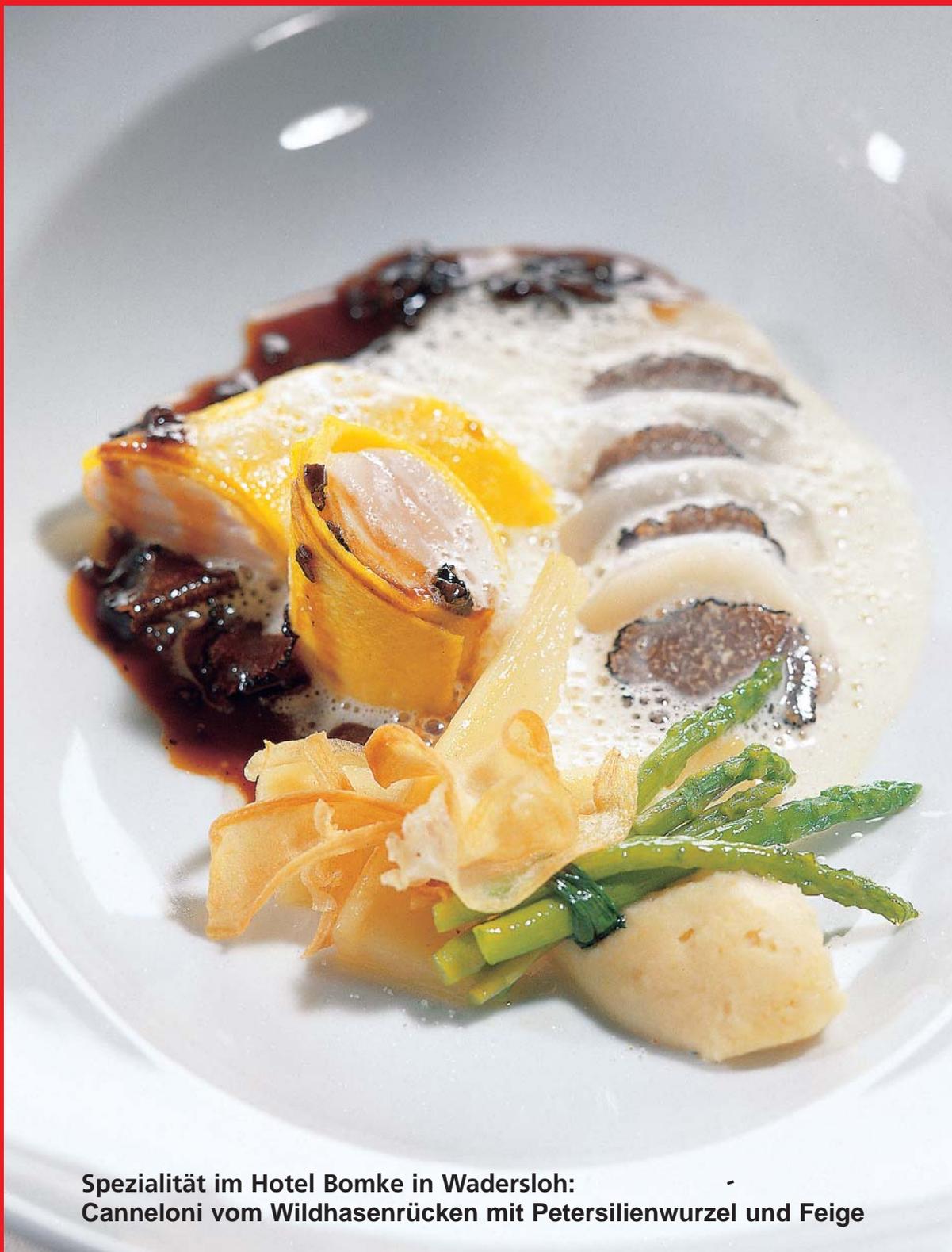
PHARMA NEWS

MEDICA IN DÜSSELDORF

Das komplette Programm

Sonderausgabe
9/2007

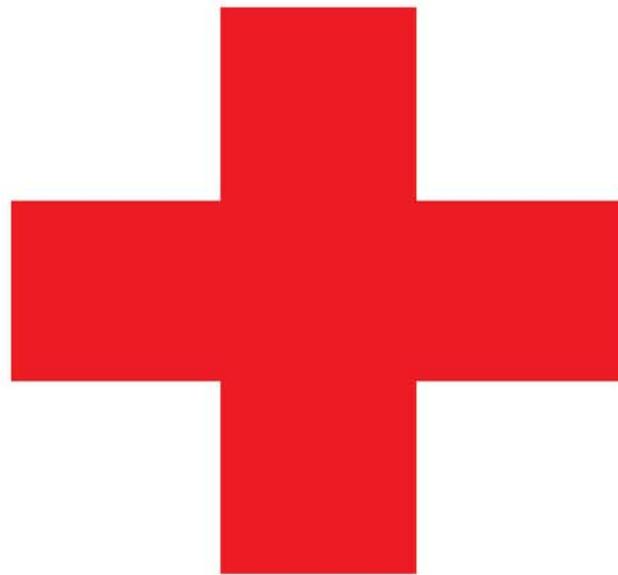
26. JAHRGANG
ISSN 0177-3941
H 54575



Spezialität im Hotel Bomke in Wadersloh:
Canneloni vom Wildhasenrücken mit Petersilienwurzel und Feige

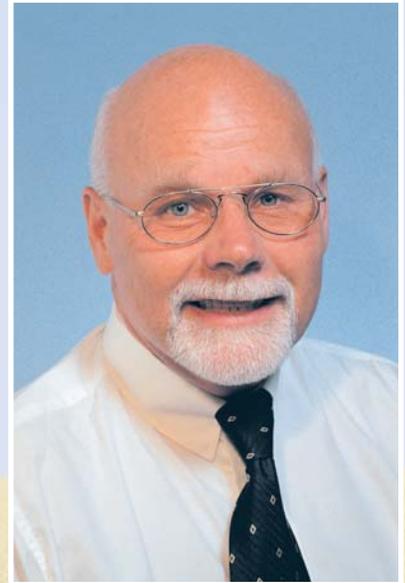


**Büroklammern
gibt's im Laden.
Blut nicht.**



**SPENDE
BLUT
BEIM ROTEN KREUZ**

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

die MEDICA 2007, die weltgrößte und wichtigste Fachmesse für Medizin, findet vom 14. bis 17. November auf dem Messegelände in Düsseldorf statt. Grund genug für eine Sonderausgabe von Gour-med, in der wir Ihnen schon jetzt eine komplette Übersicht über die Termine und Veranstaltungen geben. Für tagesaktuelle Neuigkeiten von der



Christa und
Jens Bomke

MEDICA empfiehlt sich auch ein Blick ins Internet: Unter www.medica.de bleiben Sie immer auf dem Laufenden.

Die MEDICA 2007 wird die Fülle von Neuerungen in der Medizin und im Gesundheitswesen aufzeigen und den Besuchern an vier Tagen Möglichkeiten bieten, sich über den derzeitigen Stand der Forschung und Entwicklung zu informieren. Weltweit einmalig ist die Verbindung von MEDICA-Messe mit integrierten Sonderschauen, MEDICA Kongress und Deutschem Krankenhausstag.

Wer vorher noch Zeit hat, sollte es sich nicht nehmen lassen, das Hotel Bomke im münsterländischen Wadersloh zu besuchen. Sternekoch Jens Bomke serviert seinen Gästen kulinarische Höchstleistungen - „neue westfälische Küche“, ausgefallen und doch immer mit Bodenhaftung und der

Region verpflichtet. Seine Frau Christa leitet den Service und auch die Seniorchefin ist mit von der Partie. Ein echter Familienbetrieb also, der einen Besuch wert ist.

Wer sich gerne selbst an den Kreationen von Jens Bomke versuchen möchte, für den gibt es auch noch einige ausgewählte Rezepte zum Nachkochen.

