

# Gour-med<sup>®</sup>

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

## BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Thomas Neeser im Restaurant  
„Lorenz Adlon“ im Hotel Adlon  
in Berlin

## DER GENIESSER TIPP

Ahrweine kleine aber feine  
Genusserlebnisse  
„Alles Käse oder was?“ von  
Armin Roßmeier

## DER BESONDERE TIPP

Die Rocco Forte Collection Hotels  
Südseefeeling am Ostseestrand  
TU FELIX AUSTRIA: Wien – Kultur  
und Kulinarik  
Nord-Pas de Calais  
Kurz notiert  
Stilvoll in Kalifornien

## NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN

Gesundheit und Wellness im  
aqualux und der Tomesa Kurein-  
richtung in Bad Salzchlirf

## MEDIZIN NEWS

## PHARMA NEWS



3/4-2008

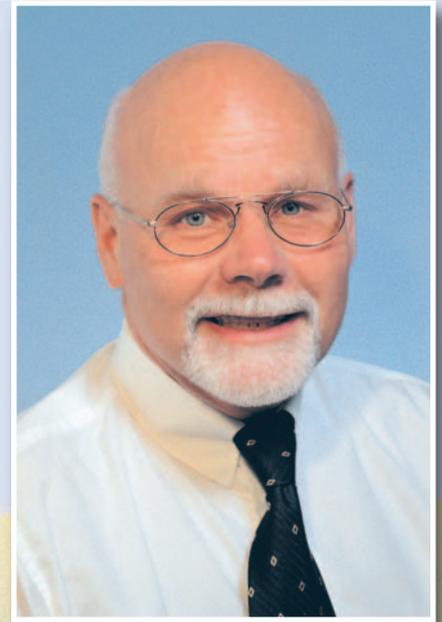
26. JAHRGANG

ISSN 0177-3941

H 54575

„Jakobsmuschel im Artischocken - Oliven Fond“  
von Thomas Neeser aus dem Restaurant „Lorenz Adlon“  
im Hotel Adlon Kempinski, Berlin

# EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

Frühling , endlich wieder längere Tage, angenehme Temperaturen, Sonnenschein und frische neue Produkte auf die sich Gourmets und Hobbyköche schon seit Monaten freuen.

Die Spargelzeit steht vor der Tür, das königliche Gemüse lässt Herzen höher schlagen und fordert Meisterköche zu neuen schmackhaften Rezepten heraus.

Der Meisterkoch in dieser Ausgabe gehört in Deutschland zu den bekanntesten Sterneköchen.



Thomas Neeser im Restaurant „Lorenz Adlon“ im Hotel Adlon in Berlin lädt Sie ein, sich von ihm und seinen Kollegen im Service verwöhnen zu lassen. Genießen Sie die Spitzenleistung dieses großen Kochs.

Genießen Sie die Spitzenleistung dieses großen Kochs.

Für alle Leser die gerne auf Reisen gehen empfiehlt Horst-Dieter Ebert zwei Ritz- Carlton Hotels in San Francisco – Stilvoll in Kalifornien – die ganz sicher eine Reise wert sind und bei Ihrem

nächsten Amerika Trip einen Besuch verdienen.



Unser Fernsehkoch Armin Roßmeier hat wieder saisonale Spezialitäten zu gesunden Frühlingstipps für Sie zubereitet, sein Tipp : gesundes Essen soll auch kulinarisch ein Empfehlung sein.

Zu gutem Essen gehört auch ein guter Wein. Die berühmten „Roten“ von der Ahr haben sich zu Spitzengewächsen entwickelt die jeden Vergleich mit anderen großen Rotweinen standhalten, unser Wein-Tipp empfiehlt Ihnen dieses Mal „Rote“ von der Winzergenossenschaft Mayschoß.

Anne Wantia war für Sie auf Reisen an der Ostsee und in Österreich, ihre Tipps werden Sie begeistern.



der Beliebtheitsskala der feinen Hotels eingenommen, lassen auch Sie sich von

der Eleganz der Hotels beeindruckten.

Was immer Sie tun, genießen Sie zur Entspannung und zum Vergnügen, Gelegenheiten gibt es genug.

Einen wunderbaren Frühling und Genuss pur wünscht Ihnen

Ihr

Klaus Lenser  
Herausgeber

Und nicht vergessen: Alles wir gar !!

Sir Rocco Forte der englische Lord mit dem italienischen Namen hat mit seinen drei Luxus Hotels in Deutschland schnell erste Plätze in

# INHALT

## 4 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**

Thomas Neeser im Restaurant „Lorenz Adlon“ im Hotel Adlon in Berlin

## 12 **GENIESSER-WEIN-TIPP**

Ahrweine – kleine aber feine Genusserlebnisse

## 14 **GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROSSMEIER**

Alles Käse oder was?

## 16 **DER BESONDERE TIPP**

Die Rocco Forte Collection Hotels  
Südseefeeling am Ostseestrand  
TU FELIX AUSTRIA: Wien – Kultur und Kulinarik  
Nord-Pas de Calais  
Kurz notiert  
Stilvoll in Kalifornien

## 33 **BUCH-TIPPS**

Bücher zum Selberlesen und Verschenken

## 36 **NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN**

Gesundheit und Wellness im aqualux und der Tomesa  
Kureinrichtung in Bad Salzschlirf

## 40 **MEDIZIN NEWS**

ONTARGET® -Studie  
OPC

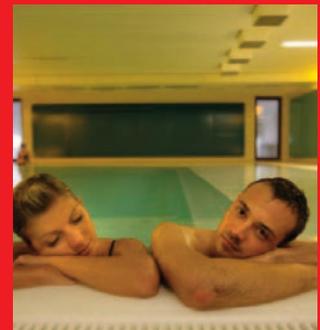
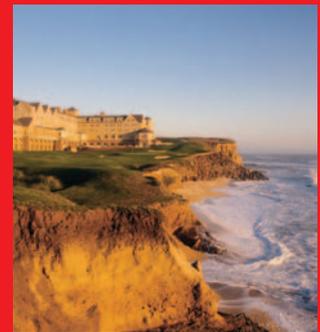
## 44 **PHARMA-NEWS**

PACT – Programm  
Hauterneuerung per CO2-Laser  
Mobidiag Mikroarray-Schnelltest  
Oncolytics Biotech  
M2-PK  
Lebensbedrohliche Risiken durch Heparin aus China  
Zwei-Komponenten – Dimeticon-Gemisch tötet Kopfläuse  
Ludwigshafener Mediziner mit außergewöhnlichen Erfolgen

## 51 **IMPRESSUM**



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



# GANZ BESONDERS EMPFEHLENSWERT

## HAUTE-CUISINE FÜR LIEBHABER DES BESONDEREN IM HOTEL ADLON BERLIN



*Thomas Neeser  
Küchenchef*



*Hotel Adlon Kempinski Berlin*

*Klaus Lenser*

Das Hotel Adlon in Berlin war und ist seit seiner Wiedereröffnung 1997 eines der exklusivsten Häuser der Welt, von jeher ist es etwas ganz Besonderes Gast im Adlon zu sein. Die Reichen und Schönen dieser Welt gehen hier ein und aus und wissen das gediegene Ambiente und den perfekten Service im Adlon zu schätzen. Im vergangenen Jahr wurde das Adlon von dem renommierten US Magazin Institutional Investor als das 3 Beste Hotel der Welt und das Beste Hotel in Europa ausgezeichnet, die Jury waren unabhängige Manager aus 34 Ländern. Fast eine Selbstverständlichkeit das im Hotel Adlon auch der Gourmet auf seine (Ge-

schmacks-) Kosten kommt, das Feinschmecker-Restaurant Lorenz Adlon gehört zu den Besten in Deutschland. Die Gaumenfreuden im Gourmet-Restaurant Lorenz Adlon unter der Leitung des jungen Sterne-Küchenchefs Thomas Neeser tragen dazu bei, dass das Lorenz Adlon einen festen Platz unter den Kulinariktempeln, nicht nur in Berlin, hat. Thomas Neeser gehört zu den Spitzenköchen in Berlin und ist für Feinschmecker ein Begriff, der für Ideenreichtum, Aromenvielfalt und bester Qualität, steht. Sein Team und er selbst wurden mehrfach geehrt und ausgezeichnet.



Hotel Lobby



Restaurant "Lorenz Adlon"  
Blick auf Brandenburger Tor

Der Restaurantleiter und Sommelier Gerhard Retter, aus der Steiermark, ist ein Experte seines Fachs und ein zuverlässiger Ratgeber der Gäste. 2006 wurde Gerhard Retter zum „Berliner Maître“ gewählt aber das ist nur eine seiner vielfachen Auszeichnungen.

Thomas Neeser hat seine geradezu künstlerische Fähigkeit zum Kochen unter anderem bei der Brüdern Haerber-

lin im L'Auberge de L'ill entwickelt, weitere Stationen waren Ente vom Lehel im Nassauer Hof in Wiesbaden sowie verschiedene Stationen in Sterne Restaurants in Frankreich und Deutschland. Thomas Neeser kocht mit Leidenschaft und Perfektion, Lob seiner Gäste ist Ansporn und Verpflichtung zugleich, immer wieder auf der Suche nach den besten Produkten, auch in den Pariser Großmarkthallen, entwickelt er neue Ideen und lässt sich von Produktqualität und traditioneller französischer Küche zu neuen Geschmacksergänzungen inspirieren.

Uns verwöhnte Thomas Neeser mit einem 7 Gang Menue das, bei aller Erfahrung die wir haben, uns Genuss bescherte der einzigartig war.

Die verschiedenen Amuse Boche waren ein Auftakt der große Erwartungen weckte die aber nicht enttäuscht wurden.

Die Gänseleber mit einem Hauch schwarzer Schokolade und Mango-Apfelmousse dazu die Weinempfehlung von Gerhard Retter, ein 98 Sauterne, wurden zu einem Geschmackserlebnis das selbst den Connaisseur begeistert.

Das Langusten - Tartar mit zarten Gemüsewürfeln war perfekt auf den Punkt gegart.

Die frische Qualität des Seebarsch auf Spinatblättern mit Risotto war zu schmecken, ein Beweis mehr, das Produktqualität für kulinarischen Genuss steht.

# BESONDERS EMPFEHLENSWERT



*elegantes Ambiente Restaurant "Lorenz Adlon"*



*Gerhard Retter  
Restaurantleiter und Sommelier*

Der Hauptgang , US - Prime Beef Rücken, mit geschmorten Schalotten, in Rotwein – Pfeffer – Jus und Sauce Bernaise , war das was ein Gourmet wohl als ein Geschmackserlebnis der besonderen Art bezeichnet. Das Fleisch war leicht marmoriert und so zart gegart wie es feiner wohl nicht geht. Die Kombination mit dem Rotwein-Pfeffer-Jus und der Bernaise zu dem Fleisch fügten sich zu einem ganz exklusiven Feinschmecker Genuss. Dazu ein 2000er Bordeaux Margaux, den Gerhard Retter ausgesucht hat, perfekter kann man kein Menue kreieren.

Das Thomas Neeser im Lorenz Adlon eine Empfehlung ist haben wir Ihnen bereits in der Gour-med Ausgabe 7 / 8 – 2003 mitgeteilt, dass er eine "Ganz besondere Empfehlung" ist versichere ich Ihnen heute.

Für Hobby-Köche und Gourmets bietet Thomas Neeser am 15. Juni dieses Jahres einen Feinschmecker-Kochkurs im Heiligtum des Sternekochs, der Küche des Restaurant Lorenz Adlon, an. Wer lieber das elegante Ambiente des Hotels erleben möchte kann aus einem Angebot luxuriöser Arrangements wie : spezielle Feiertags-Angebote, romanti-

sche Hochzeitsnächte, Entspannung im Adlon Spa und anderer Spezialitäten wählen. Für alle die auf eine Berlin Reise und auf einen Besuch bei Thomas Neeser im Adlon im Moment verzichten müssen haben wir, wie immer, für den Genuss vorab Rezepte für ein 3 Gang Menue mitgebracht.

Viel Vergnügen beim Nachkochen und Guten Appetit



*Adlon bei Nacht*

## Jakobsmuschel im Artischocken- Oliven Fond pochiert mit Jamon Jabugo Iberico Belota

Für 4 Personen

12 Stück Jakobsmuscheln frisch in der Schale

### Zutaten

- 1 Artischockenboden
- 1 kleine Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- 50 ml Geflügelfond
- etwas Weißwein, Pernod und Zitronensaft
- 2 Grappe Tomaten
- 2 Schwarze Nyon Oliven
- Zitronenthymianblätter

### Zutaten für den Fond:

- 1 Bart der Jakobsmuscheln
- 1 Artischockenboden, fertig geputzt
- 50 g Staudensellerie
- 80 g Champignons weiß
- 100 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Pfefferkörner
- Meersalz
- Olivenöl
- ¼ l Riesling
- ½ l Fischfond
- ¼ l Noilly prat
- 50 g Pastis
- Stiele von Basilikum, Koriander, Zitronenthymian und Petersilie
- Schinkenabschnitte (nicht zu viel)
- 1 EL Nyon Oliven

### Zum Fertigstellen des Fonds:

- 50 g französische Butter (in kl. Würfel geschnitten)
- Hochwertiges Olivenöl zum Aufmontieren der Soße
- Fleur de sel, frisch gemahlener weißer Pfeffer
- Piment d' Espelette
- Saft und Zesten von einer halben unbehandelten Zitrone

### Außerdem:

- Wildkräutersalat und kleine Blüten
- Olivenspalten
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft und Olivenöl zum Marinieren
- Chips von 2 St Mini-Artischocken
- 8-12 Scheiben Jamon Jabugo Iberico Belota

### Zubereitung

#### Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln mit Hilfe eines Messers öffnen und das Fleisch aus der Schale heben, den Bart und Corail entfernen, waschen und trocken tupfen. Den Bart zur Seite nehmen und ca. eine halbe Stunde unter fließendem Wasser wässern, dann abseihen und anschließend mit einem Tuch trocken tupfen.

#### Einlage:

Den Artischockenboden in 5x5 mm große Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen und die Würfel darin anschwitzen. Dann Schalotten, Knoblauch und Kräuter als ganze Stücke zugeben und mit etwas Weißwein, Pernod und Zitronensaft ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren lassen, den Geflügelfond zugeben und die Artischockenwürfel bissfest garen.

Die Tomaten in Salzwasser häuten, vom Kerngehäuse befreien und in gleichmäßige 5x5 mm Würfel schneiden. Die Oliven ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

#### Fond:

Für den Fond den Jakobsmuschelbart mit dem in feine Scheiben geschnittenen Artischockenboden, dem Stängensellerie, den geputzten Champignons, den geschälten Schalotten sowie mit den Aromen in Olivenöl anschwitzen. Mit dem Pastis und Noilly Prat ablöschen und völlig einkochen lassen. Dann mit dem Riesling aufgießen und auf die Hälfte reduzieren lassen, dann mit dem Fischfond aufgießen und ebenfalls auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Nun die Oliven, Kräuterstiele und den Schinken dazu geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Alles durch ein Haarsieb gießen und beiseite stellen.

Den Fond auf 80 °C erhitzen, die Jakobsmuscheln in den Fond geben und, je nach Größe der Muscheln, ca. 3 bis 5 Minuten glasig pochieren.

Die Muscheln herausnehmen und kurz beiseite stellen.

#### Zum Fertigstellen des Fonds:

Den Fond evtl. noch etwas einreduzieren und mit der Butter und dem Olivenöl aufmontieren. Mit Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette würzen. Je nach Säuregehalt des Weines eventuell noch mit Zitronensaft abrunden.

#### Anrichten:

In einem tiefen Teller die Einlage im Kreis der Reihe nach platzieren, die Jakobsmuscheln in die Mitte setzen und den Fond angießen. Auf die Jakobsmuscheln die Schinkenscheiben geben. Den Wildkräutersalat mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft marinieren und auf dem Schinken anrichten. Mit den Olivenspalten, und Artischockenchips dekorieren.



Jakobsmuschel im Artischocken-Oliven-Fond

## REZEPTE

### Lammrücken auf zwei Arten mit Minze, Fenchel und Ziegenfrischkäse

Für 4 Personen

#### Für das gebratene Lammkarée

- 600 g Lammkarée, ausgelöst und pariert
- Olivenöl
- Zucker
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Für die Fenchelkruste

- ½ Fenchelknolle zum Confieren
- ½ Fenchelknolle roh gemixt
- 50 g Olivenöl
- 100 ml Geflügelbrühe
- 2 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde fein gerieben
- 1 Zweig Bohnenkraut
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Eigelb

#### Für den Lammsattel

- 400 g Lammsattel mit Fettschicht
- 10 g geriebener Ingwer
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Joghurt
- 1 Msp. Tandooripulver
- Olivenöl zum Braten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Für die Ziegenfrischkäsecreme:

- 50 g Ziegenfrischkäse (St. Maure)
- 50 g Crème fraîche
- 20 g Minze, fein gehackt
- etwas Chartreuse vert
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Für die Soße:

- 400 g Lammjus
- 1 Msp. Fenchelsaat, klein geschnitten
- 1 St. Tomate (gehäutet, geviertelt und in Würfel geschnitten)
- 50 g Rote Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 3 St. Minzblätter, in feine Streifen geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- evtl. etwas Stärke zum Abbinden

#### Für das Fenchel-Zwiebelconfit

- 500 g weiße Zwiebel
- 1 Zweig Bohnenkraut
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Olivenöl
- 1 g Knoblauchzehe
- 150 g in kleine Würfel geschnittener Fenchel
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



**Für die Auberginenpolenta:**

- 50 g Polenta
- 0,25 l kräftiger Geflügelfond
- 20 g Butter
- 15 g Parmesan
- 10 g Mascarpone
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Muskat
- 1 Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Basilikum
- 0,25 l kräftiger Geflügelfond
- 2 Stangen Fenchelholz

**Dekoration:**

- 4 Spiralen aus Brikteig mit Tandoori bestrichen
- 2 kleine Minifenchel
- 4 Stück Kirschtomaten
- Etwas Zitronensaft
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung**

**Lammkarée:**

Das Lammkarée mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl auf allen Seiten anbraten. Im 180° C heißen Ofen auf einem Gitter ca. 8 Minuten garen, bis es rosé ist. Zur Seite stellen und ruhen lassen.

**Fenchelkruste:**

Den halben Fenchel in dünne Scheiben schneiden und im Olivenöl glasig garen. Dann die Kräuter zum Aromatisieren dazugeben, würzen und mit der Brühe aufgießen. Den Fenchel zu einer trockenen Masse einkochen lassen und dann fein pürieren. Den rohen Fenchel mit in den Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Zum Schluß das Eigelb unterrühren und durch ein feines Sieb streichen. Die Kruste auf das Lammkarée streichen und unter dem Grill gratinieren.

**Lammsattel:**

Alle Zutaten für die Marinade vermischen, den Lammsattel damit einstreichen und 10 Stunden marinieren lassen. Danach den Lammsattel mit einem Küchenpapier trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch auf der

Hautseite anbraten, kurz wenden und auf einem Gitter im 160°C heißen Ofen ca. 6-8 Minuten garen. Das Fleisch ruhen lassen.

**Ziegenkäse-Crème fraîche:**

Den Ziegenkäse durch ein feines Sieb streichen, dann zusammen mit der Crème fraîche glattrühren. Die Minze dazugeben und würzen. Die Masse kalt stellen.

**Soße:**

Die Zwiebeln leicht in Olivenöl anschwitzen, dann die Fenchelsaat zugeben und die Jus angießen und unter leichtem Köcheln zur Hälfte reduzieren lassen.

Kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel und Minzstreifen zugeben, evtl. noch etwas abbinden.

**Fenchel-Zwiebelconfit:**

Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und im Öl anschwitzen, Kräuter und Knoblauch zugeben und leicht würzen. Einen Deckel auflegen und bei kleiner Hitze soweit einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Zum Schluss die Fenchelwürfel unterheben, die Kräuter und den Knoblauch herausnehmen und nur noch einmal kurz aufkochen lassen, damit der Fenchel knackig bleibt.

**Auberginenpolenta:**

Etwas Olivenöl in einem Topf zusammen mit dem Geflügelfond und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Polenta ohne weitere Hitzezufuhr unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen. Den Topf wieder zurück auf die heiße Herdplatte stellen, das Ganze aufkochen lassen und 5 Minuten unter Rühren kochen lassen. Zugedeckt bei schwacher Hitze (darauf achten, dass die Polenta nicht nochmals aufkocht) 1,5 Stunden quellen lassen. Häufig umrühren, eventuell noch etwas Brühe nachgießen

Die Aubergine halbieren und auf der Innenseite mit einem Messer einritzen. Die Hälften mit den Kräutern und dem Olivenöl zusammen in Alufolie einschlagen und im Backofen ca. 1,5 Stunden bei 160° garen. Die Kräuter entfernen, den Rest sehr fein hacken und durch ein Sieb streichen. Die Masse mit der Polenta vermischen und evtl. noch mal nachwürzen.

# REZEPTE



**Anrichten:**

Den Minifenchel in dünne Streifen schneiden, die Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Alles mit Olivenöl, Zitrone, Salz und Pfeffer marinieren.

