ERNÄHRUNGSMEDIZIN-AKTUELL

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+THERME EUROPA

BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Achim Schwekendiek auf den Spuren der Wahrheit im Schlosshotel Münchhausen in Aerzen

DER GENIESSER TIPP

„Gesunde Genießerküche“ von Armin Roßmeier

DER BESONDERE TIPP

TU FELIX AUSTRIA
Region Loiret und im Tal der Loire
Chicago
Ananda in the Himalayas
Thailand und Bangkok
„Jenseits aller Erwartungen“
Kurz notiert

NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN

Die sächsischen Staatsbäder

ERNÄRUNGSMEDIZIN

PHARMA NEWS

MEDIZIN NEWS

Ziegenquarkcrème mit Erdbeeren von Achim Schwekendiek aus dem Schlosshotel Münchhausen

7/8-2008
26. JAHRGANG
ISSN 0177-3941
H 54575

EDITORIAL

Liebe Gour-med-Leser,

Wo war dieser Sommer? Abgesehen von ein paar wenigen Tagen an denen die Sonne schien hat das Wetter uns nicht gerade hochsommerliche Wochen beschert. Zeit und ein Grund mehr sich den kleinen und großen Genüssen zuzuwenden. Ein großer Genuss ist es auf jeden Fall sich im Schlosshotel Münchhausen verwöhnen zu lassen.

Dieses um 1570 erbaute Schloss , seit 2004 Hotel mit Gourmet(d) Restaurant, ist ein Refugium in dem der Gast sich verwöhnen lassen kann, ganz wie es sein soll. Der Küchenchef Achim Schwekendiek ist Feinschmeckern seit langem als einer der Spitzenköche Deutschlands bekannt. Adliger Genuss und fürstliches Ambiente inbegriffen.

Armin Roßmeier, unser TV Star, verwöhnt Sie in dieser Ausgabe mit fruchtigen Verführungen in abwechslungsreichen Variationen, probieren Sie es selber aus. Sie werden sehen es schmeckt köstlich.

Den passenden Wein finden Sie diesmal auf unserer „Tour de Vin“ und wer mehr über Wein wissen möchte bittet seine Gäste zu einem ganz privaten Weinseminar.

Nach dem Motto: Essig wie ein Bettler, Öl wie ein Krösus serviert der Karnerhof in Kärnten (Österreich) seinen Gästen den Salat. Unsere Mitarbeiterin Anne Wantia war begeistert von dem Rezept. Wer hat nicht schon mal davon geschwärmt Reisen in das Tal der Loire zu machen, fahren Sie mit uns in die schönsten Städte und geniessen Sie dieses herrliche Eckchen Frankreich.

Amerika du hast es besser, möchte man als Chicago Besucher gerne sagen. In der Tat Chicago hat sich zur Genuss-Metropole im Norden der USA entwickelt - nicht nur aber auch - das Restaurant SIXTEEN im neuen Trump Tower bestätigt diesen Eindruck.

Wem Chicago nicht weit genug ist dem wollen wir die Welt der Thailändischen Mythen und die Besonderheiten der Küche vorstellen. Reisen Sie mit uns nach Bangkok und lassen Sie sich faszinieren.

Bücherwurm Horst-Dieter Ebert empfiehlt Ihnen wieder Lesenswertes und weniger Lesenswertes.

Viel Spaß auch mit unseren „Kurz Notiert“ Tipps die hoffentlich eine Empfehlung für Sie sind.

Neues aus dem Bereich der Medizin und der Pharma Industrie ist für uns, wie immer, journalistische Pflicht.

Verehrte Leser, für uns ist es Pflicht und Wunsch zugleich Sie immer über die neueste Entwicklung der besten Restaurants und Hotels und die schönsten Reiseziele zu informieren. Helfen Sie uns.

Haben Sie Restaurant Tipps oder in Restaurants und Hotels weniger gute Erfahrungen gemacht? Schreiben sie uns wir greifen gerne Ihre Empfehlungen und Ideen auf und berichten darüber. Unsere E-Mail: gour-med@gour-med.de

Eine schöne Nachurlaubszeit mit guten Erinnerungen an den Urlaub und eine genussvolle Zukunft wünscht Ihnen

Ihr

Klaus Lenser Herausgeber

Und nicht vergessen alles wird gar

INHALT

4 **Besonders Empfehlenswert**

Achim Schwekendiek auf den Spuren der Wahrheit im Schlosshotel Münchhausen in Aerzen

10 **Geniesser-Wein-Tipp**

Tour de Vin an der Loire
Wein Degustation ganz privat!

