

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Norddeutsche Küche und
Hanseatisches Flair
Lars Fister schwört auf
regionale Frische

DER GENIESSER TIPP

„Gesunde Genießerküche“ von
Armin Roßmeier

DER BESONDERE TIPP

Flusskreuzfahrt auf der Donau
Zurück in der 1. Liga
Post-Moderne
Kulinarisches aus den Baltischen
Ländern
Luxus und Giegenheit im
Orient
EX ORIENTE LUXUS
Kurz notiert

DER BESONDERE TIPP

Tschak-Tschak am immerfort
brodelnden Kessel!
Natur und Kultur pur

NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN

Bad Elster, Bad Brambach

PHARMA NEWS

MEDIZIN NEWS

5/6-2008

26. JAHRGANG

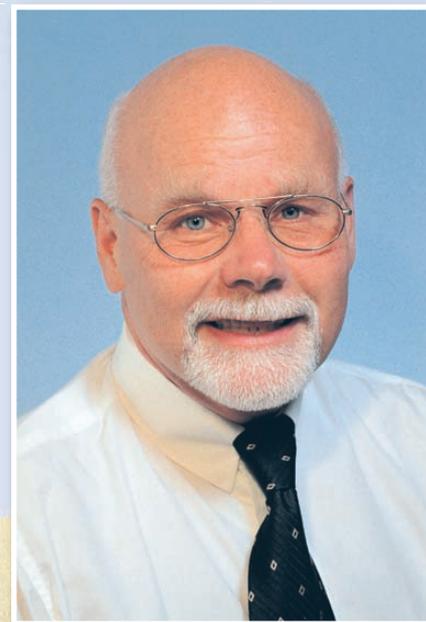
ISSN 0177-3941

H 54575



Salat von Birne, Bohnen und geräucherter Entenbrust von Lars Fister
aus dem Restaurant „Broschek“ im Renaissance Hotel Hamburg

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

Vor einigen Wochen habe ich in dem Editorial einer großen deutschen Monats Zeitschrift, die sich ausschließlich mit Essen und Trinken für Feinschmecker beschäftigt, von der Chefredakteurin gelesen: Sie wünsche sich mal wieder in einem Gourmet-Tempel zu essen in dem Portionen in Normalgröße serviert werden, und das Menu nicht aus 30 verschiedenen Amuse gueule besteht. Der Dame kann geholfen werden, ein Besuch im Restaurant „Broschek“ im Hamburger Renaissance Hotel wird ihre Wünsche erfüllen. Der Küchenchef Lars Fister schwört auf Norddeutsche Produkte die er zu erstklassigen Gerichten verarbeitet. Lassen Sie sich von seinen regionalen Genüssen, wie Matjes oder friesischer Ochs, begeistern.



Desweiteren lesen Sie in dieser Ausgabe: Die Empfehlung von Armin Roßmeier in seinen gesunden Tipps etwas über saisonale „Früchtchen“ die es in und auf sich haben. Sommergenuss pur!!

Leider mussten wir dieses Mal aus Zeitgründen auf die Wein Empfehlungen verzichten, aber in der nächsten Ausgabe präsentieren wir Ihnen wieder exzellentes vom Weinberg.

Hotels der Luxusklasse, oder wie alles anfang. Der Beitrag von Horst-Dieter Ebert

über die von Philosophie weltweiter Luxushotels, am Beispiel der Aman Häuser, lässt Herzen höher schlagen und weckt den Wunsch sich sofort auf die Reise zu begeben. Warum nicht ?!



Beginnen Sie doch

auf der Donau mit der A-ROSA Bella, dort erwartet Sie Kultur, Kulinarik und un-

konventioneller Luxus. Mit großer Neugier beobachte ich die kulinarische Entwicklung in den östlichen EU Mitgliedsländern, ich kann Ihnen versichern, es tut sich was. Meine Notizen aus den baltischen Ländern werden auch Sie neugierig machen.

Wer möchte nicht die viel besungene russische Seele ergründen, wir waren in Kasan ca. 1800 km östlich von Moskau auf den Spuren deutscher Wurzeln.

Neben Dubai entwickelt sich immer mehr die arabische Stadt Oman zum Zentrum für anspruchsvolle Kurztrips, ein besonders schönes Refugium ist das „Six Sense Hideway“ Hotel, wunderbar geeignet für Urlauber die das Besondere suchen. Ausserdem entführen wir Sie an verschiedene Reiseziele in Österreich, stellen Ihnen das Sommerprogramm der Sächsischen Staatsbäder, Bad Elster und

Bad Brambach vor und haben für die Gourmets Tipps mit exzellenten Empfehlungen.

In den Rubriken Medizin News und Pharma News lesen Sie wie immer das wichtigste zu diesen Themen.

Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit. Wohl war, das erleben auch viele Ihrer Kollegen die wirtschaftlichen Sachzwängen ausgesetzt sind. Auch wir haben uns der Entwicklung anzupassen. Der erste Schritt war der Wandel von der Print – Version zur Online – Version. In dieser Ausgabe von Gour-med stellen wir die Neue Rubrik „Reise Tipps“ vor.

Anregungen und Reiseziele die nicht nur für den Gourmet interessant sind. Zuständig ist unsere langjährige Reporterin Anne Wania.



Viel Spass mit der Sommerausgabe von Gour-med, viel Freude beim Nachkochen unserer Rezept Vorschläge, guten Appetit wünscht Ihnen das gesamte Gour-med Team natürlich auch Ihr

Klaus Lenser Herausgeber

Und nicht vergessen: Alles wird gar

INHALT

4 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**

Norddeutsche Küche und Hanseatisches Flair
Lars Fister schwört auf regionale Frische.

10 **GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROSSMEIER**

„Gesunde GenieBerküche“

12 **DER BESONDERE TIPP**

Gemütlichkeit hat Vorfahrt – Flusskreuzfahrt auf der Donau
Zurück in der 1. Liga – Grandhotel Römerbad in Badenweiler
Post-Moderne – Hotel Post in Lermoos
Kulinarisches aus den Baltischen Ländern
Luxus und Gediegenheit im Orient
EX ORIENTE LUXUS Die Aman-Hotels feiern ihr Zwanzigstes
Tschak-Tschak am immerfort brodelnden Kessel!
Das Paradies für Natur Freunde und Kultur „Forscher“
Kurz notiert

41 **LIFE STYLE**

Griechisches Oliven Öl auf der Überholspur
Saab Turbo X: Understatement auf allen Vieren

43 **BUCH-TIPPS**

Bücher zum Selberlesen und Verschenken

46 **NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN**

Bad Elster, Bad Brambach

49 **MEDIZIN-NEWS**

Aptivus® (Tipranavir)
2.500ste Brustkrebs-Patientin in nationale Versorgungsstudie
mit einem Aromatasehemmer aufgenommen
Aufklärungskampagne: Spring into Action - aktiv mit und
gegen Asthma Durch Information zu besserer Kontrolle und
mehr Lebensqualität

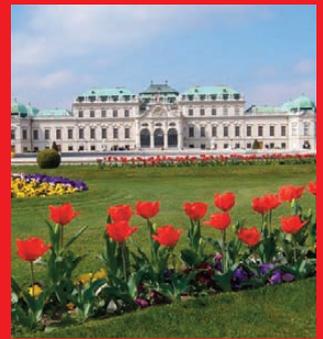
53 **PHARMA-NEWS**

„Hypoactive Sexual Desire Disorder“ (HSDD)
Schmerz- und Fiebermittel mit dem Wirkstoff Paracetamol
verschreibungspflichtig
Quintiles belegt Platz eins in gesamteuropäischer Prüfartz-
Studie
Klinische Forscher stellten viel versprechende Ergebnisse
zum oralen Wirkstoff VX-770 vor
Evaluation macht den Erfolg erst transparent
Integrierte Versorgung von psychisch Kranken

58 **IMPRESSUM**



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



BESONDERS EMPFEHLENSWERT



Lars Fister
Küchenchef vom Restaurant Broschek®

NORDDEUTSCHE KÜCHE UND HANSEATISCHES FLAIR LARS FISTER SCHWÖRT AUF REGIONALE FRISCHE.



Broschek® Restaurant



Renaissance Hotel Hamburg

Anne Wantia
Klaus Lenser

Das Restaurant Broschek® im Hamburger Renaissance Hotel gehört nicht zu den, mit Sterne ausgezeichneten Häusern in Hamburg, aber was der Küchenchef Lars Fister im Broschek® auf den Teller bringt, verdient höchste Anerkennung.

Das Angebot auf seiner Menükarte hat sich auf norddeutsche Produkte spezialisiert.

Frische und regionale Herkunft sind für Lars Fister Voraussetzung für ein

Speisenangebot von hoher Qualität und ausgeprägtem Geschmack. Frischer Fisch, friesisches Rind, Ammerländer-schinken, das sind die Angebote auf seiner Menükarte die er in sehr guter Qualität und geschmacksbetont zu bereitet. Längst vergessene Speisen erweckt er zu neuen Genusserelebnissen. Seine frischen Matjes (Ende Mai probiert) ganz einfach zubereitet so wie früher – Hausfrauenart – sind eine Delikatesse.



Hotel Lobby

Der hausgebeitzte Lachs war von einer Qualität wie wir sie lange nicht gegessen haben, helles orangerot kaum weiße Fettstreifen und im Geschmack so wie Lachs schmeckte als er noch eine rare, teure Delikatesse war und nicht aus Fischfarmen, die den Lachs zu einer geschmacklich verkommenen Massenware machen, stammte.

Freesich (Friesisch) Ochs, ist für den jungen Küchenchef der Inbegriff für erstklassiges Rindfleisch, die Erfahrung die wir mit dem Carpaccio machen durften hat das bestätigt

Alles was Lars Fister zubereitet kommt von Lieferanten die er ständig kontrolliert und prüft, was nicht seinen Kriterien genügt wird in der Küche nicht verarbeitet

Die servierte Maischolle, nur mit Speck gebraten erinnerte an „Mutters Küche“ frisch geruchsfrei und mit feinem Fischeraroma, so wird Scholle zu einem kulinarischen Höhepunkt.

Das Wein Angebot wird auch den Spezialisten unter den Weintrinkern zufrieden stellen es ist umfangreich und international. Positiv aufgefallen ist uns, dass alle Weine auch offen angeboten werden. Da fällt es leicht zu den einzelnen Gängen den passenden Wein, ohne jedes Mal eine ganze Flasche zu kaufen, auszusuchen.

Der Service unter der Leitung von Monja Urbutat ist schnell aber nicht aufdringlich. Flott, freundlich und aufmerksam, so wie der Gast es sich wünscht.

Das Broschek® mit dem Küchenchef Lars Fister im Renaissance Hotel hat wie bereits erwähnt, keinen Stern oder eine andere Auszeichnung für Gourmet Leistungen, wir plädieren aber dafür das Küchenchefs die sich auf regionale Spezialitäten konzentrieren, ebenso geehrt oder ausgezeichnet werden müssen. Lars Fister ist ein großer Köhner am Herd.

Das gerade renovierte historische, unter Denkmalschutz stehende, Renaissance Hotel mitten im Hanseviertel gehört zu den führenden in Hamburg, der berühmte Architekt Fritz Högel hat das Gebäude ursprünglich als Verlagshaus der Druckerei Broschek gebaut. Der Umbau greift die vergangene Verlagsgeschichte auf und setzt sie sehr elegant und gelungen um.

Wir können Ihnen bei Ihrem nächsten Hamburg Aufenthalt nur empfehlen die Küche im Broschek® bei Lars Fister zu genießen und den Komfort des Renaissance Hotels zu einer erholsamen Verschnaufpause zu nutzen.

Für alle die in absehbarer Zeit nicht nach Hamburg fahren, haben wir wie immer, ein Menu-Rezept von Lars Fister zum Nachkochen mit gebracht.

Viel Spaß gutes Gelingen und guten Appetit.



Renaissance Suite

REZEPTE



Madeleine Marx
Hotel-Managerin des Renaissance Hotels

Salat von Birne, Bohnen und geräucherter Entenbrust

Für 4 Personen

Zutaten

200 g geräucherte Entenbrust
200 g Breite Bohnen
1 Birne
Birnen Essig
Birnsaft
Bohnenkraut
Salz und Pfeffer
aus der Mühle

Zubereitung

Die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden.

Die Birne schälen, längs halbieren und entkernen.

Längs in dünne Scheiben schneiden und kurz in gezuckertem Wasser bissfest kochen.

Die Bohnen putzen und in mundgerechte Rauten schneiden.

In wenig Salzwasser mit etwas Bohnenkraut bissfest kochen, das restliche Wasser abgießen, die Birnenscheiben zugeben, mit dem Birnsaft und dem Essig ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Die Entenbrustscheiben dazugeben und alles kurz vermischen.

Warm servieren.



Gebratenes Zanderfilet, Kirschtomaten-Lauchgemüse

Für 4 Personen

300 g Zanderfilet geschuppt und
12 Kirschtomaten
2 Stangen Lauchzwiebeln
50 g Butterschmalz
100 ml Gemüsebrühe
30 g gehackte Kräuter
Salz und Pfeffer
aus der Mühle

Lauch putzen und schräg in ca. 3 cm
lange Stücke schneiden.

Die Kirschtomaten für wenige Sekunden
in kochendes Wasser geben, heraus-
nehmen und in Eiswasser abschrecken.
Nun lässt sich die Haut leicht abziehen.
Anschließend die Kirschtomaten halbieren.

Zubereitung

Zanderfilet in 4 gleich große Stücke
schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen,
in Mehl wenden, das überschüssige
Mehl vorsichtig abklopfen.

Das Zanderfilet mit der Hautseite zuerst
in einer nicht zu heißen Pfanne anbraten,
nach ca. 3 Minuten wenden und eben-
falls ca. 3 Minuten braten.

Anschließend die Lauchstücke in dem
Butterschmalz anschwitzen, mit der Ge-
müsebrühe ablöschen und garen. Di-
rekt vor dem Anrichten die Kirschtoma-
tenhälften und die gehackten Kräuter
zugeben, abschmecken und in einem
tiefen Teller anrichten, das Zanderfilet
darauf setzen.

REZEPTE



REZEPTE

Schweinefilet auf Pilz-Kartoffelpüree

Für 4 Personen

4	Schweinefilets á 180 g (vom Metzger portioniert)
200 g	gemischte Pilze
400 g	geschälte mehlig kochende Kartoffeln
60 ml	Sahne
60 ml	Milch
50 g	Butter
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
	Bratensauce

Zubereitung

Die Schweinefilets auf jeder Seite ca. 7 Minuten in der Pfanne braten. 2 bis 3 Minuten ruhen lassen. Erst vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln in Salzwasser garkochen, das Wasser abgießen.

Die geputzten und in mundgerechte Stücke geschnittenen Pilze in der Butter anschwitzen, mit der Milch und der Sahne aufgießen.

Die heißen Kartoffeln durch eine Presse direkt dazugeben. Alles mit einem Holzlöffel glattrühren und mit Salz, Pfeffer und frisch griebener Muskatnuss abschmecken. Anschließend in der Mitte eines Teller anrichten. Das Schweinefilet darauf legen. Kaufen Sie beim Metzger ein, so fragen Sie ihn nach einer Schweinebraten Sauce. Viele Metzger kochen nämlich auch passende Saucen für ihr Fleisch.



Bickbeer Parfait

Für 4 Personen

Für das Parfait:

250 g Blaubeeren
4 Eigelb
70 g Zucker
300 g Schlagsahne
2 TL Vanille-Extrakt
30 g gehackte Kräuter
Salz und Pfeffer
aus der Mühle

Für die Sauce:

250 g Blaubeeren
2 EL Zucker

Zubereitung

Eigelb und Zucker zu einer weißen schaumigen Masse schlagen. In einem

zweiten Gefäß die Sahne cremig, jedoch nicht zu steif schlagen, da das Parfait sonst körnig wird. Die Eier-Zucker-Masse mit den Blaubeeren, der Schlagsahne und dem Vanille-Extrakt verrühren. Diese Masse in kleine Formen (es eignen sich auch saubere Joghurt Becher) geben und mindestens fünf Stunden ins Tiefkühlfach stellen. Leicht angetaut servieren.

Die Sauce:
Blaubeeren und Zucker in einem Topf erhitzen und rühren, bis eine geleeartige Masse entsteht.

Guten Appetit!!

REZEPTE



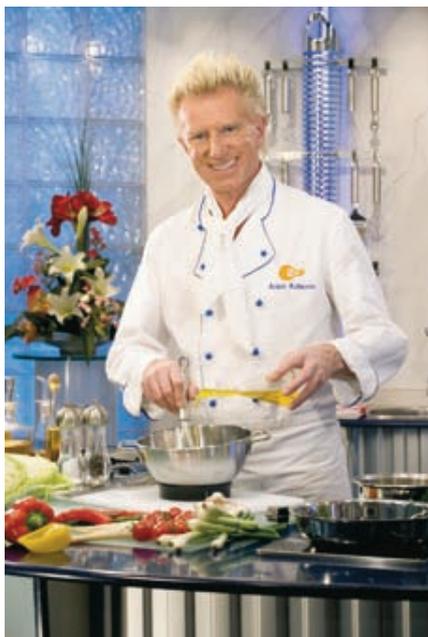
Kontakt

Renaissance Hotel Hamburg
Hausanschrift
Große Bleichen
20354 Hamburg
Telefon 040 / 349180
Fax 040 / 34918919

Fotos: Renaissance Hamburg Hotel
und Klaus Lenser



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



Armin Roßmeier

Ein „Früchtchen“ das es in sich hat

Rot und weiß – das sind die Farben des fränkischen Wappens, der Speisekammer Deutschlands. Oder wollen wir damit womöglich auf zwei unserer edelsten Produkte hinweisen: den Spargel und die Erdbeeren? Eines steht jedenfalls fest: Erdbeeren aus heimischem Anbau sind unübertroffen in Geschmack und Farbe!

Der Ursprung liegt in Amerika, sie wird jedoch mittlerweile weltweit angebaut. Was die Kultur und den Kult um die Erdbeere angeht, liegen wir allerdings ganz weit vorn - das gilt auch für den Pro-Kopf-Verbrauch (jährlich 2,5 kg).

Frisch schmecken Erdbeeren am besten. In Verbindung mit Milch, Sahne, Joghurt und Quark entfalten sie ihr volles Aroma und schlüsseln die fettlöslichen Vitamine E und K auf. Erdbeeren

haben ein wahres Feuerwerk an Gesundheitsstoffen zu bieten: reichlich Vitamin C, beinahe alle B-Vitamine und sämtliche lebensnotwendigen Mineralstoffe und Spurenelemente sind in ihnen enthalten. Ihre leuchtend rote Farbe weist auf die bioaktiven Substanzen hin, die unser Immunsystem stärken, freie Radikale abwehren und die Zellen mit einem Schutzmantel umgeben.

Vorsicht: Der biologische Zerfall der Erdbeere geht schnell! Deshalb gut gekühlt maximal zwei Tage aufbewahren und nicht mit Folie abdecken. Sonst entsteht ein Treibhauseffekt und öffnet Mikro-Organismen Tür und Tor, die dann ihr zerstörerisches Werk beginnen und die Erdbeeren sehr schnell verderben lassen.

Erdbeeren werden immer mit Grün gewaschen. Dieses wird erst direkt vor dem Verzehr beziehungsweise vor der Zubereitung abgezupft. Zum Einmachen oder Einkochen ist die Erdbeere eigentlich zu schade, denn ihr gesundheitlicher Aspekt und vor allem ihr einzigartiger Geschmack gehen bei diesen Konservierungsmethoden leider verloren.

Einfrostern hingegen ist ganz okay! Hier werden die Inhaltsstoffe „schlafen gelegt“ und stehen uns dann später fast frisch wieder zur Verfügung. Die Erdbeeren einzeln auf ein Tablett legen, anfrosten lassen und anschließend in einen Beutel geben. Verschließen und im Tiefkühlfach oder Tiefkühltruhe bei ca. minus 18 Grad aufbewahren.

Leider müssen Allergiker meist auf Erdbeeren verzichten, ihre Allergene sollten in diesen Fällen ernst genommen werden.

Ihnen liebe Leser wünsche ich guten Appetit mit meinen Erdbeer-Rezepten. Und wer meint, noch was für seine Schönheit tun zu müssen, dem empfehle ich eine Erdbeerquark-Maske (4-5 zerdrückte Erdbeeren, 1 EL Quark).

Erdbeer-Schinkentoast

Für 4 Personen



Erdbeer-Schinkentoast

Zutaten

4	Scheiben Toastbrot
250 g	gekochter Schinken
100 g	Kräuterfrischkäse
250 g	Erdbeeren
100 g	Camembert
4 EL	Balsamico
1 EL	Honig
1/2	Chilischote
1/2 TL	getrockneter grüner Pfeffer
1 EL	geröstete Mandelblättchen
	Minze oder Melisse

Zubereitung

Camembert in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, die Hälfte davon abzupfen und in dünne Scheibchen zerteilen. Chilischote waschen und fein schneiden.

Weißbrot toasten und mit Frischkäse bestreichen, Erdbeerscheibchen auflegen, mit dem restlichen Frischkäse bestreichen.

Schinken gewölbt auflegen, ganze, kleine Erdbeeren mit dem Camembert auflegen und mit grünem Pfeffer und Mandeln bestreuen, im Backofen bei 160° C kurz überbacken.

Aus Essig, Honig und Chilischote eine leichte Sauce rühren und über den Toast verteilen. Toast quer halbieren, auf Tellern anrichten und mit Minze oder Melisse garnieren.

Nährwert pro Person:
273 Kcal - 10 g Fett - 24 g Eiweiß - 21 g Kohlenhydrate - 2 Broteinheiten

Spargel mit legierter Käsesauce

Für 4 Personen



Spargel mit legierter Käsesauce

Zutaten

600 g	weißer Spargel
600 g	grüner Spargel
½ TL	Zucker
½ TL	Salz
½ TL	Butter
250 g	Erdbeeren
80 g	Walnüsse
4	Scheiben Toastbrot
1	Knoblauchzehe
1 TL	Olivenöl
120 g	halbfester Edelpilzkäse
4 cl	Sahne
2	Eigelb
4 EL	Sauerrahm
1	Schale Kresse
½	Bund Schnittlauch
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den weißen Spargel vom Kopf nach unten schälen, grünen Spargel von der Mitte nach unten schälen und jeweils die Enden etwas abschneiden. Spargel in leichtem Salzwasser, mit Zucker und Butter auf den Biss kochen. Das Brot entrinden, würfeln. Knoblauch schälen, mit einer Gabel anstecken, eine Pfanne damit ausreiben, mit etwas Öl die Brotwürfel darin goldgelb rösten. Erdbeeren gut waschen, abtropfen, mit Grün vierteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Kresse abschneiden. Den Käse in Stücke zerkrümeln, Eigelbe mit Sahne unterrühren. Walnüsse grob hacken.

400 ml Spargelfond (vom Kochen) in einen Topf geben, aufkochen und 2/3 vom Käse zugeben, zerlaufen lassen, von der Hitze nehmen. Nun die Ei-Legierung unterziehen, den Sauerrahm einrühren, Schnittlauch unterheben. Weißen und grünen Spargel über Kreuz auf Teller anrichten, mit der Soße überziehen und den restlichen Käse, Walnusskerne und Röstbrotwürfel darüber verteilen – mit Kresse bestreuen. Die Erdbeeren dekorativ darauf setzen.

Zubereitungszeit ca. . 40 Minuten

Nährwert pro Person
475 Kcal - 34 g Fett - 21 g Eiweiß –
22 g Kohlenhydrate - 1 Broteinheiten

Erdbeermilchreis-Terrine mit Pfirsichpüree

Für 4 Personen

Zutaten

100 g	Milchreis
400 ml	Milch (3,5 %)
4 EL	Honig
1	Vanilleschote
2	unbehandelte Orangen
300 g	frische Erdbeeren
1/8 l	Sahne
1 EL	Zucker
3	Blatt Gelatine
1	Messerspitze Ingwerpulver
1	Messerspitze Zimt
6	halbe Pfirsiche (Konserve)
2 EL	Honig
4	Minze- oder Melissekronen

Zubereitung

Milch erhitzen, ausgeschabtes Mark von der Vanilleschote, Ingwerpulver und

Zimt zugeben, aufkochen, Reis zugeben, weich kochen und dabei ständig umrühren, bis ein fast fertiger Brei entstanden ist. Schale und Saft der Orangen und Honig unterrühren. Leicht auskühlen lassen.

