

Gour-med[®]

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Tim Raue
Visionär und Aromenzauberer
im neuen Restaurant MÄ
im Hotel Adlon in Berlin

DER GENIESSER TIPP

„Gewürze machen Stimmung!“
von Armin Roßmeier

DER BESONDERE TIPP

Drei Michelin-Sterne erstmals über
Norddeutschland
Beim Rheingau Gourmet & Wein
Festival kocht die Weltelite!
Ein Traum, die SeaDream
Relais & Chateaux Hotel Dollenberg
Mit der Finnlines-Frachtfähre nach
St. Petersburg
Kurz notiert
Tipps für Weihnachten und Sylvester

LIFE STYLE

NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS

11/12-2008

26. JAHRGANG

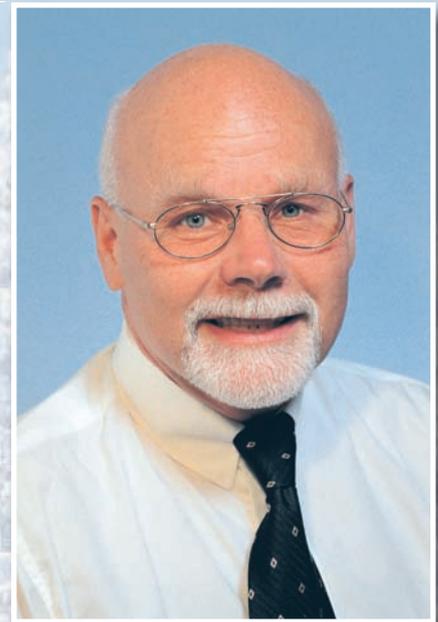
ISSN 0177-3941

H 54575



Tapioka mit Himbeeren und Sauerrahmeis und Holunderblütenschaum von
Küchenchef und Visionär Tim Raue im neuen Restaurant MÄ im Hotel Adlon in Berlin

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

Weihnachten steht vor der Tür, das Jahr neigt sich dem Ende zu, ein Jahr das uns nicht nur viele Überraschungen bescherte sondern in dem auch die Menschen in unserem Land und in Europa feststellen mussten, dass „der Tanz um das Goldene Kalb“ beendet wurde. Für viele kam der Crash nicht ganz so plötzlich war doch schon seit längerer Zeit erkennbar, dass die Gier nach immer höherer Rendite nicht erfüllbar war, leider haben diejenigen die den Absturz hätten, zumindest, mildern können, versagt und nichts unternommen. Bleibt zu wünschen und zu hoffen, dass die Zukunft daraus Lehren zieht. Was bei den Handlungsweisen der Politiker wohl nicht der Fall sein wird, in deren Reihen ist das Mittelmaß, der Wunsch nach Macht um jeden Preis, leider Standard (siehe Frau Ypsilanti). Qualifikation, Intelligenz, politische Weitsicht und vorbildliches Verhalten sind Eigenschaften die dem parteitaktischen Handeln geopfert werden.

Unser Wunsch ist es Ihnen mit den Beiträgen in dieser Ausgabe von Gour-med den Alltag und das bevorstehende Weihnachtsfest sowie den Jahreswechsel, mit Reise Tipps, Rezepten und Veranstaltungsvorschlägen, angenehmer zu gestalten.

Das weltberühmte Kempinski Hotel Adlon in Berlin ist das einzige Haus in Europa in dem es drei Restaurants mit je

einem Michelin Stern gibt. Das „Lorenz Adlon“ haben wir in der Ausgabe 3/4 – 2008 bereits zum zweiten Mal empfohlen. Dieses Mal ist unsere ganz besondere Empfehlung in dieser Ausgabe der Aromenkünstler Tim Raue im Restaurant MÂ, im Hotel Adlon, für uns der Koch des Jahres. Mit seiner charmanten Gattin Marie-Anne sind sie das perfekte Gastgeberpaar. In einer der nächsten Ausgaben stellen wir Ihnen dann das dritte Restaurant vor.



Kreuzfahrten erfreuen sich immer größerer Beliebtheit, aber haben Sie es schon mal mit Yachting probiert? nicht! dann gibt es nur eins, eine Reise mit der Seadream I oder II. Diese kleinen luxuriösen Yachten sind das Reiseerlebnis pur auf einem Schiff.



Gunther Schnatmann hat die Alternative, mit der Finnlines Fähre nach St. Petersburg, für Sie ausprobiert, urteilen sie selber welches das richtige Schiff ist.



Horst – Dieter Ebert hat – wie immer für Sie – schöne und interessante Bücher entdeckt.

In unserer Bücherecke finden Sie Bücher zum Selberlesen oder Verschenken.

Unser Reisedirektorin Anne Wantia hat sich in Österreich die neuesten Einrichtungen in einigen Kurorten angeschaut, sie hat Empfehlungen auch für Ihre Patienten.

Meine Champagner Verkostungen sind für die festliche Zeit ein Tipp, der Sie mit Geschmacksnuancen verwöhnt und Genuss pur verspricht.

Natürlich berichten wir auch das Neueste aus der Medizin und Pharma Industrie mit wertvollen Anregungen und Hinweisen. Lassen Sie sich nicht mitreißen in dem Sog der Lamoryanz und Miessmacherei, genießen Sie und gewinnen sie dem Alltag das Schöne ab.

Wir von Gour-med sind bemüht Ihnen mit unseren Tipps und Ideen erlebnisreiche Anregungen für Sie zu geben.

Viel Spass mit der Dezember Ausgabe 2008.

Eine besinnliche Weihnacht, ein gesundes erfolgreiches 2009 und bleiben Sie optimistisch!

Wünschen Ihnen liebe Leser
Das Gour-med Team und
Ihr

Klaus Lenser
Herausgeber

INHALT

4 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**

Tim Raue
Visionär und Aromenzauberer im neuen Restaurant MÄ
im Hotel Adlon in Berlin

10 **GENIESSER-WEIN-TIPP**

Dieses Mal muss es Champagner sein
Das Weinereignis 2009

12 **GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROSSMEIER**

Gewürze machen Stimmung!

14 **DER BESONDERE TIPP**

Drei Michelin-Sterne erstmals über Norddeutschland
Beim Rheingau Gourmet & Wein Festival kocht die Weltelite!
SeaDream
Relais&Chateaux Hotel Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach
Mit der Finnlines-Frachtfähre nach St. Petersburg
Kurz notiert
Tipps für Weihnachten und Sylvester

32 **LIFE STYLE**

Spezialist zum scharfen Anbraten
Pfeffer- und Salz- Mühlen von Spring

33 **BUCH-TIPPS**

Bücher zum Selberlesen und Verschenken

36 **NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN**

Neue Gesundheitsresorts in Niederösterreich

40 **MEDIZIN-NEWS**

Kongresstermine 2009
Ginkgo biloba zur Prävention der Demenz
Neue Daten für Candesartan bei diabetischer Retinopathie
Mögliche Rolle des AT1-Blockers in der Prävention und
Therapie
Ärzte sehen Therapiefreiheit in Gefahr
ADMIT weitet Aktivitäten zur Verbesserung der Inhalations-
therapie aus
Ärzte empfehlen Ärzte
8. Deutscher Präventologen-Kongress November 2008

50 **PHARMA-NEWS**

Kopfläuse zu Weihnachten – keine schöne Bescherung
Forschung im Dienste von Frühgeborenen
Für eine Welt ohne Polio
Neues aus Forschung und Entwicklung
Wenig Klarheit im Erstattungsdschungel
Vorbeugung von Gebärmutterhalskrebs

57 **IMPRESSUM**



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete
Restaurants und Hotels





*Tim Raue
Küchenchef und Visionär*

TIM RAUE

Visionär und Aromenzauberer im neuen Restaurant MÂ im Hotel Adlon in Berlin

Klaus Lenser

Berlin ist eine Reise wert, so ein Werbeslogan des Berliner Senats in den 80ziger Jahren. Wenn etwas aus dieser Zeit noch gültig ist dann diese Werbung, jedenfalls wenn Berlin aus der Perspektive des Gourmets betrachtet wird. Mir ist keine andere Stadt in Deutschland bekannt die sich in den letzten zehn Jahren kulinarisch so positiv entwickelt hat. Nicht zuletzt deswegen weil junge, kreative, aromenverliebte Küchenchefs wie Tim Raue mit Ehrgeiz und Phantasie unbeirrbar immer wieder Neues aus besten Produkten kreieren und zur Vollkommenheit entwickeln.

Tim Raue – wir haben in Gour-med mehrfach über beide berichtet - und seine charmante junge Frau, als Restaurantleiterin und Sommeliere, sind ein Team, das perfekt und mit Liebe zum Detail ihren Beruf zur Passion gemacht haben.

Die bisherigen Auszeichnungen der beiden bestätigen die konsequente Leistung und Anspruch an Qualität und Geschmack. Bereits 1998 wurde Tim Raue Aufsteiger des Jahres, Berliner Meisterkoch, noch mal Aufsteiger des Jahres 2005 (Gault Millau), erster Stern im Re-



Namensgeber und Symbol für das Restaurant MÂ



Elegantes Flair in MÂ

staurant 44, 2007, nur um einige der erkochten Trophäen zu nennen. Seine Frau Marie-Anne hat eben so viele Auszeichnungen und Anerkennungen, wie ihr Mann, u.a. zweimal „Berliner Maitre des Jahres“ 2005 u. 2006, bekommen. Im November dieses Jahres bekam Tim Raue, bereits 5 Monate nach der Neueröffnung des MÂ, seinen mehr als zu Recht verdienten Michelin Stern zurück. Ich bin ganz sicher, es wird nicht bei dem einen Stern bleiben.

Mit der Eröffnung des MÂ (chinesisch Pferd) im Hotel Adlon konnten sich die beiden eine Lebenstraum erfüllen. Das Pferd ist – in der chinesischen Mythologie – Symbol für Kreativität, Harmonie, Charme und Abenteuerlust, alle diese Eigenschaften vereint Tim Raue mit den Aromen asiatischer und europäischer Gewürze zu einem perfekten Geschmackserlebnis. Jeder Gang ist ein Genuss, eine Symbiose von Frische, Aromen, und Leichtigkeit, der Geschmack ist eine Balance für Geist und Seele.

Der Gaumen spürt die feinen Kombinationen der leichten Säuren und Kräuter und genießt dieses einzigartige Gefühl etwas ganz Erlesenes, Geschmackvolles zu essen.

Tim Raue und seine Frau Marie-Anne verstehen es die Gäste des MÂ, nicht nur, durch ihre Persönlichkeit und exzellente Leistung in ihren Bann zu ziehen, auch das Ambiente des MÂ lässt den Gast vergessen, dass er in einem Restaurant ist. Das Restaurant ist asiatisch inspiriert, feinste Materialien wie Cashmere Stoffe, Jade und Bronze schaffen eine moderne, leicht glamouröse Atmosphäre in der sich der Gast wohl und geborgen fühlt.

Das Symbol und Namensgeber des MÂ, das Pferd, wird optisch in Szene gesetzt und seiner Bedeutung entsprechend hervorgehoben.

Tim Raue ist nicht nur Executive Chef im MÂ er ist auch spiritus rector und somit verantwortlich für die Speisekarte in dem angrenzenden japanischen Restaurant „uma“.



*Fröhlich und ambitioniert
Marie-Anne Restaurant Chefin und
Tim Raue Küchenchef im MÂ*

BESONDERS EMPFEHLENSWERT



Shochu Bar

Hier erwartet den Liebhaber japanischer Spezialitäten eine Menu Karte der besonderen Art. Die Karte ist nicht wie sonst üblich, nach Vorspeisen und Hauptgängen sortiert. Das Angebot wird nach Zubereitungsart offeriert. Sashimi, Meerestiere, Yaki, Sobanudeln und andere Spezialitäten der japanischen Küche überraschen und verwöhnen auch den Connoisseur asiatische Kochkunst.

Wer gerne mit einem Aperitif den Dinnerauftakt im MÅ starten möchte,

dem bietet die Shōchū Bar - mit dem MÅ durch einen Glaslaufsteg verbunden - Gelegenheit in gediegenem Ambiente japanische Cocktails und Eigenkreationen des Barkeepers zu erschmecken, natürlich muss das nicht nur vor dem Dinner sein, auch danach lässt es sich sehr angenehm dort verweilen.

Uns hat Tim Raue, seine Frau Marie-Anne, ihre Leistungen und natürlich das Restaurant mit allen Service Mitarbeitern begeistert. „Berlin ist eine Reise wert“ das stimmt einmal mehr wenn Sie, liebe Leser, sich bei Tim u. Marie-Anne Raue verwöhnen lassen.

Für alle die es nicht erwarten können auszuprobieren wie Tim Raue kocht, haben wir wie immer Rezepte zum Nachkochen und Ausprobieren mitgebracht.

Viel Spaß und guten Appetit



„uma“ Restaurant

Roh marinierte Jakobsmuscheln mit Zitronendressing, grünem Spargel, Sonnenblumensprossen und Eisenkrauteis

REZEPTE

Für 4 Personen

Jakobsmuscheln:

- 2 rohe Jakobsmuschelkerne
- Fleur de Sel

Die Jakobsmuscheln halbieren und mit dem Fleur de Sel bestreuen, eiskalt anrichten.

Zitronendressing:

- 1 EL Estragonessig
- 2 EL Limejuice
- 2 EL Zitronenöl
- 2 EL passierte grüne Chilisauce für Seafood
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronenmarmelade
- Salz

Alle Zutaten im Mixaufsatz der Küchenmaschine mixen.

Spargel:

- 4 Stangen grüner Spargel, geschält

Im Dampfbackofen bei 100 Grad 3 Minuten dämpfen und im Anschluss direkt in Eiswasser abschrecken. In schräge Scheiben schneiden und kaltstellen.

Eisenkrauteis:

- 60 g Joghurt
- 10 g Glukose
- 10 g Eisenkraut
- Saft von 1 Zitrone
- 10 g Zucker



Die Glukose in einem Topf erwärmen, die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut verrühren. In einen Paco Jet Becher geben und 12 Stunden im Tiefkühlfach bei maximaler Kälte durchfrieren. Pacossieren und im Anschluss für 1 Stunde erneut ins Tiefkühlfach geben, bevor das Eis angerichtet wird.

Dekoration:

- 8 EL Sonnenblumensprossen
- 4 EL eingelegte Zitronenschalen
- 2 TL gemörserte Wakamealgen



Hotel Adlon

REZEPTE

Steinbutt mit Jadesauce & Korianderkresse



Für 4 Personen

Steinbutt:

- 4 Steinbuttfilets à 140 g
- 4 TL Senfsaatöl
- Fleur de sel
- Klarsichtfolie

Vier Streifen Klarsichtfolie mit 20 cm Länge abreißen. Auf einem Teller die 4 Filets salzen und mit dem Senfsaatöl marinieren. In die Folie einrollen und rund formen. Im Wasserbad bei 60° 9 Minuten garziehen. Aus der Folie schneiden und direkt servieren.

Jadesauce:

- 0,4 l Geflügelfond
- 0,1 l Pflaumensaft
- 0,1 l Chicken Chillisauce
- Mondamin fix hell

Die flüssigen Zutaten aufkochen und auf 0,4l reduzieren, mit Mondamin leicht binden und durch ein Haarsieb passieren. Im Anschluss die untenstehenden Zutaten einrühren und direkt servieren

- 2 EL rohe Paprikawürfel
- 2 EL rohe Nektarinenwürfel
- 2 EL geröstete & gehackte Macadamianüsse
- 2 EL geröstete Schalotten
- 2 EL fein gehackte Korianderstiele
- 4 EL Korianderkresse

...direkt auf dem Fisch arrangieren.



Tapioka mit Himbeeren und Sauerrahmeis und Holunderblütenschaum

Für 4 Personen

Himbeertapioka:

100 g	Tapiokaperlen
1 l	Wasser
200 ml	Wasser
200 ml	Himbeersirup
100 ml	Himbeerpüree
50 ml	Himbeeressig

Tapiokaperlen für ca. 3 Minuten in 1 l Wasser blanchieren. Die restlichen Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen, dann die blanchierten Tapiokaperlen dazugeben und mit minimaler Hitze und unter ständigem Rühren 10 Minuten stocken lassen, so dass ein dickflüssiger gebundener Fond entsteht. Die Masse kaltstellen.

Sauerrahmeis:

200 g	Sauerrahm
100 g	Joghurt
50 g	Agavendicksaft
	Saft einer halben Limette
1	Blatt eingeweichter Gelatine

Joghurt und Sauerrahm verrühren, den Agavendicksaft kurz erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Mit dem Limettensaft und der Joghurt Sauerrahm Mischung verrühren. In ein Pacojetgefäß geben durchfrieren lassen und kurz vor dem Servieren aufträsen.

Holunderblütenschaum:

100 ml	Holunderblütensirup
20 ml	Apfelsaft
20 ml	Estragonessig
1 g	Lecithinpulver

Alle Zutaten miteinander verrühren und vor dem Servieren mit einem Zauberstab aufschäumen.

Tapiokastangen:

Pro Person 3 Tapiokastangen kurz in die Friteuse geben und aufpuffen lassen. Abtropfen lassen.

Anrichten:

Das Tapioka in ein Glas füllen, Sauerrahmeis in die Mitte geben, mit Holunderschaum auffüllen und mit einem Estragonzweig garnieren und die gepufften Tapiokastangen dazugeben.

Guten Appetit!

Tim Raue
Aromen(R)evolution
Meine Rezepte

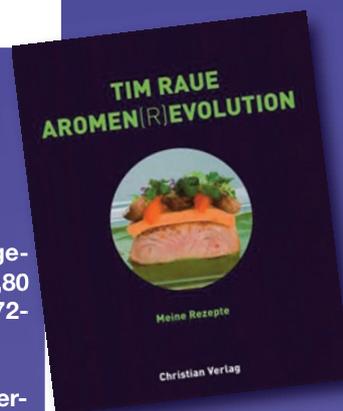
Fotos von Florian Bolk

240 Seiten · 200 Abbildungen
22,5 x 28,2 cm · Hardcover mit geprägtem Einband · € 29,95 [D] € 30,80 [A] · CHF 49,90 · ISBN 978-3-88472-802-4 · Erschienen im Mai 2008

Aromen(r)evolution ist Tim Raues erstes Buch. Mit 80 Rezepten zum Nachkochen – kein anderer hat die Geheimnisse seiner Kochkunst je so freimütig preisgegeben. Er verwendet und vermittelt virtuos den Einsatz der neuen Küchentechniken und Garmethoden, zeigt dazu viele Küchengeheimnisse und Tricks der Profis Schritt für Schritt mit anschaulichen Fotos. Dabei verrät er viel mehr, als man von einem Spitzenkoch gewohnt ist – vermutlich weil er weiß, dass seiner Kreativität ohnehin keine Grenzen gesetzt sind.

Sein Buch umfasst alles – von Amuse-Bouche & Dim Sum über Vorspeisen, Zwischengerichte & Gemüse, Fisch und Fleisch bis zu Desserts. Außerdem Basisrezepte für Fonds, Jus, Gelee, Menüvorschläge, ein Glossar für Zutaten & Küchentechnik und Gerätschaften wie Dampfgarer, Vakuuierier oder Pacojet. Abgerundet wird das Ganze durch die Weinempfehlungen seiner Ehefrau Marie-Anne Raue.

REZEPTE



Tischreservierung:

Restaurant MÂ
Behrenstr. 72
(Hotel Adlon Rückseite)
10117 Berlin
Tel: +49 (0) 30 3011 17 333
www.ma-restaurants.de

Fotos: Restaurant MÂ

„Der Wein-Genießer-Tipp“

Dieses Mal muss es Champagner sein

Klaus Lenser

Champagner ist schon immer ein „königliches“ Getränk gewesen, denn nur was in der Champagne angebaut wird hat das Recht sich als Champagner zu bezeichnen. Fast ausschließlich drei Rebsorten werden für die Champagner-Erzeugung verwendet. Chardonnay, Spätburgunder (Pinot Noir) Schwarzriesling (Pinot Meunier), die sehr strengen Qualitätskontrollen unterliegen. Zur Freude und zum Genuss der Champagner-Liebhaber.

Es gibt immer einen Grund Champagner zu trinken! Eine berühmte, vor langer Zeit verstorbene, Champagner Erzeugerin deren Champagner in Deutschland übersetzt „Alte Witwe“ bedeutet, drückte das so aus: Ich trinke Champagner, wenn ich Durst habe, hungrig bin, keinen Durst habe, wenn ich müde bin, wenn ich wach bin, wenn ich gute Laune habe, schlechte Laune habe, mit Freunden, mit Verwandten, alleine, zum Frühstück, zum Dinner, am Tag, Nachts, aus Lust, aus Frust, aus Freude, und aus Ärger.....

Dieser Aufzählung von Gründen mag jeder von Ihnen beliebig ergänzen ich kann mich allen anschließen. Genießen Sie meine beiden Empfehlungen, mit Freunden, Verwandten, allein zum Frühstück, zum Dinner..... na ja Sie wissen schon, aber genießen Sie.

Persönlich trinke ich am liebsten Rosé Champagner. **Der Champagner „Deutz Rosé“** ist eine starke Besonderheit mit ganz hohem Genussanteil. Dieser Rosé ist ausschließlich aus Pinot Noir gekeltert, das verleiht ihm eine elegante Lachsfärbung die im Glas vielschichtig schillert. Seine feine Perlage



unterstreicht die Farbfacetten. In der Nase breitet sich eine angenehme erwartungsvolle Frische aus und regt den Gaumen an.

Aromen von Granatapfel, roten Johannisbeeren, hellen Kirschen mit einem Hauch von Erdbeeren und Himbeeren im Abgang, reflektieren die vielversprechende frische rosé Färbung. Der mehrfach prämierte „Deutz Rosé“ ist ein Genuss, von dem man sich wünscht, er möge nie zu Ende gehen.

Champagner Deutz Rosé
Preis per Fl. € 39,90

Der Champagner „Fleuron“ Brut 1er Cru 2002 wird nur in den sogenannten großen Jahren gekeltert. Seine Assemblage (Rebsorten Zusammensetzung) wird aus verschiedenen Terroirs



(Anbaugebieten) nach strengen Qualitätskriterien jedes Mal neu festgelegt. Grundlage ist das beste Genuss/Preis/Leistungsverhältnis. Die besten Grands Crus der Serie „Pierre Gimonnet“ werden nach Meinung der Brüder Didier und Oliver Gimonnet von der Lage Cuis 1er Cru hergestellt. Nur Weine aus dieser Lage kennzeichnen den typischen Stil dieses eleganten Champagners.

Die feine Säure ist kennzeichnend für dieses Terroir und verleiht dem Champagner seine Frische. Die Assemblage ändert sich jährlich, dieser Grand Cru besteht zu 100% aus Chardonnay und den Lagen: Cramant Grand Cru, Chouilly Grand Cru und Cuis 1er Cru. Diese Cuvée gibt dem Fleuron eine klassische Note mit eleganter Finesse.

Ein Champagner zum Vergnügen oder wie die Connaissseure sagen, ein Vin de Plaisier. Verwöhnen sie sich selbst mit zwei ganz besonders empfehlenswerten Champagnern.

Denken Sie daran Weihnachten und das Neue Jahr stehen vor der Tür, ein, oder sogar zwei Gründe mehr das Jahr genussvoll zu verabschieden.

