

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Till Weiß im Fine Dining
„Die Ente vom Lehel“
im Westin Grand München
Arabellapark

DER GENIESSER TIPP

„Anthony's Garage Winery“
„Reichsrat von Buhl“
„Gesunde Genießerküche“ von
Armin Roßmeier

DER BESONDERE TIPP

TU FELIX AUSTRIA: Der Salzbur-
gerhof in Zell am See
Frankreich: Crémé de Chantilly
und andere Genüsse
Skandinavien: Das Beste aus 2
Welten

NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN

Bad Neuenahr, exklusives
Mitglied bei den Royal Spas of
Europe

PHARMA NEWS

MEDIZIN NEWS

1/2-2008

26. JAHRGANG

ISSN 0177-3941

H 54575



Erdbeertartelett von Till Weiß
aus dem Restaurant „Die Ente vom Lehel“
im Westin Grand München Arabellapark

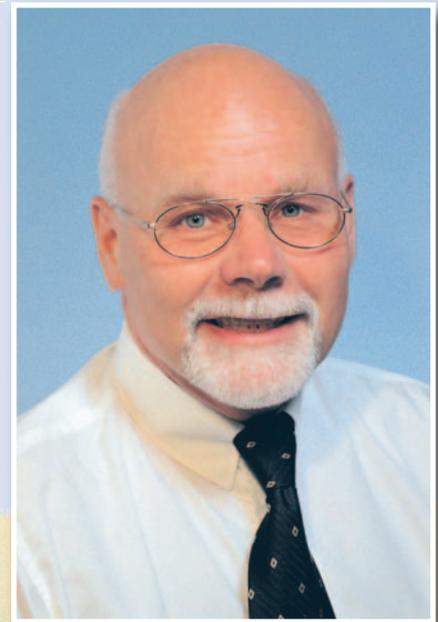


**Büroklammern
gibt's im Laden.
Blut nicht.**



**SPENDE
BLUT
BEIM ROTEN KREUZ**

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

was wir gerade erleben, ich meine das Wetter, beunruhigt uns nur zu Recht. Das ist „Ein Winter der kein Sommer war“ leider so scheint es werden wir uns an den real stattfindenden Klimawandel gewöhnen müssen. Einen Wandel haben wir ja, wie angekündigt, auch mit der Gour-med gemacht. Der Hinweis im letzten Editorial das Gour-med ab 2008 ausschließlich als Online Magazin zu veröffentlichen, ist auf sehr viel positive Resonanz gestoßen.

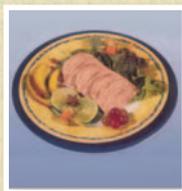
Das wundert mich nicht, waren es doch sehr viele Ärzte die uns auf die vielen Printmedien, die täglich in ihrer Praxis ankommen, hingewiesen haben und den Wunsch äußerten mehr Online Medien zu lesen.

Diesem Wunsch wollen wir gerne, mit Unterstützung der neuen charmannten Grafik Designerin Petya Kostova Rechnung tragen.

Mit der besonderen Empfehlung bleiben wir auch diesmal in München unser Tipp ist das Arabella Grand Hotel. Eine Topp Adresse kulinarisch und als Hotel.

Anne Wantia hat in Zell am See im Hotel „Salzburger Hof“ leckere Spezeleien für Sie neu entdeckt, die österreichische Gastfreundschaft ist immer etwas ganz besonderes, nicht nur im Salzburger Hof, aber dort ganz sicher.

Was wäre die deutsche Küche ohne das ewige Vorbild Frankreich, Chantilly und die berühmte Cremè de Chantilly haben großen Einfluß auf die Entwicklung deutscher Kochkunst gehabt. Fahren Sie mit:



Etwas ganz besonders ist „Luculus“ in Valenciennes nördlich von Paris, und zwar nur dort, wird dieser einzigartige Genuss hergestellt.

Von Frankreich fahren wir weiter nach Norden nach Dänemark und Schweden. In Kopenhagen hat sich in den letzten Jahren eine Gourmet-Szene entwickelt die ihresgleichen sucht. Ein Höhepunkt für Geniesser ist alljährlich im August das Gourmet Festival. Ja und gleich etwas weiter nordöstlich beginnt der Südwest schwedische Kulinarikäquator rund um Malmö. Schon jetzt möchte ich Sie auf zwei Beiträge in der nächsten Ausgabe

aufmerksam machen. In Tallinn / Estland hat die Swissôtel Gruppe ein sehr luxuriöses Haus eröffnet, natürlich mit einem Gourmet Restaurant, im 36. Stockwerk mit einem herrlichen Blick über Tallinn. Ja, und auf keinen Fall möchte ich Ihnen die drei Hotels von Sir Rocco Forte in Deutschland vorenthalten.



Horst Dieter Ebert bespricht, wie immer das „Gute Buch“.

Weiter interessante Berichte und Tipps lesen Sie in der neuesten Gour-med Online.

Vergessen Sie über die Turbulenzen dieser Zeit nicht den Genuss.

Eine Gute Zeit und einen guten Start in den Frühling wünscht Ihnen

Ihr

Klaus Lenser
Herausgeber



Von WEIN und W-AHR-HEIT

Die älteste Winzergenossenschaft der Welt in Mayschoß an der Ahr ist ein Garant für höchste Weinqualität. In ihren Kellern lagern und reifen Spätburgunder, Frühburgunder, Portugieser, Regent, Domina, Weißburgunder und Riesling. Viele Weine werden regelmäßig prämiert.

•
»Entdeckung des Jahres« im Wein-Guide Gault Millau im Jahre 2000
und im Jahre 2008 als einzige Genossenschaft in Deutschland
mit drei Trauben ausgezeichnet

•
Platz 7 in der Liste der 100 besten Betriebe im Herbst 2007 bei der
Bundesweinprämierung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft

•
Erwähnt in der Liste der 100 besten Weingüter
im Magazin Stern, Mai 2007

•
Mehrfach ausgezeichnet mit dem Bundesehrenpreis
und dem Staatsehrenpreis von Rheinland-Pfalz

•
Erstmalig ausgezeichnet mit dem großen Staatsehrenpreis
von Rheinland-Pfalz im Jahre 2007



WINZER
GENOSSENSCHAFT
Mayschoß-Altenahr



Ahrrotweinstraße 42 · 53508 Mayschoß/Ahr · Telefon (0 26 43) 93 60-0 · Fax (0 26 43) 93 60 93
www.winzergenossenschaft-mayschooss.de

INHALT

6 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**

Till Weiß im Fine Dining „Die Ente vom Lehel“

12 **GENIESSER-WEIN-TIPP**

„Anthony's Garage Winery“
„Reichsrat von Buhl“

14 **GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROSSMEIER**

„Gesunde Genießerküche“

16 **DER BESONDERE TIPP**

TU FELIX AUSTRIA: Der Salzburgerhof in Zell am See
Frankreich: Crémé de Chantilly und andere Genüsse
Skandinavien: Das Beste aus 2 Welten

27 **BUCH-TIPPS**

Bücher zum Selberlesen und Verschenken

30 **NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN**

Bad Neuenahr

35 **PHARMA-NEWS**

Viramune® – neue HIV/AIDS-Studie
Fast-Track – Tumorthherapie
Kleiner Biss, große Folgen: Krankheiten durch ...
Schizophrenie-Patienten profitieren von der Umstellung
auf Seroquel XR
Antisoma startet klinische Phase-I-Studie

39 **MEDIZIN-NEWS**

TRBA 250 weiter verschärft
Medikamente? Nein, danke!
Sterblichkeit von Darmkrebs deutlich gesunken

41 **IMPRESSUM**



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





Till Weiß
Chef de Cuisine

TILL WEIß IM FINE DINING „DIE ENTE VOM LEHEL“

Klaus Lenser

München die heimliche Hauptstadt Deutschlands war schon immer für Feinschmecker und Genießer mit besonders hohen Ansprüchen ein Treffpunkt.

Von hieraus startete vor mehr als 30 Jahren die „Neue deutsche Küche“ mit heute berühmten Namen wie, E. Witzigmann, Heinz Winckler, Hans Haas und nicht zu letzt H.-P. Wodarz. Der Restaurant Name „Die Ente vom Lehel“ war Anspruch und Ansporn für höchste kulinarische Ansprüche. Dieser Genuss Tradition verpflichtet ist Programm des Restaurants. Das noble 5 Sterne Hotel „Grand Hotel Sheraton“ führt diese Tradition mit dem gerade 28jährigen Küchenchef Till Weiß, im besten Sinne fort. Till Weiß ist bereits seit 2004 im Küchenteam des Restaurants.

Das Hotel jetzt mit neuem Namen: „Westin Grand München Arabellapark“ ist nicht nur eines der größten Hotels in München, es ist auch eines der schönsten, von den oberen Etagen hat der Gast einen wunderbaren Blick über München bis hin zu den Alpen. Das neu gestaltete Restaurant „Die Ente vom Lehel“ wird mit der gemütlichen und eleganten Ausstattung auch den Ansprüchen eines 5 Sterne Hauses gerecht. Die Speisekarte beschränkt sich auf wenige aber ausgesuchte Spezialitäten. Saisonale Angebote, wie im

Herbst, Bretonischer Hummer oder/und Kompositionen von der Ente – Nomen est Omen – haben schnell die Herzen der Münchener Gourmets, und nicht nur die, gewonnen. Perfekte Desserts sind der krönende Abschluss voraus gegangener Dinnerköstlichkeiten.



Restaurant „Die Ente vom Lehel“

Für Gäste die das ganz Besondere mögen, bietet das „Westin Grand München Arbellapark“ einen Limousinen Service mit Chauffeur.

Oldtimer und Classic Cars, von Rolls Royce über Bentley bis zum Mercedes Benz aus den 60er Jahren stehen dem Gast zu Verfügung.



Restaurant „Die Ente vom Lehel“

München Besucher sollten auf jeden Fall den Genuss in „Die Ente vom Lehel“ und im „Westin Grand Hotel“, zur Pflicht machen. Sonst haben sie was versäumt.

Damit Sie schon mal auf den Geschmack kommen, haben wir für Sie, wie immer von Till Weiß die Rezepte eines 3 Gang Menues mitgebracht.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.

Denken Sie daran: alles wird gar!!!



REZEPTE

Mariniertes und Rillettes vom Störmit Roter Bete und Sevruga Kaviar

Für 4 Personen

Zutaten

300 g	Störfilet
1	Rote Bete
½	Selleriekopf
100 g	Butter
	Zitronensaft
	Tabasco
	Salz, Pfeffer
	Dill, Kerbel, Kümmel
	Limonenhonig

Zubereitung

Das Störfilet kurz anbraten und anschließend in Würfel schneiden. Die Butter mit den Kräutern und Gewürzen aufschlagen und das Fischfilet untermischen. Das Gemisch in eine Terrinenform geben und auskühlen lassen.

Rote Bete und Sellerie getrennt voneinander mit Salz und Kümmel weich kochen, in feine Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Mit Salatspitzen und Limonenhonig garnieren.

Serruga Kaviar schmeckt zu diesem Gericht vorzüglich.



Mariniertes und Rillettes vom Störmit

Poltiger Lammrücken an Limonenpolenta mit Melanzane und Oliventatar

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg	Lammschulter
800 g	Lammrücken
500 g	Aubergine
1	Zwiebel
300 g	Tomaten
1	Eigelb
	Knoblauch, Thymian
500 g	Röstgemüse
200 g	Polenta
500 ml	Geflügelfond
	Rotwein
	Champagneressig
	Salz, Pfeffer, Rosmarin

Zubereitung

Die Lammschulter anbraten und anschließend mit dem Röstgemüse und Rotwein ca. 1 Stunde schmoren lassen. Anschließend die Sauce passieren und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken.

Das Lammrückenfilet anbraten und bei 80 Grad im Ofen medium schmoren. Die Aubergine in Olivenöl anbraten und frische Tomaten hinzufügen. Das Gemüse köcheln lassen und mit Thymian, Knoblauch und Champagneressig vollenden. Den Geflügelfond aufkochen und die Polenta langsam quellen lassen. Nach ca. ½ Stunde sollte die Polenta eingekocht sein. Eigelb untermischen und die Masse auf ein Blech streichen und auskühlen lassen. Anschließend kleine Portionen ausstechen und in Olivenöl anbraten.

Dazu servieren Sie einen trockenen Rotwein.



Poltiger Lammrücken

REZEPTE

Erdbeertartelette mit Puffreisbiscuit im Joghurtsüppchen

Für 4 Personen

Zutaten

150 g Blätterteig
2 Schalen Erdbeeren
100 g Zucker
Erdbeermarmelade

für das Joghurtsüppchen:

150 ml Milch
75 g weiße Kuvertüre
Grand Marnier
Amaretto
100 g Joghurt

Zubereitung

Den Blätterteig rund ausstechen, mit Zucker bestreuen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Den Teig mit Marmelade bestreichen und den Erdbeerscheiben belegen.

Die Milch aufkochen und die Kuvertüre darin auflösen. Anschließend mit den Likören parfümieren und mit dem Joghurt aufmixen.

Tarte und Süppchen abkühlen lassen und mit frischem Eis servieren.



Kontakt

Westin Grand München Arabellapark
Arabellastraße 6
München, 81925
DEUTSCHLAND
Telefon: (49)(89) 92640
Fax: (49)(89) 92648699

Fotos: Westin Grand München Arabellapark



Erdbeertartelette



ANTHONY'S
GARAGE WINERY
ANTHONY ROBERT HAMMOND



»Gestatten, Anthony Hammond, ich – Sohn eines Amerikaners und einer Deutschen – habe mir mein Renommée hart erarbeitet. Ich bin *Garage-Winemaker*, Quereinsteiger in die Weinbranche und bewege mich zwischen Tradition und Moderne. Das betrifft die Weinherstellung, aber vor allem auch die ungewöhnliche Ausstattung der Weine.