Die Sahne mit Zucker aufschlagen, eingeweichte, dann ausgedrückte und erwärmte Gelatine unterheben und alles zusammen mit dem Reis vermengen, kurz stehen lassen. Nun die gewaschenen, abgezupften, klein gewürfelten Erdbeeren unterheben und in eine Form füllen. Im Kühlschrank ca. 3 Stunden auskühlen lassen.



Erdbeermilchreis-Terrine mit Pfirsichpüree

Pfirsichhälften mit etwas Saft und Honig pürieren, die Masse aus der Form stürzen, in Scheiben zerteilen. Die Terrine auf Pfirsichpüree anrichten und mit Erdbeerspalten, Pfirsichspalten und Minze oder Melisse ausgarnieren.

Zubereitungszeit ca. . 35 Minuten (ohne Kühlzeit)

Nährwert pro Person
357 Kcal - 14 g Fett - 8 g Eiweiß – 48
g Kohlenhydrate - 4 Broteinheiten

Ihr
Armin Rossmeier

Armin Roßmeier

Fotos und Text: Armin Roßmeier

www.armin-rossmeier.de

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

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

GEMÜTLICHKEIT HAT VORFAHRT

Flusskreuzfahrt auf der Donau

Anne Wantia

In der Beliebtheitskala der attraktiven Reiseangebote stehen Flusskreuzfahrten auf modernen, komfortablen Schiffen nicht erst seit gestern ganz oben. Jede Fahrt hat ihre eigenen Reize und vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten. Das Vorurteil – Kreuzfahrten sind nur für ältere Leute – ist schon lange überholt. Immer wieder zieht es sogar ganze Familien auf ein Schiff um dort unbeschwerte Tage zu verleben. Angebote gibt es mittlerweile für jeden Geldbeutel – dann mit mehr und mit weniger Komfort.

Es ist schon ein herrliches Gefühl auf dem Sonnendeck eines Flussschiffes zu sitzen und die Landschaft an sich vorbeiziehen zu lassen oder durch die geöffnete Balkontür vom Bett aus die Aussicht auf das Ufer zu genießen –

hinter jeder Biegung verbirgt sich neues Sehenswertes. Mit einer Höchstgeschwindigkeit von 24 Stundenkilometern ist diese Art des Reisens sehr beschaulich und ohne Hektik, denn Gemütlichkeit hat Vorfahrt.

Zu den begehrtesten Fahrten gehören die Reisen mit der A-ROSA-Flotte. Die A-Rosa Bella, eines der 4 A-Rosa Schiffe die auf der Donau kreuzen, wurde gerade als 1. Kreuzfahrtschiff zum „Schiff des Jahres“ gekürt. Das Schiff hat 100 komfortable Kabinen über 3 Etagen bei einer Länge von 124,5m und einer Breite von 14m. Die Kabinen sind großzügig, die Balkonkabinen haben große Außen-Türen zum Öffnen, so dass man sich dem Kreuzfahrtgeschehen ganz nah fühlt.



Arosa Flusskreuzfahrtschiff



Die 5-tägige Reise „Donau-Höhepunkte“ ist eine der beliebtesten Kreuzfahrten mit Stopps in den Städten Wien, Budapest und Bratislava (früher Pressburg). Zu den besonderen kulinarischen Highlights gehört der Stopp in Österreichs Top-Weingebiet der Wachau. „Weinschmecker“ finden hier ihr Paradies.



Donauufer in Ungarn

Passend zur Musik „An der schönen blauen Donau“ startet die Reise in Passau und wir freuen uns wie alle Passagiere - auf die nächsten Tage. Bis Wien müssen wir erstmal 11 Schleusen überwinden, das nimmt Zeit in Anspruch und ist jedes Mal ein Erlebnis und ein Abenteuer.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Kapitän Jozef Lelkes und seine Mitarbeiter begrüßen die Gäste und machen sie mit den Sicherheitsvorschriften vertraut. Dabei werden auch die besonderen Angebote an Bord vorgestellt. Kein Gast soll auf Luxus verzichten, der beheizte Pool auf dem Sonnendeck oder die Sauna mit Panoramafenstern - für Abwechslung ist gesorgt. Der Wellness-Bereich mit 2 Massage- und Beautykabinen sowie verschiedene Fitnessgeräte bietet komfortable Abwechslung. Fahrräder an Bord sind eine weitere sportliche Herausforderung, denn mit dem Rad die Stadt erkunden oder an der Donau Radeln ist bei den Gästen sehr beliebt.

Der erste Besuch im Bordrestaurant ist verlockend, es gibt – übrigens zu allen Mahlzeiten – immer ein Büffet mit vielen Köstlichkeiten und regionalem Bezug. Die Auswahl ist wirklich verführerisch, ob bei den Vorspeisen, den Hauptgerichten oder den verschiedenen Desserts. Der fachkundige Sommelier berät gerne und empfiehlt auch immer eine regionale Weinauswahl, zu sehr moderaten Preisen.



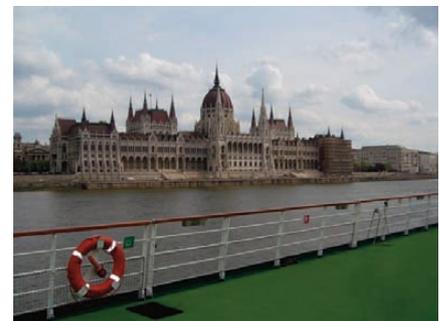
gemütlich und bequem, die Kabine



Schloß Belvedere in Wien

Der erste Landgang findet in Österreichs Hauptstadt Wien statt. Im Angebot ist eine organisierte Busfahrt zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten. Wer will kann aber auch individuell die Stadt erkunden. Der besondere Flair Wiens und der Charme den diese Stadt ausstrahlt ziehen den Besucher schnell in ihren Bann. Stephansdom, Prater, Schloss Belvedere, die Kärntner Straße und natürlich die Hofburg sind nur einige der Sehenswürdigkeiten. Unbedingt sollte ein Cafebesuch zum Wienprogramm gehören, die vielen verschiedenen Arten der Kaffee-Zubereitung überraschen immer wieder. (siehe auch Wien – Bericht in der Gour-med 3-4/08). Wer um 21.30 Uhr nicht zurück ist verpasst leider die Abfahrt. Der „Schiffsunterhalter“ und DJ Kay verabschiedet uns mit Walzermelodien von Johann Strauß von Wien und wir nehmen Kurs auf unser nächstes Ziel - Budapest.

Nach einer sonnigen Fahrt erreichen wir am Mittag Budapest, die ungarische Hauptstadt. Vorbei am imposanten Parlament und nach Durchfahrt



National Parlament in Budapest

vieler Brücken erreichen wir unseren Anlegeplatz. Bis zur Innenstadt mit ihren prachtvollen Bauten und den eleganten Boulevards ist es nicht weit und wir sind schnell in der berühmten Einkaufsstraße Vaci Utca. Ein Spaziergang auf der Buda Seite mit dem berühmten Burgviertel und der Fischerbastei, von hier hat man einen herrlichen Ausblick auf die Pester Seite, sollte unbedingt bei Ihrem Aufenthalt in Budapest dazugehören. Über 50 Museen und eben so viele Galerien können erkundet werden und natürlich sollte auch hier der Cafehausbesuch nicht fehlen. Eine beson-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Wellness pur

dere Empfehlung ist die Creme-Schnitte im Cafe Ruzwurm das es seit 1826 an dieser Stelle gibt. Leider müssen wir auch von hier viel zu schnell Abschied nehmen, man erwartet uns auf der A-Rosa Bella zur Weiterfahrt nach Bratislava, der slowakischen Hauptstadt.

Aber bis wir diese erreichen, lassen wir uns auf „unserer Bella“ mit einer Wellness-Nacht verwöhnen. Drei Stunden lang gibt es Saunagänge und verschiedene Massagen im Wechsel, zwischendurch Fitnessgetränke und exotische Früchte – eine sehr entspan-

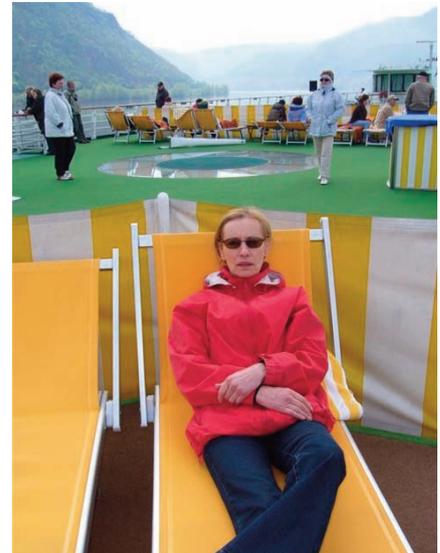


„Der Gaffer“ in Bratislava

nende und erholsame Zeit. Ein tolles Gefühl – in der Sauna sitzen und das nächtliche, angestrahlte Budapest – vom Schiff – aus ganz neuer Perspektive zu erleben.

Gut erholt kommen wir am darauf folgenden Tag in der „jungen Hauptstadt“ Bratislava an. Die ersten Eindrücke – viele Industrieanlagen und Hochhäuser, Überbleibsel der jüngsten Geschichte der Slowakei – geraten schnell in Vergessenheit als wir die nette und recht gemütliche Altstadt durchlaufen. Wunderschöne renovierte Häuser umgeben den Hauptplatz von Bratislava. Das Wahrzeichen der Stadt – das Alte Rathaus – befindet sich auf der Ostseite des Platzes. Geht man durch die enge Gasse neben dem Rathaus gelangt man zum Primatialpalais, der große historische Bedeutung hat. Hier wurde im Spiegelsaal der „Frieden von Pressburg“ im Jahre 1805 von Napoleon I. und Kaiser Franz I. von Österreich unterzeichnet. Im 1. Stock befindet sich heute die Kunstgalerie, u. a. ist hier die einmalige Gobelin-Kollektion ausgestellt, auf der das Epos der Liebe Heros und Leanders dargestellt wird. Die Aufbruchstimmung ist überall spürbar, viele Studenten bevölkern die Stadt, das Durchschnittsalter liegt bei 34 Jahren – eine junge, aufstrebende Metropole.

Der letzte Tag unserer Flusskreuzfahrt endet in einer der berühmtesten Weingegenden Österreichs – der Wachau. Zwischen Krems und Melk befinden sich „Österreichs 35 schönste Kilometer“. Durch das besonders milde Klima werden weltbekannt anerkannte Weine angebaut, hier entstanden auch die ersten Buschenschenken, die heutigen Heurigen Lokale. Die hier wachsenden Marillen (Aprikosen) garantieren



Die Autorin bei der Arbeit

erstklassige, hochgeistige Getränke. Ein Besuch der weltbekannten Benediktiner Abtei, des Barockstiftes in Melk, und eine Besichtigung des kleinen Städtchens Dürnstein sind krönender Abschluss dieser erlebnisreichen Flusskreuzfahrt, bevor das Schiff am anderen Tag wieder in Passau anlegt.

Viel zu schnell sind die Tage vorbei, ein bisschen Wehmut kommt auf, denn Abschied nehmen fällt schwer. Ein letzter Blick in die Kabine, die für ein paar Tage unser komfortables zu Hause war. Noch schnell die Balkontür aufgemacht um zum letzten Mal die Donau zu genießen. Eine Seefahrt die ist lustig ... aber eine Flusskreuzfahrt – ohne die Qualen der Seekrankheit – würde ich immer wieder vorziehen.

Also dann
Bis bald auf der A-ROSA BELLA

Info:
A-ROSA Flussschiff GmbH
Steinstraße 9, 18055 Rostock
Tel.: 018030-27672
www.a-rosa.de

Fotos: Anne Wantia
A-Rosa

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

ZURÜCK IN DER 1. LIGA

Das Grandhotel Römerbad in Badenweiler ist wieder in jeder Beziehung erstklassig

Gunther Schnatmann

Das 1825 erbaute Hotel Römerbad atmet das Flair der Belle Epoque, die reich verzierte Original-Fassade unterstreicht die Position als erstes Haus am Platze. Dazu kommt die grandiose Aussicht auf die Altstadt Badenweilers und über das Markgräflerland auf die Rheinebene. Das Römerbad hatte also vor eineinhalb Jahren beste Voraussetzungen, um aus dem Dornröschenschlaf zu erwachen. Denn dort, wo sich Adel und Künstler jahrzehntelang die reich verzierten Klinken in die Hand gaben, war in den 90er Jahren Tristesse eingekehrt. Die hohen Erhaltungs- und Renovierungskosten drückten, so dass das Römerbad einen von fünf Sternen abgab.

Die Talfahrt wurde 2004 gestoppt, als Karl-Heinz Berkner das Haus mit den 76 luxuriösen Zimmern und Suiten übernahm. Der Unternehmer bewies in mehrfacher Hinsicht Mut. Er glaubte an die Anziehungskraft Badenweilers als exquisitem Kur- und Wellness-Ort in exponierter Lage, an die steigende Nachfrage – gerade aus dem Ausland – nach Top-Häusern mit exzellenter Gastronomie und unmittelbarer Nähe zu mehreren Golfplätzen im Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Schweiz. Und er glaubte an das Geschick seines Geschäftsführers Leif Mutschler, der bei seiner Amtsübernahme 2006 gerade 27 Jahre jung war.



Die Terrasse lädt ein: Stille Tage in Badenweiler

Mutschler ist ein Glücksgriff. Er verbindet kaufmännisches Geschick mit einem Faible für die klassischen Tugenden eines Grandhotels. Ob Schuhputz-Service, Doorman, Concierge, Wagenservice, Tranchieren am Tisch – alle erdenklichen Services sind verfügbar und es sollen noch weitere schrittweise hinzukommen. Dazu kommt auch das Salz in der Suppe: Unterhaltung und Kultur.

Der Geschäftsführer hat für das Römerbad einen dichten Kalender an Musikveranstaltungen (vor allem Klassik und Jazz) sowie Lesungen zusammengestellt. Schließlich beherbergte das Haus seinerzeit Größen von Friedrich Wilhelm Nietzsche bis Thomas Mann. Im Frühjahr fand erstmals das Wochenende „LiteraturZeit im Grandhotel Römerbad“ statt. Inklusiv der Verleihung des „Deutschen Erzählerpreises“.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Sascha Kölsch, Chef im Restaurant
des Grandhotels Römerbad**

Auf gutem Weg ist auch das hauseigene Wellness- und Spa-Angebot. Im großen Thermalhallenbad können richtige Bahnen geschwommen werden, der Fitnessbereich wird ausgebaut, ebenso das Ayurveda- und das Kosmetik-Zentrum. Eine Ärztin wurde ins Haus genommen. Wer zusätzlich ein halbes Dutzend Spezial-Saunen nutzen möchte, kann auch noch die öffentliche Cassiopeia Therme nur 100 Meter vom Hotel entfernt besuchen.

Seit Januar 2007 trägt das Römerbad wieder voller Stolz den fünften Stern, übertraf die Anforderungskriterien bei Weitem. Dem Griff nach den Sternen muss nun noch das gastronomische Angebot folgen. Pro forma zumindest. Denn in der Praxis kocht sich der Mitte 2007 neu verpflichtete Chef Sascha Kölsch (34) bereits an die Spitze im Schlemmerland Baden-Württemberg heran. Kölsch hat im nahen Hotel Schwarzmatz (Relais&Chateaux) Erfahrung gesammelt, zudem im hochdekorierten Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mittelal.

Der talentierte Saucier und Poisonnier setzt in erster Linie auf die regionale Küche, verfeinert durch mediterran-internationale Einflüsse. So kann nach dem Gang „Tranche vom Seeteufel in Marinade von schwarzen Oliven“ ganz selbstverständlich die einheimische Spezialität folgen: „Kalbsfilet rosa an Gänselebersauce mit gefülltem Ochsenchwanz und hausgemachten Schupfnudeln“. Bei Kölsch kommt Food-Design, setzt auf klare Tellerarrangements. „Die Qualität ist mir wichtig, nicht die Optik“, sagt er.

Wer auf die Optik französischer Weinetiketten verzichten kann, wird auch bei Sommelier Emanuel Weber-Trch nicht enttäuscht sein. Der setzt vor allem auf heimische Badische Tropfen. Gutedel ist im Römerbad die meistverlangte Sorte, aber auch Grauer Burgunder vom Kaiserstuhl. Hier hat sich das Haus die besten Bestände ausgewählter erfahrener Winzer gesichert. Besonderer Service für die Gäste: Alle einheimischen Weine können in der hauseigenen Vinothek zum Winzerpreis erworben werden.

Fein dinieren und dann bei einer guten Zigarre entspannen – die Kult-Bar „Ceasars“ macht's möglich. Weitere Alternative mit herzhaften einheimischen Gerichten: Der urige „Römer-Keller“.

Denn eins ist dem Grandhotel-Visiönär Mutschler und seinem Team besonders wichtig: Der Gast soll merken, dass Mitarbeiter und Preise Bodenhaftung haben, das Angebot immer reell bleibt. „Mit diesem Konzept“, ist Mutschler sicher, „erstrahlt das Römerbad auch international wieder in vollem Glanz!“. Wie es aussieht, wird er Recht behalten.

*Infos Grandhotel Römerbad
Hotel Römerbad
Schlossplatz 1
79410 Badenweiler
Tel. 07632-700
Fax 07632-70261
info@hotel-roemerbad.de
www.hotel-roemerbad.de*



Fotos: Gunther Schnatmann



**Bodenständig, regional und ohne optische Kapiolen verfeinert:
Die Menüs von Sascha Kölsch**

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

POST-MODERNE

Nach dem Umbau ist das Hotel Post in Lermoos eine der ersten Adressen Tirols für Wellness mit Aktivurlaub

Gunther Schnatmann

Die Lage ist ideal: Wie auf dem Präsentierteller liegt das Zugspitzpanorama vor der großen Sonnenterrasse mit Pool. Im weitflächigen Tal erstreckt sich ein 9-Loch-Golfplatz. Im Innern des 4-Sterne-Superior Hotels Post im Tiroler Lermoos umfängt den Gast Alpen-Barock der geschmackvollen Art. Kuschelige Sitzcken, offene Kamine, weitläufige Bar und verwinkeltes Restaurant – nichts wirkt übertrieben oder aufgesetzt. Schließlich ist das Haus schon über 400 Jahre Herberge für Fernreisende aus ganz Europa. Vorige Saison haben die jungen Hoteliers Angelika und Franz Dengg die Post nach einem aufwändigen Um- und Ausbau neu eröffnet.

Seitdem wird in der Post nur noch in Suiten residiert. Von 44 bis 127 Quadratmetern. Und zusätzlich im wenige Schritte entfernten „Post Schlössl“ und im „Post Gartenhaus“ abseits des Hotelbetriebs. Das denkmalgeschützte Post Schlössl gehört zur Gruppe „Schlosshotels & Herrenhäuser“.

Herzstück der „neuen“ Post ist nun der Wellness- und Spa-Bereich. Zur Auswahl stehen Sole-, Kräuter- und



Atemberaubende Aussicht: Das Hotel Post in Lermoos

Aroma-Dampfbäder, Laconium, Holz- und Biosauna, Eisgrotte, Kneippgang und Wasserbetten. Für Beauty und Entspannung: Rosenblütenbad (auch zu zweit), Hydroxurwanne, Moorpackungen, Hammam-Peeling und vieles mehr.

Wer für ein verlängertes Wochenende richtig aus dem Vollen schöpfen möchte, wählt in der Post von Mitte Juli bis Ende September entsprechende

Verwöhn-Pakete. Etwa „Post Kuschel-Tage de Luxe“ inklusive Langschläferfrühstück, MY SPA Rosentraum für zwei und einer Kutschenfahrt. Oder die geräumigere Variante „Luxus Penthouse für 2“ in der 127-Quadratmeter-Suite mit zusätzlich Champagner inklusive und MY SPA Post De Luxe.

Bis zum Ende der Golfsaison im Oktober sind die Golf-Verwöhn-Wochen

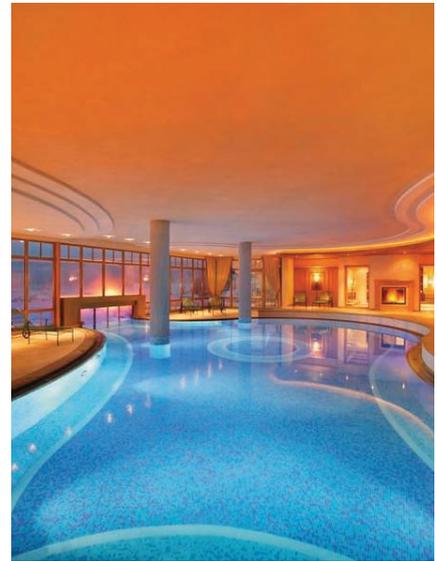
Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

für aktive Urlauber eine Alternative. Inklusive vier Mal Greenfee, Golfer-Rückenmassage und Aromabad. Jede Woche findet ein Gäste-Turnier statt, Einzel-Training gibt es bei Bedarf zum Sonderpreis.

Die Küche in der Post hat gute Grund-Voraussetzungen: Täglich frisches Bauernbrot aus der Region, eigene „Zugspitz-Quelle“, Kräuter frisch von den Bergwiesen. Ordentlich die 5-Gänge-Menues am Abend. Herausragend ist jedoch das Angebot an Kochkursen und Ernährungsberatung,

für das ausgewiesene Spezialisten engagiert werden. So hat im April bereits Sarah Wiener die Post-Gäste in ihre Koch-Philosophie eingeführt. Ab Oktober stehen wieder neue Kurse für „Ernährung & Kochen“ sowie „Fitness & Vital Coaching“ fest auf dem Programm, zwischendurch auf Anfrage.

In der Post ist also immer etwas los. Oder auch gar nichts, wenn der Gast die Abgeschlossenheit der Bergwelt auf Wanderungen sucht und Abends ungestört in seiner Suite entspannt.

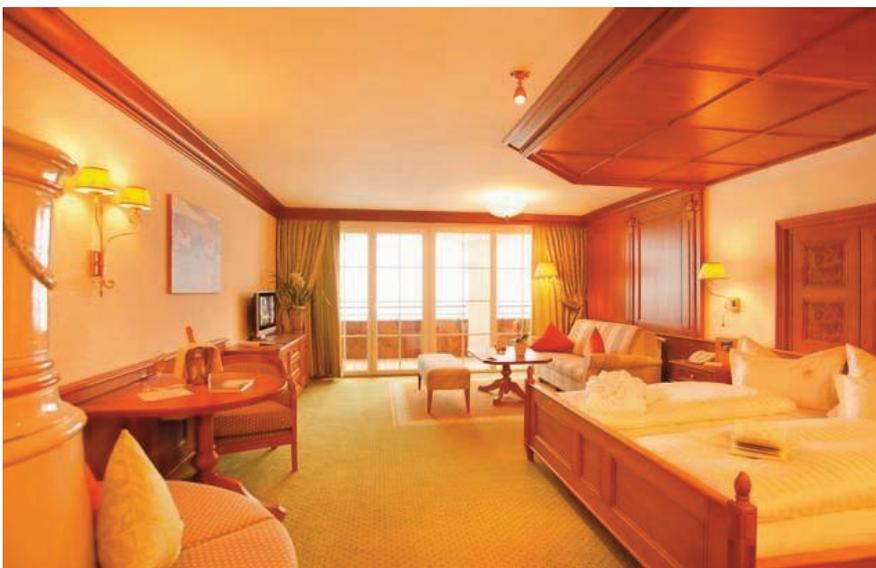


Wellness mit Ambiente – nach dem Umbau in neuem Glanz

Infos:

*Hotel Post
Familie Dengg
Kirchplatz 6
A – 6631 Lermoos/Tirol
Tel. 0043-5673 2281-0
Fax 0043-5673 2281-841
hotel@post-lermoos.at
www.post-lermoos.at*

*Fotos:
Hotel Post*



Troler Stil für gemütliche Stunden zu Zweit: Suite im Hotel Post

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

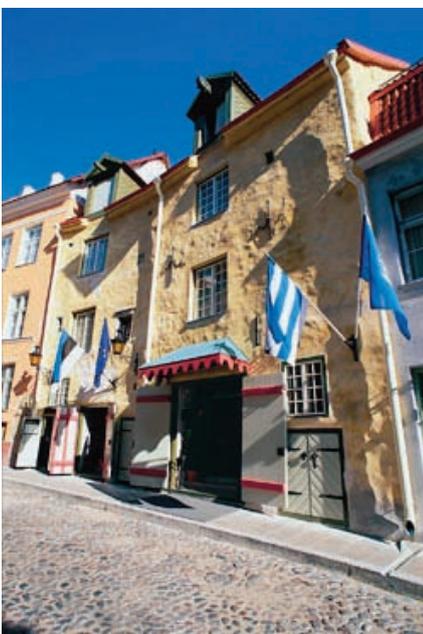
KULINARISCHES AUS DEN BALTISCHEN LÄNDERN Estland/Tallinn:

Klaus Lenser

SCHLÖSSLE HOTEL VERTEIDIGT „SILVER SPOON“

Tõnis Silgur, im Schlässle Hotel, erneuert mit dem „Silbernen Löffel“ ausgezeichnet

Das Schlässle Hotel gehört zu den ersten Adressen in Tallinn. Staatsgäste und gekrönte Häupter werden dort von der estnischen Regierung untergebracht. Das historische, mittelalterliche Hotel liegt mitten in der Altstadt von Tallinn. Die wenigen Zimmer sind luxuriös und mit vielen wertvollen Antiquitäten ausgestattet.