12 **Geniesser-Tipp von Armin Rossmeier**

„Gesunde Genießerküche"

14 **Der besondere Tipp**

TU FELIX AUSTRIA - 4 Sterne Hotel Karnerhof
Charmante Städte in der Region Loiret und im Tal der Loire
Chicago, die Touristen Attraktion im Norden der USA
Ananda in the Himalayas
Thailand und die Metropole Bangkok
„Jenseits aller Erwartungen"
Kurz notiert

43 **Buch-tipps**

Bücher zum Selberlesen und Verschenken

46 **Neues aus Kur- und Heilbädern**

Neue Zahlen zeigen: die Kur als Kür für mehr Lebensqualität
Die sächsischen Staatsbäder auf der Überholspur.

53 **Ernärungsmedizin Aktuell**

Brainfood Omega-3-Fettsäuren

55 **Medizin-News**

Beginnen Gesundheit und Krankheit wirklich im Kopf?
Weniger als 15 Prozent aller Asthmatiker gegen Pneumokokken geimpft
Neues Servicematerial zur HPV-Impfung für Mädchen und für Mütter

58 **Pharma-News**

Überzeugend, aber sanft bei Kopflausbefall: NYDA®L jetzt auf Kassenrezept
PRISMA-Studie belegt: Grippe-Impfung reduziert Mortalität und Komplikationen bei Diabetikern um über 50 Prozent

58 **Impressum**

Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete Restaurants und Hotels

Achim Schwekendiek
Küchen Chef

ACHIM SCHWEKENDIEK
AUF DEN SPUREN DER WAHRHEIT IM SCHLOSSHOTEL MÜNCHHAUSEN IN AERZEN

Schlosshotel Müchhausen mitten im Grünen

Stilvolles Ambiente im Gourmetrestaurant

Anne Wantia
Klaus Lenser

Der Name Münchhausen steht ja in einer ganz besonderen Tradition. Karsten Wierig, der Direktor des im Jahr 2004 eröffneten Schlosshotels Münchhausen, versichert uns aber, dass der Zweig, derer von Münchhausen, die dieses Schloss (Schwöbber) seiner Zeit – um 1570 – erbauten, absolut ehrliche Adelsleute, zwar verwandt mit dem Lügenbaron, aber der Wahrheit verpflichtet waren.

Wir versichern Ihnen, dass dieses glaubhaft von Karsten Wierig erklärt wurde. Und nur so konnte es gelingen, dass innerhalb kürzester Zeit das Schlosshotel, in 5 Sterne Qualität, zu einem der Top Häuser in Deutschland geworden ist nicht zuletzt wegen des Gourmet Kochs Achim Schwekendiek.

Achim Schwekendiek ist einer der wenigen Sterne Köche die bevorzugt regionale Produkte verarbeiten. Süsswasserfische bezieht er aus einer nahen, EU zertifizierten, Zuchtanlage. Fleisch von umliegenden Bauern des Lipper- und Weserberglandes.

Luxus -Doppelzimmer

Nach seiner Kochausbildung arbeitete Achim Schwekendiek bei den Besten der Zunft. Heinz Winkler, Helmut Ammann, und weitere berühmte Gourmettempel gehörten zu seinen Stationen. Bevor ihn Dirktor Karsten Wierig ins Schlosshotel Münchhausen holte war Achim Schwekendiek Küchenchef im Hotel Hohenhaus. Der Küchenchef, der in Nachbarschaft des Schlosshotels aufwuchs, ist ein Verfechter der aromenbetonten Zubereitung. Nichts wird verfälscht, jede individuelle Geschmacksrichtung wird hervorgehoben und mit begleitenden Aromen anderer Produkte verfeinert.

So erhält jeder Gang des Menus eine ganz persönliche Note und eine Geschmacksvielfalt die den Connaisseur begeistert.

Uns servierte Achim Schwekendiek ein Menu das von großem Können und erstklassiger Harmonie geprägt war . Schon der Auftakt, confierte Aubergine mit Loup de Mer und Kaisergranat war ein Erlebnis.

Der St.Peters Fisch mit einem raffinierten Aprikosen –Couscous und Verveine war auf den Punkt genau gegart und sehr gut mit den Beilagen abgestimmt.