Das Fleisch in je 4 Portionen zerteilen. Angerichtet wird in 2 Hälften auf jedem Teller: auf der einen Seite die Polenta mit dem Sattelstück, oben drauf eine Nocke der Ziegenkäsecreme und als Dekoration eine Spirale.

Auf der anderen Seite das Zwiebel-Fenchelconfit, darauf wird das Karéestück gesetzt und mit dem roh marinierten Fenchel dekoriert.

## REZEPTE

### Komposition von Feige, Mascarpone und Mandeln mit weißem Gewürz- Kaffeeis

Für 4 Personen

#### Für das Feigenmousse:

125 g Feigenpüree  
30 g Eigelb  
40 g Puderzucker  
2 Blatt Gelatine  
125 g Sahne

50 g Amaretto  
20 g Vanillezucker  
45 g Zucker  
4 Blatt Gelatine  
25 g Mandelmilch  
200 g Sahne

#### Für das Gewürz-Kaffeeis:

400 ml Sahne  
1 l Milch  
80 g Glycose  
230 g Kaffeebohnen  
1 Vanilleschote  
Orangenschale, Sternanis,  
Piment Zitronenschale,  
Zimtblüten, Muskat  
80 g Butter  
8 Eigelb  
200 g Zucker

#### Für den Mürbeteig:

100 g Mehl  
3 g Backpulver  
22 g Puderzucker  
90 g Butter  
1 Eigelb, hartgekocht  
4 g Zimtpulver  
1 Spritzer brauner Rum  
15 g Mandelgrieß  
1,5 g Salz

#### Für die Mandelcreme:

150 g Mascarpone  
100 g Quark





Brandenburger Tor Berlin

#### Für die Feigen:

- 4 St. Feigen
- 200 ml Portwein
- 80 g. Zucker
- 5 g Weizenstärke
- 1 Stange Vanille
- 1 Stange Zimt
- 1 St. Stern Anis

#### Außerdem:

- 12 St. Schokoladenblätter à 2,5 x 9 cm
- Feigenmarmelade
- Karamellisierte Mandelkerne
- Frische blaue Feigen

#### Zubereitung:

##### Für das Eis:

Die Milch und Sahne mit den Kaffeebohnen und Gewürzen aufkochen und ½ Stunde ziehen lassen, dann passieren und mit Ei und Zucker zur Rose abziehen, erkalten lassen und frieren.

##### Das Mousse:

Eigelb und Puderzucker schaumig aufschlagen. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und in dem Fruchtpüree auflösen. Eigelbmasse und Fruchtpüree vermischen und die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse ca. 1 cm hoch auf ein Blech strei-

chen, erkalten lassen und dann in 2,5 x 9 cm große Stücke schneiden.

##### Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, 4-5 Stunden kalt stellen.

Auf 3-4 mm Stärke ausrollen und in 3 cm breite und ca. 12 cm lange Rechtecke schneiden. Im Backofen bei 180°C ca 15-20 Minuten backen und auskühlen lassen.

##### Für die Mandelcreme:

Mascarpone, Quark, Amaretto, Vanillezucker und Zucker vermischen. Die Gelatine einweichen, in der Mandelmilch auflösen und unter die Mascarpone-masse heben. Dann die geschlagene Sahne unterheben, ca. 1 cm hoch auf ein Blech streichen und erkalten lassen. Dann in 2,5 x 9 cm große Stücke schneiden.

##### Für die Feigen :

Portwein, Zucker und Gewürze aufkochen lassen und zur Hälfte einreduzieren.

Weizenstärke mit ca. 10 gr Wasser vermischen und damit die Soße abbinden. Die Feigen in Segmente schneiden und mit dem kochenden Fond übergießen und 3 Std ziehen lassen.

##### Fertigstellen:

Den Mürbeteig mit Feigenkonfitüre bestreichen, dann Feigenmousse, die Mandelcreme und die dünnen Schokoladenblätter nacheinander auflegen. Die Komposition mit eingelegten Portweifeigen und gebrannten Mandeln garnieren. Dazu wird das Kaffeeis mit gehackten Kaffeebohnen serviert.

Guten Appetit!  
Ihr Thomas Neeser

## REZEPTE



#### Kontakt

**Hotel Adlon Kempinski**  
Unter den Linden 77  
10117 Berlin  
Tel: +49 (0) 30 2261-0  
E-Mail: [hotel.adlon@kempinski.com](mailto:hotel.adlon@kempinski.com)

Fotos: Hotel Adlon Kempinski

# „Der Wein-Genießer-Tipp“

## Ahrweine – kleine aber feine Genusserlebnisse

K.L.

Im Ahrtal ist alles eine Nummer kleiner als in den übrigen deutschen Weinanbaugebieten.

Aber gerade das ist der Grund für Spitzenqualität insbesondere bei den Rotweinen und hier bei den Spätburgundern (Pinot Noir). Der Vergleich mit den „großen“ Namen aus dem Burgund fällt leicht, denn die Roten von der Ahr sind mindestens eben so gut, wenn nicht sogar besser. Das liegt unter anderem daran das die Ahrwinzer eine selbst auferlegte Bescheidenheit zum Prinzip erklärt habe: nicht Masse sondern Klasse, heißt das Ziel.

Hinzu kommt das mediterrane Klima und die Beschaffenheit des Bodens in den Weingärten, diese Kombination garantiert, aromareiche, vollvolumige mit ausgeprägten Noten und exklusiver Erhabenheit, ausgestattete Weine.

Vier dieser erstklassigen Rotweine möchte ich Ihnen heute vorstellen. Alle Weine stammen aus der Winzergenossenschaft Mayschoß – Altenahr, eine der traditionsreichsten und ältesten Winzergenossenschaften im Ahrtale, meine Empfehlungen; jeder muss seinen persönlichen Wein finden!

Lassen Sie sich überraschen, sehr zum Wohle!

**2006 Spätburgunder Edition  
Saffenburg Nr.9  
Qualitätswein trocken**



Der Ahr – Spätburgunder 2006, prämiert mit der Goldenen Kammerpreismünze, der Wein hat eine warme hellrote Farbe mit einer leicht erdigen volumigen Blume.

Das volle Aroma mit tiefem fruchtigem Hintergrund macht neugierig auf mehr. Schwarze Früchte und ein Hauch von schwarzer Schokolade ergeben eine Geschmackssymbiose die sich sehr gut ergängt.

Weinkenner die sich diesen Tropfen in den Keller legen, und natürlich auch trinken, unterstützen mit dem Kauf jeder Flasche den Erhalt und die Sanierung der Burgruine Saffenburg aus dem Jahr 1081.

Die 0.75 ltr. Fl kostet € 11,50

**2006 Spätburgunder Edition  
Ponsart Nr. 17 Qba trocken**

Die Nr.17 ist ein Wein mit einer leicht erdigen Geschmacksnote, fruchtigen Aromen und stilvollem Abgang. Ein Wein für alle die nicht nur zum Essen Rotwein genießen möchten.

Dieser Wein wurde wegen seines gefälligen Geschmacks, mit der Goldenen Kammerpreismünze, ausgezeichnet.

Preis für die 0,75 ltr. Fl. € 14,50



# „Der Wein-Genießer-Tipp“

## Ahrweine – kleine aber feine Genusserlebnisse

**2006 Spätburgunder Edition  
Ponsart Nr. 17 GOLDKAPSEL  
Qba Trocken**



Die Edition Ponsart Nr.17 unterscheidet durch den Begriff GOLDKAPSEL verschiedene Weine der Nr.17.

Dieser Wein wird in kleinen neuen Eichenfässern ausgebaut und in Burgunderflaschen abgefüllt. Seine warme violettrote Farbe und die betont fruchtige Blume läßt erahnen was den Connaisseur erwartet.

Aromen die an Kirschen (rote) und an Trockenpflaumen erinnern mit einem leichten Holzton - aber unaufdringlich – und dezente Tannine machen den Wein

zu einem Genuss den man gerne auf mehrere Flasche ausdehnen möchte. Ich nenne solche Weine „Zelebrier Weine“ weil man ihren Genuss zelebrieren sollte. Dieser Wein braucht keine begleitenden Speisen , im Gegenteil, er spricht für sich. Auch dieser Wein wurde mit der Goldenen Kammerpreismünze ausgezeichnet.

Preis für die 0,75 ltr. Fl. € 18,90

**Selektion XII Trauben  
2006 Spätburgunder Qba Trocken**



Die Selektion XII hebt sich bei den Weinen der Winzergenossenschaft May-

schoß-Altenahr schon durch die elegante Flasche hervor und lässt hoffen dass der Genuss hält, was die Flasche verspricht.

Der Wein hat ein kräftiges würziges Aroma, das Waldfrucht und schwarze Früchte vermittelt.

Etwas schwarze Schokolade und schwarze Johannisbeere mit einer leicht pfefferigen Note geben dem Wein würzige Aromen. Dieser Wein ist der perfekte Begleiter kräftiger Speisen wie: Wild, dunklen Saucen etc. Selbstverständlich hat auch dieser Wein die Goldene Kammerpreismünze erhalten

Preis für die 0,75 ltr Fl. € 19, 50

Ich bin sehr erfreut darüber, dass die Winzer der Ahr wieder erstklassige Weine, rote und weisse , produzieren. Die Roten knüpfen an alte Qualitäten und Erfahrungen an, dank der Winzer die sich wieder darauf beschränken Klasse und nicht Masse zu produzieren.

Die Ahr ist aber nicht nur der erstklassigen Weine wegen eine Reise wert, kulinarisch ist sie längst kein Geheim Tipp mehr. Sterne Köche im Ahrtal wie Stefan Steinheuer gehören zu den beliebten Zielen der Gourmets an der Ahr.

Aber darüber in einer späteren Ausgabe mehr

Alle Weine sind zu beziehen über:  
Winzer Genossenschaft  
Mayschoß-Ahrtal  
Ahrrotweinstr.42  
53508 Mayschoß  
Tel: 02643-93 600  
Fax: 02643-936 093  
[www.winzergenossenschaft-mayschooss.de](http://www.winzergenossenschaft-mayschooss.de)



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

## Alles Käse oder was?

Käse gehört mit zu den ältesten Lebensmitteln der Welt und wurde schon 5000 v. Chr. urkundlich erwähnt. Außer in den asiatischen Ländern werden weltweit Käsespezialitäten hergestellt. Die Vielfalt ist dementsprechend groß - eingeteilt wird der Käse in Frischkäse, Weichkäse, halbfester Schnittkäse, Schnittkäse und Hartkäse. Die Bezeichnung „Fett i. Tr.“ (Fett in der Trockenmasse) zeigt den Fettgehalt des Käses im Wasser entzogenen Käse an. Für Sie liebe Leser heißt das: etwa die Hälfte des Fettgehaltes ist dann im verzehrfertigen Käse.

Deutsche Sauermilchkäse sind alle „magere Runden“, denn sie werden nur aus Sauermilchquark der Magerstufe hergestellt. So haben 100 g Sauermilchkäse nur ca. 120 Kcal, im Vergleich 100 g Emmentaler Käse ca. 390 Kcal. Der eiweißreiche Käse kommt mit viel Calcium daher, festigt Knochen und Zähne, übernimmt steuernde Funktionen im Nervensystem, bei der Blutgerinnung und in der Muskulatur. Der geringe Anteil an Kohlenhydraten kommt vom Milchzucker. Leser mit Lactose-Intoleranz (Milchzuckerunverträglichkeit) müssen auf Käse nicht verzichten. Ihnen stehen alle Sauermilchkäseprodukte zur Verfügung, denn hier ist der Milchzucker zu Milchsäure umgebaut (vergoren) worden.

Käse öffnet und schließt den Magen - sowohl als kleine Vorspeise z.B. Schafskäse mit Honigmarinade und Walnüssen gratiniert, bis hin zum Käsefinale als krönender Abschluss eines Menues vor dem Digestif.

Drei leckere Gerichte habe ich für Sie bereit und wünsche Ihnen dazu guten Appetit!



Armin Roßmeier

## Lasagne von Sauermilchkäse mit Thymianmarinade

Für 4 Personen

### Zutaten

4	Stück Harzer Roller (á 120 g)
4	Strauchtomaten (á 140 g)
2 EL	Pinienkerne
1 ½ EL	Thymian
200 g	Radieschensprossen
3 EL	Rotweinessig
4 TL	Oliveöl kalt gepresst
8	Scheiben Knäckebrot
140 ml	Balsamico rot
140 ml	Johannisbeersaft schwarz
100 g	brauner Zucker
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Braunen Zucker in heißer Pfanne leicht karamellisieren lassen, mit schwarzem Johannisbeersaft und rotem Balsamico ablöschen, verrühren, zu einem dickflüssigen Sirup einreduzieren, erkalten lassen.



Lasagne von Sauermilchkäse mit Thymianmarinade

Pinienkerne kurz anrösten, grob hacken. Radieschensprossen lauwarm abrausen, gut abtropfen lassen. Thymian abzupfen, klein schneiden. Basilikumblätter abzupfen. Tomaten säubern, Haus ausstechen, in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Käse in Scheiben zerteilen.

Thymian mit Rotweinessig und kaltgepresstem Oliveöl gut verrühren, mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Zwei Scheiben Käse auf flachen Teller setzen, mit Sirup bestreichen, Basilikumblätter darauf legen, Tomatenscheibe darauf setzen, Käsescheibe darauf geben, mit Sirup einstreichen, Basilikum darauf geben, mit Käsescheibe abdecken, mit Sirup einweichen. Pinienkerne darauf streuen, Sprossen rundum legen, mit Thymianmarinade beträufeln. Knäckebrotsscheiben mit anlegen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Nährwert pro Person

504 Kcal – 10 g Fett – 43 g Eiweiß – 55 g Kohlenhydrate – 4,5 BE

## Avocado-Roquefortcrêpe auf buntem Salat

Für 4 Personen

### Zutaten

120 g	Mehl (405)
2	Eier
125 g	Tomatensaft
3 EL	Olivenöl
80 g	Roquefort
2	Avocados
120 g	Tomaten
2 EL	Basilikum
1 EL	Pinienkerne
¼ TL	Chiliflocken
120 g	Radicchio
80 g	Feldsalat
60 g	Rucola
1	unbehandelte Orange
2 EL	weißer Balsamico
1 EL	Olivenöl kalt gepresst
¼ TL	Vanillesalz
	Meersalz, Pfeffer



Avocado-Roquefortcrêpe auf buntem Salat

### Zubereitung

Mehl, Eier, ein paar Tropfen Öl mit dem Tomatensaft zu einem glatten Teig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum abzupfen, in Streifen schneiden, mit unter den Teig heben und in heißer Pfanne mit wenig Olivenöl die Teigmasse dünn einlaufen lassen. Die Crêpes beidseitig ausbacken.

Avocadofleisch mit einem Löffel aus der Schale schälen, mit klein geschnittenem Roquefort in den Mixer geben, Pinienkerne zufügen, mit Chiliflocken würzen, fein pürieren. Die Paste auf die

vorbereiteten Crêpes streichen, einrollen, in Sichtfolie wickeln und 3 – 4 Stunden oder über Nacht, kalt stellen.

Radicchio säubern, etwas klein pflücken. Feldsalat 3 – 4 mal gut kalt waschen, abtropfen, beides mit Rucola vermengen. Die Tomaten abziehen, entkernen, klein würfeln, mit unterheben und als schönes Bukett auf flachem Teller anrichten.

Von der Orangenschale Zesten abziehen, Orange halbieren und Saft pressen. Beides mit weißem Balsamico und etwas Olivenöl verrühren, mit Vanillesalz würzen, über das Salatbukett träufeln. Crêperolle in schräge Tranchen schneiden, auf dem Salat rundum ansetzen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Nährwert pro Person

532 Kcal - 40 g Fett - 15 g Eiweiß - 29 g Kohlenhydrate - 2,5 Proteineinheiten

## Rinderfilet mit Schafskäse gefüllt auf Frühlingsgemüse

Für 4 Personen

### Zutaten

4	Filetsteaks (à 180 g)
120 g	Schafskäse
250 g	Spargel weiß
1	Bund Möhrchen (ca. 250 g)
180 g	Frühlingszwiebeln
3	Rosmarinzweige
3	Thymianzweige
120 g	Radieschensprossen
80 ml	Gemüsebrühe
25 g	Kräuterbutter
400 g	Kartoffeln (4 Stück)
3 TL	Olivenöl
1 EL	Sauerrahm
1 EL	Schnittlauch
1 EL	Blattpetersilie
1 EL	Olivenöl kalt gepresst
½ EL	Thymian
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Kartoffeln schälen, säubern, längs halbieren, fächerförmig einschneiden, in heißem Olivenöl im vorgeheizten Backofen bei 160° vorgaren.

Spargel vom Kopf nach unten schälen, in leichtem Salzwasser, einer Prise



Rinderfilet mit Schafskäse gefüllt auf Frühlingsgemüse

Zucker, ein paar Tropfen Öl auf den Biss kochen, anschließend quer halbieren. Frühlingslauch säubern, längs und 3 x quer halbieren. Von den Möhrchen das Grün abschneiden, abschaben, längs halbieren, Sprossen lauwarm abbrausen, abtropfen lassen. Schnittlauch, Thymian, Blattpetersilie fein schneiden und den Schafskäse und etwas Sauerrahm vermengen.

In die Filetsteaks quer eine Tasche einschneiden, gut mit Käsemasse füllen, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl beidseitig kurz anbraten, Rosmarin und Thymianzweige in Kartoffelpfanne geben, Filets darauf setzen, mit Kartoffeln im Ofen bei 100 – 120° C ca. 16 – 20 Minuten garen.

Frühlingszwiebeln und Möhrchen in heißem Olivenöl angehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Gemüsebrühe angießen, auf den Biss dünsten. Spargel mit Kräuterbutter zugeben, leicht einreduzieren, als Bett auf flachem Teller anrichten, Filetsteak schräg halbieren, darauf setzen, Kartoffeln mit anlegen, mit Sprossen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Nährwert pro Person

573 Kcal - 23 g Fett - 64 g Eiweiß - 26 g Kohlenhydrate - 2 BE

Ihr

Armin Roßmeier

Fotos und Text: Armin Roßmeier

[www.armin-rossmeier.de](http://www.armin-rossmeier.de)

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

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

## ALLER GUTEN DINGE SIND DREI! DIE **ROCCO FORTE COLLECTION** HOTELS; ELEGANT, GEDIEGEN UND GEMÜHTLICH.

*Klaus Lenser*

Ich bin immer noch hungrig, so äußerte sich der englische Hotelier – mit italienischem Namen – Sir Rocco Forte, vor einigen Monaten in einem Interview über seine weiteren Pläne weltweit neue Luxushotels zu errichten.

Gäste die seine drei Häuser in Deutschland – Berlin, Frankfurt/M.– und München kennen, werden sich darüber freuen.

Mit der Eröffnung 2006 des ersten deutschen Rocco Forte Hotels in Frankfurt am Main, Villa Kennedy, setzte Sir Rocco Forte neue Maßstäbe.

Das Zentrum dieser Luxusherberge ist ein alte Bankiers Villa aus der Gründerzeit, an die dann die Erweiterungsbauten hinzugefügt wurden. Bereits in der Lobby lässt sich erahnen das den Gast ein exklusives Hotel und Zimmer erwarten. Die Bestätigung für erstklassiges Design und guten Service, für die Villa Kennedy, erfolgte sehr schnell. 2007 wurde das Haus zum zweiten Mal in Folge als Top Business Hotel in Europa mit dem Platz 1 ausgezeichnet. Zurecht, wie der Gast schnell erkennt.

Der italienische Küchenchef Dario Cammarata verwöhnt im Restaurant Gusto mit leichter aber anspruchsvoller Küche, die sich schnell in die Spitze der Frankfurter Restaurants gekocht hat. Im Sommer ist es gerade zu ein Vergnügen das Urlaubsgefühl aufkommen lässt, wenn man in dem herrlichen Innenhof in absoluter Stille sich den ku-



*Villa Kennedy, Frankfurt*

linarischen Genüssen hingibt. Die monatlich wechselnden „Inspirazione“ Menus machen ihrem Namen alle Ehre. Der Restaurant-Leiter Vito Vitale, wird seinem Namen gerecht, seine freundliche Vitalität und die perfekte Leistung seiner Service-Mitarbeiter lassen keine Wünsche offen. Die Zufriedenheit des Gastes steht im Mittelpunkt. Für Hobbyköche die ihre „Kunst“ verfeinern möchten bietet Dario Cammarata, gemeinsam mit der Genussakademie Frankfurt, in diesem Sommer Kochkurse an. Die Termine erfahren Sie im Hotel.



*Dario Cammarata- Restaurant Gusto*

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Villa Kennedy - Innenhof



Villa Kennedy- Restaurant Gusto

Ein fast eintausend m<sup>2</sup> großes Spa – auch für externe Gäste – verwöhnt und verführt zum Relaxen und sportlichen Aktivitäten. Nur hier wird – in Deutschland – die Gesichtsbildung mit Eminence Organic Rejuvenating Produkten angeboten.