Schlössle Hotel



Schlössle Hotel

Unserer besonderen Aufmerksamkeit galt aber der Küche des Restaurants „Steinhaus“. Seit vielen Jahren kocht dort der Este Tõnis Silgur. Er gehört zur Spitzenklasse, neben Imre Kose im Vertigo und Andrew Stansbie im Horison, der estnischen Gourmet Köche. Mehrfach ist er mit dem begehrten „Silbernen Löffel“ ausgezeichnet worden.

Tõnis Silgur hat neben verschiedenen Auslandsaufenthalten in Gourmet Restaurants und auf Kreuzfahrtschiffen gekocht bevor er 2001 die Leitung als Küchenchef im Steinhaus übernahm. Sein Bestreben ist es weg von der,

doch sehr schweren, estnischen Küche zu kommen und leichte, gut verträgliche Speisen mit regionalen Produkten anzubieten.

Seine Menus sind harmonisch auf einander abgestimmt und die Produkte im Eigengeschmack hervorgehoben.

Spezialisiert hat er sich auf frischen Fisch.

Die Weinkarte ist geprägt von „Neue Welt“ Weinen und lässt mich die guten deutschen Weissweine vermissen.

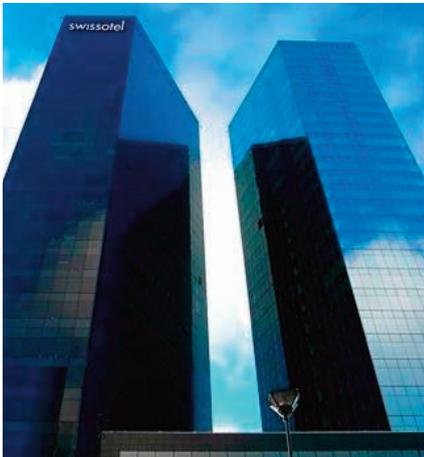
Der Service ist so wie in Estland üblich, etwas steif, eher zurückhaltend und noch nicht ganz so freundlich wie man es in einem Haus der Spitzenklasse erwarten darf.

Empfehlenswert ist das Hotel und Tõnis Silgur im Restaurant Steinhaus aber in jedem Fall.

Schlössle Hotel
Pühavaimu 13/15
10123 Tallinn
Fon: +372 699 7700
www.schlossle.hotels.com

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

GOURMET RESTAURANT „HORISON“ IM SWISSÔTEL TALLINN



Swissôtel Tallinn

Neueröffnung im Swissôtel in Tallinn

Lange hat es gedauert, aber dann hat es doch geklappt.

Im Dezember vergangenen Jahres eröffnetet das 5 Sterne Swissôtel im Banken und Finanzzentrum von Tallinn. Das Luxushotel bietet in 224 Zimmern den gewohnten und erwarteten Standard, und einen SPA Bereich der in Tallinn einmalig ist. Ein elegantes Ambiente, bereits in der Lobby, bestä-



Salmon and duck foie gras



asparagus, jabogo ham, soft egg

tigt einmal mehr das die Schweizer Hotelgruppe zu den besten der Welt gehört. Bereits in der Lobby erwarten den Gast kleine Kuchen und Snack Köstlichkeiten wie man sie in Tallinn sonst nicht bekommt.

In der 8.Etage befindet sich das Café Swiss, dort wird ein täglich wechselndes Buffet angeboten, dessen Vielfalt keinen Wunsch offen lässt.

Seit Februar ist auch das Gourmet Restaurant „Horison“ in der 30. Etage geöffnet.

Abgesehen von dem wunderbaren Blick auf die Skyline von Tallinn ist natürlich auch die Küchenleistung einen Besuch wert.

Unter der Leitung von Volker Marecek, zuletzt in Dubai, hat der schottische Küchenchef Andrew Stansbie sich von ersten Tag an in die Spitze der Gourmet Restaurants in Tallinn ge-

kocht. Hier zeigt sich, dass Erfahrung und Produktkenntnis eine unabdingbare Voraussetzung für erstklassige Gourmet Küche sind.

Die Weinkarte bietet auch dem verwöhnten Weinkenner eine größere Auswahl, als man es sonst in Tallinn gewohnt ist.

Besonders auffällig war das sehr gut geschulte, obwohl überwiegend aus Estland, Personal

Das Swissôtel mit dem Gourmet Restaurant Horison gehört zu den allerersten Häusern, nicht nur in Estland sondern im gesamten nordosteuropäischen Raum.

Swissôtel Tallinn

Tornimäe 3

10145 Tallinn

Fon: 00372 642 3008

www.tallinn.swissotel.com

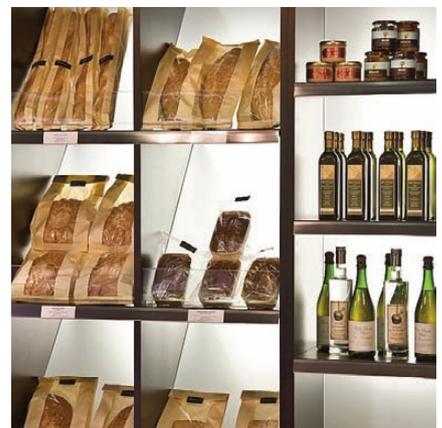
Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

ITALIENISCHES FLAIR IM MERCADO/TALLINN

TV Koch Imre Kose eröffnet mediterranes Bistro



Mercado



Nahe des Einkaufszentrum Ülemiste hat Estlands, zur Zeit berühmtester Koch, Imre Kose, ein Bistro-Restaurant und Einkaufsmarkt für den Lunch Geniesser und Feinschmecker eröffnet.

Die alte Fabrikhalle, stilvoll restauriert, bietet an drei offenen Kochecken und einer Café Bar tagsüber erlesenes Fastfood und Gebäck.

Eine große Auswahl italienischer Lebensmittel kann der Feinschmecker und Hobbykoch jetzt auch aus dem neuen gutsortierten Shop mit nach Haus nehmen.



Für Interessierte hat der TV Koch und Inhaber des Gourmet-Restaurants „Vertigo“ auch gerne Tipps und Tricks sowie Rezepte parat.

*Mercado
Lõõtsa 6
11415 Tallinn*

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

LUXUS UND GEDIEGENHEIT IM ORIENT

Six Senses Hideaway an der Zighy Bay in Oman

Gesine Unverzagt

Das Six Senses Hideaway in der Zighy Bay macht seinem Namen alle Ehre, denn abgelegener geht es nicht. Zwei Stunden dauert die Autofahrt auf dem Highway von Dubais Airport in nördliche Richtung. Weit abseits, an der Straße von Hormus befindet sich das neu eröffnete Hideaway. Das felsige Gebiet der Halbinsel Musandam, im Norden der Emirate, gehört zum Sultanat Oman. Eine Pass- oder Zollkontrolle gibt es nicht, lediglich ein Schild heißt den Reisenden im Oman willkommen.

Kurz vor dem Ziel heißt es umsteigen, denn die letzten Kilometer durch eine raue Felslandschaft sind nur im Geländewagen zu bewältigen. Dann endlich wird der Blick frei auf türkisblaues Meer und auf das Resort, farblich der Landschaft angepasst. Das riesige Tor ist weit geöffnet. Es wird bewacht von zwei Omanis in langem, weißen Dishdash und Turban, der traditionellen Kleidung Omans. Im Resort empfangen die But-



Spa Pool und Villa



Zighy Bay

ler die Anreisenden, aufgereiht und freundlich lächelnd. Es werden nach Zitronella duftende, kühle Tücher gereicht und ein erfrischendes Fruchtgetränk serviert. Umgeben von der beeindruckenden Bergkulisse des Hajargebirges liegt das Lifestyle Resort direkt an einem 1,6 km langen Sandstrand. Neben dem obligatorischen Six Senses Spa-Bereich gibt es 82 Poolvillen, Pool Villa Suiten und Pool Duplex Villen. Alle Häuser sind in traditionellem Stil des Orients gebaut - gepaart mit modernster Technik und

großem Komfort. Baumaterialien sind Naturprodukte, Stein und Holz - Plastik sucht man vergebens.

Jedes Haus hat eine vor Blicken abgeschirmte Terrasse mit einem kleinen, privaten Pool. Die Einrichtung ist stilvoll reduziert. Wer sich sportlich betätigen möchte, kann im großen, zentralen Pool, im Meer oder im Fitnesscenter seinen Körper stählen. Abends oder morgens, wenn die Hitze erträglich ist, ist der menschenleere Strand ideal zum Jog-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Six Senses Spa

gen. Umsorgt wird der Gast von dem persönlichen Butler, der bemüht ist, seinem Gast jeden Wunsch von den Augen abzulesen. Zunächst empfiehlt er im Six Senses Spa eine Jetlagbehandlung.

Drei Restaurants stehen den Gästen zu Verfügung, das Hilltop-Restaurant liegt hoch oben auf dem Berg. Hier ist der Blick traumhaft auf das Meer, auf das Resort und auf das kleine Fischerdorf, das sich an dem südlichen Ende der langgestreckten Bucht befindet.

Während einer Jeep-tour erleben die Gäste die karge, schroffe Berglandschaft weitab von Hektik. Sie durchfahren ausgetrocknete Wadis, fahren auf Schotterpisten durch enge Schluchten, in Serpentina die steilen Berge empor. Die Vegetation ist spärlich, ab und zu behauptet sich ein knorriger Baum gegen die Trockenheit. Kein Mensch ist weit und breit zu entdecken, Ziegen klettern vereinzelt auf den schroffen Felsen umher. Es herrscht absolute Stille, wäre da nicht das leichte Pfeifen des Windes. Einen ganz anderen Blick auf die Region bietet die Fahrt mit einer Dhau, dem traditionellen Holzschiff. Es geht die

Küste entlang, vorbei an kleinen Ortschaften mit einer Moschee, hinein in Fjorde, die an Norwegen erinnern. Während des Bootsausflugs kann man in die spannende Welt der Tiefe abtauchen, bunte Fischeschwärme in glasklarem Wasser beobachten. Sowohl Schnorchler, als auch Taucher

kommen dabei auf ihre Kosten, der philippinische Tauchlehrer ist immer dabei. An Bord wird ein Picknick mit orientalischen Köstlichkeiten serviert, vorbereitet von Ali, dem Chefkoch. Es sind natürlich die Gewürze, die die Gerichte so außergewöhnlich köstlich werden lassen.



Dining on the Sand

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Nachtisch Umm Ali

Wer sich für die kulinarischen Genüsse Arabiens interessiert, dem gewährt Ali gern einen Einblick in sein Refugium. Ein köstliches Dessert, das schon manchen in Verzückung gebracht hat, heißt Umm Ali, was so viel bedeutet wie Alis Mutter. Es ist einfach und lecker, eine Art Brot-Milch-Auflauf mit Mandeln, Pistazien, Rosinen, Zimt und Sahne.

Hier Alis Rezept:

Umm Ali
Für 4 Personen

Zutaten

400 g	Blätterteig oder geröstete Croissants oder Weißbrot
500 ml	Milch
4 EL	Zucker
4 EL	Pistazien, klein gehackt
4 EL	Mandeln, klein gehackt
4 EL	Rosinen
4 EL	geraspelte Kokosnuss
4 EL	Zimt
125 ml	geschlagene Sahne

Zubereitung

Leicht ausgewalkten Blätterteig auf einem Backblech bei 180 °C goldgelb

backen. Eine Lage Blätterteig in eine oder in vier kleine ofenfeste Servierschalen geben, mit Pistazien, Mandeln, Rosinen sowie Kokosnussraspeln belegen und mit Zimt bestreuen.

Mit einer zweiten Lage Blätterteig bedecken und Vorgang wiederholen. Es sollten mindestens drei Lagen übereinander geschichtet sein. Bei der letzten

Lage auf Rosinen verzichten, da sie beim Überbacken verbrennen.

Zucker in der heißen Milch auflösen, den Blätterteig damit übergießen und ein paar Min. einweichen. Mit geschlagener Sahne bedecken und im Ofen unter dem Grill bei 180 °C leicht überbräunen. Mit einigen Pistazien und Rosinen belegen, mit etwas Zimt bestreuen und heiß servieren.



Ali, Chef de Cuisine

Wie kommt man ins Six Senses Hideaway Zighy Bay?

Six Senses Hideaway Zighy Bay
P.O. Box 112499 Al Karama P.O.
DUBAI United Arab Emirates
Tel.: +968 26735 555
Fax: +968 26735 555

reservations-zighy@sixsenses.com
www.sixsenses.com

Fotos: Gesine Unverzagt



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

EX ORIENTE LUXUS

Die Aman-Hotels feiern ihr Zwanzigstes

Eine neue Generation von Urlaubshotels bietet bislang unerhörten Chic und Luxus – inspiriert vom Mythos der Aman-Hotels und vornehmlich im Fernen Osten

Horst-Dieter Ebert

Als 1898 das berühmteste Luxushotel der Neuzeit seine Tore öffnete, hatte sein Gründer mehr als zwanzig Jahre Erfahrungen in den besten europäischen Grandhotels gesammelt, im "Savoy" und "Claridge's" in London, in den Grandhotels von Rom und Luzern, in Frankfurt und in Monte Carlo: Als der Schweizer César Ritz an der Pariser Place Vendôme das ehemalige Stadtpalais des Herzogs von Lauzun als "Ritz" zur Lieblingsadresse der feinsten Gesellschaft macht, erfüllt er sich einen Lebensraum.

Als 1988 auf der keineswegs prominenten thailändischen Insel Phuket das erste Aman-Hotel seine Gäste verzauberte, da verdankte es seine Entstehung einem jener Zufälle, die uns so viele und sehr oft bemerkenswerte Hotels beschert haben. In diesem Fall war es ein Mann aus Bali, der auf Phuket nach einer sonnigen Bleibe für die balinesische Regenzeit suchte. Freunde rieten zu Phuket, das ja damals, Mitte der achtziger Jahre, zwar auch nicht mehr in touristischer Jungfräulichkeit dahindämmerte, doch noch lange nicht so populär war wie heute.



Amanpuri Lobby Pavilion

Adrian Zecha war ursprünglich Journalist, dann Verleger, dann Topmanager bei Regent-Hotels, und zu dieser Zeit mit etwa fünfzig nur mehr Weltreisender, Lebenskünstler und – Visionär. Nach etlichen Insel-Trips und -erkundungen fand er doch noch sein Traumgrundstück, einen kleinen, fast privaten Strand, geschützt von einer mühsam zu erklimmenden Anhöhe. Das Gelände freilich entpuppte sich besitzrechtlich

kompliziert aufgesplittert, ohne eigene Wasserversorgung, die erst höchst kostspielig einzurichten war. Doch nun mochte er von dem wunderbaren Fleckchen nicht mehr lassen.

So entschied er sich, um seine Villa herum ein kleines Hotel zu bauen, um die Erschließung etwas rationeller zu gestalten. Er begeisterte weltweit ein paar Freunde, zapfte Investoren an und

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Amanjiwo Lobby

holte sich den Architekten, der bereits sein privates balinesisches Haus als denkwürdige Tropenphantasie gebaut hatte: den in Paris ansässigen Amerikaner Ed Tuttle. Er wurde mit dem Hotel auf Phuket schlagartig weltberühmt, ebenso sein Auftraggeber. Denn mit ihrem Hotel Amanpuri begann ein neues Kapitel der Luxushotellerie.

Schon drei Monate nach seiner Öffnung erhoben die exklusiven Guides für die preisunbewussten Jetset-Touristen – "Andrew Harper's Hideaway Report" etwa oder "Gallivanter's Guide" – das neue Refugium zur Number-One der Insider-Adressen. Als Sean Penn und Michael J. Fox dort für einen Hollywood-Film logierten, war das Amanpuri endgültig auf die höchsten Höhen des Hotel-Olymps befördert. Und die Zimmerpreise waren auf Anhieb dreimal so hoch wie die des vormals teuersten Hotels auf Phuket (und sind es heute noch).

Für das Amanpuri (indisch für "Platz des Friedens") hatten Zecha und Tuttle



Adrin Zecha, Gründer der Amanhotels

einen Stil kreiert, der mit ihrer Formel "achtzig Prozent Tradition, zwanzig Prozent Inspiration" nur annäherungsweise beschrieben ist: Die Tradition studierte der Architekt an Tempelbauten in Nord-

Thailand und säkularen Bauten aus der Ayutthaya-Periode; alle Hölzer und Steine nahm er aus der Region, alte Techniken der Schreinerei und der Steinmetzen wurden wiederbelebt. Doch natürlich fügte er dem übernommenen Formenschatz auch etwas hinzu.

Tuttle verhalf der klassischen thailändischen Architektur und ihrem Design zu einem Chic, wie sie ihn nie besessen hatte. Nie waren Thai-Häuser so wunderbar proportioniert, nie ihre Dachgiebel so elegant geschwungen wie in den Versionen von Tuttle. Und natürlich hatten sie nie ein so luxuriöses Innenleben aus edlen Hölzern und Badewannen der opulentesten Art besessen, niemals soviel Türen und Fenster, soviel Glas und soviel Licht, niemals natürlich diese fast überflüssigen modernen, aber willkommenen Wohltaten wie Klimaanlage, Minibar und Stereo-Anlage (freilich, Überzeugungstäter Zecha, keine Fernseher!). Niemals standen sie in so bilderbuchmässiger Aussichtsposition über dem Meer, in so kommoder Entfernung voneinander, so daß jeder Gast den Eindruck haben konnte, in einem privaten Haus willkommen zu sein.

Außer den vierzig Pavillons, mit denen das Hotel eröffnete, gibt es noch zwei Dutzend Villas, von denen einige – wenn ihre Eigentümer nicht gerade darin wohnen – ebenfalls zu mieten sind. Adrin Zecha besitzt die seine und auch Ed Tuttle, sowie auch etliche deutsche Aman-Aficionados, auch die designverliebte Berliner "China Club"-Gründerin Anna Maria Jagdfeld. Seit den grossen Tagen von Boris Becker machen die Tennisstars und ihre Entourage auf dem Weg zur den Australien Open oder zurück Station im Amanpuri.

Zecha und Tuttle etablierten mit ihrem ersten Hotel auf Phuket, dem acht weitere Amans auf Bali, Java, Moyo, den Philippinen, in Marokko und Kambodscha folgten, eine neue Rekordmarke

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

für Hotelkultur, wenn nicht überhaupt einen neuen Hotelstil: klein (vierzig Pavillions), ästhetisch und authentisch. Der singaporianische Architekturkritiker Tan Hock Beng liess sich hier zu seinem Buch über "Tropische Architektur" inspirieren, in dem er Amanpuri und die Folgen für ähnliche Bauformen und Designs in ganz Südostasien erstmals als einen neuen Stil beschreibt, neu insbesondere für die gehobene und höchste Ferienhotellerie .

Tatsächlich hat ja die Hotelgeschichte seit dem Krieg nur wenige globale Trends entwickelt. Am Anfang stand die Karriere der grossen Hotelketten, die vom boomenden Tourismus der

Nachkriegszeit profitierten: die Hiltons und Holiday Inns, die Westins und Sheratons, die Meridiens und Sofitels. Und selbst die jüngsten und feinsten unter ihnen, die kanadische Four Seasons-Kette und die amerikanische Marriott-Tochter Ritz-Carlton, sind nur eine gebremste und modernisierte Renaissance des alten Grandhotels, mit weniger Grandeur vielleicht, dafür mit allem Komfort der Moderne.

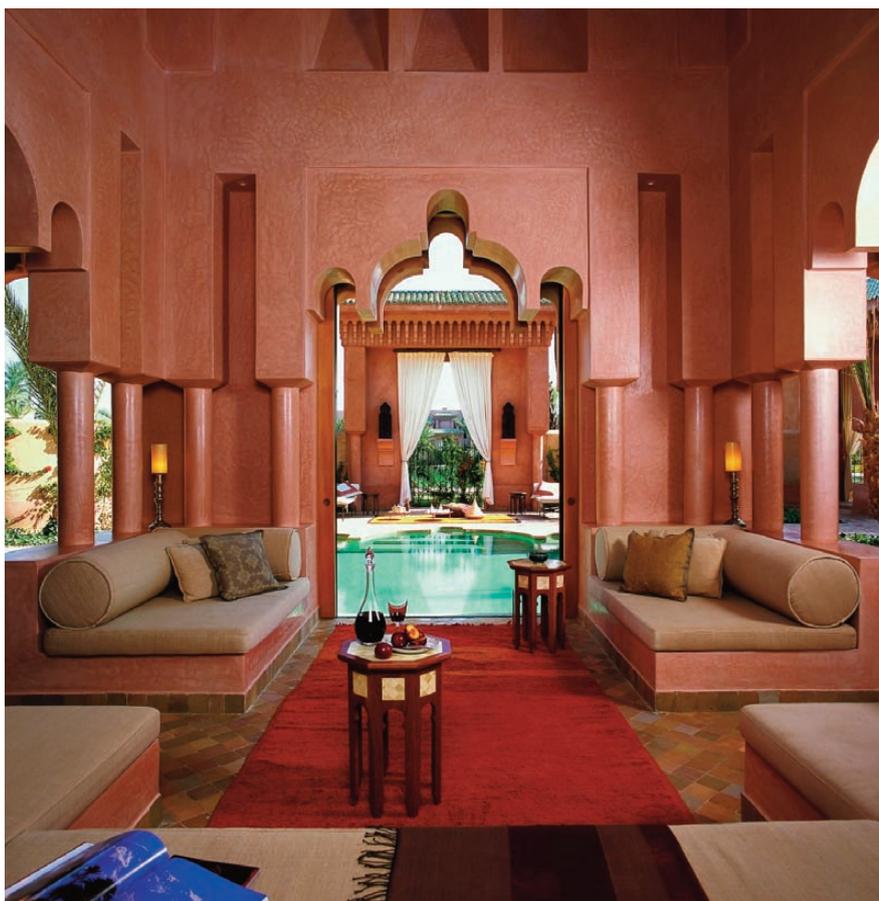
Erst in den sechziger Jahren schraubte der amerikanische Architekt John Portman mit seinen spektakulären Atriumhotels, anfangs für die Hyatt-Gruppe, später auch für Westin und Marriott, den Erlebniswert des Hotels

in neue Höhen: Innenräume, bis zu fünfzig Geschossen hoch, mit hängenden Gärten, Wasserfällen und gläsernen Lifts, inszenierten gewaltige Abenteuerspielplätze für Erwachsene. Portmans Klassiker in Atlanta und San Francisco wurden weltweit imitiert: von Köln (Maritim) bis Hongkong (Island Shangrila).

Anfang der achtziger Jahren entstand auf der Madison Avenue das erste sogenannte Designhotel, das "Morgans" der französischen Styling-Primadonna Andrée Putman: eine strenge Schwarzweiss-Komposition in elegantem Neo-Art-Deco. Es folgten die radikaleren und witzigeren Formexperimente von Philipp Starck ("Paramount" oder "Hudson" in New York, "Mondrian" in Florida, "Sanderson" in London) sowie die seiner Nachahmer und Gegenspieler. Die Design-Welle rollt jedenfalls: Heute gibt es vermutlich weit über zweihundert von ihnen auf der Welt, über hundert haben sich zu einer Vereinigung zusammenschlossen; es gibt viel Originelles und Staunenswertes zu erleben – so ganz echten Luxus gibt es in keinem von ihnen.

Dasselbe gilt für die Neunziger-Jahre-Blüte der Fantasie- und Themenhotels, die ja bei den megalomanischen Traum-Hotels in Las Vegas ("Bellagio", "Venetian", "Aladdin") immer noch anhält. Andere stehen in den Disney-Parks rund um die Welt; in Südafrika steht ein monumentales Ruinenhotel, das angeblich mal die Hauptstadt eines hochintelligenten Stammes war: "The Palace". Auf den Bahamas wurde das ehemalige "Atlantis" wieder aus dem Ozean gebaggert und dient nun als Hotel – man kann dort einen vergnüglichen Urlaub machen, einen luxuriösen kaum.