Dem Fleischgang, bestehen aus Challans-Entenbrust mit Gänseleberravioli und Rauchmandelpüree, konnte man anmerken das Ente eines der Lieblingsprodukte ist die Achim Schwekendiek verarbeitet. Perfekter lässt sich eine Entenbrust nicht zubereiten. Es passt auch zu der individuellen Art des Hauses das Maitré, Oliver Fabris, zum Apéritif keinen Champagner aus der Massenproduktion serviert, der Champagner von Marc Herbrart ist ein wahrlich köstliches Getränk.

Für Sie, liebe Leser, die mit einem Besuch des Schlosshotels Münchhausen noch etwas warten müssen, haben wir natürlich wie immer Rezepte von Achim Schwekendiek zum Nachkochen mit gebracht.

Der Service entspricht der Philosophie des Gourmet Restaurants im Schlosshotel Münchhausen, leise, freundlich aber immer wenn nötig zur Stelle.

Golf 18 Loch-Anlage direkt neben dem Schloss

Besonders Empfehlenswert

Karsten Wierig,
Direktor

Die Weinkarte, zusammen gestellt von Maitré Fabris, ist sehr gut sortiert und bietet für jeden Geschmack und in jeder Preisklasse gute Weine, an.

Spa Bereich eine Vielzahl von Anwendungen an, die ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.
Überzeugen Sie sich selbst, was wir

für private Feiern, das Venezianische Zimme

Neben dem Gourmet Restaurant können sich Gäste auch in dem gemütlichen Weinkeller verwöhnen lassen und sich ganz dem, nicht nur Wein Genuss, hingeben. Daneben gibt es noch das Schlosskeller Restaurant mit einer sehr schönen Terrasse am Schlossgraben, ein idyllisches Eckchen zum Geniessen, Verweilen oder sich ganz dem Nichtstun hinzugeben. Direkt neben dem luxuriösen Hotel befinden sich zwei 18 Loch Golfplätze die sich in die herrliche Landschaft, rund ums Hotel, einfügen und Golfer aus ganz Deutschland begeistert. Für alle die lieber relaxen wollen bietet der großzügige Wellness &

Ihnen hier versprochen haben ist nichts als die Wahrheit, die reine Wahrheit und dieses Versprechen ist nicht von dem Baron von Münchhausen.

Viel Spaß beim Nachkochen und bis bald im Schlosshotel Münchhausen.

Weinkeller

Rezepte

Muschelpotpourri im Paprika-Ingwersud

Für 4 Personen

4		Jakobsmuscheln
12		Bouchotmuscheln
5		rote Paprika
1		gelbe Paprika
1		Zucchini
0,5		Knollen Ingwer
0,5		Avocados
4		Tomaten
2		Zehen Knoblauch
1		Rosmarinzweig
0,2	L	reduzierte Geflügelbrühe
1		Spritzer Limonensaft
1	EL	Olivenöl
		Weißwein, Schalotten, Thymian

Zubereitung

4 Paprika entsaften, 2 Tomaten vierteln und hinzufügen.
Nun den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch andrücken.
Alles zusammen mit der Brühe und dem Rosmarinzweig aufkochen.
Salzen und Pfeffern und je nach Belieben evtl leicht mit Maisstärke binden.
Die letzte rote und gelbe Paprika halbieren und mit etwas Olivenöl benetzen.
Für 20 Minuten bei 150°C in den Ofen schieben. Enthäuten und in Streifen schneiden.
Die Zucchini längs in Scheiben schneiden und kurz in Olivenöl anbraten. Zusammen mit den Paprika zu einem Mosaik zusammenlegen.

Die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Muscheln waschen und putzen. Schalotten anschwitzen, Thymian und Knoblauch zugeben. Mit Weißwein ablöschen und die Muscheln zugeben. Deckel drauflegen und ca. 4-5 Minuten dünsten. Die Jakobsmuschelkerne grillen. Avocado und die restlichen zwei Tomaten in feine Würfel schneiden. Mit Limonensaft, Salz und Olivenöl abschmecken und in einem Ring in der Mitte des Tellers anrichten. Jakobsmuscheln drauflegen und den passierten Sud angießen. Dann die Muscheln auflegen und mit Weißbrot servieren.