Champagner „Fleuron“ Brut 2002
Premier Cru Blanc de Blanc
Pierre Gimonnet
Preis per Fl. € 32,90

Bezugsquelle:
FUB Weinhandlung
(www.fub-weine.de)

Heumarkt 55, 50667 Köln
Haufeld 2a, 53721 Siegburg
Immermannstr. 11, 40210 Düsseldorf



„Der Wein-Genießer-Tipp“

Das Weinereignis 2009

*Die Freiheit zu genießen oder das persönliche Weinachtsgeschenk
Der Ball des Weines 2009 – Genuss ohne Grenzen!*

Klaus Lenser

Grenzenlosen Genuss verspricht der diesjährige Ball des Weines am 25. April 2009 im Wiesbadener Kurhaus. Dass die Spitzengewächse der VDP Prädikatsweingüter diesen bieten, darf man zu Recht erwarten. Doch ein ganz besonderes Ereignis, das die Stadt Berlin und Deutschland wieder vereint hat und das den Menschen in Ost und West endlich wieder „grenzenlosen“ Genuss – ob kulturell oder kulinarisch – ermöglicht hat, wird den Ball 2009 beflügeln: Der 20. Jahrestag des Berliner Mauerfalls.



Allein wie wird dieses Motto beim Ball in Szene gesetzt? An was dürfen sich die rund 1.500 illustren Gäste an diesem einzigartigen Abend erfreuen? Das Brandenburger Tor in Wiesbaden? Das Gewandhausorchester beim Ball? Ein Trabbi-Corso vor dem Kurhaus? Weine von Saale und Unstrut am Rhein?

Sie können sich eines abwechslungsreichen und erstklassigen Programms sicher sein. Musikalisch wird die Show der „Prinzen“, eine der erfolgreichsten Popbands Deutschlands, mit

ihrem unnachahmlichen Stil, einen Höhepunkt setzen. Wer das Tanzbein schwingen mag, kann das zu den heißen Rhythmen, die DJ John Munich im Zais-Saal auflegt, tun. Ohrwürmer für klassische Standardtänze weiß eine populäre Big-Band im Ballsaal gekonnt zu spielen. Wer sein Glück nicht beim Tanzen findet, für den stehen die Chancen gut im Ball-Casino. Dort kann man bei einer spannenden und unterhaltsamen Blind-Verkostung auch die „Wein-Schulbank“ drücken. Besonders schwer wird die Zurückhaltung jedoch auf der Genussmeile im Wintergarten fallen. Wetten, dass Sie dort Ihren persönlichen Favoriten unter der Vielfalt an Wein und Genusspaarungen finden? Und immer wieder dürfen Sie die Passgenauigkeit der faszinierenden Welt der besten deutschen Weine zu den Kreationen ausgewiesener Spitzenköche ausprobieren. Erleben Sie Genuss pur, versprochen!!



Alles wird jedoch nicht verraten. Dabei sein ist alles. Kommen Sie mit auf diese unvergessliche Entdeckungsreise, die alle Sinne inspiriert. Gaumen-Augen- und Ohrenschaus inbegriffen ist Ihnen garantiert.



**TICKET HOTLINE
GALAKARTEN**
0611- 60 70 296
Mehr Informationen:
www.balldesweines.de

Fotos: VDP. Die Prädikatsweingüter





„Der gesunde Genießer-Tipp

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

Gewürze machen Stimmung!

Wer kennt es nicht, den Duft von Zimt, Nelken, Kardamon und Vanille - es sind die Duftboten der Weihnachtszeit! Romantisch-betörend, verfallen wir immer wieder der Verlockung des süßen Naschwerks.

Jetzt aber nicht zurückschrecken – alles halb so schlimm, wenn es sich in Grenzen hält. Gewürze oder Gewürzmischungen haben einen sehr positiven Einfluss auf unser gesamtes Wohlbefinden. Schon 3000 v. Christus gab es ein Buch über Gewürzheilkunde. China und Indien waren zuerst die Länder, die die Wirkstoffe in den Gewürzen erkannten und bei vielerlei Beschwerden eingesetzt haben, denn unerwünschte Nebenwirkungen braucht man hier nicht zu befürchten.

Vanille z.B. baut Stress ab, beruhigt die Nerven, stärkt die Immunabwehr,

hebt die Stimmung und ist gut für die Psyche. Verantwortlich dafür ist das Vanillin, welches im Mark und der Schale steckt. Auch der Zimt kann sich sehen lassen, er hilft bei niedrigem Blutdruck und Kreislaufschwäche, Darminfektionen und Rachenentzündungen. Kardamom – ebenfalls in der Hitliste der Weihnachtsgewürze, beruhigt den Magen, regt an und wirkt sich positiv auf die Stimmungslage aus. Die Nelken kommen ganz groß daher, mit ihren beruhigenden, antidepressiven Wirkstoffen sorgt sie auch noch dafür, dass Bakterien, Pilze und Viren gehemmt werden. Ingwer ist im wahrsten Sinne des Wortes die „Hausapotheke“. Ob Migräne, Blähungen, Übelkeit, Husten oder einfach nur erkältet sein: 6 – 8 Scheibchen Ingwer in etwas Wasser (0,1 l) aufkochen, ca. 10 Minuten ziehen lassen, mit Zitronensaft und Honig abschmecken, trinken und wohl fühlen. Auch bei Fieber und zur Senkung des Cholesterinspiegels ist Ingwer sehr ideal.

Wer Weihnachten nicht die richtigen Geschenke bekommt und dann „Alpträume“ hat, dem empfehle ich ein Glas heiße Milch mit Honig und zwei Prisen gemahlene Anis. Übrigens: Wenn man Sternanis kaut, ist das die perfekte Desinfektion für den Mund und Rachenraum und als Zugabe „weihnachtlicher“ Atem.

Ihnen liebe Leser wünsche ich eine „stressfreie“ Weihnachtszeit und alles erdenklich Gute für das neue Jahr!

Gewürzstollen

Für 4 Personen

Zutaten

350 g	Mehl
1	Päckchen Backpulver
175 g	Butter
300 g	Zucker
250 ml	Milch
1 ½ TL	Lebkuchengewürz
50 g	Kakaopulver

150 g	gehackte Mandeln
25 g	gehackte Pistazien
120 g	gehacktes Orangeat
120 g	gehacktes Zitronat
4	Eier
	Puderzucker zum Bestäuben
	Stollenform leicht ausfetten, mit Backpapier auslegen



Gewürzstollen

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz leicht schaumig rühren. Eier und Milch nach und nach unterziehen. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz, Kakaopulver sieben und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Mandeln mit Zitronat, Orangeat vermischen und leicht mehlieren, unter den Teig rühren.

Die Masse in die vorbereitete Stollenform füllen, etwas anstauchen, damit die Luftblasen herausgehen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 70 Minuten backen. Danach abkühlen lassen, stürzen, mit Puderzucker bestreuen, aufschneiden und zu Kaffee, Punsch oder Glühwein servieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten,
Backzeit ca. 70 Minuten

Nährwert pro Person
Entfällt – Genuss!

Karamellisierter Apfelkuchen

Für 4 Personen



Karamellisierter Apfelkuchen

Zutaten

125 g	Butter
125 g	Zucker
125 g	Mehl
3	Eier
1 TL	Backpulver
1	Vanilleschote
½ TL	gemahlener Zimt
1 EL	brauner Zucker
6	Äpfel
2 EL	Zitronensaft
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Eine Springbackform mit Backpapier auslegen. Von den Äpfeln das Kernhaus ausstechen, schälen, vierteln oder sechsteln. Den Rücken mit einer Gabel einritzen, mit Zitronensaft beträufeln.

Zimmerwarme Butter mit Zucker und Eiern gut verrühren. Vanilleschote längs halbieren, das Mark ausstreichen, zugeben und mit einrühren. Mehl mit Backpulver im Sieb dazusieben, mit Kochlöffel gut einrühren, kräftig schlagen. Die Masse mit Teigschaber in der Form verteilen, die Apfelstücke darauflegen, im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 30 Minuten backen. Nach 20 Minuten braunen Zucker mit Zimt ver-

mengen, darüber streuen, die restliche Backzeit karamellisieren lassen.

Kuchen aus der Form auf eine Glasplatte geben, mit Puderzucker bestreuen und in Tortenstücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
Nährwert pro Person
Entfällt – Genuß!

Rüblitorte

Für 4 Personen

Zutaten

250 g	Karotten (fein geraffelt)
5	Eier
175 g	feiner Zucker
1	Prise Zimt
1	Prise Salz
250 g	gemahlene Mandeln
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
200 g	Puderzucker
12	Marzipanrübli (Deko)
2 EL	Wasser oder Zitronensaft
1	Springform mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung

Die Eier trennen, Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Ei-

gelb mit Restzucker cremig aufschlagen, eine Prise Salz und Zimt zugeben. Mehl und Backpulver mischen und in die Eigelbmasse sieben, untermengen. Karotten und Mandeln zufügen, unterarbeiten. Den Eischnee vorsichtig mit unterziehen und die Masse in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C Umluft ca. 1 Stunde backen – etwas abkühlen lassen.

Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren, Torte damit bestreichen (glasieren) und die Marzipanrübli als Dekoration darauf setzen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
(ohne Backzeit)
Nährwert – entfällt –Genuß!

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



Rüblitorte

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

DREI MICHELIN-STERNE ERSTMALS ÜBER NORDDEUTSCHLAND

Restaurant Aqua und Küchenchef Sven Elverfeld erreichen höchste Auszeichnung der Gourmetwelt

Klaus Lenser

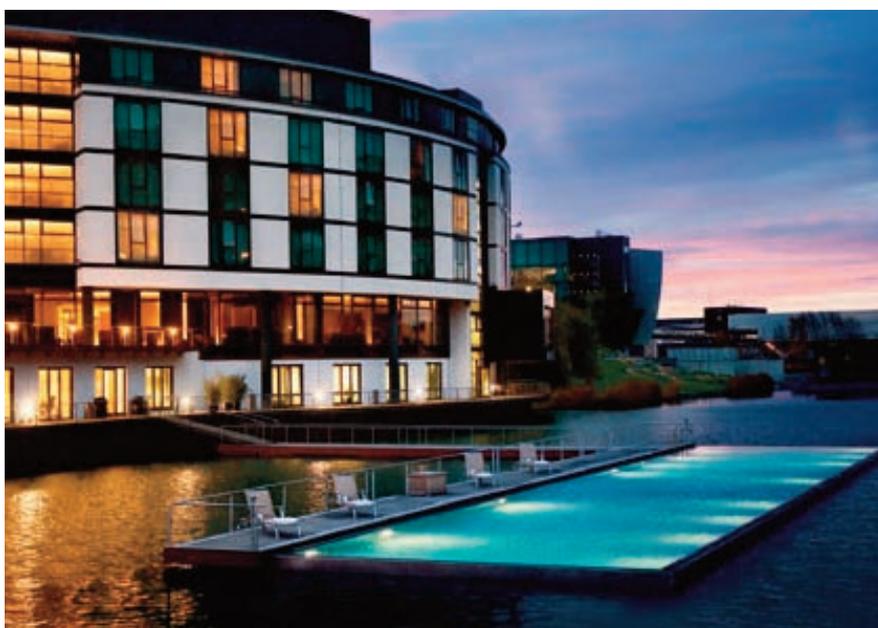
Große Freude im The Ritz-Carlton, Wolfsburg: Die renommierte Gourmetbibel Guide Michelin zeichnet in der neuen Ausgabe für das Jahr 2009 das Gourmetrestaurant Aqua mit dem dritten Stern aus. Chef de Cuisine Sven Elverfeld, Maître Jimmy Ledemazel und Chef-Sommelier Jürgen Giesel und ihre Teams sind seit der Eröffnung der Autostadt im Jahr 2000 acht Jahre lang unbeirrt und konsequent ihren Weg gegangen und werden nun mit den höchsten kulinarischen Weihen belohnt.

Zum ersten Mal seit der Veröffentlichung der ersten deutschen Ausgabe vor 44 Jahren gehen drei Sterne nach Norddeutschland. Das Aqua zählt somit zu den neun Drei-Sterne-Restaurants in Deutschland, die mit „einer der besten Küchen aufwarten, die eine Reise wert sind“ Sterne erreicht.

Durch diese beeindruckende Leistung avanciert es zu unserem kulinarischen Aushängeschild weltweit. Wir haben immer an das Po-



Küchenchef Sven Elverfeld



Ritz-Carlton, Wolfsburg

tenzial des Standortes Wolfsburg und der Autostadt geglaubt.“

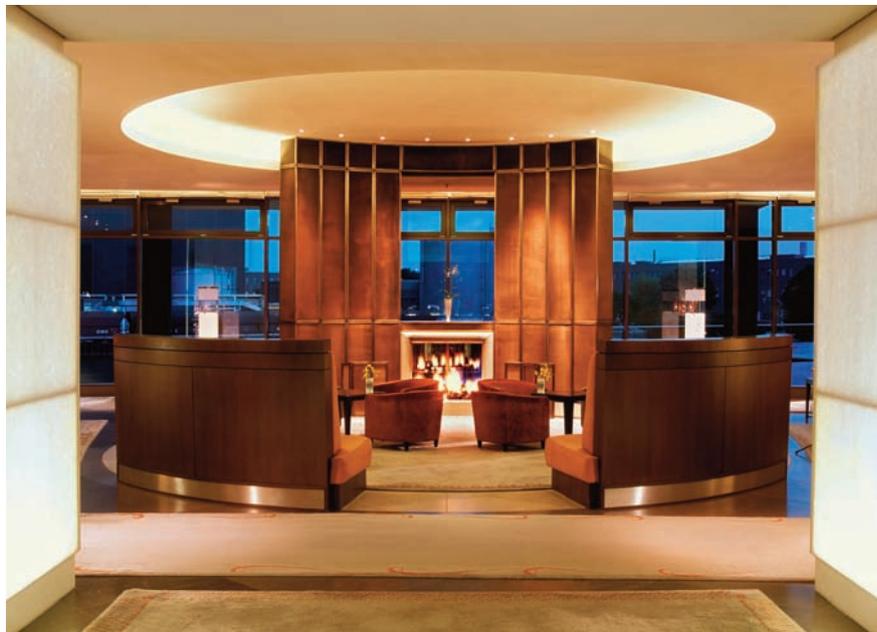
„Der dritte Stern ist eine sehr große Bestätigung für mich und das gesamte Team. Ein sensationeller Erfolg, an dem jeder einzelne durch tägliches Streben nach Perfektion in Verbindung mit einer großen Portion Leidenschaft und Spaß beteiligt ist“, freut sich Sven Elverfeld.

Der neue Drei-Sterne-Koch weiter: „Besonders jedoch möchte ich mich für die langjährige und kreative Unterstützung bei Souschef Jens Fischer und Chef-Pâtissiere Nadja Hartl bedanken. Ohne die permanente Unterstützung von Hoteldirektion und Autostadt-Geschäftsführung, ohne deren klares Bekenntnis für Qualität, wäre diese Auszeichnung unserer Arbeit nicht möglich gewesen.“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Über die Jahre hinweg hat Elverfeld (40) an seinem Kochstil konsequent gefeilt, der mit einer durchdachten und überzeugenden Kombination von Einfachheit und Raffinesse besticht. Die Konzentration auf das Wesentliche, klare Strukturen auf dem Teller und das gelungene Spiel des Eigengeschmacks der Produkte mit den unterschiedlichsten Texturen ist ihm wichtig. Seine modern-europäische Küche basiert auf klassischen Elementen, die gerne mit ungewöhnlichen Kombinationen überrascht. Um der Kreativität und Inspiration noch mehr Raum zu lassen, kocht das Aqua-Team seit August in einer der modernsten Küchen des Landes, die nun die doppelte Fläche als bisher bietet.

Der Hesse Elverfeld, der seit zehn Jahren für The Ritz-Carlton tätig ist, ercochte nach nur einem Jahr im Aqua den ersten Stern. 2005, vier Jahre später, folgte Nummer Zwei. Der gelernte Koch, Konditor und Küchenmeister zählt zu seinen Mentoren die Kochlegenden Dieter Biesler und Dieter Müller. Weitere Stationen seiner beeindruckenden Karriere sind die Restaurants Hessler in Maintal Dörnigheim sowie Humperdinck



Hotel Lobby

im Frankfurter Westend. Bei Auslandsaufenthalten in Japan, auf Kreta und in Dubai erweiterte er seinen Erfahrungsschatz.

Die Gourmetbibel Gault Millau ehrt Sven Elverfeld in diesem Jahr mit 19 von 20 möglichen Punkten und wählt sein

„Menu des Jahres“ Die Auszeichnungen des Michelin und Gault Millau sind Ehre und Verpflichtung, so Sven Elverfeld.

Das Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg ist dienstags bis samstags ab 18.30 Uhr geöffnet. Reservierungen unter Telefon 05361-607091.



Küchenchef Sven Elverfeld

Das The Ritz-Carlton, Wolfsburg verfügt über 174 Zimmer und Suiten und liegt inmitten der Autostadt, dem Kompetenz- und Erlebniszentrum rund um das Thema Mobilität. Architektonisch eindrucksvoll als offener Kreis gebaut, bietet das vielfach prämierte Luxushotel neun Konferenzräume, die Restaurants Aqua, The Grill und Hafenterrasse sowie die Newman's Bar. Über 600 Kunstwerke mit dem Schwerpunkt der Fotografie prägen das Ambiente des Hauses, ebenso wie die modern-klassische Ausstattung der renommierten französischen Innendesignerin Andrée Putman.

Weitere Informationen und Buchungen unter **Tel. 05361-607000** und im Internet unter: www.ritzcarlton.com/wolfsburg

Foto: The Ritz-Carlton

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

BEIM RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL KOCHT DIE WELTELITE!



Garten des Kronenschlösschen

25 Michelin-Sterne, internationale Spitzenköche aus Deutschland, den USA, Schweden, Frankreich, Spanien, Österreich und Thailand sowie die besten Winzer aus Top-Regionen wie Bordeaux, Rhône, Priorat, Rioja, Chianti und aus allen österreichischen Weinregionen – beim 13. Rheingau Gourmet & Wein Festival versammelt sich vom 26. Februar bis zum 11. März 2009 wieder alles, was in der internationalen Gourmet-Welt Rang und Namen hat. Mit dabei sind Charlie Trotter aus Chicago, Magnus Ek aus Schweden, Jean-Georges Klein aus dem Elsass und

Jean-François Piège aus Paris sowie die wichtigsten deutschen Drei-Sterne-Köche.

Es liest sich wie das Who is Who der internationalen Gastroszene: Am Herd des Kronenschlösschens geben sich beim 13. Rheingau Gourmet & Wein Festival neben vielen anderen Top-Chefs auch 5 der 50 besten Köche der Welt die Kochlöffel in die Hand. Die Prominenz der Weinwelt ist ebenfalls zugegen. Vom 26. Februar bis zum 11. März 2009 haben Feinschmecker die Gelegenheit, am Können der Küchenstars, deren Re-

staurants zuweilen auf Monate ausgebucht sind, teilzuhaben und dazu erstklassige Weine zu trinken. Ab sofort können die zum Teil stark limitierten Veranstaltungen, die fast alle im Eltviller Hotel Kronenschlösschen stattfinden, gebucht werden. Jedenfalls für die schnellsten, denn die Erfahrung zeigt, dass die ersten Veranstaltungen oft schon nach wenigen Stunden ausgebucht sind.

Für viele der internationalen Top-Chefs ist der Auftritt in Deutschland eine Premiere – und bei manchem mag er eine Ausnahme bleiben. Auf den Gala-Dinners und exklusiven Lunches können Gourmets die außergewöhnlichen Aromen-Kreationen von Spitzenköchen wie Charlie Trotter aus Chicago, Magnus Ek aus Schweden, Vichit Mukura aus dem weltbekannten Mandarin Oriental in Bangkok wie auch der Drei-Sterne-Köche Jean-Georges Klein aus Frankreich und Harald Wohlfahrt, Joachim Wissler, Christian Bau und Nils Henkel aus Deutschland kennenlernen.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

51 Mal kulinarischen Spitzenklasse

Die insgesamt 51 Veranstaltungen beginnen auch in diesem Jahr wieder mit der traditionellen Welcome Party, bei der zehn Kochstars aus der Region und 20 berühmte Weingüter einen kulinarisch fulminanten Festival-Auftakt initiieren. Für die perfekte Festival-Stimmung sorgen drei Live Bands. In den darauffolgenden 13 Tagen und Nächten reicht das Angebot des Festivals von exklusiven Tastings über außergewöhnliche Luncheons bis hin zu Gala-Dinners mit der Weltelite der Köche. Das kulinarische Programm ergänzen Champagner der Spitzenklasse und ausgewählte Weine von Winzern aus der Region und Deutschland, wie Schloss Johannisberg, Robert Weil, August Kessler oder Peter Jakob Kühn sowie Topweine der ganzen Welt vom Napa Valley mit Caymus über österreichische und spanische bis hin zu italienischen und französischen Schwergewichten wie Pio Boffa, Château Lafleur, La Mondotte und Delas.

Beim einzigartigen Weltraritäten-Dinner wird eine exklusive Auswahl internationaler Weine mit 100 Parker-Punkten aus Kalifornien, Spanien, Italien, dem Bordeaux und von der Rhône degu-

stiert. Jean-François Piège, der lange Jahre im „Plaza Athenée“ von Alain Ducasse mit drei Sternen ausgezeichnet und nach seinem Wechsel ins Hotel de Crillon am Place de la Concorde sofort wieder mit zwei Sternen geadelt wurde, serviert zusammen mit dem britischen Sternekoch Marc Fosh aus Mallorca ein 6-Gänge-Menü dazu.

Raritäten aus sieben Jahrzehnten präsentiert Sommelier-Weltmeister Markus del Monego gemeinsam mit Dieter Greiner, Chef der Hessischen Staatsweingüter, am Vorabend der Frühjahrs-Weinversteigerung in Kloster Eberbach beim Gala-Dinner „Versteigerungsspitzen und Schatzkammerweine“ mit Kronenschlösschen-Küchenchef Patrik Kimpel.



Charlie Trotter
Charlie Trotter's, Chicago

Jeden Tag beschließt das Festival mit einem einzigartigen Gala-Dinner, zubereitet von einem der Top-Festival-Köche. So kommen die Gäste in den Genuss eines 5-Gänge-Menüs des Schweden Magnus Ek vom Oaxen Skärgårdskrog. Eine der seltenen Gelegenheiten, den hochmodernen Koch, der von Fachleuten in einem Atemzug mit Küchenwundern wie Ferran Adrià, René Redzepi oder Heston Blumenthal genannt wird, kennen zu lernen. Normalerweise kocht der avantgardistische Skandinavier lediglich von April bis September auf einer winzigen Insel zwei Stunden entfernt

von Stockholm - und nur mit einer Fähre zu erreichen. Wenn man denn überhaupt einen Tisch bei ihm bekommt.

Auch der Chicagoer Charlie Trotter vom Restaurant „Charlie Trotter's“, der zu Amerikas kreativsten und innovativsten Köchen zählt, serviert fünf Gänge seiner Küche, in der er französische Elemente mit amerikanischem Stil vereint. Der Pariser Zwei-Sterne-Koch Jean-François Piège vom Restaurant „Les Ambassadeurs“ im Pariser Leading Hotel de Crillon zeigt den Gästen gemeinsam mit Patrik Kimpel, warum er als einer der wichtigsten Köche Frankreichs gehandelt wird.

Dass Österreich deutlich mehr zu bieten hat als Palatschinken, Marillenknödel und Wiener Schnitzel beweist Jörg Wörther, der bereits den Titel „Koch des Jahrzehnts“ trägt, mit seinem 5-Gänge-Gourmet-Menü. Spaniens kulinarische Zukunft präsentiert der Sternekoch Paco Roncero vom Restaurant „La Terraza & El Bulli Catering“. Bei seinem Gala-Menü können Gäste innovative kulinarische Ideen von der iberischen Halbinsel probieren.