Vier Hektar Weinberge bearbeite ich heute zusammen mit meiner Frau, Simone Böhm, und wir bauen dort zu 80% Riesling an. Daneben gibt es Grauburgunder, Chardonnay, Auxerrois, Traminer und Spätburgunder. Aber auch *Garage*, *Sugar Babe* und *Rosamunde* gehören zu unseren Weinen. Mit meinen Weinen möchte ich neben den erfahrenen Weintrinkern auch junge Leute an die Materie herantühren.

Dann sehen wir uns in unserem Weinshop oder live auf dem Weingut wieder. Ich freue mich auf Sie.»



WWW.GARAGE-WINERY.COM

Friedensplatz 12 | D-65375 Oestrich-Winkel

p +49 (0) 6723 60 33 40 | **f** +49 (0) 6723 60 15 30

„Der Wein-Genießer-Tipp ... von Dieter Resnel“



„Anthony's Garage Winery“

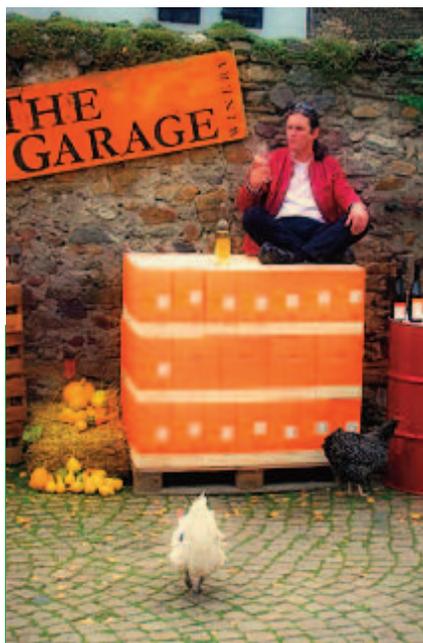
Liebe Gour-med-Leser,

eins muss man Anthony Hammond und seiner Lebensgefährtin Simone Böhm bestätigen, MUT!

Im Jahr 2000 startete der Deutsch-Amerikaner mit seiner eigenen Weinproduktion, ausgerechnet im Rheingau in Oestrich – Winkel, unter den skeptischen Augen der alteingesessenen – alles besser wissenden – Winzer dieser Region.

Anthony Hammond ließ sich aber davon nicht abhalten, im Gegenteil es war ihm Inspiration und Ansporn zugleich, war und ist Hammond sich doch völlig sicher sein „Handwerk“ von der Pike auf gelernt zu haben. Seine Weine werden in den besten Lagen bei Rüdesheim, auf 5 Hektar, angebaut. Eigenwillig wie der Winzer nun mal ist ließ er sich ganz besondere Bezeichnungen für seine Weine und natürlich sein Wein-gut, einfallen.

„Anthony's Garage Winery“ produziert Weine unter den Bezeichnungen, Garage No. 6. ein Weißwein – Cuveé aus Riesling, Weißburgunder und Chardonnay.



Anthony Robert Hammond

Der Riesling Spätlese ist der „Sugar Babe“ „Pearls & Roses“ nennt er seinen Secco.

„Anthony's Garage Winery“ produziert Weine unter den Bezeichnungen, Garage No. 6. ein Weißwein – Cuveé aus Riesling, Weißburgunder und Chardonnay.



2006 „Sugar Babe“ Riesling Spätlese

Die neuen modernen Bezeichnungen erfüllen ihren Zweck; die Akzeptanz der jüngeren Leute die noch nicht zu den klassischen Weintrinkern zählen. Außergewöhnlich – ich persönlich finde es schick – sind auch die Flaschenetiketten, künstlerisch verspielt wie zum Beispiel das Pin –up –Girl auf der „Sugar-Babe“ Flasche. Der Erfolg gibt dem Winzer und seiner Lebensgefährtin, Simon Böhm, recht. Liefert er doch fast die Hälfte seiner Produktion in die USA. Die Skeptiker seiner Winzer Kol-



2005 Rüdesheimer Drachenstein - Riesling Kabinett mild



2006 „Pearls & Roses“ Rosé Perlwein

legen ist echter Anerkennung gewichen, nicht zuletzt auch deswegen weil sie im Nachhinein erfahren haben das Anthony Hammond sein Wissen in den besten Restaurants, wie zum Beispiel bei E. Witzigmann, und den bekanntesten Winzern in Deutschland, Amerika, und Neuseeland erworben hat.

„Anthony's Garage Winery“ verschließt seine Flaschen grundsätzlich mit Kronkorken, auch das ist typisch für den, zwar eigenwilligen, aber auch kreativen Winzer. Die Weine des Winzers sind empfehlenswert, was in der Region aus der sie stammen schon wieder fast normal ist. Aber wie immer gilt bei Weinempfehlungen; jeder muss seinen persönlichen Wein finden!

Lassen Sie sich überraschen, sehr zum Wohle!

Bezugsquelle:
Anthony's Garage Winery
Friedensplatz 12
D-65375 Oestrich – Winkel
Tel: +49 (0) 6723 – 603 340
Fax: +49 (0) 6723 -- 601 530
E-Mail: info@garage-winery.com
www.garage-winery.com

Fotos: Anthony's Garage Winery

„Der Wein-Genießer-Tipp diesmal mehr als Wein“

Klaus Lenser

Das Weingut „Reichsrat von Buhl“ aus Deidesheim gehört zu den renommiertesten Weingütern in Deutschland, die Weine sind in der ganzen Welt begehrt und oft hört der kauffreudige Kunde: Leider ausverkauft! Was liegt also näher als sich selbst auf den Weg nach Deidesheim zu machen, um nachzusehen ob das stimmt. Bevor Sie, liebe Leser, sich auf den Weg machen stellen wir Ihnen die wichtigsten Veranstaltungen dieses Jahres, die vom Weingut „Reichsrat von Buhl“ angeboten werden, vor.

Glauben Sie mir ein Besuch, jeder der angebotenen Veranstaltung, lohnt sich.

Wie währ,s zum Beispiel mit den feinsten Genüssen von
„Wein und Meer“



Samstag, den **12. April 2008**
Von 12.00 Uhr
Die Verkostungspauschale beträgt
85,00 €

Oder die
„Jahrgangsprobe“



Ein Spitzentreffen mit garantiertem Traumergebnis. Ein fester Bestandteil der jährlichen Maispitzen des VDP Pfalz ist der direkte Vergleich von Weinen der Güter VON BASSERMANN-JORDAN und VON BUHL.

Kein Kräfteressen, sondern eine Geschmacksgala erster Klasse.

Donnerstag, den **22. Mai 2008**
Beginn: 14.30 Uhr
Preis: 20,00 €

Besonders nachgefragt ist immer das

„Herbstlesefest“



Freuen Sie sich auf einen Tag im Weingut Reichsrat von Buhl. Weinlese, Weinbergswanderung, Weinprobe, Kellerführung und vieles mehr rund um den Wein erwartet Sie auf dem Herbstlesefest.

Mittags stärken Sie sich mit einer Winzervesper im Weinberg und abends beschließen Sie den Tag mit Musik, Pfälzer und Buhl'schen Spezialitäten im Weingut.

Samstag, den **27. September** und
Sonntag, den **28. September 2008**
Beginn: 10.00 Uhr
Preis: 65,00 € inkl. aller Speisen und Getränke



Genießer schätzen die

„Kulinarische Weinwanderung“



Mit einer perfekten Symbiose von exquisitem Wein und delikatsten Speisen, dargeboten an ungewöhnlichen Orten möchten wir Ihre Sinne fesseln. Auf dieser ganz besonderen Weintour servieren Ihnen Deidesheimer Spitzenköche ein kulinarisches Feuerwerk direkt dort, wo unsere edlen Tropfen gedeihen.

Stilvoll dinieren inmitten der Natur.

Samstag, den **31. Mai 2008** und
Samstag, den **02. August 2008**
Von 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr
Preis: 110,00 € inkl. aller Speisen und Getr



Alle Veranstaltungen:

Reichsrat von Buhl

Weinstraße 16

D-67146 Deidesheim

Tel.: 0 63 26 / 96 50 0

Fax: 0 63 26 / 96 50 24

info@reichsrat-von-buhl.de

<http://www.reichsrat-von-buhl.de>

Fotos: Reichsrat von Buhl



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



Armin Roßmeier

„Gesunde Genießerküche“

Gesund steigen wir in das neue Jahr ein, viele haben das Rauchen eingestellt, die sportlichen Aktivitäten nehmen zu und ich kümmerge mich um eine „gesunde Genießerküche“.

Ein Schlagwort sollten Sie sich merken, es heißt „Nährstoffdichte“. Produkte bzw. Gerichte mit vielen Micronährstoffen, ausgewogenen Hauptnährstoffen wie Eiweiß, Fett und Kohlenhydraten und dabei weniger Kalorien. Zucker, Fette, Alkohol haben eine schlechte Nährstoffdichte im Vergleich zu Apfel, Broccoli und magerem Fleisch. Früher war die Nährstoffdichte nicht so ausschlaggebend, wir konnten mehr essen, auch größere Portionen, haben uns viel bewegt, körperlich mehr und länger gearbeitet, somit die Kalorien verbrannt

und die Nährstoffe uns zu eigen gemacht. Heutzutage werden die Mahlzeiten reduziert, die Portionen sind kleiner und somit tritt häufig ein Mangel an Micronährstoffen (Vitamine, Mineralstoffe) auf – was tun? Richtige Lebensmittelwahl, schonende Zubereitung und ideale Kombinationen der verwendeten Zutaten. Das alles ist aber gar nicht schwierig, an 3 Beispielen zeige ich Ihnen, wie das in der Praxis bzw. auf dem Teller aussieht. Was man unter „Vitaminieren“ und „Mineralisieren“ der Speisen versteht, das sage ich Ihnen beim nächsten Mal.

Hausgemachte Tortelloni mit Schinken-Ricottafüllung

Für 4 Personen

Zutaten

150 g	Wiener Grießler (= Mehl)
80 g	Rosmarinschinken
1 ½ EL	Ricotta
40 g	Parmesan
1	Zwiebel
90 g	Frühlingszwiebeln
1 ½ EL	Blattpettersilie
40 g	eingelegter Trüffel
1	ganzes Ei
1 ½	Eigelb
1 EL	Distelöl
1 EL	Trüffelöl
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Mehl mit Eigelb und 1 Ei (ganz), 1 EL lauwarmes Wasser, ein paar Tropfen Öl gut vermengen, mit Salz und Muskat würzen und zu einer Kugel schleifen. Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen, im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Distelöl glasig angehen lassen. Schinken fein würfeln und zusammen mit den Zwiebeln mit dem Ricotta vermengen und mit dem Mixstab fein pü-



Hausgemachte Tortelloni mit Schinken-Ricottafüllung

rieren, fein geschnittene Blattpettersilie unterheben.

Den Teig auf mehliertem Brett dünn ausrollen, mit einem Ausstecher oder Tasse Kreise ausstechen, Schinkenmus mit Kaffeelöffel darauf anhäufeln, den Rand mit Eigelb abstreichen, überlappen, den Rand mit mehligem Gabel andrücken und eindrehen. Die Tortelloni in leicht sprudelndem Salzwasser mit ein paar Tropfen Öl ca. 3 – 4 Minuten ziehen lassen. Danach auf Küchentrepp legen und abtupfen.

Frühlingszwiebeln säubern, grobe Röllchen schneiden, in heißem Trüffelöl angehen lassen, Tortelloni zugeben, mit anschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen, auf Teller anrichten. Parmesan- und Trüffelspäne darüber hobeln. Als Beilage passt sehr gut Feldsalat.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Ruhezeit)

Nährwert pro Person
306 Kcal - 14 g Fett - 115 g Eiweiß - 30g Kohlenhydrate - 2,5 Proteineinheiten

Hühnerfrikassee mit Tomatenrisotto

Für 4 Personen

Zutaten

4	Hühnerbrüste ohne Haut (à 140 g)
160 g	Reis
500 ml	Tomatensaft
120 g	Strauchtomaten
1	Zwiebel
120 g	Egerlinge
120 g	Champignons
2 EL	Mehl
350 ml	Geflügelbrühe
2 EL	Selleriekraut
130 ml	Milch (fettarm)
150 g	Schwarzwurzeln
80 g	Kaiserschoten
2 EL	Parmesan
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer



Hühnerfrikassee mit Tomatenrisotto

Zubereitung

Hähnchenbrust in grobe Würfel schneiden. Egerlinge, Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben, vierteln. Schwarzwurzeln gut schälen, in Milch auf den Biss kochen, gut abtropfen, in Stücke schneiden. Kaiserschoten oben und unten etwas abschneiden, in leichtem Salzwasser auf den Biss blanchieren, gut abtropfen lassen. Tomaten abziehen, entkernen, fein würfeln.

Reis in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, mit Tomatensaft auffüllen, köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist, etwas Geflügelbrühe, Tomatenwürfel und Parmesan mit unterheben, nachwürzen, in eine Tasse füllen, heiß stellen.