Schloss-Barockgarten

REZEPTE

Challans Entenbrust mit Gänseleberraviolo

Für 4 Personen

1		Challans-Ente
80	g	Gänsestopfleber
100	g	Nudelteig
1		Pastinake
50	ml	Sahne
2		Möhren
8		Stangen grünen Spargel
2		Schwarzwurzeln
4		Zuckerschoten
8	EL	Geflügeljus
4		Zweige Kerbel, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung

Die Pastinake schälen und 8 dünne Scheiben davon abschneiden. In Fett ausbacken. Den Rest in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Dann das Wasser abschütten und die Sahne zugeben. Die Sahne soweit reduzieren bis sie fast verdampft ist. Nun alles fein mixen. Währendessen das Gemüse vorbereiten und blanchieren. Die Schwarzwurzeln schälen und in gesalzener Milch einmal aufkochen. Darin auskühlen lassen und diagonal in Scheiben schneiden. Kurz vor dem Servieren anbraten.

Nun den Nudelteig dünn ausrollen. Die Gänseleber in vier Teile teilen, würzen und kurz anbraten. Dann auf den Nudelteig legen, zusammenschlagen und rund wie einen großen Ravioli ausstechen. Etwa 2-3 Minuten in gesalzenem Wasser köcheln lassen. Die Ente auslösen, das Fett auslassen und darin die Entenkeulen mit Knoblauch, Thymian und Meersalz ca. 1,5 Stunden köcheln lassen (nicht sprudelnd). Die Haut entfernen und das Fleisch abzupfen.

Dann die Brüste würzen und nur auf der Hautseite bei milder Hitze 8 Minuten braten. Zwischendurch das Fett immer wieder abgießen. Dann in der Pfanne wenden und noch mal ca. drei Minuten liegen lassen. Allerdings vorher von der Herdplatte ziehen. Nun das Entenkeulenfleisch auf dem Teller anrichten. Pastinakenpüree daraufspritzen und die frittierten Pastinakenscheiben hineinstecken. Den Rest des Gemüses auf dem Teller arrangieren. Die Entenbrust aufschneiden, Jus angießen und servieren.

Rezepte

Ziegenquarkcrème mit Erdbeeren

Für 4 Personen

200	g	Quark
50	g	Ziegenquark
50	ml	Sahne
4		Stück Eigelb
140	g	Zucker
4	EL	Ziegenquarkcrème (siehe oben)
8		Blatt Gelatine
600	ml	Sahne
90	g	Butter
300	g	Muscovadozucker
150	g	Eiweiß
100	g	Mehl
		Erdbeeren, Karamelleis und Lavendel als Garnitur

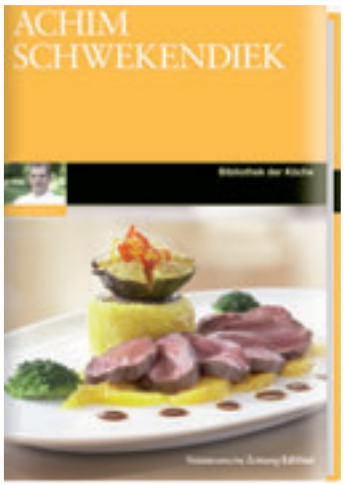
Zubereitung

Den Quark mit dem Ziegenquark und der Sahne aufmixen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und 4 El der Ziegenquarkcrème im Wasserbad aufschlagen bis die Eigelbe anfangen zu binden (Ca. 70°C). Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann ausdrükken und zu der noch heißen Masse geben. Die Masse nun auf Eis kalt rühren. Sahne schlagen und unterheben. Butter und Muscovadozucker schaumig rühren. Dann das Eiweiß zugeben und das Mehl unterrühren.

Auf einer Silpatmatte dünn aufstreichen und im Ofen bei 185°C backen.

Guten Appetit!!



Verlag: Süddeutsche Zeitung Edition Bibliothek der Köche

Kontakt

Schlosshotel Münchhausen
Schwöbber 9
D – 31855 Aerzen
Tel: 05154 70 60 0
Fax: 05154 70 60 160
www.schlosshotel-muenchhausen.com

Unter gleicher Leitung
Landhaus Münchhausen (vormals Landhaus Ammann)
Hildesheimer Str.185
D-30173 Hannover
Tel: 0511 84 48 92 0
Fax: 0511 84 48 92-13
www.landhaus-muenchhausen.com

Fotos: K.Lenser und Schlosshotel Münchhausen

„Der Wein-Genießer-Tipp“

Tour de Vin an der Loire

Klaus Lenser / Peter Husemann

Verehrte Leser mit dieser Gour-med Ausgabe möchten wir Sie mitnehmen auf eine „Tour de Vin“ durch Frankreich.