Natürlich gab es Hotels in mehr oder weniger gelungener Nachbildung historischer Bauformen auch schon vor der Eröffnung des ersten Aman. In Französisch-Polynesien machte seit 1961 das Hotel Bora Bora* von sich reden, eine Versammlung von scheinbar südsee-ty-

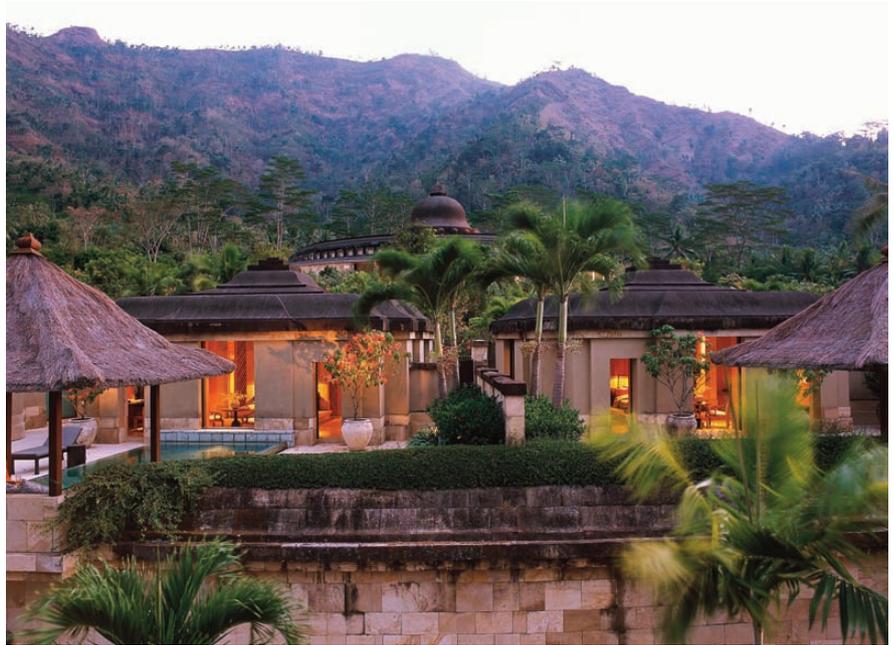


Amanjena Maison

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

pischen Bambushütten, wenig später gar auf Stelzen im Wasser stehend und mit Glas-Bottom zum Meer.

Es war natürlich von Anfang an eine europäische Südsee-Phantasie, pittoresk und für die Old-World-Klientel auf besonders eskapistische Weise anziehend, so etwas wie es kulinarisch später die "Trader's Vic"-Restaurants wurden. Bora-Boras Einwohner haben nur sehr entfernt ähnlich gebaut, doch wenn sie sich auch nur ein bißchen mehr angestrengt hätten, wäre ihnen vielleicht



Amanjiwo Pool Suite

auch so etwas gelungen wie das Bora Bora Hotel, das von jeher das teuerste Hotel der Südsee war und im übrigen vor ein paar Jahren von Zecha unter die Fittiche der Aman-Gruppe genommen und auf ihr Niveau gebracht wurde (und rund um die Welt nachgeahmt).

Exklusiv und teuer hieß von jeher die Weltformel für die Luxushotellerie der Happy Few. Klassische Karibik-Adressen à la Cap Juluca oder Curtain Bluff, La Samanna oder der exzentrisch überdesignte K-Club der kapriziösen Mode-Millionärin Krizia auf Barbuda – nirgends gibt es ein anständiges Zimmer für weniger als tausend Euro, die Nebenkosten sind häufig so, als säße man in einem Drei-Sterne-Restaurant.

Doch je mehr die fernöstlichen Ferienquartiere in der Gunst der fortgeschrittenen Reisenden steigen, desto mehr scheinen alte karibische Traumadressen als überschätzt. Tatsächlich scheint die karibische Architektur ja stets irgendwie beliebig, maurisch-spa-

nisch-kolonial-mediterran, eigentlich erinnert sie immer ein bisschen an frühes Disney. Das Kulinarische präsentiert sich zumeist als feierlich hochtourierte Mittelklasse, und der Service hinkt in aller Regel fast allen anderen Weltteilen hinterher: So langsam (im besten Fall), so muffig (im schlimmsten) geht es eigentlich nirgendwo sonst zu.

In der Kombination von Komfort und Ambiente, Aesthetik und Architektur hat sich weltweit eine Oberliga exklusiver Luxushotels etabliert, von denen die meisten in Fernost liegen. Selbst in den nationalistischen amerikanischen Reisemagazinen beherrschen sie inzwischen die beliebten Top-Ten-Listen der besten Hideaways. Die Aman-Hotels sind inzwischen Kult für eine hochkarätige Klasse von sogenannten Aman-Junkies geworden (Kurzdefinition: "Sie haben mehr Geld als Zeit, und wollen die nutzen"). Doch die Hotel-Visionen von Adrian Zecha haben inzwischen eine ehrgeizige Generation von Nachfolgern nach sich gezogen:



Amanwana bay

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Auf Bali, dem fernöstlichen Hauptstammelpunkt der Luxusherbergen, gibt es bereits drei wunderbare Amanhotels ("Amandari", "Amankila", "Amanusa"), in ähnlicher Stillage ein schönes Oberoi und das kleine Matahari. Die kanadische Luxusgruppe Four Seasons, eine gelehrige Aman-Adeptin, hat zwei Hotels mit grosszügigen Bungalows errichtet, das neuere mit nur 60 Suiten nahe dem balinesischen Künstlerdorf Ubud, dem neuen Magneten styliher Boutique-Hotels ("Pita Maha", "Puri Wulandari"). Doch der jüngste Insidertipp heisst "Begawan Giri Estate": In fast zehn Jahren hat das Londoner Ehepaar Bradley und Debbie Gardner mit grosser Geduld und noch mehr Geschmack ein Gesamtkunstwerk aus Design und Dschungel geschaffen, vier Residenzen und sieben



Amansara Pool and Dining

Villen – "Condé Nast Travel" kürte es bereits zum besten Spa-Hotel der Welt, ab etwa 1500 Dollar kann man sich in der Mastersuite "Bamboo Whispering" einen eigenen Eindruck verschaffen.

Auf den Malediven, einst eine Domäne der Italiener und traditionell ein Ziel für sportliche ClubMed-Urlauber, Surf- und Tauchtouristen, entwickelt sich seit einigen Jahren eine florierende Luxus-Hotellerie mit Spa- und Wellness-Einrichtungen. Auf den annähernd 1200 Bilderbuch-Inselchen mit ihren Puderzuckerstränden hat die Zahl der deutschen Urlauber im ersten Quartal dieses Jahres um rekordverdächtige 25 Prozent zugenommen; sie können unter fast hundert Hotels wählen, jedes eine eigene Insel; doch die Zahl anspruchsvoller neuer Luxusadressen ist noch überschaubar. Das Six Senses-Hotel Soneva Fushi, eröffnet 1995, ist fast schon ein Klassiker, inzwischen haben sich auch Banyan Tree, Hilton und Four Seasons (ein zweites, noch viel exklusiveres Haus ist bereits im Bau) auf den Malediven eingenistet. Bis dahin ist das gerade vor einem Jahr eröffnete Soneva Gili der ultimative maledivische Luxus: Es besitzt 44 ausschließlich ins Wasser gebaute Bungalows (220 Quadratmeter), die alle so kauzig verwinkelt aussehen, als seien sie von mehreren



Amanwana Tent interior

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Amanya Pool

Generationen ausgebaut und vergrößert worden – auf drei Etagen mit Dachbalkons und Sonnen-Terrassen. Die Crusoe Residenzen (250 Quadratmeter) haben tatsächlich was Robinsooneskes: Sie besitzen keine Stegverbindung zum Land. Der kleine Aussenborder ist im Zimmerpreis (1400 Dollar) noch nicht enthalten.

Im Schwarz- und Südafrika der knorrigen Lodges im Hemingway-Stil à la "Mombo Camp" oder "Ngorongoro Crater Lodge" finden sich kaum Aman-Inspirationen, allenfalls preislich. Auf den Seychellen indes hat sich vor ein paar Jahren ein Kölner Multimillionär eine drei Quadratkilometer kleine Privatinsel mit acht kleinen Stränden gekauft und dort für rund 45 Millionen Euro ein Paradies der Luxusklasse installiert mit Marina, Airstrip und 16 Villen. Er hat sich nicht nur an Amans Philosophie und Ästhetik orientiert, sondern die grossvolumi-

gen Suiten auch mit balinesischen Möbeln und Thai-Seide dekoriert: eine Art fernöstlicher Oase im afrikanischen Raum. "Frégate Island" erwartet von seinen Gästen etwas sektiererisch einen mindestens fünftägigen Aufenthalt, pro Tag werden dafür 2070 Dollar fällig, ein Buggy sowie "Klimaanlage und Ventilatoren" (?) inklusive.

Das Geheimnis der fernöstlichen Erfolgshotels sind dabei nicht so sehr Klima oder Natur, Architektur oder Design, all das gibt es auch anderswo. Der entscheidende Luxus scheint zu sein, dass sie in den wirklichen Ländern des Lächelns liegen, wo drei bis vier Angestellte pro Gast noch einen Service kultivieren wie sonst nirgends auf der Welt (und zu Preisen weit unter West-Niveau).

Der Münchner Kurt Wachtveitl, seit über vierzig Jahren als General Manager des berühmten "Oriental" in Bangkok,

das in dieser Zeit immer wieder als weltbestes Hotel ausgezeichnet, kennt die fernöstlichen Tugenden wie kaum ein anderer: "Ohne den Charme der thailändischen Belegschaft", sagt er und übertreibt damit nur wenig, "wäre dies ein Hotel wie viele andere auch."

Hier gab es schon Rosenblätter in der Badewanne und Seifen zur Auswahl wie Cocktails an der Bar, lange bevor Ritz-Carlton den Begriff des Bade-Butlers erfand. Hier wurden Services ausgetüfelt, die heute in den Amanhotels und deren Nachfolgern die Gäste entzücken. Und die vielleicht dann irgendwann aus dem Fernen Osten zu uns kommen. Oder, wie der gebildete Wachtveitl frohzelt: "Ex Oriente Luxus."

Reservierung über Amanresorts

(24 Std. an sieben Tagen in der Woche):

0 800 181 3421

(kostenfrei aus Deutschland) oder
00 800 2255 2626

(kostenfrei aus der Schweiz)

Tel: (94) 11 77 43 500;

Fax: (94) 11 72 43 564; E-mail: reservations@amanresorts.com

www.amanresorts.com

Fotos: Amanresorts

Der REISETIPP für Gour-med-Leser

TSCHAK-TSCHAK AM IMMERFORT BRODELNDEN KESSEL!

Jürgen Sorges

Auf 1003 Jahre Stadtgeschichte kann Kasan, die 1,1 Millionen-Metropole am Zusammenfluss von Kasanka und Wolga blicken. Etwas größer als Köln, blickt die alte, kunst- und kultursinnige Universitätsstadt mit Rüstungs- und Chemieindustrie auf eine äußerst bewegte Vergangenheit zurück. Kasan, 794 km östlich Moskau und noch gut 800 km von Orenburg im Ural entfernt, war und ist – wie Theodor Herten einst schrieb – die europäischste aller asiatischen und die asiatischste aller europäischen Städte. Zwar sehen dies die Stadtoberen aus dem östlicheren Jekaterinenburg anders. Doch Kasan ficht dies als Hauptstadt der russischen Republik Tatarstan nicht an. Heute ist die Stadt eine Boomtown besonderer Güte. Nach Krasnodarsk und Kaliningrad, dem alten Königsberg, rangiert Kasan auf Rang drei der wirtschaftlich meistprosprierenden Städte des russischen Imperiums. Kein Kunststück: Tatarstan, der einstige Steppenstaat, Heimat des Wolgabulgarischen Reiches wie der Goldenen Horde, zog mit ergiebigen Öl- und Gasfunden das große Los. In- und ausländische Banken öffneten Dependan-



KUL-SHARIF-MOSCHEE, Kremlin

zen und erkoren Kasan zum Finanzzentrum. Investoren geben sich die Klinke in die Hand: 20 Shopping Malls und Einkaufszentren, darunter Ikea oder OBI, buhlen um die Kaufkraft der „neuen Russen“, die man in Kasan ebenso schlicht wie selbstbewusst auch „neue Tataren“ getauft hat. Wer sich auf Erkundungstour ins Land zwischen der Wolga und ihrem größten Nebenfluss, der Kama begibt, kann darüber hinaus den großen, materiell immens unterstützten Eifer zur Rück- und Neubesinnung auf das historisch kulturelle Erbe Tatarstans entdecken. Nur mit Dreierlei möchte das friedliche Tatarstan nun nicht mehr in Verbindung gebracht werden: Tatarenmeldungen, bewusste Fälschungen, wie sie 1856 der britische

Times-Korrespondent William Howard Russel im weit entfernten Krim-Krieg erfand, möchte man am Bulak, Kasans von schmucken tatarischen wie russischen Kaufmannshäusern des 19. Jh. gesäumtem City-„Ärmelkanal“, genauso wenig hören wie zwei hartnäckig kolportierte Zeitungsenten. Tatar, mit frischer Minze zubereitet, stammt nicht aus der tatarischen Küche und ist eine Erfindung aus Paris. Ebenso wenig an der Wolga heimisch ist „Steak Tatar“. Und ungläubige Verwunderung löst die Nachfrage nach dem unterm Pferdesattel mürbe gerittenen Riesenfilet aus. Schließlich müssen kulinarische Unkenrufer in Tatarstan nicht mit den Händen essen. Seit Generationen weiß man hier sehr wohl Messer und Gabel zu nutzen. Und solch Besteck darf heute längst wieder auch aus Silber oder gar Gold sein.



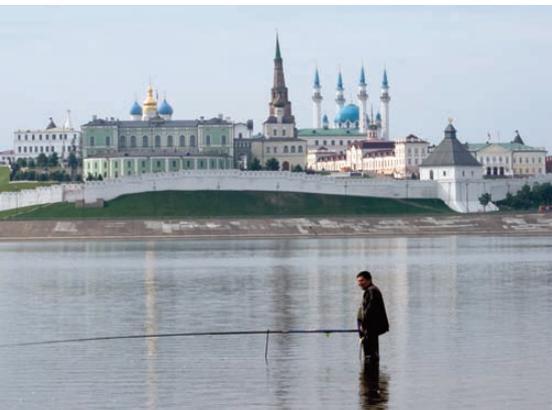
Kloster Raifa, Sonneuhr in Kreuzform mit Kopekengrab



Wohnhaus im Dorf Bolgar

Der REISETIPP für Gour-med-Leser

„Also, wie ich immer sage: Nationalkompott!“ Lubosch „Luba“ Feldmann, die Dolmetscherin, muss es wissen: Nicht nur ihr wenig tatarisch klingender deutscher Zu- und der sehr russische Vorname prädestinieren dazu. 36 Jahre hat sie als Deutschlehrerin in Kasan gearbeitet, ist jetzt pensioniert und behielt den Namen ihres ersten, geschiedenen Ehemannes bei. Ihre Tochter hat ins westfälische Münsterland eingehiratet, lebt mit Mann und Tochter nahe Coesfeld – und vermisst das reichhaltige Theaterangebot Kasans. Natürlich leben Wolgadeutsche in Kasan, seit den Zeiten Katharinas der Großen stets um die 2000 Seelen. Wie überhaupt jedermann schon seit Peter dem Großen Platz in Kasan fand: Ein riesiger gusseiserner Kessel erinnert im 2005 zur 1000-Jahrfeier eröffneten Milleniumpark an die legendäre Stadtgründung. Just am Zusammenfluss des Kasaner Ärmelkanals mit der Wolga fand ein Zauberer jenen einmaligen, alle Küchenchefs dieser Welt entzückenden Ort, an dem ein in den Boden gegrabener Kessel ohne Feuerhilfe selbständig zu brodeln und kochen begann. An solch gastlichem, nahezu schlaraffenlandartigem Ort lässt man sich folgerichtig trefflich nieder. Und der stets gefüllte, gastfreundliche tatarische Pot-au-feu bietet genug Kalorien auch für Zugereiste. Die `deutsche´ Zarin aus Anhalt-Zerbst besuchte seinerzeit ihre zugekauften Leibeigenen aus Schwaben - ein Bronze-Nachbild ihrer kaiserlichen Kutsche erinnert nun



Kreml vom Ufer



Baumanna, Straßenszene am Abend

in Kasans Haupteinkaufs- und Fußgängerzone, der Baumanna, an dies Großereignis, das dank Katharinas Vorliebe für Voltaire erstmals Religionsfreiheit auch in Fragen der Minarett Höhe für die moslemischen Tataren mit sich brachte. Auch die nach ihr benannte Katharinenkirche profitiert heute davon. Sie ist seit 1996 wieder fest in lutherisch-deutscher Hand. „Ach wissen Sie, wenn man uns ein bisschen besser wäscht, sind wir alle Mongolen,“ lacht Frau Feldmann. Recht hat sie: Da-Da, Ta-Ta, Ta-Tar, Tatar: Das einstige Volk aus dem Nordosten der Wüste Gobi, im 12. Jh. gefürchtet als Leibgarde Dschingis Khans und dementsprechend übelbeleumdet in westlicher Hemisphäre, ist längst im 21. Jh. angekommen. Rein äußerlich sind Russen von Tataren kaum zu unterscheiden. So ist die Republik Tatarstan heute ein Schmelztiegel aller Kulturen, auch wenn zwei große Gruppen unter den 3,7 Millionen Bewohnern dominieren: 48 % Tataren, 42 % Russen, so Frau Baumann, dazu zahlreiche Minoritäten und Kleinstvölker der fenno-ugrischen Sprachfamilie. Beziehe man deren Territorien

ringsum mit ein, auch noch das Gebiet der Astrachan-Tatarn, sei Tatarstan so groß wie Frankreich. Tatsächlich rangiert die Republik aber nur auf Rang 44 der russischen Republik und ist sogar etwas kleiner als Bayern: dominiert von mit 17 % Wald gesprenkelter Steppe, der Wolga und ihrem größten Nebenfluss, der Kama. Mitten drin: der größte europäische und zweitgrößte Stausee weltweit, der Kuibyschewer Stausee. 6450 km² Fläche, 58 Milliarden m³ Fassungsvermögen!



Tanzvorführung auf dem Sabantui-Fest

Der REISETIPP für Gour-med-Leser



Tee

Tatarstan und vor allem Kasan präsentieren sich nach 70 Jahren Sowjetzeit als säkular. Auch dank 450 Jahren Übung in mehr oder minder friedlicher Koexistenz zwischen Religionen und Kulturen. Hier die mehrheitlich islamisch ausgerichtete Tatarengemeinde, dort die Wiederentdeckung der russisch-orthodoxen Kirche mit bisweilen aus dem Fußball bekanntem Wettstreit. Strategen des Moscheenbaus tendieren derzeit vor allem in die Breite mit zig dezentralen kleinen Einheiten und melden den Vollzug von 2000 Gotteshäuser in Tatarstan. Dagegen sucht die russische Orthodoxie ihr Glück mit Umzingelung in den Stadtperipherien und manchem Steilpass aufs offene Land. Goldene Kuppeln dominieren die Gotteshäuser auch auf Kasans Kreml, einem von 9 in Russland und UNESCO-Welterbe. Doch zur Zeit schaffen es die Russen nur auf knapp 200 Bethäuser. Das ficht aber niemanden an, zumal im Kasaner Vorort Staroje Arakchino der Architekt Nabareschnje Chelny Ildar Khanov ab 1994 im eigenen Garten einen „Tempel aller Religionen“ errichtete und so die offene Diskussion für beendet erklärte. Kasaner sind ausgleichend – und pragmatisch: Wichtiger ist, das es im Topf köchelt!

Selbst die 2005 zur Milleniumfeier im Kasaner Kreml eröffnete Kui-Sharif-Moschee – sie ist nach dem letzten Imam Kasans benannt, der 1552 nach der Eroberung durch Iwan den Gestrengen hingerichtet wurde – bringt keinen aus der Ruhe. Frauen betreten die neuerdings größte Moschee Europas ebenso nur mit Kopftuch, wie sie es in russisch-orthodoxen Kirchen tragen. Doch neuerdings dürfen Frauen neben den Männern gleichzeitig im Hauptraum der Moschee beten – andernorts ein unerhörter Vorgang. „Tja,“ meint Luba Feldmann, „das ist Demokratie. Auch tatarische Frauen lassen sich nichts von ihren Männern gefallen. Allenfalls wetteifern sie mit ihren russischen Freundinnen um die Kürze der Miniröcke. Äonen weg jene Zeit, als man Tatarinnen dank ihres klimpernden Silberschmucks eher hörte als sah.“

Im Hausmuseum von Kajum Nassyri trifft man dann aber doch auf Unstimmigkeiten in der Harmonie: Wohlgefallen wie nur noch der deutsche Professor und Frauenarzt Karl Fuchs (russisch: Fuks), der als Wohltäter Kasans, wackerer Kämpfer gegen medizinischen Aberglauben und Verfasser einer Geschichte

der Tataren ebenfalls seit neuestem mit einem Denkmal geehrt wird, sorgte der Historiker und Ethnologe Kajum erstmals für die Schriftlichkeit des Tatarischen. Noch in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts schrieb man diese Sprache in lateinischen Buchstaben, bis das Kyrillische obsiegte. Die Wiedereinführung des Lateinischen unterband 2004 der oberste russische Gerichtshof – was bis heute für Unmut sorgt. Aber: Jenseits der 39 Buchstaben des Tataren-Alphabetes und wissenschaftlicher Schriften hinterließ Kajum auch einen veritablen Kräutergarten, dessen prachtvolle Blüte heute alle Voraussetzungen für die Erneuerung der tatarischen Küche mit sich bringt. Dazu sammelte Kajum unter seinem Kalakusch, der tatarischen Kopfbedeckung, auch einmalige tatarische Rezepte, die er im Kochbuch „Vom guten Essen“ der Nachwelt hinterließ. Folgerichtig wird vor Ort zur tatarischen Teezeremonie gebeten, zu der die Krönung des kulinarischen Tatarenhimmels, Tschak-Tschak, gereicht wird. Der in Streifen geschnittene und in Honig gewendete Nudelteig ersetzte einst das bei russischen Brautpaaren beliebte Salz und Brot als Willkommensgruß. Heute werden diese



Tor zum Präsidentenpalast, Kreml

Der REISETIPP für Gour-med-Leser

süßen Nudelnester in Förmchen serviert oder als Kugeln gerollt angeboten. Den Namen führen manche auf das Geräusch beim Schneiden der Delikatesse zurück, andere auf „Cha“, eine besonders rare, schöne Steppenblume. Auch das wiederentdeckte Tackysch Keleve und Koschtele, der süße Zuckerhut, darf zu keinem tatarischen Fünfuhrtee fehlen.