Lassen Sie sich „Inspirieren“ von dem Hotel und dem Küchenchef im Hotel Villa Kennedy.

Berlin ist für Luxushotels eine Stadt in der man präsent sein muss, für Sir Rocco Forte war es eine Selbstverständlichkeit hier eine 5 Sterne Luxusherberge zu eröffnen.

Das Hotel De Rome im Herzen von Berlin, in unmittelbarer Nähe der Deutschen Staatsoper, wurde in einem Gebäude aus dem Jahr 1889 untergebracht. Bis 1945 war in dem Haus die Zentrale der Dresdner Bank. Viele Details sind im Original erhalten, wie der alte Tresor in dem sich heute ein 20 Meter Pool befindet, eine Sehenswürdigkeit, die man sich unbedingt anschauen sollte.

Der Charme des alten Gebäudes wurde erhalten, geschickt hat der Designer das alte Bankhaus mit modernster Innenausstattung kombiniert und zu einem Luxushotel gestaltet.



Hotel de Rome, Berlin

Die Pracht der Vergangenheit und die Zweckmäßigkeit der Modernen sind zu einer Symbiose elegantester Hotelarchitektur vereint. Jedes Zimmer hat einen besondern Stil, ja Charakter. Neueste Technik und verknüpft mit den vorhandenen (schönen) Resten der alten Einrichtung werden zu elegantem Chic. Glastafelungen, Mosaikböden, bieten ein klassisch schönes Ambiente. Die Suiten verfügen über Gäste-WC und begehbare Kleiderschränke, alles ist praktisch aber/und luxuriös.

Küchenchef im Restaurant „Prioli“ ist Raffaele Cannizzaro, leider hatten wir



Hotel de Rome - Opera Suite

bei unserem Besuch keine Gelegenheit seine Kochleistung auszuprobieren. Das werden wir bei einem späteren Besuch nachholen, und sie darüber informieren. Wir sind aber zuversichtlich das Raffaele Cannizzaro sich bereits eine große Anhängerschaft erkocht hat.

Der Spa –Bereich ist komfortabel und das Angebot setzt Maßstäbe von der klassischen Massage bis zur exotisch energetisierenden JULISIS Gold Gesichtsbildung, ist jeder Wunsch erfüllbar.

Mit dem Hotel De Rome hat sich ein Hotel in Berlin etabliert, das in einer Reihe mit den andern Luxusherbergen der Stadt zu nennen ist, das es so bleibt verspricht Sir Rocco Forte.

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Hotel de Rome - Parioli Restaurant

Das zuletzt eröffnete Hotel der „Rocco Forte Collection“ das The Charles steht seit Oktober 2007 in München den Gästen zu Verfügung. München, selbsternannte „Heimliche Hauptstadt“ hat geradezu darauf gewartet, dass ein Haus mit diesem Standard, seine Türen öffnet. Direkt am alten Botanischen Garten unweit des Hauptbahnhofs präsentiert sich mit südländischem Flair, architektonischer Besonderheit und bayerischer Solidität. Der helle Kalksandstein der Außenfassade strahlt Gemütlichkeit und Vertrauen aus. Im Haus sind edle Materialien verarbeitet und wirken elegant aber unaufdringlich, eine riesige Glaskuppel erhellt das Restaurant und die Lobby. Die Schwester vom Eigentümer Sir Rocco Forte, Olga Polizzi hat wertvolles Mobiliar, Kirschholz und andere edle Materialien zu eleganten Wohnaccessoires arrangiert. Viel Kunst gibt es zu sehen allein von dem Münchner Maler Franz von Lenbach sind, neben anderen bekannten Künstlern der Stadt, 17 Gemälde zu bewundern.

Die Zimmer sind äusserst großzügig gebaut, kein Zimmer ist unter 40m<sup>2</sup> groß. Alle Räume bieten den schon legendären, und von den Gästen erwarteten Komfort der „Rocco Forte Collection“ Eleganz und Münchner Flair prägt die Ausstattung des The Charles. Ab der 6. Etage kann der Gast, bei klarer Sicht, bis zu den Alpen schauen



Rocco Forte The Charles Hotel, München

Herz (Gast) was willst du mehr?

Das Restaurant „Davvero“ bietet, wie alle Häuser der „Rocco Forte Collection“ in Deutschland, italienische Spezialitäten, aber auch hier hatten wir noch keine Gelegenheit die Qualität der Küche auszuprobieren. Wir werden es nachholen, und Ihnen berichten versprochen!! Bleibt noch zu erwähnen das im The Charles ein ca. 800m<sup>2</sup> großes Spa mit attraktiven Angeboten dem Gast zu Verfügung steht, mit allem



The Charles Hotel - The Bar



The Charles Hotel - Deluxe Suite

was man braucht um die Seele baumeln zu lassen, eine Oase der Sinne, für Kenner. Sir Rocco Forte hat sich seinen Wunsch erfüllt und drei Luxus Hotels in Deutschland eröffnet, aller guten Dinge sind drei! Erfüllen Sie sich Ihren Wunsch und geniessen Sie die Hotels vom „Sir“ ob als Kongress-oder Privatgast.

Viel Vergnügen.

Die „Rocco Forte Collection“

**Villa Kennedy**  
Kennedyallee 70  
60596 Frankfurt am Main  
Tel: 069 717 120  
[www.roccofortecollection.com](http://www.roccofortecollection.com)

**Hotel De Rome**  
Behrenstr. 37  
10117 Berlin  
Tel: 030 460 60 90  
[www.roccofortecollection.com](http://www.roccofortecollection.com)

**The Charles**  
Sophienstr. 28  
80333 München  
Tel: 089 544 555 0  
[www.roccofortecollection.com](http://www.roccofortecollection.com)

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## SÜDSEEFEEELING AM OSTSEESTRAND

Anne Wantia

Zwischen Kiel und Oldenburg im Holsteinischen, genauer gesagt in der Hohwachter Bucht, liegt der Ferien- und Freizeitpark Weissenhäuser Strand – nur durch die Dünen getrennt – direkt an der Ostsee. Selbst im Hochsommer sind die Strände hier oft menschenleer – nicht weil es keine Urlauber gibt – sondern die Landschaftsschutzgebiete und die großen Gutsbetriebe sind der Grund. Die rundum liegenden Naturschutzgebiete laden zum Wandern oder Radfahren ein.

So entstand hier vor über 30 Jahren auf 440.000qm einer der größten Ferienanlagen in Deutschland – der Weissenhäuser Strand. Neben Bungalows und den dreistöckigen Appartmenthäusern gibt es für den Gast, der sich rundum verwöhnen lassen will, das „Strandhotel“. In den letzten Jahren wurde das Hotel renoviert und modernisiert. Mit seiner riesigen Wellness-Oase und dem „Dünenbad“ mit 2 großen Indoorpools liegt das Hotel voll im Trend und erhielt gute Bewertungen bei Testern.



Ferienpark Weissenhäuser Strand

Mal die Seele baumeln lassen und dem Alltag entfliehen – das fällt hier nicht schwer. Ein umfangreiches Wellness-Angebot von Kopf bis Fuß lässt keine Wünsche offen. Von A wie Ayurveda bis Z wie Zellaufbau – hier kann man aus dem Vollen schöpfen. Der Masseur Christian Wolf und sein kompetentes Team beraten den Gast individuell und stellen für jeden das ganz persönliche Wellness-Programm zusammen. Dann heisst es „Fallenlassen“ und der ganze Stress fließt aus Körper und Seele hinaus. Wer je die hawaiianische Tempel-Massage Lomo Lomi Nui genossen hat, der weiss worüber ich berichte.



Subtropisches Badeparadies

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

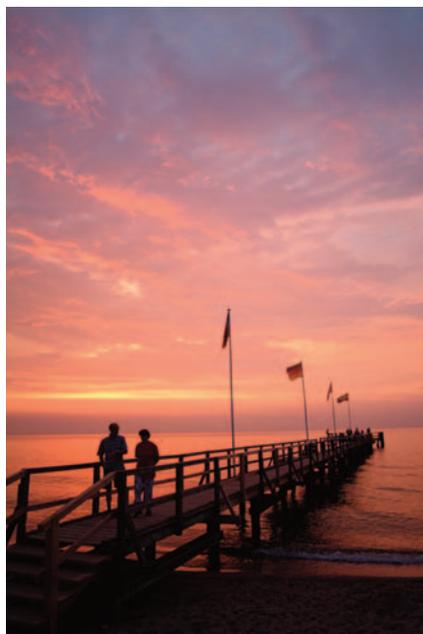


*Erholung im gesunden Ostseeklima*

Nicht nur die Einzeltherapien sind empfehlenswert, viel Spaß und natürlich Fitness werden bei den vielen verschiedenen Gruppen-Kursprogrammen vermittelt. Aqua-Fitness, Yoga, Rückengymnastik oder Aerobic sind nur einige Beispiele aus dem Angebot. Hier muss man einfach „Mitmachen“. Wer „nur“ relaxen will findet im Badebereich immer einen freien Liegestuhl und auch bei „schlechtem“ Wetter lässt es sich hier wunderbar abschalten.

Im „Ostsseebad der Vier Jahreszeiten“ bietet das „Subtropische Badeparadies“, eine Badelandschaft für Klein und Groß, witterungsunabhängigen Badespass mit Superrutschen, Wildwasserkanal und vielen Spezialeffekten, römischem Dampfbad und finnischer Sauna. Die Angebote sorgen nicht nur bei Kindern für leuchtende Augen. Spezielle Arrangements für Familien gibt es das ganze Jahr über und das Preis-Leistungsverhältnis stimmt auch. Neben dem Restaurant „Sonnenrose“ im Strandhotel bieten verschiedene Restaurants in der „Galeria“ eine große

Speisenauswahl – da gibt es für jeden Geschmack ein Angebot – mal italienisch in der „Osteria“ oder gutbürgerlich im Passat.



*romantische Abendstimmung am Weissenhäuser Strand*

*Info:*  
**Ferienpark Weissenhäuser Strand**  
Seestr. 1  
23758 Weissenhäuser Strand  
Tel.:049 4361 55 0  
Fax:049 4361 55 27 20  
[info@weissenhaeuserstrand.de](mailto:info@weissenhaeuserstrand.de)  
[www.weissenhaeuserstrand.de](http://www.weissenhaeuserstrand.de)

*Fotos:*  
Ferienpark Weissenhäuser Strand



# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## TU FELIX AUSTRIA WIEN – KULTUR UND KULINARIK



Süßes Wien – Wiener Schokoladekönig

Anne Wantia

Wien, Wien nur Du allein...

Heiss geliebt, viel besungen, viel beschrieben, weltberühmt, immer eine Reise wert – das ist und bleibt Österreichs Hauptstadt Wien. Die Weltstadt der Kultur bezaubert nach wie vor ihre



Apfelkuchen im Cafe Hawelka

Besucher und wird den traditionellen Verpflichtungen gerecht. Ohne die Moderne zu verschmähen. Wohl keine Stadt in Europa, ja in der Welt, zieht seine Besucher so in ihren Bann wie Wien.

Nach der klassischen Musik, die natürlich immer noch in Wien den ersten Platz einnimmt, hat sich in den letzten 2 Jahrzehnten die Museumswelt in Wien zu einer der bedeutendsten in Europa entwickelt. Die Gründung des Museumsquartiers - kurz MQ genannt – im Jahre 2001 hat in Wien die Museumsszene um faszinierende 60 000 Quadratmeter, kultureller Angebote erweitert. Auf dem Areal hinter den ehemaligen Hofstallungen beherrschen zwei Monolithe das MQ. In dem weißen, dem Museum Leopold befindet sich die berühmte Sammlung österreichischer Moderne des Wiener Augen-

arztes Rudolf Leopold und in dem mit dunkler Basaltlava verkleidetem Block befindet sich das Museum Moderner Kunst (MUMOK). Neben diesen beiden herausragenden Museen gibt es zahlreiche Einrichtungen für zeitgenössische Kunst und Kultur, u.a. auch ein Kindermuseum, das ZOOM.

Diese qualitative Vielfalt bildender und darstellender Kunst lockt jedes Jahr über 3 Mio. Besucher an. Die geräumigen Innenhöfe werden zu jeder Jahreszeit für verschiedene Veranstaltungen und Performances genutzt. Neben den vielen kulturellen Einrichtungen ist auch für das leibliche Wohl gesorgt – verschiedene Cafes und Restaurants bieten eine abwechslungsreiche kulinarische Vielfalt an.

Die Albertina – das neue Museum 2003 eröffnet – bietet auf vier Ebenen



Kindermuseum ZOOM im MQ

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Gruppenausstellungen großer Namen der Kunstgeschichte bis zur Gegenwart. Die klassizistischen Prunkräume sind zum Teil mit Originalmöbeln ausgestattet. z.Zt. wird hier Hochkarätiges aus der Privatsammlung der Schweizer Sammlerehepaars Batliner präsentiert: von „Monet bis Picasso“. Für jeden Kunstliebhaber ein absolutes Muß die Albertina zu besuchen. Auf dem Weg zu Wiens berühmtestem Markt – dem Naschmarkt – machen wir allerdings noch einen Abstecher in die Secession, um den berühmten Beethovenfries von Gustav Klimt - eines der wichtigsten Werke des Wiener Jugendstils – anzuschauen.

Nicht nur kulturell ist Wien auf der Höhe der Zeit. Die Wiener Kulinarik erfreut sich seit vielen Jahrzehnten über ihren internationalen guten Ruf.

Auf dem Naschmarkt türmt sich die Vielfalt kulinarischer Köstlichkeiten. Das riesige Angebot lässt keine Wünsche offen. Stopps bei Gourmet-Manu-



Lammkarree und Kürbis im Restaurant Zum Schwarzen Kameel



Dessertangebot im Restaurant Zum Schwarzen Kameel

fakturen wie der Essig-Brauerei Gegenbauer oder dem bekannten Karlsbader Oblatenhersteller Sacher sind ein absolutes Muss.

Die Geschmacksvielfalt der von Frau Daniela Gegenbauer angebotenen Essige ist phänomenal, genau wie die charmante Art mit der sie in die Welt des Essigs „entführt“.

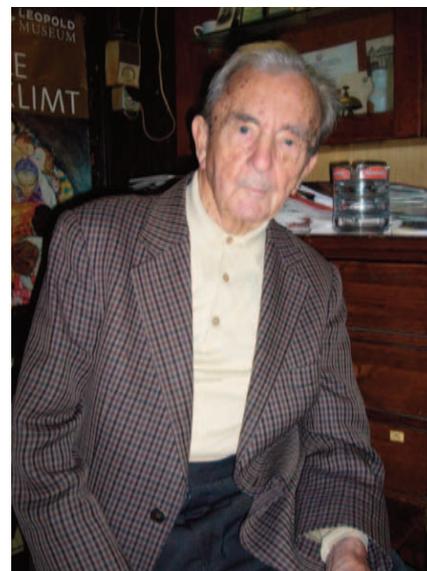
1929 fing der Großvater des heutigen Besitzers als „Sauerkrautler“ an und daraus hat sich ein Unternehmen entwickelt, das heute Essige anbietet, die überwiegend aus Prädikatsweinen hergestellt werden und die Fruchtesige werden aus der reinen Frucht gewonnen. „Gegen die Uniformierung des Geschmacks und hin zur Individualität“, das ist die Philosophie der Essigbrauerei Gegenbauer.

Auf kleinstem Raum, gegenüber vom Naschmarkt, befindet sich die Karlsbader Oblaten-Bäckerei. Diese einzigartige Spezialität wird auch heute noch Stück für Stück in speziellen Maschinen von Hand gefertigt. Ob süß oder pikant, das hochwertige Produkt

blieb immer unverändert, obwohl die Bäckerei von mehreren Eigentümern geführt wurde. Ein leckeres Mitbringsel aus Wien – nicht nur von den Wiener Philharmonikern, die Karlsbader Oblaten gerne als Geschenk überreichen.



Kleine kulinarische Höhepunkte im Restaurant Tewa/Naschmarkt



Wiens ältester (97J.) und berühmtester Cafehausbesitzer Leopold Hawelka

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



„Herrenzimmer“ im Hotel Altstadt Vienna designt von Matteo Thun

Köstliches auch aus der Manufaktur Staud - ein kleines Familienunternehmen, in dem Marmeladen und Gourmetgemüse in bester handwerklicher Tradition hergestellt werden. Allerfeinste Qualität ist garantiert.

Noch ein paar weitere Tipps für Sie: Eine Wiener Institution und Inbegriff für die berühmtesten Aufstrichbrötchen Wiens ist das (unaussprechliche) „Trzesniewski“ in der Dorotheergasse. Vor über 100 Jahren gegründet hat es bis heute nichts an seiner Beliebtheit eingebüßt und gilt bei Einheimischen wie bei Besuchern als In-Treff. Zum Brötchen gibt es hier das passende Bierchen, den Pfiff, ein Achtelliter Bier.

Aber was wäre Wien ohne das „Buchtel-Haus“ Cafe Hawelka, gleich schräg gegenüber vom Trzesniewski. Das Cafe war und ist Literaten- und Künstlertreff in Wien, aber auch ein Touristenmagnet. Der 97 jährige Besitzer Leopold Hawelka – immer noch ständig anwesend und jederzeit zu einem kleinen Plausch bereit. Ein Wiener Charmeur eben!

Kein Geheimtipp – aber ein Dauerbrenner in Wiens Restaurantszene ist das „Schwarze Kameel“ in der Bogner-

gasse. 1618 eröffnete hier ein Gewürzhändler namens Cameel seinen Laden und seit der Zeit gab es hier im Haus ein kulinarisches Innenleben. Die Spezialität des Hauses „handgeschnittener Beinschinken mit frisch geriebenem Kren“ sollte man sich auf keinen Fall entgehen lassen – neben den vielen anderen Köstlichkeiten die auf der Karte des 2 Hauben-Restaurants zu finden sind.

Die vielbesungene Wiener Gemütlichkeit und das Wiener Flair, ohne dass die Stadt wahrscheinlich gar nicht überleben könnte, finden sich in den Wiener Heurigen Lokalen wieder. Touristen gehen nach Grinzing, Einheimische haben ihre speziellen Heurigen Stuben, die sie Fremden gar nicht gern verraten. Wurde früher in den Heurigen nur eigener junger Wein ausgeschenkt und rustikales Essen gereicht, so finden heute Wien-Gäste Heurige mit nicht nur hohen kulinarischen Ansprüchen sondern auch mit Weinexklusivitäten, die durchaus auch in Gourmet-Restaurants auf der Karte stehen können. So ist z.B. in dem Heurigen Gasthaus Wieninger in Stammersdorf eine Weinkarte die an Qualität und Auswahl keine Wünsche offen lässt.

Gottseidank hat sich die Wiener Hotellszene in den letzten Jahren zum positiven gewandelt.

Der Wiener Otto Ernst Wiesenthal hat mit viel Phantasie und Geld ein in 1902 erbautes Patrizierhaus zu einem luxuriösen, gemütlichem und vor allen Dingen bezahlbarem Hotel mitten in der Altstadt ausgebaut. In einigen Zimmern des Hotels „Altstadt Vienna“ durfte der Südtiroler Star-Architekt Matteo Thun seinem designerischem Können freien Lauf lassen. Das Hotel präsentiert sich, dem Gast, wie aus der Zeit des frühen 20. Jahrhunderts von pompös bis modern, bieder bis zu einem Hauch von Erotik. Getreu dem Grundsatz des Besitzers Otto Ernst Wiesenthal : Gestalte einen Ort so, dass du selbst gerne deine Zeit dort verbringen möchtest.

Dem Besitzer möchte ich bestätigen, dieses ist ihm mit dem Hotel Altstadt Vienna gelungen.

Also dann  
Servus



Info:

**Wien Tourismus**  
Obere Augartenstr. 40  
1025 Wien  
Tel.:0043(0)1 211 140  
info@wien.info

**Weingut Wieninger**  
Stammerdorfer Str. 80  
1210 Wien  
Tel.:0043(0)1 290 1012  
weingut@wieninger.at

**Restaurant Zum Schwarzen Kameel**  
Bognergasse 5  
1010 Wien  
Tel.:0043(0)1 493 1332  
info@kameel.at

**Hotel Altstadt Vienna**  
Kirchengasse 41  
1070 Wien  
Tel.:0043(0)1 526 3399  
hotel@altstadt.at

Fotos: Anne Wantia

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## NORD-PAS DE CALAIS, oder wo Gourmets sich wohlfühlen

Klaus Lenser

Lille ca. 220 km nördlich von Paris, Frankreichs 4. größte Stadt ist eine bisher wenig entdeckte Schönheit, deren kultureller und kulinarischer Reichtum Kennern nicht erst seit dem Lille 2004 zur „Europäischen Kulturhauptstadt“ ernannt wurde, ein Begriff ist. Lille ist eine der ältesten Universitätsstädte Frankreichs mit kulturellen Überraschungen, quasi an jeder Ecke, die im Jahr 1066 erstmals erwähnte Metropole bietet dem Besucher eine Fülle an historischen Gebäuden und Museen die auf eine wechselvolle Geschichte der Stadt hinweisen.