Starten werden wir in der Loire Region, Gour-med Mitarbeiterin Anne Wantia war vor Ort und berichtet über kulturelle und kulinarische Höhepunkt aus dem Loire Tal auf Seite 17.

Wir präsentieren Ihnen hier zwei Weine die uns besonders gut geschmeckt haben. Die Weine von der Loire haben nach einem kurzen Zwischentief erneut eine große Anhängerschaft gefunden und zeichnen sich durch feine fruchtige Geschmacks-Nuancen aus. Die Winzer stellen sich den hohen Ansprüchen der Loire Weintrinker und verführen mit immer besserer Qualität.

La Bourgoise

Der 2006er Sancerre Sauvignon Blanc von Henri Bourgeois „ La Bourgoise “ ist so bürgerlich, wie der Name des Winzer es vorgibt, überhaupt nicht.

Die Vielfalt der Aromen von Steinobst wie: Mirabellen, Reinecloden, Weinbergpfirsich geben dem Wein eine leicht mineralische Note ohne dabei zu sehr hervor zu treten. Im Nachgang schwingt weißer Pfeffer und Zitrone mit.

Der typische Duft der Loire Weine leichter Walnuss Duft - rundet den Wein fast perfekt ab und lässt ihn zu einem Speisebegleiter für nahezu alle Fisch und hellfleischigen Gerichte werden.

Peter Husemann meint dazu, bürgerlich oder sogar spießig ist der „La Bourgoise“ nicht, im Gegenteil er ist allemal ein Solo wert und sollte nicht nur als „Sommerflirt“ genossen werden.

La Bourgoise
Sancerre Sauvignon Blanc (12,5 %)
Henri Bourgoise
Chavignol
18300 Sancerre
www.bourgoise-sancerre.com

Etwas ganz besonderes sind die Schaumweine von der Loire. Champagner Liebhaber und Kenner wissen nicht erst seit gestern die französischen Schaumweine – Methode Champagnoise – Schaumweine die nach der Champagner Methode hergestellt werden zu schätzen.

Diese Weine sind oft nicht von erstklassigen Champagnern zu unterscheiden, sie haben sich eine feste Anhängerschaft erobert und sind sehr begehrt.

„Vin Mousseux “ von Ladubay ist ein erstklassiger geschmacklich sehr ausgeprägter Crémant der absolut überzeugt.

Die hellgelbe bis leicht grünliche Farbe bestätigt die vermuteten mineralische Aromen. Sie vermischen sich mit angenehmer Frische. Die feine Perlung erfreut Zunge und Gaumen und verleiht dem Vin Mousseux eine beschwingte Note. Die Aromen von leicht erdig (mineralisch) bis zum Nachhall von Weinbergpfirsich unterstreichen auch hier die typische Loire Note.

Für mich ist der „Vin Mousseux“ nicht nur ein Champagnerersatz, er ist absolut gleichwertig und ganz sicher besser als mancher in Massenfabrikation hergestellter Champagner.

„Vin Mousseux “
Bouvet - Ladubay
St. Hilaire – St. Florant
49400 Saumur
www.bouvet-ladubay.fr

Alle Weine auch zu beziehen bei: Mövenpick Weinland 15 x in Deutschland
www.moevenpick-weinland.de

Mövenpickwein GmbH
44379 Dortmund
Tel: 0231 96 51 56 5
Fax: 0231 96 51 56 88

„Der Wein-Genießer-Tipp"

Wein Degustation ganz privat!

Warum veranstalten Sie nicht Ihr privates „Weinseminar" zu Hause? Weinverkostung mit Freunden in den eigenen Räumen macht Spaß, ist weniger förmlich und zudem ehrlicher als eine Weinverkostung unter Fremden. Organisieren Sie Ihr eigenes Weinerlebnis Seminar mit den Weinen die Sie selber aussuchen (bevorzugen) und/oder die Sie schon immer Mal probieren wollten. Ihr ganz privates Weinseminar können Sie einfacher als Sie denken, organisieren.

Hier suchen Sie Ihr Seminarthema aus und erhalten passende Weintipps: www.weinausfrankreich.com/seminar

Unter den vorgeschlagenen Themen (z.B. „Weiß, Rosè, Rot" oder „Wein und Käse") wählen Sie Ihr Thema aus, laden die Präsentation herunter und schon können Sie mit Freunden und Bekannten, die wie Sie gerne geniessen, zu Hause Ihr ganz privates Weinseminar veranstalten.