Unübersehbar ist der neue Enthusiasmus der Regierung Tatarstans zum Erhalt des historischen Landeserbes, etwa in der alten Hauptstadt der Wolgabulgaren, in Bolgar, an der Heiligen Quelle in Bilar oder in der Klosteranlage von Raifa, wo dank Vater Wssewolod und vieler Sponsorengelder etwa der E.ON Ruhrgas AG, exzellente Restaurierungsarbeit geleistet und gar ein neues Pilgerzentrum errichtet wurde. Besonders gelungen ist das phantastische Stadtidyll von Jelabuga an der Kama, dessen integriertes Museums- und Architekturkonzept Anfang Juni 2008 ohne große Mühe den diesjährigen Tourismuspreis Russlands gewann. In Jelabuga darf zukünftig auch auf historische tatarische Küche gehofft werden. Im Stadthistorischen Museum Jelabuga ist



Tschak-Tschak und andres Süßes



Reiter vor den archäologischen Ruinen von Bolgar

ein altes Restaurant aus gloriosen Kaufmannstagen vom Ende des 19. Jh. wiedererstanden, in dem neben alten Samowaren und winzigen Wodkagläsern aus der Epoche alte Rezepte gepflegt werden. Dazu zählen Gerichte im Brotteig, Wild, vor allem aber der Reichtum an Fisch und natürlich Kaviar. Noch aber findet man Tatarstans Top-Delikatessen ausgerechnet an einem Open Air-Fischmarkt, der dank TV in ganz Russland bekannt ist. Am Kilometer 101 der Autobahn Kasan – Jelabuga: wird geräucherter Wolga-Stör ebenso geboten wie Rauchwaren vom Hecht, Barsch und „Backfisch“! Den lieben Russlands Herren ganz besonders. Einmal zünftig am Schwanz gepackt und kräftig auf die Tischplatte gedonnert, lassen sich die Schuppen einfach lösen und die Filets dann bei einem guten Schluck Wodka oder Gerstensaft, am besten sibirisches Eisbär-Pilsener, genießen. Man darf – und sollte – dies russische „Knut-Bier“ allerdings auch `ohne` genießen. Und Wodka – ja, Wodka, den genießt man am besten bei einer Fahrt auf der Wolga, etwa mit dem Tragflügelboot „Meteor“. An der breitesten Flussstelle, kurz vor

Kasan, wird zum Toast gebeten: „Auf das Fahrwasser!“ lacht Frau Feldmann, „so heißt das bei uns!“

*Reiseorganisation/Veranstalter:
Der Russland-Spezialveranstalter
Vostok Reisen, Weinbergsweg 2,
10119 Berlin, Tel. 030/30 87 10 20,
Fax 30 87 10 28,
Email: mail@vostok-reisen.de,
Internet: www.vostok.de*

Fotos: Jürgen Sorges



geräucherte WOLGA-STÖRE



Heilige Quelle von Bilar

Der REISETIPP für Gour-med-Leser

NATUR UND KULTUR PUR

Das Paradies für Natur Freunde und Kultur „Forscher“

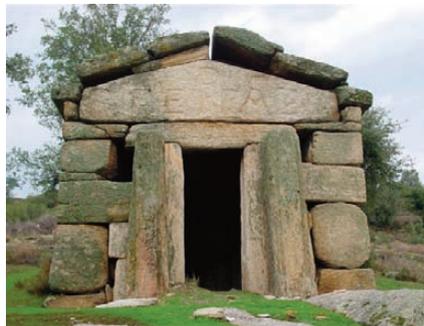
Klaus Lenser

Der Bafasee, ca. 100 km südlich von Izmir ist nicht nur für Liebhaber unverfälschter Natur ein lohnendes Reiseziel auch wer auf den Spuren der Mythologien und biblischen Geschichte wandeln will ist hier am richtigen Platz. Rund um den Bafasee gibt es eine Fülle von Naturschätzen, Pflanzen, Vögel, seltene schützenswerte Tierarten die nicht nur für den Fachmann eine interessante Entdeckung sind.



antikes Theater in Ephesus

Vor hier erreicht man die, zum Teil noch nicht touristisch entdeckten, türkischen Kulturstätten der Antike zwischen Ephesus und Muğla. Direkt gegenüber der einzigen Ferienanlage (Dr. Koch Reisen) auf der anderen Seite des Bafasees, mit dem Boot, in 20 Minuten zu erreichen, liegt die Ruine einer byzantinischen Burg mit einer guten Aussicht auf die Vogelinsel, ein ornithologisches Einod. Die griechische heilige Grabstätte „Gerga“ ist mit dem Bus und einem ca. einstündigen Fußmarsch vom Bafasee ein lohnenswertes



Tempelstätte Gerga

tes Ziel, wegen der einsamen Lage kann es passieren, dass man der einzige Besucher dort ist.

Die beeindruckendste antike Ausgrabungsstätte ist wohl Ephesus, das über 2500 Jahre alte Zentrum ist sehr gut erhalten. Das – schon für damalige Verhältnisse – riesige Theater mit mehr als 2400 Plätzen vermittelt einen Eindruck der ehemaligen Bedeutung von Ephesus.



Bafasee

Der Artemistempel, leider ist nur noch eine Säule vorhanden, war eine der berühmtesten Wallfahrtsorte der Antike, wer hier als Tourist steht kann nur noch staunen.

Die Pracht und Mächtigkeit – mit der in der Antike, Tempel, Agoren und Versammlungsorte gebaut wurden, waren Ausdruck von Macht und Reichtum und nicht zuletzt Opferstätte der damals herrschenden Kultur – lässt auch den weniger Geschichts – Interessierten fasziniert auf die „Reisen“ in die Vergangenheit voller Ver- und Bewunderung zurückblicken.

Das Paradies für Natur und Kultur ist so nah, man muss es nur sehen wollen.



Bauern bei der Arbeit

Wetere Infos:
Dr. Koch Reisen
Am Stadtgarten 9
D – 76137 Karlsruhe
Tel: +49 (0) 721 151 151
Fax: +49 (0) 721 151 152
Mail: drkoch@dr-koch-reisen.de
www.dr-koch-reisen.de

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT



Dachterrasse des Hotel de Rome

Über den Dächern von Berlin – die schönste Dach- terrasse ist eröffnet!

Berlin - Ab Mai 2008 ist sie geöffnet – die Dachterrasse des Hotel de Rome mit einem fantastischen und eindrucksvollen Blick über das historische Zentrum Berlins. Nicht nur die Staatsoper Unter den Linden und die Hedwigs Kathedrale, sondern auch der Berliner Dom, der Fernsehturm und viele andere Highlights der Stadt sind zum Greifen nah.

Mit steigenden Temperaturen können die Gäste zunächst ab 11.00 Uhr die Kaffeebar sowie ein breites Angebot verschiedener Tageszeitungen und Magazine nutzen.

Das Champagnerangebot sowie eine separate Cocktailkarte mit neuen Cocktails auf Champagner-, Wodka- und Fruchtbasis runden das Angebot ab. Nicht nur die Hotelgäste kommen in den Genuss der Sonnenterrasse, diese ist für jeden Gast geöffnet.

Die Dachterrasse des Hotel de Rome ist DAS „Hideaway“ in Berlins Mitte über den Dächern der Stadt.

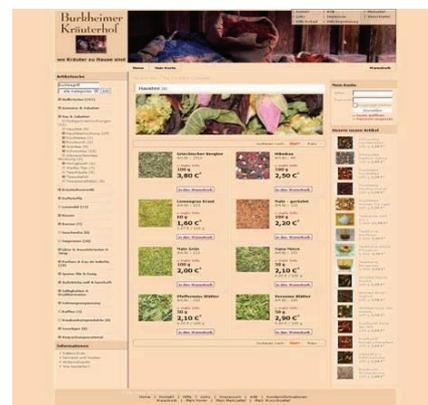
Info:
Rocco Forte Hotel de Rome
Behrenstrasse 37
10117 Berlin
Tel.: +49 (0)30 460609 0
Fax.: +49 (0)30 460609 2000
Website: www.roccofortecollection.com

Virtueller Marktstand des Burkheimer Kräuterhofs

Über 1.500 Kräuter und edle Gewürze im Onlineshop

Schon seit 1979 ist der Burkheimer Kräuterhof mit einem eigenen Marktstand auf dem Münsterplatz in Freiburg vertreten. Nun können sich Kunden auch weltweit online von der Vielfalt und Qualität der angebotenen Produkte überzeugen. Die technische Basis des neuen Onlineshops bildet die bewährte Technologie von OXID eSales. Umgesetzt wurde der Shop vom Freiburger Dienstleister PROLINK.

Im Burkheimer Kräutershop finden Kunden schmackhafte Kräuter, edle Gewürze, feinste Teeauswahl, anspruchsvolle Naturkosmetik, duftende und farbenprächtige Potpourris, beste ätherische Öle und vieles andere mehr. Kunden können hier nicht nur Kräuter sammeln, sondern sich auch den "Kräuterkorb" anzeigen lassen und komfortabel ihre Einkäufe erledigen. PROLINK hat auf Basis der E-Commerce Software der OXID eSales AG einen modernen, zuverlässigen und userfreundlichen Shop entwickelt, der sich steigender Umsatzzahlen erfreut.



Onlineshop von Burkheimer Kräuterhof

Burkheimer Kräuterhof

Plonweg 2
79235 Vogtsburg

Tel. 07662-1583
Fax: 07662-1787

E-Mail: info@herbal-farm.com
Internet: www.herbal-farm.com

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Allergiker können aufatmen

Allergiker können aufatmen, endlich Allergie frei Urlaub machen.

Das 4-Sterne Superior Upstalsboom Hotel Ostseestrand im Seebad Heringsdorf auf der Insel Usedom bietet Allergikern einen rundum sorglosen Urlaub. Allergene haben hier „keinen Zutritt“.

„Die Zahlen sprechen für sich: Mehr als 20 Millionen Allergiker suchen ein Urlaubsquartier. Nach Angaben des Ärzteverbandes Deutscher Allergologen (ÄDA) klagt inzwischen etwa jeder dritte Deutsche über Allergien. Über eine umfangreiche Studie, bei der Dermatologen und Allergologen über 2.000 Allergiker für uns befragten, haben wir herausgefunden, was wir für unsere Gäste tun können“, so der Direktor des Hotels, Arne Mundt.

„Bei der Umsetzung der Ergebnisse der Studie haben wir besonders auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer zukünftigen Gäste geachtet.“ So wurden beispielsweise bei der Einrichtung nur Materialien verwendet, die schadstoffgeprüft sind. Auf jedes noch so kleine Detail wurde geachtet, um Allergikern einen schönen Urlaub zu ermöglichen. Die verwendeten Wandfarben in den Räumen bestehen beispielsweise zu fast 100 Prozent aus Ökogrundstoffen. Die im Bad ausgelegten Pflegeprodukte (Seife, Duschgel und Shampoo) beinhalten keine Konservierungsstoffe. Und der Clou: Jeder Raum kann auf Wunsch mit einem eigenen Luftreinigungs- und Luftbefeuchtungsgerät ausgestattet werden, um staub- und pollenarme Luft zu garantieren. Selbstverständlich müssen Gäste des Gebäudeflügels dabei nicht auf den gewohnten Komfort des



Upstalsboom Hotel Ostseestrand

Hotels verzichten. Alle Zimmer verfügen in ihrer Ausstattung über moderne TV Flatscreens und DVD Player.

Wer jetzt denkt, dass das schon alles ist, der irrt. Sogar der rund 1.000 m² große „BALTIC SPA by Upstalsboom“-Bereich wurde vollständig neu konzipiert und für Allergiker eingerichtet. Die SPA Landschaft verfügt dabei über ein Schwimm- und ein Dampfbad, Saunen und Solarien, PRIVATE SPA sowie ein Rassoulbad. Beautytreatments mit relaxenden Massagen und hochwertige kosmetische Anwendungen komplettieren das Wohlfühlprogramm des Hotels.

„Kulinarisch verwöhnen wir Allergiker ebenso. Unsere speziell ausgebildeten Köche haben dafür eine eigene Speisekarte kreiert, bei der die zusammengestellten Gaumenfreuden die 10 häufigsten Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen. Erfahrene Ernährungsberater und Dermatologen informieren zudem unsere Gäste bei Kamingsgesprächen vor Ort über Präven-

tionsmaßnahmen bei Allergien. Selbst unsere Bibliothek ist auf das Thema literarisch abgestimmt. Damit runden wir unser Angebot für Allergiker vollständig ab.“

Das Team des mit dem Qualitätssiegel des Deutschen Wellness Verbandes ausgezeichneten 4-Sterne Superior Hotels freut sich auf zahlreiche Gäste und wünscht diesen schon jetzt einen erholsamen Urlaub ohne allergische Beschwerden.

Upstalsboom Hotel Ostseestrand
Eichenweg 4-5
D-17424 Seebad Heringsdorf

Telefon: +49 (0) 38378 63 - 0
Fax: +49 (0) 38378 63 - 444
E-Mail: a.mundt@upstalsboom.de
Internet: www.allergotel.de

KURZ NOTIERT



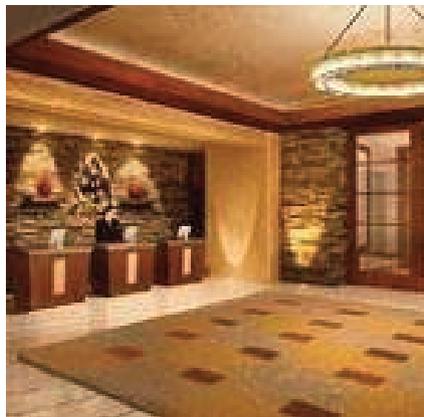
Bobby Bräuer

Bobby Bräuer Küchenchef in Kitzbüchel

Sternekoch und in der Gour-med 1/2 – 2003 (s.Archiv) Ausgabe KochKopf Bobby Bräuer wird ab Spätherbst Küchenchef im Gourmet-Restaurant des Grand Tirolia Golf & Ski Resort in Kitzbühel. Derzeit ist der 46jährige Küchenchef des Sterne-Restaurants „Quadrige“ im Brandenburger Hof, Berlin. Das Grand Tirolia in Kitzbühel, als Eigentümer und Betreiber des Golfplatz Eichenheim, und insbesondere F&B-Direktor Patric Neeser freuen sich, dass Bräuer sich zu diesem Wechsel entschieden hat: „In Bobby Bräuer haben wir genau den Küchenchef gefunden, der zu uns passt. Er verfügt über große

Erfahrung, kennt und schätzt Kitzbühel und freut sich darauf, mit seiner Küche unsere Gäste zu verwöhnen“, so Neeser. Und Bräuer selbst: „Eine spannende Aufgabe, hochprofessionelle Ansprechpartner und Kitzbühel – da konnte ich nicht widerstehen.“

Bräuer wird zunächst Küchenchef des neuen Gourmet-Restaurants in den Clubräumen des Golfclubs. Zusätzlich ist er kreativ verantwortlich für das Golf Bistro. Im Frühjahr 2009 eröffnet auf dem Gelände des Golfclubs das neue 5 Sterne Sport & Spa Hotel Grand Tirolia mit etwa 80 Zimmern, für dessen Hotel-Restaurant Bräuer ebenfalls die kreative Verantwortung tragen wird.



Grand Tirolia

Bobby Bräuer, in München geboren und aufgewachsen, machte seine Kochlehre bei Otto-Koch im „Le Gourmet“. Zu seinen Stationen zählen die „Fi-

scherzunft“ unter André Jäger, die „Schweizer Stuben“ unter Dieter Müller aber auch das „L'Oasis“ in La Napoule (Frankreich) oder „La Casanova“ in Chianciano Terme (Italien). Am stärksten geprägt hat ihn die Zeit als Souschef von Eckart Witzigmann in dessen Münchner Aubergine. Schon lange sammelt Bräuer aber eigene Auszeichnungen. Im Münchner Königshof holte er dem Gourmet-Restaurant 1999 den Stern zurück, ebenso wie 2002 dem Düsseldorfer „Victorian“, und seit 2004 hält er diese Wertung auch in der „Quadrige“ in Berlin. Der Gault Millau zeichnet seine Leistung mit 17 Punkten aus, das Deutsche Gourmetmagazin „Der Feinschmecker“ mit 3, 5 Fs. Im Jahr 2007 wurde Bobby Bräuer zum „Berliner Meisterkoch“ gewählt.

Grand Tirolia
Eichenheim 8
A-6370 Kitzbühel

Tel.: +43 (0)5356 66615
Fax: +43 (0)5356 66615-15
Mobil: +43 (0)664 2350251
mailto:gtr@grand-tirolia.com
http://www.grand-tirolia.com

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Ein Sommerfest für Geniesser und Freunde!

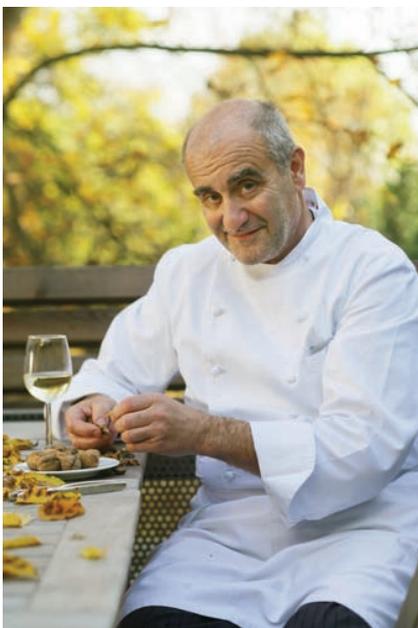
Die Adler Wirtschaft lädt auf den
Falkenhof

Sommerfest zwischen Charolais
und Bunten Bentheimern – Gutes
Essen, feine Weine und Musik

Am Sonntag, 31. August 2008 ab 13 Uhr ist es vorbei mit dem „ruhigen Leben“ der quiekenden Bunten Bentheimer und grasenden Charolais auf dem Falkenhof bei Dickschied oberhalb des Wispertals. Dann wird nämlich gefeiert. Die Hattenheimer Adler Wirtschaft lädt an diesem Sommertag bei hoffentlich ebenso sommerlichem Wetter Freunde und Gäste dorthin zum Sommerfest ein. Wo dann jeder Gast selbst



Restaurant Adler Wirtschaft



Franz Keller

sehen kann, wo Küchen-Chef Franz Keller seine Produkt- und Qualitätsphilosophie lebt. Mit weitläufigen Außenweiden für seine Tiere, mit frischer Luft und würzigem Gras.

Wie das alles im Kochtopf schmeckt, darum kümmert sich das Küchenteam der Adler Wirtschaft an diesem Tag vor Ort auf dem Falkenhof:

So wird es eine rund 18 Stunden im Ganzen langsam gebratene Charolais-Rinderkeule geben, die mit Frankfurter grüner Soße, Steinofenbrot und Kartoffelsalat serviert wird. Oder statt Rind Bratwürste vom Bunten Bentheimer Freilandschwein. Als Dessert vorgesehen sind Fruchtsalat mit weißem Schokoladeneis-Parfait. Dazu gibt es Weine vom Weingut J.J. Becker aus Walluf – und alkoholfreie Getränke sowie Bier vom Fass. Alles im freien Verkauf ab

Theke zum Selbstbedienen.

Und wie es sich für ein richtiges Fest gehört, gibt es natürlich auch gute Musik.

Mehr Informationen zur Adler Wirtschaft unter www.franzkeller.de <http://www.franzkeller.de>. Hinweise zu besonderen Events wie das Sommerfest sind im Kapitel Reservierung unter „Anlässe“ aufgeführt und werden regelmäßig aktualisiert. Wissenswertes zum Falkenhof ist nachzulesen im Kapitel Standpunkt.

Zur Vorbereitung Anmeldungen
erbeten unter:
adlerwirtschaft@franzkeller.de
oder **Fax 06723 / 87867**

Bildquelle: Franz Keller – Die Adlerwirtschaft

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Festival Tartufo é Forte in der Villa Kennedy

Trüffel – eine Inspiration für Gourmets und Wein-Liebhaber

Ein kulinarisches Highlight besonderer Art ist die Wein- und Trüffelmesse „Festival Tartufo é Forte“ am 8. November in Rocco Fortes Villa Kennedy in Frankfurt. Von 14.00 bis 18.00 Uhr wird ein außergewöhnliches Angebot von Produzenten, ausgewählt von VINI MAINTALIA und Guido Giovo, Weinexperte und Lieferant italienischer Köstlichkeiten, mit frischen Trüffeln sowie Trüffel-, Käse- und Wurstspezialitäten und frischer Pasta den Besucher erfreuen. Topwinzer aus Gesamt Italien bieten ihre Weine an: es darf sowohl probiert als auch gekauft werden. Eintritt pro Person Euro 10,-



Innenhof

Als Höhepunkt werden am Abend Executive Chef Dario Cammarata und sein Team zusammen mit Sternekoch Carmelo Greco die Gäste mit außergewöhnlichen Trüffelkreationen überraschen, während die italienischen Topwinzer mit ausgesuchten Tropfen den Abend begleiten. Beginn des 6-Gang Menüs 19.30 Uhr im Ballsaal Konrad Adenauer, Karten sind erhältlich für Euro 249,-/Person inklusive korrespondierender Getränke.

Ein weiteres Highlight des Abend-Programms ist die Modenshow von ESCADA, die sich mit der ESCADA Cruise Kollektion 2009 dem Dinner anschließen wird. Eine Kollektion, verführerisch, inspiriert von den Filmdiven der Fünfziger in prächtigen Farbbouquets wie Quarz-pink, Jade, Zitrone, Bambus und Lack-

rot raffiniert kombiniert und zu nie gesehenen Arrangements vereint.

Für die Trüffelreise eigens kreiertes Übernachtungs-Paket in der Villa Kennedy:

Besuch der Trüffelmesse und Teilnahme am Dinner, Übernachtung im DZ inklusive Frühstück, Late Check out, Up-Grade nach Verfügbarkeit und ein Fahrservice nach Verfügbarkeit (im Umkreis von 15 km und mit Vorbestellung) für zwei Personen insgesamt Euro 680,- (insgesamt Euro 410,- im EZ)

Karten und Zimmerreservierung können bestellt werden unter: sniesen@roccofortecollection.com und der Tel. 069 717 121 402, Informationen auch unter www.villakennedy.com



Gusto Restaurant

Griechisches Oliven Öl auf der Überholspur

K.L.

Wenn Thomas Kerner von seinen Kollegen spricht meint er Ölbauern auf der griechischen Insel Lesbos, die für ihn und mit ihm das Beste griechische Olivenöl produzieren.



Das „Gold der Ägäis“ wie das Olivenöl von der Insel Lesbos von Feinschmekkern auch bezeichnet wird, wurde 2004 von der UNESCO und dem griechischen Landwirtschaftsministerium als das Beste Griechenlands ausgezeichnet, doch bis dahin war es ein langer Weg. Was mit einer Produktion für den Eigenbedarf begann endete in einer nicht vorher geadhten Erfolgsstory.

Die Olivensorte Adramitiani, die nur noch auf Lesbos vorkommt, gehört zu den weniger ertragreichen Sorten, mit einem Ölanteil von gerade mal 22 bis 25 % wurde der geringe Ertrag zum verschneiden (verbessern) anderer Olivenöle verkauft.

Für Thomas Kerner Grund genug diesen „Unsinn“ zu stoppen und das hochwertige Öl als Eigenmarke speziell im deutschen Markt anzubieten. Sein Credo: ein erstklassiges Produkt gehört in den gehobenen Einzelhandel, Qualität zahlt sich aus!

Der Erfolg gab ihm Recht und ließ nicht lange auf sich warten. Gourmets und die deutschen Spitzenköche waren begeistert von dem Geschmack und der Qualität des Olivenöls. Seine Kollegen, die Olivenbauern auf Lesbos, sind stolz auf Kerner, dass er „ihr Öl“ zu einer Weltmarke gemacht hat.

Heute beliefert die Firma Jordan Olivenöl fast alle Sterne Köche in Deutschland, die sein Öl als das mit dem individuellen, herausragenden, Geschmack bezeichnen.

Bezugsquelle:

Jordan Olivenöl GmbH

Friedenstr. 38 b, 42669 Solingen

Tel. + 49 (0) 212 383 34 42, Fax.: +49 (0) 212 383 13 71

mail:info@jordanolivenoel.de

www.jordanolivenoel.de

Jean Stodden

DAS ROTWEINGUT

Rotweinstraße. 7-9 D 53506 Rech/Ahr

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

Saab Turbo X: Understatement auf allen Vieren

Gunther Schnatmann

Sie sehen individuell aber unspektakulär aus. Und als typische Understatement-Fahrzeuge sind die Modelle des schwedischen Herstellers Saab besonders bei Freiberuflern beliebt, die nicht mit ihrem Erfolg prahlen wollen. Ein Saab löst bei jedem Zeitgenossen freundliche Emotionen aus. Zum Beispiel: „Ach, die netten Cabrios. Ja, die manchmal seltsamen Formen! Nein, Autobahndrängler sieht man eigentlich nie im Saab.“

Mit dieser positiven Hypothek lässt es sich bisher guten Gewissens mit den PR-Boliden sportlicher Hersteller mithalten. Nun können aber auch die Freunde satter Leistung und flotten Fortkommens bei jeder Straßen- und Wetterlage unter das Mäntelchen skandinavisch zurückhaltender Eleganz schlüpfen. Saab legt in diesem Jahr erstmals Limousine und Kombi der Baureihe 9-3 als Allradmodelle auf. Zusätzlich gibt es – in der Tradition des legendären Saab 900 Turbo – auch kräftig aufgeladene Motoren dazu. Und als Sahnehäubchen für sportliche Fahrer, die ein edles Ambiente schätzen, offerieren die Schweden die Allrad-Turbo-Sonderversion „Turbo X“.



Der Turbo X macht bei jedem Tritt auf das Gaspedal einfach Spaß. Denn der Motor hängt fein am Gas, hat schon in unteren Drehzahlen einen bürigen Antritt und schnell beim Ausfahren der Gänge mit Turbokraft wie am Gummiband gezogen vorwärts. Der V6-Motor mit 280 PS ist für Saab-Verhältnisse ungemein sportlich.