Zwiebel schälen, fein würfeln, in heißem Olivenöl glasig angehen lassen. Fleisch zugeben, mit anrösten, Pilze zugeben, mit Mehl bestäuben, mit Geflügelbrühe angießen, aufkochen lassen und Milch zufügen, köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Selleriekraut säubern, klein schneiden, Kaiserschoten und Schwarzwurzeln mit unterheben. Risotto auf Teller mittig stürzen, Frikassee rundum anrichten.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Nährwert pro Person
496 Kcal - 15 g Fett - 48 g Eiweiß - 41g Kohlenhydrate - 3,5 Broteinheiten

Seelachsfilet auf Gurkengemüse

Für 4 Personen

Zutaten

640 g	Seelachsfilet
420 g	Salatgurke
400 g	Kartoffeln
1 EL	Dill
1	Chilischote
1	rote Zwiebel
90 g	Frühlingszwiebeln
120 g	Tomaten
8	schwarze Oliven
2 EL	Zitronensaft
2	Limonen unbehandelt
2	Thymiansträußchen
30 g	Kräuterbutter
2 EL	Olivenöl
	Meersalz und Pfeffer

Zubereitung

Salatgurken schälen, längs halbieren, entkernen und in ca. 1 ½ cm dicke Halbmonde zerteilen. Tomaten abziehen, entkernen, Filets schneiden. Oliven halbieren, entsteinen. Chilischote und Frühlingszwiebeln säubern, in Röllchen zerteilen. Limone mit Zessenreißer die Haut abziehen, halbieren und Filets ausschneiden. Dill abzupfen, grob hacken, die Zwiebel schälen, fein würfeln. Kartoffeln schälen, säubern, in Ecken schneiden und in leichtem Salzwasser auf den Punkt kochen. Fischfilet säubern, mit Limonensaft beträufeln und salzen.

Zwiebeln, Frühlingszwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Gurken



Seelachsfilet auf Gurkengemüse

zufügen, mit anschwanken, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Dill, Chili und Tomatenfilets zufügen, auf den Biss dünsten lassen.

Den Fisch in heißem Olivenöl beidseitig langsam braten, Kräuterbutter zugeben, mit etwas Zitronensaft ablöschen, Limonenfilets und Zessen zufügen. Kartoffeln in heißem Olivenöl kurz angehen lassen, würzen, auf Teller anrichten, mit fein geschnittener Petersilie bestreuen. Gurkengemüse als Bett anrichten, Fischfilet darauf setzen, die Limonen, Oliven und Kräuterbutter darüber anhäufeln und mit Thymian und Dill garnieren.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten

Nährwert pro Person
350 Kcal - 14 g Fett - 32 g Eiweiß - 21g Kohlenhydrate - 1,5 Broteinheiten

**In diesem Sinne –
bleiben Sie mir gesund!**

Ihr

Armin Roßmeier

Fotos und Text: Armin Roßmeier
www.armin-rossmeier.de

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

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

TU FELIX AUSTRIA

DER SALZBURGERHOF IN ZELL AM SEE

WELLNESS UND GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU



Salzburgerhof

Anne Wantia

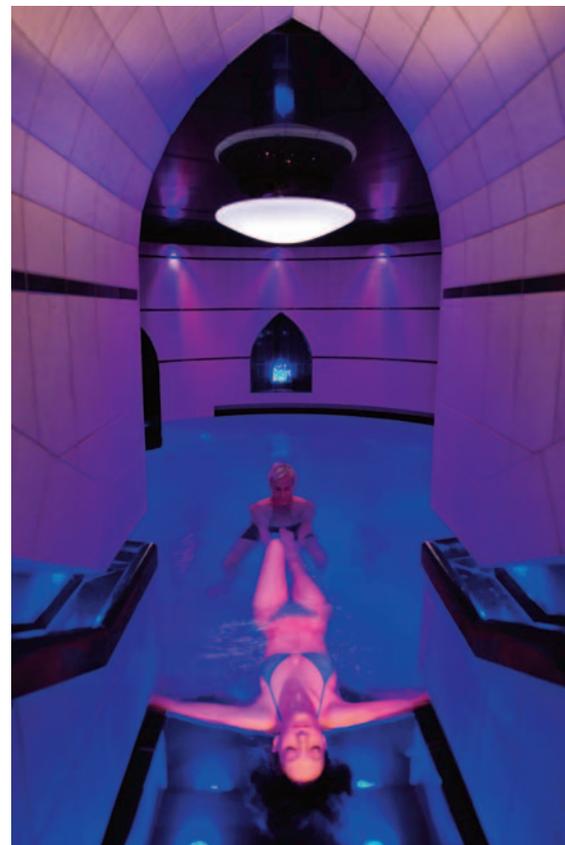
Das einzige 5-Sterne Hotel in der Europa-Sportregion Zell am See-Kaprun ist der Salzburgerhof in Zell am See. Einst eine kleine Familienpension hat er sich im Laufe von 40 Jahren zu einer wirklich exklusiven Urlaubswelt entwickelt. Unter Führung von Gisela Holleis,

die immer und überall zugegen ist und stets bemüht dem Gast jeden Wunsch von den Augen abzulesen, hat sich hier ein Refugium entwickelt in dem der Gast König ist und immer an erster Stelle steht. Die liebevoll und mit viel Geschmack eingerichteten Zimmer und Suiten lassen den Gast gleich bei Ankunft spüren, dass hier alles getan wird um ihm den Aufenthalt so angenehm und niveauvoll wie möglich zu gestalten. Die großzügigen Zimmer und Suiten, teils mit eigenem Kamin oder Dampfsauna, sind mit allem Komfort ausgestattet und der Gast fühlt sich gleich beim Betreten zu Hause.

Dieses sich Wohlfühlen empfindet der Gast im ganzen Haus, ob er sich im Restaurant aufhält oder einen Aperitif im neu gestalteten Wintergarten mit Bar einnimmt, die Atmosphäre und das Ambiente stimmen einfach.



Restaurant



Sole-Dome

Der Service der Mitarbeiter ist jedoch perfekt - unaufdringlich - aber immer in Sichtweite um dem Gast den Wunsch gleich zu erfüllen. Alles wunderbar ungezwungen und ganz selbstverständlich. Da wundert es einen nicht, dass dem Hause jedes Jahr diverse Auszeichnungen verliehen werden.



Salzburgerhof Garten

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Schlössl

Ganz aktuell ist die Auszeichnung vom Bertelsmann Restaurant & Hotel Guide „Österreichisches Wellnesshotel des Jahres“ und die höchste Auszeichnung vom Relax-Guide mit 4 Lilien. Nicht nur das Hotel ist ausgezeichnet worden, auch den hervorragenden Leistungen der Küche sind vom Gault Millau Österreich 2 Hauben



Suite

Frau Holleis, die Besitzerin des Hotels, weiß eben, wie sie ihre Gäste immer wieder aufs Neue an den Salzburgerhof binden kann.

Zu einem perfekten Aufenthalt in diesem Haus gehört natürlich der Besuch im Wellness-Schlössl. Auf mehr als 2.600qm gibt es ein wirklich riesiges Angebot an Entspannungsmöglichkeiten. Die Mitarbeiter im Schlössl sind hervorragend ausgebildet und arbeiten höchst professionell. Die Beratung, unbedingt notwendig bei den vielen verschiedenen Möglichkeiten, erfolgt individuell und auf die Wünsche und Vorlieben des Gastes abgestimmt.

Wohlfühlen ist garantiert, ganz gleich um welche Anwendung es sich handelt. Schnell vergisst man hier den Stress des Alltags und nach ein paar Stunden Wellness fühlen sich Körper und Geist wieder im Einklang.



Bad

verliehen worden. Das ist sicherlich außergewöhnlich für eine „Hotelküche“, aber hier regiert seit Frühling 2006 die ehemalige Fernsehköchin Martina Eitzinger, die nicht nur für das a-la-Carte-Restaurant zuständig ist sondern sie verwöhnt auch die Hausgäste, die Halbpension gebucht haben mit ihren sorgfältig zubereiteten Kreationen. Dabei ist es selbstverständlich, dass sie auf heimische Produkte zurückgreift und Lieferanten aus der Umgebung bevorzugt.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Salzburgerhof Garten

Wenn Sie wirklich mal etwas Besonderes erleben möchten, der Salzburgerhof bietet es Ihnen österreichweit einmalig – das Floaten in hochprozentiger Sole aus dem Toten Meer im Sole-Dome.

Floaten - aus dem Englischen - bedeutet Gleiten, Schweben, Treiben, wird hier mit der ausgebildeten Aqua-Balancerin Agni-Walpurga Naschberger, zu einem einzigartigen Erlebnis. Nicht jedem wird es gelingen, sich fallen zu lassen und auf die Totalentspannung einzulassen. Aber diese Stunde in dem ca. 35° warmem Wasser ist ein faszinierender Vorgang. Scheinbar schwerelos und mit einem Gefühl völli-

ger Geborgenheit liegt man in den Armen von Agni. Mit behutsamen Stretchmassagen leitet sie ein tänzerisches Spiel aus wellenförmigen Bewegungen ein, das Floaten, ein Halten und Wiegen, Dehnen und Drehen im und unter Wasser. Viel zu früh ertönt der Gong und kündigt das Ende dieser wirklich einmaligen Form der Tiefenentspannung an.

Danach kann man sich im Raum der Stille auf Wasserbetten oder Wiegeliegen zurückziehen und die Anwendungen noch nachwirken lassen.

Erwähnen muß man auch die verschiedenen Bademöglichkeiten wie Hallenbäder, ganzjährig beheizter Gartenpool, das Bade Biotop - eingebettet in dem nach Feng Shui Prinzipien angelegtem Garten.

Ein weiteres Highlight ist sicher die neue Indoor-Golfanlage, hier kann der Golfer auch im Winter abschlagen und sein Handicap verbessern. 60 der interessantesten Golfplätze der Welt, u.a. der „Old Course“ von St. Andrews, sind hier beispielbar. Auch für Anfänger eine Herausforderung.



Sole-Dome

Der Salzburgerhof ist eine Oase für den Erholung suchenden Gast der das Besondere sucht.

Ob Sommer oder Winter, hier findet man zu jeder Jahreszeit ein spektakuläres Angebot in und um das Hotel herum.

Also dann
Servus



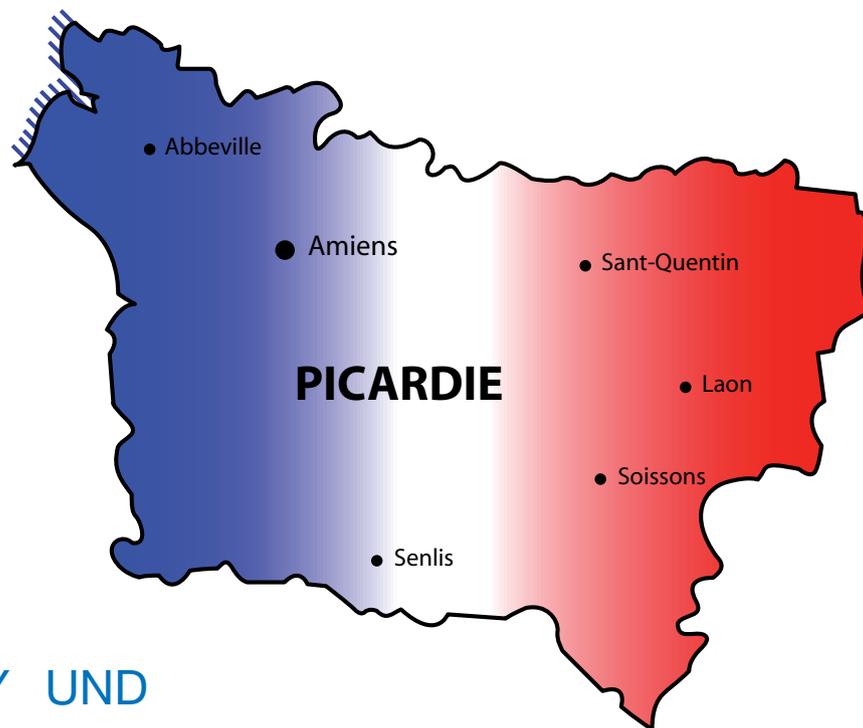
Info:
www.salzburgerhof.at
Hotel Salzburgerhof
Auerspergstr.11
A-5700 Zell am See
Tel. 0043/6542-765-0

Fotos:Hotel Salzburgerhof und Anne Wantia



Ägyptos

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



● PARIS

CREMÉ DE CHANTILLY UND ANDERE GENÜSSE, WIE ES SIE NUR IN FRANKREICH GIBT.

Klaus Lenser

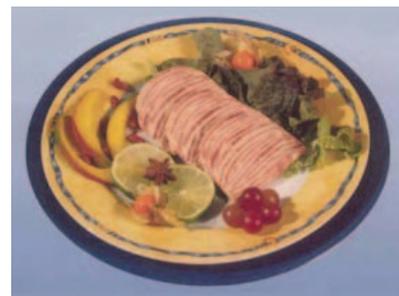
Frankreich ist für die meisten Menschen, insbesondere für uns Deutsche, in erster Linie, erstklassiges Essen, gute Weine, Kultur, savoir vivre und natürlich nationaler Stolz.

Eigenschaften die sich gerne und auch vorurteilsfrei bestätigen, wer sonst, außer den Franzosen, hätte uns Deutschen den kulinarischen Genuss näher bringen können.

Aber Frankreich ist auch ein Land das seine kulinarische Vielfalt in den Regionen des Landes findet und dort zu genießen weiss. Etwas südlich von Lille in Valenciennes, einer kleinen schmucken alten Stadt, gibt es eine Bruderschaft, der "Lucullus", die sich ganz der Vermarktung des Genusses verpflichtet hat. Diese kleine aber feine Gesellschaft (15 Mitglieder) Valenciennener Bürger haben alle irgendwie mit der Erzeugung oder Vermarktung feinsten Lebensmittel zu tun.

Lucullus heißt aber nicht nur die Bruderschaft, es ist auch das berühmteste Produkt von Valenciennes. Hauchdünne Scheiben gekochter Rinder-

zunge und Gänseleber werden auf einander geschichtet, ca. 7-8 cm hoch, in Blätterteig gewickelt und so zu einer Köstlichkeit die es leider nur in der Region und in einigen Spezial-Geschäften in Paris gibt. Valenciennes ist die erste regionale Kulturhauptstadt Frankreichs. Berühmte Persönlichkeiten wie die Maler Wattau und Carpeaux wurden hier geboren.