Viel Spass beim Lesen wünscht Ihnen wie immer

Ihr

Klaus Lenser
Herausgeber

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

Gour-med[®]

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+THERME EUROPA

Abonnement

Gefällt Ihnen die **Gour-med**? Nimmt Ihnen Ihr Praxiskollege Ihr einziges Exemplar immer weg? Möchten Sie ein weiteres, Ihr ganz persönliches Exemplar abonnieren? Dann füllen Sie bitte nachstehende Abo-Bestellung aus und faxen Sie an: **0251 / 530 3653**

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

Telefonische Rückfragen unter: **0251 / 5303651**

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

Rechnungsadresse:

Name: _____

Vorname: _____

Straße/Nr.: _____

PLZ/Wohnort: _____

Versandadresse (nur bei Geschenkabonnement)

Name: _____

Vorname: _____

Straße/Nr.: _____

PLZ/Wohnort: _____

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

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

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

Ort/Datum: _____ Unterschrift: _____

INHALT

6 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**

Jens Bomke in Wadersloh - ein Stern im der Diaspora

12 **BUCH-TPPS**

Luxury Hotels • Honeymoon Hotels • Adria • Kulinarische Weltreise

13 **MEDIZIN NEWS**

Robert Koch Institut - Neue Empfehlungen der Ständigen Impfkommision veröffentlicht

14 **PHARMA NEWS**

Aktuelle COPD Leitlinie: Experten empfehlen Myrtol zur Sekret-Elimination • Dexibuprofen: schneller und direkter gegen Schmerz

16 **MEDICA**

Das komplette Programm



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

EIN STERN IN DER DIASPORA

JENS BOMKE IN WADERSLOH - EIN MEISTERKOCH IN OSTWESTFALEN



*Christa und
Jens Bomke*

A. Wantia und K. Lenser

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

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 - Erlernete 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 Speisekarte 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 Ananas-



Christa Bomke: strahlender Service

süppchen mit Sashimi vom Thunfisch liessen ahnen was uns an geschmackvollen Speisen erwartet.

Der erste Gang, warmes Steinbuttcarpaccio mit Flusskrebse 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



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 vervollkommen 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

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
	Olivenöl hinzufügen
1 EL	
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 Küchentrepp 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 blanchie-



Kaninchencanneloni

ren, 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

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 Geflügel-
fond auffüllen, ca. 3 Min. köcheln lassen.

Dann wird dieser Sud gemixt und passiert,
anschließend mit

Salz, Pfeffer und
ca. 5 ml weißem Portwein abge-
schmeckt.

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

Garnitur

Frittierte Petersilienwurzelchips und frittierte
Blattpetersilie

Kleiner Stielmuseintopf mit Hecht im Speckmantel und Rotweinschalottenmar- melade

Für 4 Personen

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 her-
ausschneiden.

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 Blatten-
den aufgrund der Bitterstoffe nicht verarbeitet
werden, und in wallendem Salzwasser blan-
chieren.

Die Schalotten in Brunoise schneiden.

50 g Butter und 20 ml Olivenöl aufschäumen
lassen und 1 EL Schalottenbrunoise darin gla-
sig anschwitzen.

Die Kartoffelwürfel ebenso anschwitzen, dass
die Stärke verkleistert. Mit dem Geflügelfond
nach und nach auffüllen. 1 ungeschälte Kno-
bllauchzehe (die Haut eingeritzt) sowie einen
Thymianzweig hinzufügen. Mit Salz und frisch
gemahlenem Pfeffer würzen. Sobald die Kar-
toffeln gegart sind, drei Viertel des ausge-
drückten 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 Kno-
bllauchzehe und etwas Thymian in die Casse-
rolle hinzufügen und ebenso anschwitzen.

Die Kartoffelabschnitte anschließend an-
schwitzen, mit der restlichen Sahne und
Creme fraiche auffüllen und garen,
den restlichen Stielmus hinzugeben. Anschlie-
ßend ohne die Speckschwarte pürieren.



Hecht im Speckmantel

Diesen Sud passieren und mit einigen Flöckchen eiskalter Butter und etwas Schlag- sahne 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 Knoblauchze- he mit eingeritzter Haut in die Schalotten legen. Mit einem Deckel bedeckt ca 15 min. im Ofen bei 180° C schmoren. Mit dem Rot- wein auffüllen und pastös einkochen. Mit Portwein abschmecken und auf cremige Kon- sistenz reduzieren