Markanter Auftritt

Auch im gesamten Fahrgastraum wird das Thema „Black Turbo“ aufgegriffen. Die Sportsitze sind vollständig mit schwarzem Leder überzogen. Der Fahrer erfreut sich an der angenehmen Haptik des Softleder-Lenkrads. Als Reminiszenz an das Turbo-Erbe von Saab ist der Ladedruck-Messer eine Kopie der Anzeige aus dem ersten Saab 900 Turbo. Besitzer können sich zudem über persönliche Grüße freuen. Eine „Ready for Take-Off“-Meldung erscheint auf dem Display des



Armaturenbretts mit Einblendung des Besitzernamens – ähnlich wie beim häuslichen PC, der einen mit Namen anspricht.

Als Sport-Limousine oder Sport-Combi ist der Turbo X ausschließlich in der Metallic-Farbe „JetBlack“ erhältlich. Markante Styling-Ergänzungen tragen sowohl zur Verbesserung der Aerodynamik bei, betonen aber auch die Dynamik dieser ansonsten eher „biedereren“ Fahrzeuge.

Besonderes Angebot

Um die sportlichen Möglichkeiten des Saab Allradantriebs XWD ausschöpfen zu können, wurde die Karosserie des Turbo X zehn Millimeter tiefer gelegt. Am Heck sind Stoßdämpfer mit automatischer Niveauregulierung eingebaut.

Der Turbo X ist weltweit auf 2000 Exemplare limitiert. Saab offeriert traditionell für die Kernzielgruppe der Selbstständigen besondere Leasing- und Finanzierungsangebote.

HEUTE:
EIN SUPER-BUCH FÜR LONDON-TOURISTEN, HOTELS IN EUROPA
UND EIN KOCHBUCH AUS GANZ AMERIKA.
ZULETZT: SCHWULE KÜCHE, GIBT ES DIE?

Horst-Dieter Ebert Buch – Tipps

Hauptstadt der Gourmets Eat London

Terence Conran/Peter Prescott
„Eat London“
Christian Verlag, München
304 Seiten, 29,95 Euro
ISBN 978-3-88572-748-5

Zustimmung, Lob, Empfehlung: Dieser Band ist der ultimative Restaurantführer durch London. Die englische Metropole ist ja für viele die Welthauptstadt der Gourmets, und dieser Titel dokumentiert das auf das köstlichste. Terence Conran, der Multigastronom und Design-Guru, hat zusammen mit seinem Restaurant-Chef Peter Prescott alles zusammengetragen, was London so kulinarisch macht.

Dass dabei die Conran-Restaurants einen besonderen Platz einnehmen, geht in Ordnung, sie gehören ja auch zu den interessantesten. Ausser den Lokalen werden auch Delikatessensläden und Märkte gelistet und beurteilt: Dies ist die kulinarische Enzyklopädie für den fortgeschrittenen London-Reisenden, gut bebildert, der Schutzenschlag ist ein ausfaltbarer Stadtplan mit eingezeichneten Restaurants.

Cool, hip und englisch Hotels in Europe

Martin Nicholas Kunz
„Hotels in Europe. Urban Locations“
Avedition, Ludwigsburg
168 Seiten, Euro 29
ISBN 3-89986-001-2

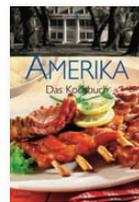
Der Autor Kunz, der nun schon ein rundes Dutzend Hotelbücher für diesen Verlag herausgegeben hat, kennt sich fraglos in diesem Genre aus. All seine Bücher tragen ja den Obertitel „Best designed“, sowieso das Hauptthema dieses kosmopolitisch gesonnenen „Verlages für Architektur und Design“. Früher machte er seine Publikationen noch in deutscher Sprache, dann wurden die zweisprachig; diese revidierte Neuausgabe spricht konsequenterweise nur noch englisch, die Leserschaft dieses Verlages hat damit eh kaum Schwierigkeiten.

Was hier „best designed“ heißt, nennen andere Verlage „Cool Hotels“ oder „Hip Hotels“, aber sie meinen alle irgendwie dasselbe: Hotels mit eigener Individualität, mit spezieller Gestaltung, besonderem Dekor, angenehmem Service, „Emotional und authentisch“, sagt Kunz dazu. So tauchen denn auch immer wieder dieselben Häuser auf: Great Eastern und Metropolitan in London, Gastwerk und Side in Hamburg, Claris in Barcelona, Bel Ami in Paris, Widder in Zürich.

Die 37 Häuser der Kunze-Auswahl, die Mehrzahl mit weit unter hundert Zimmern, sind plausibel dokumentiert und anschaulich, wengleich unterschiedlich gut bebildert. Ach ja, und das Hotel, in dem ich neulich nachts das Housekeeping alarmieren musste, weil ich die Lichter nicht löschen konnte, ist auch drin, in Amsterdam, Design Anouska Hempel. Heißt übrigens seit zwei Jahren „The Dylan“.

Zum Frühstück Bordeaux Amerika. Das Kochbuch

„Amerika. Das Kochbuch“
Edition Fackelträger, Köln, 256 Seiten,
19,95 Euro, ISBN 978-3-7716-4350-8



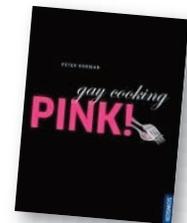
Das ist eigentlich eine unlösbare Aufgabe, ein allamerikanisches Kochbuch in einem Band, Spezialitäten aus 50 Staaten zwischen Hawaii und Maine, Florida und Nevada. Aber dieser generalistisch denkende Verlag hat das ja auch schon mit Asien versucht, und er macht das nicht schlecht: Als Einstieg in fremde Küchen sind diese Titel durchaus nützlich. Und die Eröffnung ist zwar banal, doch auch richtig: „So weit wie das Land, so vielfältig und abwechslungsreich ist die Küche Amerikas.“

Es geht mit dem Frühstück los, Blaubeer Muffins, Donuts mit Schokolade und Eggs Benedict (in New York), auch Frühstücksburritos (Texas). Die Photos sehen höchst appetitlich aus, zwischen den Gerichten lachen amerikanische Familien, die Freiheitsstatue reckt den Arm, und blumengeschmückte Traktoren illustrieren das Landleben. So verbreitet sich amerikanische Atmosphäre und imprägniert Maismehlkrapfen und Chili con Carne auf ansehnliche Art.

Ob man zum Frühstück, auch zum herzhaften, schon eine Flasche Bordeaux trinken sollte, ist sicher Geschmackssache. Dass indes die Weinempfehlungen (von Hawesko mal wieder) sich durchweg auf das europäische Repertoire beziehen, ist so richtig nicht einzusehen, auch nicht realistisch: Die Amerikaner trinken ziemlich chauvinistisch ihre eigenen Weine, hier sind von 23 Empfehlungen nur drei aus ihrem Land

Göttlich und betörend Pink! gay cooking

Peter Norman „Pink! gay cooking“
Franckh-Kosmos, Stuttgart, 256 Seiten,
Euro 39,90, ISBN 978-3-440-11508-4



„Ein weißer Porsche rollt auf den Hof und die beiden Sunnyboys Mattias und Kristian steigen aus. Es ist ein wunderbarer Sommertag auf Färingsö, die Sonne glitzert im Mälarsee, man hört nur das Brummen der Hummeln und aus meiner Küche Diana Kralls <The look of love>.“ So fängt dieses Buch an und so geht es immer weiter.

Endlich mal ein rundum glücklicher Autor („Mir macht das Leben unglaublich viel Spaß“), der alles unglaublich toll findet und mit begeisterten Adjektiven belegt: „Betörendes Barcelona“, „Göttliches Griechenland“, „Verführerisches Marrakesch“ usw., alles ist wunderbar, luxuriös, leidenschaftlich, schick. Peter Norman, Schwede, schwul und Fooddesigner, ist mit Fotograf und „meinem Mann Peter“ um die Welt gereist.

Überall gab es fabelhafte und fabelhaft dekorative Gerichte, die Menschen waren überall schön, besonders die Jünglinge in allen Hautfarben, ein besonders blonder hat „Cogito ergo sum“ über der linken Brustwarze eintätowiert, die Transvestiten sind noch amüsanter als sonst. Und wie gay war das cooking? Natürlich so hetero-, homo- oder metrosexuell wie sonst das Kulinarische auch, überall und immer, nur dass es hier schwelgerischer abgelichtet wurde als sonst. So ist es ein Band für ästhetische Augenmenschen; kein Leser muss erst schwul werden, um an ihm Vergnügen zu haben.

Buch – Tipps

Küchentricks: Nudeln Spezial : Nudeln, Pasta und Co. und Saucen Spezial Hans-Peter Matkowitz

Wie bleibt Pasta „al Dente“ wann hat der Spätzleteig die richtige Konsistenz, wie gelingen Bandnudeln. Was passt am besten zu welcher Pasta. Auf all das und mehr finden sie die richtige Antwort in dem neuen Ratgeber von Hädecke. Praktisch, hilfreich und gut.

Das ist der Inhalt auf den Punkt gebracht.

Kein Kochbuch aber Trick und Tipps von Profis, damit keine (Nudel) Frage offenbleibt.

*Nudeln, Pasta und Co.
Tricks und Tipps der Köche
ISBN: 978-3-7750-0505-0
Hädecke Verlag
€ 7,95*

Saucen Tricks und Tipps der Köche Hans-Peter Matkowitz

Wer hat es nicht schon selbst erlebt, das „große Dinner“ lange vorbereitet und mit viel Liebe für Freunde und Bekannte zubereitet, scheint zur Katastrophe zu werden weil die Sauce nicht so wird wie sie sein soll (muss).

In diesem Buch finden Sie Hilfe, von der Erklärung der Fachbegriffe bis hin zu Tipps wie man eine Sauce „rettet“. Alles über Saucen von A – Z..

*Saucen
Tricks und Tipps der Köche
ISBN 978-3-7750-0506-7
Hädecke Verlag
€ 7,95*

Todesrosen Arnaldur Indridason

Der Isländische Autor versteht es immer wieder die Leser in seinen Bann zu ziehen.

Das Buch „Todesrosen“ spiegelt das Leben skrupelloser isländischer Geschäftsmacher wider, so wie es tatsächlich sein könnte.

Ein Krimi der voller Spannung über die Mordermittlung von Kommissar Erlander, seinen eigenen Probleme und das Leben auf Island berichtet.

Leicht aber spannend zu lesen. Urlaubslektüre die mit ca. 300 Seiten in jedes Gepäck passt.

*Todesrosen
Edition Lübbe
ISBN 978-3-7857-1612-0
301 Seiten, € 18,95*

Das Mädchen im Fluss Carolyn Haines

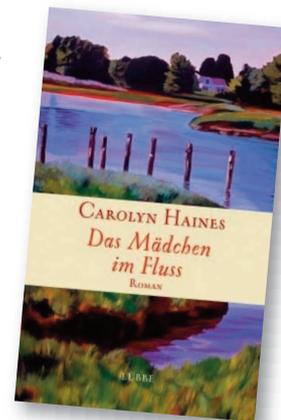
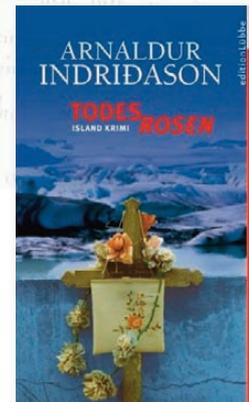
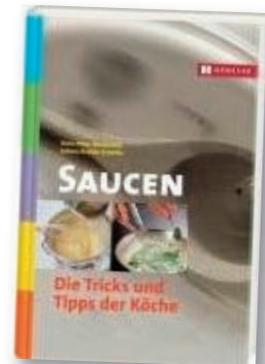
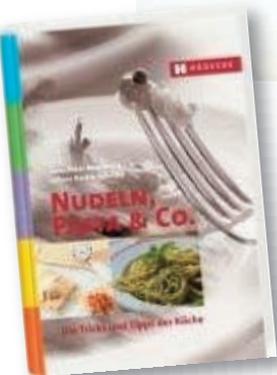
Drexel im Süden der USA ist eine Kleinstadt wie sich der Leser eine typische amerikanische Provinz Stadt vorstellt.

Das Buch handelt aus den 50.iger Jahren und bestätigt alle Vorurteile der damaligen, spießigen, Zeit des pruden Amerika.

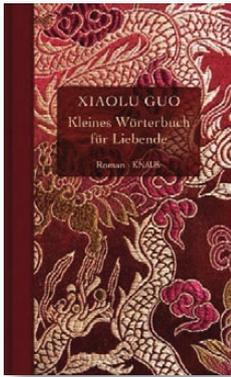
Verbrechen werden, wenn sie denn von der sogenannten „besseren Gesellschaft“ begangen werden, tot geschwiegen oder vertuscht. Die Macht des Geldes zählt und nicht das Gesetz..

Das Mädchen im Fluss, ist ein Roman der sich mit dem Geheimnis einer wohlhabenden Familie befasst und sehr genau die Lebensverhältnisse mit all seinen Grausamkeiten und Leiden beschreibt. Kein Krimi aber ein Buch mit viel Aktion und realistischem Bezug, insbesondere zu der Zeit in der das Buch handelt.

*Das Mädchen im Fluss
Ehrenwirth Verlag
ISBN 978-3-7857-2328-9
333 Seiten € 19,95*



Buch – Tipps



Kleines Wörterbuch für Liebende Xiaolu Guo

Wer eine Anleitung für den Verbal-austausch von Liebenden erwartet sollte dieses Buch nicht lesen. Wer aber wissen möchte wie kompliziert es für eine junge Frau aus China ist in unserer Welt allein sprachlich, mit den verschiedenen Interpretationen der Wörter der Doppeldeutigkeit von Sätzen und Sprichwörtern, zu recht zu kommen, der findet in dem „Wörterbuch für Liebende“ eine teilweise, bis ins Groteske gehende Lektüre.

Missverständnisse in allen Lebensbereichen. Lustig, aber mit ernstem Hintergrund, beschreibt die Autorin was sie alles während ihres einjährigen Europa-Aufenthaltes erlebt und erleidet.

Lesenswert !!!

Kleines Wörterbuch für Liebende
Knaus Verlag
352 Seiten € 19,95

Das große Lesebuch Wilhelm Busch

Ach was muß man oft von bösen / Kindern hören oder lesen / wie zum Beispiel von den diesen / welche Max und Moritz hießen

Ein Lesevergnügen für jung und alt, nicht nur für Nostalgiker. Wilhelm Busch für alle die im Herzen über seine Geschichten lachen können und nicht allzu ernst das literarische Wirken beleuchten.

Eine völlig neu bearbeitete Auflage von Kinders Literatur Lexikon

Wilhelm Busch: Große Lesebuch
S Fischer Verlag
ISBN 978-3-596-90050-3
€ 8,00



Dear Germany Carol Kloeppel

Eine Amerikanerin in Deutschland hält uns den Spiegel vor und sagt uns mit humorvollen aber ehrlichen Worten wie schwierig es ist , für eine Amerikanerin, mit den typisch deutschen Eigenschaften zu recht zu kommen. Die Journalistin, der Liebe wegen nach Deutschland gekommen, erzählt vom, dem für sie, merkwürdigem Verhalten der Deutschen in Supermärkten, beim Metzger oder im Kindergarten. Erlebnisse die lustig bis erstaunlich und traurig waren, werden von der Autorin mit launigem Wohlwollen zum Spiegel unseres Lebens.

Ein Buch das Spaß macht und schmunzeln lässt.

Dear Germany
Carol Kloeppel
Gustav Lübbe Verlag
ISBN 978-3-7857-2323-4
253 Seiten
€ 16,95



Die Schwester im Jenseits A. Hesse

Kriminalromane deutscher Autoren erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Deutsche Autoren können keine spannende Thriller schreiben, war bei vielen Leser die vorgefasste Meinung Diese These ist längst widerlegt.

In „Die Schwester im Jenseits“ beschreibt der Autor die Schwierigkeiten und Konflikte junger Ausländer in Deutschland.

Kriminalität, Drogen, Fälschungen und nicht zuletzt kulturelle Unterschiede, verdeutlichen warum immer mehr Ausländer ins sogenannte Milieu abrutschen. Ohne jeden rassistischen Hintergrund, verdeutlicht der Autor, wie schwierig es für Kommissar Henning ist in der Szene Informationen zu bekommen. Der Roman spielt in Celle und stellt einen Bezug zu den aktuellen Konflikten unterschiedlicher ausländischer Kulturen und Glaubensrichtungen her. Fanatismus und Hass treibt die Täter zu grausamen Aktionen.

Sehr Lesenswert !!

Die Schwester im Jenseits
Rowohlt/Wunderlich Verlag
ISBN 978-3-8052-0857-4
€ 19,90



A woman with dark hair, wearing a white, pleated dress, is relaxing in a stone hot spring. She is leaning against a rough stone wall, holding a white rectangular object. The water is bubbling and cascading over her. The scene is set outdoors with stone steps and walls.

*Neues
aus Kur- und
Heilbädern*

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



Kurpark Bad Elster

Sächsische Staatsbäder jetzt Online
Bad Elster, Bad Brambach

Steffi Schlosser

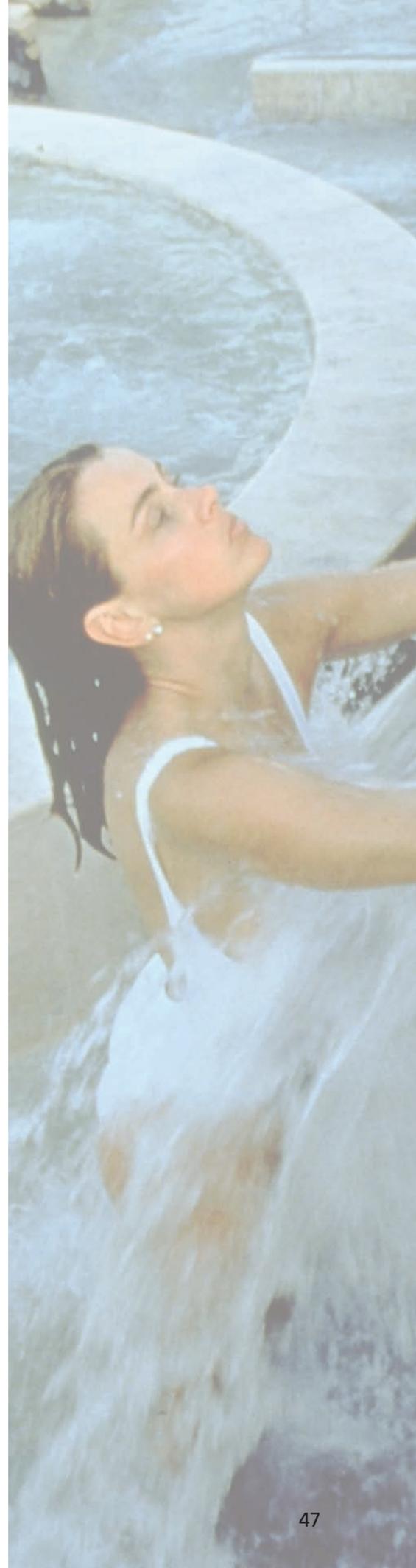
Seit wenigen Tagen kann man sich nun auch im Internet auf einen Spaziergang durch die schönsten Kurparks Deutschlands begeben. Auf der neuen Internetplattform www.park-im-kurort.de, die vom Netzwerk "Parks & Gärten in den deutschen Kurorten" unter dem Dach des Deutschen Heilbäderverbandes e. V. (DHV) initiiert wurde, wird dies möglich. Als bislang einzige Kurorte in Sachsen stellen auch die Sächsischen Staatsbäder Bad Elster und Bad Brambach dort ihre prächtigen Garten- und Parkanlagen vor. <http://www.park-im-kurort.de>

in den deutschen Kurorten" nennt sich die 2006 ins Leben gerufene, bundesweite Initiative. Bislang beteiligen sich



Das historische Albert Bad

„GartenNetzwerk - Parks und Gärten





Kurpark Bad Brambach

15 Kurorte, die im Deutschen Heilbäderverband organisiert sind und die festgelegten Qualitätskriterien erfüllen. In dem fachübergreifenden Zusammenschluss sind aus jedem Kurort sowohl Marketingfachleute als auch Gartenexperten vereint. Ziel ist es, Erkenntnisse und Erfahrungen auszutauschen und das Interesse für die Kurparks im Rahmen von verschiedenen Aktivitäten zu steigern. Der gemeinsame Internetauftritt ist nun ein erstes, für die Öffentlichkeit sichtbares Projekt.

Unter www.park-im-kurort.de findet der Gast nicht nur die Kurparks der teilnehmenden Orte, sondern auch Fakten und Leitlinien des Netzwerkes. Des Weiteren besteht die Möglichkeit, über Links die Orte, so auch Bad Elster, zur weiteren Information direkt zu kontaktieren.

Um das Interesse an Kurparks nachhaltig zu stärken, sind für die Zukunft weitere Marketingmaßnahmen geplant. Sowohl der DHV als auch die Teilnehmer der Gruppe sehen in dem Zusammenschluss großes Potential, das ausgeschöpft und effizient genutzt werden soll. Ein nächstes Treffen ist für Ende September in Bad Rappenau anberaumt, bei dem auch die Sächsischen Staatsbäder vertreten sind.

Der historische Kurpark Bad Elster ist malerische Kulisse für das traditionelle Brunnenfest, bei dem sich alles in einen singenden, klingenden Kurort mit Lifemusik, Show, Tanz und klassischen Kunstgenüssen verwandelt. In historischen Kostümen erinnern Brunnenkönigin, Brunnenmädchen und prächtig gewandete Badegäste an die lange Kurtradition des sächsischen Staatsbades (160 Jahre) und auch die neue Sommerbepflanzung zeigt sich von der prächtigsten Seite.



Blick auf den Festhallenteich



Sächsische Staatsbäder GmbH
Badstr. 6
08645 Bad Elster
Tel. 037437/71-111
www.saechsische-staatsbaeder.de

Fotos: Uwe Tölle



MEDIZIN NEWS

Aptivus® (Tipranavir)

Europäische Kommission erteilt uneingeschränkte Zulassung des HIV-Proteasehemmers Tipranavir (Aptivus®) in der bestehenden Indikation

Boehringer Ingelheim gab bekannt, dass die Europäische Kommission den HIV-Proteasehemmer Aptivus® (Tipranavir) zur HIV-Suppression bei intensiv vorbehandelten Patienten mit Resistenz gegenüber anderen Proteasehemmern in der bestehenden Indikation uneingeschränkt zugelassen hat.

Die Resistenz gegenüber HIV-Therapien ist ein beträchtliches Problem, da immer mehr Patienten HIV-Stämme entwickeln, die gegenüber Proteasehemmern resistent sind. So zeigte beispielsweise eine Studie in Großbritannien, dass 27 Prozent der vorbehandelten Patienten eine Resistenz gegen Proteasehemmer aufwiesen, und in Spanien weisen 43 Prozent der länger als acht Jahre behandelten Patienten mehr als fünf Mutationen auf, die zu einer Proteaseresistenz führen.

Aptivus®, der erste nicht peptidische Proteasehemmer, weist eine gute antiretrovirale Wirksamkeit auch gegenüber Viren auf, die gegen andere derzeit verfügbare Proteasehemmer zunehmend resistent werden.

Die Entscheidung, die uneingeschränkte Marktzulassung in der bestehenden Indikation zu erteilen, wurde aufgrund der Nachweise aus den zwei großen, zulassungsrelevanten Multizenter-Studien (RESIST I und II) getroffen, in denen Aptivus® seine Überlegenheit bei verschiedenen Wirksamkeitsparametern gegenüber einer Gruppe von Vergleichs-Proteasehemmern mit Ritonavir-Boo-

sterung bewies. Über die Dauer von 156 Wochen waren die Behandlungserfolgsraten im Aptivus®-Arm fast dreimal höher als im Vergleichsarm (20,9 Prozent vs. 7,5 Prozent) und außerdem bei den Patienten, die auch die Behandlung mit einer neuen HIV-Medikamentenklasse (in diesem Fall: Enfuvirtide) begannen, deutlich höher. [Ein Behandlungserfolg war als ein bestätigter Rückgang der Viruslast gegenüber den Ausgangswerten um mindestens eine Logarithmusstufe (log10) definiert.]

Mit über 1.400 Teilnehmern zählen die RESIST-Studien zu den bisher größten mit behandelungserfahrenen Patienten durchgeführten Studien. Die Daten belegen, dass Aptivus® eines der wichtigsten Therapieziele bei vorbehandelten Patienten ermöglicht: das Erreichen und Beibehalten einer Viruslast unter der Nachweisgrenze. Diese Wirksamkeit und das akzeptable Sicherheitsprofil von Aptivus®, das durch über 20.000 Patientenjahre der Anwendung belegt wurde, veranlasste die Europäische Arzneimittelagentur (EMA), die bisherige Einschränkung der Zulassung unter „Außergewöhnlichen Umständen“, die 2005 erteilt wurde, aufzuheben.