Lucullus



Mitglieder der Ehrenwerten Bruderschaft „LUCULLUS“ in Valenciennes

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Schloss Chantilly

Lille die Millionen Metropole nördlich von Paris ist nicht nur „Kulturhauptstadt Europas 2004“ sie ist auch nach Paris ein Zentrum der Bildung, Kultur und französischer Lebensart. Der Feinschmecker Tempel „AL HUITRIERE“ ist selbst für Pariser Gourmets eine Reise nach Lille wert, deswegen: Vorbestellung geboten!.



Der kleine Laden von Maurice Bigot

Der Norden Frankreichs ist kulinarisch weniger bekannt, aber dafür mehr durch sein großes Angebot, das für Franzosen eher ungewöhnlichen Getränkes, das Bier bekannt geworden.

Eine große Zahl kleiner und kleinster Privat-Brauereien bieten bis zu zwanzig verschiedene Biersorten und Geschmacksrichtungen an. Für Bier-Liebhaber eine unvergessliche Erfahrung.

Mich treibt meine Reise weiter in die Picardie, diese Region, nord/ östlich von Paris ist ein Paradies für Kenner und Liebhaber französischer Spezialitäten.

Die Crème Chantilly, Schlagsahne aus der gleichnamigen Stadt, trat schon vor vielen Jahren einen Siegeszug um die Welt an. Crème Chantilly ist ein Hochgenuss der sich nicht für eine Diät eignet, aber einen unvergleichlichen Genuss, zum Beispiel über Erdbeeren, bereitet.

Das berühmte Schloß in Chantilly, heute im Besitz des Aga Khan, ist neben dem Louvre in Paris, das größte Museum Frankreichs.



Historische Wassermühle im Park von Chantilly

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Fertig für den Genuss

Nicht weit davon in Orry La Ville kocht der Sternekoch André Gaveau im Restaurant „de la Forêt“ André Gaveau verwendet ausschließlich Produkte der Region seine Devise: einfach aber generös!

Versäumen Sie auf keinen Fall einen Besuch bei Frankreichs bekanntestem Gänseleber Spezialisten, Maurice

Bigot, in Pierrefonds. Die kleine von außen eher unscheinbar wirkende Metzgerei hat gerade mal Platz für fünf, sechs, Kunden. Aber hinter den Kulissen arbeiten 14 hochqualifizierte Metzger die jeder für sich, Experten sind. Die Gänseleber Spezialitäten des Maurice Bigot werden bis in den Palast des französischen Präsidenten geliefert, der darauf besteht, nur diese Gänseleber, seinen Staatsgästen zu servieren.

Die Picardie ist die Region zwischen Paris und der Champagne, was also liegt näher als eine Ausflug zu den Winzern dieses so geschätzten Getränkes.

Die Landschaft der Champagne ist gediegen, leicht hügelig und gemütlich. Sie vermittelt dem Besucher das Gefühl von Ruhe und Geborgenheit, ganz so wie man sich die Zeit des Champagnertrinken's, wünscht.



Vue de l'étang



Petit déjeuner

Neben den großen, weltbekannten Winzern, gibt es gerade hier im westlichen Teil der Champagne an der Grenze zur Picardie eine Vielzahl von kleinen Erzeugern die erstklassigen Champagner, vom Jahrgangs-Produkt bis hin zum immer mehr begehrten Rosè, herstellen.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Hier kann man exklusiven Champagner unter 20,- € die Flasche in bester Qualität kaufen.

Das Übernachtungsangebot bietet für jeden Geschmack das Richtige, vom feudalen Schloss- Hotel über kleine, sehr gute Herrenhäuser, bis hin zum preiswerten Landgasthof.

Frankreich ist nicht nur Paris oder die Cotè d' Azur, es gibt viel Gutes und Genussvolles zu entdecken in der Picardie und in Nord-Pas de Calais.



Wochenmarkt in Pierrefonds



Restaurierte Herrenhäuser bieten ruhige Unterkunft

Viel Spaß und Au Revoir, genießen Sie wie „Gott“ in Frankreich!



Kontakt Adressen:

Maison de la France
Französisches Fremdenverkehrsamt
Zeppelinallee 37 60325 Ffm.
Tel. 0900 157 00 25
e-mail: info.de@franceguide.com
www.franceguide.com/de

CRT Picardie
80011 Amiens
Tel. 0033 3 22 22 33 66
www.picardietourisme.com

CRT Nord-Pas-de Calais
Tel. 0033 3 20 14 57 57
www.crt-nordpasdecalais.fr
oder in deutsch
www.nordfrankreich-tourismus.com

Fotos: K. Lenser



Chantilly

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

SKANDINAVIEN Das Beste aus 2 Welten



Vergnügungspark Tivoli

Klaus Lenser

Urlauber die nach Skandinavien fahren sind immer auf der Suche nach dem Besonderen.

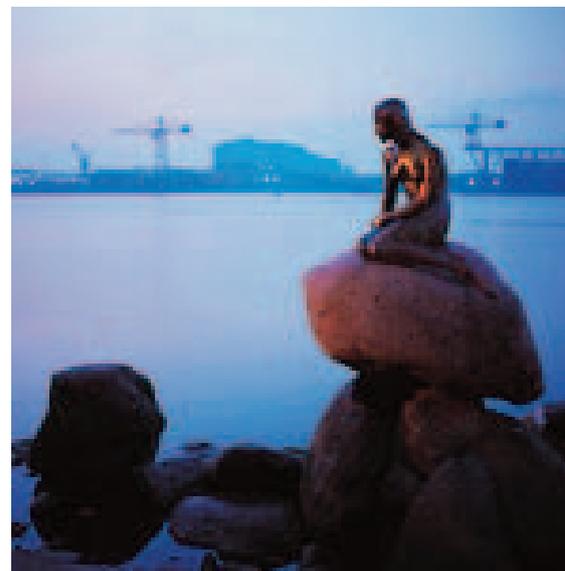


Restaurant „NOMA“

Lange Zeit war es die Natur, die Landschaft und das ursprüngliche Leben das Skandinavienurlauber in ihren Bann zog. Seit einigen Jahren gibt es aber auch andere Gründe die Region Südwest – Schweden und Kopenhagen zu besuchen.

Zum Einen ist es einfacher geworden dort hinzukommen, ob Auto oder Bahn beides macht unabhängig vom Flugzeug und Schiff. Ein weiterer, und ich meine der weitaus wichtigere Grund ist die kulinarische Entwicklung. Nicht nur das alljährliche Gourmet – Festival (www.copenhagencooking.com) in Kopenhagen ist Grund für Feinschmecker aus ganz Europa, insbesondere aber aus Deutschland, diese Region zu erkunden. Allein in Kopenhagen gibt es acht Sterne Köche, die international zu

Kopenhagen und Südwest – Schweden



„The Mermaid“ in Kopenhagen

den Besten gehören. René Redzepi (2 Sterne) im Restaurant „NOMA“ ist auf internationalen Koch-Festivals, wegen seiner kulinarischen Vielfalt, ein gern gesehener Gastkoch. Bo Bench ein Schüler der Molekular-Küche von dem Spanier Adria ist eben so hervorzuheben wie das Restaurant „The Paul“ (1 Stern) im Tivoli mit dem Chef Paul Cunningham.



Restaurant „NOMA“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



„Turning Torso“



Delikatesse mit Spargel im „Sofiero“
Schlossrestaurant



Kristian Meller und Rune Jochumsen



Küchenmannschaft des „Sofiero“

Die Stadt Kopenhagen ist eine multikulturelle „Institution“ dessen Vielfalt sich nicht auf das kulinarische Angebot beschränkt. Museen, kulturelle Veranstaltungen, wie das Jazzfestival, bieten dem Besucher Abwechslung und Vergnügen gleichzeitig.

2 Dinge sollten Sie in keinem Fall auslassen. Einen Besuch in der ältesten und berühmtesten Konditorei „La Glace“ in der Altstadt und dem Restaurant „Geranium“ in dem Rasmus Kofoed & Sören Ledet ganz besondere Leckerbissen zubereiten. Das Restaurant liegt in unmittelbarer Nähe des Königsschloßes und hat, im Sommer, einen wunderbaren Garten in dem man genussvoll dinieren kann.

Ja, und wenn Sie schon mal in Kopenhagen sind, wie wäre es dann mit einem Abstecher nach Malmö, der kleineren Schwester Kopenhagens wie sie sich selber nennt. Gerade mal 20 Minuten benötigt man über die Öresund Brücke, über die Brücke zu fahren ist ein ganz besonderes Erlebnis, tief unter einem der Öresund und Schiffe versetzen den Besucher in Staunen über das, was Technik alles möglich macht.

Malmö ist eine schöne mittelalterliche Stadt in der man wunderbar Bummeln und Einkaufen kann. Die alten, restaurierten Häuser lassen einen schnell vergessen in welcher Zeit wir leben, man fühlt sich ins Mittelalter versetzt. Bis 1658 gehörte Malmö zu Dänemark und ist heute drittgrößte Stadt Schwedens. Am Rande des Hafens entsteht gerade Malmö's jüngstes Stadtviertel „Västra Hamnen“. Berühmt geworden ist es durch den futuristischen Wohnturm des spanischen Star-Architekten Santiago Calatrava „Turning Torso“ wie der Name sagt der Torso geht nicht 190 mtr. gerade in die Höhe, er dreht sich um die eigene Achse, wahrhaft futuristisch.



Restaurant „Geranium“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Schloss Malmöhus

Vergessen wir nicht das Malmö auch kulinarisch eine ganze Menge zu bieten hat. Das „Årstiderna“ ist seit 1523 als Restaurant mit besonders guter Küche weit über die Grenzen hinaus bekannt. Das mit vielen Antiquitäten und wertvollen Kunstgegenständen eingerichtete Restaurant bietet eine ganz besondere Atmosphäre, ein

Übriges trägt der hervorragende Service bei. Man fühlt sich sehr wohl und wird von dem deutschen Küchenchef, Wilhelm Pieplow und seiner charmannten Gattin, nach allen Regeln der gastronomischen Kunst, verwöhnt.

Südwest – Schweden hat sich auch zu einem neuen Agrarzentrum entwickelt, hier wächst das Gold Schwedens, die Kartoffel. Im Frühsommer, wenn die ersten Frühkartoffeln geerntet werden, wird das erste Kilo an das schwedische Königspaar per Kurier gebracht, erst dann werden die Kartoffeln in einer Versteigerung verkauft, es sollen schon Kilopreise bis zu € 100,- erzielt worden sein.



Malmö: Rund um den Markt Stortorget



Restaurant „Årstiderna“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Die Öresundbrücke

Die meisten Kartoffeln werden aber zu einem Produkt verwandelt, das man in Schweden gar nicht vermutet, zu Wodka. Cape Bjäre ist die Wodka-Region Schwedens. Hier wird der berühmte Karlsson Wodka gebrannt, der selbst von den Kennern der Materie, den Russen, hochgelobt wird.

Neben der Kartoffel haben sich hier auch riesige Erdbeerplantagen angesiedelt.

Nördlich von Helsingborg, gerade mal eine gute Stunde Autofahrt von Malmö liegt das Schloss „Sofiero Palast“, ursprünglich war das mal der Sommerpalast der schwedischen Königsfamilie. Der Garten rund um das Schloss mit einem Blick auf die See verzaubert seine Besucher und das Restaurant mit herrlicher Terrasse tut sein übriges.

Genießen Sie das Beste aus 2 Welten in Dänemark und Südwest – Schweden.



VisitDenmark
Glockengießerwall 2
20095 Hamburg
Tel. 01805 326 463 (0,12 cent min.)
Fax: 040 32021-111
www.visitdenmark.com

Restaurant „NOMA“
Nordatlantisk Brygge
Tel: +45 32 96 32 97
www.noma.dk

„The Paul“
3 Vesterbrogade
Tel: +45 33 7507 75
www.thepaul.dk

„Formel B“
182 Vesterbrogade
Tel: +45 33 25 10 66
www.formel-b.dk

Restaurant „Geranium“
Kingsgarden
Tel. 3311 1304
www.restaurantgeranium.dk

Malmö:
Malmö Tourism
Centralstationen
211 20 Malmö
Tel: +46 40 341 200

Sofiero Slottsrestaurang
Marcus Nemrin AB
Box 190 58
250 19 Helsingborg
Tel. +46 42 140 440
www.sofieroslottsrestaurang.se

Restaurant „Årstiderna“
i Kockska huset
Frans Suellsgatan 3
211 22 Malmö
Tel. 040-23 09 10, 040-703 20
www.arstiderna.se

Fotos: VisitDenmark



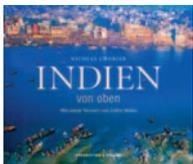
Desserten im Restaurant „Årstiderna“



Kopenhagen

HEUTE:
EIN INDIENBUCH, WIE MAN ES NOCH NIE GESEHEN HAT,
HOTELS RUND UM DIE WELT, SCHWABEN KULINARISCH
UND COOLE RESTAURANTS, WAS IMMER DAS SEIN MAG.

Drachen für die Kamera Indien von oben



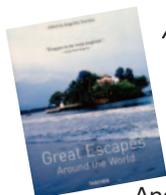
Nicolas Chorier
„Indien von oben“
Frederking & Thaler Verlag München
192 Seiten, 39,90 Euro
ISBN 978-3-89405-690-2

Es ist das touristische Trend- und Traumland der letzten zehn Jahre, das „unglaubliche“ Indien, wie die nationale Werbung posaunt. Und Indien-Bücher erscheinen derzeit fast noch mehr als solche über China. Und hier wie dort drohen die Leser zu erlahmen.