Jean-George Klein ★★★
L'Arnsbourg, Baerenthal

Jeden Tag können die Festivalgäste neue kulinarische Entdeckungen machen. Bei einer Kochshow mit anschließendem Lunch versetzt Vichit Mukura,



...das große Gourmet-Event.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Executive Thai Chef des Mandarin Oriental in Bangkok, die Teilnehmer in die legendäre Kochschule des berühmten Hotels. Der erfolgreiche Kochbuch-Autor und Gewinner der „Noilly-Prat-Trophy“ Heiko Antoniewicz sowie Charlie Trotter zeigen in Cooking Demonstrationen, welche Handgriffe und Zutaten nötig sind, um in der Spitzenliga der Köche zu spielen.



Christian Bau ★★★
Victor's, Schloß Berg, Perl

Ebenfalls zur Mittagszeit lädt Jean-François Piège zum Gourmet Lunch, mit Trüffel und Caviar kochen Patrick Bittner und Patrik Kimpel Périgord-, Sommer-, schwarzen Winter- und Burgundertrüffeln und serviert das Caviar House & Prunier den Gäste beim Caviar-Tasting fünf verschiedene Sorten des schwarzen Goldes, eine Probe, bei der allein der luxuriöse Warenwert die Veranstaltungskosten weit überschreitet.

Zu den Dinners und Luncheons werden exklusive Champagner, herausragende Rheingauer Gewächse und beste Weine von internationalen Spitzenweingütern serviert. In einer Reihe von Tastings können die Festivalgäste zudem legendäre Weine in außergewöhnlich detaillierter Zusammenstellung degustieren. So öffnet eines der renommiertesten Bordeaux-Weingüter, 1er Grand Cru Château Latour, zwölf Jahrgänge zwischen 1955 und 2003. Das hoch renommierte Bordeaux-Château Pichon-



Longueville Comtesse de Lalande offeriert acht große Jahrgänge zwischen 1949 und 2003, und ein besonderes Erlebnis werden Tasting und Gala-Dinner mit Château Lafleur, Pomerol, sein, das dem Château Petrus ebenbürtig ist. Die Douro Boys führen ihre Gäste durch die neuesten Entwicklungen der bekannten portugiesischen Weinregion Douro. Aus dem österreichischen Vorzeigeanbaugebiet Carnuntum können Weine der Spitzenproduzenten von Markowitsch bis Ott verkostet werden. Gemeinsam mit Weinen von 30 Mitglieds-Winzern präsentiert der Verband der Prädikatsweingüter im Kloster Eberbach Spitzentropfen von 21 Winzern aus dem Chianti Classico und von neun Winzern aus dem Piemont.



Nils Henkel ★★★
Schloß Lerbach, Bergisch Gladbach

Die 13 genussvollen Tage und Nächte finden ihren krönenden Abschluss in der

bereits sagenumwobenen Küchenparty im Kronenschlösschen mit den Jeunes Restaurateurs, Livemusik und einem Medley feiner Tropfen aus Deutschland, Portugal und Spanien.

Die verschiedenen Veranstaltungen kosten zwischen 19 und 280 Euro, wobei es sich immer um Pauschalpreise handelt: alles ist eingeschlossen. Bei den Dinners z.B. Empfang, Aperitif, Menü, Weine, Wasser, Café und Digestif. Aus dem Rahmen fällt das Weinraritäten-Dinner, das luxuriöse 1.490 Euro kostet – doch Fachleute wissen: Die Weine sind noch sehr viel mehr wert. Für Gäste, die mehrere Tage im Rheingau verweilen und an einer erlesenen Auswahl der kulinarischen Events teilnehmen möchten, hat Organisator H.B. Ullrich verschiedene Festival-Pakete zu Preisen zwischen 1.100 und 1.700 Euro geschnürt. Das Kronenschlösschen hat insgesamt nur 18 Zimmer, Juniorsuiten und Suiten. Eine frühe Anmeldung ist deshalb zu empfehlen.

*Rheingau Gourmet Festival GMBH
Kronenschlösschen
Rheinallée
65347 Eltville-Hattenheim
Tel: +49 - 67 23 -640
Fax: +49 - 67 23-76 63
info@kronenschloesschen.de
www.rheingau-gourmed-festival.de*

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

SEADREAM

DER YACHT CLUB FÜR KENNER, GENIESSER UND VERWÖHNTE

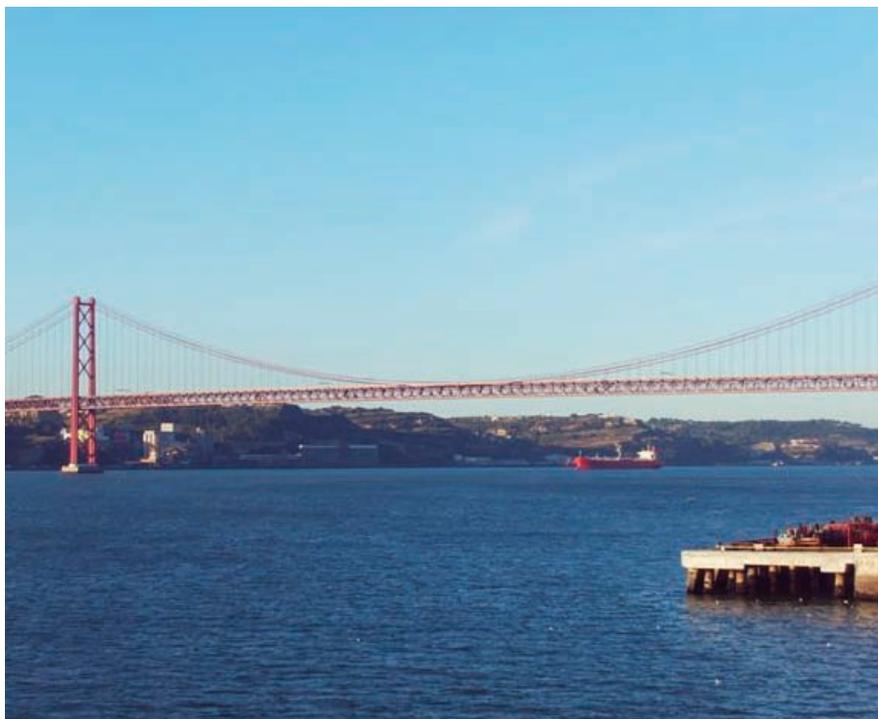
Klaus Lenser

It's Yachting not Cruising ist die Devise der beiden kleinen Kreuzfahrtschiffe Seadream I und Seadream II.

In der Tat eine Kreuzfahrt auf der Seadream ist etwas ganz besonderes, objektiv bestätigt wird diese Besonderheit auch dadurch, dass die meisten Passagiere, die ich während meiner Reise an Bord traf, schon mehrfach mit der Seadream unterwegs waren. Das ist für mich das beste Zeichen von großer Zufriedenheit. Der wohlthuende Unterschied zu den riesigen Passagierschiffen ist die Tatsache, dass die Seadream höchstens 110 Gäste mitnehmen kann. Da ist die Relation, Gäste zur Schiffsmannschaft (95), nahezu eins zu eins. Die Atmosphäre an Bord ist zwanglos familiär, nach einem Tag hat man mit den meisten Mitfahrern ein paar Worte gewechselt und fühlt sich unter Freunden.

Die Mannschaft trägt ein Übriges zur Auflockerung und zum Wohlfühlen bei. Freundlich, nicht aufdringlich, aber sehr aufmerksam wird jedem Passagier das Gefühl, er sei der einzige an Bord, vermittelt. Wünsche werden unausgesprochen erfüllt, und die kleinsten Gewohnheiten des Gastes werden registriert und wie selbstverständlich umgesetzt. Verständigungsprobleme gibt es, trotz oder gerade wegen der internationalen Mannschaft, nicht. Bordsprache ist englisch, aber deutsch ist auch kein Problem.

Die Seadream I ist ein modernes luxuriöses Schiff mit Komfort, der den großen Kreuzfahrtschiffe übertrifft. Die Kabinen sind großzügig, praktisch und bequem, TV, Telefon, Minibar sind obli-



Hafeneinfahrt von Lissabon

gatorisch, mehr Komfort geht nicht. Der Aufenthalt an Bord, auf See, wird zu einem Erlebnis mit sehr hohem Verwöhnfaktor.

Die Zeit am Pool ist kurzweilig, Drinks oder was sonst das Herz begehrt, werden in gewünschter Menge und großer Auswahl - ohne Aufpreis - serviert. Wer mag lässt den Champagner in Strömen fließen. Ganz abgesehen von der erstklassigen Weinauswahl, die eine Entscheidung schwer macht. Relaxen auf den unterschiedlichen Decks, mit oder ohne Unterhaltung, ist je nach Mentalität und Wunsch möglich.



Seadream Yacht

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Kapitän Bjarne Smorawski

Rückzugsmöglichkeiten in stille Ecken gibt es ausreichend. Ein zeitgemäßes Fitness - Angebot, betreut oder unbetreut, hilft bei dem Kampf gegen die Kalorien, spätestens nach zwei Tagen an Bord, wird die Kalorienfrage zum zentralen Thema. Die exzellente Küche des polnischen jungen Küchenchefs – Tomasz Kozlowski - ist täglich eine Versuchung und lässt alle guten Vorsätze vergessen. Hummer, Kaviar und weitere kulinarische Spezialitäten stehen jeden Tag auf der Dinnerkarte, für ganz Hungrige werden zwischen den Hauptmahlzeiten raffinierte Snacks serviert die einen ständig in Konflikte stürzen. Aber ausprobieren sollte man schon alles, es lohnt sich. Beruhigen Sie doch Ihr Gewissen mit einer Original Thaimassage, die Masseurinnen sind ausgebildete Expertinnen aus Thailand, und schon fühlen Sie sich besser. Ein Erlebnis ist jeden Tag der ab 17:00 Uhr servierte Sundowner an der TOP-Bar. Die Passagiere kommen schnell miteinander ins Gespräch, gesellschaftliche Unterschiede gibt es

nicht. Der Unternehmensvorstand tauscht seine Erlebnisse mit dem Polizisten aus New York ebenso aus wie der Journalist mit der Rentnerin aus Kopenhagen. Man trifft sich hier und redet über den Tagesausflug an Land und betont wie gut es doch an Bord und wie groß der Verwöhnfaktor ist. Zu der lockeren Atmosphäre trägt auch bei dass es keinen Dresscode gibt, jeder kleidet sich so wie es für ihn am bequemsten ist, lediglich am Abend zum

zwei hübschen jungen Damen, ist usual Dress erlaubt. Uns hat die Reise an die Westküste Portugals und Nordafrikas bis zu den Canarischen Inseln geführt. Von Lissabon bis Santa Cruz auf Teneriffa. Unser erster Hafen war Casablanca in Marokko, die Stadt übt immer noch auf Besucher des „Abendlandes“ eine eigenartige Faszination aus. Hier trifft das alte Afrika auf das moderne westlichorientierte Afrika. Pulsierendes Leben, junge Frauen in Mini Röcken



Black Jack mit zwei Glücksfeen

Dinner ist ein Jackett erwünscht. Krautwattenzwang gibt es nicht. Selbst im Mini Casino (Black Jack), betreut von

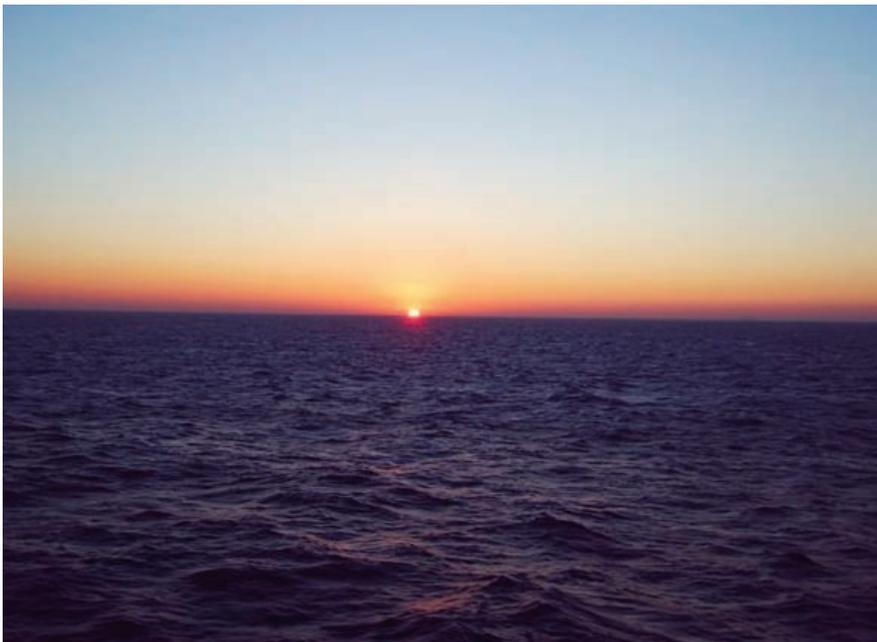
aber auch tief verschleierte, prägen das Stadtbild. „Rick's Café“ und Humphrey Bogart habe ich leider nicht gefunden. Der nächste Hafen war Agadir, 1969 durch ein Erdbeben zu einhundert Prozent zerstört, ist es jetzt eine moderne Stadt, die zum großen Teil vom Tourismus lebt und in der viele Europäer Ferienwohnungen haben.



Casablanca

Von Agadir ging es nach Lanzarote, während der Überfahrt war das Wetter nicht ganz so wie es der dänische Kapitän Bjarne Smorawski bestellt hatte, etwas Wellengang trübte einigen Mitreisenden die Stimmung und den Appetit.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Abendstimmung

Schnell vergessen war aber das Wetter auf der herrlichen Insel Lanzarote, die exotische Blumen- und Tierwelt ließ uns schnell das schlechte Wetter auf See vergessen. An diesem Tag hatte der Kapitän Einsehen mit uns und änderte seinen Routenplan so, dass wir jeden Abend spätestens um 18:00 Uhr im Hafen waren. Der Käpt'n begründete das mit dem Hinweis, dass es doch sehr schade ist wenn für einige Passagiere wegen des schlechten Wetters, das Dinner ausfallen muss.



Küchenchef Tomasz Kozlowski

Beifall war ihm sicher.

Von Lanzarote ging es weiter nach La Gomera, dieser kleinen feinen Insel der Kanaren, mit dem ältesten National Park der Inselgruppe. Das Wetter wurde besser die Stimmung auch und alle waren glücklich sich wieder ganz dem Genuss an Bord widmen zu können. Das hatte seinen Grund, der mehrfach wegen des Wetters abgesagte, berühmte und beliebte Champagner und Kaviar Splash fand statt. Nach glaubhafter Auskunft des Kapitäns sind in einer Stunde 12,5 Kilo Kaviar von 98 Passagieren verzehrt worden!!

Unsere letzte Station war Santa Cruz auf Teneriffa, der Frühlingsinsel mit dem noch aktiven Vulkan Teide. Eine traumhaft schöne Woche ging viel zu schnell zu Ende. Bleibt festzustellen, dass Yachting auf der Seadream ein Reiseerlebnis mit besonders schönen Erfahrungen und luxuriösen Angeboten ist. Die Seadream II wurde auf der ITB mit dem

Kreuzfahrt Guide Award 2008 „Mehr Service geht nicht“ ausgezeichnet, ich finde zu recht!! Ihr nächster Urlaub heißt Yachting not Cruising da bin ich sicher.



Seadream im Hafen

**Seadream Buchungen:
Rademacher Reisen GmbH
Partnerschaftsweg 11
D - 45966 Gladbeck
Tel. +49-(0)2043 -377634
Fax: +49(0)2043 - 44219
info@rademacherreisen.de
www.rademacherreisen.de**

Fotos: Seadream

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Wer sich schweren Herzen nicht trennen mag, für den haben wir in Santa Cruz noch eine Empfehlung, das Stadthotel Taburiente ist der ideale Ort das Seadream Erlebnis entspannt und genussvoll ausklingen zulassen. Hängen Sie einfach 2 bis 3 Tage dran und lassen Sie sich von Küchenchef Diego Camacho und der Restaurantchefin Alejandra Marizcurrena verwöhnen. Das Hotel liegt an einer kleinen ruhigen Nebenstrasse, aber zentral. Von hieraus kann man zu Fuß die Stadt erobern und alle Sehenswürdigkeiten gut erreichen. Der Küchenchef ist einer der besten der Insel und Experte der lokalen Küche. Wir haben ihn nach seiner Spezialität gefragt, er hat sie uns verraten. Ein Dessert das zu Ostern in Andalusien eine



Restaurantchefin Alejandra Marizcurrena

hunderte Jahre alte Tradition hat, übersetzt heißt es „Armer Ritter mit Reisschaum“ Ich verspreche Ihnen, das ist ein Genuss der nicht auf dem Teller liegenbleibt, auch nach einem üppigen Mehrgangmenu nicht.



Teneriffa

Viel Spaß beim Nachkochen
und guten Appetit

Rezept: nächsteSeite



Hotelzimmer, Stadthotel Taburiente

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Küchenchef *Diego Camacho*

Armer Ritter mit Curry und Milchreisschaum

Für 4 Personen

Zutaten für den Armen Ritter

1	Scheibe trockenes Brot
250 ml	flüssige Sahne
50 g	Zucker
1 g	Curry
1	Lorbeerblatt
	Mehl
	Eier

Zutaten für den Milchreis

100 g	Zucker
80 g	Rundkornreis
400 ml	Vollmilch
1	Zimtstäbchen
	geriebene Zitronenschale

Vorbereitung für den Armen Ritter

Man mischt die Sahne mit dem Zucker, Curry und Lorbeerblatt in einem Topf und bringt es zum Kochen. Danach wird die Mischung vom Herd genom-

men, man taucht die trockene Brotscheibe ein und lässt sie 6 Stunden zugedeckt durchziehen.

Nachdem man die eingeweichte Scheibe mit einer Schaumkelle aus dem Topf genommen hat, wälzt man sie in Mehl und Eier. Der Arme Ritter wird in Olivenöl braun gebraten.

Man kocht den Reis mit der Milch, dem Zimt und der geriebenen Zitronenschale ungefähr 14 Minuten. Danach gibt man den Zucker dazu und verrührt alles.

Sobald der Reis kalt geworden ist mixt man ihn in der Turbomix, bis er eine

cremige Konsistenz angenommen hat.

Mit Hilfe eines Sifons mit Lebensmitteltreibgas dekoriert man den Teller der Milchreisschnee. Den Armen Ritter legt man auf den Schaum.

Fotos: Lenser

*Taburiente Hotel
38001 Santa Cruz Tenerife
Fon: +34 922 27 60 00
Fax: +34 922 27 05 62
E-Mail: hotabu@teletelone.es*



Armer Ritter mit Curry und Milchreisschaum

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

RELAIS & CHATEAUX HOTEL DOLLENBERG IN BAD PETERSTAL-GRIESBACH: TISCHLEIN DECK DICH!



Tischlein deck Dich! auf 1000 Meter Höhe über dem Schwarzwald

Gunther Schnatmann

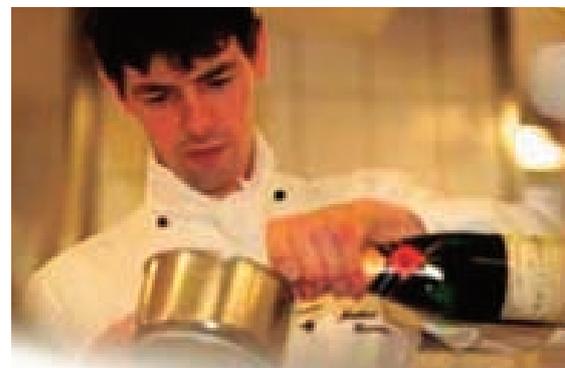
Meinrad Schmiederer macht es gerne spannend. Der Hotelier des Hauses Dollenberg erwandert zusammen mit seinen Gästen regelmäßig die Höhen des nördlichen Schwarzwalds. Oberhalb der steinernen „Teufelskanzel“ ziehen sich spektakuläre Wege hin. Die Luft ist klar, der Wind pfeift über den Bergkamm. Doch wann die Wanderer ihre verdiente Rast machen, bleibt unklar – bis Meinrad Schmieder seine Gäste um eine weitere Wegbiegung führt. Dahinter eröffnet sich auf 1000 Meter Höhe ein traumhaftes Panorama, der Blick schweift zur Rheinebene und bis nach Straßburg. Und vor den hungrigen Wanderern steht eine festlich gedeckte Tafel. Einfach am Wegesrand, kurz bevor der Hang abfällt, mit Rundumblick von jedem Platz aus.

Das Edel-Picknick „Tischlein deck Dich“ ist in der warmen Jahreszeit eine der kulinarischen Haupt-Attraktionen des Hotels Dollenberg (5 Sterne Superior) in Bad Peterstal-Griesbach. Koch Martin Herrmann serviert für die Wanderer eine Mischung aus leichter und „kräftiger“ Kost: Etwa marinierte Hummermedaillons mit Champignons und Tomaten vorneweg – und im Hauptgang Rinderlende auf Pfifferling-Wurzelgemüse mit Balsamicojus und Pommes Risollées. Dazu reicht er passenderweise Weine aus der Gegend – Weißen Burgunder Kabinett trocken oder Spätburgunder Spätlese trocken Barrique, beide von Durbacher Winzern.

Aber auch in der kälteren Jahreszeit hält Meinrad Schmiederer für seine Gäste einige Überraschungen parat.

Etwa Küchenparties oder Wein-Gala im Spiegelsaal des Hotels. Richtig urige Atmosphäre herrscht auf der Renchtalhütte, einem Berggasthaus auf der anderen Talseite gegenüber dem Dollenberg. Hier hat Schmiederer die Gasträume mit gemütlichen Sitzcken ausgestattet. Passend dazu die Speisekarte mit typisch Schwarzwälder Spezialitäten wie Kraftbrühe mit Flädle und Maultaschen, Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln oder dem herzhaften „Vesperkorb Renchtalhütte“.

Auf die lokalen, erlebnisreichen Genüsse haben Schmiederer und Küchenchef Herrmann noch eins draufgesetzt: das Gourmet-Restaurant „Le Pavillon“ als Herzstück des Hotels. Hier hat sich Martin Herrmann einen Michelin-Stern und 16 Punkte im Gault Millau erkocht. Insbesondere die Schwäbisch-Badische Prominenz von Chor-Legende Gotthilf Fischer über Barde Tony Marschall bis hin zu den Politikern Schäuble und Oettinger lässt sich hier gerne bekochen.



Chef Martin Herrmann hat sich bereits einen Stern erkocht

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Hotelier Meinrad Schmiederer (3. v. r.) sorgt mit seiner Gattin für Erfrischungspausen während der Wanderung

Die Gourmet-Küche im Dollenberg ist denn auch typisch für die Mentalität im Südwesten: Handwerklich erste Klasse, Perfektion bei Gerichten und Service. Der Gast kann sicher sein, dass die Gerichte auf den Tellern sich bewährt haben, dass hier der Geschmack nicht

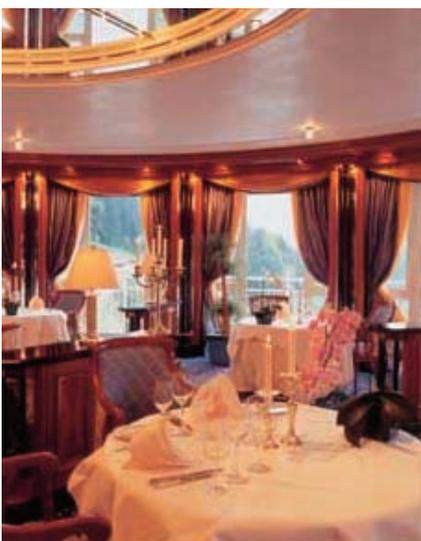
zu kurz kommt. Riesige Experimentierfreude mit ausgefallensten Kombinationen springt einem im „Le Pavillon“ nicht auf die Gabel. Aber das muss in dieser bodenständigen Gegend nicht sein. Und so genießt der Gast ohne Geschmacksverwirrung seine marinierten Jakobsmuscheln, poeliertes Steinbuttfilet, Tagliatelle mit weißem Trüffel oder Milchkalbfilet mit karamellisierten Schalotten.