Kultur gehört zur Kulinarik oder umgedreht, das ist den Franzosen egal, wichtig ist, dass sie sich verwöhnen lassen können, zum Beispiel in der 1849 eröffneten Konditorei Meert,



Zentrum von Lille

(www.meert.fr) diese Institution ist in Frankreich, und mittlerweile nicht nur dort, berühmt für ihre Produkte, die täglich frisch zubereitet werden. Für die Waffel der Konditorei reisen die Liebhaber dieses feinen Gebäcks von weit her an. Ich kann Ihnen versichern, es lohnt sich!

Nicht weniger beliebt und für herausragende Küchenleistung bekannt ist das Restaurant „A L'HUITIERE“, es gab französische Staatspräsidenten die für ein Dinner von Paris nach Lille ins A L'HUITIERE gefahren sind. Ein Blick in die Speisekarte bestätigt was der Connaisseur erhofft. Speisevorschläge die, eine exklusive aber kleine Auswahl frischester saisonaler Spezialitäten aus Frankreich, dem Gast schon beim Lesen in Vorfreude auf das was serviert wird versetzt, enttäuschte

Gäste habe ich nicht gesehen. Hinzugefügt sei aber auch das Franzosen ein etwas anderes Verhältnis zur Preisgestaltung der Sterne Köche haben, Vorspeisen für € 30,- und mehr werden als normal akzeptiert.

Wer es etwas bürgerlicher mag, dem empfehle die kurze Weiterreise, südöstlich von Lille, nach Valenciennes. Dem Geburtsort des berühmten Malers Watteau.

Ein Besuch im historischen Hotel „l'Auberge du Bon Fermier“ aus dem Mittelalter ist ein Muß, dieses Refugium verwöhnt auf dezente Art seine Gäste. Die Zimmer sind mit wertvollen Antiquitäten ausgestattet und bieten ein sehr schönes Ambiente. (vgl. Gour-med Ausgabe 1/2-2008).



Hotel „l'Auberge du Bon Fermier“

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Lucullus

Der Besitzer ist ein bekannter Feinschmecker und Mitglied der, wohl einzigen Bruderschaft der Welt, die sich „Lucullus“ nennt. Freunde aus der Region haben diesen kulinarischen Zirkel gegründet mit dem Ziel die Produkte der Region zur höchsten Geschmacks-Verfeinerung zu verarbeiten und sich als Gourmet-Region im Norden Frankreichs zu etablieren. Eines dieser erstklassigen Geschmackserlebnisse ist „Lucullus“ eine in Blätterteig servierte Spezialität aus Rinderzunge und Gänse- oder Entenleber, ein Gedicht, wirklich!

Die Region Nord Pas de Calais, bietet eine Fülle von feinen abwechslungsreichen Spezialitäten, die Nähe zum Meer und zu Belgien bieten einen Mix, der für Feinschmecker einen besonderen Reiz bietet. Wichtig ist für die Menschen hier, dass alles frisch und ohne Chemie sein muss. Die meisten Erzeuger produzieren wieder ökologisch, mit großem Erfolg. Die Nähe zu Belgien erklärt auch die große Vielfalt der hier hergestellten Biersorten, bis zu 20 verschiedene Geschmacksrichtungen sind durchaus üblich.

Für Romantiker bietet sich in Gosnay das Schlosshotel „La Chartreuse du Val St Esprit“ an.

Im „La Chartreuse“ wohnt man wie zu Napoleons Zeiten, luxuriös, in eleganter Chippendale-Ausstattung gehört das Haus zu den besten Schlosshotels in Frankreich.

Das Restaurant im Hotel „Le Robert II“, der Küchenchef ist der Sohn vom Besitzer, ist ein bis nach Paris bekannter Gourmet –Tempel, der Kaiser und Könige verwöhnt hat. Der Gast bekommt das Gefühl in einer anderen Zeit zu leben, Genuss und Verwöhnen, so das Motto des Besitzers.

Der Norden Frankreich ist eine , an Vielfalt, Abwechslung und Genüssen bietende Region, die sich schnell in die Herzen der Feinschmecker aus Deutschland bringen wird. Versuchen Sie es selbst, lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie die Region Nord Pas du Calais wie „Gott in Nordfrankreich“.

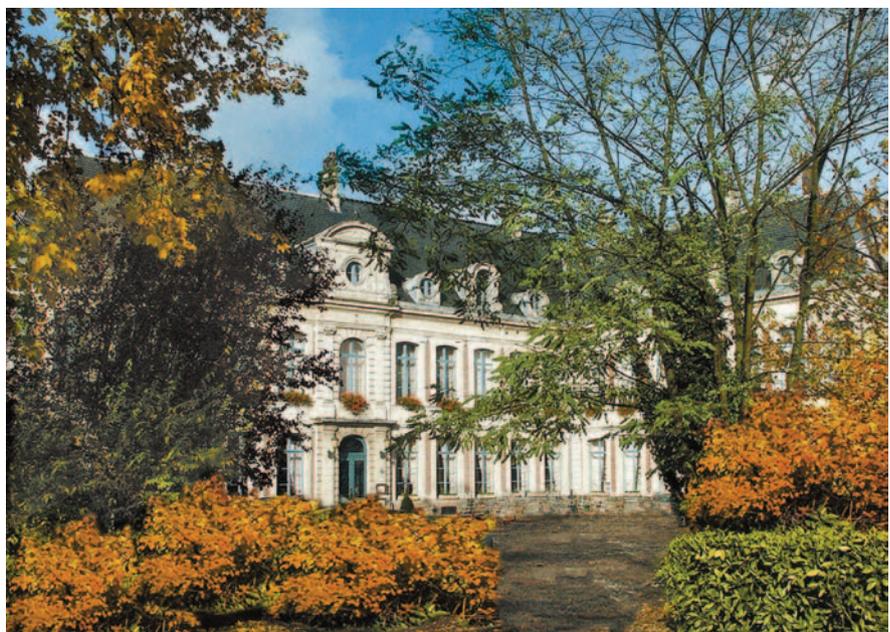
Bon appétit

Infos:  
Comité Régional de Tourisme Nord-  
Pas de Calais  
6 place Mendés France  
F – Lille  
+33 320 14 57 57  
[www.crt-nordpasdecalais.fr](http://www.crt-nordpasdecalais.fr)

*l'Auberge du Bon Fermier*  
64 rue de Farmars  
59300 Valenciennes  
Tel: +33 327 46 68 25

*La Chartreuse du Val St Esprite*  
1 rue de Fouquieres  
F 62199 Gosnay  
Tel: +33 321 62 80 00  
[www.lachartreuse.com](http://www.lachartreuse.com)

*La Huitriere*  
3 rue de Chats Bossus  
59000 Lille  
+33 320 55 43 41  
[www.huitriere.fr](http://www.huitriere.fr)



Schlosshotel „La Chartreuse du Val St Esprit“

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## KURZ NOTIERT



Weissenhäuser Strand

### 2. Baltic Soul-Weekender an der Ostsee

Musikgenuss vom Feinsten, das Tanzbein schwingen und Spaß haben: Vom 25. bis zum 27. April wird der Ostsee-Ferienpark am Weissenhäuser Strand (Hohwachter Bucht) zur 'Soul City'. Auf vier Indoor-Dancefloors präsentieren namhafte Interpreten Live-Musik und die weltbesten DJ's legen ihre Scheiben auf. Beim 2. Baltic Soul-Weekender wird das Beste aus fünf Jahrzehnten geboten: Soul, Funk, Soulful House und seelenvolle elektronische Klänge. Für jedes Alter und jeden Geschmack ist etwas dabei. Zwei Übernachtungen, Tickets zu allen Veranstaltungen, Kinderbetreuung rund um die Uhr und täglich freien Eintritt ins Erlebnisbad gibt's ab 109 Euro pro Person.



Info:  
[www.baltic-soul.de](http://www.baltic-soul.de)  
oder  
[www.weissenhaeuserstrand.de](http://www.weissenhaeuserstrand.de)  
Weissenhäuser Strand GmbH & Co. KG  
Seestr. 1  
23758 Weissenhäuser Strand  
Tel. Zentrale: 04361/55-0  
[info@weissenhaeuserstrand.de](mailto:info@weissenhaeuserstrand.de)



Köln Marriott Hotel

### Asparagus zum Anbeißen: Spargelfreunde kommen bei Marriott voll auf ihre Kosten

Frankfurt, 26. März 2008: Seine Fans zählen die verbleibenden Tage bis zum ersten Stich und beim Gedanken an den feinen Geschmack läuft ihnen schon jetzt das Wasser im Munde zusammen. Bis Mitte April müssen sie sich noch gedulden. Doch dann kann er losgehen, der Genuss ohne Reue: Spargel, Spargel nochmal Spargel! Köstlich, kalorienarm sowie reich an Magnesium, Kalzium, Eisen und Vitamin C spielt das lange Gemüse auf den Speisekarten vieler Hotels von Marriott International in Deutschland, Österreich und der Schweiz von April bis Juni die gesunde und schmackhafte Hauptrolle.

Das Köln Marriott Hotel hat eigens dazu ein eigenes Spargelfest geplant: Am 26. April 2008 können die Gäste sich an einem Marktstand in der Brasserie des Hotels ihren frischen Spargel selber aussuchen. Nach dem Wiegen geht er ab in die Küche und kommt zusammen mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise fertig gekocht zurück an den Tisch. Am 26. April kostet das Spargelbuffet 25 Euro pro Person, an den anderen Tagen

der Spargelsaison bis zum 24. Juni 2,50 Euro für 100 Gramm Spargel und vier Euro für eine Portion Kartoffeln mit Sauce Hollandaise. Spargel „all you can eat“ heißt es vom 14. April bis 20. Juni ebenfalls in der Domstadt. Im Renaissance Köln Hotel ist im Preis von 19 Euro pro Person auch ein viertel Liter Wein enthalten. Etwas weiter rheinabwärts stellt das Renaissance Düsseldorf Hotel dem königlichen Gemüse als Begleitung ein kleines Filetsteak, gegrillte Lachstranche an Limonenbutter oder ein paniertes Kalbsschnitzel zur Seite. Am Ufer der Donau sorgt das Renaissance Wien Hotel für abwechslungsreichen Spargelgenuss. Variantenreich kommt auch das Angebot des München Airport Marriott Hotels daher. Hier zaubert der Chefkoch Gaumenfreuden vom Spargelschaumsüppchen über die Spargelterrinen bis zum Spargelragout. Und ab Mai bekommt das Gemüse noch eine köstliche Freundin dazu: die Erdbeere! Verpackt in Milchshakes, Törtchen oder Schokoladenglasur ver süßt sie die Kaffeepausen oder die Wartezeit vor dem Abflug.

Weitere Informationen und Buchung unter den kostenfreien Marriott Reservierungsnummern:  
Deutschland: 0800/1 85 44 22, Österreich:  
0800/29 67 03, Schweiz: 0800/55 01 22  
oder über [www.marriott.de](http://www.marriott.de).

### Barolo, Barbaresco & Co – die Spitzenweine des Piemont zu Gast in Berlin und Dresden

Am 21. und 22. April präsentieren 40 Winzer aus dem Piemont ihre Spitzenweine in Berlin und Dresden dem Fachpublikum. Barolo, Nebbiolo, Barbaresco, Roero, Dolcetto, Roero Arneis und mehr von den Qualitätsgewächsen

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## KURZ NOTIERT

aus der nordwestlichen Region Italiens können verkostet werden.

Parallel zur Tischpräsentation der anwesenden Winzer bietet der renommierte Weinjournalist Dr. Jens Priewe in einem Seminar Einblick in die Sortenvielfalt der Weinregion Piemont. Angeführt vom Barolo, dem "König der Weine" gehören seit jeher die Weine des Piemont zum Besten, was die italienische Weinwelt zu bieten hat. Im Rahmen einer Deutschland-Tournee wurden erstmals in 6 Städten eine große Anzahl piemontesischer Gewächse von den Winzern persönlich vorgestellt.



Hotel Adlon Kempinski Berlin

Rund 1.000 Fachbesucher haben bisher bei den Verkostungen in München, Hamburg, Wiesbaden und Stuttgart die Winzer und Weine des Piemonts kennenlernen können.

Im April gastieren die Piemonteser abschließend in Berlin und Dresden. Die Veranstaltungen werden vom Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero ausgerichtet.



Hotel Taschenbergpalais in Dresden

Am 21.04.2008  
im Hotel Adlon Kempinski  
Unter den Linden 77  
10117 Berlin

Am 22.04. 2008  
im Hotel Taschenbergpalais  
Taschenberg 3  
01067 Dresden

jeweils ab 15.00 Uhr  
freie Verkostung  
um 16.00 Uhr führt Dr. Jens Priewe  
durch die DOC- und DOCG-Qualitäten  
des Piemont.

### Österreichs Kulturhauptstadt zelebriert Genuss für Gaumen und Ohren

Graz hat Geschmack. Das beweist die Landeshauptstadt der Steiermark auf Schritt und Tritt. Ob historische oder moderne Architektur, Kunst, Kultur und Kulinarik – in Sachen Genuss gibt sie den Ton an. Auch in diesem Jahr wird die österreichische Kulturhauptstadt wieder Bühne für genussvolle Höhepunkte sein und serviert für Gaumen

und Ohr zwei Leckerbissen von Weltklasse: das Gourmetreisefestival, auf dem zehn internationale Spitzenköche ihre Kochkünste zelebrieren, und die World Choir Games, bei denen Chöre aus aller Welt auftreten und miteinander wetteifern.

#### Graz serviert:

Das Gourmetreisefestival

Das Gourmetreisefestival macht Graz und die Steiermark vom 21. bis 24. Mai zur größten und erlesensten Feinschmeckerküche der Welt. Denn in der Stadt an der Mur trifft sich die Crème de la Crème der internationalen Kochelite. Damit steht das kulinarische Festival unter wahrhaft guten Sternen: Zehn Starköche aus Las Vegas, Hongkong, Moskau, aus Deutschland und Österreich werden vier Tage ihre Künste darbieten und Appetit auf Graz machen. Mit dabei sind:

**Leonard Cernko** vom Restaurant „Jeroboam“ im Ritz Carlton in Moskau. Er kombiniert für die Festivalgäste im Hotel und Restaurant Ederer in Weiz gemeinsam mit Ritz Carlton Executive-Chef Chris Southwick aus den USA kulinarische Raffinessen unter dem Motto „East meets West“. (21.5., 19.00 Uhr)

**Joachim Gradwohl** vom Restaurant „Meinl am Graben“ in Wien und Koch des Jahres 2007 verwöhnt im Grazer Hotel Weitzer die Festivalgäste mit einem modernen Touch französischer Küche. (21.5., 19.00 Uhr)

**Cristiano Rienzner**, der für seine Molekularküche bekannt ist, überrascht feine Zungen im Restaurant Bloungue in Graz mit außergewöhnlichen Ge-

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## KURZ NOTIERT

schmacksexplosionen und entführt sie in die Welt des spanischen Gourmettempels „El Bulli“ nahe dem Badeort Roses bei Barcelona, wo er sein Handwerk beim Sterne- und Molekularkoch Ferran Adrià gelernt hat. (21.5., 19.00 Uhr)

**Thomas M. Walkensteiner** kommt vom Schlosshotel Fuschl in Fuschl am See. Und wie es Feinschmecker vom österreichischen Sterne- und Haubenkoch gewohnt sind, wird er im Romantik Parkhotel von Graz mit seiner „Imperial Küche“ kulinarische Kunstwerke auf den Tisch bringen. (22.5., 19.00 Uhr)

**Andreas Döllerer** vom Genießerrestaurant "Döllerer" in Golling ist der Shootingstar der österreichischen Kochszene und wird auch im Landhauskeller in Graz mit sexy-trendy Küche aufwarten. (22.5., 19.00 Uhr)

**Helmut Österreicher** vom „Österreicher im MAK“ in Wien wiederum gilt als Grandseigneur der österreichischen Küche. Und so dürfen sich seine Gäste im Schloss Obermayerhofen in Seibersdorf auf klassisch-raffinierte Kreationen freuen. (22.5., 19.00 Uhr)

**Johann Lafer**, für den das Gourmetreisefestival sozusagen ein Heimspiel sein wird, sorgt auf dem Festival im Burghotel Deutschlandsberg in Deutschlandsberg vor allem für den regionalen Gaumenschmaus. Und dabei wird der Steirer, der auf seiner Stromburg in Rheinland-Pfalz Könige, Präsidenten, Stars und Genießer aus der ganzen Welt verwöhnt, einmal mehr seine Kreativität auf die Teller bringen. (23.5., 19.00 Uhr)

**Wolfgang von Wieser**, Executive Chef des weltberühmten Hotels „Bellagio“ in Las Vegas und Herr über 20 Restaurants und 950 Köchen, verbindet europäische mit asiatischer Küche. Auf ihn und seine Fusionsküche dürfen die Festivalgäste im Grazer Casino gespannt sein. (23.5., 19.00 Uhr)

**Oyvind Naesheim** lässt die Gaumenfreuden ebenfalls in die Ferne schweifen. Der Küchenchef des Nobu-Flagshopstores in Hongkong wird die Festivalgäste im Grandhotel Wiesler mit seiner „New-Style-Japanese-Cuisine“ verzaubern. (23.5., 19.00 Uhr)

Und auch er ist mit dabei: TV-Koch **Tim Mälzer** aus Hamburg. Beim Galaabend am 24. Mai im Schlossbergrestaurant kreiert er gemeinsam mit der internationalen Kochelite ein 12-gängiges Galamenu, bei dem es vom Empfang, Aperitif, Weinbegleitung bis hin zum Kaffee und Digestif an nichts fehlen wird. Das kulinarische Feuerwerk kostet 149 Euro, die anderen 6-gängigen-Abendmenues der Starköche 98 Euro pro Person.

### Grazer Gourmetpackage

Wer sich die kulinarischen Kreationen der Spitzenköche auf der Zunge zergehen lassen möchte: Das Grazer Gourmetpackage inklusive Übernachtung in einem Vier-Sterne-Hotel und ein 6-gängiges Dinner inklusive Aperitif und Weinbegleitung sowie Kaffee und Digestif können ab 175 Euro gebucht werden.

**Graz singt:**  
World Choir Games

Nach dem Gaumenschmaus folgt in Graz der Ohrensmaus: Vom 9. bis 19. Juli verwandelt sich die steirische Landeshauptstadt in die größte Chorbühne der Welt. Denn die fünften World Choir Games sind zu Gast. Zu diesem außergewöhnlichen musikalischen Wettbewerb werden rund 350 Chöre aus 80 Nationen mit rund 15000 Sängerinnen und Sängern erwartet. Das Spektrum reicht von Kinder-, Jugend- und Knabenchören über Frauen- und Männerchöre bis hin zu Vokal- und Jazzensembles, Orchester und Volkstanzgruppen. Sie wetteifern zwei Wochen auf den Grazer Straßen, in Konzertsälen und Kirchen in 26 Kategorien um Diplome und Medaillen. Bewertet werden ihre Leistungen von einer internationalen Jury aus 70 Juroren aus 50 Ländern.

Zu den Höhepunkten des zehntägigen Chorfestivals in der österreichischen Kulturhauptstadt gehören neben den rund 1000 Auftritten der Chöre und Musikensembles die Eröffnungsveranstaltung mit der Chorparade durch Graz am 9. Juli, die Siegerehrungen und Konzerte der Champions am 13. und 19. Juli, die Choral Fireworks am 15. Juli und die große Abschlusszeremonie mit einer Parade aller Nationen am 19. Juli. Darüber hinaus gibt es zahlreiche Fachvorträge, Workshops und Begegnungsveranstaltungen. Österreichs Bundespräsident Dr. Heinz Fischer hat für das Weltfestival der Chormusik die Schirmherrschaft übernommen.

**Informationen Graz-Gäste:**  
Graz Tourismus GmbH  
Herrengasse 16, A-8010 Graz  
Tel. +43/316/80750  
[www.graztourismus.at](http://www.graztourismus.at)

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## STILVOLL IN KALIFORNIEN –

### Ritz-Carlton besitzt an der Westküste vier wunderbare Hotels, zwei gefielen uns besonders

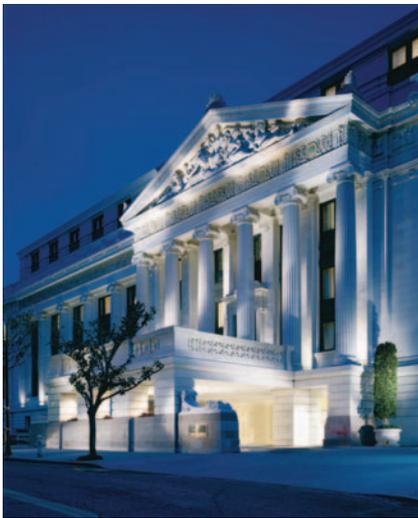
*Horst-Dieter Ebert*

Statistiker und Touristiker wissen es natürlich längst, für die meisten anderen kommt es überraschend: Nicht der „Sunshine State“ Florida ist das begehrteste Ferienziel in den Staaten, sondern Kalifornien. Die meisten Urlauber zieht es in den sonnigen Westküstenstaat; Florida und New York folgen auf den Plätzen.

und unterschiedliche Hotels: ein City-Hotel in klassizistischer Grandeur mitten in San Francisco und dreissig Minuten südlich davon, das Ritz-Carlton Half Moon Bay auf einem Kliff über dem Pazifik.