Vergessen Sie nicht, die zum ausgesuchten Thema passenden Weine zu besorgen.

Mehr Wein Genuss mit der kulinarischen „Tour de France" bei Ihrem privaten Weinseminar.

www.weinausfrankreich.com/seminar

„Der gesunde Genießer-Tipp

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier

Armin Roßmeier

Fruchtiger Genuß!

Mit Beeren als süß-sauerer Kompott (Preiselbeeren) zu Fleischgerichten hat es angefangen. Heute gehört es zum „guten Ton“ einer schmackhaften Küche, dass man Fleisch aber auch Fischgerichte mit Früchten verfeinert und oft sogar aufwertet! Von einfachen Kreationen wie Toast-Hawai (Schinken, Ananas, Käse) bis hin zu Rehrücken mit Birne und Preiselbeeren, Krabbencocktail mit Mango, Matjesfilet mit Äpfeln, Truthahn mit Cranberries oder Lamm mit Aprikosen. Das sind ideale Kombinationen, was Geschmack aber auch die Nährstoffdichte angeht. Aber auch die enzymatische Wirkung der Früchte auf den gesamten Verdauungsapparat darf hierbei nicht unterschätzt werden. Früchte können eingesetzt werden als Füllungen, als Belag, zur Aufbereitung von kalten und warmen Saucen, für Dips, Dressings und Salaten, von Süßspeisen erst gar nicht zu sprechen.

Kern-, Stein- und Schalenobst liegen hier ganz vorne was die kalte und warme Zubereitung angeht. Beerenobst und Trauben setzt man den Speisen immer erst zum Schluss zu. Der schnell verdauliche Fruchtzucker rundet nicht nur den Geschmack ab, sondern bringt uns nach der Mahlzeit wieder flott auf Trapp, bis dann die anderen Kohlenhydrate zur Verfügung stehen. Die Bio-Verfügbarkeit bei Speisen mit Früchten ist 1/3 höher, als bei normalen Gerichten. Sauerkraut in Verbindung mit Trauben wird verträglicher, Ananas hilft beim Fettabbau, Pflaumen regen die Darmtätigkeit an, Apfel bindet Cholesterin, Himbeeren stärken das Immunsystem und die kaliumreichen Aprikosen bringen den Wasserhaushalt im Körper ins Gleichgewicht.

Fruchtige Sommergerichte habe ich für Sie zusammengestellt und dazu wünsche ich Ihnen guten Appetit!

Rinderhüftsteak mit Stachelbeeren

Für 4 Personen

Rinderhüftsteak mit Stachelbeeren

Zutaten

4		Rinderhüftsteak (à 200 g)
500	g	Kartoffeln (mehlig kochend)
2		Eigelbe
2	EL	Mehl (405)
125	ml	Johannisbeersaft
80	ml	Rotwein
2	EL	Balsamico rot
3	TL	Olivenöl kalt gepresst
1 ½	EL	Olivenöl
15	g	Butter
60	g	Rucola
160	g	rote Stachelbeeren
2		Rosmarinzweige
200	ml	brauner Kalbsfond
1 ½	EL	Preiselbeeren
		Muskat
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln säubern, kochen, schälen, etwas ausdämpfen lassen, fein durchpressen. Mehl, Eigelbe zugeben, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen, gut vermengen und mit mehlierter Hand Fingernudeln abdrehen. In kochendem Salzwasser die Nudeln 3 – 4 Minuten ziehen lassen – danach gut abtropfen lassen. Rucola säubern.

Stachelbeeren an beiden Enden etwas abschneiden, quer halbieren.

Steak mit wenig Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl beidseitig auf den Punkt braten, Rosmarinzweig zum Aromatisieren beigeben. Kalbsfond in heißen Topf geben, Preiselbeeren zufügen, leicht reduzieren lassen, Stachelbeeren zufügen, mit Johannisbeersaft und etwas Rotwein auffüllen, leicht einköcheln lassen.