Schön dagegen, dass Schmiederer sich beim Erholungsprogramm für seine Gäste immer wieder etwas Neues einfallen lässt. Im Spa-Bereich zum Beispiel neue Behandlungen und Entspannungsprogramme. Und der jetzt bereits gut ausgestattete Schwimmbad- und Saunabereich soll ab 2009 in ganz neuen Dimensionen ausgebaut werden. Das Dollenberg ist also immer für Überraschungen gut. Meinrad Schmiederer – Hotelier mit Leib und Seele – ist der Garant dafür, dass dies so bleiben wird.

Adresse und Infos:

*Relais & Chateaux Hotel Dollenberg
77740 Bad Peterstal-Griesbach
Tel. 0 78 06 / 78-0
Fax 0 78 06 / 12 72
Email: info@dollenberg.de
www.dollenberg.de*

Fotos: Schnatmann



Gourmet-Restaurant "Le Pavillon"



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

MIT DER FINNLINES-FRACHTFÄHRE NACH ST. PETERSBURG: RAUE SEELUFT, HERZLICHES KLIMA



Innen und außen neu renoviert: Die „Translubeca“

Gunther Schnatmann

Es ist ein Erlebnis der besonderen Art. Am Lehmannkai in Lübeck herrscht geschäftiges Treiben. Container und LKW-Trailer werden mit Tempo und höchster Präzision über die breite Rampe in den 157 Meter langen Rumpf der Frachtfähre Translubeca transportiert. Am Rand der Rampe weist ganz unerwartet ein Schild "Rezeption" den Weg hinauf in den Aufbau des Schiffes. Über Treppen und Lift erreicht der Passagier ein Refugium, das ganz auf den Privatgast abgestellt ist, der einmal die faszinierende Kombination aus Nutzschiiff und schwimmendem Hotel für eine überschaubare Zeit erleben will.

Rund 60 Stunden, zweieinhalb Tage, dauert die Fahrt mit der Translubeca von Lübeck nach St. Petersburg. Hier sind die maximal 84 Passagiere beim entspannten Bordleben unter sich, es herrscht kein Massenbetrieb wie bei Kreuzfahrten oder Auto-Fähren. Abfahrt ist jeden Samstag – auch im Winter, wenn die Ostsee zum Teil zugefroren ist. Die unter finnischer Fahne laufende und mit deutsch-russischem Personal fahrende Translubeca erfüllt die höchste Eisbrecher-Klasse und bietet daher gerade von Dezember bis März bei Eisfahrt fantastische Eindrücke bei absoluter Sicherheit.

Die 1990 gebaute Translubeca erstrahlt seit letztem Herbst in neuem Glanz. Sie wurde außen wie innen renoviert, das Ambiente ist sauber und mit echtem Holz ausgestattet. Ein Luxus-Kreuzfahrer ist die Translubeca freilich nicht. Und das macht ihren Charme aus. Der Passagier bekommt Technik und geschäftiges Treiben der Crew hautnah mit. Gleichzeitig gewinnt er ganz von selbst Kontakt zur freundlichen Besatzung, die sich mustergültig um ihre "wertvollste Fracht" bemüht, abends an der Bar ihr Seemannsgarn erzählt und viele Tipps zum Landgang in St. Petersburg parat hat.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Hier fühlt sich jeder Passagier als Gast erster Klasse. Zudem gibt es keine Billig-Varianten der Unterbringung, wie etwa kleine Innenkabinen. Alle Kabinen für ein bis vier Personen sind großzügig (20 bis 24 Quadratmeter), alle nach Außen, alle mit Bad/WC/Dusche, TV, Schreibtisch und Telefon. Das Büffet – Vollpension ist obligatorisch - hat gehobenen Kantinencharakter mit breiter Auswahl. Herauszuheben ist das Fisch-Angebot: Meeresfrüchte gibt es reichlich und frisch, daneben Geräuchertes von Lachs bis Aal, stets liebevoll angerichtet. Wer hier das gesunde Angebot nutzt, sich bei Spaziergängen an Deck dem Ostsee-Reizklima ausgiebig aussetzt und dann in der Kabine oder in einer der zwei bordeigenen Saunen (im Sommer gibt es auch einen kleinen Außen-Pool) entspannt, kann schon fast von einer "Translubeca-Kur" sprechen.



Atemberaubende Kulisse von St. Petersburg

Stunden mit einem guten Buch und Blick auf die Weite der Ostsee genießen. Oder beides. Auf jeden Fall empfiehlt sich ein Fernglas. Unzählige Schiffe vom

faszinierende Metropole St. Petersburg, die nördlichste Millionenstadt der Welt.

Um St. Petersburg zu erkunden, empfiehlt es sich, bereits bei der Reisebuchung (inklusive Visa-Beschaffung) eine Tour, Führung oder zumindest den Taxitransfer vom Hafen zu ordern. Zahlreiche Luxushotels wie das Astoria bieten in St. Petersburg höchsten internationalen Standard. Wer nicht umziehen möchte, kann ganz einfach zwei weitere Nächte im Hafen auf dem Schiff übernachten und danach zurückfliegen oder auch wieder auf See die Rückfahrt nach Lübeck antreten, womit dann eine komplette Woche ausgefüllt ist.

St. Petersburg ist sicher eine der faszinierendsten Städte der Welt. Hier ist der Umbruch Russlands hautnah spürbar, hier pulsiert das Leben, ohne die Wolkenkratzer-Auswüchse der anderen aufstrebenden Länder. St. Petersburg ist eine durch und durch historische Stadt. Zwei Tage reichen gerade, um all die Kultur, die vielen



Großzügige Kabinen machen die Ostsee-Durchquerung zum erholsamen Erlebnis

Die Passagiere können also auswählen: Hineintauchen ins Bordleben inklusive der Bordbar oder ganz ruhig

Großfrachter bis zum Fischkutter ziehen vorbei. Dazu Küsten und Inseln wie Bornholm oder Gotland. Die ideale Entspannung vor dem Eintauchen in die

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Das rekonstruierte weltberühmte Bernsteinzimmer im Katharinenpalast

wunderschönen Ecken am Rande der unzähligen Kanäle und die prunkvoll restaurierten Paläste in der Stadt und außerhalb (etwa den Katharinenpalast in Puschkin mit dem rekonstruierten Bernsteinzimmer) zu erkunden. Dazu urige oder luxuriöse Restaurants, Märkte und Kaufhäuser. Natürlich ist der Besuch des neben dem Louvre größten Kunstmuseums Eremitage ein Muss, für den fast ein ganzer Tag eingeplant werden sollte.

Wer nach so vielen Eindrücken am Abend wieder auf die Translubeca zurückkehrt, fühlt sich dann dort auf seiner "deutschen Insel" wahrhaft zuhause. Eindrücke können mit dem teils russischstämmigen und gut Deutsch sprechenden Personal aufgearbeitet werden, dazu gibt es Tipps für den nächsten Tag. Die entspannteste Art, um einmal kurz aber intensiv in das Riesenreich Russland hineinzuschnuppern!

Buchung und Information

Die Translubeca der Finnlines bedient wöchentlich ab Samstagabend die Strecke Lübeck-St. Petersburg. Es gibt einen Zwischenstopp in Saß-

nitz/Rügen mit Zugstiegsmöglichkeit. Buchbar sind: Hinfahrt nach St. Petersburg mit drei Übernachtungen. Oder Hinfahrt plus Nutzung des Schiffes als Hotel in St. Petersburg für ein bis zwei weitere Nächte. Oder Hin- und Rückfahrt mit Hotelnutzung des Schiffes in St. Petersburg (Gesamtzeit eine Woche).

Finnlines Passagierdienst
Zum Hafenplatz 1, 23570 Travemünde
Telefon 04502/805 43
Fax 04502/805 44
Email: travemuende@finnlines.com
www.finnlines.com

Finnlines betreibt Passagierdienste mit 14 kombinierten Fracht-/Passagierfähren auf den Linien Travemünde - Helsinki, Travemünde - Malmö, Naantali - Kapellskär und Lübeck - St. Petersburg.

Fotos: Schnatmann, Finnlines



Kunst und Pracht in üppiger Dimension: Die Eremitage in St. Petersburg

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT



Wellnessoase zur Waldburg im Hotel Ritterhof

Bereits die Anfahrt zum familiär geführten Hotel Ritterhof in Seis am Schlern macht Laune: beschwingt an Tälern und himmelhohen Bergen vorbeifahren, immer weiter Richtung Süden, spüren wie sich die Luft verändert. Sogar das Licht erscheint weicher, sanfter und die Landschaft lieblicher. Mitten in den Dolomiten fühlen sich Gäste im Genießerhotel Ritterhof angekommen.

Unter anderem sieht, riecht und schmeckt man hier: Pflaumensalbei, Afrikanisches Zitronenkraut, lila Chili aus Ecuador, Glockenpaprika, Persische Flussminze und Persisches Bergkraut. „Diese einmaligen Pflanzen zu betreuen ist natürlich eine Herausforderung“, verrät Gärtnerin Zinke augenzwinkernd. „Zitronenkraut aus Afrika, Flussminze aus Persien multikulturell, aber sie verstehen sich alle gut!“

Genuss ist zeitlos und Gastfreundschaft hat bei der Familie Oberhofer oberste Priorität. Inmitten des malerischen Bergdorfes Seis am Schlern umringt von saftigen Wiesen und mächtigen Wäldern liegt das Hotel Ritterhof in einer sonnigen Höhlenmulde auf 1.000 m Seehöhe. In der Genießerhochburg lassen Gerichte aus der regionalen Feinschmeckerküche, der lustvollen mediterranen Küche und der kalorienbewussten Vitalküche Gourmetfreunde aufjubeln. Naschkatzen kommen bei sündhaft leckeren Desserts und hausgemachten Birnenstrudeln und Marmorkuchen ins Schwärmen.

Die gute Fee erfüllt mehr als drei Wünsche in der Ritterhofs Wellnessoase zur Waldburg. Rundum glücklich sein, sich wohlfühlen, gesund und ausgeglichen sein: die Ganzheitsmethode spricht den Menschen als dynamische Einheit von Körper, Geist und Seele an. Die milde Bio-Vital Sauna, die Vitalduschen oder das Kneippbad wirken hervorragend anregend und beleben die Sinne. Der Waldburgbrunnen – ein extra großer Whirlpool – verzaubert mit ent-

spannenden und prickelnden Momenten.

Die Seiser Alm, ein sommerliches Blütenwunder auf einer 60 km² großen Hochweide, verwandelt sich in der kalten Jahreszeit zu einem Langlauf- und Familienskiparadies. Das bunte Miteinander von Almwiesen und Wäldern, in dem eine Unzahl malerischer Almhütten das Landschaftsbild nachdrücklich prägen, bilden einen Ort, wo sich Urlauber nur wohlfühlen können. Für Kulturliebhaber liegt der Ritterhof ideal nicht weit von den schönsten Kulturstädten Norditaliens entfernt. Bei gemeinsamen Ausflugsfahrten in die Oper von Verona oder zu den Dogenpalästen nach Venedig kann man das „dolce vita in bella italia“ auf sich wirken lassen.

Kontakt und Reservierung:

Hotel Ritterhof
Familie Oberhofer
I-39040 Seis am Schlern
Schlernstraße 37
Telefon: +39 (0) 0471 / 706 522
Fax: +39 (0) 0471 / 707 291
e-mail: info@ritterhof.com
www.ritterhof.com

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Rezidor eröffnet das Radisson SAS Hotel Bukarest

Die Rezidor Hotel Group hat das Radisson SAS Hotel Bukarest eröffnet – das 424 Zimmer umfassende First-Class-Haus mitten im Stadtzentrum direkt an der bekannten Einkaufsstraße Calea Victoriei gelegen, nur wenige Gehminuten vom Geschäftszentrum, vielen Sehenswürdigkeiten und dem Museumsareal entfernt, fasziniert das Radisson SAS mit einem für ein Stadthotel außergewöhnlichen Resortambiente: In einem weitläufigen Innenhof laden Außenpool, Sonnenliegen, eine Poolbar und Gartenanlagen zum Entspannen ein.

Das Ambiente des Hotels ist modern-stylish, edle Materialien in Naturtönen



Radisson SAS Hotel Bukarest

harmonieren mit farbigen Lichtern, Wasserspielen und eine Bar in Eisoptik sorgen für eine entspannende Atmosphäre.

Die Zimmer und Suiten sind luxuriös möbliert und mit LCD-Flachbildschirm, Klimaanlage und kostenfreiem kabellosem Internetzugang technisch auf dem neuesten Stand. Das umfangreiche gastronomische Angebot des Radisson SAS Hotels reicht vom eleganten Feinschmeckerrestaurant "Prime Steaks and Seafood" mit offener Küche über das Hauptrestaurant "Dacia Felix", in dem auch das reichhaltige Frühstücksbuffet offeriert wird, bis zum trendigen "Caffé Città" mit norditalienischen Spezialitäten. Die rund um die Uhr geöffnete "Blå Bar" in der Lobby ist durch einen Glasboden und den Tresen in Eisoptik indirekt blau beleuchtet, in der ruhiger gelegenen "Dark Blå Bar" genießen Aficionados ausgesuchte Zigarren und edle Whiskys. Bei schönem Wetter werden zudem am "Pool Side Grill" ganztags leichte Gerichte und auf der Terrasse der "Light Blå Bar" Getränke serviert.

Mit zwei Millionen Einwohnern ist Bukarest das wirtschaftliche, politische und kulturelle Zentrum Rumäniens. Die kosmopolitische Stimmung und der dominierende französische Einfluss in der Architektur brachten Bukarest den Beinamen "Micul Paris" (kleines Paris) ein. Heute herrscht in der Stadt bunte architektonische Vielfalt - Gebäude im K.u.k-Stil stehen neben Blöcken in

Bauhaus-Manier der 30er Jahre, hinzu kommt der protzige Zuckerbäckerstil des Diktators Ceausescu, der auch den Parlamentspalast und damit nach dem Pentagon das zweitgrößte Gebäude der Welt bauen ließ. Die quirlige Stadt befindet sich im Umbruch, viele Gebäude sind bereits renoviert, es wird erneuert und gebaut, moderne Autos und schicke Boutiquen sind überall zu sehen.



BlaBar, Radisson SAS Hotel Bukarest

Federführende Architekten waren Uri Blumenthal und Uri Shetrit, für das Interior Design zeichnet Baruch Zuker (www.bukizucker.com) verantwortlich.

Weitere Informationen unter
www.rezidor.com

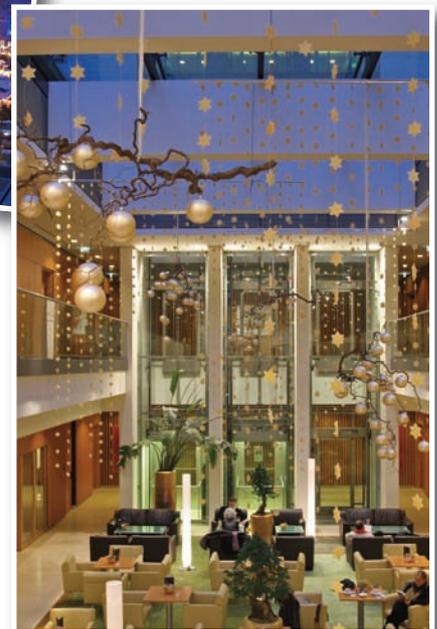
Tipps für Weihnachten und Sylvester für **Gour-med**-Leser

Restaurant 44 Berlin

Weihnachts – und Sylvesterdinner mit Blick auf Kudamm und Gedächtniskirche

In einem einzigartigen Ambiente bietet das Berliner Swissôtel in diesem Jahr zu Weihnachten und Sylvester exklusive kulinarische Abwechslung für verwöhnte Gaumen. Genuss für die ganze Familie lautet die Devise. Weihnachtliche Kreationen, vom Gast individuell zusammenstellbar, versprechen Genuss pur. Vom 3 Gang bis 6 Gang Menu, Wein und Champagner inklusive, der Gast hat die Qual der Wahl. Ein Feuerwerk von atemberaubender Schönheit begrüsst in der Sylvesternacht das Neue Jahr.

Wer das Besondere sucht ist im Swissôtel gut aufgehoben.



Swissôtel Berlin GmbH

Restaurant 44
Augsburger Strasse 44
10789 Berlin

Tel.: +49 30 220 10 2288

www.swissotel.com
www.restaurant44.de

Spezialist zum scharfen Anbraten: Bratpfannen mit heißem Kern

Wenn es darum geht, Rösti, Bratkartoffeln, Steaks, Fisch- oder Geflügelscheiben scharf anzubraten, sind Eisenpfannen die beste Wahl. Die Bratpfannen »Black Line« von Spring zeigen hier ihre besonderen Vorzüge. Aus dickem Massivstahl können sie stark erhitzt werden und geben die Wärme schnell und gleichmäßig an das Bratgut weiter. Durch diese Methode schließen sich beispielsweise beim Fleisch schnell die Poren, so dass der Fleischsaft nicht mehr austreten kann. Gleichzeitig erhält es seine Bräune. Die für alle Herdarten geeigneten Eisenpfannen sind mit einem durchgehenden abgewinkelten Stil versehen, der die Handhabung beim Braten erleichtert. In einer viel benutzten Pfanne klebt nichts an, wenn sie regel-



mäßig mit Öl eingerieben wird. Dadurch erhält dieses Kochgeschirr eine schützende Patina und benötigt immer weniger Fett. Es empfiehlt sich daher nicht eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine, da diese Schutzschicht sonst beeinträchtigt wird. Vier Größen stehen zur Wahl: ø 20 cm, ø 24 cm, ø 28 cm und ø 32 cm. Auf allen »Black Line«-Bratpfannen gewährt das Schweizer Unternehmen 10 Jahre Garantie.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an: L & L Kommunikation Ursulastr. 19 33335 Gütersloh Telefon (05241) 702 555 Fax (05241) 702 556 info@L-L-Kommunikation.de www.L-L-Kommunikation.de

Pfeffer und Salz Mühlen von Spring Schickes Design, hochwertiges Mahlwerk, für Profis und Hobbyköche aber auch für Geniesser

Der soll dahin gehen wo der Pfeffer wächst, diese überlieferte Sprichwort wünschte, wen auch immer, jemanden weit weg. Heute könnte dieses Sprichwort den Wunsch äußern jemanden dort hin zu wünschen wo es besonders guten Pfeffer und andere Gewürze gibt. Denn, Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer und Salz schon lange nicht gleich Salz. Da ist es schon ein Stück Kultur Pfeffer und Salz in Gefäßen zu präsentieren die der Bedeutung der Gewürze gerecht werden.

Mühlen aus dem Haus William Bounds von Spring sind von elegantem Design und hoher Qualität. Das patentierte Keramikmahlwerk zerquetscht die Körner, dadurch kommt der frische würzige Geschmack besonders gut zur Geltung. Beidseitiges Drehen verhindert Verkleben und Verstopfen des Mahlwerks.



Die hochwertigen Gewürzmühlen der Serie „Signatur“ von Spring gibt es in verschiedenen Ausführungen und Design im Fachhandel für 49.90 €.

info: www.spring.ch

Fotos: Spring

Zur Wahl stehen folgende Modelle:

- Salz- und Pfeffermühle in Holz espresso
- Salz- und Pfeffermühlen in Holz natur, wobei das Oberteil aus Edelstahl ist
- Salz- und Pfeffermühlen aus gebürstetem Edelstahl
- Salz- und Pfeffermühlen mit Oberteil Edelstahl/Unterteil Edelstahl pulverbeschichtet rot
- Salz- und Pfeffermühlen mit Oberteil Edelstahl/Unterteil Edelstahl pulverbeschichtet schwarz
- Salz- und Pfeffermühlen mit Oberteil und Unterteil Edelstahl pulverbeschichtet weiß
- Pfeffermühle mit Oberteil und Unterteil Edelstahl pulverbeschichtet schwarz
- Gewürzmühle (entweder als Salz- oder Pfeffermühle zu verwenden) mit Oberteil Edelstahl pulverbeschichtet weiß/Unterteil Edelstahl pulverbeschichtet schwarz

HEUTE:
WUNDERBARE WEIHNACHTSGESCHENKE FÜR DEN LETZTEN AUGENBLICK, VON ZIEMLICH TEUER (BÜCHER ÜBER HOTELS, GROSSE UND KLEINE) BIS ZIEMLICH PREISWERT: DAS BESTE BUCH ÜBER KRÄUTER UND GEWÜRZE UND DER WITZIGSTE TITEL ÜBER WEIN.

Horst-Dieter Ebert Buch – Tipps

Britische Sexbomben Cool Hotels

"Cool Hotels. Best of Europe"
Verlag teNeues, Kempen, 396 Seiten, 79,90 Euro
ISBN 978-3-8327-9235-0

Dieser Trumm von Buch kommt in einer Art Pappkoffer mit Griff, so sind die rund 4,2 Kilo jedenfalls halbwegs transportabel. Unsere geliebten Coffeetable-Books werden immer größer, stattlicher, schwerer und – als Präsente immer gewichtiger; das ist offenbar die Idee der Verleger, die ja mehr im (Weihnachts)Geschenkebusiness als im Buchgeschäft zuhause sind.

Doch in diesem Band wiegt ja auch der Inhalt schwer: Hier werden 94 Hotels in Europa kurz, doch in fünf Sprachen porträtiert, etwas ausführlicher bebildert, auf zwei bis sechs Seiten und dann der Gemeinde der "Cool Hotels" eingebürgert. Da gibt es viel zu bestaunen und zu entdecken. Auch eine neue und sehr viel überzeugendere Definition von "Cool Hotel":

"Wer einmal eine Nacht im Boudoir einer britischen Sexbombe oder in der surrealen Fantasiewelt eines französischen Modeschöpfers verbracht hat, weiß, wovon die Rede ist... Clean Chic hinter einer spanischen Palastfassade, amerikanischer Lodgestil in den europäischen Alpen – es sind solche Stilbrüche, die Coolness ausmachen." Die Auswahl überrascht dann trotzdem: Der Leser darf gespannt sein

Gastronomische Oberliga Das grosse Buch der Kräuter & Gewürze

"Das grosse Buch der Kräuter & Gewürze"
Teubner bei Gräfe und Unzer, München, 332 Seiten,
Euro 69,90, ISBN 978-3-8338-0767-1

Um es einmal mehr in der Sprache der Automobiljournalisten zu sagen: In jeder Saison einmal wieder besichtigen wir den Zusammenstoß zwischen der höheren S-(Ess)-Klasse der Mercedes-Jaguar-Rolls Royce-Bentley-Liga gegen den Rest der Welt, sprich gegen die Mittelklasse der leicht verwechselbaren, schnell vergessenen. Auf Bücher übertragen: Ein- bis zweimal im Jahr erscheint ein kulinarischer Band bei Teubner, der Edel-Edition fürs Feischmeckerische, und zeigt, wie es auch gehen kann, wenn man Arbeit und Aufwand nicht scheut.