Doch dieser Band reisst auch den, der glaubt, über Indien bereits alles zu kennen, aus seiner abgebrühten Lethargie. Der französische Fotograf Nicolas Chorier fliegt nicht im Hubschrauber oder im Flugzeug über seine Fotomotive hinweg (das kennt man alles reichlich), sondern läßt seine Kamera an einem Lenkdrachen in die Höhe schweben und kontrolliert über einen Monitor ihre Sicht.

So entstehen Bilder aus wirklicher Vogelperspektive (100 bis 300 Meter Höhe), phantastische, so nie gesehene Fotos von Taj Mahal, alten Palästen oder auch Fischerdörfern. Manchmal gucken Menschen zurück, manchmal fühlt man sich als Voyeur – selbst wenn man nur Elefanten zusieht, die sich im Ganges wälzen.

Originell wie stets Great Escapes



Angelika Taschen
„Great Escapes Around the World“
Taschen Verlag, Köln
720 Seiten, 39,99 Euro
ISBN 978-3-8365-0133-0

Angelika Taschen ist nicht nur als Hotel-Scout rund um die Erde aktiv. Sie ist auch eine höchst clevere Verweserin ihrer Buch-Produktion: Erst hat sie die „Great Escapes“ erdteilweise versammelt (fünf Bände für je 29,99), jetzt aus denen noch einmal einen „Around the World“-Band kompiliert, doppelt so dick, doch beileibe nicht doppelt so teuer – soviel Buch für dieses Geld gibt es nur selten!

Wer die Einzelbände schon hat, braucht also den Superwälzer (vier Kilo) nicht mehr, wem indes eine Sammlung von 90 Hotels rund um die Welt genügt, ist bestens und preiswert bedient. Und die Auswahl ist wie stets originell:

Escapes sind ja die kleinen Fluchten aus der tagtäglichen Welt, „Great Escapes“ dementsprechend die großen kleinen Fluchten. Tatsächlich sind die Hotels in diesem Band nicht die üblichen besten, feinsten, teuersten Hotels, sondern vielfach richtige Freak-Adressen: ein Cowboy-Motel in Texas, eine traditionelle Hippie-Herberge auf Bali, ein alter Raddampfer auf dem Nil.

Und – kauziger, doch amüsanter Einfall – für jede Adresse empfehlen die Autoren ein Buch. Allerdings: „Brasilien“ von Updike, des Meisters schlechtesten Roman, wird auch nicht besser, wenn man ihn in Bahia liest...

Horst-Dieter Ebert Buch – Tipps

Maultaschen und mehr Kulinarische Entdeckungsreise durch Schwaben



G. und E. Löbel/Thomas Rathay
„Eine kulinarische Entdeckungsreise durch Schwaben“
Umschau Verlag, Neustadt
216 Seiten, 29,90 Euro
ISBN 978-3-86528-344-3

Schwaben ist kulinarisch das Land der traditionellen Vesperstuben und Landgasthöfe; nirgends ist die alte Wirtshaus-Gemütlichkeit so gegenwärtig wie hier. Das ideale Lokal sitzt in einem fotogenen Fachwerkhaus, bunte Blumenkästen hängen an der Fassade, und die Wirtin ist folkloristisch gewandert.

Im Innern bildet meist der monumentale Kachelofen (am liebsten in Grün) den Mittelpunkt, man sitzt unter Hirschgeweihen und putzigem Nippes, die Holzdecken sind niedrig, die Dielen knarren. Die Autoren dieses Bandes haben indes auch moderne Restaurants nicht links liegenlassen mit modernem Design (und dem Namen „Zur Sonne“) und mit modernen Küchenprogrammen, in denen Spätzle und Maultaschen nur eine Nebenrolle spielen.

So ist eine bunte Mischung herausgekommen, mit vielen Bildern, die dem Schwaben-Touristen schon helfen können, seinen Weg zu finden. Ein Resultat jedenfalls ist deutlich: Er muss hier auf nichts verzichten...

Angucken und Staunen Cool Restaurants



„Cool Restaurants Top of the World“.
TeNeues Verlag, Kempen
396 Seiten, 78 Euro
ISBN 9783-8327-9233-6

Die Frage bleibt: Was, bitte, sind die coolen Restaurants? Die Einleitung dieses schwergewichtigen Großbandes mogelt sich etwas verlegen um eine Definition herum, das freilich nach Art des Hauses in sechs Sprachen: Es sei „das gewisse Etwas“ orakelt die deutsche Version, „leckerer (!) Essen“; Design und Atmosphäre spielen natürlich auch eine grosse Rolle, ach ja, freundlicher Service ist ebenfalls wichtig.

Das begriffliche Geschwurbel endet wie so häufig bei der Proklamation: Cool ist, was dieser Band versammelt, hieraus lässt sich ablesen, was wir darunter verstehen.

Und doch macht die Sammlung Vergnügen und bietet ja auch mit 102 Lokalen in vier Erdteilen (Australien fehlt kurioserweise) genug zum Angucken und Staunen.

Demnach hat Europa die meisten coolen Restaurants, fast soviel wie der Rest der Welt zusammen (sicher falsch!); und dort hat Deutschland die meisten (sicher auch falsch!). Doch wenn man Borchardt (Berlin) und Käferschenke (München) für cool hält, kann das schon mal passieren.

Buch – Tipps



Hornstein Liste 2008

Die Gourmet Vereinigung L'Art Vivre präsentiert die Crème de la Crème der kulinarischen Künstler. Wolf von Hornstein erstellt die berühmt/berüchtigte „Hornstein Liste 2008“. Ausgewertet werden die aktuellen Restaurantführer 2008. Das Ergebnis sind die 111 besten Restaurants in Deutschland, die besten in Österreich, Südtirol und Europa.

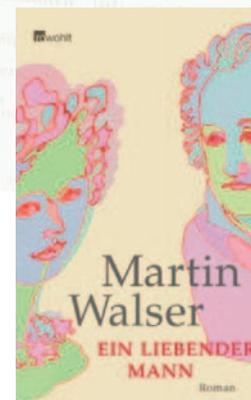
Hornsteins Ranking ist eine unerschöpflicher Ratgeber für Feinschmecker die auf dem neuesten Stand sein wollen

Horn Verlag 76646 Bruchsal
oder im Buchhandel
9,00 Euro
ISBN 978-3-9811388-0-1

Ein liebender Mann Martin Walser

Martin Walsers neuestes Werk befasst sich mit der letzten großen Liebe Goethes.

Vom Kennenlernen der über 50 Jahre jüngeren Ulrike von Levetzow, den „Balztanz“ Goethes bis hin zu den geradezu panischen Aktionen des alternden Liebhabers, all das beschreibt Walser so als wäre er dabei gewesen, sprachgewaltig wie immer, die Leiden eines liebenden Mannes, der wohl erkennend aber nicht glauben wollen, dass diese Liebe unerwidert ist.



Martin Walser versteht es den Leser in die Zeit Goethes zu versetzen, die Atmosphäre die Reaktionen der Umwelt all das ist förmlich zu spüren, gerade so als wäre Walser selbst Goethe. Absicht oder nicht, bei Martin Walser bleibt festzustellen, je älter je besser !!

Ein literarischer Höhepunkt wie man es von Martin Walser erwarten kann, ja muss.
K.L.

Martin Walser
„Ein liebender Mann“
Rowohlt Verlag
288 Seiten, 19,90 Euro
ISBN 978-3-498-01097-3
www.rowohltverlag.de

Der Junge im gestreiften Pyjama John Boyne



Wer glaubt im Klappentext des Buches eine kurze Einleitung zum Inhalt zu finden, sucht vergeblich Der Verlag behauptet es sei besser für den Leser wenn er vorher nicht wisse worum es geht, dem stimme ich zu. Das Buch über diese Reise des Jungen Bruno (9 J.) ist von dem irischen Autor in einem aufregenden aber gleichzeitig erklärendem Stil verfasst, der einen Spannungsbogen aufbaut und eine faszinierende Geschichte, die einen nicht wieder loslässt,

erzählt. Bruno geht einen schweren Weg, der im Klappentext auch nicht annähernd beschrieben werden kann. Literatur wie sie sich der Leser wünscht.
K.L.

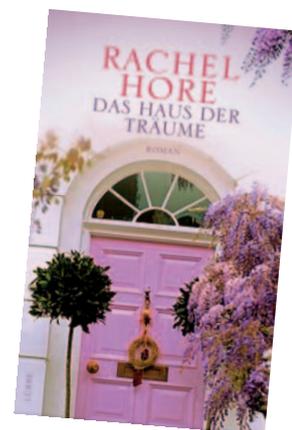
John Boyne
„Der Junge im gestreiften Pyjama“
S.Fischer Verlag
272 Seiten, 13,90 Euro
ISBN 978-3-596-85228-0
www.fischerverlage.de

Das Haus der Träume Rachel Hore

Kate sucht in ihren Erinnerungen ihre Träume, leider lässt sich die Vergangenheit aber nicht zurückholen.

Das Haus der Träume ist der erste Roman von Rachel Hore der in England zum Bestseller durchstartete.

Ein spannendes und unterhaltsames Buch. Lektüre die vom Alltag ablenken soll und es auch schafft den Leser bis zum Ende zu fesseln.



Rachel Hore
„Das Haus der Träume“
Gustav Lübke Verlag
416 Seiten, 18,00 Euro
ISBN 978-3-7857-2298-5

Buch – Tipps



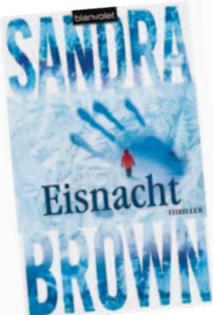
Das Gesetz der Ehre Gianrico Carofiglio

Der italienische Autor hat sich schnell in die Herzen deutscher Krimi Liebhaber geschrieben.

Mit seinen neusten Titel „Das Gesetz der Ehre“ hat er einen weiteren erfolgreichen Gerichtskrimi veröffentlicht. Ein ehemaliger rechtsradikaler und früherer Schulfreund von der Titelfigur Avvocato Guerrieri sitzt wegen Drogenschmuggels im Gefängnis. Der Anwalt übernimmt den Fall und beschäftigt sich zunächst einmal mit der schönen Frau des Beschuldigten. Das Buch ist ein guter Mix aus italienischer Lebensart mit einem Schuss Erotik und A-Moral. Etwas Mafia, etwas Sex, und etwas Crime. Leicht, locker, unterhaltsam. Die richtige Lektüre für Leser die das mediterrane Flair lieben. K.L.

Gianrico Carofiglio
„Das Gesetz der Ehre“
Goldmann Verlag
290 Seiten, 19,95 Euro
ISBN 978-3-442-31164-4

Eisnacht Sandra Brown



Spannungsgeladen wie man es von Sandra Brown gewohnt ist beschreibt sie in „Eisnacht“ die Angst einer amerikanischen Kleinstadt, in der ein Mörder jungen Frauen auflauert.

Ein guter Mix der handelnden Personen, ein trinkender Sheriff dem die Frau wegläuft, ein Lehrer der seinen Sohn zum Hochleistungssportler trimmen will und ein Kiosk Besitzer der von niemand so richtig ernst genommen wird. Dazu die in Amerika gelebte Prüderie liefern einen spannenden Thriller der dazu verleitet das Buch, erst wenn man es zu Ende gelesen hat, aus der Hand zu legen.

Ein Stück „American Way of Life“, wie er tatsächlich sein könnte. Spannend und unterhaltsam. Bestseller in der Times. K.L.

Sandra Brown
„Eisnacht“
Verlag Blanvalet
512 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-7645-0222-5

Erinnerungen 1990 – 1994 Helmut Kohl

Der 3. Band von Helmut Kohls Erinnerungen wurde nicht nur von Historikern mit Spannung erwartet. In diesem Band schildert der ehemalige Bundeskanzler die deutsche Wiedervereinigung in all ihren politischen und menschlichen Facetten.

Wir bereits in den zuvor erschienenen Erinnerungen schreibt Helmut Kohl in einer lockeren Sprache die es versteht auch den weniger an Geschichte interessierten Leser, die Zusammenhänge und erforderlichen Handlungen nachvollziehbar zu erklären.

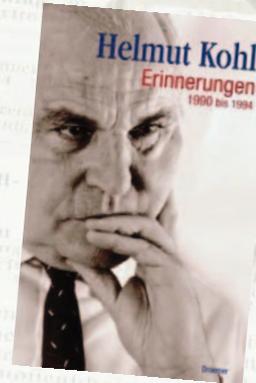
Es ist kein politisch ideologisch verbrämtes Buch, aber natürlich erwähnt der ehemalige Bundeskanzler die Widerstände anderer politischer Parteien und europäischer Staaten.

Ganz klar, dass Oskar Lafontaine sein „Fett“ abbekommt, ebenso Gerhard Schröder. Kohl bleibt sich aber treu, er ist fair und gibt auch zu, dass auch er nicht alles richtig gemacht hat.

Die Erinnerungen von Helmut Kohl zu dieser Zeit sind ein spannendes Buch das nicht nur für politisch interessierte Leser eine höchst lesenswerte Lektüre ist.

K.L.

Helmut Kohl „Erinnerungen 1990 – 1994“
Verlag Droemer Knauer, 784 Seiten, 29,90 Euro
ISBN 3-426-27408-8



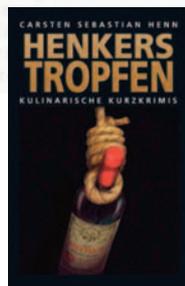
Henkerstropfen Mörderisch Kulinarisch

Etwas in Vergessenheit geraten ist bei uns die Deutsche Heimat Literatur, eine Lücke die seit einigen Jahren von dem kleinen aber feinen Kölner Verlag Emons gefüllt wird. Krimis mit regionalem Bezug und authentischem Inhalt begeistern immer mehr Leser.