Die Touristen ziehen noch andere Attraktionen in den Westen. Kalifornien – das ist eine grandiose Vielfalt der Natur,

das ist ein Wetterversprechen („It never rains...“) und ein Lebensstil, der mobiler, freier, kreativer erscheint als andernorts; er wird flankiert von den kalifornischen Schönheits- und Fitness-Idealen à la „Baywatch“ und den berühmten Studios von Hollywood, in denen alle Wunder und Träume dieser Welt Wirklichkeit werden, auf Film jedenfalls.



**Exterior: The Ritz-Carlton,  
San Francisco**

„The Golden State“ gilt ja auch als ein ganz besonderer Staat: Er ist der drittgrößte in der nationalen Rangfolge (und damit so groß wie Japan und die Schweiz zusammen) und der mit Abstand bevölkerungsreichste, fast jeder achte Amerikaner lebt in Kalifornien. Ritz-Carlton offeriert vier charaktervolle



**The Ritz-Carlton, Half Moon Bay**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Bath: The Ritz-Carlton, San Francisco**

Längs der wildromantischen kalifornischen Küstenlinie schlängelt sich die legendärste Strasse der Welt, Highway Nr.1, alljährlich das Sehnsuchtsziel von Millionen. Wer sie, dramaturgisch empfehlenswert, in Nordrichtung befährt, erlebt die schönsten Streckenabschnitte zum Schluss: die spektakulären 80 Meilen von Big Sur und schließlich die Golden Gate Bridge und – San Francisco.

Die schönen Frauen im Strassenbild fallen einem immer noch ins Auge, die von Kipling damals geistesgestört genannten laufen seither als Beatnicks oder Hippies, als Event-Künstler oder Dragon Queens durch die City, Hauptsache originell und anders. Das ist überhaupt ein Motto von San Francisco: Wenn es eine Stadt gibt, wo jeder nach seiner Fassung selig werden kann, dann ist es diese.

Das mag daran liegen, daß hier die Minderheiten eine auffällige und prominente Rolle spielen: In San Francisco China Town lebt die größte chinesische Gemeinde außerhalb Chinas, die Schwulen-Fraktion – mindestens 80.000 bekennende Mitglieder –

gilt als stolzeste der Welt, die Künstler paradieren ebenso selbstbewußt wie die Lederrockler auf ihren schweren Harley-Davidson-Maschinen.

Dass auch Leute, die nie in San Francisco waren, die Stadt auf jedem Foto sofort erkennen, hat einen einfachen Grund: Die städtische Schöne ist so fotogen, daß sie in zahllosen Filmen und Fernsehserien die Hauptrolle gespielt hat, von Hitchcocks „Vertigo“ bis „Bullitt“ (Steve McQueen) oder „The Rock“ (Sean Connery), von den endlos fortgesetzten "Strassen von San Francisco" ganz zu schweigen.

Und immer springen kreischende Polizeiautos die Hügel runter – hier gibt es ja die kurvenreichste Strasse der Welt – vorbei an den einzigartigen, stetig bimmelnden Cable Cars; die Golden Gate Bridge leuchtet rotgold aus dem schwindenden Nebel, jede Woche wird ihrem Glanz mit 2000 Liter Farbe nachgeholfen. Dass man sie von Stunde zu Stunde mal sieht und mal wieder nicht, liegt an den rekordverdächtig schnellen Wetteränderungen von San Francisco: Die Hügel, Meeresströmungen und Winde lassen es



**The Dining Room: The Ritz-Carlton, San Francisco**

schneller wechseln als sonstwo in den USA. So erklärt sich auch Mark Twains Stosseufzer: „Der kälteste Winter, den ich jemals erlebt habe, war ein Sommer in San Francisco.“



**Terrace Restaurant: The Ritz-Carlton, San Francisco**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



*The Presidential Suite, 910: The Ritz-Carlton, San Francisco*

## Das City Hotel

Das Ritz-Carlton liegt an idealer Stelle, der Kreuzung von Stockton und California Street am Hang des feinen Nob Hill (abgeleitet von Snob oder Nabob): Die beiden wichtigsten Cable-Car-Linien haben Stationen gleich vor und neben dem Haus, nach Chinatown sind es nur ein paar Schritte, zum Shopping-Centre Union Square, zum Wahrzeichen der Transamerica Pyramid oder zum Theater District geht man zu Fuss; zu Fisherman's Wharf, wenn es denn sein soll, rollt man in der Cable Car.

Das gewaltige klassizistische Gebäude mit seinen siebzehn ionischen Säulen vor der Front wurde 1909 für eine reiche Versicherung erbaut, im Laufe der Jahre viermal vergrößert und sieht heute aus, als sei es mindestens

der kalifornische Regierungssitz – entsprechend häufig wird es auch fotografiert. Seit fast 20 Jahren steht es unter Denkmalschutz; als Ritz-Carlton es übernahm, hatte es zwölf Jahre als College gedient, hatte aber nach dem Auszug der Studenten viel von seinem früheren Glanz verloren.

Der totale Neuausbau brachte nach vier Jahren 1991 die Interieurs erstmals auf das Palastniveau, das die Fassade verheißt: Aristokratisch dekorierte Säle und Salons mit vielen Kunstwerken und historischen Möbeln beeindruckten heute den Gast mit der distinguierten Grandezza der besten Ritz-Carlton-Tradition. Und das Restaurant, wiederholt zum besten von San Francisco gekürt, fügt dem eine kongeniale, also exzellente Gastlichkeit bei.

## Das The Ritz-Carlton, Half Moon Bay

Es liegt nur ein paar Minuten westlich vom Highway Nr. 1 auf einer Klippe über dem Pacific. Es sieht aus, als sei es immer schon dagewesen, so harmonisch passt es sich architektonisch und farblich ein in die Landschaft. Man ist nur 30 Meilen entfernt von San Francisco und doch in einer ganz anderen Welt. Von hier schweift der Blick ungehindert die Küstenlinie längs und über die Brandung, am Horizont buckeln die Wale und blasen ihre Fontänen in die Luft, die Brise fächelt, die Sonne geht bilderbuchmäßig unter im Meer – Erholung pur.

Das Ritz-Carlton Half Moon Bay wurde am 3. März 2001 eröffnet, zusammen mit einem Spa, das auch in einem sehr viel größeren Hotel eine fabelhafte Figur machen würde, so üppig ist es geraten: 16.000 Quadratfuß voller Behandlungsräume, Whirlpools, Dampfbädern und Saunen, Studios für Yoga und Aerobic; natürlich bietet ein Workout die modernsten Trainingsmaschinen. Und vor der Tür warten zwei Championship-Golfplätze...



*Lobby: The Ritz-Carlton, Half Moon Bay*

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Patio Fireplace Rooms: The Ritz-Carlton, Half Moon Bay



Front corner exterior: The Ritz-Carlton, Half Moon Bay

Das Restaurant „Navio“ ist spezialisiert in „Coastal Cuisine“, jene bunte und aromastarke kalifornische Küche, die – auch unter dem Begriff „Pacific Rim Cuisine“ – so viele Einflüsse virtuos miteinander verbindet. Das Meer beschert den Köchen etwa die frischen Dungeness Crabs und Abalones, die – zartgeklopft, paniert, gebraten und mit Zitrone beträufelt – als sautéed abalone steaks beliebt sind. Fernöstlich angehauchte Ahi-Tuna-Rolls gehören fast überall zum Repertoire. Ein Salat aus Rock Shrimps und Scallops mit kreisbunten Paprika, dried tomatos, gegrillten Kohlblättern wird mit einer Ingwer-Soya-Vinaigrette kombiniert und zeitigt kleine Geschmacksexplosionen auf der Zunge. Die Kalifornier lieben Sensationen, auch am Gaumen.

\* \* \*

Gäste der The Ritz-Carlton Hotels rund um den Globus können sich ab sofort während ihres Urlaubs für lokale Hilfsprojekte engagieren. Diese so genannten „Give Back Getaways“-Programme bieten Gästen zahlreiche Möglichkeiten, in ihrer Freizeit benachteiligte Menschen zu unterstützen oder

sich für den Umweltschutz einzusetzen. So können sie sich beispielsweise um geschützte Meeresschildkröten in Cancun (Mexiko) kümmern oder bei der Renovierung des Kinderhospizes Sonnenhof der Björn-Schulz-Stiftung in Berlin tatkräftig mit anfassen.

„Give Back Getaways“ ist die neueste Initiative innerhalb des Wohltätigkeits- und Umweltprogramms „Community Footprints“ der The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C. „Wir haben bei unseren Gästen ein steigendes Interesse an ihrer Urlaubsregion festgestellt. Viele von ihnen engagieren sich zuhause freiwillig und möchten das auch in anderen Ländern fortsetzen“, erklärt Simon F. Cooper, Präsident und Chief Operating Officer von The Ritz-Carlton das Engagement. „Die 'Give Back Getaways' bieten unseren Häusern ganz neue Ansätze, Gästen unvergessliche und bereichernde Momente zu bereiten.“

*Kontakt*

**The Ritz-Carlton, San Francisco**  
600 Stockton Street, an der California Street  
CA 94108 San Francisco, CA 94108 USA  
Tel.: (415) 296.7465, Fax: (415) 291.0288

**The Ritz-Carlton, Half Moon Bay**  
One Miramontes Point Road  
Half Moon Bay, California 94019 USA  
Tel.: (650) 712-7000, Fax: (650) 712-7831

**The Ritz-Carlton, Marina del Rey**  
4375 Admiralty Way  
Marina del Rey, CA 90292 USA  
Tel.: (310) 823-1700, Fax: (310) 823-2403

**The Ritz-Carlton, Laguna Niguel**  
Dana Point, California 92629 USA  
Tel.: 949-240-2000  
Fax: 949-240-0829

Fotos: The Ritz-Carlton



HEUTE:  
EIN SUPER-KOCHBUCH FÜR ANFÄNGER, DER GARDASEE  
KULINARISCH. UND DANN DIE TRAUMSTRÄNDE DER WELT UND,  
LAST NOT LEAST, MEIN LIEBLINGSKOCHBUCH DER SAISON.

# Horst-Dieter Ebert Buch – Tipps

## Grauer Thunfisch Kochen nach Bildern



Keda Block/Frédéric Lucano  
„Kochen nach Bildern“  
Christian Verlag, München  
256 Seiten, Euro 19,95  
ISBN 978-3-88472-795-9

So Ähnliches haben wir schon gelegentlich gesehen, denn Rezepte in Bilderfolgen aufzulösen, ist ja kein neuer Einfall. Doch so perfekt hat es noch keiner gemacht. Diese französische Produktion setzt das alte Muster auf ungewöhnlich strenge und minimalistische Weise um, ohne Dekorationen, ohne schmückendes Beiwerk und ohne das übliche atmosphärische ChiChi, das Kochbücher sonst gern als notwendig erachten.

Hier werden erst einmal alle Zutaten eines Rezepts abgebildet, cool, grafisch und regelrecht aus der Vogelperspektive und auf neutralem Hintergrund. Und dann sieht man, wie alle Bestandteile zusammengefügt werden, bis etwas Servierfertiges angerichtet ist. Die Perspektive hat nicht immer nur Vorteile: Das „halb gare Thunfischsteak“ etwa, von oben betrachtet, sieht ja eher grau und freudlos aus, der Garpunkt ist aus dieser Sicht nicht auszumachen.

Die Jury des „Deutschen Instituts für Koch- und Lebenskunst“ hat das Buch als bestes des Monats ausgezeichnet und daran eine kühne Hoffnung geknüpft: „Eine Innovation wie diese braucht dringend Nachfolger. Dann könnten wir, derart aufbereitet, vielleicht sogar komplexe Menus von Wohlfahrt & Co. nachkochen? Unsre Chance: Wir lauern drauf!“

## Durchgängig Basis-Deutsch Gardasee



Monika Kellermann/Udo Bernhart  
„Gardasee. Eine kulinarische Rundreise“  
Collection Rolf Heyne, München  
336 Seiten, Euro 49,90  
ISBN 978-3-89910-377-9

Niemand sollte sich von der Banalität eines solchen ersten Satzes abschrecken lassen und das Buch gleich wieder zuklappen: "Bella Italia begeisterte mich schon immer!" Was wie ein früher Schulaufsatz beginnt, entfaltet sich in diesem monumentalen Band zu einem großflächigen Panorama einer Landschaft in Einzelportraits von Winzern und Köchen, Olivenöl- und Käseproduzenten, Fischzüchtern und Schnapsbrennern.

Der Fotograf hat den Lieblingssee der Deutschen in vielen Aufnahmen und aus vielerlei Winkeln abgelichtet. Doch seine Spezialität sind die Menschen und deren kulinarische Hervorbringungen. Immer wieder zeigt er uns Restaurants, Eistheken, Weinkeller, Flaschen und volle Teller. Das macht durchaus Appetit auf die Landschaft.

Die Autorin hat ihre Texte offenbar einem Mikrophon anvertraut und dann abtippen lassen. Sie hat eine Menge gesehen, doch interessiert sich offenbar nicht fürs Schreiben. Sonst wären ihre Texte nicht durchgängig in diesem unbearbeiteten Basis-Deutsch, sondern stilistisch womöglich ein bisschen ausgefeilter ausgefallen.

## Stöbern statt studieren Traumziele der Welt



Wolfgang Rössig  
„Traumziele der Welt.  
Strandparadiese“  
Polyglott Verlag München  
320 Seiten, 19,95 Euro  
ISBN 978-3-8268-2042-7

Hätte man das einem honetten, doch nie so richtig aufregenden Reiseführer-Verlag zugetraut? Ein Buch, das nicht in ein Land, eine Region, eine Stadt führt, sondern zu den Traumzielen der Welt bzw. den „Strandparadiesen“. Sozusagen mal kein Musical, sondern ein Potpourri aus zwanzig Musicals, ein Buch eher zum Stöbern als zum Studieren?

Kleine Abschweifung: Schon Ende des letzten Jahres hatte Wolfgang Rössig im selben Verlag „100 deutsche Sehnsuchtsziele“ („Deutschland neu entdecken“) beschrieben, und zwar so, dass sich das innerdeutsche Fernweh regte, als ginge es um Cuba, Hawaii oder Bali. Und das alles für 15 Euro, also 15 Cent pro Sehnsuchtsziel, das soll ihnen erst einmal einer nachmachen.

Jetzt hat derselbe sich daselbst die Strandparadiese der Welt vorgenommen, auf genau so vielen Seiten, doch etwas teurer, sie sind ja auch weiter weg. Das Buch erscheint in überflüssiger Kooperation mit dem Bayerischen Fernsehen, dessen „Fernweh“-Sendungen ähnliche Themen haben. Rössig hat 20 Ziele beschrieben und mit vielen (PR-)Fotos bebildert. Mexico fehlt, auch die Philippinen, Florida (samt dem Rest der USA) und auch ganz Europa ^ warum, wird nicht erklärt. Doch auch so bleibt eine Menge Paradiesisches.

## Gemüse mit Jetlag Meine Küche



Vincent Klink  
„Meine Küche“  
Gräfe und Unzer Verlag, München  
192 Seiten, 19,90 Euro  
ISBN 978-3-8338-0982-8

Dies ist natürlich alles andere als ein irgendwie geartetes, normales Kochbuch. Denn es ist ein Buch von Vincent Klink, der ja alles andere ist als ein normaler Koch. Der knapp 60jährige Küchenmeister mit der imposanten Figur eines Barockfürsten ist der Literat unter den Köchen, keiner schreibt wie er (wie ja auch kein Schriftsteller kocht wie er). Er macht Musik, Querflöte, Gitarre, Trompete, er gibt mehrere Magazine heraus (Hauptling eigener Herd, Motto: „Wir schnallen den Gürtel weiter“), er ist Bogenschütze und Schwabe.

Dass er in diesem Buch vierzigmal abgebildet ist, zwölfmal ganzseitig, ist das einzige, was nicht so ganz zu ihm passt: Denn auch der Medienmensch Klink ist als TV-Koch kein Koch-Darsteller, sondern genauso authentisch wie am Herd in seinem Sternerrestaurant „Wielandshöhe“ in Stuttgart.

Neben den 71 gut nachvollziehbaren Rezepten (Regionales und Spezialitäten à la Klink) serviert der Band einige schöne Klink-Texte (über Butter, über ChiChi-Küche, über Gemüse mit Jetlag), etliche nützliche Aperçus von ihm und erstklassige Food-Fotos. Mein Lieblingskochbuch der Saison!

# Buch – Tipps

## Genussvolle Ferien- adressen für Gourmets

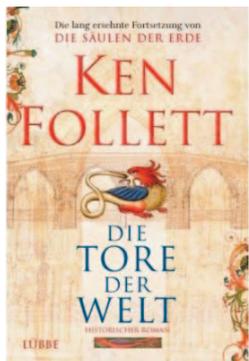
Gratis erhältlich: Der Guide der „Genießerhotels & -restaurants“ 2008/09 ist erschienen

Feinste Küche und edle Weine verbindet die exquisite Hotelkooperation der „Genießerhotels & -restaurants“, deren 28 Mitglieder in Österreich, Südtirol und der Schweiz es gemeinsam auf 46 Gault Millau-Hauben bringen.

Neben ihren gastronomischen Qualitäten zeichnen sich die durchweg privat geführten Genießerhotels durch starke Individualität hinsichtlich Lage, Größe und Ausstattung aus. Darüber hinaus zählen einige auch zu den besten Wellnesshotels Österreichs, wie der Salzburgerhof in Zell am See, der vom Relax-Guide 2008 einmal mehr mit dem Maximum von 4 Lilien und vom deutschen Bertelsmann-Verlag als „Wellnesshotel des Jahres 2008“ ausgezeichnet wurde.

*Der Genießerguide 2008/09 ist kostenlos erhältlich:  
Genießerhotels & -restaurants  
A-5020 Salzburg, Wäsberggasse 15  
Tel. ++43 (0) 662 / 82 21 27, Fax ++43 (0) 662 / 82 21 27 20  
office@geniesserhotels.com  
www.geniesserhotels.com*

## Ken Follett Die Tore der Welt



Dem Bestseller Autor Ken Follett ist es wieder gelungen einen spannungsreichen historischen Roman zu schreiben. Das Buch handelt im Jahr 1327 und Follett beschreibt die Zeit so als wäre er dabei gewesen. Liebe, Missgunst, Leidenschaft streben nach Macht und Unabhängigkeit. Eine Geschichte über die Nachfahren der Hauptfiguren aus dem Bestseller Die Säulen der Erde, und über die größte Naturkatastrophe der Menschheit.

Ein, wie nicht anders zu erwarten, Lesegenuss der nur Ken Follett so gelingt

*Gustav Lübbe Verlag  
ISBN 978-3-7857-2316-6  
1295 Seiten € 24,95*

## Ellen Alpsten Die Quellen der Sehnsucht

Der Titel ist einer wahren Begebenheit entliehen. Zwei Menschen entdecken die Quellen. Sie schildern die gefährlichen Abenteuer auf dem Weg dort hin. Faszinierende Landschaften unerträgliche Qualen und selbstmörderische Herausforderungen unter unvorstellbaren Bedingungen, lassen den Leser mit erleben wie gefährlich Reisen seinerzeit war. Ablenkung und Spannung fesseln den Leser.

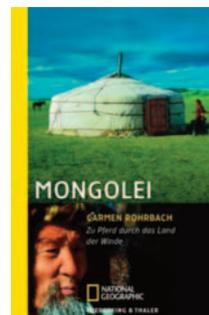
*Heyne Verlag  
TB 416 Seiten  
ISBN 978-3-453-47088-0  
€ 8,95*



## Carmen Rohrbach Mongolei

Die Autorin reist zu Fuß und Pferd durch die Mongolei. Sie beschreibt das harte wirkliche Leben der Mongolen in präziser berührender Weise, wie nur sie es kann. Wer fremde andere Länder kennen lernen will sollte dieses Buch nicht versäumen.

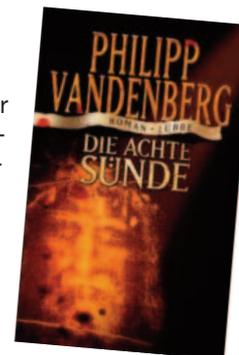
*Frederking & Thaler  
Taschenbuch, 304 Seiten  
ISBN 978-3-89405-846-3  
Preis € 12,-*



## Philipp Vandenberg Die achte Sünde

Bei Nacht und Nebel rast ein Auto in brisanter Mission, mit einem Kardinal und seinem Privatsekretär, durch Italien. Sie führen ein okultes Objekt für eine geheime Bruderschaft der Kirche mit sich. Etwa zur gleichen Zeit ist der Münchner Antiquar Mahlberg auf dem Weg nach Rom um eine wertvolle Büchersammlung zu erwerben. Bedauerlicherweise findet er seine Kundin nur noch tot vor. Mahlberg vermutet Mord und beginnt zu recherchieren. Er erlebt Groteskes und Verwirrendes. Seine Ermittlungen führen über den Vatikan in eine Burg am Rhein, hier findet er die achte Sünde und macht eine erstaunliche Entdeckung.