Der jüngste Band aus dem Olymp der Koch- und Küchenbücher beschäftigt sich mit dem absoluten Trendthema Kräuter und Gewürze. Es geht los mit Angelika und Augenwurz und endet irgendwo bei, nein, nicht Zitronengras, sondern Zitronenverbene, und dann kommen noch die Wildkräuter und die Gewürze und die Würzgemüse – schon dieser warenkundliche Teil ergäbe ein erstklassiges Buch.

Doch dem folgt ein zweites Drittel mit Küchenpraxis und ein drittes mit Rezepten – da packen den Leser Hochachtung und Bewunderung für soviel Kennerschaft und Fleiss: Wer diesen Band besitzt, braucht zu diesem Thema nichts Anderes mehr!

Nette Bilder Italien für Verliebte

Meg Nolan, "Italien für Verliebte"
Christian Brandstätter Verlag, Wien, 208 Seiten,
Euro 29,90, ISBN 978-3-85033-196-8

Eigentlich eine gute Idee: Italiens charmanteste, romantischste Klein-Hotels in einem Buch zu versammeln, mit schönen Fotos und kongenialen Texten – also ein wunderbares Geschenk für die Toskana-Fraktion und alle anderen Freunde des Landes, wo die Zitronen blühen. Aber warum heisst es "Italien für Verliebte"? Aus keinem vernünftigen Grund, ausser dass dem Wiener Verlag der rechtschaffene englische Titel "Italien Hideaways" offenbar nicht attraktiv genug war.

Die amerikanische Autorin hat einen guten Blick, doch einen, zumindest in der Übersetzung, holperigen Stil: "Hier braucht der Gast sich mit nichts anderem zu beschäftigen als damit, sich zu entspannen." Dafür macht sie mit ihrer Digitalkamera nette, wenn auch etwas uninspirierte Bilder. Dass sie dafür extra einen Fotografen (und eine vita) erfindet, spricht für ihre Bescheidenheit; die Bilder werden dadurch nicht besser.

Gleichwohl sind unter den 30 Hideaways ein paar Entdeckungen, andere (wie die wunderbare Villa Feltrinelli) fehlen. Als Geschenk für Italien-Liebhaber ist es gleichwohl eine hübsche Idee, das Thema gab es ja so in der Tat noch nicht.

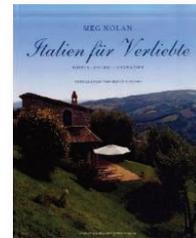
Irgendwie auch ein Feuchtgebiet Wein

Wiglaf Droste, Vincent Klink, Nikolaus Heidelberg
"Wein", DuMont Verlag 2008,
160 Seiten, 24,90 Euro, ISBN 978-3-8321-8077-5

Es ist dasselbe fidele Trio, das uns auch schon die "Wurst" auf das Witzigste verdächtig gemacht und "Weihnachten" auf das Frivolste verspottet hat. Allmählich wird aus ihren Titeln eine kabarettistische Soap Opera, die stets mit demselben "running gag" beginnt:

Der Verleger schlägt ein Thema vor ("Wein"), die Autoren versuchen es mit Sabotage ("Wäre Hitler nicht besser?"), der Verleger behält das letzte Wort ("Wein ist ja irgendwie auch ein Feuchtgebiet"). Und nun ist es da: Der Satiriker Wiglaf Droste, der Illustrator Nikolaus Heidelberg und unser brillant schreibender Koch Vincent Klink legen ihren dritten Streich vor: fidele Feuilletons, rechtschaffende Rezepte, mutwillige Scherze, auch gern für Wein-Novizen.

Ausser bei den sehr komischen und mitunter auch wieder schön obszönen Zeichnungen von Heidelberg zehrt der Wiederholungseffekt ein bisschen am Lektürevergnügen. Doch für alle, die seine Vorgänger nicht kennen: Dieser Band über Wein ist, unter tausend seriösen Titeln, das witzigste Buch zum Thema und liefert uns auch den schönsten Wein-Film-Titel: "Fahrstuhl zum Lafite". Ideen beisteuern. Und viele der Rezepte sind tatsächlich nachkochenswert. Glänzend bebildert und mit ein bisschen Warenkunde und Mythologie angereichert ist dies das eBook der Saison.



Buch – Tipps

zum Selberlesen und Verschenken

Michelin zeichnet neue Top-adressen für Genießer aus

Die deutsche Gastronomie ist um ein neues 3-Sterne-Haus reicher. Das Gourmet-Restaurant „Aqua“ von Chefkoch Sven Elverfeld im Wolfsburger Hotel Ritz-Carlton überzeugte die Michelin Inspektoren mit seiner kreativen Küche. Ebenfalls neu in der gründlich aktualisierten Neuauflage 2009 des MICHELIN-Führers Deutschland: Mit dem „Falco“ in Leipzig von

Peter Maria Schnurr erhält erstmals eine Adresse in den Neuen Bundesländern zwei Michelin Sterne.

Neu auf die Liste der 2-Sterne-Häuser kommen außerdem die Restaurants „August“ in Augsburg, „Dallmayr“ in München, „Überfahrt“ in Rottach-Egern und „Becker's“ in Trier. Weitere 18 Adressen werden erstmals mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Obwohl ein Restaurant seinen dritten Stern verlor, gibt es in Deutschland mit insgesamt neun 3-Sterne-Häusern nach Frankreich weltweit die meisten Adressen der höchsten kulinarischen Wertung. Hinzu kommen 18 2-Sterne-Häuser und 189 1-Sternbetriebe.

Darüber hinaus führt die jüngste Ausgabe des renommierten Hotel- und Gastronomieführers wieder eine Reihe von Restaurants auf, die bei weiterhin konstant hoher Küchenleistung hoffen können, einen Michelin Stern zu erhalten oder in den nächsthöheren Sterne-Rang aufzurücken. Die Liste dieser sogenannten Hoffnungsträger umfasst sechs bislang sternlose Restaurants und ein Haus mit einem Michelin Stern. Außerdem werden 41 Adressen neu mit einem Bib Gourmand für sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet. 13 weitere Häuser verlieren allerdings auch den Stern.

6.000 Adressen in allen Preisklassen Der MICHELIN-Führer Deutschland 2009 kommt am 14. November 2008 in den Handel. Die umfangreich aktualisierte Ausgabe des renommierten Hotel- und Gastronomieführers enthält insgesamt 6.000 Häuser in allen Komfort- und Preiskategorien, davon 4.481 Hotels und 1.519 Restaurants. 240 Häuser sind in der 2009er-Ausgabe neu hinzugekommen. Dagegen werden 474 Hotels und 206 Restaurants nicht mehr aufgeführt.

Bei den von den Michelin Inspektoren empfohlenen Häusern handelt es sich nicht nur um Betriebe der Spitzengastronomie, sondern gleichermaßen um Hotels und Restaurants, die auf den kleineren Geldbeutel zugeschnitten sind. Das Spektrum reicht von der einfachen und gut geführten Familienpension über das Sport- und Wellness-Haus bis hin zum traditionsreichen Grand Hotel sowie vom Landgasthof bis zum renommierten Gourmetlokal. Dabei gilt der Grundsatz: Allein die Empfehlung eines Restaurants oder Hotels ist ein Qualitätsnachweis. Diese Vielfalt macht den MICHELIN-Führer zum idealen Nachschlagewerk für Ferien- und Geschäftsreisende.

Den Restaurantführer gibt es in jeder Buchhandlung

Geniessen im Ausland

Gourmets auf Reisen im Ausland kennen das. Nach langer Suche und Vorbereitung hat man endlich das berühmte und hochgelobte Restaurant gefunden.

Weltgewandt wie man ist, hat man sich auch um spezielle Sprachkenntnisse bemüht und dann erkennt man, in der in Landessprache geführten Speisekarte, nicht ein einziges Gericht. Da sind unliebsame Überraschungen vorprogrammiert und jede Bestellung eines Gourmet Menu wird zum Abenteuer.



Mit den Gourmet Wörterbüchern vom Pons Verlag können Sie sich vorbereiten und bekommen das was Sie möchten.

Die Pons Gourmet Wörterbücher sind eine unerlässliche Hilfe für alle die gerne landestypische Küche in fremden Ländern ausprobieren wollen. Die Wörterbücher gibt's in jeder Buchhandlung oder beim Pons Verlag (www.pons.de)

*erschienen im Pons Verlag
Preis je Buch mit 160 Seiten € 6,95*

MARIONETTEN

Das neueste Buch des Realspions John le Carré ist hart an der Wirklichkeit. Die Angst vor islamischen Terroristen lässt deutsche und ausländische Geheimdienste sämtliche rechtsstaatlichen Grundsätze über Bord werfen, jeder ist Rivale des anderen ermittelnden Geheimdienstes, bis hin zur Realsatire. Ein Netz von konspirativen Bösartigkeiten umtreibt die Agenten, aus Angst von einem undurchsichtigen Immigrant der scheinbar mit viel Geld Unterschlupf sucht und sich da durch verdächtig macht, könnte eine Terrorgefahr ausgehen, fängt der „Apparat“ an zu ermitteln. Mit Folgen die alle als Verlierer da stehen lässt.

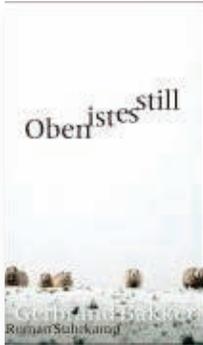
Der Autor hat wie immer seriös recherchiert und beweist einmal mehr dass er vom (Spionage) Fach ist. Spannend, realistisch und auch aufklärend über die Arbeit der Geheimdienste



*Marionetten
John le Carré
Ullstein Verlag, 338 Seiten, 22.90 €*

Buch – Tipps

Oben ist es still



Helmer, Hoferbe wider Willen versucht sein Leben nach seinen Vorstellungen zu ordnen. Er räumt auf, im wahrsten Sinne des Wortes.

Der Vater, krank und bettlägerig kommt nach oben in die Schlafkammer, Blühendes wird vernichtet, was bleibt sind Träume. Sein eintöniges Leben wird durch den Kontakt der Ex –Verlobten seines- vor vielen Jahren - tödlich verunglückten Bruders aufgerüttelt. Seine

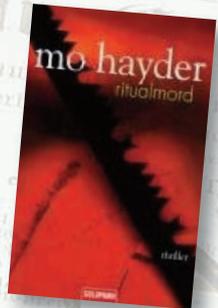
Gefühle geraten durcheinander er weiss, dass er sein Leben ändern sollte, aber hat er die Kraft dazu?

Der holländische Autor Gerbrand Bakker hat ein schwermütiges Buch geschrieben, das von Einsamkeit, unterdrückten Gefühlen, ungeliebten Träumen und Gemütsirritationen, sowie über die Lebenssituation eines orientierungslosen Menschen berichtet.

Ein Buch für Sinnsucher und Lebensversther das neugierig macht auf den Ausgang der Geschichte.

Oben ist es still
Gerbrand Bakker
Suhrkamp Verlag
315 Seiten 19,80 €

Ritual Mord

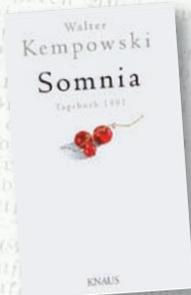


Inspektor Jack Caffery ist wieder auf Ganovenjagd. Von London nach Bristol gewechselt arbeitet er mit einer Polizeitaucherin zusammen, die bei einem Tauchgang eine abgehackte Hand findet. Eine Spur führt die beiden in die afrikanische Gemeinde von Bristol.

Die dort herrschende Angst vor Geistern und Dämonen, die nur mit grausamen Ritualen und extremen Mitteln bekämpft werden können, zeigt Abgründe menschlichen Verhaltens auf und schockiert die Leser.

Ritual Mord
Mo Hayder
Goldmann Verlag, 416 Seiten, 19,95 €

Somnia, Tagebuch 1991

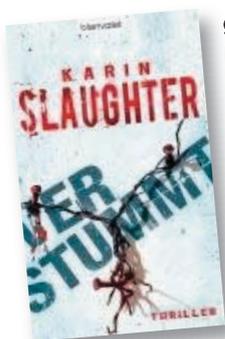


Mit feiner Ironie erzählt Walter Kempowski von der nicht immer störungsfreien häuslichen Idylle, den Reibereien im Hühnerhof, auf der Schafsweweide und mit der Nachbarschaft. Leider brechen die Aufzeichnungen, bedingt durch einen Schlaganfall des Autors, 1991 ab.

Kempowski ist einer der größten deutschen Schriftsteller der Nachkriegszeit, unvergessen sind seine Werke wie: Alles Umsonst und die neunbändige Deutsche Chronik sowie das zehnbändige Echlot. Kempowski verstarb im Okt. 2007 im Alter von 79 Jahren

Somnia Tagebuch 1991
Walter Kempowski
Knaus Verlag, 600 Seiten 24,95 €

Verstummt



Ein auf Bewährung frei gelassener Mörder gerät erneut in den Verdacht einen Mord begangen zu haben.

Die Spur, die zu ihm führt ist so raffiniert gelegt, dass der Verdacht aufkommt, nur jemand der ihn genau kennt, konnte so etwas tun.

Ein ehemaliger Schulfreund, jetzt Polizist, der sich als Berater und Freund anbietet, gerät aber auf Grund von Indizien in den Verdacht selber der Mörder zu sein.

Grausame Erinnerungen des, zu Unrecht verurteilten, Mörders rücken den Fall in ein völlig neues Licht.

Ein spannendes realistisches Buch über ein Schicksal das heute jeden treffen kann.

Verstummt
Karin Slaughter
Blanvalet Verlag
512 Seiten 19,95 €

Brida



Brida, eine junge, sehr gut aussehende Irin, auf der Suche nach dem Lebenssinn, begegnet einem weisen Mann und einer reifen Frau, die sie lehren die Welt zu entdecken, mit allen Sinnen.

Zwei verschiedene Wege werden ihr aufgezeigt, beide zwingen sie zu Entscheidungen, von denen sie vorher nicht einmal glaubte, dass es sie gibt. Ein Roman über Spiritismus, Gefühle und Inbrunst.

Paulo Coelho versteht es auf eine eigene, ganz besondere Art die Menschen anzusprechen. Seine typische Art zu formulieren fasziniert die Leser immer wieder.

Brida
Paulo Coelho
Diogenes Verlag, 256 Seiten 19,95 €

A woman with dark hair, wearing a white, pleated, sleeveless dress, is relaxing in a stone hot spring. She is leaning back against a rough stone wall, with her eyes closed and a serene expression. Her hands are resting on the stone ledge. The water is bubbling and cascading over her. The background shows more of the stone structure and the hot spring's edge.

*Neues
aus Kur- und
Heilbädern*

Neues aus Kur- und Heilbädern Wellness Fitness/Health Gesundheit Neue Gesundheitsresorts in Niederösterreich

Anne Wantia

In Prein an der Rax wurde im Juni d. J. das „Gesundheitsresort Raxblick“ eröffnet. Es befindet sich in einer atemberaubenden Landschaft mit Blick auf die Rax und den Schneeberg. Das Haus bietet neben einer erstklassigen medizinischen Versorgung modern und komfortabel ausgestattete Zimmer, Hallenbad und Außenpool, großzügiger Wellnessbereich, Cafe, Bar und Bibliothek bieten den Patienten und Gästen einen abwechslungsreichen Tagesablauf.

Die medizinischen Indikationen sind auf Erkrankungen des Stütz- und Bewegungsapparates sowie auf Erkrankungen der Lunge und Atemwege ausgerichtet. Modernste Therapie- und Diagnosemöglichkeiten stehen den Patienten zur Verfügung. Fachärzte und Physiotherapeuten sind bereit, um neben Rehabilitation und präventiven Maßnahmen – wenn erforderlich – auch Hilfe für eine Änderung des persönlichen Lebensstils zu geben. Um den Kurerfolg langfristig zu sichern gibt es auch psychologische Betreuung während eines Aufenthaltes im Gesundheitsresort Raxblick.

Gesundheitsresort Raxblick
A-2654 Prein an der Rax
Oberland 2-4
Tel.: +43 (0)2665-241-0
info@raxblick.at
www.raxblick.at

Im niederösterreichischen Waldviertel in Österreich, auch unter „Xundheitswelt“ bekannt, sind zwei neue Kurhotels eröffnet worden. Das „Lebens.Resort“ in Ottenschlag, ein Hotel auf 4-Sterne-Niveau, bietet neben großzügigen Therapieabteilungen, auch Wohlfühlbereiche mit Innen- und Außenpool, verschiedene Saunen sowie die Möglichkeit zu Beautybehandlungen. Ziel des „Lebens. Resort“ ist es die Gäste bei der Optimierung ihres individuellen Lebensstils zu unterstützen und damit die Lebensqualität zu verbessern. Forschungen haben gezeigt, dass Frauen und Männer aufgrund ihrer biologischen Voraussetzungen unterschiedliche Gewich-tungen in den Risikofaktoren aufweisen. Erstmals in einem österreichischen Gesundheitsbetrieb fließen diese Ergebnisse direkt in den Behandlungsplan mit ein. Das Motto des Hauses „länger gesund leben, gesund länger leben“ weist darauf hin, dass man nicht erst bei bestehender Krankheit etwas für Körper, Geist und Seele tun soll. Erkenntnisse der Gender-Medizin werden in die Behandlungskonzepte miteinbezogen.



Lebensresort Ottenschlag



Zimmer im Lebensresort Ottenschlag

Der Gast findet hier ein breites Therapieangebot vor. Um den Weg zu mehr Balance im eigenen Leben zu finden stehen neben gesunder Ernährung, Angeboten von speziellen Kochkursen, Diätberatungen, Möglichkeiten zum Wandern und Laufen, Bewegungstherapien, psychologischen Analysen und einer Vielzahl von Heilmassagen und -bädern bereit.



Lebensresort Ottenschlag

Lebens.Resort Ottenschlag
Xundheitsstr. 1
A-3631 Ottenschlag
Tel. +43 (0)2872 20 02 0
info@lebensresort.at
www.lebensresort.at

Fotos:Lebens.Resort



Kochkurs im Lebensresort

Ein weiterer 4-Sterne-Betrieb, das „Kurzentrum Bad Traunstein“ soll den guten Ruf des Waldviertels als führende Gesundheitsdestination stärken. Eröffnung ist im Dezember 2008. Im Mittelpunkt stehen Moorbehandlungen und Ganzkörperkältetherapien. Zielgruppe sind Präventiv- und Kurgäste. Indikationen sind rheumatische Erkrankungen und Erkrankungen des Stütz- und Bewegungsapparates. Das „schwarze Gold“, so wird das Naturmoor genannt, kommt in unmittelbarer Umgebung von Bad Traunstein vor und beeinflusst das Therapieangebot des neuen Kurzentrums.

Kurzentrum Bad Traunstein
Windmühlweg 140
A-3632 Traunstein
Tel.: +43 (0)2878-25 05 0
traunstein@kurzentrum.com
www.kurzentrum.com



Spenden für Deutschland

»Um Menschen mit Körperbehinderung helfen zu können, benötigt der Bundesverband Selbsthilfe Körperbehinderter e.V. Ihre Unterstützung. Spenden auch Sie. Danke.«

Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

Info-Telefon: 0180 5000 314 (12 ct / min)
www.bsk-ev.org



MEDIZIN NEWS

Kongresstermine 2009

Name	Ort	Datum	Organisation / Information
MEDCONGRESS 36. Seminarkongress für ärztliche Fort- und Weiterbildung	Baden-Baden Kongresshaus	05. – 11. Juli 2009	MEDICA Deutsche Gesell- schaft für Interdisziplinäre Medizin e. V. Postfach 70 01 49 70571 Stuttgart Telefon: 07 11 / 72 07 12-0 Telefax: 07 11 / 72 07 12-29 E-Mail: bn@medicacongress.de www.medicacongress.de
46. Kongress der Südwest deutschen Gesellschaft für Innere Medizin	Ravensburg Oberschwa- benhalle	25. – 26. Sept. 2009	MedCongress GmbH Postfach 70 01 49 70571 Stuttgart Telefon: 07 11 / 72 07 12-0 Telefax: 07 11 / 72 07 12-29 E-Mail: mw@medcongress.de www.medicacongress.de
MEDICA 41. Weltforum der Medizin	Düsseldorf Messe - CCD	18. – 21. Nov. 2009	MEDICA Deutsche Gesell- schaft für Interdisziplinäre Medizin e. V. Postfach 70 01 49 70571 Stuttgart Telefon: 07 11 / 72 07 12-0 Telefax: 07 11 / 72 07 12-29 E-Mail: gw@medicacongress.de www.medicacongress.de



MEDIZIN NEWS

Ginkgo biloba zur Prävention der Demenz – GEM-Studie in JAMA

Stellungnahme Dr. Willmar Schwabe Arzneimittel zur Veröffentlichung der Ginkgo Evaluation Memory GEM-Studie im Journal of the American Medical Association:

GEM-Studie lässt Fragen offen

„Die Ergebnisse der GEM Studie erlauben keine abschließende Bewertung des möglichen Nutzens unseres Ginkgo-Spezialextraktes EGb 761 zum Schutz vor einer Demenz“, nimmt Prof. Michael Habs Stellung, Geschäftsführer bei Dr. Willmar Schwabe Arzneimitteln, Karlsruhe, Hersteller von EGb 761® (Tebonin®, apothekenpflichtig).

GEM ist eine von fünf Untersuchungen der Wirksamkeit standardisierter Ginkgo-Extrakte zur Vorbeugung einer Demenz. In der Studie wurde das Demenz-Risiko bei 3.069 Personen (durchschnittliches Alter bei Studienbeginn war 79 Jahre) untersucht, die entweder 240 mg EGb 761 am Tag oder Placebo erhielten. Die Einnahmetreue sank während der sechsjährigen Behandlung auf am Ende nur noch 60 Prozent.

Zwei frühere Reihenuntersuchungen aus Frankreich hatten einen günstigen Einfluss von EGb 761 auf das Auftreten von Alzheimer und das Demenz-freie Überleben gezeigt und daher die Erwartung genährt, dass EGb 761 sich für diese Anwendung als wirksam erweist. Eine vom US-amerikanischen National Institute on Aging geförderte Untersuchung hatte in diesem Jahr für standardisierten Ginkgo biloba Extrakt einen positiven Effekt auf das Demenz-Risiko

nur bei den Teilnehmern gezeigt, die das Präparat regelmäßig eingenommen hatten. Eine weitere große Studie zu EGb 761 läuft derzeit in Frankreich bei 2.854 Menschen ab 70 Jahre. „Erst wenn die Ergebnisse der GUIDAGE Studie aus Frankreich vorliegen, kann man umfassend bewerten, ob EGb 761 der Entstehung einer Demenz vorbeugen kann“, fasst Dr. Günter Meng, Leiter Forschung und Entwicklung bei Schwabe, die Studienlage zusammen.



Auch angesichts der Ergebnisse von GEM ist die Wirksamkeit von EGb 761 in der Behandlung der Alzheimer Krankheit durch eine Reihe klinischer Studien bewiesen, wie sie beispielsweise zuletzt auf der Internationalen Alzheimer Konferenz (ICAD) im Juli 2008 in Chicago präsentiert wurden. Es wurde gezeigt, dass EGb 761 sowohl kognitive Einschränkungen als auch neuropsychiatrische Beschwerden und die Bewältigung von Alltagsaktivitäten verbessert.