Holger P., ein Patient aus Frankfurt, der mit fast allen der 22 aktuell verfügbaren HIV-Medikamente behandelt wurde, sagte: „Diese uneingeschränkte Zulassung in der bestehenden Indikation ist eine gute Nachricht für intensiv vorbehandelte Patienten wie mich. Sie gibt uns das Vertrauen, dass unsere Therapien die strikten Tests bestanden haben, die für sie gefordert werden. Wenn jetzt Medikamente wie Tipranavir für uns verfügbar sind, können wir, unabhängig vom Grad unserer Vorbehand-

lung, auf eine Viruslast unter der Nachweisgrenze hinarbeiten.“ (Pressevertre-

ter, die an einem Interview mit Holger P. interessiert sind, wenden sich bitte per E-Mail an press@boehringer-ingelheim.com).

Das Erreichen einer Viruslast unter der Nachweisgrenze konnte in mehreren Studien nachweislich das Überleben verlängern und das AIDS- oder Sterberisiko um mehr als 80 Prozent bei HIV-Patienten reduzieren, bei denen die Viren eine Resistenz gegenüber mehreren Therapien und Therapieklassen entwickelt haben.

Aptivus®

Der Wirkmechanismus von Aptivus®, einem neuartigen nicht peptidischen Proteasehemmer, beruht auf einer Hemmung der HIV-Protease, einem Enzym, das benötigt wird, um den HIV-Vermehrungszyklus abzuschließen. Aptivus® in Kombination mit niedrig dosiertem Ritonavir (Aptivus®/r) ist für die antiretrovirale Kombinationstherapie der HIV-1-Infektion bei mehrfach vorbehandelten Erwachsenen zugelassen, bei denen die Viren eine Resistenz gegenüber mehreren der zurzeit zugelassenen Proteasehemmer entwickelt haben.

Nach den verfügbaren klinischen und in vitro-Daten behält Aptivus® seine antiretrovirale Wirksamkeit auch gegenüber den meisten HIV-1-Stämmen, die gegen andere derzeit verfügbare Proteasehemmer resistent sind. Phase-II- und Phase-III-Studien mit Kindern und anderen Patientengruppen werden gerade durchgeführt und haben alle Patienten eingeschlossen.



MEDIZIN NEWS

Die häufigsten Nebenwirkungen mit mindestens mäßiger Intensität bei Patienten, die in den RESIST-Studien Aptivus® erhielten, betrafen den Magen-Darm-Trakt und äußerten sich in Durchfall, Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen. Außerdem traten Fieber, Müdigkeit, Kopfschmerzen, Bronchitis, Depression und Hautausschläge auf. Erhöhte Transaminase-, Cholesterin- und Triglyzeridspiegel traten häufiger im Aptivus®-Arm als in der Vergleichsgruppe mit Ritonavir-Boosterung auf, machten jedoch nur in wenigen Fällen eine Beendigung der Therapie erforderlich.

Aptivus®, das zusammen mit niedrig dosiertem Ritonavir verabreicht wird, wurde in einigen Berichten mit die Leber betreffenden Ereignissen, einschließlich einzelner Todesfälle, in Verbindung gebracht. Diese traten im Allgemeinen bei Patienten mit fortgeschrittener HIV-Infektion auf, die mehrere Medikamente gleichzeitig einnahmen. Besondere Aufmerksamkeit in Form engmaschiger Kontrollen erfordern Patienten mit einer gleichzeitigen chronischen Hepatitis B- oder Hepatitis C-Infektion, da bei diesen Patienten das Risiko für Leberfunktionsstörungen erhöht ist. Die häufigsten mäßigen bis starken Veränderungen der Laborparameter bezogen sich auf erhöhte Leberenzym- und Triglyzeridwerte, jedoch verliefen die meisten Laborparameterabweichungen asymptomatisch und die meisten Patienten konnten ohne ein Absetzen des Medikaments erfolgreich behandelt werden.

Bei einigen intensiv vorbehandelten Patienten wurden unter HAART-Regimes, die Aptivus® enthalten, über tödliche und nicht tödliche intrakranielle Blutungen berichtet. Daher ist beson-

dere Vorsicht bei der Verschreibung von Aptivus®/r an Patienten angezeigt, die ein erhöhtes Blutungsrisiko aufweisen oder Medikamente einnehmen, von denen bekannt ist, dass sie das Blutungsrisiko erhöhen.

Aptivus® kann weder eine HIV-Infektion/AIDS heilen, noch die Übertragung des HI-Virus auf andere Personen verhindern. Patienten können auch weiterhin opportunistische Infektionen und andere mit der HIV-Infektion in Zusammenhang stehende Komplikationen erleiden.

Neben der EU genehmigte bereits im Juni 2005 die US-amerikanische Arzneimittelbehörde FDA (Food and Drug Administration) die beschleunigte Zulassung von Aptivus® für den US-amerikanischen Markt. Am 4. Oktober 2007 erhielt Aptivus® auch die traditionelle Zulassung durch die FDA. Auch in anderen Ländern wurde bereits die Marktzulassung erteilt bzw. wird sie in der nahen Zukunft erwartet.

Die klinischen Studienprogramme von Boehringer Ingelheim zu HIV Boehringer Ingelheim führt zurzeit klinische Studienprogramme zur Prüfung weiterer Anwendungsmöglichkeiten von Aptivus® und dem nicht nukleosidalen Reverse-Transkriptase-Inhibitor (NNRTI) Viramune® in der Behandlung der HIV-1-Infektion durch.

Die POTENT-Studie untersucht die Wirksamkeit und Sicherheit von Aptivus® (Tipranavir) gegenüber Darunavir, beide mit Ritonavir-Boosterung, als Teil einer antiretroviralen Kombinationstherapie. An der POTENT-Studie werden 800 therapieerfahrene Patienten in 15

Ländern teilnehmen. Der primäre Endpunkt ist die Zeit bis zum virologischen Versagen, der sekundäre Endpunkt der virologische Behandlungserfolg nach 48 Behandlungswochen.

Die SPRING-Studie wird eine der größten internationalen Studien mit intensiv vorbehandelten HIV-1-infizierten Patienten beiderlei Geschlechts und unterschiedlicher ethnischer Herkunft sein. Diese Studie wird die Sicherheit, Wirksamkeit und Pharmakokinetik von Aptivus® (Tipranavir) bei je 200 therapieerfahrenen Männern und Frauen unterschiedlicher ethnischer Herkunft in acht Ländern auf drei Kontinenten untersuchen.

Die RESIST-I- und die RESIST-II-Studie, zwei klinische Großstudien zu Tipranavir mit über 1.400 Patienten, waren die beiden zulassungsrelevanten Studien für Europa. Das RESIST-Studienprogramm ist eines der größten Studienprogramme, das mit einem antiretroviralen Forschungswirkstoff bei HIV-positiven Patienten durchgeführt wurde, die mit Mehrfachkombinationen antiretroviraler Medikamente vorbehandelt waren.

Im Rahmen des Viramune®-Studienprogramms wird die ArTEN-Studie durchgeführt, in der die Wirksamkeit und Sicherheit von ein- oder zweimal täglich verabreichtem Viramune® im Vergleich zu Atazanavir mit Ritonavir-Boosterung bei bisher nicht mit antiretroviralen Medikamenten behandelten HIV-positiven Patienten geprüft wird.

**Boehringer Ingelheim
Pharma GmbH & Co. KG**
Binger Straße 173
55216 Ingelheim am Rhein
www.boehringer-ingelheim.de



MEDIZIN NEWS

2.500ste Brustkrebs-Patientin in nationale Versorgungsstudie mit einem Aromatasehemmer aufgenommen

Wedel, 06.06.08 - Die Zahl der Teilnehmerinnen an der PACT-Studie (Patient's Anastrozole Compliance to Therapy) zur Therapietreue von postmenopausalen Patientinnen mit frühem Brustkrebs, die für eine Antihormontherapie in Frage kommen, hat sich auf 2.500 erhöht. „Durch diese große Zahl von Teilnehmerinnen haben wir die Möglichkeit, erstmals auf wissenschaftlicher Basis die Frage zu beantworten, wo die Ursachen für einen Mangel an Compliance bei der adjuvanten Antihormontherapie mit einem Aromatasehemmer liegen und in welchem Ausmaß dies das Wiederauftreten von Brustkrebserkrankungen beeinflusst“, so Prof. Dr. Rolf Kreienberg, ärztlicher Direktor der Ulmer Universitätsfrauenklinik und Leiter des von Brustkrebsexperten, Brustkrebs-Selbsthilfegruppen und AstraZeneca entwickelten Projekts.

„Im Gegensatz zu einer rein klinischen Studie mit einem einheitlichen Patientenkollektiv nehmen an PACT sehr unterschiedliche Patientinnen teil, um auf diese Weise die Wirkung der Behandlung unter möglichst lebensnahen Bedingungen zu prüfen“, so Kreienberg. Die PACT-Studie setzt dabei auf eine intensive Zusammenarbeit mit niedergelassenen Gynäkologen und Brustzentren in ganz Deutschland. „Im Mittelpunkt dieser Versorgungsstudie stehen in erster Linie die Lebensqualität der Patientinnen und Kriterien für die richtige Therapieentscheidung“, erläuterte Kreienberg. Die damit einhergehende Verbesserung der Versorgung unter Praxisbedingungen dient nach Auffassung des Ulmer Onkologen nicht allein der einzelnen Patientin, sondern erhöht auch die Effizienz der Mittelverteilung und dient somit dem Gesundheitssystem.

„Knapp 90 Prozent meiner postmenopausalen Patientinnen, die sich für die endokrine Therapie entschieden haben, sind auch bereit, am PACT-Programm teilzunehmen. Sie fühlen sich dadurch noch besser betreut, vor allem die, die zusätzliche Informationen erhalten“, sagte Dr. med. Robert Landthaler, Facharzt für Frauenheilkunde, Krumbach. „Eine enge Arzt-Patientinnenbindung führt erkennbar zu einer höheren Motivation, die Therapieanweisungen zu befolgen“, so Landthaler weiter. Alle Teilnehmerinnen der Studie profitieren von Diagnostik und Therapie nach aktuellem Stand der Wissenschaft.

Insgesamt sollen rund 5.000 Frauen, bei denen nach den Wechseljahren ein Brustkrebs im Frühstadium operiert und gegebenenfalls mit einer Chemo- oder Strahlentherapie behandelt wurde, über einen Zeitraum von maximal fünf Jahren an PACT teilnehmen. Innerhalb des ersten Behandlungsjahres bekommt die Hälfte der Studienteilnehmerinnen zusätzliche Informationen zur Behandlung und zum Umgang mit ihrer Erkrankung. Diese Informationsmaterialien wurden von Experten und Brustkrebspatientinnen, die sich seit vielen Jahren in der Patientenselbsthilfe engagieren, gemeinsam entwickelt. In intensiven Arzt-Patientinnen-Gesprächen werden die Teilnehmerinnen eingehend über die Bedeutung der Therapietreue für die adjuvante antihormonelle Brustkrebstherapie informiert und in die Therapieentscheidung mit einbezogen.

Gegenwärtig beteiligen sich 109 Brustzentren und 930 niedergelassene Gynäkologen und Onkologen an PACT. Unter www.pact-programm.de können sich interessierte Patientinnen näher

über das Programm informieren und prüfen, ob für sie eine Teilnahme in Frage kommt.

Weiterführende Informationen:
PACT

Über maximal fünf Jahre werden zu festgelegten Zeitpunkten (12, 24, 36, 48 und 60 Monate nach Therapiebeginn) Daten zur Therapietreue, zur Wirksamkeit (Krankheitsfreies Überleben und Gesamtüberleben) sowie Verträglichkeit der adjuvanten Antihormontherapie erhoben. Darüber hinaus füllen die Teilnehmerinnen Fragebögen zur Therapietreue, Lebensqualität und Nebenwirkungen aus. Nach Abschluss der Untersuchung wird ausgewertet, ob und wie die Therapietreue das Auftreten von Brustkrebsrückfällen beeinflusst hat und inwieweit die zusätzlichen Informationsmaterialien, die an die Hälfte der Teilnehmerinnen geschickt wurden, eine bessere Therapietreue bewirkt haben. Darüber hinaus werden Zeitpunkt und Grund des Therapieabbruchs erfasst und der Einfluss von Faktoren wie Alter, Ausbildung, Krankheitsmerkmale, Lebensqualität, Patientenzufriedenheit und Nebenwirkungen auf die Therapietreue geprüft. Zudem ermittelt die Studie, ob und in welchem Umfang eine mangelnde Compliance mit einer erhöhten Rezidivrate assoziiert ist (1)

Literatur

1) Hadji P et al. Non-Compliance in der adjuvanten endokrinen Therapie des Mammakarzinoms/Teil 2: Das PACT-Programm - Möglichkeiten zur Compliance-Optimierung in der adjuvanten endokrinen Therapie des Mammakarzinoms mit Anastrozol; *Frauenarzt* 2007; 48; 249-252

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage:
www.astrazeneca.de
www.pact-programm.de



MEDIZIN NEWS

Aufklärungskampagne: Spring into Action - aktiv mit und gegen Asthma Durch Information zu besserer Kontrolle und mehr Lebensqualität

Rund zwei Drittel aller Asthmatiker haben das Gefühl, dass sie durch die chronische Erkrankung der Atemwege nicht in der Lage sind, ihre Lebensziele zu erreichen. Das hat eine Befragung von 1.800 Asthmapatienten in Europa, Asien, Australien und Südamerika ergeben. Darüber hinaus äußerten 87 Prozent der Befragten, dass sie durch Asthma von einer Vielzahl körperlicher Aktivitäten abgehalten werden. 70 Prozent der Betroffenen berichteten von Durchschlafstörungen.

Die Befragung ist Teil der internationalen Aufklärungskampagne 'Spring into Action' - aktiv mit und gegen Asthma. Die Kampagne wurde von der internationalen Dachorganisation für die Primärversorgung von Atemwegserkrankungen (IPCRG) sowie dem Weltverband der Organisationen für Allgemein- und Familienmedizin (Wonca) ins Leben gerufen. 'Spring into Action' soll zu einem besseren Verständnis der Asthma-Erkrankung führen und Patienten so eine wirkungsvollere Kontrolle ihrer Symptome und ein Mehr an Lebensqualität ermöglichen. AstraZeneca, eines der weltweit führenden Unternehmen für innovative Therapien der Atemwegserkrankungen unterstützt 'Spring into Action'.

Die Ergebnisse der Befragung wurden aus Anlass des World Asthma Day veröffentlicht, der in diesem Jahr am 6. Mai begangen wurde. Er steht 2008 unter dem Slogan 'You Can Control Your Asthma' - Du kannst Dein Asthma kontrollieren. Der Welt-Asthma-Tag wurde 1998 von der weltweiten Asthma-Initiative GINA (Global Initiative for Asthma) begründet.

„Forschungen zeigen, dass die mei-

sten Asthmatiker mit der richtigen Behandlung eine gute Asthmakontrolle erreichen und auf diese Weise ein aktives Leben ohne größere Einschränkungen führen können“, sagte Dr. Kai Richter, Vice President Medical, von AstraZeneca Deutschland. „Dafür sind allerdings gründliche Kenntnisse über die Auslöser und Mechanismen der Erkrankung sowie eine konsequente Therapie notwendig“, so Richter weiter.

„Genau dort setzt 'Spring into Action' an“, erläuterte Prof. Dr. med. Carl-Peter Criée, Chefarzt der Fachabteilung Pneumologie, Beatmungsmedizin und Schlaflabor am Evangelischen Krankenhaus Göttingen-Weende, die Intention der Kampagne. „Durch verstärkte Aufklärung über die Ursachen und Mechanismen der Erkrankung, lässt sich eine höhere Therapietreue erreichen, die wiederum eine bessere Kontrolle der Symptomatik gewährleistet und so eine vergleichsweise hohe Lebensqualität ermöglicht.“

Die Hauptgründe für die unzureichende Therapietreue liegen laut der 'Spring into Action'-Befragung darin, dass viele Patienten ihre Erkrankung nicht ernst nehmen und deshalb die regelmäßige Einnahme der Medikamente vernachlässigen (46%). Zudem berichten viele Patienten, dass sie ihre Medizin häufig dann weglassen, wenn es ihnen besser geht (44%). Darüber hinaus halten zwei von drei Patienten ihr Asthma nicht für eine chronische Erkrankung, obwohl ihnen eine Dauertherapie verordnet wurde. Andere häufig genannte Gründe für die unregelmäßige Anwendung der verordneten Medikamente sind, dass die Patienten nicht zu viele Inhalatoren benutzen wollen (23%) oder

die Anwendung schlichtweg vergessen (23%).

Nur 25% der Befragten können die Entzündung der Atemwege als eine der Ursachen von Asthmasymptomen korrekt benennen. Allerdings folgen Patienten, die diesen Zusammenhang kennen, deutlich häufiger den ärztlichen Therapieempfehlungen als solche, die nicht über dieses Wissen verfügen.

„Die Befragung zeigt, dass ein Bedarf an Ärzten besteht, die den Patienten ihre Ängste nehmen, indem sie ihnen einfache Strategien zur Vermeidung eines Asthmaanfalls und zum Verhalten bei einem Asthmaanfall an die Hand geben“, sagte Criée. In diesem Zusammenhang sei auch die Mehrheit der Patienten an Informationen zu den verschiedenen Auslösern, die ihr Asthma verschlimmern können, interessiert. „Deshalb wollen wir mit 'Spring into Action' nicht nur die Patienten, sondern auch die Ärzte erreichen und sie motivieren, durch eine entsprechende Patientenführung den Therapieerfolg zu erhöhen“, so Criée zu den Zielen der Kampagne.

Weitere Informationen finden Sie
www.astrazeneca.com

Hotline für Produktanfragen:
+49-(0)800-2288660



PHARMA NEWS

„Hypoactive Sexual Desire Disorder“ (HSDD)

Vermindertes sexuelles Verlangen bei Frauen: Unwissenheit verhindert die Diagnose des weit verbreiteten Leidens „Hypoactive Sexual Desire Disorder“ (HSDD)

Nach neuen Daten, die auf der Jahrestagung des American College of Obstetricians and Gynaecologists (ACOG) in dieser Woche in New Orleans, USA, vorgestellt wurden, leiden bis zu zehn Prozent der Frauen weltweit unter „Hypo-active Sexual Desire Disorder“ (HSDD) bzw. „vermindertem sexuellen Verlangen“. Bislang sucht nur ein Drittel der Betroffenen Rat und Hilfe bei ihrem Arzt. HSDD ist eine weit verbreitete, aber unterdiagnostizierte gesundheitliche Störung. Sie kann die Lebensqualität von Frauen entscheidend beeinträchtigen und eine starke psychische Belastung mit negativen Auswirkungen auf das Beziehungsleben darstellen.

HSDD ist eine Form der sexuellen Dysfunktion bei Frauen, die im Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders (DSM-IV) der American Psychiatric Association folgendermaßen definiert wird: Ein vermindertes sexuelles Interesse oder Verlangen, wobei sexuelle Gedanken oder Fantasien und sexuelle Ansprechbarkeit ständig oder oft reduziert sind oder ganz fehlen. Die Störung führt zu deutlichem persönlichen Leiden oder zwischenmenschlichen Problemen und ist nicht auf die physiologischen Wirkungen einer Substanz (z. B. eines Medikaments) oder eine Allgemeinerkrankung zurückzuführen.

Die angesehene Sexualgesundheitsexpertin Dr. Sheryl Kingsberg vom Mac-Donald Women's Hospital, Cleveland, USA, kommentierte: „In den Medien und der Gesellschaft insgesamt ist Sexualität zwar ein alltägliches Gesprächsthema, jedoch wird selten über die sexuellen Probleme von Frauen gesprochen. Ein Rückgang des sexuellen Verlangens hat reale und messbare negative Auswirkungen auf die Lebensqualität von Frauen. Die Störung beeinflusst fast jeden Aspekt ihres Lebens und kann zu einer ständigen Belastung werden. Es kann sowohl Patientinnen als auch Ärzten unangenehm sein, über die sexuelle Krankengeschichte einer Frau zu sprechen, aber wir müssen Frauen ermutigen, sich ärztlichen Rat einzuholen, wenn sie darunter leiden, dass sich ihr sexuelles Verlangen vermindert hat. Wir freuen uns, dass wir jetzt unsere Kollegen bei der Diagnose dieser gesundheitlichen Störung unterstützen können, da Boehringer Ingelheim einen Fragebogen entwickelt hat, der es Ärzten ermöglicht, zuverlässig die Frauen zu identifizieren, die unter dieser belastenden Störung leiden.“

Bei der normalen sexuellen Funktion spielen sowohl Neurotransmitter im Gehirn als auch Sexualhormone eine Rolle. Für das sexuelle Ansprechen ist das Gehirn von zentraler Bedeutung. Hormonelle Behandlungen mögen zwar für einige von HSDD betroffene Frauen von Nutzen sein, beispielsweise Frauen, bei denen die Menopause durch Entfernung von Uterus und Ovarien chirurgisch induziert wurde, aber dies ist keinesfalls die Antwort auf die Probleme der vielen Millionen Frauen, die unter HSDD leiden.

Boehringer Ingelheim setzt sich dafür ein, dass die Forschung auf diesem Gebiet vorangetrieben wird. Durch das eigene Studienprogramm mit dem Namen Bouquet® trägt das Unternehmen dazu bei, dass diese Indikation mit bisher nicht erfülltem medizinischem Bedarf weiter erforscht wird. Das Bouquet®-Studienprogramm umfasst sieben Phase-III-Studien, in denen der nicht hormonelle Wirkstoff Flibanserin als ein potenzielles, einmal täglich einzunehmendes Medikament für prämenopausale Frauen mit HSDD untersucht wird.

„Flibanserin wird zurzeit hinsichtlich seines Potentials untersucht, den Frauen zu helfen, die unter HSDD leiden. In meiner täglichen Praxis habe ich viele Frauen mit dieser Erkrankung kennen gelernt, die nach Hilfe suchen und für die Flibanserin neue Hoffnung bedeuten könnte“, erklärte Hauptstudienleiter Dr. Evan Goldfischer, Research Director, Hudson Valley Urology, P.C.; Poughkeepsie, New York, USA. „Boehringer Ingelheim geht mit seinem Einsatz in der Erforschung neuer möglicher Behandlungsoptionen wie Flibanserin mit gutem Beispiel voran. Ich bin zuversichtlich, dass dieses Engagement einen echten Durchbruch bei dieser gesundheitlichen Störung, über die selten gesprochen wird, bringt.“

Die Ergebnisse der Bouquet®-Studien werden Ende 2008 / Anfang 2009 zur Verfügung stehen. Sie werden einen entscheidenden Beitrag zum tieferen Verständnis dieser belastenden Störung leisten und können den vielen Millionen Frauen und ihren Partnern, die von HSDD betroffen sind, Hoffnung bringen.



PHARMA NEWS

Die Bouquet®-Studien

Das Bouquet® - Studienprogramm von Boehringer Ingelheim umfasst mehrere klinische Studien der Phase III, die Flibanserin zur Behandlung von prämenopausalen Frauen mit HSDD („Hypoactive Sexual Desire Disorder“ oder „Sexuelle Störung mit vermindertem Verlangen“) untersuchen. Dieses anerkannte gesundheitliche Leiden ist durch ein vermindertes sexuelles Verlangen gekennzeichnet. Zusammen sollen die Bouquet®-Studien die Wirksamkeit und Sicherheit von Flibanserin nachweisen und die behördliche Zulassung des Wirkstoffs zur Behandlung dieser verbreiteten und belastenden Störung unterstützen.

Die Bouquet®-Studien umfassen die sieben Studien ROSE™, DAHLIA®, VIOLET®, DAISY®, ORCHID®, SUNFLOWER® und MAGNOLIA® und werden von Boehringer Ingelheim in Nordamerika und Europa durchgeführt. Mehr als 5.000 prämenopausale Frauen nehmen daran teil. Die Studien sollen Ende 2008 / Anfang 2009 abgeschlossen sein.

Die Endpunkte der Studien basieren auf den Empfehlungen der US-amerikanischen Arzneimittelbehörde FDA und umfassen Messungen der Steigerungen des sexuellen Verlangens, der Rückgänge der psychischen Belastung durch das verminderte Verlangen sowie der Anzahl der „zufrieden stellenden sexuellen Ereignisse“. Diese Studien werden ein umfassenderes Verständnis dafür bieten, wie Flibanserin bei Frauen, die unter vermindertem sexuellem Verlangen leiden, helfen kann.