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

Für 4 Personen

Zutaten

5	küchenfertige Wildenten (Stockenten)
bzw. 10 St.	Flugentenkruste
1	mittelgroßer Rotkohl
1	Liter Rotwein (roter Trauben saft)
1	Spritzer Sherryessig
1	kleiner Gewürzbeutel
1	Kopf junger Wirsing
500 g	Steinpilze, Egerlinge bzw. Pfif- ferlinge, 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 sal- zen, einen kleinen Gewürzbeutel mit 5 Wacholderbeeren, 1 kleinem Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig und eine Nelke, sowie 10 weiße Pfefferkörner füllen, binden und plattie- ren, 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 ach-

ten, 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 reduzie- ren. Die Rotkohlreduktion wird mit rotem Port- wein 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 But- ter und Geflügelfond schmoren. Milder wird der gezupfte Wirsing, wenn er zuvor blan- chiert 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 Sellerieknochen schälen, blättrig schneiden, leicht und ohne Farbe zu nehmen in Butter anschwitzen, damit die Stärke ver- kleistert, 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 abbin- den.

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 Kar- kasse 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

Buch – Tipps

von **Horst-Dieter Ebert**

Kurz doch mehrsprachig... Luxury Hotels

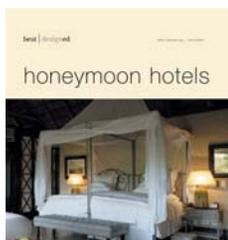


Es bleibt ein Lieblingsobjekt der Verlage: Über 600 aktuelle Titel finden sich bei Amazon unter de Suchwort „Hotel“. Die meisten sind für fernwehseelige Träumereien am Kamin meist mehr geeignet als für informationsbedürftiges Schmökern. Denn die jüngste Generation der Hotel-Bücher prunkt mit Bildern, doch geizt mit Texten. Die müssen zwangsläufig kurz sein, weil fast alle Verlage ihre Publikationen mehrsprachig auf den Markt bringen, um so ihre Absatzchancen zu vergrößern.

Der gewichtigste Band der Saison (fast 4,5 Kilo) versammelt gleich 103 Luxushotels in aller Welt, so muss sich fast jedes mit vier Seiten bescheiden - und drei Zeilen Text, die freilich in fünf Sprachen. Die „vorgestellten Weltklassehotels“ sollen „wunderbar den neuen Trend der Nobelherbergen illustrieren, die Ultraluxus als eine Kunstform verstehen.“ Naja.

Die Auswahl bleibt einigermaßen beliebig, aber wie sollte das auch anders gehen bei tausenden Hotels dieser Kategorie weltweit. Doch es blättert sich vergnüglich; der Verlag hat nach diesem Rezept bereits mehr als ein Dutzend Hotelbücher erfolgreich produziert.

*Luxury Hotels - Top of the world
TeNeues, Kempen
432 Seiten, € 78*



Himmel auf Erden... Honeymoon Hotels

Die Macher der Hotelbücher haben sicher schon alle möglichen Hotelgruppen erfunden, inklusive Hip, Cool, Insider oder Cosmopolitan Hotels. In der endlosen „Best designed“-Reihe, die uns ja bereits bekannt gemacht hat mit Kategorien wie Wellness-, City-, Beach-, Ecological und Affordable Hotels, ist jetzt der Titel für die frischvermählten Hochzeitsreisenden erschienen.

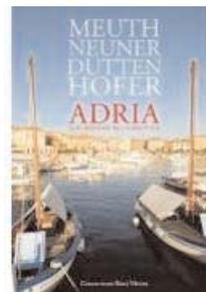
Die Autoren Martin Nicolas Kunz und Hanna Martin verstehen darunter etwas pauschal, doch auf englisch und deutsch, Hotels, „die das Potenzial zum Himmel auf Erden haben“. Die Mehrzahl davon orten sie an exotischen Plätzen, die meisten Himmel auf Erden (sechs von etwa 35) drängeln sich in Südafrika. Die Texte sind bis zu 20 Zeilen lang und etwas spröde, die Hotels sehen trotz vieler PR-Fotos verlockend aus - nicht nur für Frischvermählte.

*Martin Nicolas / Hanna Martin
Honeymoon Hotels
avedition Ludwigsburg
168 Seiten € 29
ISBN: 3-89986-075-6*

Küste kulinarisch...

Adria

Haben wir auf dieses Autorenpaar schon einmal hingewiesen? Egal auf jeden Fall ist erneutes Lob angesagt: Die beiden veröffentlichten - obwohl verheiratet unter dieser umständlichen Namenskombination - seit über fünfundzwanzig Jahren feinschmeckerische Reisebücher. ; seit sie im letzten Jahr zu der anspruchsvollen Collection Heyne wechselten, wurden sie sogar noch opulenter.