Alles dreht sich um Wein, gutes Essen und natürlich spannende Unterhaltung, das Buch „Henkerstropfen“ von dem Kölner Autor Carsten Sebastian Henn ist ein amüsantes mit Witz und Spannung geschriebenes Buch. Gutes Essen, ein Champagnerbad, verknüpft mit von krimineller Energie getriebenen handelnden Personen, so baut man fesselnde Geschichten auf.

Kurz um: Köstliche Dinner, herrliche Weine, und böse Absichten, ein sicheres Rezept für Kurzweil beim Lesen. K.L.

Carsten S. Henn „Henkerstropfen“
Verlag Emons, 204 Seiten, 9,00 Euro
ISBN: 978-3897054844



A woman with dark hair, wearing a white, pleated, sleeveless dress, is relaxing in a stone hot tub. She is leaning back against the stone wall of the tub, with her eyes closed and a serene expression. Her hands are resting on the stone ledge. The water in the tub is bubbling, and the overall scene is peaceful and relaxing.

*Neues
aus Kur- und
Heilbädern*

*Neues aus Kur- und
Heilbädern*
Wellness
Fitness/Health
Gesundheit



Thermal-Badehaus Bad Neuenahr

Bad Neuenahr, exklusives Mitglied bei
den Royal Spas of Europe, die Kaiserlichen
Kurorte Europas

GM

Bad Neuenahr. „Bei uns ist der Kunde König“. Es sind acht Heilbäder in Europa, die unter dem Label „The Royal Spas of Europe“, dieses Versprechen in ihrer Dachmarke tragen. Mit ihren königlichen Bädern bieten sie Gesundheits- und Wellness-Einrichtungen von höchstem Niveau. „Unsere Gäste haben ganz besondere Qualitätserwartungen“, weiß Rainer Mertel, Präsident und Chairman der ausgesuchten Vereinigung. Und sie als „elitär“ zu bezeichnen, findet er durchaus angebracht, wenn dies im Sinne von „ausgewählt“ gemeint ist. „Wir sind aber ein Marke-

tingverbund“, innerhalb von 1000 europäischen Bädern, sagt er und betont, dass wirtschaftliches vor elitärem Denken geht. Aber in den acht Mitglieds-Heilbädern haben einst schon Kaiser, Könige, Hochadel und berühmte Staatsoberhäupter Entspannung und Linderung erfahren, Vorbeugung betrieben. Da nun mal Adel verpflichtet, sollen sich auch heute hier die Gäste wie Könige fühlen und verwöhnen lassen. Der Kurdirektor von Bad Neuenahr und Vorstand der Aktiengesellschaft Bad Neuenahr, lässt gern die Namen der acht Mitgliedsorte sprechen.

*Sinfonie
der
Sinne*

The ROYAL SPAS of Europe



v.l. Gabriela Fürstin zu Sayn-Wittgenstein-Sayn, Adelspatin, Gabi Novak-Oster, Preisträgerin Royal Spas Award, Rainer Mertel Kurdirektor Bad Neuenahr

So gehört zum Bund der königlichen Bäder das ungarische Heilbad **Sárvár**. Und auch **Archena** in Spanien, **Baden-Baden**, **Bad Neuenahr** und **Bayreuth** in Deutschland, **Naantali** in Finnland, **Marienbad** in Tschechien und ebenfalls in Ungarn **Budapest**.

Sie haben sich den zehn unbiegsamen Qualitätsgrundsätzen verpflichtet, „die wir für den Beitritt überall genau in Augenschein genommen hatten“, erläutert Mertel. Dieser strenge Regelkatalog besteht auf exklusiven Standards. Das sind unter anderem erstklassig ausgestattete Fitness- und Gesundheitseinrichtungen, noble Thermalanlagen, ein elegantes Ambiente und dann auch ein erstklassiger und fachlich fundierter Service. Durchschnittliches findet hier keinen Platz. „Denn wir sind die Elite-Gruppe der Heilbäder, die sich dem Qualitätsdenken verschrieben haben“. Der Impuls zur Gründung, erinnert Mertel, ging Ende der 90er Jahre vom Europäischen Heilbäderverband mit seinem Gründungspräsidenten Professor Dr. Christoph Kirschner aus, damals Chefarzt der Klinik Hochstaden der Aktiengesellschaft Bad Neuenahr.

Die Präsidentschaft der Vereinigung liegt nun in Bad Neuenahr, Mertel hat die Aufgabe der Moderation, Koordination und der Öffentlichkeitsarbeit übernommen. Entstanden ist so auch eine gemeinsame Corporate Identity und ein aussagestarker Internetauftritt. Ausgeschrieben wird alljährlich als Journalistenpreis der „Royal Spas Award 2007“.

Das deutsche Heilbad Neuenahr an der Ahr, das in diesem Jahr sein 150-jähriges Bestehen feiert, schreibt auch aktuell Bädergeschichte. Unter der Regie von Rainer Mertel wurden nach den für die deutschen Bäder- und Kurorte niederschmetternden Auswirkungen der Gesundheitsreformen die Ärmel hoch gekrempelt. Und mit was für einem Erfolg. Das Royal Spa Bad Neuenahr ist in Deutschland Spitze. Das bescheinigte ihm jetzt das Europäische Tourismusinstitut in einer Studie zur vergleichenden Qualitätsbewertung von deutschen Kurorten. Bundesweit hatten sich an der Qualitätsbewertung 158 Kurorte und Heilbäder beteiligt. Den Spitzenplatz erlangt dann Bad Neuenahr bei dieser vergleichenden Analyse, bei der 14 Qualitätskategorien mit über 1000 Kriterien bewertet wurden. Der rheinland-

pfälzische Wirtschaftsstaatssekretär Siegfried Englert fasst dies mit „bundesweit ist Bad Neuenahr Spitzenreiter“ zusammen. Wobei der Anlass für dieses Lob wieder ein ganz besonderer ist. In Bad Neuenahr im Kurviertel wurde der symbolische Spatenstich für ein außergewöhnliches und zukunftsweisendes Projekt gesetzt. Zwischen der „Sinfonie der Sinne“, dem Steigenberger Hotel und der Badlandschaft der Ahr-Thermen entsteht ein unterirdischer, 140 Meter langer Verbindungsgang. Dadurch lädt dann witterungsunabhängig das größte deutsche Wellness-, Fitness- und Gesundheitsangebot für das ganze Jahr unter einem Dach ein. Denn der Gang ist die Initialzündung für das Ahr-Resort, eine große gesundheitstouristische Angebotseinheit mit einer Nutzfläche von etwa 20 000 Quadratmetern.



v.r. Thailändische Prinzessin Maha Chakri Sirindhorn, Rainer Mertel Kurdirektor Bad Neuenahr



v.l. Rainer Mertel Kurdirektor Bad Neuenahr, Ina Reckziegel, Preisträgerin Royal Spas Award, Adelspate Franz Josef Wolff Graf Metternich

Aber auch die befreundeten europäischen „Royal Spas of Europe“ bieten einen ebenso hohen Qualitätsstandard. Jedes Bad hat ein spezielles umfangreiches Programm im Medical- und Fitness-Wellness. „Der Kunde kann sicher sein, zu einem guten Preis eine außergewöhnlich Leistung zu erhalten“. Marienbad in Tschechien, wo schon Goethe, Chopin und König VII. Edward kurten, betreut den Gast etwa mit dem „Royal

Spa Package“ wie einen König. Im finnischen Naantali erholte sich schon der russische Zar mit seiner Familie. Vielleicht genoss er schon damals die Ganzkörper-Schokoladenbehandlung oder die heiße Stein-Therapie. Und im spanischen „Balneario de Archena“, dort, „wo das ganze Jahr Frühling herrscht“, erwartet den Gast für Gesundheit und Entspannung ein Thermalparadies der Spitzenklasse .



Kurhaus und Casino Bad Neuenahr



Kurverwaltung Bad Neuenahr

Kurgartenstr. 1

53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Tel.: 02641/801-0

Fax: 02641/801-119

E-Mail: info@kurverwaltung-bad-neuenahr.de

www.bad-neuenahr-online.de

Kurdirektor: Rainer Mertel

Fotos: Bad Neuenahr





Freundliches Fachpersonal



Moderne Küche mit Einkaufsservice

Das Leben genießen!

Auch Sie können in Ihrer neuen barrierefreien Wohnung mit großem Bad, moderner Einbauküche, Parkettboden und Balkon leben. Auf Wunsch nehmen Sie Serviceleistungen von A wie Ausflugsvermittlung bis Z wie Zimmerservice und kompetente medizinische Hilfe in Anspruch. Finden Sie Ihre Traumwohnung in einer der begehrtesten Wohnlagen Deutschlands mitten im eleganten Leben des traditionsreichen Badeortes Bad Neuenahr, südlich von Bonn.



Hauseigenes Restaurant mit ausgezeichneter Gastronomie

jetzt anrufen, informieren,
besichtigen + probewohnen:
02641 / 915-500



Eigener vollstationärer
Pflegebereich

Villa Sibilla
Service-Wohnen
Bad Neuenahr

Oberstraße 21 • 53474 Bad Neuenahr • www.VillaSibilla.de
Ein Unternehmen der Aktiengesellschaft Bad Neuenahr



PHARMA NEWS

Viramune® – neue HIV/AIDS-Studie

Boehringer Ingelheim beginnt neue HIV/AIDS-Studie zu Viramune® mit retardierter Freisetzung und einmal täglicher Einnahme

Boehringer Ingelheim gab den Start der Patientenaufnahme für die VERXVE-Studie (Viramune Extended Release compared to Viramune®) bekannt. Diese Studie untersucht die Wirksamkeit und Sicherheit von Viramune® (Nevirapin), einem nicht nukleosidalen Reverse-Transkriptase-Inhibitor (NNRTI), in einer neuen Formulierung: Das neue nur noch einmal täglich einzunehmende Viramune® mit verzögerter Freisetzung wird dabei mit dem derzeit zugelassenen, zweimal täglich einzunehmenden Viramune® verglichen. An der Studie sollen insgesamt circa 1.000 Patienten in 18 Ländern in Europa, Nord- und Südamerika, Südafrika und Australien teilnehmen. Nevirapin wird mit einem Hintergrundregime aus Tenofovir und Emtricitabin (Truvada®) kombiniert. Die Patientenrekrutierung ist für das gesamte Jahr 2008 geplant; die Ergebnisse sollen 2010 verfügbar sein.

„Für Viramune® zweimal täglich ist nachgewiesen, dass es eine wirksame, verträgliche und dauerhafte Behandlungsoption mit einem günstigen Lipidprofil ist“, erläuterte Dr. Keikawus Arastéh, Direktor der Klinik für Innere Medizin – Gastroenterologie und Infektiologie am Auguste-Viktoria-Klinikum Berlin und Hauptstudienleiter bei Epi-med, Gesellschaft für epidemiologische und klinische Forschung in der Medizin, Berlin. „Die VERXVE-Studie ist eine wichtige Studie, da es im Interesse der Patienten liegt, die Tablettenbelastung bei HIV/AIDS so weit wie möglich zu reduzieren. Wir erwarten, dass auch dieses vereinfachte Behandlungsregime

die bekannte Wirksamkeit und Sicherheit zeigt“.

Der primäre Endpunkt der Studie ist das virologische Ansprechen, d. h. die Unterdrückung der Viruslast auf unter 50 Kopien/ml nach 48 Wochen. Es handelt sich um eine doppelblinde Double-Dummy-Studie zum Vergleich zwischen Nevirapin 400 mg mit retardierter Freisetzung, das einmal täglich in Tablettenform gegeben wird, und dem aktuell zugelassenen Nevirapin-Regime aus zweimal täglich einer 200 mg-Tablette.

Viramune®

Viramune® (Nevirapin) wurde von Boehringer Ingelheim erforscht und entwickelt und war der erste nicht nukleosidale Reverse-Transkriptase-Inhibitor (NNRTI) unter den HIV-Medikamenten. Viramune® ist für die Kombinationstherapie mit anderen antiretroviralen Substanzen zur Behandlung einer HIV-1-Infektion zugelassen. Diese Indikation basiert auf einer Hauptstudie, in der eine verlängerte HIV-RNA Suppression nachgewiesen wurde, sowie auf mehreren kleineren Begleitstudien. Studienergebnisse belegen außerdem, dass es bei einem Wechsel zu Viramune® von einem auf Proteasehemmern basierenden Regime zu einer Verbesserung des Lipidprofils bei gleichzeitiger anhaltender Virusunterdrückung kommt. Die am häufigsten beobachteten Nebenwirkungen bei Viramune® waren Hautausschläge und die Leber betreffende Ereignisse, einschließlich einzelner Todesfälle. Bei jedem Patienten können hepatische Ereignisse auftreten; jedoch ist das Risiko bei Frauen und höheren CD4+-Zellzahlen zu Beginn der Therapie größer. Das höchste Risiko haben Frauen mit CD4+-

Zellzahlen über 250 Zellen/mm³. Durch Befolgen der Empfehlungen hinsichtlich der CD4+-Zellzahl bei der Anwendung von Viramune® kann das Risiko für Leberschäden drastisch reduziert werden. Es wird nicht empfohlen bei Frauen mit einer CD4+-Zellzahl über 250 Zellen/mm³ oder bei Männern mit einer CD4+-Zellzahl über 400 Zellen/mm³ mit einer Therapie zu beginnen, es sei denn, der Nutzen überwiegt das erhöhte Risiko. Das größte Risiko für schwer wiegende Hautausschläge und hepatische Ereignisse besteht in den ersten sechs Therapiewochen. Daher müssen Patienten jederzeit, und besonders intensiv während der ersten Monate nach Therapiebeginn, auf diese Reaktionen überwacht werden. Die Behandlung mit Viramune® sollte nach schweren die Leber oder Haut betreffenden Ereignissen oder Überempfindlichkeitsreaktionen beendet und nicht erneut aufgenommen werden.