Flibanserin

ist ein sich in der Entwicklung befindlicher nichthormoneller Wirkstoff, dessen Potenzial als einmal täglich einzunehmende Therapie bei prämenopausalen Frauen mit HSDD („Hypoactive Sexual Desire Disorder“) geprüft wird. Die Substanz wirkt als ein 5-HT_{1A}-Serotoninrezeptoragonist und 5-HT_{2A}-Serotoninrezeptorantagonist auf das zentrale Nervensystem. Zurzeit werden weitere Forschungen durchgeführt, um zusätzliche Einblicke in den spezifischen Wirkmechanismus von Flibanserin zu erhalten.

**Boehringer Ingelheim
Pharma GmbH & Co. KG**
Binger Straße 173
55216 Ingelheim am Rhein
www.boehringer-ingelheim.de

Schmerz- und Fiebertmittel mit dem Wirkstoff Paracetamol verschreibungspflichtig

Ab dem 1. April 2009 werden Schmerz- und Fiebertmittel mit dem Wirkstoff Paracetamol verschreibungspflichtig, wenn in einer Packung mehr als 10 Gramm Paracetamol enthalten sind. Dieser neuen Regelung hat der Bundesrat zugestimmt. "Richtig angewendet ist Paracetamol ein empfehlenswertes Schmerz- und Fiebertmittel und auch für Kinder weiterhin geeignet. Die Höchstdosis darf aber nicht überschritten werden. Um Nebenwirkungen zu vermeiden, sollten Patienten die Beratungsangebote der Apotheken noch

besser nutzen als bisher", sagt Prof. Dr. Martin Schulz, Geschäftsführer Arzneimittel der ABDA - Bundesvereinigung Deutscher Apothekerverbände.

Leberschäden sind möglich, wenn ein gesunder Erwachsener einmalig mehr als 10 bis 12 Gramm oder über einen längeren Zeitraum mehr als 7,5 Gramm Paracetamol täglich einnimmt. Diese Grenzwerte sind bei Kindern geringer. Zudem ist Paracetamol in einigen Kombinationsmedikamenten enthalten, es kann dadurch zu unbeabsichtigten Überdosierungen kommen. Grundsätzlich sollten Schmerzmittel ohne ärztliche Verordnung nicht länger als drei Tage hintereinander und nicht häufiger als an zehn Tagen pro Monat eingenommen werden. Alle Schmerzmittel unterliegen aus Gründen des Verbraucherschutzes der Apotheken- oder Verschreibungspflicht. Außerdem wurden aus Sicherheitsgründen die offiziellen Dosierungsempfehlungen für Paracetamol vor kurzem nach unten korrigiert. Schulz: "Patienten sollten sich vor allem bezüglich der richtigen alters- bzw. körperegewichtsabhängigen Dosis in der Apotheke informieren."

**ABDA Bundesvgg.
Dt. Apothekerverbände**
Tel.: 030 40004-134
Fax: 030 40004-133
www.abda.de



PHARMA NEWS

Quintiles belegt Platz eins in gesamteuropäischer Prüfarzt-Studie

Weltweit führendes Pharmadienleistungsunternehmen erhielt höchste Wertung in der Gesamtzufriedenheit

Quintiles Transnational Corp. gab heute bekannt, dass eine unabhängig geführte Untersuchung von klinischen Prüfarztstellen in ganz Europa Quintiles in der Gesamtzufriedenheit auf Platz eins führt. Quintiles belegte auch bei mehreren anderen Indikatoren der Bereitschaft des Prüfarztes, mit dem weltweit führenden pharmazeutischen Dienstleistungsanbieter zu arbeiten, den ersten Rang.

Vierundachtzig Prozent der Stellen zeigten an, dass sie mit ihrer Beziehung zu Quintiles zufrieden oder äusserst zufrieden waren.

In der Blindstudie, von Dritten durchgeführt, wurden über 300 europäische, klinische Prüfarzte in 18 Ländern gebeten, ihre Beziehungen zu und Erfahrungen mit klinischen Forschungsorganisationen (Clinical Research Organizations - CROs) zu bewerten.

Prüfarzte werben Patienten und sammeln Daten für CROs und deren pharmazeutische und Biotechnologie-Sponsoren in Studien, die Arzneimittel auf ihre Sicherheit und Wirksamkeit prüfen. Quintiles und acht weitere CROs wurden von den Prüfarzt-Stellen nach 15 Merkmalen bewertet, einschliesslich Gesamtzufriedenheit, Beziehungsbildung und Mittelbereitstellung für Projekte, inklusive Mitarbeiterzeit.

Kliniken wurden gebeten, einen Prozentsatz ihrer Ressourcen, --wie z. B. aufgewendete Zeit für Patientenwerbung -- die sie auf klinische Studien mit jeder CRO verwendet hatten, zu bestimmen. Quintiles wurden der Befragung zufolge 38 % der Ressourcen von den Stellen zugeteilt, dem nächsten Mitbewerber nur 13 %. In Bezug auf erwartete Mittelzuteilung in der Zukunft planen die Kliniken auch weiterhin zusätzliche Mittel den Projekten von Quintiles zu geben, in einem Verhältnis von 3:1 gegenüber anderen CROs.

"Die Zuteilung von Mitteln ist eine wichtige Messgrösse, da sie uns sagt, wo Stellen eher bereit sind, ihre begrenzte Zeit und Bemühungen einzusetzen", sagte Jones. "Diese Ergebnisse zeigen, dass Kliniken den Eindruck haben, dass sie in der Arbeit mit Quintiles für ihre Investitionen mehr Rendite zurückbekommen."

Die Beziehungsmessung basierte auf der Frage: "Welcher Anbieter bemüht sich am meisten, eine Beziehung mit Ihnen/Ihrer Klinik zu entwickeln?" Quintiles wurde von 49 % der Antwortenden genannt. Der nächste Mitbewerber wurde nur von 10 % genannt.

Ein unabhängiges Forschungsunternehmen interviewte 308 Prüfarzte in ganz Europa von Januar bis Februar 2008. Prüfarzte bewerteten nur solche CROs, mit denen sie in den letzten 18 Monaten gearbeitet hatten. Antwortende hatten im Durchschnitt 13 Jahre

Erfahrung in klinischer Forschung und Kliniken führten während der letzten 18 Monate durchschnittlich 11 Studien durch.

Quelldaten erhalten Sie unter www.quintiles.com/results.

Informationen zu Quintiles
Website: <http://www.quintiles.com>
<http://www.quintiles.com/results>
Originaltext: Quintiles Transnational Corp.

Greg Connors, Anlegerpflege,
+1-919-998-2000,
invest@quintiles.com



PHARMA NEWS

Klinische Forscher stellten viel versprechende Ergebnisse zum oralen Wirkstoff VX-770 vor

Klinische Forscher stellten viel versprechende Ergebnisse zum oralen Wirkstoff VX-770 vor, der auf ein fehl gebildetes Protein abzielt, das Mukoviszidose hervorruft

Auf der 31. Jahrestagung der European Cystic Fibrosis Society (Europäische Mukoviszidosegesellschaft EFCS) in der tschechischen Hauptstadt Prag legten Forscher die Zwischenergebnisse der ersten klinischen Studie zum oralen Wirkstoff VX-770 für Mukoviszidosepatienten vor. Die Zwischenergebnisse deuteten darauf hin, dass die 14-tägige orale Verabreichung von VX-770, einem in der Untersuchungsphase befindlichen CF-Potentiator, eine Verbesserung der Lungenfunktion sowie eine bessere Funktion des CFTR-Proteins (Cystic Fibrosis Transmembrane Conductance Regulator) zur Folge hatte. Diese wurden anhand von Veränderungen des Chloridspiegels im Blut sowie der nasalen Potenzialdifferenz gemessen. Die Daten wurden von Dr. Frank Accurso, dem Direktor des Cystic Fibrosis Center und Professor für Pädiatrie an der School of Medicine der University of Colorado/USA, in einem mündlichen Vortrag auf der ECFS-Tagung präsentiert.

"Obwohl dies noch frühe Daten sind, ist es beispiellos, dass sich ein oraler Wirkstoff für die Behandlung der Mukoviszidose auf so deutliche Weise auf mehrere Aktivitätsmerkmale der Krankheit auswirkt. Wir haben bei den Patienten, die die höchste Dosierung erhielten, im Durchschnitt eine 10-prozentige Verbesserung der Lungenfunktion festgestellt verglichen mit keinen beobachteten Verbesserungen bei Patienten, die ein Placebo erhielten", er-

läuterte Dr. Accurso. "Diese Daten legen nahe, dass VX-770 in der Lage sein könnte, eine verbesserte Lungenfunktion herbeizuführen, indem es auf eine zugrunde liegende Mutation abzielt, die die Krankheit hervorruft. Es wird angenommen, dass fehlerhaft funktionierendes oder nicht vorhandenes CFTR zu dem unausgeglichene Verhältnis von Flüssigkeiten und Salz in den Atemwegen der CF-Patienten führt. Diese Ergebnisse sind frühe klinische Daten einer Untergruppe von Patienten mit fehlerhaft funktionierendem CFTR, stellen aber einen bedeutenden Konzeptbeweis dar. Wir hoffen, die längerfristige Verträglichkeit und Wirksamkeit von VX-770 nach weiteren Studien positiv beurteilen zu können."

Der Präsident und Vorstandsvorsitzende der Cystic Fibrosis Foundation Dr. Robert J. Beall betonte auf der Jahrestagung die positiven Zwischenergebnisse: "Bereits vor zehn Jahren hielt die Cystic Fibrosis Foundation den Ansatz von Vertex, bei der Behandlung von Mukoviszidose direkt auf die CFTR-Funktion den zugrunde liegenden Mechanismus der Krankheit abzielen, für eine wertvolle Chance, um den Verlauf der Mukoviszidose in einem bedeutungsvollen Ausmaß zu ändern. Wir sind von diesen frühen Daten für VX-770 sehr ermutigt, da die Ergebnisse einen bedeutenden Fortschritt für das Verstehen des Potenzials neuer Behandlungsansätze darstellen und den weltweit über 70.000 Mukoviszidosepatienten zugute kommen."

Zusammenfassung der Zwischenauswertung: Die Ergebnisse, die in diesem Jahr erstmals auf einer

medizinischen Konferenz bekannt gegeben wurden, stammen von 20 Patienten mit einer G551D-Mutation des CFTR-Proteins. Diese erhielten im Rahmen einer randomisierten, 2-phasigen Crossover-Blindstudie über einen Zeitraum von 14 Tagen zusätzlich zu ihren normalen Therapien entweder VX-770 oder ein Placebo. Vier Probanden bekamen das Placebo während der beiden 14-tägigen Verabreichungsphasen. Acht Probanden erhielten zweimal täglich 25 mg VX-770 während einer Phase und 75 mg während der anderen. Die weiteren acht Probanden erhielten zweimal täglich 75 mg VX-770 während einer Phase und 150 mg, die höchste Dosierung dieser Studie, während der anderen Phase. Vor jeder Verabreichungsphase lag eine einwöchige Auswaschperiode.

Sicherheit: Während der 14-tägigen Studie erschien VX-770 als gut verträglich. Die beobachteten Nebenwirkungen der VX-770- und Placebobehandlungen fielen ähnlich aus. Zwei ernsthafte unerwünschte Ereignisse wurden bei einem Patienten beobachtet standen jedoch nicht in Verbindung mit VX-770.

Lungenfunktion: In der Phase-2a-Studie wurde die Lungenfunktion der Patienten mittels FEV(1) beurteilt, einem gängigen Testverfahren, das die Luftmenge misst, die innerhalb einer Sekunde ausgeatmet werden kann. FEV(1) ist der Lungenfunktionstest, der am häufigsten zur Beobachtung des Fortschreitens von Atemwegserkrankungen bei Mukoviszidosepatienten eingesetzt wird. Mukoviszidosepatienten erleben laut FEV(1)-Messung typischerweise einen jährlichen Rückgang ihrer Lun-



PHARMA NEWS

genfunktion von 10,1 Prozent bzw. 0,22 l auf (p kleiner als 0,008). Im Gegensatz dazu zeigten die mit einem Placebo behandelten Patienten nach FEV(1) während der 14 Tage einen leichten Rückgang (weniger als 1 Prozent bzw. 0,03 l).

Schweißchlorid: Erhöhte Chloridkonzentrationen im Schweiß sind ein Diagnosemerkmal, das bei allen Mukoviszidosepatienten auftritt und direkt auf die fehlerhafte CFTR-Aktivität in den Epithelzellen der Ausführungsgänge der Schweißdrüsen zurückzuführen ist. Die Chloridmenge im Schweiß wird mittels eines gängigen Hauttests festgestellt. Patienten mit Mukoviszidose weisen typischerweise Chloridkonzentrationen von über 60 mmol/l auf während ein Wert von 40 mmol/l normal ist. Bei Patienten, die in der Phase 2a-Studie die höchste Dosis von VX-770 erhielten (150 mg zweimal täglich), sank der Chloridgehalt im Schweiß während der 14-tägigen Verabreichungsperiode von einem Ausgangsmittelwert von 95,5 mmol/l auf 53,2 mmol/l (p kleiner als 0,0001). Sechs der acht Patienten in der 150-mg-Dosierungsgruppe konnten ihre Chloridkonzentration im Schweiß auf weniger als 60 mmol/l verringern. Bei den Probanden, die ein Placebo erhielten, war keine Veränderung der Chloridkonzentration im Schweiß feststellbar.

Nasale Potenzialdifferenz (NPD): Die Nasale Potenzialdifferenz liefert Erkenntnisse über verschiedene Aspekte der Aktivität des Ionenkanals, wobei Spannungsunterschiede im nasalen Epithel gemessen werden. Die Nasale Potenzialdifferenz wird als eine direkte Kennzahl für die CFTR-Aktivität und Bewegung von Chloridionen in den Epi-

thelzellen der oberen Atemwege verwendet. NPD-Messungen bei Mukoviszidosepatienten zeigen typischerweise eine sehr geringe Sekretion von Chloridionen im Nasengang. Nach 14 Verabreichungstagen zeigten die Patienten, welche die höchste VX-770-Dosis erhalten hatten (150 mg zweimal täglich), eine bedeutende mittlere Änderung von -5,4 mV (p = 0,01) gegenüber dem Ausgangswert der mittels NPD festgestellten Chloridionensekretion. Im Gegensatz dazu wurde in der Placebogruppe eine mittlere Änderung von -1,74 mV beobachtet.

Zur klinischen Phase-2a-Studie:

Die veröffentlichten Ergebnisse stammen aus einer Zwischenauswertung des ersten Teils einer laufenden klinischen Phase-2a-Studie zur Beurteilung der Verträglichkeit und der pharmakokinetischen Eigenschaften von VX-770 sowie zur Untersuchung der Auswirkung von VX-770 auf klinische Kennzahlen der Lungenfunktion und CFTR-Aktivität bei Patienten, die das 18. Lebensjahr vollendet haben und die G551D-Mutation aufweisen. Im ersten Teil der Studie erhielten 20 Probanden mit der G551D-Mutation im CFTR über 14 Tage hinweg entweder VX-770 oder ein Placebo zusätzlich zu ihren normalen Therapien im Rahmen des placebo-kontrollierten und randomisierten Crossover-Konzepts der Studie. Auf Grundlage der Zwischenergebnisse wird Vertex mit Teil 2 der Studie fortfahren, bei dem ca. 18 Patienten über 28 Tage hinweg VX-770 oder ein Placebo verabreicht bekommen. In der Studie wird VX-770 als orale Therapie angewendet.

Zu Mukoviszidose und VX-770:

Weltweit sind ca. 70.000 Menschen von Mukoviszidose betroffen. Mukoviszidose oder zystische Fibrose (CF) wird von einer genetischen Mutation verursacht, bei der ein fehlerhaft funktionierendes oder fehlendes CFTR-Protein ein unausgeglichenes Verhältnis von Salz und Wasser auf Zelloberflächen zur Folge hat. Dieses Missverhältnis in der Lungenflüssigkeit verursacht Schleimblockaden, Infektionen und Entzündungen. Diese gehören zu den Erkennungsmerkmalen der Mukoviszidose, auf die ein Großteil der Fälle von Morbidität und Mortalität im Zusammenhang mit der Krankheit zurückzuführen ist. Derzeitige Behandlungen von Mukoviszidose zielen auf die Symptome, die von dem unausgegliehenen Salz-Wasser-Verhältnis hervorgerufen werden. Da die übliche aggressive Behandlung eine langfristige Verbesserung der Symptome mit sich brachte, liegt die mittlere Lebenserwartung der Patienten gegenwärtig bei 37 Jahren.

VX-770, ein im Untersuchungsstadium befindlicher oraler Potentiator, soll helfen, das Verhältnis von Salz und Wasser wieder auszugleichen, indem er sich direkt auf das fehlerhaft funktionierende CFTR-Protein auswirkt. Die klinische Entwicklung des VX-770 konzentriert sich momentan auf eine Untergruppe von Mukoviszidosepatienten, bei denen eine bestimmte CFTR-Mutationsform vorliegt, die als G551D bekannt ist. Zu dieser Gruppe gehören ca. vier Prozent der Mukoviszidosepatienten in den USA. Außerdem plant Vertex, VX-770 bei Patienten mit anderen Mutationen einzusetzen, die auch zu einer Funktionsstörung des CFTR auf der Zellober-



PHARMA NEWS

fläche führen. VX-770 wurde aufgrund der erfolgreichen Forschungszusammenarbeit mit Cystic Fibrosis Foundation Therapeutics, Inc. (CFFT) in die präklinische Entwicklungsstufe befördert. CFFT stützte sich auf unternehmenseigene Ionenkanalstudien des Vertex-Forschungslabors in San Diego/USA.

Über Vertex:

Vertex Pharmaceuticals Incorporated ist ein globales Biotech-Unternehmen,

das sich auf die Entdeckung und Entwicklung bahnbrechender kleinmolekularer Wirkstoffe zur Behandlung ernsthafter Krankheiten konzentriert. Das Unternehmen verfolgt eine Strategie, nach der es seine Produkte sowohl unabhängig als auch in Zusammenarbeit mit führenden Pharmakonzernen kommerzialisiert. Das Portfolio der Entwicklungsprodukte von Vertex deckt neben Mukoviszidose Viruserkrankungen, Entzündungskrankheiten, Autoimmunkrankheiten, Krebs und Schmerzen ab. Vertex entwickelte gemeinsam mit

GlaxoSmithKline den HIV-Proteaseinhibitor Lexiva (Lexiva ist eine eingetragene Marke der Unternehmensgruppe GlaxoSmithKline).

Weiter Informationen finden Sie auch unter: www.vrtx.com

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:

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

Inhaber: Klaus Lenser

Chefredakteur: Klaus Lenser

Redaktion:

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

Layout: Petya Kostova

Redaktionsbüros im Ausland:

Australien:

Jürgen Corleis
Abbotsford, NSW 2046
E-Mail: jcorleis@optusnet.com.au
Tel.: 0 06 12/47 57/18 73

Japan:

Edwin Karmiol
Tokyo 107 0052
Tel./Fax: 0 08 13/34 78 78 43
E-Mail: namikok@twics.com

Erscheinungsort: 48143 Münster

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

Abonnement:

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



PHARMA NEWS

Evaluation macht den Erfolg erst transparent Integrierte Versorgung von psychisch Kranken

Integrierte Versorgung (IV) wird von Psychiatern als eine wichtige Perspektive für die zukünftige Versorgung angesehen. Allerdings ist die Psychiatrie mit nur 78 von über 5000 Verträgen in der Integrierten Versorgung deutlich unterrepräsentiert. Gleichzeitig endet dieses Jahr die Förderung von IV-Modellen, wie sie mit dem GKV-Modernisierungsgesetz von 2003 eingeführt wurde. Vor diesem Hintergrund läuft die Psychiatrie Gefahr, die Chancen der Integrierten Versorgung zu verpassen. AstraZeneca engagiert sich deshalb verstärkt in diesem Bereich. Auf einer Fortbildungsveranstaltung zum Thema Integrierte Versorgung in Berlin hatten interessierte Psychiater Gelegenheit sich über die Möglichkeiten und Rahmenbedingungen Integrierter Versorgung auszutauschen. Im Mittelpunkt stand dabei die Evaluation von IV-Projekten. Erläutert wurde u. a. ein Evaluationsmodell, das zur Bewertung von Projekten zur Integrierten Versorgung herangezogen werden kann. Diese Kriterien sind ab sofort in einer Broschüre von AstraZeneca erhältlich.

Integrierte Versorgung in der Psychiatrie

Psychisch kranke Patienten haben ein hohes Risiko chronischer oder rezidivierender Krankheitsverläufe und durchlaufen während der Therapie alle Versorgungssektoren. Gleichzeitig wirkt sich eine intensive Betreuung der Patienten positiv auf den Therapieerfolg aus. "Psychische Erkrankungen sind deshalb für die Integrierte Versorgung geradezu prädestiniert", betonte Professor Jürgen Fritze, gesundheitspolitischer Sprecher der Deutschen Gesellschaft für Psychiatrie, Psychotherapie und

Nervenheilkunde (DGPPN). "In Modellen zur Integrierten Versorgung können Probleme in der Behandlung psychisch Kranker, wie z. B. die Compliance bzw. Non-Compliance vieler Patienten und sehr hohe Dropout-Raten nach Klinikentlassung, gezielt angegangen werden."

Steigerung von Qualität und Effizienz

Auch aus Sicht der Krankenkassen bietet die Integrierte Versorgung interessante Möglichkeiten. "Für Krankenkassen ist es allerdings wichtig, schon vor Vertragsabschluss möglichst gut abschätzen zu können, ob die in IV-Modellen vorgeschlagenen Versorgungsstrukturen wirklich das Potential haben, die Versorgung zu verbessern bzw. die Effizienz zu steigern", erklärte Roland Dieckmann, Gesundheitsökonom und Referent des Vorstandes der DAK Hamburg. Damit ist allerdings nicht nur die reine Kostenersparnis gemeint. Denn auch die Ausweitung der Leistung bei gleicher Qualität und gleicher Vergütung sowie eine Ausweitung der Leistung bei gesteigerter Qualität und höherer Vergütung bedeuten eine Effizienzsteigerung.

"In der Ausgestaltung der IV-Verträge sind uns insbesondere eine leitlinienkonforme Therapie, einheitlich definierte Behandlungsabläufe bei stationären und ambulanten Leistungserbringern sowie eine schnellere Diagnostik und Behandlungseinleitung wichtig. Bei psychisch kranken Patienten spielen außerdem eine lückenlose Versorgungskette zur Compliance-Förderung und eine möglichst große Behandlungskontinui-

tät eine wichtige Rolle", so Dieckmann weiter.

Evaluation nicht nur der medizinischen Parameter

Um den Erfolg von IV-Modellen zu dokumentieren und verschiedene Modelle vergleichbar zu machen, ist eine entsprechende Evaluation notwendig. Dabei geht es um eine Bewertung des gesamten Behandlungskonzepts, das in einem entsprechenden Vertrag zur Integrierten Versorgung geregelt ist. "Die Evaluation muss die Information bereitstellen, die den Vertragsparteien die Entscheidung über Abschluss und Verlängerung eines Vertrags erlaubt", erklärte Professor Bernt-Peter Robra, Otto-von-Guericke-Universität, Institut für Sozialmedizin, Magdeburg. "Neben klinischen und ökonomischen Effektgrößen sollten dabei auch prozessbezogene sowie strukturelle und mitarbeiterbezogene Daten ausgewertet werden."

Bisher liegen keine verbindlichen Kriterien zur Evaluation von IV-Projekten vor. Auf Initiative von AstraZeneca hat nun ein Expertengremium um Professor Fritze und Professor Robra am Beispiel psychotischer Erkrankungen Empfehlungen zur Evaluation integrierter Versorgungsmodelle zusammengetragen.

Die Broschüre steht im Internet unter <http://www.seroquel.de/Aktuelles/News/> zum Download bereit.

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

NEUN *sight*

Magazin für **Wirtschaftspsychologie und Management**



DENKEN & HANDELN

Colin Camerer:
Zwischen Impuls und Ratio



MANAGEMENT & FÜHREN

Daimler:
Vorwärts, es geht zurück

MÄRKTE & MARKEN

Neuromarketing:
Die Macht der Marke

DENKEN & HANDELN

Klimawandel:
Reisen wird anders

Die Psychologie der Macht

JETZT ABONNIEREN UNTER

www.neunsight.de