Beide begannen einst als Illustriertenredakteure (daher womöglich die unpräzise Schreibweise?), warfen sich bald auf die kulinarischen Themen und machten ihr Hobby nachhaltig zum Beruf. Ihr jüngster Band beschreibt fast hundert Restaurants (und ihre Rezepte) rund um die Adria, vom italienischen Venedig bis zum kroatischen Dubrovnik.

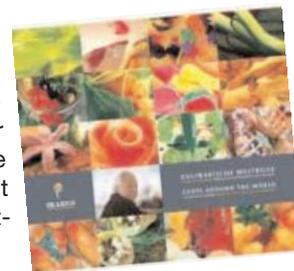
Gern gestehen die Autoren, dass es höchst mühsam war, insbesondere auf der Ostseite, „wirklich gute Restaurants“ zu finden. Da wollen wir es glauben, dass sie für die Arbeit an diesem Buch „ein gutes Jahr“ herumgereist sind (dafür ist es ja fast noch preiswert). Immerhin haben sie den Fotografen gespart: Alle Bilder hat nebenbei Frau Meuth gemacht. Ein Hoch ihr und der digitalen Fotografie.

*Martina Meuth / Bernd Neuner-Duttenhofer
Adria. Kulinarische Landschaften von Brindisi bis Dubrovnik
Collection Rolf Heyne
272 Seiten, € 49,90
ISBN: 3-89910-287-8*

Zwölf Fernsehporträts ...

Kulinarische Weltreise

Unter allen famosen Restaurants dieser Welt ist dieses einzigartig: Das „Ikarus“ im „Hangar 7“ auf dem Salzburger Flughafen ist das einzige internationale Gastspiel-Restaurant der Welt, hier kocht jeden Monat ein anderer prominenter Spitzenkoch von irgendwo auf der Welt.



Als Patron und Gastgeber fungiert Eckart Witzigmann, als Partner und Double aller Gastköche, wenn die nach ein paar Tagen wieder weg sind, wirkt der Südtiroler „Ikarus“-Chef Roland Trettl, ein treuer Adept des Jahrhundert-Kochs. Zehn Köche und zwei Köchinnen sind im letzten Jahr hier gelandet, über jeden wurde eine TV-Sendung produziert, und nun wurden sie mit ihren Rezepten in einem prachtvollen Bildband vereinigt.

Die kochenden Ladies (Martha Elena Ortiz Chapa und Zhang Jin Jie) kamen aus Mexico City und aus Beijing, Dieter Müller war da und Andrés Madrigo aus Madrid. Sonst viel Globalisierung: ein Inder aus London (Vivek Singh), ein Japaner aus Sidney (Ryuichi Yoshii), ein Elsässer aus New York (Gabriel Kreuth) und ein Italiener aus Hongkong (Gianluigi Bonelli). Die Texte über sie sind erfreulich kurz gehalten. Und wer mehr über sie erfahren will, der findet als Anhang zwölf Fernsehporträts auf zwei DVDs.

*Kulinarische Weltreise.
Eckart Witzigmann präsentiert Spitzenköche im Hangar 7
Edition à la carte
204 Seiten, € 42
ISBN: 3-902469-08-0*



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**

**Anrufe innerhalb des IVBB: 754-0
Anruf aus dem Ausland: +49 (0)30 -
18754-0**



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-Elimination bei Patienten mit chronisch obstruktiver Bronchitis und Lungemphysem (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