„Bis heute gibt es keine Arzneimittel zur Vorbeugung einer Demenz, alle Ansätze sind leider gescheitert. Dies gilt sowohl für zugelassene Demenzmedikamente wie auch für andere Wirkstoffe

wie Aspirin, Vitamin E, Hormone oder nichtsteroidale Antirheumatika“, kommentiert Prof. Siegfried Kasper, Vorstand der Klinik für Psychiatrie und Psychotherapie der Universität Wien, die Ergebnisse. „Aber es ist wichtig hervorzuheben, dass Patienten, die bereits eine kognitive Beeinträchtigung aufweisen, behandelt werden müssen. Für EGb 761® konnte eine Verbesserung von Gedächtnisleistungen und Konzentration bereits bei Menschen ab 45 Jahren mit beginnenden Beeinträchtigungen gezeigt werden.“

Tebonin® ist ein pflanzliches Arzneimittel zur Behandlung bei nachlassender mentaler Leistungsfähigkeit. Es enthält den patentiert hergestellten Ginkgo-Spezialextrakt EGb 761®, der von Dr. Willmar Schwabe Arzneimittel entwickelt wurde.

Dr. Willmar Schwabe Arzneimittel ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Entwicklung und Herstellung pflanzlicher Arzneimittel (Phytopharmaka). Die Unternehmensgruppe beschäftigt über 3.000 Mitarbeiter auf allen 5 Kontinenten, Sitz der Zentrale ist Karlsruhe.

Kontakt

Prof. Dr. med. Michael Habs
Dr. Willmar Schwabe GmbH & Co. KG
Willmar-Schwabe-Str. 4
76227 Karlsruhe
Tel.: (0721) 40 05-498
Fax: (0721) 40 05-500
info@schwabe.de
<http://www.schwabe.de>



MEDIZIN NEWS

Neue Daten für Candesartan bei diabetischer Retinopathie Mögliche Rolle des AT₁-Blockers in der Prävention und Therapie*

Die Ergebnisse des DIRECT Studienprogramms (Diabetic REtinopathy Candesartan Trials), wurden auf der diesjährigen Jahrestagung der Europäischen Gesellschaft für Diabetes-Forschung (European Association for the Study of Diabetes, EASD) in Rom erstmalig vorgestellt.⁽¹⁾ Obwohl die primären Endpunkte nicht erreicht worden sind, konnte Candesartan das Auftreten der diabetischen Retinopathie bei Typ 1-Diabetikern mit einem deutlichen Trend ($p=0,0508$) verringern. Bei Typ 2-Diabetikern, die an einer beginnenden Retinopathie litten, konnte Candesartan eine Umkehr des Krankheitsverlaufs (Regression) bewirken (sekundärer Endpunkt, $p=0,009$).

„Zum ersten Mal wurden die Effekte eines Sartans auf die diabetische Retinopathie in einem so umfassenden klinischen Programm mit über 5.000 Patienten untersucht, sagte Dr. med. Kai Richter, Mitglied der Geschäftsleitung und Medizinischer Direktor von Astra-Zeneca Deutschland. „Für die Patienten ist es von großer Bedeutung, dass Candesartan bei Typ 2-Diabetikern eine Regression dieser schwerwiegenden Erkrankung bewirken kann.“

Bei der diabetischen Retinopathie handelt es sich um eine fortschreitende mikrovaskuläre Erkrankung der Netzhaut. Sie ist die von Diabetikern die am meisten gefürchtete⁽²⁾ Komplikation des Diabetes und in den entwickelten Ländern die häufigste Ursache für das Erblinden.⁽³⁾ Bei Diabetikern ist das Risiko zu erblinden um den Faktor 25 erhöht.⁽⁴⁾ DIRECT untersuchte in drei klinischen Studien insgesamt 5.231 Patienten. Die Ergebnisse zur diabetischen Retinopa-

thie werden in Kürze in THE LANCET publiziert werden⁽⁵⁾.

Candesartan cilexetil ist ein Angiotensin-II-Rezeptorblocker (AT₁-Blocker), der in Deutschland seit Dezember 1997 zur Behandlung von Patienten mit Bluthochdruck zugelassen ist. Seit der Indikationserweiterung im Dezember 2004 hat Candesartan auch die Zulassung für die Therapie von herzinsuffizienten Patienten mit einer Pumpleistung des Herzens von unter 40 Prozent. Frühere Studien hatten nachgewiesen, dass strikte Blutzucker- und Blutdruckkontrolle die Entwicklung und das Fortschreiten der Retinopathie bei Typ1- und Typ 2-Diabetikern reduziert^(6,7,8). Die Studiendaten des DIRECT Programms legen jedoch nahe, dass die positiven Effekte auf die diabetische Retinopathie nicht alleine auf eine reine Blutdrucksenkung zurückzuführen sind. Zuvor durchgeführte kleinere Studien haben einen positiven Effekt einer Blockade des Renin-Angiotensin-Aldosteron-Systems (RAAS) vermuten lassen. DIRECT ist das erste große klinische Studienprogramm, das den Effekt einer RAAS-Blockade bei der diabetischen Retinopathie und hinsichtlich deren Prävention und Regression bestätigen sollte.

„Mit diesem in 309 Zentren und 30 Ländern durchgeführten Studienprogramm haben wir ein besseres Verständnis des Wirkungspotenzials der AT₁-Blocker bei Diabetikern erlangt und unser Wissen über die Therapiemöglichkeiten der diabetischen Augenerkrankung wesentlich erweitern können“, so Richter abschließend.

Weiterführende Informationen:

DIRECT Programm

In drei separaten, randomisierten, doppelblinden, placebokontrollierten klinischen Studien wurde untersucht, ob Candesartan cilexetil mit einer Zieldosis von 32 mg bei Typ 1- und Typ 2-Diabetes das Fortschreiten bzw. Neuauftreten der diabetischen Retinopathie verhindern kann (DIRECT-Prevent 1, DIRECT-Protect 1 und DIRECT-Protect 2). Die Bewertung wurde auf Grundlage der Early Treatment of Diabetic Retinopathy Study (ETDRS)-Skala** durchgeführt. Zusätzlich wurde im Gesamtkollektiv geprüft, ob Candesartan einen klinischen Nutzen bei der Prävention der früh auftretenden Mikroalbuminurie (Ausscheidung von Albumin mit dem Urin) hat. Ein entsprechender Nachweis konnte nicht erbracht werden. Alle Patienten im DIRECT Programm waren normoalbuminurische Diabetiker ohne Bluthochdruck bzw. mit einem medikamentös gut eingestellten leichten Hypertonus.

DIRECT-Prevent 1 untersuchte Typ 1-Diabetiker ohne eine Retinopathie. Primärer Endpunkt war das Neuauftreten einer diabetischen Retinopathie, definiert als eine 2-stufige Verschlechterung auf der ETDRS-Skala. Hier zeigt sich, dass bei Typ 1-Diabetikern mit einem AT₁-Blocker (Candesartan) das Neuauftreten (Inzidenz) der diabetischen Retinopathie um 18 % reduziert werden kann ($p=0,0508$). In einer Post-hoc-Analyse wurde auch die Verschlechterung um 3 Stufen auf der ETDRS-Skala untersucht. Hier konnte eine signifikante Reduktion um 35% bei der Neumanifestation einer Retinopathie im Candesartanarm der Studie nachgewiesen werden.



MEDIZIN NEWS

DIRECT-Protect 1 untersuchte bei Typ 1-Diabetikern, bei denen bereits eine diabetische Retinopathie bestand, den Einfluss von Candesartan auf das Fortschreiten der Erkrankung. Im Ergebnis war jedoch kein Unterschied zwischen der Candesartan- und der Placebo-Gruppe festzustellen (primärer Endpunkt, $p=0,85$).

In **DIRECT-Protect 2** hat die Therapie von Typ 2-Diabetikern mit Candesartan gegenüber Placebo zu einer nicht signifikanten Verringerung des Fortschreitens der Retinopathie geführt (primärer Endpunkt, minus 13 %, $p=0,2$). Die Wahrscheinlichkeit, dass sich eine frühe Retinopathie wieder verbesserte, ein sekundärer Endpunkt der Studie, stieg jedoch unter der Candesartan-Therapie signifikant um 34 % an ($p=0,009$).

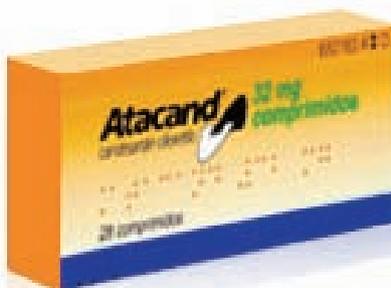
In den Behandlungsgruppen des Studienprogramms haben 80 % der Patienten über 4 bis 6 Jahre die Höchstdosis von 32 mg Candesartan cilexetil pro Tag erhalten. Dass bei den mit Candesartan und den mit Placebo behandelten Patienten vergleichbare Nebenwirkungen auftraten, ist ein Beleg für die hohe Verträglichkeit des Wirkstoffs.

Diabetic REtinopathy Candesartan Trials (DIRECT)
www.direct-results.org

Im DIRECT-Programm wurden das Vorhandensein und die Schwere der diabetischen Retinopathie anhand der sogenannten ETDRS-Skala beurteilt. Der Grad der Erkrankung wird dabei auf einer 11-Punkte-Skala bewertet. Der

niedrigste Skalenwert '10/10' bedeutet, dass keine Retinopathie vorliegt, der höchste Wert '81/81' kennzeichnet das Vorliegen einer fortgeschrittenen proliferativen diabetischen Retinopathie beider Augen. In diesem Stadium verursachen neue Blutgefäße Blutungen im Auge, die von einem hohen Verlust der Sehfähigkeit begleitet werden.

Candesartan (Atacand®)



Candesartan cilexetil ist ein Angiotensin-II-Rezeptorblocker (Angiotensin-II-Rezeptor-Subtyp-1-Antagonist, AT1-Blocker) aus der Wirkstoffklasse der Sartane. Candesartan wirkt auf das Renin-Angiotensin-Aldosteron-Systems (RAAS), das eine bedeutende Rolle in der Blutdruckregulation spielt. Das Peptidhormon Angiotensin II nimmt eine Schlüsselstellung in dem für die Aufrechterhaltung des Blutdrucks und des Wasserhaushaltes zuständigen RAAS ein. Candesartan bindet an den Subtyp 1 des Angiotensin-II-Rezeptors und blockiert ihn dadurch für die Interaktion mit Angiotensin II. Diese Blockade führt zu einer Gefäßerweiterung (Vasodilatation) und einer Blutdrucksenkung. Candesartan ist eine wirksame blutdrucksenkende Substanz mit einem sehr guten Verträglichkeitsprofil.

Candesartan wird von AstraZeneca in Deutschland unter dem Namen Atacand® vertrieben.

Atacand® 4mg, 8mg, 16mg, PROTECT 32 mg Tabletten.

Wirkstoff: Candesartancilexetil. Verschreibungspflichtig. Sonstige Bestandteile: Carmellose-Calcium, Hydrolyse, Eisen(III)-oxid (8mg, 16mg und 32 mg Tabletten), Lactose-Monohydrat, Magnesiumstearat (Ph.Eur.), Maisstärke, Macrogol 8000.

Anwendungsgebiete: Essenzielle Hypertonie, Behandlung von Patienten mit Herzinsuffizienz und eingeschränkter linksventrikulärer systolischer Funktion (linksventrikuläre Ejektionsfraktion, $LVEF \leq 40\%$) zusätzlich zu ACE-Hemmern oder bei ACE-Hemmer-Intoleranz.

Gegenanzeigen: Überempfindlichkeit gegenüber Candesartancilexetil oder einem der sonstigen Bestandteile. Schwangerschaft und Stillzeit. Schwere Einschränkung der Leberfunktion und/oder Cholestase.

Nebenwirkungen: Behandlung der Hypertonie: Die in kontrollierten klinischen Studien beobachteten Nebenwirkungen waren leicht u. vorübergehend u. mit Placebo vergleichbar. Häufige unerwünschte Ereignisse mind. 1% > Placebo: Benommenheit/Schwindel, Kopfschmerzen, Atemwegsinfektionen. Beobachtung von Erhöhung der Kreatinin, Harnstoff- oder Kaliumwerte, Abnahme der Natriumwerte und geringem Absinken der Hämoglobinwerte, Erhöhungen von ALT (GPT) etwas häufiger



MEDIZIN NEWS

als unter Placebo (1,3% vs. 0,5%). Regelmäßige Kontrolle der S-Kalium und S-Kreatininspiegel bei Patienten mit eingeschränkter Nierenfunktion empfohlen. Behandlung der Herzinsuffizienz: In der CHARM-Studie brachen 21,0% unter Candesartancilexetil und 16,1% der Patienten unter Placebo die Therapie ab. Nebenwirkungen ($\geq 1/100$, $< 1/10$) waren: Hypotonie, Hyperkaliämie, Einschränkung der Nierenfunktion, Anstieg von Kreatinin, Harnstoff und Kalium. Regelmäßige Kontrolle von Serumkreatinin und Kalium wird empfohlen. Nach breiter Markteinführung sehr selten Leukopenie, Neutropenie, Agranulozytose, Hyperkaliämie, Hyponatriämie, Schwindel, Kopfschmerzen, Übelkeit, erhöhte Leberenzyme, Leberfunktionsstörungen oder Hepatitis, Angioödem, Hautausschlag, Urtikaria, Pruritus, Rückenschmerzen, Arthralgie, Myalgie, Einschränkung der Nierenfunktion, einschl. Nierenversagen.

Weitere Hinweise: siehe Fachinformation. Hergestellt unter der Lizenz von Takeda Pharmaceutical Company Ltd. Ein Produkt von AstraZeneca GmbH/ Promed Arzneimittel GmbH, pharmastern GmbH, 22876 Wedel, Stand: 07/2007

In der Pressemeldung angegebene Literatur

1. Data presented at EASD on 11 September 2008
2. Hopkins, M. Diabetic retinopathy: Seeing a difference. CPJ / RPC 2006; 139 (5): 30-31.
3. Javitt, J and Aiello, L. Cost-Effec-

tiveness of Detecting and Treating Diabetic Retinopathy. Annals of Internal Medicine, 1996; 124 (1): 164-169

4. National Eye Institute. Health Education Leads to More Eye Exams in Group at Risk for Vision Loss. <http://www.nei.nih.gov/news/pressreleases/moreexam.asp>. Last accessed 14 August 2008.

5. <http://www.sciencedirect.com>

6. UK Prospective Diabetes Study Group. Tight blood pressure control and risk of macrovascular and microvascular complications in type 2 diabetes: UKPDS 38. BMJ 1998;317:703-13

7. UK Prospective Diabetes Study (UKPDS) Group. Effect of intensive blood-glucose control with metformin on complications in overweight patients with type 2 diabetes (UKPDS 34). Lancet 1998; 352:854-65.

8. UK Prospective Diabetes Study (UKPDS) Group. Intensive blood-glucose control with sulphonylureas or insulin compared with conventional treatment and risk of complications in patients with type 2 diabetes (UKPDS 33). Lancet 1998; 352:837-53.

9. The DIRECT Programme study Group. The Diabetic REtinopathy Candesartan Trials (DIRECT) Programme: baseline characteristics. JRAAS. 2005; 6:25-32

Die AstraZeneca GmbH in Wedel/Schleswig-Holstein ist die deutsche Tochtergesellschaft des britisch-schwedischen Pharmaunternehmens

AstraZeneca PLC, London. AstraZeneca gehört mit über 67.000 Mitarbeitern und einem Konzernumsatz von USD 29,559 Milliarden (2007) weltweit zu den führenden Unternehmen der forschenden Arzneimittellindustrie. Das Unternehmen entwickelt, produziert und vertreibt innovative Arzneimittel, die Patienten eine bessere Lebensqualität ermöglichen. AstraZeneca ist führend in den Bereichen Herz-Kreislauf, Asthma, chronische Bronchitis, Magen-Darm, Krebs, Schizophrenie, bipolare Störungen, Migräne und Anästhesie. AstraZeneca ist im Dow Jones Sustainability Index (Global) und im FTSE4Good Index gelistet.

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage:

www.astrazeneca.de
und unter **www.az-presseclub.de**

*Candesartan ist in der Indikation diabetische Retinopathie derzeit nicht zugelassen.

** Early Treatment of Diabetic Retinopathy Study (ETDRS) Skala



MEDIZIN NEWS

Ärzte sehen Therapiefreiheit in Gefahr

Befragung von Medizinern deckt Mängel des deutschen Gesundheitssystems auf

Fast drei Viertel (73 Prozent) der niedergelassenen Ärzte in Deutschland sind der Meinung, dass die Therapiefreiheit in Deutschland nicht mehr gewährleistet ist. Vor allem der Kostendruck aufgrund der Budgetierung von Leistungen, Ausgabenbeschrän-



kungen und der negative Einfluss von Regressandrohungen sind Gründe dafür, dass Mediziner in ihrer Entscheidungsfreiheit eingeschränkt werden. Dies sind Ergebnisse der Ärztebefragung „Gesundheitsstandort Deutschland im Ärztecheck“, die im August 2008 im Auftrag des Verbands Forschender Arzneimittelhersteller (VFA) und des NAV-Virchow-Bunds, Verband der niedergelassenen Ärzte Deutschlands, durchgeführt wurde. Das Meinungsforschungsinstitut TNS Healthcare befragte 802 niedergelassene Ärzte, darunter 500 Allgemeinmediziner, praktische Ärzte und Internisten sowie 302 Fachärzte, zu ihrer Einschätzung des deutschen Gesundheitssystems. Hierzu

erklärt Dr. Klaus Bittmann, Bundesvorsitzender des NAV-Virchow-Bunds: „Die Umfrage zeigt deutlich, dass der Arztberuf viel an Attraktivität verloren hat.“

Verschlechterung der Qualität der Patientenversorgung erwartet

Die medizinische Versorgungsqualität der Patienten in Deutschland wird sich nach Meinung der befragten Mediziner in den nächsten Jahren erheblich verschlechtern. Während diese derzeit in der eigenen Region noch von 74 Prozent als gut eingeschätzt wird, glaubt nur noch knapp ein Viertel der Befragten, dass dies auch noch in zehn Jahren der Fall sein wird. Mehr als ein Drittel der Ärzte glaubt sogar an eine

schlechte oder sehr schlechte Versorgungsqualität in naher Zukunft. Vor allem der hohe Verwaltungs- und Bürokratieaufwand sowie die Budgetierung wirken sich nach Meinung der Mediziner negativ auf die Versorgung gesetzlich versicherter Patienten aus.

Cornelia Yzer, Hauptgeschäftsführerin des VFA: „Ich sehe vor allem eine Gefahr, dass es künftig Patienten geben wird, deren Krankheitsbilder im Lichte der öffentlichen Aufmerksamkeit stehen und solche, deren Krankheiten in den Schatten gesellschaftlicher Stigmata verbannt werden. Es ist ein Alarmsignal, wenn uns die Ärzte in der vorliegenden Umfrage mitteilen, dass bei Indikationen

wie Krebs oder HIV Therapiefortschritte den Patienten erreichen, dass sie aber bei Erkrankungen wie Depression oder Demenz ernste Zweifel daran haben. Wenn wir nicht aufpassen, sehen wir hier die Vorboten einer gefährlichen Weichenstellung: Krankheiten mit Lobby und Krankheiten ohne eine solche und im nächsten Schritt Versorgung mit Innovationsvorfahrt und Versorgung mit Innovationsbremse.“

Abschaffung der Budgetierung gewünscht

92 Prozent der Befragten geben an, dass Ärzte mehr Mitspracherecht bei Entscheidungen über die Verordnungsfähigkeit von innovativen Arzneimitteln haben sollten. Bei der Frage nach gesundheitspolitischen Weichen, die für die zukünftige Sicherung der Versorgung gesetzlich versicherter Patienten gestellt werden sollten, werden der Abbau von Bürokratie, eine leistungsgerechte Honorierung, eine höhere Selbstbeteiligung für Patienten und vor allem die Abschaffung der Budgetierung genannt.

Der Zugang zu innovativen Medikamenten bleibt den Patienten häufig verwehrt. Der Therapiefortschritt kommt nicht bei allen Patienten an. Dies betrifft nach Meinung der Ärzte vor allem gesetzlich Versicherte mit den Indikationen Depression und Demenz. Lediglich 40 Prozent der Ärzte glauben, dass der Therapiefortschritt noch depressive Patienten erreicht und nur ein Fünftel der Befragten gibt an, dass der Therapiefortschritt bei Demenzkranken ankommt.



MEDIZIN NEWS

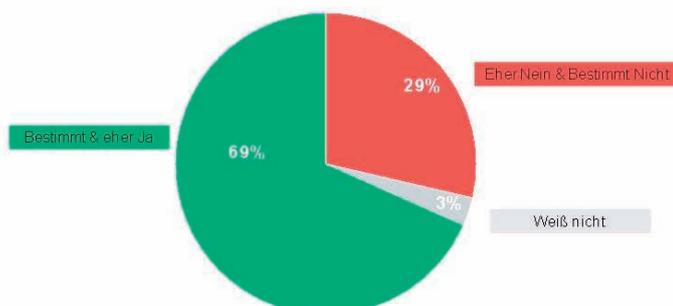
69 Prozent der Ärzte würden auswandern

Die Mängel des Gesundheitssystems dämpfen die Motivation der Ärzte. 69 Prozent aller befragten Ärzte haben sich schon einmal überlegt, im Ausland zu praktizieren. Bei den Fachärzten sind es gar 74 Prozent. Als Beweggründe für diese Überlegungen werden bei der überwiegenden Mehrheit der Befragten der Verwaltungsaufwand (85 Prozent), das Einkommen (82 Prozent), die medizinische Versorgung (77 Prozent) sowie die Therapiefreiheit (76 Prozent) genannt. Auch die leichtere Einsetzbarkeit innovativer Arzneimittel wird von der Mehrheit als Grund aufgeführt (55 Prozent). Die Umfrage hat zudem ergeben, dass fast ein Drittel der Befragten den Arztberuf heute eher nicht mehr ergreifen würde. Vor allem Neurologen (38 Prozent) und Onkologen (36 Prozent) würden heute einen anderen Beruf wählen. Bittmann: „Die überbordende Bürokratie und unausgeglichene gesundheitspolitische Vorstellungen der Politik schränken die Therapiefreiheit immer weiter ein und verschlechtern die Versorgungsqualität. Vor diesem Hintergrund ist es verständlich, dass sich immer weniger Kolleginnen und Kolle-

gen für die Niederlassung als Vertragsarzt entscheiden.“ „Wir können nicht länger am Postulat einer gesetzlichen Versicherung, die allen alles bezahlt, festhalten. Denn dieses Postulat macht die Ärzte zu verdeckten Sachbearbei-

Der Verband Forschender Arzneimittelhersteller e.V. (VFA) ist der Wirtschaftsverband der forschenden Arzneimittelhersteller in Deutschland. Er vertritt die Interessen von 46 weltweit führenden Herstellern und ihren über 100 Tochter- und Schwesterfirmen in der Gesundheits-, Forschungs- und Wirtschaftspolitik. Die Mitglieder des VFA repräsentieren rund zwei Drittel des gesamten deutschen Arzneimittelmarktes und beschäftigen in Deutschland rund 90.000 Mitarbeiter. 17.000 davon arbeiten in Forschung und Entwicklung.