*Lübbe Verlag  
ISBN 978-3-7857-2321-0  
462 Seiten € 19,95*





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



**SPENDE  
BLUT  
BEIM ROTEN KREUZ**

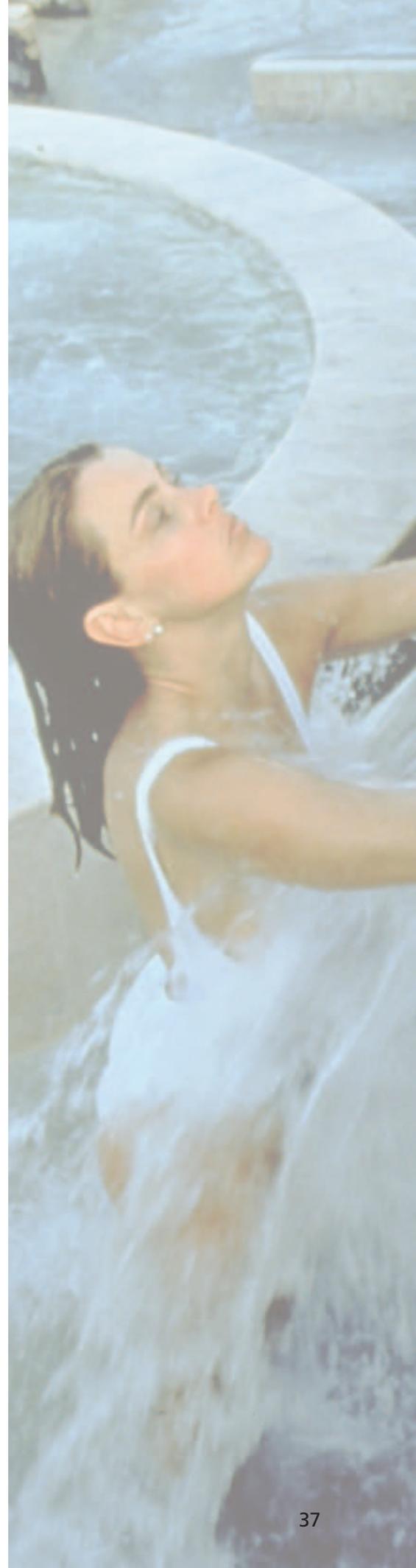
A woman with dark hair, wearing a white, pleated, sleeveless dress, is relaxing in a stone hot tub. She is leaning back against the stone wall of the tub, with her eyes closed and a serene expression. Her hands are resting on the stone ledge. The water in the tub is bubbling, and the overall scene is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

*Neues  
aus Kur- und  
Heilbädern*

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



Wellnesshotel „aqualux wellness & tagungshotel\*\*\*\*“



*Baden wie im Toten Meer –  
mitten in Deutschland*

*Gesundheit und Wellness im aqualux und der  
Tomesa Kureinrichtung in Bad Salzschlirf*

Anne Wantia

Im hessischen Bad Salzschlirf, ca. 20 km nördlich von Fulda - ein gemütlicher und von Wald und Wiesen umgebener Kurort – wurde bereits vor über hundert Jahren mit Moor und Sole behandelt.

Da wundert es eigentlich niemanden wenn es hier nun seit ein paar Jahren ein sehr erfolgreiches und außergewöhnliches Wellnesshotel gibt – das „aqualux wellness & tagungshotel\*\*\*\*“ in dem Baden wie im Toten Meer möglich ist. Die 2 Thermal-Sole-Bäder bieten - nicht nur bei Hauterkrankungen – Sonnen und gleichzeitig baden im Wasser mit Salz aus dem Toten Meer.

Der Gast liegt in der mit Mineralien des Toten Meeres angereicherten Sole und wird auf integrierten flachen Liegeflächen gleichzeitig mit kosmetischem UV-Licht bestrahlt. Eine entspannende und wohltuende Maßnahme für Körper und Seele.

Das Angebot für den Erholung Suchenden umfasst hier im 4 Sterne Hotel aqualux noch eine Vielzahl anderer Angebote. Neben dem großzügigen Bade- und Saunabereich gibt es ein Sport- und Fitnesscenter, Badminton sowie Fahrrad- und Inline-Skateverleih.



*Restaurant*

Die zum Hotel gehörende Schönheitsfarm unter der Leitung von Frau Vesna Ignatovich bietet ein umfangreiches Programm für Sie und Ihn. Lassen Sie sich verwöhnen, sei es nun im „Königlichen Bad“ mit aromatischen Ölen oder Mineralien des Toten Meeres oder bei einer der vielen unterschiedlichen Massagen – angefangen bei verschiedenen Ayurveda-Angeboten bis hin zur Nagel- und Handpflege. Die Behandlungen und Anwendungen werden zum Teil mit der - bei den Gästen sehr beliebten - hauseigenen Kosmetiklinie durchgeführt.

Der Sport und Fitness-Bereich bietet zahlreiche Präventionsprogramme, von Aquafitness über Ernährungslehre bis hin zu verschiedenen Entspannungs- und Bewegungsübungen (Rückengymnastik) die sogar von den Krankenkassen bezuschusst werden.

Über das Kosmetik- und Sportprogramm hinaus bietet die in dem Hotel integrierte Praxisklinik für Ästhetisch-Plastische Chirurgie unter der Leitung von Facharzt Herrn Dr. Rabe, eine optimale Versorgung der Patienten, die nach der Operation im Hotel untergebracht werden können. Facelifting, Fettabsaugen, Brustkorrekturen und Faltenunterspritzungen sind u.a. Eingriffe, die mit hoher fachlicher Kompetenz durchgeführt werden.

Je nach Wunsch kann der Gast 3 verschiedene Zimmerkategorien, von Standard-Classic-Zimmern bis zu Deluxe- Doppelzimmern buchen.



*Baden und Sonnen*

Frau Hoffmann, die Küchenchefin sorgt für eine gesunde, ausgewogene, auch höchsten Ansprüchen gerecht werdende Abwechslung im Restaurant „Vital“. Ihr Salatbuffet ist geradezu eine Verlockung für Nichtvegetarier. Zu den ayurvedischen Behandlungen bietet die Küche seit neuestem auch ayurvedische Gerichte an. Allerdings, die Weinauswahl könnte – nach meinem Geschmack - ein bisschen phantasie-reicher sein.

Und wenn der Tag mal nicht „so ganz gesund“ ausklingen soll empfiehlt sich ein abendlicher Besuch in der K1 Tanzbar, musikmäßig ist hier jede Altersgruppe angesprochen.

Die Hotelbesitzer, Familie Schneider, bietet mit ihrer TOMESA Fachklinik Spezialbehandlungen für Haut und Gelenkerkrankungen an. Unter der Leitung des Chefarztes Dr. medic Ramus Vasa wird mit der natürlichen Heilkraft des Toten Meeres therapiert. Die Tote-Meer-Salz-Therapie ist einzigartig in



*Hotelzimmer aqualux*



Wellness Anwendung

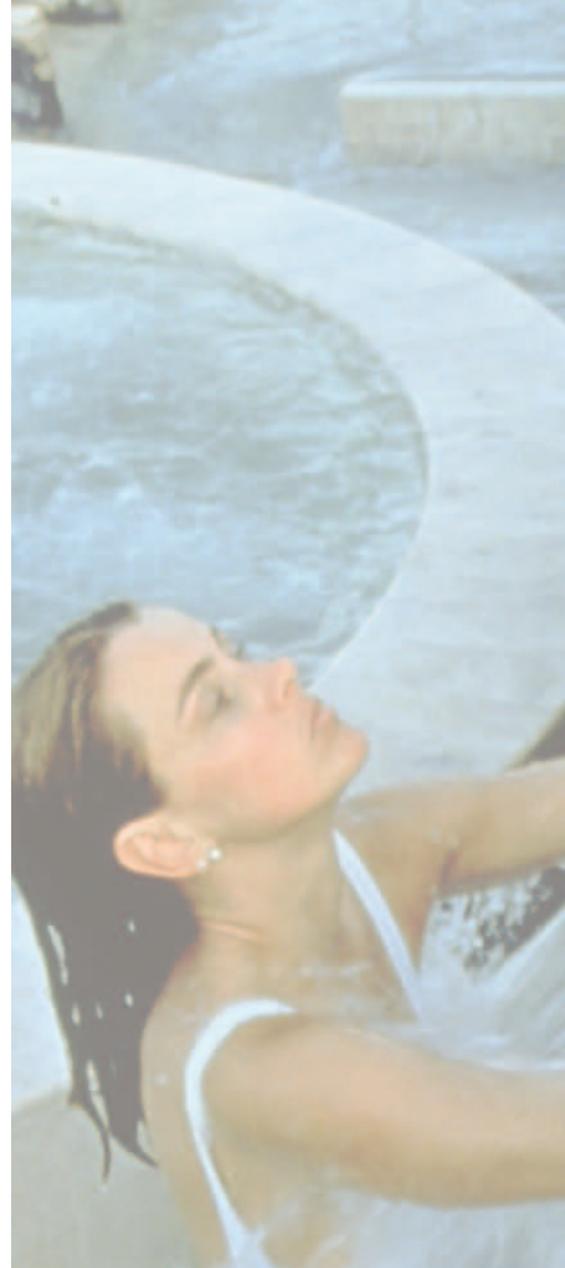
Deutschland. In der Tomesa Klinik ist der Salzgehalt des therapeutischen Wassers um ein vielfaches höher als im aqualux Hotel. Die Patienten baden bis zu 2mal täglich jeweils 20 min. in der Sole mit anschließender UV-Bestrahlung. Nicht nur bei allergischen Erkrankungen ist eine hohe Erfolgsquote erreicht worden, Patienten mit rheumatischen oder Gelenk-Beschwerden stellen nach kurzer Zeit schon eine Verbesserung ihres Leidens fest. Die ganzheitliche und interdisziplinäre Therapie beinhaltet nicht nur die dermato-

logischen, orthopädischen und rheumatologischen Behandlungen sondern eingebunden sind auch Ernährungsberatungen, spezielle Entspannungsverfahren, Gesundheits-Aufklärungen und Schulungen sowie psychologische Betreuung.

Die Tomesa Fachklinik ist mit ihrem Behandlungsangebot eine echte Alternative zu einer Therapie am Toten Meer in Israel.



relaxen und entspannen



Aqualux Wellness & Tagungshotel  
Ahornstr. 7  
36364 Bad Salzschlirf  
Tel. 0 66 48 – 55 90  
Fax 0 66 48 – 55 707  
E-Mail [aqualux@aqualu.de](mailto:aqualux@aqualu.de)  
[www.aqualux.de](http://www.aqualux.de)



Tomesa Fachklinik  
Riedstr.19  
36364 Bad Salzschlirf  
Tel. 0 66 48 – 55 0  
Fax 0 66 48 – 55 127  
Email [tomesa@tomesa.de](mailto:tomesa@tomesa.de)  
[www.tomesa.de](http://www.tomesa.de)

Fotos: Aqualux Wellness & Tagungshotel



# MEDIZIN NEWS

## ONTARGET® -Studie

ONTARGET®-Studie belegt: Telmisartan schützt bei Hochrisikopatienten ebenso gut vor kardiovaskulären Ereignissen wie Ramipril und ist dabei besser verträglich

Die Ergebnisse von ONTARGET® haben gezeigt, dass Telmisartan (Micardis®) das Risiko für kardiovaskulär bedingten Tod, Herzinfarkt, Schlaganfall oder Krankenhauseinweisung aufgrund von Herzinsuffizienz bei Risikopatienten ebenso stark reduziert wie Ramipril, dem bisherigen Goldstandard. Diese kardiovaskulären Ereignisse traten in der Telmisartan-Gruppe bei 16,7 Prozent gegenüber 16,5 Prozent der Patienten in der Ramipril-Gruppe auf. Telmisartan erwies sich dabei als besser verträglich. Die Ergebnisse der ONTARGET®-Studie (ONgoing Telmisartan Alone and in combination with Ramipril Global Endpoint Trial) an 25.620 Patienten wurden heute anlässlich des 57ten amerikanischen Kardiologenkongresses in Chicago vorgestellt.

Im Jahr 2000 hatte die so genannte HOPE -Studie gezeigt, dass sich das kardiovaskuläre Risiko für Patienten, die den ACE-Hemmer Ramipril erhalten, im Vergleich zu Placebo um zirka 20 Prozent reduzieren lässt. Damit ließ sich jedes fünfte kardiovaskuläre Ereignis bei diesen gefährdeten Patienten verhindern. Dieser Effekt kann nun auch für Telmisartan angenommen werden. Telmisartan ist damit nun der einzige Angiotensin-II-Rezeptor-Blocker (ARB), für den eine kardiovaskuläre Protektion, unabhängig vom blutdrucksenkenden Effekt, belegt ist. Bisher konnte dies nur für den ACE-Hemmer Ramipril gezeigt werden.

Telmisartan erwies sich hinsichtlich der für ACE-Hemmer typischen Nebenwirkungen als signifikant besser verträglich als Ramipril. Obwohl Patienten mit ACE-Hemmer-Unverträglichkeit nicht in die Studie aufgenommen wurden, brachen 359 Patienten die Behandlung wegen Husten und 25 Patienten wegen angioneurotischem Ödem, zwei bedeutenden Nebenwirkungen von ACE-Hemmern, ab. Im Telmisartan-Arm kam es aufgrund dieser Nebenwirkungen nur zu 93 (Husten) bzw. zehn (angioneurotisches Ödem) Therapieabbrüchen.

Die Daten der Studie belegen für Telmisartan auch eine höhere Therapietreue, was neben der Verträglichkeit mit ausschlaggebend für eine effektive Langzeit-Therapie mit dem Ziel ist, kardiovaskuläre Folgeerkrankungen zu verhindern.

„ONTARGET® hat gezeigt, dass Telmisartan eine gut verträgliche Therapie für kardiovaskuläre Risikopatienten ist, die ebenso effektiv wie Ramipril Herzinfarkt, Schlaganfall und Krankenhauseinweisungen aufgrund von Herzinsuffizienz sowie kardiovaskuläre Todesfälle verhindern kann“, sagte Prof. Salim Yusuf, Leiter der Studie und Direktor des Population Health Research Institute at McMaster University, Hamilton, Canada. „Die ONTARGET® Ergebnisse haben einen bedeutenden Einfluss auf die Therapie von Risikopatienten. Wir haben nun eine neue effektive und besser verträgliche Behandlungsoption für diese Patienten.“

In ONTARGET® wurde auch eine zentrale Frage der Herz-Kreislauf-Forschung untersucht: Kann die Kombina-

tion aus einem ACE-Hemmer und einem ARB (duale Renin-Angiotensin-System (RAS)-Blockade) die kardiovaskuläre Prognose von Risikopatienten verbessern? Die heute bekannt gegebenen Ergebnisse zeigen, dass es in der Gesamtheit dieser Patienten keinen zusätzlichen Effekt durch die Kombination gibt.

### Bisher größte Studie zu ARB

Die über 25.600 Patienten, die an der ONTARGET® Studie teilnahmen, spiegeln das breite Spektrum an kardiovaskulären Risikopatienten im klinischen Alltag wider. Es wurden Frauen und Männer über 55 Jahre mit normalem oder gut eingestelltem Blutdruck und einem hohem Risiko für schwere kardiovaskuläre Komplikationen aufgrund von Begleiterkrankungen (koronare Herzkrankheit, periphere arterielle Verschlusskrankheit, Schlaganfall oder transitorische ischämische Attacke (TIA) oder Diabetes mellitus mit Endorganschäden) aufgenommen. Sie erhielten bereits eine Basismedikation mit Statinen, Thrombozytenfunktions-Hemmern, Betablockern und anderen Blutdrucksenkern. Über einen Behandlungszeitraum von bis sechs Jahren wurden sie entweder mit 80 mg Telmisartan oder 10 mg Ramipril täglich behandelt.

„Wir sind stolz, dass wir ONTARGET®, die bislang größte Morbiditäts-/Mortalitäts-Studie mit einem ARB, initiiert haben. Sie umfasst Patienten mit hohem kardiovaskulären Risiko und anamnestisch bekannter koronarer Herzkrankheit, Schlaganfall, transitorischer ischämischer Attacke, peripherer Gefäßerkrankung oder Diabetes mit End-



# MEDIZIN NEWS

organschäden. Die Studie liefert eine besonders solide Datenbasis für Antworten auf bislang noch nicht geklärte wissenschaftliche Fragen. Mit 99,8 Prozent Patienten, die über den Studienzeitraum beobachtet wurden, ist es eine der am besten durchgeführten Meilenstein-Studien überhaupt. Für diese exzellente Arbeit danken wir den Studienärzten in mehr als 700 Zentren und 40 Ländern, unter Leitung von Professor Salim Yusuf und seinem Team, McMaster University, Hamilton, Kanada“, sagte Dr. Dr. Andreas Barner, Mitglied der Unternehmensleitung von Boehringer Ingelheim, verantwortlich für Forschung, Entwicklung und Medizin.

## Vorteile im Zusammenhang mit dem einzigartigen pharmakologischen Profil und der Struktur von Telmisartan

Weitere Hinweise auf die außergewöhnlichen Eigenschaften von Telmisartan wurden bereits in früheren Studien beobachtet. 2006 wurde mit den PRISMA-Studien gezeigt, dass Telmisartan eine größere Blutdrucksenkung erreicht als Ramipril. 2007 konnte in der Amadeo-Studie mit Telmisartan eine signifikant stärkere Reduktion der Proteinurie als mit Losartan beobachtet werden, wobei diese Unterschiede unabhängig vom Blutdruck waren.

„Die in der ONTARGET®-Studie beobachteten Vorteile von Telmisartan könnten auf seine spezifische Molekularstruktur und Wirkungsweise zurückzuführen sein, darunter die lange Halbwertszeit, hohe Zellpenetration und selektive AT1-Blockierung. ONTARGET® liefert nun den Nachweis, dass

sich die Eigenschaften von Telmisartan in relevante, klinische Ergebnisse umsetzen“, kommentierte der deutsche Studienleiter Professor Michael Böhm, Homburg/Saar.

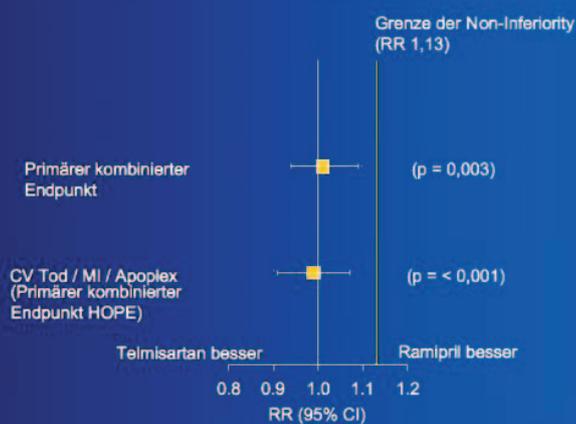
## Die weltweit größte Belastung des Gesundheitswesens

Kardiovaskuläre Erkrankungen sind die führende Todesursache weltweit und für mehr als 17,5 Millionen Todesfälle jährlich verantwortlich. Zurzeit sterben pro Jahr 7,2 Millionen Menschen nach einem Herzinfarkt und 5,5 Millionen nach einem Schlaganfall. Man geht davon aus, dass bis zum Jahr 2020 weltweit jährlich zirka 25 Millionen Menschen an den Folgen kardiovaskulärer

Erkrankungen sterben werden. Kardiovaskuläre Erkrankungen sind zurzeit auch eine führende Ursache für Behinderungen und sollen Schätzungen zufolge bis zum Jahr 2020 die weltweit größte Ursache für Behinderungen sein. Für mehr als 50 Prozent der Menschen mit einem diesbezüglichen Risiko ist ein schwerer Schlaganfall schlimmer als der Tod.

**Boehringer Ingelheim  
Pharma GmbH & Co. KG**  
Binger Straße 173  
55216 Ingelheim am Rhein  
[www.boehringer-ingelheim.de](http://www.boehringer-ingelheim.de)  
Telefon 0 61 32/77-39 66  
Telefax 0 61 32/77-39 99

## ONTARGET: Relatives Risiko Telmisartan vs. Ramipril



**ONTARGET**



# MEDIZIN NEWS

## OPC – natürlicher Schutz für Zelle und Körper, oder warum immer mehr Patienten OPC vertrauen.

*Klaus Lenser*

Der menschliche Organismus besteht aus einer Billionen fachen Zahl von Körperzellen. Viele Erkrankungen haben ihren Ursprung in Disfunktionen von Körperzellen. Das Entstehen dieser Störungen ist so vielfältig wie die Entstehung von Krankheiten selbst. An dieser Stelle wollen wir das Thema erörtern und sensibilisieren.

Grundsätzlich gilt „Zelle gesund – Mensch gesund“, diese Erkenntnis verlangt in zunehmendem Maß nach mehr Informationen und Aufklärung.