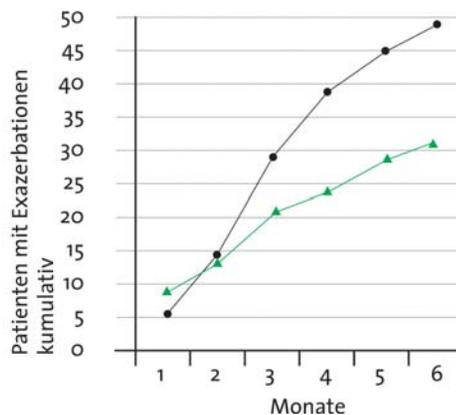
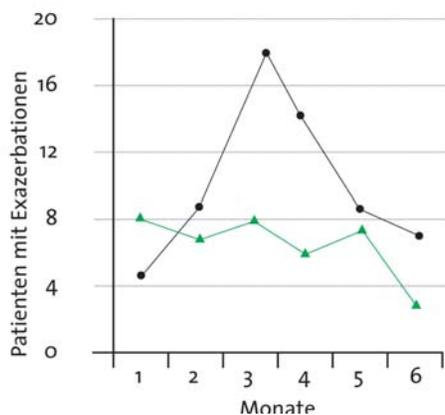
klinische Effekte:

So zeigte u. a. eine GCP-konforme, randomisierte Multizenterstudie: 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-





Dexibuprofen: schneller und direkter gegen Schmerz

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 verbessert 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

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

State of the Art – Frühstückssymposien 9.00 – 9.45 Uhr Raum 2	Raum	Mittwoch, 14.11.2007	Donnerstag, 15.11.2007	
		14.30 - 17.30 Uhr	10.00 - 13.00 Uhr	14.30 - 17.30 Uhr
Donnerstag, 15.11.2007 Virtuelle Koloskopie zum Ausschluss eines Kolonkarzinoms Prof. Dr. M. Düx, Frankfurt	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. Enker, Lahr 221
	02	Endokrinologie – update 2007 Dr. Cornelia Jaurisch-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
Freitag, 16.11.2007 Interdisziplinäre Behandlung der arteriellen Verschlusskrankung Prof. Dr. M. Betzler, Essen	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
Samstag, 17.11.2007 Haut und Allergie: neue Entwicklungen Prof. Dr. H. Merk, Aachen	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, Flörshheim 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
State of the Art – Mittagssymposien 13.15 – 14.00 Uhr Raum 2	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
Mittwoch, 14.11.2007 Neue bildgebende Verfahren für die Diagnostik der KHK Prof. Dr. H. Güller, Wuppertal	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
Donnerstag, 15.11.2007 Schilddrüse und Selen Prof. Dr. R. Gärtner, München	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, Hattlingen 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
Freitag, 16.11.2007 Resistenzentwicklung in der Antibiotikatherapie Prof. Dr. W. Kern, Freiburg	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. Elles, Laubach 212	Homöopathie in der täglichen Praxis Dr. M. Wiesenauer, Weinstadt 232
Samstag, 17.11.2007 Adipositas Prof. Dr. A. Wirth, Bad Rothenfelde	15	Depression Prof. Dr. Isabella Heuser, Berlin 114	Demenz – Früherkennung und neuester Stand der Therapie Prof. Dr. K. Maurer, Frankfurt 213	Angst- und Traumatpatienten in der Arztpraxis Melitta Schneider, Rheinbreitbach 233
	16	Aktuelle Aspekte in der gastroenterologischen Onkologie Prof. Dr. A. Tromm, Hattlingen 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
Hauptprogramm: Versand ab September 2007	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
Stand 18.07.2007 Änderungen vorbehalten. Aktueller Stand unter www.medicakongress.de	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	
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@medicakongress.de	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
	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. Höfer, Neuwied 220	PflegeForum Intersektoral, interdisziplinär, interprofessionell – Möglichkeiten und Grenzen der Zusammenarbeit Katrin Balzer, Stuttgart R. Höfer, 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 – Differentialdiagnose, 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 Förderpreisverleihung 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	Arzttheliferinnen-Seminar Vom Umgang mit Patienten: Wie kann ich's „verkllickern“? 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 Kassenrechtliche Aspekte auf dem Weg zur Selbstständigkeit M. Graf, Stuttgart B. Bedel, 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, Ifezheim 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. Lohr, 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 Otitis 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. Lippa, 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. Schmelzisen, 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. Sahn, 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
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 Mikroskopiekurs 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 Gastrokopiekurs „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. Fröhrgen, Dr. K. Wehrmann, Ludwigsburg Dr. W. Ruffe, Heidenheim 336	Kolo-ileoskopischer Untersuchungskurs (Ludwigsburger Endoskopiekurs) – Fortsetzung - Prof. Dr. P. Fröhrgen, Dr. K. Wehrmann, Ludwigsburg Dr. W. Ruffe, 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

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