69% der Ärzte würden den Arztberuf auch heute noch wiederergreifen



In kleineren Praxen (bis 900 Patienten pro Quartal) würden 38% der Ärzte den Arztberuf heute nicht mehr wiederergreifen (25% bei größeren Praxen)

Keine signifikanten Unterschiede zwischen den Ärztesgruppen



Q IV.3. Würden Sie persönlich den Arztberuf heute wieder ergreifen? 4-Punkte-Skala: Ja, ganz bestimmt, Ja, wahrscheinlich, Nein, eher nicht, Nein, ganz bestimmt nicht, Weiß nicht.

TNS Healthcare - 18

tern der Krankenkasse. Sie sollen das System möglichst ohne viel Aufhebens lebensfähig rationieren. Dagegen wehren sie sich zu Recht. Wir können nicht länger ordnungspolitische Feigheit zulasten der Ärzte praktizieren.“ sagt Yzer.

Der NAV-Virchow-Bund ist der einzige freie ärztliche Verband, der ausschließlich die Interessen aller niederlassungswilligen, niedergelassenen und ambulant tätigen Ärztinnen und Ärzte aller Fachgebiete vertritt.

Die Pressekonferenzen des VFA - ab sofort auch im Internet. Mehr dazu unter: <http://www.vfa.de/onlinepk>



MEDIZIN NEWS

ADMIT weitet Aktivitäten zur Verbesserung der Inhalationstherapie aus

Die Inhalationstherapie ist die Basis eines effektiven Managements von Asthma und COPD. Aerosolmedikamente zum Inhalieren wirken direkt in den Atemwegen, also genau dort wo sie gebraucht werden. Das Resultat sind eine hohe Wirksamkeit und wenige oder gar keine Nebenwirkungen. Für ein erfolgreiches Management ist es notwendig, Patienten regelmäßig im korrekten Gebrauch ihrer Inhalatoren zu schulen. Das Aerosol Drug Management Improvement Team (ADMIT) forscht, recherchiert und informiert zum Thema obstruktive Atemwegserkrankungen und deren Therapien, um Patienten und Ärzte zu unterstützen. ADMIT hat seine Aktivitäten erweitert und bietet Ärzten jetzt einige neue Services an, wie zum Beispiel Newsletter, Infolyer oder eine Umfrage unter Allgemeinmedizinern.

ADMIT ist ein europäisches Experten-Board für die Inhalationstherapie bei Asthma und COPD und prüft Veröffentlichungen zu Untersuchungen von Methoden zur Verbesserung der Behandlung obstruktiver Lungenerkrankungen in Europa.

Die Aufgabe von ADMIT besteht darin, Ärzten Hilfestellung zu bieten, um sie bei einem erfolgreichen Management von Asthma und COPD zu unterstützen. ADMIT stellt mit dem „Email Newsletter for health care professionals“ einen Informationsdienst bereit, der dem Arzt periodisch Aktualisierungen über Asthma und COPD, zu allen ADMIT-Aktivitäten und Neuerungen auf der ADMIT-Webseite liefert.

In der ersten Ausgabe beantwortet ein Experte häufig auftretende Patientenfragen, die dem Arzt als eine Hilfestellung beim Arzt-Patientengespräch dienen. Zum Beispiel: „Haben alle Behandlungen mit Steroiden Nebenwirkungen?“ oder „Woran kann ich sehen,

dass mein Inhalator fast leer ist und ich einen Neuen brauche?“. Der E-Mail-Newsletter kann im passwortgeschützten Bereich auf der ADMIT-Webseite www.admit-online.info abonniert werden. Dort besteht außerdem die Möglichkeit den jährlich erscheinenden „Annual Newsletter“ abzurufen.

Daneben stellt ADMIT den „ADMIT-Infolyer für Patienten“ in mehreren Sprachen als zusätzliches Service-Tool für den Arzt bereit. Auf dem freien Areal des Flyers kann der Arzt seinen Stempel und den nächsten Termin des Patienten eintragen. Der Infolyer kann als Memo an die Patienten weitergegeben werden, das gleichzeitig darauf hinweist, wo sie sich ergänzend zum ärztlichen Rat über Asthma- und COPD sowie die Therapiemöglichkeiten informieren können. Der Infolyer steht im passwortgeschützten Bereich auf der ADMIT Webseite bereit

Besseres Verständnis der Asthma-Kontrolle: Review-Serie & EU Umfrage unter Allgemeinmedizinern

Eine fortlaufende Zusammenfassung über den aktuellen Stand der Forschung im Bereich Inhalationstherapie bietet ADMIT mit der Review-Serie „Issues in Inhalation Therapy“. Diese konzentriert sich auf die Therapie bei Kindern und Erwachsenen mit obstruktiven Atemwegserkrankungen und erscheint im Primary Care Respiratory Journal. Der Einführungsartikel „The goals of asthma treatment: can they be achieved?“ (Dekhuijzen et al. 2007)¹ befasst sich mit dem derzeitigen Wissen über Asthma-Kontrolle: deren Bestandteile, Faktoren, die die Patienten dabei einschränken ihr Asthma zu kontrollieren und Möglichkeiten Asthma-Kontrolle zu messen. Für dieses Jahr sind weitere

Publikationen geplant: beispielsweise über „Unzureichende Inhalationstechnik“ und „Möglichkeiten zur Optimierung des Inhalationsgerätegebrauchs“.

Die Qualität der Primärversorgung von Asthma- und COPD-Patienten hängt davon ab, ob der Patient einen spezifisch auf ihn zugeschnittenen Inhalator benutzt. Die Faktoren, die dazu beitragen, dass der behandelnde Arzt ein bestimmtes Inhalationssystem ausgewählt sind bislang weitgehend unbekannt. Daher hat ADMIT eine EU weite Umfrage unter Allgemeinmedizinern initiiert. Diese verfolgt das Ziel, den Selektionsprozess und die damit verbundenen Entscheidungskriterien bei der Auswahl von Inhalationsgeräten für die Primärversorgung zu evaluieren. Um aussagekräftige Resultate zu erzielen, sollten möglichst viele Allgemeinärzte an dieser Umfrage teilnehmen. Der Fragebogen steht im passwortgeschützten Bereich der ADMIT-Webseite (www.admit-online.info) in englischer Sprache zur Verfügung. Die Ergebnisse werden Ende 2008 auf der ADMIT-Webseite veröffentlicht.

ADMIT-Webseite

Patienten und Ärzte können alle angebotenen Informationen und Services auf der ADMIT-Webseite abrufen. Diese Webseite ist ein mehrsprachiges Informations- und Service-Portal für Ärzte, Patienten und Journalisten zum Thema Asthma und COPD sowie deren Therapiemöglichkeiten. ADMIT-Mitglieder können direkt kontaktiert werden, es gibt Links zu Patienten- und Fachorganisationen sowie interaktive Grafiken und Lernvideos für Ärzte und Patienten. Für Mediziner stellt ADMIT eine Inhalationssystem-Datenbank (features based product search) zur Verfügung. Zudem stehen Service-Tools wie ein Slide-Kit, eine CD-rom, Therapie-Schemata sowie aktuelle Informationen zu Kongressen und Publikationen zum Abrufen bereit.

Ansprechpartner für : ADMIT
Cramer-Gesundheits-Consulting GmbH
Dr. Sibylle Bergmann-Matz
PF 1107
65741 Eschborn , Deutschland
Fax: +49 (0)6196 - 7766 - 216
bergmann@cgc-pr.com
<http://www.cgc-pr.com>

¹Literatur: Dekhuijzen et al. Prim Care Resp. J 2007, 16 (6): 341-348



MEDIZIN NEWS

Ärzte empfehlen Ärzte Arzt-Auskunft zeigt medizinische Reputation

Zu wem gehen Ärzte, wenn sie krank sind? Diese Frage beantwortet das Portal www.arzt-auskunft.de. Dort sind jetzt 33.000 Empfehlungen von Ärzten für insgesamt 16.000 ihrer Kollegen zu finden.

Mit dem neuen Feature „Arzt-Profil“ geht die Arzt-Auskunft neue Wege bei den Angeboten zur Arztsuche. Patienten können beurteilen, ob ein Arzt sympathisch ist oder wie sie die Servicequalität empfinden. Doch die medizinische Qualifikation können nur Kollegen adäquat einschätzen. Dies zeigte die Studie „Ärzte im Zukunftsmarkt Gesundheit“ im Jahr 2007.

Die Stiftung Gesundheit hat deshalb die Ärzte in ganz Deutschland gefragt, zu welchen ihrer Kollegen sie selbst im Bedarfsfall gehen würden. Das Ergebnis dieser in regelmäßigen Abständen wiederholten Abfrage ist der Indikator „Medizinische Reputation“ im Arzt-Profil. In ihn fließen auch andere Faktoren wie die Wahl in Leitungsfunktionen von Fachgesellschaften sowie weitere Indikatoren ein.

„Anders als punktuelle Hitlisten und allerlei Rankings bietet unser flächendeckendes Angebot weitaus differenziertere Informationen, als es reine Patientenbewertungen allein je könnten“, sagt Dr. Peter Müller, Vorstandsvorsitzender der Stiftung Gesundheit. Zusammen mit den drei weiteren Basis-Indikatoren „Patientenservice“, „Patientenzufriedenheit“ und „Qualitätsmanagement/Patientensicherheit“ gibt der Faktor der fachlichen Reputation Hinweise auf die jeweiligen Stärken eines Arztes.

Die Arzt-Auskunft der Stiftung Gesundheit verzeichnet alle Ärzte, Zahnärzte und Psychologischen Psychotherapeuten in ganz Deutschland mit mehr als 1.000 Therapieschwerpunkten. Im Internet registriert sie jährlich mehr als sechs Millionen Datenbankabfragen. Dieser Service der gemeinnützigen Stiftung Gesundheit ist kostenlos, unabhängig und werbefrei.

Stiftung Gesundheit

Vorsitzender des Vorstands:

Dr. Peter Müller

Behringstraße 28 a

22765 Hamburg

Tel. 040 / 80 90 87 - 0

Fax 040 / 80 90 87 - 555

E-Mail: info@stiftung-gesundheit.de

www.stiftung-gesundheit.de

8. Deutscher Präventologen-Kongress November 2008

Am 21. und 22. März 2009 wird der 8. Deutsche Präventologen Kongress unter der Trägerschaft des Berufsverbandes Deutscher Präventologen e.V. im Congress Center in Düsseldorf veranstaltet. Der Kongress steht unter dem Motto „Gesundheitskompetenz für alle“ und richtet sich an naturheilkundlich orientierte Ärzte, Therapeuten und Heilpraktiker.

Der 8. Deutsche Präventologen Kongress, der vom 21. bis 22. März 2009 in Düsseldorf stattfindet, bietet naturheilkundlich orientierten Ärzten und Therapeuten sowie Heilpraktikern die Möglichkeit sich umfassend über Vor-

beugung und Vorsorge zu informieren.

Für den Berufsverband Deutscher Präventologen e.V. stellt die fachliche und qualitative Ausbildung von Präventologen den Aufgabenschwerpunkt des Berufsverbandes dar. Präventologie ist die Lehre von der Gesundheit. Die Aufgabe der Präventologen ist es, das Bewußtsein der Menschen für natürliche und gesunde Lebensführung durch Information und Beratung zu erweitern und Wege aufzuzeigen, die der Gesundheitserhaltung auf natürliche Weise dienen.

Die Beiträge auf dem Kongress zeigen, wie dies in der Praxis angegangen wird und gelingen kann.

Unter dem Motto „Gesundheitskompetenz für alle“ werden am Samstag, den 21. März 2009 neun Vorträge von verschiedenen Präventologen angeboten. Bezugnehmend auf drei ausgewählte Themen des Samstags, finden am Sonntag, den 22. März 2009 drei Workshops statt.

Weitergehende Informationen erhalten Sie unter: www.Präventologen-Kongress.de; www.cam-expo.eu oder:

Kontakt:

MCO GmbH

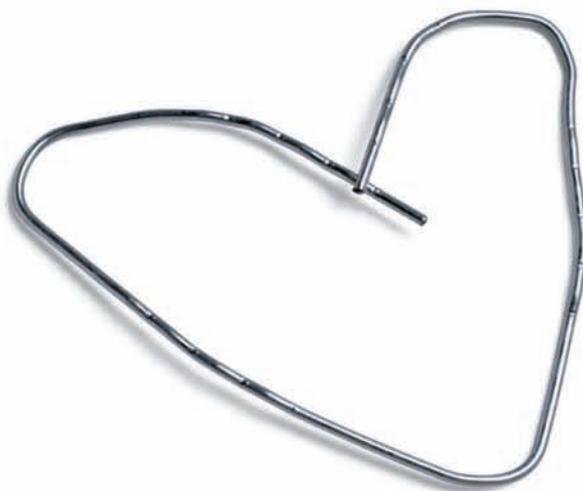
Lara Seufert

Telefon: 0211/38 600 41

@Mail: l.seufert@mco-online.com

Elisabethstraße 14

40217 Düsseldorf



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



**SPENDE
BLUT**
BEIM ROTEN KREUZ



PHARMA NEWS

Kopfläuse zu Weihnachten – keine schöne Bescherung

Weder Festtage noch Schulferien hindern Kopfläuse, sich auf Kinderköpfen einzunisten. Was wird aus Weihnachten, wenn Kinder sich kurz davor infizieren? Die vier wichtigsten Experten-Tipps zur Weitergabe an betroffene Patienten:



Tipps 1 – Keine Panik

Professor Dr. med. Ralf Bialek, Kinderarzt, Tropenmediziner, Mikrobiologe und Infektiologe:

„Epidemiologisch spielen Maßnahmen wie die gesamte Bettwäsche waschen, Teddys eintüten oder Kämmen und Bürsten waschen überhaupt keine Rolle.“ Denn: „Wenn man eine Laus außerhalb des menschlichen Kopfes findet, was sehr selten ist, dann ist diese Laus typischerweise nicht mehr infektiös“, so das Fazit des Experten.

Tipps 2 – Ansteckung sinnvoll verhindern

Jörn Voigt, Kinder- und Jugendarzt in Groß-Umstadt:

„Damit sich Kopfläuse nicht weiter ausbreiten, sollte sich die ganze Familie auf die kleinen Krabbler untersuchen und bei Bedarf behandeln lassen. Dieses Vorgehen verhindert Reinfektionen.“

Tipps 3 – Auf sichere Wirkung setzen

Professor Dr. med. Cord Sunderkötter, Leitender Oberarzt an der Klinik und Poliklinik für Dermatologie in Münster: „Die Galenik und die Wirkungsweise eines Mittels gegen Kopfläuse entscheiden mit über den Behandlungserfolg. Der Wirkstoff Permethrin ist in der hiesigen Zubereitung (InfectoPedicul®) in Alkohol gelöst, und diese alkoholische Lösung kann eine gleichmäßigere Verteilung auf Kopfhaut

und Haaren gewährleisten. Der Alkohol verdunstet, zurück bleibt das wasserunlösliche Permethrin, welches dann auch nachhaltig wirken kann.“

Tipps 4 – Geldwerten Vorteil empfehlen

Sabine Pfeiffer, Vorsitzende des Bundesverbands PTA: „Das regelmäßige Kämmen mit einem Nissenkamm trägt zum Therapieerfolg bei. Damit ein Nissenkamm etwas taugt, sollte er aus Metall bestehen, nicht spreizbar sein und abgerundete Zinkenenden haben. Der ideale Zinkenabstand liegt bei 0,1 bis 0,2 Millimetern.“ Eigenschaften, die der erste ordnungsfähige Nissenkamm in der InfectoPedicul® + Nissenkamm Kombipackung in sich vereinigt.

Info:

WEFRA

Mitteldicker Weg 1

63263 Neu-Isenburg

Tel.: 069 69 50 08 68

Fax: 069 69 50 08 71

tw@wefra.de

www.wefra.de





PHARMA NEWS

Forschung im Dienste von Frühgeborenen



Die European Foundation for the Care of Newborn Infants schreibt den ersten EFCNI-Forschungspreis aus

Wichtiges Ziel der Stiftung European Foundation for the Care of Newborn Infants (EFCNI) ist, neben der Funktion als Plattform für betroffene Familien, die Förderung der Forschung zum Wohl von Früh- und Neugeborenen bzw. zur Vermeidung von Frühgeburten. Die gemeinnützige Stiftung, die sich im Frühjahr 2008 in München gegründet hat, freut sich daher, den ersten EFCNI-Forschungs-Award ausschreiben zu können.

CaPaNi – Forschung für den bestmöglichen Start ins Leben

Die Förderschwerpunkte für den CaPaNi-Award ist die neonatale Lungen- und Gehirnforschung. Beide Organsysteme sind bei Frühgeborenen unreif, bedürfen intensiver Überwachung und Behandlung und sind in ihrer Entwicklung sehr gefährdet. Die Lungen

unterliegen deshalb einem hohen Risiko der Schädigung durch z.B. Entzündung, Beatmung und Sauerstoff mit Folgen einer erhöhten Infektanfälligkeit vor allem im Säuglingsalter. Auch das Gehirn ist ebenso sehr anfällig für Schädigung mit

lebenslangen Konsequenzen. Eine wirksame Therapie steht derzeit nicht zur Verfügung. Daher sind Neonatologen aus ganz Europa dazu aufgerufen, ihre Expertise in diese Forschungsbranche zu stecken. Der Preis wird durch Forschungsfördergelder von Abbott gesponsert, einem weltweit im Gesundheitswesen agierenden Unternehmen.

Die Bezeichnung „CaPaNi“ setzt sich aus den Anfangsilben der Vornamen Caroline, Patrizia und Niklas zusammen, jenen Drillings, die Stiftungsratsmitglied Jürgen Popp durch Frühgeburt verlor. Sie stehen stellvertretend für alle Frühgeborenen in Europa, die dringend eine Lobby brauchen, auch in Wissenschaft und Forschung.

Förderschwerpunkt Lungenforschung

„Der CaPaNi Forschungspreis ermöglicht die Unterstützung innovativer exzellenter Forschung zur Verbesserung

des Wohls von Frühgeborenen, ist in seiner Form in Europa einzigartig und damit von großer Bedeutung“ betont Prof. Dr. P. Gressens, Inserm, Paris. Er ist Vorsitzender des unabhängigen wissenschaftlichen Beratungsgremiums, welches für die Auswahl des geförderten Projektes verantwortlich ist. Förderschwerpunkt im Jahr 2009 ist die Lungenforschung.

Das Auswahlverfahren

Die Forschungsvergabe findet im Jahr 2009 erstmals statt. Einreichungszeitraum der Projekte ist vom 17. November 2008 bis spätestens 31. März 2009. Die Beurteilung der Anträge erfolgt durch unabhängige externe Gutachter. Ein unabhängiges wissenschaftliches Beratergremium, welches mit hochrangigen international anerkannten Wissenschaftlern besetzt ist, entscheidet schließlich über die Vergabe. Weitere Förderschwerpunkte liegen im Bereich der psychosozialen Betreuung und Nachsorge von ehemaligen Frühgeborenen und deren Eltern.

Die European Foundation for the Care of Newborn Infants (EFCNI) ist ein Netzwerk für Betroffene, aber auch ein Forum für Wissenschaftler, um die Situation der Versorgung Früh- und kranker Neugeborener langfristig zu verbessern. Damit die größte Kinderpatientengruppe Europas die Aufmerksamkeit und Lobby bekommt, die ihr zusteht. EFCNI arbeitet unter anderem auch mit dem französischen Elternverband SOSPréma zusammen.

Weitere Infos und Details zur Ausschreibung unter www.efcni.org



PHARMA NEWS

Für eine Welt ohne Polio: Grundimmunisierung bei allen Erwachsenen vervollständigen

In den vergangenen zwei Jahrzehnten ging die Zahl der jährlich registrierten Polio-Fälle dank weltweiter Impfkampagnen von geschätzten 350.000 Polio-Fällen im Jahr 1988 auf etwa 1.300 im Jahr 2007 zurück. Allerdings steigt die Zahl der registrierten und bestätigten Polio-Fälle 2008 wieder steil nach oben: weltweit wurden bisher bereits zweieinhalbmal so viele Polio-Fälle gemeldet wie im gleichen Zeitraum im Jahr zuvor. Solange es diese Rückschläge in den weltweiten Eradikationsprogrammen gibt, hat die Impfung gegen Polio auch in Deutschland hohe Priorität. Dass auch heutzutage in als poliofrei zertifizierten Regionen wie Deutschland jederzeit mit eingeschleppten Polio-Viren gerechnet werden muss, haben in den vergangenen zwei Jahren registrierte Fälle von Polio-Wildviren in der Schweiz, Australien und Singapur gezeigt. Um eine Verbreitung des Wildvirus zu verhindern, müssen Erwachsene daher weiterhin konsequent gegen Polio geimpft werden.

Laut Ständiger Impfkommision (STIKO) am Robert Koch-Institut in Berlin ist Polio eine Standardimpfung für Erwachsene mit fehlender oder unvollständiger Grundimmunisierung bzw. lückenhafter Impfdokumentation. Darüber hinaus empfiehlt die STIKO eine Polio-Auffrischimpfung bei Reisen in Regionen mit Infektionsrisiko. 4 Nahe liegend ist die praktische Verabreichung des inaktivierten Impfstoffes gegen Polio (IPV) in Form eines Kombinationsimpfstoffes (z. B. Repevax®, Td-ap-IPV*). Mit der Gabe des Vierfach-Impfstoffes wird zudem auch entsprechend den Empfehlungen der STIKO der Impfschutz gegen Tetanus, Diphthe-

rie und (bei gegebener Indikation) gegen Pertussis für weitere zehn Jahre gewährleistet – komfortabel für den Einzelnen, weil mit der Kombinationsimpfung nur noch eine Injektion notwendig ist.

Die weltweite Polio-Situation mit zirkulierenden Wildviren zeigt, wie wichtig auch in Zukunft eine hohe Populationsimmunität bleibt und welcher wirksamen Schutz sie gegen importierte Wildviren bietet. Durch Geschäfts- oder Urlaubsreisen können Polio-Viren auch den Weg zu uns nach Deutschland finden. Eine der größten Herausforderungen der nächsten Jahre sieht die WHO darin, in der Bevölkerung eine homogene hohe Impfquote zu erreichen und aufrechtzuerhalten. Um einen belastbaren und lang anhaltenden Impfschutz zu erreichen, sollte nach Aussage der WHO jeder über eine Polio-Grundimmunisierung und eine Auffrischimpfung verfügen.

Polio-Auffrischimpfung: Pflichtleistung für Krankenkassen

Seit Juli 2007 zählen Reiseimpfungen zu den Pflichtleistungen der gesetzlichen Krankenversicherung (GKV), wenn Krankheiten im Zuge eines Auslandsaufenthalts nach Deutschland eingeschleppt werden können und damit ein besonderes Interesse zum Schutz der öffentlichen Gesundheit besteht.[7] Diese Regelung betrifft bisher ausschließlich die Impfung gegen Polio. Liegt die letzte Polio-Impfung länger als 10 Jahre zurück, kann sie somit als Indikationsimpfung vor Reisen in Länder mit Infektionsrisiko zu Lasten der GKV durchgeführt werden.

Polio-Impfstrategie: Impflücken schließen

Neben dem Erhalt der hohen Polio-Durchimpfungsrate bei Kindern sollte der Fokus der Ärzte in den kommenden Jahren und Jahrzehnten darauf gerichtet sein, Impflücken bei Erwachsenen konsequent zu schließen und damit einen wirksamen Polio-Impfschutz sicherzustellen. Die STIKO empfiehlt bereits seit Jahren zusätzlich zur Polio-Grundimmunisierung im Säuglingsalter eine Auffrischimpfung im Alter von 9 bis 17 Jahren, vorzugsweise mit Kombinationsimpfstoffen. Da lediglich jeder zweite Jugendliche eine Auffrischimpfung erhält, fehlt diese wichtige Auffrischimpfung den Erwachsenen häufig und sollte bei nächster Gelegenheit nachgeholt werden. Stehen gleichzeitig Auffrischimpfungen gegen Tetanus, Diphtherie oder Pertussis an, können Erwachsene mit einem Kombinationsimpfstoff mit Polio-Komponente (Repevax®, Td-ap-IPV* oder Revaxis®, Td-IPV**) geimpft werden.