Fingernudeln in heißer Butter anbraten, nachwürzen und auf Teller anrichten. Steak daneben setzen und mit Stachelbeersoße überziehen. Rucola mit Balsamico, kalt gepresstem Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen und als kleine Beigabe daneben setzen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Nährwert pro Person: 538 Kcal – 24 g Fett – 43 g Eiweiß – 34 g Kohlenhydrate – 3 BE

Lammfilet mit Aprikosen und Artischocken

Für 4 Personen

Lammfilet mit Aprikosen und Artischocken

Zutaten

720	g	Lammlachse (Rücken)
2		Knoblauchzehen
3	EL	getrocknete Tomaten
120	g	Zwiebeln (2 kleine)
160	g	Artischocken
200	g	Artischockenböden (Konserve)
2	EL	Olivenöl
2	EL	Pinienkerne
1	TL	grüne Pfefferkörner
2	TL	Olivenöl
2	EL	Balsamico
125	ml	Lammfond
1	EL	Majoran
		Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

Lammlachse in Scheibchen schneiden, würzen. Tomaten in Stücke zerteilen. Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden. Artischocken in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen zerteilen.

Aprikosen halbieren, entkernen, Spalten schneiden. Majoran abzupfen.

Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Zwiebeln angehen lassen, Fleisch zufügen, mit Ansautieren, den Knoblauch, Aprikosen, Pinienkerne, Tomaten, Pfefferkörner zugeben und mit anschwenken.

Das Ganze mit Balsamico ablöschen, den Lammfond zugeben, kurz reduzieren lassen und nachwürzen.

Gericht auf Tellern anrichten und mit Majoran bestreuen.

Als Beilage eignen sich Kartoffeln oder Ciabatta.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Person: 360 Kcal – 12 g Fett – 56 g Eiweiß – 5 g Kohlenhydrate – 0,5 BE

Marinierte Melonen auf Putencarpaccio

Für 4 Personen

Marinierte Melonen auf Putencarpaccio

Zutaten

250	g	Putenschinken (roh)
1		kleine Netzmelone)
1		kleine Honigmelone
100	g	Schafskäse
12		Johannisbeerrispen
Marinade:		
4	EL	Limettensaft
2	EL	Olivenöl
1	EL	Pinienkerne
1		Messerspitze Chiliflocken
2		Messerspitze Vanillesalz
1	TL	Honig
2		Stängel Minze

Zubereitung

Putenschinken dünn auf die Teller auflegen und kalt stellen.

Melonen halbieren, Kernhaus herausnehmen, Kugeln ausstechen oder Würfel schneiden (ohne Schale).

Alle Zutaten der Marinade gut verrühren. Minze in feine Streifen schneiden, unterheben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Melonen mittig auf das Carpaccio verteilen und gekrümelten Schafskäse darüber geben, mit Pfeffer aus der Mühle verfeinern und mit Johannisbeerrispen ausgarnieren. Ciabatta als Beigabe ist ideal.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Nährwert pro Person: 261 Kcal – 15 g Fett – 18 g Eiweiß – 14 g Kohlenhydrate – 1 BE

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

TU FELIX AUSTRIA

Essig wie ein Bettler, Öl wie ein Krösus… geniessen im 4 Sterne Hotel Karnerhof

Anne Wantia

Der Karnerhof

Es gibt sie wirklich noch – Urlaubsparadiese für die ganze Familie. Aus einem ehemaligen Bauernhof im südlichen Kärnten, direkt am wärmsten See Österreichs, dem Faaker See gelegen, hat sich ein 4 Sterne Superior-Hotel entwickelt, das auf eine lange Familientradition zurückblicken kann. 1930 wurden hier schon die ersten Gäste empfangen und die Herzlichkeit mit der die Urlauber begrüßt wurden ist bis heute so geblieben. 1973 wurde aus der Gastwirtschaft ein Hotel und in den folgenden Jahren wurde immer weiter investiert, um- und angebaut. Seit dem letzten Jahr finden nun auch „Wellness-Urlauber“ hier ein breites Angebot in der erweiterten SPA- und Saunalandschaft auf 1500 m^2..

Urlaub im Karnerhof heisst aber auch einen Ausgangspunkt für Ausflüge ins Dreiländereck Kärnten-Italien-Slowenien zu haben. Triest und Venedig sind mit dem Auto in ca. 2 Stunden zu erreichen. Udine im Friaul, ein beliebtes Ziel für Shopping und Feinschmecker ist nur eine gute Stunde entfernt. Wanderer finden in der Region um den Faaker See unzählige Möglichkeiten, sogar grenzüberschreitende Touren werden bei den Alpe-Adria-Wanderungen durchgeführt. Sportliche Aktivitäten – Joggen, Radfahren, Nordic Walking, Tennis, Surf- und Wassersport, Reiten und last but not least Golfen – hier findet jeder Gast sein ganz persönliches Programm.

12 Golfplätze sind vom Karnerhof 10-45 Minuten entfernt. Da dürfte selbst dem anspruchsvollsten Golfer die Auswahl schwer fallen.