Dabei spielt vor allem die richtige Versorgung der Zellen mit Mikronährstoffen („Zellernährung“) eine Rolle. Die Deutsche Gesellschaft für Orthomolekulare Medizin e.V. veröffentlicht auf ihrer Internetseite ( [www. ....](http://www. ....) ) Fachbeiträge, Literatur und nennt Referenten, die sich diesem Thema ausführlich widmen und fachlich detailliert, für den Spezialisten als auch für den med. Laien erklären, worum es geht.

In den Fachbeiträgen kommt dem Schutz der Körperzellen große Bedeutung zu.

Daraus ergibt sich die wohl wichtigste Frage: Wovor müssen wir unsere Körperzellen schützen? Das Thema kommt sehr schnell auf den Punkt, den Freien Radikalen.

Dr. Müller-Wohlfart (der „Bayern Doc“ und Arzt der deutschen Fußball-Nationalmannschaft) geht in seinem Buch „So schützen sie ihre Gesundheit“ 1) ausführlich auf die Freien Radikale und deren Wirkung ein. So hat er z.B. erkannt „Sie sind tückisch. Sie greifen

massiv in den Zellstoffwechsel ein, sie schädigen unsere Gewebe und Organe. Sie sind zur Gesundheitsbedrohung Nr. 1 geworden, denn sie sind verantwortlich für die häufigsten Todesursachen: Herzerkrankungen, Krebs, Alzheimer. Die Problematik der Freien Radikale sind hierzulande noch weitgehend unbekannt“ 1) und gehören in die Diskussion der Experten im Gesundheitswesen.

Die „Gesundheitsbedrohung Nr.1“ sollte Grund genug sein dem Thema mehr Aufmerksamkeit zu schenken.

Freie Radikale sind Sauerstoffatome, welchen auf ihrer äußeren Schale (mindestens) ein Elektron fehlt. Das macht ihre Aggressivität aus. Sie haben das Bestreben, sich das fehlende Elektron zu holen, wodurch andere Atome → Moleküle → Zellen geschädigt werden. Das geschädigte, um ein Elektron beraubtes Atom, sucht jetzt seinerseits nach „Ladungsausgleich“. Eine Kettenreaktion beginnt, wodurch ein freies Radikal mehrere hundert Moleküle schädigen kann. „Dabei können Zellen, ja ganze Zellverbände und in letzter Konsequenz sogar Organe zugrunde gehen.“1)

Tatsächlich sind das sehr komplizierte Prozesse, die hier nur schematisch beschrieben wurden.

Die Anzahl Freier Radikale, die unsere Zellen täglich angreifen, ist sehr individuell und hängt vom Gesundheitszustand und der Lebensweise jedes Einzelnen ab. Von täglich vielen tausend Angriffen je Zelle gehen Forscher aus.

Unser Körper kann eine gewisse Anzahl Freier Radikale und deren Schäden

selbst kompensieren.

Wie entstehen freie Radikale?

Viren und Bakterien aber auch äußere Faktoren lösen eine Massenproduktion Freier Radikale aus. Wir erhöhen das Potenzial noch zusätzlich durch unsere Ernährung, „Agrargifte, Blei, Cadmium und Quecksilber, Drogen (z.B. Nikotin), körperliche und physische Überanstrengung, Ozon, radioaktive und elektromagnetische Strahlung.....“ 1) und Stress. Damit werden sehr schnell die Grenzen der körpereigenen Abwehr überschritten.

Kann man sich vor Freien Radikalen schützen?

Der wirksamste Schutz vor Freien Radikalen sind Antioxidanzien. Dazu zählen vor allem Vitamin C und Vitamin E, aber auch Kupfer, Zink und bestimmte Aminosäuren (schwefelhaltige).

Die mir bisher bekannte wirksamste Substanz ist OPC – oligomere Procyandine.

„Seine antioxidative Wirkung ist 18 – 20 mal so stark wie die von Vitamin C und 40 – 50 mal so stark wie die von Vitamin E.“ 2)

„OPC wird vorwiegend aus der Rinde von Pinus maritima und vor allem aus Traubenkernen der Vitis Vinifera extrahiert, aber man muss sich davor hüten, es mit Pinienrinde oder Traubenkernextrakt gleichzusetzen. Sowenig wie Vitamin C gleichbedeutend mit Orangensaft ist, sowenig ist OPC identisch mit Traubenkernextrakt.“2)



# MEDIZIN NEWS

Wie bei allen Produkten ist es vor allem hier ratsam, auf Qualität zu achten. Ein französischer Forscher, Prof. Masquelier, hat bereits 1950 den Qualitätsmasstab gesetzt – seitdem ist OPC in Frankreich als Arzneimittel zugelassen.

Umfangreiche Ausführungen zur Gewinnung, Qualität und Anwendungsmöglichkeiten von OPC finden sie in:

Da Freie Radikale fast alle Körperzellen angreifen können, ist auch der Schutz an fast allen Zellen möglich. Daraus resultieren die sehr vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und Wirkspektren von OPC, die nichts mit einem „Wundermittel“ zu tun haben.

Fragen zur praktischen Anwendung von original Masquelier'schen OPC's beantwortet ihnen gern:

**Dr. Volker Helbig**  
Tel.: 0351/4015242  
mobil: 0172/3491999  
E-Mail: Dr.helbig@web.de

*Die Informationen des Artikels habe ich nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert und zusammengefasst. Sie sollen und können jedoch nicht die Konsultation von Ärzten oder Heilpraktikern ersetzen. Weder der Autor noch der Verlag haftet für etwaige Folgen oder Schäden aus dem Gebrauch oder Missbrauch dieser Informationen.*

- 1) Dr. H.-W. Müller-Wohlfahrt „So schützen Sie Ihre Gesundheit“
- 2) Anne Simons, Alexander Rucker „Gesund länger leben durch OPC“

**Das umfassende Anwendungsbuch**

**Anne Simons**  
**Alexander Rucker**

**Gesund länger leben durch OPC**

**Der natürliche Vitalstoff für das neue Jahrtausend**

**OPC – das lange gesuchte »Vitamin P«**

Ein Buch von  
Maya Media

Anne Simons, Alexander Rucker „Gesund länger leben durch OPC“

184 Seiten  
Euro 20,40(D)  
ISBN 3-9806746-3-0  
MayaMedia-Verlag



# PHARMA NEWS

## PACT – Programm Patient's Anastrozol Compliance to Therapy

Mit der Aufnahme der 2.000sten Patientin – im März – hat das PACT-Programm (Patient's Anastrozol Compliance to Therapy) eine wichtige Schwelle überschritten. Das im Oktober 2006 gestartete Projekt untersucht die Bedeutung der Therapietreue in der adjuvanten antihormonellen Brustkrebstherapie mit einem Aromatasehemmer. PACT soll zeigen, ob die Therapie-Abbruchrate durch verbesserte Aufklärung und Motivation der Patientinnen verringert werden kann und welchen Einfluss die Therapietreue auf die Wirksamkeit der adjuvanten Antihormontherapie hat.

PACT ist in Deutschland das erste und bislang einzige Kooperationsprojekt zwischen Brustzentren und niedergelassenen Gynäkologen im Bereich der Compliance-Forschung. "Durch die enge Zusammenarbeit von Arzt und Patientin soll die Einnahmetreue der verordneten Medikation verbessert und damit die größtmögliche Chance auf Heilung erreicht werden," erläuterte der wissenschaftliche Leiter Prof. Dr. Rolf Kreienberg, Ulm, das Ziel des Programms. "Eine unzuverlässige Tabletteneinnahme in der adjuvanten Therapie des Mammakarzinoms erhöht langfristig die Gefahr von Rückfällen. Damit sinken die Heilungschancen und die Überlebenszeit verkürzt sich", so Kreienberg weiter.

Knapp 5.000 postmenopausale Frauen, bei denen ein hormonsensitives Mammakarzinom entfernt wurde, können über einen Zeitraum von maximal fünf Jahren am Programm teilnehmen. Alle Teilnehmerinnen erhalten alle notwendigen Untersuchungen und Behandlungen entsprechend den aktuellen

Standards. Die Hälfte der Frauen bekommt zusätzlich neunmal innerhalb des ersten Therapiejahres von anderen Brustkrebs-Patientinnen erstellte schriftliche Informationen zu ihrer Antihormontherapie und zur Brustkrebserkrankung. Im Rahmen einer sensiblen Gesprächsführung über die adjuvante Therapie wird die Patientin vom Arzt umfassend informiert und in die Therapieentscheidung mit einbezogen.

Nach max. fünf Jahren werden die Daten ausgewertet und mit Rezeptdaten sowie einer Einschätzung des behandelnden Arztes verglichen. Vor allem wird ausgewertet, ob die zusätzlichen Informationsmaterialien eine höhere Therapietreue bewirkt haben. Die Therapietreue wird mit Hilfe von Fragebögen erfasst, die von der Patientin selbst zu verschiedenen festgelegten Zeitpunkten ausgefüllt werden. Durch die ausführliche Aufklärung und das Ausfüllen der Fragebögen fühlen sich die Patientinnen besonders gut betreut, vor allem die, die zusätzliche Informationen erhalten.

*Ouelle:*  
**Astra Zeneca**

*Ansprechpartner*  
**Peter Schiffer**

*Tel.:* +49-4103-708-3663  
*mailto:*peter.schiffer@astrazeneca.com

*Dagmar Hinz*

*Tel.:* +49-4103-708-3760

*mailto:*dagmar.hinz@astrazeneca.com

*Oncolytics Biotech Inc. meldet positive Zwischenergebnisse der britischen Kombinationsstudie von REOLYSIN(R) und Carboplatin/Paclitaxel*

## Hauterneuerung per CO2-Laser

Neue Behandlungsmethode in der Region EMEA für die Hauterneuerung per CO2-Laser

Reliant Technologies kündigt Weltpremiere des Fraxel re:pair(TM) Lasers an – eine neue Behandlungsmethode in der Region EMEA für die Hauterneuerung per CO2-Laser

Das Fraxel re:pair(TM) System erhält die CE-Marke für den europäischen Markt zur Behandlung schwerer Sonnenschäden, mangelndem Hauttonus und Falten

Reliant Technologies, Inc., Pionier auf dem Markt der fraktionierten Hauterneuerung und Marktführer bei Laser-Schönheitsbehandlungen der Haut, kündigte heute, nach der in diesem Monat erhaltenen CE-Markenzulassung (Conformité Européenne), die Einführung des Fraxel re:pair Lasersystems in Europa an. Das Debüt des Fraxel re:pair Systems in Europa erfolgt auf dem vom 10. bis 12. April in Paris (Frankreich) stattfindenden Anti-Aging Medicine World Congress.

Im Dezember 2007 erhielt das Fraxel re:pair System die einzige FDA 510(K) Freigabe der Branche für ein fraktioniertes, ablatives Lasersystem zur Behandlung von Falten, Runzeln, Furchen, Fältchen, Gewebeunregelmäßigkeiten, pigmentierten Läsionen und Gefäßverfärbungen.

Es handelt sich um das einzige ablativ Hauterneuerungsgerät, das von nur einem Kliniker allein betrieben werden kann, da es über ein integriertes Rauchabsaugsystem verfügt und zur Behandlung zwischen 300 Mikrometer bis 1,6



# PHARMA NEWS

## Mobidiag Mikroarray-Schnelltest

mm tief in die Dermis eindringen kann, das Ganze mit einem einzigen Handstück.

Die wichtigsten Ergebnisse der über zweijährigen, multizentrischen klinischen Studie werden auf dem Anti-Aging Medicine World Congress im Rahmen des folgenden klinischen Symposiums und der Live-Behandlung mit Fraxel re:pair vorgestellt:

"Der Fraxel re:pair Laser, die jüngste Ergänzung der Fraxel Lasersystem-Reihe, setzt die Tradition von Reliant fort und bietet dem Patienten mehrere Möglichkeiten für eine nichtinvasive Behandlung und beseitigt auf sichere und wirkungsvolle Art und Weise alters- oder umweltbedingte Hautschäden", sagte Anja Krammer, Vice President Marketing bei Reliant Technologies. "Welche Hautprobleme auch immer der Patient haben mag, Reliant bietet eine Behandlungsoption, die zu seinem persönlichen Lebensstil passt und keine der üblichen Nebenwirkungen eines chirurgischen Eingriffs mit sich bringt."

Weitergehende Informationen stehen unter <http://www.fraxel.com> zur Verfügung. Ansprechpartner:

Michael Hromadik  
Reliant Technologies, Inc.  
Tel.: +1-650-605-2294  
E-Mail: [mhromadik@reliant-tech.com](mailto:mhromadik@reliant-tech.com)

Katelyn O'Reilly  
GCI Group  
Tel.: +1-310-526-5511  
E-Mail: [koreilly@gcigroup.com](mailto:koreilly@gcigroup.com)

Originaltext: Reliant Technologies, Inc.

Mobidiag bringt ersten Mikroarray-Schnelltest zum Nachweis von Herpesviren auf den Markt

Der Prove-it Herpes-Test bietet durch die gleichzeitig Identifizierung von acht Herpesviren deutliche Kosteneinsparungen für das Gesundheitswesen

Das finnische Biotech-Unternehmen Mobidiag stellte heute seinen neuen Prove-it(TM) Herpes-Test zum schnellen und zuverlässigen Nachweis von Herpesviren vor. Der auf einem Mikroarray basierende Test benötigt weniger als drei Stunden und ermöglicht die gleichzeitige Identifizierung von acht verschiedenen humanpathogenen Herpesviren. Herpesviren sind Verursacher lebensbedrohlicher Infektionen des Zentralnervensystems, und eine rasche Diagnosestellung erhöht die Wahrscheinlichkeit einer Gesundung. Der neue Test soll zunächst nur Forschungszwecken dienen. Mobidiag plant den Erhalt der europaweiten Zulassung für die klinische Diagnostik im Verlauf dieses Jahres.

"Das Marktpotenzial für das Produkt ist enorm. Allein in Europa werden jährlich über 100 Millionen Euro für die Herpesvirendiagnostik ausgegeben. Wir glauben, dass Prove-it(TM) Herpes einen beträchtlichen Anteil an diesem Markt erreichen wird", sagt Mobidiag-CEO Jaakko Pellosniemi. "Was Prove-it(TM) Herpes auszeichnet, ist die Tatsache, dass der Test verschiedene Technologien kombiniert und zu einem einzigen, einfach zu bedienenden und leistungsstarken Produkt vereint", erläutert Pellosniemi weiter.

Neben Erkrankungen wie Lippenherpes, Windpocken und Gürtelrose kön-

nen Herpesviren auch schwerwiegende Infektionen des Zentralnervensystems, wie etwa eine Gehirnentzündung (Enzephalitis), auslösen. Ohne geeignete Behandlung liegt die Sterblichkeitsrate für solche Infektionen bei bis zu 50 Prozent. Je schneller der Krankheitserreger ausgemacht wird, desto besser sind die Heilungschancen. Mit den derzeit zur Verfügung stehenden Methoden kann die Virusidentifizierung jedoch eine lange Zeit in Anspruch nehmen, sodass bei Verdacht auf eine schwerwiegende Viruserkrankung die entsprechende medikamentöse Behandlung vorsichtshalber schon vor Bekanntwerden der Testergebnisse begonnen wird. Groben Schätzungen zufolge kommt es in den Industrieländern jährlich zu etwa vier Millionen solcher Behandlungen "auf Verdacht", wodurch für die Diagnostik und Therapie potenzieller Infektionen hohe Kosten entstehen.

Der Mobidiag-Test ist in der Lage, Viren um ein Vielfaches schneller zu erkennen und zu identifizieren als herkömmliche Methoden. In der Folge kann die geeignete antivirale Therapie früher begonnen werden, und mögliche dauerhafte Gesundheitsschäden werden reduziert. Darüber hinaus kann der Mobidiag-Test auch multiple Infektionen durch verschiedene Herpesviren nachweisen. Der ausserordentlich empfindliche Test erkennt zudem auch niedrige Virenlasten, wie sie für die frühen Stadien von Infektionen des Zentralnervensystems charakteristisch sind.

Kontakt:  
Jaakko Pellosniemi, Mobidiag Ltd.,  
Tel.: +358-40-501-1004  
Ville Lehtovirta  
Tel.: +358-50-346-6946  
[ville.lehtovirta@conexio.fi](mailto:ville.lehtovirta@conexio.fi)



# PHARMA NEWS

## Oncolytics Biotech– REOLYSIN® und Carboplatin/Paclitaxe

Oncolytics Biotech Inc. gab heute positive Zwischenergebnisse seiner britischen Kombinationsstudie von REOLYSIN® und Carboplatin/Paclitaxel bekannt. Dr. Kevin Harrington vom Londoner Institute of Cancer Research, Forschungsleiter der Studie, stellte die Ergebnisse heute bei der 5. Jahreskonferenz der British Society for Gene Therapy (BSGT) in Edinburgh (Schottland) vor.

Vier der ersten acht bisher im Rahmen der Studie behandelten Patienten haben eine Diagnose für Karzinome im Kopf- und Halsbereich. Alle drei bisher bewerteten Kopf- und Halspatienten weisen

ausgezeichnete klinische und radiologische Reaktionen ohne nennenswerte Toxizität auf. Vorläufige Einschätzungen nach der Rekrutierung der ersten beiden Kohorten weisen darauf hin, dass Patienten mit Karzinomen im Kopf- und Halsbereich eine Patientengruppe darstellen können, bei denen die Kombination aus Carboplatin/Paclitaxel und REOLYSIN(R) aktiv ist.

"Diese frühzeitigen Ergebnisse bei Kopf- und Halspatienten sind angesichts der Tatsache, dass die Prognose für refraktäre Patienten im Allgemeinen schlecht sind, bemerkenswert", sagte Dr. Karl Mettinger, Chief Medical Officer bei Oncolytics.

In der ersten Kohorte erhielt der Patient mit Kopf- und Halskrebs acht Behandlungszyklen (zulässiges Maximum) und erzielte eine klinisch vollständige Reaktion. In der zweiten Kohorte erhielten die beiden Patienten mit Kopf- und Halskrebs mit weitläufig disseminierter Erkrankung bisher jeweils sechs Be-

handlungszyklen, und beide haben signifikante Teilreaktionen erzielen können. Zwei der drei Patienten, darunter der Patient mit der klinisch vollständigen Reaktion, hatten zuvor eine Cisplatin/5-FU-Behandlung erhalten, und alle drei hatten zuvor eine Strahlenbehandlung durchlaufen.

Weitere Informationen über diese klinische Studie, darunter Ergebnisse der Computertomographie ausgewählter Patienten der Studie, finden Sie auf der Website von Oncolytics unter <http://www.oncolyticsbiotech.com>.

Das primäre Ziel der Studie besteht darin, die maximal vertragene Dosis (MTD) und dosisbeschränkende Toxizitäten (DLT), die empfohlene Dosis und einen Dosierungsplan, sowie das Sicherheitsprofil von REOLYSIN® bei Verabreichung in Kombination mit Paclitaxel und Carboplatin zu bestimmen. Sekundärziele umfassen die Bewertung der Immunreaktion auf die Arzneimittelkombination, die körperliche Reaktion auf die Arzneimittelkombination im Vergleich zur alleinigen Behandlung mit Chemotherapie sowie Anzeichen für antitumorale Aktivitäten.

Die Forschungsleiter sind Dr. Kevin Harrington vom Institute of Cancer Research und dem Royal Marsden NHS Foundation Trust sowie Dr. Geoff Hall vom St. James's Hospital in Leeds, Grossbritannien.

Für weitere Informationen:  
Oncolytics Biotech Inc.,  
Cathy Ward,

210, 1167 Kensington Cr NW, Calgary, Alberta, T2N 1X7,  
Tel: +1-403-670-7377,  
Fax: +1-403-283-0858,  
cathy.ward@oncolytics.ca

The Equicom Group  
Originaltext: Oncolytics Biotech Inc

## M2-PK – Schlüsselenzym für Krebsdiagno- stik und -therapie

Bahnbrechende Erkenntnisse zum Verständnis von Krebs in der aktuellen Ausgabe von 'Nature' veröffentlicht: 'M2-PK' als Schlüsselenzym für Krebsdiagnostik und -therapie identifiziert

Gießen (ots) - Warburg-Hypothese des gleichnamigen Nobelpreisträgers bestätigt / Krebszellen sind an ihrem Stoffwechsel erkennbar / Wissenschaftler der Harvard Medical School berichten über das Enzym 'M2-PK' in zwei Studien im renommierten Fachjournal 'Nature'/M2-PK-Testsystem zum Nachweis sowohl im Blut als auch Stuhlproben bereits verfügbar / Neue vielversprechende Wirkstoffe mit dem Target 'M2-PK' stehen bereit

Die Krebsforschung steht vor einer gravierenden Richtungsänderung. Krebszellen gewinnen ihre Energie nicht aus dem „Abbau“ von Zucker zu Kohlendioxyd und Wasser, sondern aus der Vergärung von Glukose zu Milchsäure. Damit bestätigt sich die vor mehr als 80 Jahren entwickelte Hypothese des deutschen Nobelpreisträgers Otto Warburg, wonach eine veränderte Energiegewinnung im menschlichen Stoffwechsel entscheidend an der Entstehung von Krebs beteiligt ist. Hierbei kommt dem Schlüsselenzym 'M2-PK' (PKM2) eine entscheidende Rolle zu, wie Wissenschaftler der Harvard Medical School in der aktuellen Ausgabe des weltweit renommierten Fachmagazins 'Nature' berichten.