* Tetanus-Diphtherie-Pertussis (azellulär) + Poliomyelitis (inaktiviert)

** Tetanus-Diphtherie + Poliomyelitis (inaktiviert)

Kontakt:

Sanofi Pasteur MSD GmbH

Tel : (06224) 594-267

Fax : (06224) 594-161

Circle Comm GmbH

Agentur für Gesundheitskommunikation

Tel : (06151) 36 0 87-0

Fax : (06151) 36 0 87-29



PHARMA NEWS

Neues aus Forschung und Entwicklung: Boehringer Ingelheim startet mit drei viel versprechenden Wirkstoffkandidaten in die Therapie des Typ 2 Diabetes

Fortschritte in der Onkologie-Pipeline: zwei Präparate in Phase-III-Studien/ Für Wirkstoff zur Behandlung von Frauen mit vermin- dertem sexuellem Verlangen werden 2009 Ergebnisse der Phase III-Studien er- wartet

Boehringer Ingelheim stellte auf seiner zweiten internationalen Pressekonferenz zu Forschung und Entwicklung am Standort Biberach/Riss seine Pipeline oraler Präparate zur Therapie des Typ 2 Diabetes vor, die sich in den klinischen Entwicklungsphasen II und III befinden. Das Unternehmen kündigte an, dass Patienten und Ärzte in den kommenden Jahren möglicherweise zwischen mehreren innovativen Alternativen bei der Behandlung von Typ 2 Diabetes wählen können. Boehringer Ingelheim etabliert sich damit auf dem Gebiet der Medikamente zur Behandlung des Typ 2 Diabetes.

Weltweit nehmen die Anzahl der Neuerkrankungen und die Verbreitung von Typ 2 Diabetes immer weiter zu. Alle zehn Sekunden stirbt ein Mensch an Folgeerkrankungen, die auf Diabetes zurückzuführen sind[1] <#_ftn1> [1]. In

einer Zeit, in der viele Pharmaunternehmen ihre Ausgaben für Forschung und Entwicklung kürzen müssen, erweiterte Boehringer Ingelheim sein Indikationsspektrum. Diabetes ist – neben Onkologie – das zweite Therapiegebiet, in dem in den vergangenen Jahren mit Forschung begonnen wurde. Im November 2006 hatte das Unternehmen sein Programm zur Entwicklung neuer Krebspräparate vorgestellt, das seitdem große Fortschritte verzeichnen konnte.

„Wir freuen uns sehr über drei neue Diabetes-Präparate mit innovativen Wirkansätzen, die sich in der klinischen Entwicklung befinden und zum Erfolg der Forschung und Entwicklung von Boehringer Ingelheim beitragen“, so Dr. Dr. Andreas Barner, stellvertretender Sprecher der Unternehmensleitung von Boehringer Ingelheim und verantwortlich für Forschung und Entwicklung sowie Medizin. „Boehringer Ingelheim ist wissenschaftlich, wirtschaftlich und im Hinblick auf Know-how gut aufgestellt, um die eigene Diabetes-Pipeline erfolgreich auszubauen und damit den Bedürfnissen von Ärzten und ihren Patienten gerecht zu werden.“

Am größten Standort für Forschung und Entwicklung von Boehringer Ingelheim in Biberach, wo sich auch das Zentrum für Stoffwechselkrankheiten befindet, haben sich die Forschungsteams auf die Entdeckung und Entwicklung von oralen Diabetes-Therapien konzentriert. Sie fokussieren sich dabei auf neue Prinzipien wie die Hemmung von DPP-4 (Dipeptidylpeptidase, ein Enzym im Gastrointestinaltrakt) und die Hemmung von SGLT-2 („sodium dependent glucose transporter 2“, ein natriumabhängiger Glukosetransporter Typ

2 in der Niere). In den Forschungsergebnissen spiegelt sich das Engagement des Unternehmens wider, mit modernster Wissenschaft zur effizienten Kontrolle von Typ 2 Diabetes und seiner oft tödlichen Folgen beizutragen.

„Wir haben 2001 mit der Erforschung neuer Behandlungsmöglichkeiten für Patienten mit Diabetes Typ 2 begonnen und jetzt trägt diese Arbeit Früchte“, erläutert Prof. Klaus Dugi, Leiter Corporate Department Medical Affairs, Boehringer Ingelheim GmbH. „Das ist besonders von Bedeutung, da Patienten, trotz der Vielzahl von Behandlungsmöglichkeiten, noch immer häufig Probleme mit Unverträglichkeiten haben.“

Die Präparate-Pipeline von Boehringer Ingelheim

DIABETES BI 1356

Boehringer Ingelheims aussichtsreichste Substanz BI 1356 befindet sich derzeit in Phase III der klinischen Entwicklung.

BI 1356 gehört zu einer besonderen Klasse von Diabetes-Wirkstoffen: den DPP-4-Inhibitoren.

Die Phase-IIb-Studien belegen die einzigartigen Eigenschaften des Wirkstoffs, die ihn von anderen Substanzen derselben Kategorie positiv unterscheiden könnten.

Im Gegensatz zu einigen anderen DPP-4-Inhibitoren verfügt BI 1356 über ein sehr günstiges Sicherheitsprofil; ein derzeit laufendes breit angelegtes klinisches Studienprogramm der Phase III hat das Ziel, die Wirksamkeit und Ver-



PHARMA NEWS

träglichkeit von BI 1356 bei Langzeiteinnahme weiter zu belegen.

Weitere Substanzen: BI 44847, BI 10773

Eine andere Kategorie neuartiger Diabetes-Präparate stellen die Inhibitoren des natrium-abhängigen Glukosetransporters Typ 2 (SGLT-2-Inhibitoren) dar, die derzeit bei Boehringer Ingelheim in Entwicklung sind. SGLT-2-Inhibitoren entfalten ihre therapeutische Wirkung hauptsächlich über die Ausscheidung des überschüssigen Blutzuckers über den Urin. Beide Substanzen befinden sich derzeit in der klinischen Forschung der Phase II.

ONKOLOGIE BIBW 2992 , BIBF 1120 und PLK-1-Hemmer

Seit Boehringer Ingelheim im November 2006 angekündigt hatte, neue Therapien für Krebspatienten zu erforschen, wurde das Portfolio von Produktkandidaten deutlich weiterentwickelt. Einer der vier führenden Entwicklungskandidaten, der auf die häufigste Form von Lungenkrebs – das nicht kleinzellige Bronchialkarzinom (NKZBK) - abzielt, trat kürzlich in Phase III der klinischen Studien ein. Für ein weiteres Präparat wird dies noch in diesem Jahr erwartet.

Für die erste zentrale Phase III-Studie zu BIBW 2992 wurde mit der Aufnahme von Probanden begonnen. Die Studie LUX-Lung 1 wird die Wirksamkeit von BIBW 2992 bei Lungenkrebspatienten untersuchen, bei denen die üblichen Therapien derselben Kategorie (Gefitinib oder Erlotinib) versagt haben. Die auf

dem diesjährigen Kongress der ASCO (American Society of Clinical Oncology) vorgestellten viel versprechenden Phase II-Daten zeigten, dass bei Patienten mit fortgeschrittenem NSCLC, die mit BIBW 2992 behandelt wurden, die Krankheit weitgehend (zu 87 Prozent) unter Kontrolle gebracht werden konnte. Außerdem sprachen die Patienten allgemein sehr gut auf den Wirkstoff an (50 Prozent). BIBW 2992 ist ein innovativer Vertreter der neuen Generation von Tyrosinkinase-Hemmern. Es ist ein irreversibler EGFR- und HER2- Hemmer.

BIBF 1120 soll in naher Zukunft als Wirkstoff gegen NKZBK in die Entwicklungsphase III übergehen. Die Substanz hemmt als dreifacher Angiokinase-Hemmer gleich drei Tumorstadiumsfaktoren und Rezeptoren, die eine wichtige Rolle in der Angiogenese spielen: VEGFR, PDGFR und FGFR. Aus einer Studie der Phase II, in der BIBF 1120 als Monotherapie verabreicht wurde, wurden viel versprechende Daten zur Wirksamkeit und Verträglichkeit bei Patienten mit fortgeschrittenem NKZBK gewonnen. Das jetzt aufgelegte LUME-Lung-Studienprogramm möchte neue Beweise dafür liefern, dass BIBF 1120 allgemein gut verträglich ist, wenn es NKZBK-Patienten zusammen mit Standard-Chemotherapien verabreicht wird.

Boehringer Ingelheim erweitert sein Portfolio an Zellzyklus-Kinasehemmern durch die Erforschung von Wirkstoffen, die das Potenzial haben, in ihrer Kategorie eine führende Stellung zu erreichen: Die so genannten PLK-1-Hemmer. Die viel versprechenden Daten werden auf dem bevorste-

henden 20. Kongress der European Organisation for Research and Treatment of Cancer (EORTC) des National Cancer Instituts (NCI) und der American Association of Cancer Research (AACR) präsentiert, der vom 21. bis 24. Oktober 2008 in Genf stattfindet.

In den Krebsforschungszentren von Boehringer Ingelheim in Wien (Präklinik) und in Biberach (Klinik) werden weitere innovative Zielmoleküle entwickelt.

Sexuelle Gesundheit

Flibanserin ist ein Wirkstoff zur Behandlung von Frauen vor der Menopause mit vermindertem sexuellem Verlangen (Hypo Sexual Desire Disorder - HSDD). Das häufig auftretende Leiden betrifft bis zu jede zehnte Frau und kann Partnerschaften stark belasten. Unter dem Titel Bouquet® läuft derzeit ein breit angelegtes Programm von Phase III-Studien, an dem fast 5.000 Frauen teilnehmen. Die Studien-Ergebnisse werden 2009 erwartet.

Boehringer Ingelheim Pharma GmbH & Co. KG

*Tel.: +49 (6132) 77-5838
Fax: +49 (6132) 77-3999*



PHARMA NEWS

Wenig Klarheit im Erstattungsdschungel

Wann ist ein Medikament erstattungsfähig und wann nicht? Eine Frage, die nicht so einfach zu beantworten ist. Geregelt ist die Verordnungsfähigkeit zu Lasten der Gesetzlichen Krankenkassen im Sozialgesetzbuch. So sind apothekenpflichtige nicht verschreibungspflichtige Arzneimittel von der Versorgung nach § 31 SGB V ausgeschlossen. Die Verordnung dieser Medikamente auf Kassenrezept ist nach § 34 Abs. 1 Satz 2 jedoch ausnahmsweise zulässig, wenn sie bei der Behandlung schwerwiegender Erkrankungen als Therapiestandard gelten. Die Aufzählung der schwerwiegenden Erkrankungen findet sich in den Arzneimittelrichtlinien. Die Arzneimittelrichtlinien wenden sich an Vertragsärzte, die ihr Ordnungsverhalten dementsprechend anpassen müssen. Auch Medizinprodukte können erstattungsfähig sein. Voraussetzung dafür ist, dass sie in die Ausnahmeliste des Gemeinsamen Bundesausschusses aufgenommen wurden, hier hält sich der Gesetzgeber allerdings eine zeitliche Befristung vor. Medizinprodukte, die nicht in der Ausnahmeliste aufgeführt werden, gehören damit nicht zu den verordnungsfähigen Medizinprodukten.

Erstattungsfähigkeit von Movicol® eindeutig geregelt

Als Arzneimittel ist Movicol® hingegen von Anfang an Bestandteil der Ausnahmeliste und somit in bestimmten Fällen erstattungsfähig. Das Laxans mit physiologischem Wirkprinzip ist zur Behandlung von Erkrankungen im Zusammenhang mit z.B. Tumorleiden (s. Tabelle) oder auch im Rahmen einer Schmerztherapie mit Opioiden therapeutisch indiziert und kann zu Lasten

der Gesetzlichen Krankenkassen (GKV) verordnet werden.

Movicol® ist ab dem 12. Lebensjahr erstattungsfähig zur Behandlung der Obstipation im Zusammenhang mit:

Tumorleiden – Megakolon – Neurogener Darmlähmung – Divertikulose/Divertikulitis – Mukoviszidose

Opiat- sowie Opioidtherapie – phosphatbindender Medikation bei chronischer Niereninsuffizienz – Behandlung in der Terminalphase

Das Gesetz zur Modernisierung der Gesetzlichen Krankenversicherung trat zum 01.01.2004 in Kraft. Dort wurde unter anderem die Verordnung und Kostenübernahme rezeptfreier apothekenpflichtiger Medikamente durch gesetzliche Krankenkassen ausgeschlossen. Für einzelne dieser nicht verschreibungspflichtigen Arzneimittel wurde am 16.03.2004 (aktualisiert am 18.10.2005) für besonders schwerwiegende Erkrankungen vom Gemeinsamen Bundesausschuss (G-BA) die Ausnahmeliste erstellt.



Info:
Annette Schepp
Produkt Manager Movicol®
Movicol® Junior aromafrei
Tel.: 0 64 21 / 98 52 - 32
Fax: 0 64 21 / 98 52 - 37
E-Mail: aschepp@norgine.com



PHARMA NEWS

Mädchen und Frauen sollten sich bei der Vorbeugung von Gebärmutterhalskrebs zur Wirksamkeit einer HPV-Impfung mit Gardasil® nicht verunsichern lassen

Der Artikel „Schnellschuss mit fehlender Präzision“ in der Süddeutschen Zeitung vom 26.11.2008 und das Manifest einiger Kritiker¹ machen irreführende Angaben zur Wirksamkeit von Gardasil® bei der Vorbeugung von Gebärmutterhalskrebs. Mädchen, Eltern und junge Frauen sollten sich davon nicht verunsichern lassen, sondern mit ihrem Arzt über die Impfung sprechen. Sie kann Krankheit vorbeugen und Leben retten.

„Wir stellen uns der Kritik. Aber wir erwarten von Kritikern das gleiche Verantwortungsbewusstsein, das sie von uns erwarten“, sagt Dr. Hans Joachim Hutt, wissenschaftlicher Leiter von Sanofi Pasteur MSD. „Sie dürfen Menschen nicht leichtfertig verunsichern, Fakten nicht pauschal als Halbwahrheiten und Wunschenken der Industrie abtun und ein der Krankheitsvorbeugung verpflichtetes Unternehmen nicht verunglimpfen.“

Die Gesundheitsbehörden in Deutschland und in 17 weiteren westeuropäischen Ländern sowie in den USA, Kanada und Australien empfehlen Mädchen eine Impfung gegen Humane Papillomviren (HPV) zur Vorbeugung von Gebärmutterhalskrebs. In fast allen dieser Länder werden die Kosten erstattet.² Zuvor haben Zulassungs- und Gesundheitsbehörden sowie Impf-, Virus- und Krebsexperten aus aller Welt die Studiendaten zu Gardasil® begutachtet.

In klinischen Studien verhinderte Gardasil® bei Mädchen und Frauen 98-100% der von den HPV-Typen 16 oder 18 verursachten Krebsvorstufen (CIN2/3, AIS), sofern die Impfung mit allen drei Dosen vor einer Infektion mit

HPV 16 oder 18 erfolgte.³ Da HPV 16 und 18 allein 70% allen Gebärmutterhalskrebses in Europa verursachen^{4,5,6}, sollte ein entsprechender Einsatz der Impfung mit Gardasil® in Zukunft bis zu 70% allen Gebärmutterhalskrebses verhindern können.

Kleinere Prozentzahlen als 98-100% stammen aus Analysen in anderen Studiengruppen. Sie betrafen neben von HPV 16 und 18 verursachten Krebsvorstufen auch solche, die von anderen Typen verursacht worden waren. Oder die Analysen schlossen Mädchen und Frauen mit ein, die bereits mit HPV 16 oder 18 (oder anderen krebserregenden Typen) infiziert waren, teilweise bereits Zellentartungen aufwiesen und/oder nicht sämtlich alle drei Impfdosen erhalten hatten.

Diese Analysen bestätigten die Eingangsannahmen der Studien, dass Gardasil® bereits bestehende Zellentartungen nicht heilen kann und vor allem gegen HPV 16 und 18 wirkt. Sie ändern aber nichts daran, dass Gardasil® bis zu 70% allen Gebärmutterhalskrebses vorbeugen könnte, wenn die Impfung mit drei Dosen vor einer Infektion mit HPV 16 und 18 erfolgt.

Dessen ungeachtet erwecken Zeitungsartikel und Manifest den unzutreffenden Eindruck, Gardasil® könne Gebärmutterhalskrebs nur in sehr viel geringerem Umfang als 70% vorbeugen, gemäß der Süddeutschen Zeitung nur 17%. Dies obwohl die Daten den von den Behörden genehmigten Fachinformationen und unabhängigen Fachjournalen zu entnehmen sind und der Autorin des Artikels von Sanofi Pasteur MSD bei einem Redaktionsbesuch, in

Telefonaten und schriftlich übermittelt und ausführlich erläutert worden waren. Deshalb weist das Unternehmen auch die Anschuldigung zurück, gewünschte Daten nicht herausgegeben zu haben.

Weitere Informationen

HPV-Impfung und Früherkennungsuntersuchungen ergänzen sich

Gardasil® wirkt gegen jene HPV-Typen, die 70% aller Fälle von Gebärmutterhalskrebs in Europa verursachen^{4,5,6}, kann aber nicht alle Fälle von Gebärmutterhalskrebs verhindern. Deshalb sollten gimpfte Frauen auch weiterhin die Untersuchungen zur Früherkennung von Gebärmutterhalskrebs wahrnehmen. Allerdings kann die Früherkennung Zellentartungen nicht verhindern, sondern nur frühzeitig erkennen; erkannte Krebsvorstufen müssen operativ behandelt werden. Dabei kann die Diagnose von Zellentartungen und Krebsvorstufen unvollständig sein. Deshalb bedeutet die Kombination von HPV-Impfung und Früherkennung die beste Vorbeugung von Gebärmutterhalskrebs. Dabei kann die Impfung die Belastungen (Nachfolgeuntersuchungen, Operation, Stress, Kosten) mindern, die Frauen und dem Gesundheitssystem durch Krebsvorstufen entstehen.

EU-Indikation für Gardasil®

Gardasil® ist ein Impfstoff zur Prävention von Vorstufen maligner Läsionen im Genitalbereich (Zervix, Vulva und Vagina), Zervixkarzinomen und äußeren Genitalwarzen (Condylomata acuminata), die durch die Typen 6, 11, 16 und 18 des humanen Papillomvirus (HPV) verursacht werden (siehe Fachinformation Abschnitt 5.1). Die Indikation beruht auf dem Nachweis der Wirksamkeit von Gardasil® bei erwachsenen Frauen von 16 bis 26 Jahren und dem Nachweis der Immunogenität von Gardasil® bei Kindern und Jugendlichen von 9 bis 15 Jahren. Die protektive Wirksamkeit bei Männern wurde nicht untersucht (siehe Abschnitt 5.1). Gardasil® sollte entsprechend den offiziellen Impfempfehlungen angewendet werden.



PHARMA NEWS

Über Sanofi Pasteur MSD Sanofi Pasteur MSD ist ein Joint-venture von sanofi pasteur (Frankreich), der Impfstoffsparte von sanofi-aventis, und Merck & Co., Inc. (USA). Sanofi Pasteur MSD kombiniert Innovation und Erfahrung und ist das einzige Unternehmen in Europa, das auf Impfstoffe spezialisiert ist. Sanofi Pasteur MSD baut auf die Forschungserfahrung von sanofi pasteur und Merck & Co., Inc. Weltweit arbeiten Forscherteams an der Entwicklung neuer Impfstoffe für Europa. Dabei stehen zwei Ziele im Vordergrund: zum einen die Ausdehnung des Impfschutzes auf Krankheiten, gegen die es bisher keinen Impfstoff gibt, zum anderen die Verbesserung bestehender Impfstoffe, um die Verträglichkeit, die Wirksamkeit und die Akzeptanz von Impfungen zu optimieren.

Ergänzungen und Quellen

1 www.uni-bielefeld.de/gesundhw/ag3/downloads/Stellungnahme_Wirksamkeit_HPVImpfung.pdf, zuletzt eingesehen am 1.12.2008

2 Belgien, Dänemark, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Holland, Irland, Island, Italien, Liechtenstein, Luxemburg, Norwegen, Österreich, Portugal, Schweden, Spanien, Schweiz; in Westeuropa haben nur Irland und Österreich haben noch keine Erstattung beschlossen; in den USA, Kanada und Australien werden die Kosten erstattet.

3 Im Alter von 16 bis 26 Jahren. 98% in der Gruppe, die nicht mit den vier HPV-Typen (6,11,16,18) infiziert waren, gegen die Gardasil® sich direkt richtet, 100% in einer Gruppe, die zudem nicht infiziert war mit zehn weiteren HPV-Typen Joura EA et al. Sustained protection by quadrivalent HPV (type 6,

11, 16, 18) vaccine through 4 years against HPV 6/11/16/18-related cervical intraepithelial neoplasia grade 2/3 (CIN2/3) and adenocarcinoma in situ (AIS) of the cervix; Abstract presented at the 19th International Congress on Anti-Cancer Treatment (ICACT), 5-8 February 2008, Paris, France.

4 Smith JS et al. Human papillomavirus type distribution in invasive cervical cancer and highgrade cervical lesions: A meta-analysis update. Int J Cancer 2007; 121:621-632

5 Gardasil®, Summary of Product Characteristics, September 2008

6 Gardasil®, European Product Assessment Report (EPAR), Scientific Discussion

<http://www.emea.europa.eu/humandocs/PDFs/EPAR/gardasil/070306en6.pdf>, zuletzt eingesehen am 1.12.2008

Info:

Sanofi Pasteur MSD GmbH Tel: 06224 594 – 267
www.spmsd.de

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:

Media Agentur Klaus Lenser
Brockhoffstr. 4, 48143 Münster
Tel.: +49(0)25 1/5303651
Fax: +49(0)25 1/5303653
E-Mail: gour-med@gour-med.de
Internet: www.gour-med.de

Inhaber: Klaus Lenser

Chefredakteur: Klaus Lenser

Redaktion:

Horst-Dieter Ebert (Reise, Buch und 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.: 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

Erscheinungsort: 48143 Münster

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.



JOBFIT[®] – das Original.

Sind Sie im Dauerstress
und benötigen dringend eine Auszeit?

Individuell für Sie haben wir ein Kompaktprogramm erstellt:

Manager Spezial

*inkl. 6 Übern. mit Frühstück im neuen
RAMADA Bad Brambach Resort ****, wohltuende
Massagen, mobilisierende Physiotherapie, Bäder
und Anwendungen, Kurtaxe.*



pro Person ab € **725,-**

*Machen Sie sich fit für künftige
berufliche Herausforderungen!*

JobFit[®] – das Original. Präventions- und Gesundheitsangebote, die von Ärzten und Berufsgenossenschaften speziell auf die Anforderungen, Beschwerden und Risiken ausgewählter Berufsgruppen abgestimmt sind. Diese berufsspezifischen Kuren sind eine Kombination aus Medizin und Therapie, Bewegung, Ernährung, Entspannung, Kommunikation und Gesundheitsbildung.

Sächsische Staatsbäder GmbH · 08641 Bad Elster ·
Tel. 037437 / 71-111 · www.saechsische-staatsbaeder.de