Boehringer Ingelheim erforscht und entwickelt neue wirksame antiretrovirale Substanzen. Neben Viramune® (Nevirapin) ist Aptivus® (Tipranavir) ein neuartiger nicht peptidischer Proteasehemmer, der für die antiretrovirale Kombinationstherapie der HIV-1-Infektion bei intensiv vorbehandelten Erwachsenen zugelassen ist, bei denen die Viren eine Resistenz gegenüber mehreren der zurzeit zugelassenen Proteasehemmer entwickelt haben. Das Unternehmen ist intensiv an der Grundlagenforschung und der Verbesserung der HIV-Therapie für Ärzte und Patienten durch die Entwicklung innovativer antiretroviraler Medikamente beteiligt.

Weitere Links:

www.boehringer-ingelheim.com/hiv



PHARMA NEWS

Fast-Track – Tumorthherapie

Krebswirkstoff von Boehringer Ingelheim erhält Fast-Track-Status

Der in der klinischen Forschung befindliche Wirkstoff zur Tumorthherapie BIBW 2992 von Boehringer Ingelheim hat den Status eines Fast-Track-Produkts durch die US-amerikanische Arzneimittelbehörde FDA erhalten. Boehringer Ingelheim wird jetzt ein zulassungsrelevantes Studienprogramm durchführen, in dem BIBW 2992 in einer Patientengruppe mit nichtkleinzelligem Bronchialkarzinom (Non Small Cell Lung Cancer, NSCLC), bei der eine vorherige Behandlung mit reversiblen EGFR-Hemmern versagt hat, untersucht wird.

Das Fast-Track-Verfahren der FDA ermöglicht ein vereinfachtes Entwicklungsprogramm und ein beschleunigtes Prüfverfahren für neue Behandlungen, die das Potenzial haben, einen bisher nicht erfüllten medizinischen Bedarf bei schwer wiegenden oder lebensbedrohlichen Krankheiten zu decken.

„Wir freuen uns, dass die FDA durch Erteilen des Fast-Track-Status das therapeutische Potenzial von BIBW 2992 bestätigt“, kommentierte Dr. Dr. Andreas Barner, stellvertretender Sprecher der Unternehmensleitung und Leiter des Unternehmensbereichs Pharma-Forschung, Entwicklung und Medizin bei Boehringer Ingelheim. „Wir sind zuversichtlich, dass der pharmakologische Wirkungsnachweis in dieser Indikation und Daten aus dem klinischen Entwicklungsprogramm die Anwendung von BIBW 2992 bei den Patienten, für die kaum noch Behandlungsoptionen verblieben sind, fördern werden.“

Sollte die Zulassung erteilt werden, wird Boehringer Ingelheim den Wirkstoff

unter dem Markennamen TovokTM vertreiben.

Fast-Track-Verfahren der FDA

Fast Track ist ein formelles Verfahren zur Zusammenarbeit mit der FDA für die beschleunigte Prüfung neuer Arzneimittel, das allen Antragstellern für die Erteilung einer Marktzulassung zur Verfügung steht. Dieses Verfahren wird im Food and Drug Administration Modernization Act (FDAMA) von 1997 beschrieben. Zu den Vorteilen des Fast Track zählen spezielle Besprechungstermine, die es ermöglichen, die Anforderungen der FDA frühzeitig in die Entwicklungspläne einfließen zu lassen. Außerdem besteht die Möglichkeit, die Unterlagen für die Beantragung der Zulassung eines neuen Arzneimittels (New Drug Application) in einzelnen aufeinander folgenden Abschnitten (statt erst nach Abschluss aller Abschnitte gleichzeitig) vorzulegen und prüfen zu lassen, sowie die Option, um Surrogatenpunkte für die Auswertung von Studien zu ersuchen.

Boehringer Ingelheim
Pharma GmbH & Co. KG
A Kommunikation Deutschland
Externe Kommunikation
Heidrun Thoma
Binger Straße 173
55216 Ingelheim am Rhein
www.boehringer-ingelheim.de
Telefon 0 61 32/77-39 66
Telefax 0 61 32/77-39 99

Kleiner Biss, große Folgen: Krankheiten durch ...

Kleiner Biss, große Folgen: Krankheiten durch Zecken. Warme Winter fördern Überleben der Parasiten. Nur Impfung schützt vor gefährlicher FSME.

Durch die Tatsache, dass die Winter immer wärmer werden, überleben immer mehr Zeckengenerationen, und das Problem potenziert sich dadurch.

Zwischen 30 und 50 Prozent aller Zecken übertragen so genannte Borrelien. An der Borreliose, die diese Bakterie auslösen, sind letztes Jahr geschätzte 80.000 Menschen in Deutschland erkrankt.

Es gibt keine Therapie. Die einzige Möglichkeit, die wir haben, ist deshalb eine Impfung, die so genannte Zeckenschutzimpfung, die einen davor bewahren kann, diese Krankheit zu bekommen. Eine andere Möglichkeit gibt es nicht sicher, verhindern kann das nur die Impfung. In drei Wochen ist ein voller Schutz erreicht. Der ist aber noch nicht so, dass er dann über Jahre hält, sondern der hält maximal ein Jahr. Deshalb muss man nach einem Jahr nochmal eine Impfung draufsetzen, und dann hat man den vollen Schutz für die nächsten drei bis fünf Jahre, und dann geht's weiter wie bei der üblichen Impfung.

MEDI Deutschland
Angelika Schütz
Telefon 0711/80607973
Wolfgang Sigloch
Telefon 0711/32777590



PHARMA NEWS

Schizophrenie-Patienten profitieren von der Umstellung auf Seroquel XR

Studie belegt den Nutzen der einmal täglichen Gabe

Wedel, 18. Februar 2008 - Schizophrenie-Patienten, die auf ihre Medikamententherapie unzureichend ansprechen, profitieren von einer Umstellung auf Seroquel XR* (Quetiapinhemifumarat). Dies belegen die Ergebnisse einer Studie von Ganesan et al.1, die in der Januar Ausgabe der Zeitschrift *Current Medical Research Opinion* veröffentlicht wurde. Die klinischen Ergebnisse verbesserten sich unabhängig davon, ob die Patienten von einem klassischen Neuroleptikum oder einem anderen Atypikum umgestellt wurden.

In die 12-wöchige, multizentrische, Open-label Studie wurden 477 Patienten mit Schizophrenie eingeschlossen, die von einer anderen Medikation auf Seroquel XR* umgestellt wurden. Dies erfolgte bei 315 (66%) Patienten aufgrund unzureichender Wirksamkeit, bei 162 (34%) aufgrund unzureichender Verträglichkeit der antipsychotischen Vormedikation. Bei 62,8 % ($p < 0,0001$) der Patienten verbesserte sich der klinische Gesamteindruck gemessen am "Clinical Global Impression Clinical Benefit Score". Im Mittel änderte sich der Ausgangswert um -1,9 ($p < 0,001$) Punkte. Positive Effekte zeigten sich auch bei der Positiv- und Negativsymptomatik, gemessen anhand der "Positive and Negative Syndrome Scale" (PANSS). Die Veränderung betrug hier im Mittel minus 12,3 Punkte und war unabhängig von der vorherigen antipsychotischen Medikation der Patienten.

Darüber hinaus verbesserten sich bei 90% der Patienten vorbestehende extrapyramidale Symptome. Im Mittel konnten Veränderungen von -2,04 ($p <$

0,001) auf der "Simpson-Angus Scale" (SAS) und -0,36 auf der "Barnes Akathisia Rating Scale" (BARS) erreicht werden. Am stärksten profitierten Patienten, die von einem klassischen Neuroleptikum auf Seroquel XR* umgestellt wurden: hier erzielten 65,1% eine Verbesserung verglichen mit 53,6% in der Gesamtpopulation.

Seroquel XR* erwies sich dabei als gut verträglich. Nur acht Prozent der Teilnehmer brachen die Studie aufgrund von unerwünschten Nebenwirkungen ab. Als häufigste Nebenwirkungen traten Schläfrigkeit (17,8%), Sedierung (15,1%), Schwindel (14,0%), Mundtrockenheit (14%), Obstipation (8,2%), Kopfschmerzen (5,7%) und Schlafstörungen (5,0%) auf. "Patienten, die mit einer anderen antipsychotischen Medikation unzureichend behandelt werden, können problemlos auf Seroquel XR* umgestellt werden", so Dr. Soma Ganesan von der University of British Columbia, Kanada. "Compliance ist ein besonderes Problem bei Patienten mit Schizophrenie. Und es gibt überzeugende Hinweise, dass eine weniger häufige Einnahme eine wichtige Maßnahme zur Verbesserung der Compliance darstellt. Seroquel XR* bietet eine einfach anzuwendende Therapie für Patienten mit Schizophrenie, die aufgrund unzureichender Wirksamkeit oder unzureichender Sicherheit der bisherigen Medikation umgestellt werden müssen."

Das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) hat am 29. Januar 2008 Seroquel® Prolong (Quetiapinhemifumarat), so der deutsche Handelsname für Seroquel XR*, für die tägliche Einmalgabe bei Schizophrenie zugelassen.

Seroquel®

Seroquel® ist ein atypisches Anti-psychotikum und in Deutschland seit dem Jahr 2000 zur Behandlung von Schizophrenien und mäßigen bis schweren manischen Episoden bei Patienten mit bipolarer Störung zugelassen. Seroquel* zeigt eine schnelle und starke Wirkung auf psychotische Symptome und trägt so dazu bei, dass akute Krankheitsepisoden möglichst schnell und nachhaltig kontrolliert werden können. Im Hinblick auf den Langzeitverlauf der Therapie verbessert Seroquel* auch die seelische Verfassung (affektive Symptome) und die geistige (kognitive) Leistungsfähigkeit. Die Nebenwirkungsrate liegt auf Placeboniveau.

Seroquel® ist in 88 Ländern zur Behandlung bei Schizophrenie und in 77 Ländern zur Behandlung manischer Symptome bei Bipolaren Störungen zugelassen. Im Oktober 2006 erteilte die US-amerikanische Zulassungsbehörde FDA in den USA auch die Zulassung für die Behandlung der bipolaren Depression. Mittlerweile ist Seroquel® in insgesamt 11 Ländern für diese Indikation zugelassen. Seit der Einführung 1997 haben schätzungsweise mehr als 25 Millionen Patienten Seroquel® verwendet.

Mit Seroquel XR(tm) wurde im Mai 2007 eine neue Formulierung zur täglichen Einmalgabe von Seroquel® von der US-amerikanischen Zulassungsbehörde Food and Drug Administration (FDA) für die Akutbehandlung der Schizophrenie zugelassen. Im November 2007 folgte die Zulassung für die Langzeittherapie bzw. Rückfallprophylaxe.

Pressemeldung **AstraZeneca Deutschland**
www.astrazeneca.de



PHARMA NEWS

Antisoma startet klinische Phase-I-Studie

Antisoma startet klinische Phase-I-Studie mit AS1409 bei Nierenkarzinom und Melanom

London, GB: 23. Januar 2008 - Antisoma plc (LSE: ASM; USOTC: ATSMY), ein Unternehmen, das Wirkstoffe gegen Krebs entwickelt, meldete heute den Beginn der klinischen Prüfphase von AS1409 mit einer Phase-I-Studie bei Patienten mit Nierenkarzinom und Melanom.

Die Studie besteht aus zwei Teilen. Im ersten Teil erhalten aufeinander folgende Kohorten von Patienten AS1409 in jeweils steigender Dosis. Diese Phase wird fortgesetzt, bis eine maximal verträgliche Dosis identifiziert ist. Der zweite Teil der Studie untersucht die Sicherheit und Wirksamkeit der jeweiligen Dosis bei etwa 20 weiteren Patienten. Die Abschlussergebnisse sollen 2009 vorliegen.

AS1409 ist ein gentechnisch hergestelltes Fusionsprotein, in dem das Antitumorzytokin IL-12 mit einem gegen den Tumor gerichteten Antikörper kombiniert ist. Die Wirkung von IL-12 als krebshemmender Wirkstoff wurde von anderen Unternehmen getestet. In klinischen Studien sind viel versprechende Anzeichen einer Aktivität bei Nierenkarzinom und Melanom aufgezeigt worden. IL-12 verursachte jedoch auch erhebliche Nebenwirkungen. Die Kombination von IL-12 mit einem gegen den Tumor gerichteten Antikörper soll die Wirkung spezifisch auf Tumoren lenken und unerwünschte Nebenwirkungen auf gesunde Gewebe vermeiden.

An der Phase-I-Studie nehmen Krankenhäuser in Großbritannien und Neu-

seeland teil. Der US-amerikanischer Krebspezialist und Prüfarzt der Studie Dr. James Spicer vom Guys and St Thomas' Hospital, London, sagte: "Die Verwendung von AS1409 ist ein interessanter Ansatz, da hier auf die bereits bei IL-12 beobachtete Aktivität aufgebaut wird, andererseits aber versucht wird, einen spezifischen gegen den Tumor gerichteten Effekt zu erzielen. Ich hoffe, dass dies für die Patienten letztendlich einen Vorteil bedeutet, und freue mich auf die Ergebnisse der Phase-I-Studie."

Der in AS1409 verwendete spezifische Antikörper bindet an ein Protein, das in den Blutgefäßen vieler Karzinomarten vorkommt, darunter bei Brust-, Kolorektal-, Lungen- und Prostatakarzinom sowie bei Nierenkarzinom und Melanom. Der Wirkstoff hat daher ein potenziell breites Wirkspektrum.