Die Ergebnisse der Untersuchung stellen eine deutliche Richtungsänderung auf dem Gebiet der Krebsforschung dar und bestätigen zugleich frühere Erkenntnisse von Wissenschaftlern wie Warburg, Eigenbrodt und Ma



# PHARMA NEWS

## M2-PK

zurek, wonach Tumorzellen eine für sie charakteristische Isoform des glycolytischen Schlüsselenzyms Pyruvatkinase exprimieren. M2-PK ist das Synonym sowohl für die dimere als auch tetramere Form des Pyruvatkinase-Isoenzyms Typ M2 (auch PKM2). Die dimere Form der M2-PK überwiegt in Tumorzellen.

Testsystem zur Messung der M2-PK im Blut und Stuhl bereits verfügbar

Die M2-PK kann in Stuhlproben zum Screening von kolorektalen Tumoren und im EDTA-Plasma zur Therapie- und Verlaufskontrolle verschiedener Tumorerkrankungen eingesetzt werden. Zum Nachweis dieses Enzyms stehen hierzu bereits jetzt schon effektive Tests zur Verfügung, die von dem in Gießen ansässigen Unternehmen ScheBo Biotech AG entwickelt wurden und bereits als Testsystem vermarktet werden.

M2-PK-Screening zur Früherkennung von kolorektalen Tumoren und Polypen

Klinische Studien aus Deutschland, England und Irland, in denen der Nachweis der M2-PK im Stuhl als Stoffwechsellmarker zur Früherkennung von kolorektalen Tumoren getestet wurde, ergaben für die M2-PK Sensitivitäten zwischen 78% und 97%. Dies bedeutet, dass von 100 an kolorektalen Tumoren erkrankten Personen in den verschiedenen Studien zwischen 78% und 97% durch den Tumor M2-PK Test erkannt wurden. Für Polypen > 1 cm lag die Sensitivität bei 60 %; für Polypen < 1 cm bei 25 %. Für alle Polypen ergab sich eine Sensitivität von 40 %.

Mit der Enzym-Methode 'M2-PK' im Stuhl ist es damit ohne den Nachweis

von Blut möglich, sowohl sehr sensitiv Darpolypen als auch Darmtumoren zu erkennen. Der Nachweis ist unempfindlich gegenüber Nahrungsmitteln, eine spezielle Diät ist nicht erforderlich. Es gibt keine falsch positiven Ergebnisse durch Hämorrhoiden oder andere Blutungen im Darm. Nachgewiesen werden damit sowohl blutende als auch nicht blutende Darpolypen oder Tumoren. Die wissenschaftlichen Ergebnisse stellen eine Richtungsänderung in der Früherkennung von kolorektalen Polypen und Darmkrebs dar.

M2-PK-Messungen zur Therapie- und Verlaufskontrolle bei verschiedenen Tumorerkrankungen

Studien internationaler Arbeitsgruppen haben gezeigt, dass der Gehalt an M2-PK im EDTA-Plasma von Patienten mit Nierentumoren, Lungentumoren, Brusttumoren, Zervikaltumoren, Tumoren des Gastrointestinaltraktes (Oesophagus, Magen, Pankreas, Kolon und Rektum) sowie bei Melanomen signifikant ansteigt und mit dem Stadium der Tumoren korreliert.

Ein wichtiges Anwendungsgebiet des Nachweises der M2-PK im EDTA-Plasma sind Verlaufskontrollen unter der Therapie, die es ermöglichen, den Erfolg oder Misserfolg einer Therapie frühzeitig zu erfassen und Prognosen über die Heilungschancen zu stellen.

Neu entwickelte Wirksubstanzen mit 'M2-PK' als Target blockieren erfolgreich den Krebsstoffwechsel

Die ScheBo Biotech AG ist nicht nur eine pharmazeutische Biotech-Firma, die aktiv in der Entwicklung von in-vitro-

Diagnostika ist, sondern hat schon bereits im Vorfeld vielversprechende Wirkstoffkandidaten gegen das Target 'M2-PK' entwickelt, die den Krebsstoffwechsel sequentiell blockieren. Mit diesen neuartigen Wirkstoffen konnten in der Präklinik bereits deutliche Erfolge in der Blockierung von Krebszellen erzielt werden. Das Unternehmen ist äußerst zuversichtlich, dass mit diesem neuen Ansatz ein fundamentaler Brückenschlag für neue Wege in Krebsdiagnostik und -therapie gelungen sei, so Vorstandsmitglied Dr. René M. Kröger.

*Originaltext:*  
ScheBo Biotech AG  
ScheBo(R)-Biotech AG  
Tel: 0641-4996-0  
Fax: 0641-4996-78  
E-Mail: [info@schebo.com](mailto:info@schebo.com)  
[www.schebo.com](http://www.schebo.com)  
[www.darmkrebstest.de](http://www.darmkrebstest.de)  
[www.metabolic-database.com](http://www.metabolic-database.com)



# PHARMA NEWS

## Lebensbedrohliche Risiken durch Heparin aus China

Zweites Pharma-Unternehmen ruft Arzneimittel-Chargen zurück

Die Pharmafirma Ratiopharm hat Chargen des Arzneimittels Heparin-Natrium-Ratiopharm als Injektionslösung zurückgerufen. Nach Recherchen des ZDF-Magazins „Frontal 21“ hat Ratiopharm in eigenen Analyseverfahren bei vier bereits ausgelieferten Chargen Auffälligkeiten festgestellt. Ratiopharm bezieht Grundstoffe des Arzneimittels aus China.

Wenige Wochen zuvor musste bereits die deutsche Pharmafirma Rotexmedica zahlreiche Chargen zurückrufen. Bei Patienten waren allergische Schockreaktionen aufgetreten. Nach „Frontal 21“-Recherchen erlitten allein im Klinikum Passau drei Patienten allergische Schocks. Gegenüber „Frontal 21“ erklärte der Chefarzt der Anästhesie Dr. Johann Nußer: „Unmittelbar nach Spritzen des Medikamentes, also nach wenigen Minuten hat der Patient am gesamten Körper eine Hautrötung entwickelt, und gleichzeitig kam es zum Blutdruckabfall. Der Blutdruckabfall ist lebensbedrohlich gewesen.“ Insgesamt liegen dem Bundesinstitut für Arzneimittel zur Zeit 27 Berichte von Kliniken und Dialysezentren aus ganz Deutschland über allergische, zum Teil schwerwiegende Reaktionen nach Injektion von verunreinigtem Heparin der Firma Rotexmedica vor.

Das weitverbreitete Heparin dient der Blutverdünnung und wird unter anderem bei der Dialyse und bei Herzoperationen eingesetzt. Es wird aus Schweinedärmen gewonnen. Die Firma Rotexmedica hatte wie Ratiopharm die Rohstoffe für

die betroffenen Chargen aus China bezogen. Eine Analyse im Auftrag des Gesundheitsministeriums Schleswig-Holstein ergab jetzt, so das ZDF-Magazin, dass das Arzneimittel der Firma verunreinigt, womöglich sogar künstlich gestreckt worden war. Das Ministerium hat bei der Staatsanwaltschaft Kiel inzwischen Strafanzeige gestellt. Es besteht der Verdacht auf Vorsatz.

Gegenüber dem ZDF-Magazin „Frontal 21“ bestätigt der Verband Forschender Arzneimittel erstmals, dass etwa 80 Prozent der in Deutschland verwendeten Wirkstoffe aus dem Nicht-EU-Ausland stammen. Professor Manfred Schubert-Zsilavec vom Zentrallabor Deutscher Apotheker sieht darin eine zunehmende Gefahr für die Patienten: „Wir sind nicht mehr Herr im eigenen Haus und wissen natürlich auch nicht mehr im Detail, was überall passiert. Und dort, wo Arzneistoff komplex ist, wo man weiß, dass ein Stoff nicht so hundertprozentig überprüfbar ist, da bieten sich auch Einfallstore für kriminelle Kräfte, die einen solchen Arzneistoff fälschen mit einem Zusatz, der dann gesundheitliche Probleme erzeugen kann“, so Professor Schubert-Zsilavec gegenüber „Frontal 21“.

Auch Professor Harald Schweim, Lehrstuhlinhaber für Drug Regulatory Affairs an der Universität Bonn, warnt vor Risiken bei Arzneimitteln aus China: „Ich weiß, dass man in China jede Qualität, die man haben will, kaufen kann: Sehr rein bis total dreckig - das ist nur eine Frage des Preises. Und wenn das durchgeht, dann wird es eine Spirale nach unten geben mit unabsehbaren Folgen.“

Dies wiege umso schwerer, da insbesondere China zunehmende Bedeutung für den deutschen Arzneimittelmarkt bekomme. So stelle China zusammen mit Indien zum Beispiel rund 80 Prozent der Antibiotika auf dem deutschen Markt her: „Bestimmte Antibiotika, die nur noch im Ausland hergestellt werden, werden im Fall einer Krise nicht zur Verfügung stehen. Das heißt: Trivialerkrankungen gegen die heute Antibiotika wirksam sind, könnten zu tödlichen Erkrankungen werden“, so Professor Schweim gegenüber „Frontal 21“.

*Originaltext:  
ZDF Frontal Magazin 21:00 Uhr am 15.4. 2008  
Pressekontakt:  
ZDF-Pressestelle  
Telefon: 06131 / 70 - 2120  
Telefon: 06131 / 70 - 2121*



# PHARMA NEWS

## Zwei-Komponenten-Dimeticon-Gemisch tötet Kopfläuse

Neue in vitro-Untersuchungen zeigen: Zwei-Komponenten-Dimeticon-Gemisch tötet Kopfläuse schon nach fünf Minuten und wirkt ovizid.

Das spezielle Zwei-Komponenten-Dimeticon-Gemisch NYDA® tötet Kopfläuse in vitro schon nach fünf Minuten zu 100% und wirkt damit schneller und effektiver als vergleichbare Substanzen wie Permethrin, Pyrethrum oder Soja-/Kokosnussöl. Auch in seiner eiabtötenden Wirkung ist NYDA® in vitro anderen getesteten Pedikuloziden signifikant überlegen. So das Fazit von zwei aktuellen in vitro-Untersuchungen, die Prof. Dr. J. Heukelbach (Fortaleza, Brasilien) auf dem Internationalen Experten-Meeting „Die Zukunft in der Kopflaufstherapie: Dimeticon“ am 2. April präsentierte. Diese neuen in vitro-Ergebnisse spiegeln sich in klinischen Studienergebnissen wider: Bei 145 Kindern mit Pedikulose zeigte die spezielle Dimeticon-Lösung nach nur einer Behandlung eine Erfolgsrate von 95 Prozent. Permethrin (1% wässrige Lösung, Kwell®) half dagegen nur 67 Prozent der Patienten.

Die Pedikulose – zweithäufigste Infektionskrankheit im Kindesalter – entwickelt sich zunehmend zu einer therapeutischen Herausforderung. Einerseits werden die Parasiten gegen herkömmliche neurotoxisch wirksame Pedikulozide zunehmend resistent. So zeigte eine Untersuchung in Dänemark, dass ca. 70 % der Kopfläuse gegen dort häufig verwendete Insektizide resistent sind<sup>2</sup>. Andererseits sind chemische Insektizide nicht unbedenklich; sie können Nebenwirkungen, wie z.B. Hautirritationen, Allergien, Kopfschmerzen, Übelkeit und Erbrechen auslösen.

### Dimeticon: Paradigmenwechsel in der Kopflaustherapie

Als ungiftige und effektive Alternative zur Therapie der Pedikulose steht in Deutschland NYDA® zur Verfügung. Das Präparat enthält zwei unterschiedlich viskose Dimeticone – ein dünnflüssiges, auch bei Raumtemperatur leicht flüchtiges und ein viskoses, schwer flüchtiges Dimeticon. Aufgrund der geringen Oberflächenspannung und der daraus resultierenden guten Kriech- und Spreiteigenschaft dringt NYDA® tief in die Atemsysteme der Läuse und Larven ein und verdrängt dort die Luft schnell und vollständig. Dann verdampft das flüchtigere Dimeticon – NYDA® verdickt und verschließt die Atemöffnungen irreversibel. Ergebnis: Die Läuse, Larven und auch Eier ersticken.

### NYDA® effektiver als andere Pedikulozide

Mit Hilfe von in vitro-Untersuchungen an frisch von infestierten Personen abgenommenen Kopfläusen verglich die Forschergruppe um Prof. Heukelbach die kopflausabtötende Wirkung verschiedener Pedikulozide, wie z.B. NYDA® (92% Dimeticon), mosquito® Läuseshampoo (Sojaöl, Kokosnussöl), Goldgeist® forte (Pyrethrumextrakt) und Infectopedicul® (0,5% Permethrin). Pro Testgruppe wurden jeweils 50 adulte und vitale Kopfläuse drei Minuten in die unverdünnten Testsubstanzen gedippt. Im Anschluss wurde die Mortalität der Kopfläuse nach strengen Vitalitätskriterien zu definierten Zeitpunkten über einen Zeitraum von insgesamt 24 Stunden untersucht. Ergebnis: Unter NYDA® betrug die Mortalitätsrate der Kopfläuse bereits nach fünf Minuten und zu allen weiteren Zeitpunkten 100%. Die Effektivität von Infectopedicul® schwankte hingegen im Zeitraum zwischen 5 Minuten und 6 Stunden zwischen 76% und 96%. Unter mosquito® Läuseshampoo zeigten sich die Läuse nach 5 Minuten zunächst bewegungslos, erholten sich jedoch dann rasch wieder, sodass die Mortalitätsrate nach 6 Stunden nur bei 66% lag. Am schlechtesten schnitt Goldgeist® forte ab. Es tötete lediglich 76% der Läuse in einem Zeitraum bis zu 6 Stunden nach dem Dippen. Fazit: Als einziges Pedikulozid erzielte NYDA® schon nach 5 Minuten eine 100%-ige Mortalität der Kopfläuse.

NYDA® wirkt signifikant stärker ovizid als andere Pedikulozide

In einer weiteren in vitro-Studie untersuchten Prof. Heukelbach und seine Mitarbeiter, in welchem Umfang NYDA®, Infectopedicul®, mosquito® Läuseshampoo und Goldgeist® forte die Eier der Kopfläuse abtötet. Neben weiteren Untersuchungen wurden 1-2 Tage alte Kopfläuseeier jeweils drei Minuten lang in die jeweiligen Substanzen getaucht. Nach einer Einwirkzeit von 30 bzw. 60 Minuten wurden die Produkte ausgewaschen und die Eier für weitere 12 Tage inkubiert. Ergebnis: NYDA® erzielte eine 100%ige ovizide Wirkung. Aus keinem einzigen mit NYDA® behandelten Ei schlüpfte während der gesamten Zeit der Inkubation eine Larve. Alle anderen untersuchten Substanzen erzielten eine weitaus geringere ovizide Erfolgsquote: Mit Infectopedicul® behandelte Läuseeier hatten eine Schlupfrate 54,9% nach 30 Minuten und 48% nach 60 Minuten. Bei mosquito® Läuseshampoo betrug die Schlupfrate 19,7% bzw. 65,6% und unter Goldgeist® forte lag sie zwischen 56,4 und 72,5 Prozent.

### NYDA® wirkt signifikant stärker ovizid als andere Pedikulozide

NYDA® wirkt signifikant stärker ovizid als andere Pedikulozide



# PHARMA NEWS

## Ludwigshafener Mediziner mit außergewöhnlichen Erfolgen

### Fazit:

NYDA® bietet eine ungiftige und sichere Therapieoption bei Kopfläusen und ihren Vorstufen (Eier und Larven). Die Wirkung ist schneller und effektiver als bei vergleichbaren Substanzen und das Präparat schließt aufgrund seines rein physikalischen Wirkprinzips jedes Resistenzrisiko aus.

### Quellen:

1. Heukelbach J et al. (2007): High efficacy of a pediculicide based on dimeticone in a population with a high intensity of infestation: a randomized controlled trial. *Tropical Medicine and International Health* 12, suppl. 1, 178 – 179.

2. Kristensen M. et al. (2006): Survey of permethrin and malathion resistance in human head lice populations in denmark. *J. Med. Entomol.* 43 (3), 533-538.

*Kontakt:*  
**G. Pohl-Boskamp GmbH & Co. KG**  
Kieler Str. 11  
25551 Hohenlockstedt  
Tel: 04826 59-483  
E-Mail: s.titzrath@pohl-boskamp.de

Die Ursache für Psoriasis liegt im Darm / Schuppenflechte: Ludwigshafener Mediziner mit außergewöhnlichen Erfolgen

Mediziner in Ludwigshafen verzeichnen außergewöhnliche Erfolge bei der Behandlung von Patienten mit Psoriasis (Schuppenflechte). Unter der Leitung des Facharztes Dr. Horst Kief hat ein Team von Medizinern des "Ärztehauses Pfingstweide" in intensiver Detailarbeit Hunderte von Testergebnissen verglichen und dabei bislang unbekannte überraschende Gemeinsamkeiten der immunologischen Fehlsteuerung bei den Patienten entdeckt.

Mit Hilfe des dort entwickelten so genannten "Kulturtransformationstests" (KTT) gelang es nach Information des Ärztehauses erstmalig, das "Gedächtnis" der körpereigenen Abwehr umfassend offen zu legen. Basis der Untersuchung waren die Testergebnisse von mehreren Hundert Psoriasis-Patienten.

Wesentliches Ergebnis war die Erkenntnis, dass Patienten mit Psoriasis, bedingt durch ihre genetische Disposition, häufig an einer chronischen Unverträglichkeit einer Gruppe eigener Darmbakterien leiden. Diese mit dem Test festgestellte Unverträglichkeit kann im Anschluss durch ein für jeden Patient individuell herzustellendes Medikament nach dem bekannten "AHIT-Prinzip" aufgehoben werden.

Die Behandlung mit AHIT, die auf der Auswahl der "persönlichen" Erreger und Auslösefaktoren der Schuppenflechte des individuellen Patienten beruht, bedingt, dass Patienten häufig schon während der Behandlung von ihren

quälenden Hautschuppungen befreit werden. Bei der AHIT-Therapie werden schulmedizinische Erkenntnisse mit denen von Naturheilverfahren sinnvoll kombiniert.

Bei der Behandlung tritt in der Regel nach sechs Wochen die Besserung der Symptome ein. Nach wenigen Monaten sind viele der Betroffenen bereits völlig beschwerdefrei: ein in dieser Form bislang nicht bekannter, positiver Therapieverlauf der Krankheit, gleichzeitig Hoffnung für rund 1,6 Millionen Psoriasis-Patienten in ganz Deutschland.

Dr. Horst Kief: "Eine weitere positive Beobachtung ist die Rückfallfreiheit der Patienten. Die Haut heilt unter dieser Therapie narbenfrei ab, oftmals unabhängig davon, welches flächige Ausmaß oder welche Intensität die Erkrankung vorher hatte. Auch so genannte Pigmentnarben entstanden nicht. An Fuß- und Handnägeln konnte verfolgt werden, dass gesunde Nägel von der Wurzel her nachwuchsen."

*Originaltext: FBM Pharma Gesellschaft für biologische Medizin mbH*  
*Kontakt:*  
Ärztehaus Pfingstweide  
Dr. med. Horst Kief  
Londoner Ring 105  
67069 Ludwigshafen  
Tel. 0621 / 66 93 6 - 0

# Jean Stodden

DAS ROTWEINGUT

Rotweinstraße. 7-9 D 53506 Rech/Ahr

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

## IMPRESSUM

### Verlag und Herausgeber:

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

**Inhaber:** Klaus Lenser

**Chefredakteur:** Klaus Lenser

### Redaktion:

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

**Layout:** Petya Kostova

### Redaktionsbüros im Ausland:

#### Australien:

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

#### Japan:

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

**Erscheinungsort:** 48143 Münster  
Mitglied im Arbeitskreis LA-MED

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

### Abonnement:

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden  
des Verlages bestehen keine Ansprüche. Alle  
Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit  
ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Für  
unverlangt eingeschickte Manuskripte und Fotos  
wird keine Gewähr übernommen. Gezeichnete  
Artikel stellen nicht unbedingt die Meinung der  
Redaktion dar. Der Verlag behält sich eine Kürzung  
der eingesandten Leserbriefe vor. Gerichtsstand  
und Erfüllungsort ist Münster.

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

# NEUN *sight*

Magazin für **Wirtschaftspsychologie und Management**



**GENESEN & HANDELN**

Colin Camerer:  
Zwischen Impuls und Ratio



**MANAGEMENT & FÜHREN**

Daimler:  
Vorwärts, es geht zurück

**MÄRKTE & MARKEN**

Neuromarketing:  
Die Macht der Marke

**GENESEN & HANDELN**

Klimawandel:  
Reisen wird anders

## Die Psychologie der Macht

**JETZT ABONNIEREN UNTER**

[www.neunsight.de](http://www.neunsight.de)