Glyn Edwards, CEO von Antisoma, fügte hinzu: "Antisoma verfügt damit über vier Wirkstoffe in der klinischen Erprobung, von denen ein Jeder auf einer anderen Technologie beruht und verschiedene Ziele und Wirkmechanismen hat. Die Weiterentwicklung von AS1409 in die klinische Prüfphase ist ein Beispiel für unseren Erfolg beim Aufbau einer breit angelegten Pipeline von Krebswirkstoffen, die erheblichen ungedeckten Bedarf ansprechen und Marktchancen wahrnehmen."

Anfragen:
Glyn Edwards, CEO
Daniel Elger,
Director of Communications
Antisoma plc
Telefon 07909/915068

Mit Ausnahme der hierin beschriebenen, historischen Informationen handelt es sich bei bestimmten, in dieser Meldung behandelten Sachverhalten handelt es sich um zukunftsbezogene Aussagen, die einer Reihe von Risiken und Unwägbarkeiten unterliegen, welche dazu führen könnten, dass tatsächliche Ergebnisse erheblich von Ergebnissen, Performance oder Errungenschaften, wie sie in solchen Aussagen ausgedrückt oder nahe gelegt sind, abweichen

Diese Mitteilung ist eine Übersetzung des englischen Originaltextes. Sie wurde von den Urhebern der Originalversion nicht geprüft, und Antisoma kann nicht mit Sicherheit sagen, dass die Übersetzung fehlerfrei ist. Für den Fall, dass die übermittelten Informationen Anlass zu Zweifeln geben, verweisen wir auf die englischsprachige Fassung der Mitteilung, die unter www.antisoma.com zu finden ist.

Hintergrundinformationen zu der Phase-I-Studie mit AS1409

Weitere Einzelheiten stehen in Kürze unter www.clinicaltrials.gov zur Verfügung.



MEDIZIN NEWS

TRBA 250 weiter verschärft

TRBA 250 weiter verschärft – Verletzungssichere Instrumente werden zur Regel ohne Ausnahme

Nur Sicherer Instrumente schützen verlässlich vor Nadelstichverletzungen

Am 14. Februar hat die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin eine weitere Verschärfung der „Technischen Regel für Biologische Arbeitsstoffe (TRBA) 250“ veröffentlicht. Bisher durfte ein Arbeitgeber auf verletzungssichere Instrumente verzichten, wenn er unter anderem Arbeitsabläufe festlegte, die das Verletzungsrisiko minimieren. Diese Klausel ist aus dem Regelwerk gestrichen. Denn nach Einschätzung des Ausschusses für Biologische Arbeitsstoffe (ABAS) schützen nur sichere Instrumente verlässlich vor Nadelstichverletzungen. Lediglich Patienten mit bekannt negativem Infektionsstatus dürfen weiterhin mit konventionellen Instrumenten behandelt werden.

Seit vergangenem Jahr schreibt die TRBA 250 vor, dass Tätigkeiten, bei denen „Körperflüssigkeiten in infektiöser Menge übertragen werden können“, mit verletzungssicheren Instrumenten durchgeführt werden müssen. Außerhalb der Hochrisikobereiche waren unter anderem Ausnahmen möglich, wenn der Arbeitgeber risikominimierende Arbeitsabläufe festlegte, „die auch in Notfallsituationen nicht umgangen werden“. Dies ist im praktischen Arbeitsalltag jedoch nicht zu gewährleisten, so die Einschätzung des ABAS. „In Situationen, die von der festgelegten Arbeitsroutine abweichen, schützen nur sichere Instrumente verlässlich vor Nadelstichverletzungen“, erklärt Dr. Stefan Dreier von der Deutschen Gesetzlichen

Unfallversicherung und Mitglied des zuständigen Arbeitskreises im ABAS.

Gemäß der jetzigen Fassung der TRBA 250 wird die sichere Arbeitsweise bei Verwendung von Instrumenten ohne Schutzvorrichtung nur vermutet, wenn der Infektionsstatus des Patienten bekannt ist und keine blutübertragbare Krankheit vorliegt. „Gerade bei Blutentnahmen gehen wir davon aus, dass routinemäßig nur noch verletzungssichere Instrumente verwendet werden“, so Dr. Dreier weiter. „Für die wenigen Ausnahmen, in denen der Infektionsstatus des Patienten vollständig bekannt ist, wird sich eine doppelte Lagerhaltung nicht mehr lohnen.“

Zum Rechtsstatus der TRBA 250

Die „TRBA 250“ enthält entsprechend dem aktuellen Stand von Wissenschaft und Technik Vorgaben zum betrieblichen Arbeitsschutz beim Umgang mit biologischen Arbeitsstoffen. Sie konkretisiert damit die Biostoffverordnung, ohne selber unmittelbar verbindliche Rechtsvorschrift zu sein. Arbeitgeber können daher theoretisch von den Vorgaben der TRBA abweichen, wenn sie einen gleichwertigen Schutz ihrer Mitarbeiter vor Nadelstichverletzungen garantieren und dies nachweisen. Dieser Nachweis muss sich jedoch am Sorgfaltsmaßstab der TRBA 250 messen lassen. Wer die TRBA 250 nicht kennt oder einfach ignoriert, handelt der Biostoffverordnung zuwider.

Weitere Informationen unter:
ipse Communication
Albrechtstraße 14 B
10117 Berlin
Kai Weller
Telefon 030/28884620
k.weller@ipse.de

Medikamente? Nein, danke!

Nürnberg: Der Februar ist Erkältungszeit. Schniefnasen und Dauerhusten in U-Bahn, Büro oder Kino sind kaum zu übersehen und - hören. Doch was tun die Deutschen gegen ihre Erkältungssymptome? 45 Prozent geben an, bei einer Erkältung ganz auf Medikamente zu verzichten. Das ergibt eine aktuelle Umfrage des Nürnberger Marktforschungsunternehmens Konzept & Analyse unter 1.000 Befragten. So glaubt fast die Hälfte der Deutschen, dass mit ausgiebigem Schlaf, Ruhe und einem heißen Bad der Kampf gegen Viren und Bazillen zu gewinnen ist. Auch im Trend: Die Selbstmedikation. Ein Drittel der Befragten vertraut auf den Apotheker und deckt sich im gesundheitlichen Krisenfall mit Nasenspray, Hustenlöser und Halsschmerztabletten ein. Auf die Kraft der Homöopathie vertrauen lediglich 17 Prozent der Befragten. Globuli, Echinacea, Umckaloabo und Co. finden somit nur bei einer Minderheit der Deutschen Anklang. Noch seltener sind nur diejenigen, die gleich beim ersten Anzeichen von Erkältung zum Arzt gehen, um sich "was Richtiges" verschreiben zu lassen (2 Prozent). Die repräsentative Online-Befragung wurde im Februar 2008 von dem Panel-Anbieter Respondi im Auftrag von Konzept & Analyse durchgeführt. Das Respondi-Panel verfügt derzeit über 55.000 aktive Teilnehmer in Deutschland. Dadurch ist eine repräsentative Meinungsvielfalt garantiert.

Die kompletten Umfrageergebnisse bei:
Ralph Ohnemus, CEO
Konzept & Analyse AG
Kinkelstraße 12 / 90482 Nürnberg
Telefon 0911 9954-242
ralph.ohnemus@konzept-analyse.de
www.konzept-analyse.deer@ipse.de



MEDIZIN NEWS

Sterblichkeit von Darmkrebs deutlich gesunken

Die neuen Zahlen von Robert Koch-Institut (RKI) und Gesellschaft der epidemiologischen Krebsregister in Deutschland e.V. (GEKID) zeigen: Die Mortalität von Darmkrebs in Deutschland ist deutlich gesunken.

73.000 Menschen, 2000 mehr als 2006, erkranken in Deutschland jährlich neu an Darmkrebs. Knapp 28.000 sterben jedes Jahr daran, das sind 1000 weniger als 2006. Damit setzt sich der Trend fort, dass durch verstärkte Früherkennung die Neuerkrankungsrate steigt. Eine frühzeitige Krebsentdeckung sorgt gleichzeitig für verbesserte Heilungschancen und eine Senkung der Darmkrebssterblichkeit. Seit 2001 konnte die Mortalität von 58% auf 38% reduziert werden. Nach wie vor bleibt Darmkrebs aber die zweithäufigste Krebsneuerkrankung und -todesursache in Deutschland.

Es ist erklärtes Ziel der Felix Burda Stiftung mit dem jährlichen "Darmkrebsmonat März" die Darmkrebssterblichkeit drastisch zu reduzieren. "Diese Entwicklung ist ein großer Erfolg und Beweis dafür, dass bereits viele Menschen zur Darmkrebsvorsorge motiviert werden konnten", kommentiert Dr. Christa Maar, Vorstand der Felix Burda Stiftung, die neuen Zahlen. "Um diesen Trend fortzusetzen muss ein Einladungsverfahren auf Basis der Einwohnermeldeamtsdaten die Teilnahme an der Vorsorgekoloskopie deutlich steigern. Außerdem müssen familiär vorbelastete Risikogruppen besser identifiziert und einem individualisierten Vorsorgeprogramm zugeführt werden", erläutert Dr. Christa Maar weiter.

*Felix Burda Stiftung
Dirk Hoppe*

*Junior Referent
Marketing & Communications
Tel.: 089 9250 1761
Fax: 089 9250 2713
dirk.hoppe@burda.com*

Herzfrequenz schafft es in die Präventionsleitlinien

München (ots) - In der von der Europäischen Gesellschaft für Kardiologie (ESC) neu veröffentlichten Version der Präventionsleitlinien für kardiovaskuläre Erkrankungen wird jetzt zum ersten Mal die Herzfrequenz als potentieller Risikofaktor aufgeführt. Die neuen Expertenempfehlungen werden damit der zunehmenden Evidenzlage gerecht, die belegt, dass die Herzfrequenz in Ruhe von relevanter prognostischer Bedeutung ist.

In der vierten aktualisierten Ausgabe der Präventionsleitlinien für kardiovaskuläre Erkrankungen wurden von der europäischen Fachgesellschaft verschiedene neue Aspekte berücksichtigt: Darunter fallen zum Beispiel körperliches Training, Gewicht und Lebensgewohnheiten, ein neuer Ansatz zur Bestimmung des Risikos für jüngere Menschen, sowie ein eigenständiges Kapitel zur prognostischen Bedeutung der Ruheherzfrequenz. Verschiedene Befunde, wie zum Beispiel das mit zunehmender Herzfrequenz vermehrte Auftreten plötzlicher Herztode, haben die Autoren veranlasst, den einfach zu messenden Parameter Herzfrequenz als potentiellen Risikofaktor zu berücksichtigen. Es wird diskutiert, dass der positive Effekt einer niedrigen Herzfrequenz zum einen über antiarrhythmische oder antiischämische Einflüsse vermittelt wird. Zum anderen gibt es vermehrt wis-

senschaftliche Daten, die belegen, dass mit höheren Herzfrequenzen die mechanische Belastung der Gefäßwände deutlich zunimmt und dadurch die Entstehung und Progression einer Atherosklerose begünstigt wird. Zusätzlich zeigt sich in post-Infarktstudien sowie bei Herzinsuffizienz, dass die erreichte Senkung der Morbidität und Mortalität jeweils eng mit dem Ausmaß der erzielten Herzfrequenzreduktion korreliert. Die Präventionsleitlinien empfehlen daher für Patienten mit Zustand nach Myokardinfarkt oder Herzinsuffizienz den Einsatz von Betablockern. Allerdings sollten diese, z.B. aufgrund der möglichen negativ inotropen Wirkung, mit Vorsicht auftitriert werden. Für die effektive Herzfrequenzreduktion in der symptomatischen Therapie der Angina pectoris wird in diesen Leitlinien neben Betablockern die neue Substanzklasse der If-Kanal-Hemmer (derzeit verfügbare Substanz Ivabradin, Handelsname Procoralan®) aufgeführt.

Um das Auftreten von kardiovaskulären Erkrankungen generell zu verhindern, sollten aber bereits präventiv in der Allgemeinbevölkerung, neben weiteren Faktoren, niedrige Ruhedefrequenzen durch Änderung der Lebensgewohnheiten angestrebt werden.

*Kontakt:
Dr. Roland Derwand / Christa Itani
SERVIER Deutschland GmbH
80687 München
Telefon: 089/57095-145
Telefax: 089/57095-126
E-mail: christa.itani@de.netgrs.com
www.servier.de*

Jean Stodden

DAS ROTWEINGUT

Rotweinstraße. 7-9 D 53506 Rech/Ahr

Tel 02643-3001 Fax 02643-3003
info@stodden.de www.stodden.de

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:

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

Inhaber: Klaus Lenser

Chefredakteur: Klaus Lenser

Redaktion:

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

Layout: Petya Kostova

Redaktionsbüros im Ausland:

Australien:

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

Japan:

Edwin Karmiol
Tokyo 107 0052
Tel./Fax: 008 13/34 78 78 43
E-Mail: namikok@twics.com

Erscheinungsort: 48143 Münster
Mitglied im Arbeitskreis LA-MED

Der **Online Bezug** von *Gour-med* ist z. Z.
kostenfrei, zu einem späteren Zeitpunkt werden
die Nutzer der Homepage ein Kenn- und Passwort
erhalten, dann wird eine jährliche Bezugsgebühr
berechnet, über die Höhe und die Bedingungen
werden die Nutzer rechtzeitig informiert.

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.

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

NEUN *sight*

Magazin für **Wirtschaftspsychologie und Management**



GENESEN & HANDELN

Colin Camerer:
Zwischen Impuls und Ratio



MANAGEMENT & FÜHREN

Daimler:
Vorwärts, es geht zurück

MÄRKTE & MARKEN

Neuromarketing:
Die Macht der Marke

GENESEN & HANDELN

Klimawandel:
Reisen wird anders

Die Psychologie der Macht

JETZT ABONNIEREN UNTER

www.neunsight.de