Durch den Bau des Karawanken-Tunnels sind Orte wie die Weissenhäuser Seen (Laghi di Fusine) in Italien und Kranjska Gora (bekannter Skisport-Ort) und das Städtchen Bled in Slowenien bequem und schnell erreicht.

Europas erster Nationalpark, der Triglav, ist einzigartiges Natur- und Kulturerbe der Slowenen. Bled - bekannter Kur- und Wallfahrtsort - liegt am Rande des Naturparks und wer kennt nicht die Postkartenidylle – den See mit der kleinen Insel und der Marienwallfahrtskirche und die über allem thronende Burg. Der Bekanntheitsgrad von Bled ging schon immer weit über die Landesgrenzen hinaus, hatte doch Staatschef Tito hier sein bekanntes Domizil und

Weissenhäuser Seen (Italien)

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Insel im Bleder See

Gästehaus – die Villa Bled, heute ein charmantes Relais&Chateaux Hotel. Die Einrichtung ist im Stil der 50iger Jahre, vieles weist noch auf seinen ehemaligen Besitzer hin. Kulinarisch gibt es sicher viel zu entdecken, keinesfalls versäumen sollten Sie, die berühmte Bleder Cremeschnitte zu verkosten. Eine wahrhaft lohnende süße Verführung die dort seit 1953 angeboten wird und bis zum letzten Jahr über 9 000 000mal verkauft worden ist.

Zurück im Karnerhof können Sie hier gleich weiter genießen. Seit 1998 ist Thomas Guggenberger der Küchenchef und hat mittlerweile 2 Gault Millau-Hauben erkocht.

Aber nicht nur im Gourmet-Restaurant „Götzlstubl“ ist er tonangebend, auch im seit sechs Jahren bestehenden Kräutergarten des Karnerhofs ist er für die verschiedenen Kräuter zuständig, da allerdings mit tatkräftiger Unterstützung der „Kräuter Kathrin“.

Bleder Cremeschnitte

Selbstverständlich werden ausschließlich regionale Produkte bei der Zubereitung der Speisen verwandt. Nur bei den Fischen macht er eine Ausnahme, die werden mehrmals wöchentlich frisch aus dem 1 ½ Stunden entfernten Udine angeliefert. Im Faaker See gibt es leider keinen nennenswerten Fischbestand – der See ist nämlich zu sauber und bietet somit keine Nahrung für einen größeren Fischbestand.

Ein besonderes Highlight für die Pensionsgäste – und für viele ein Grund wieder im Karnerhof Urlaub zu machen - ist die Zubereitung der Blattsalate durch den Hotelbesitzer Hans Melcher. Sein besonderes Faible für Aceto balsamico und Olivenöl lassen die Gäste fast allabendlich in den Genuß kommen. „Essig wie ein Bettler, Öl wie ein Krösus und mischen wie ein Verrückter“ das ist das Geheimnis dieser wundervollen Salatkompositionen. Direktor Melcher kreiert seinen Balsamico aus verschiedenen Jahrgängen, die er direkt bei Produzenten in Modena einkauft.

Haubenkoch Thomas Guggenberger

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Seeteufel mit Lardo

Aussenpool Karnerhof

Für alle die nicht gleich eine Reise an den Faaker See antreten können, haben wir wie immer ein Rezept vom Haubenkoch zum Nachkochen mitgebracht.

Viel Spaß dabei und guten Appetit!

Seeteufel mit Datterini und Lardo

Für 4 Personen

Zutaten

600	g	Seeteufel geputzt
200	g	Lardo Speck
400	g	Datterini Paradeiser
1		Schalotte
2		Knoblauchzehen
4	EL	Olivenöl kalt gepresst
1	BD	Basilikum
1		Zweige Thymian

Zubereitung

Die Paradeiser in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch in Würfel schneiden und im Olivenöl kurz anschwitzen. Die geschnittenen Paradeiser dazu und 4 – 5 min leicht köcheln lassen. Salz, Pfeffer etwas Zukker und Thymian würzen, zum Schluss geschnittenen Basilikum dazu.

Direktor Hans Melcher

Den Seeteufel zu Medaillons schneiden à 50 gr. mit Pfeffer und Koriander und Zitronensalz marinieren. Lardo in dünne Scheiben schneiden und die Seeteufelmedaillons damit einwickeln. In einer beschichteten Pfanne beidseitig scharf anbraten und im Rohr bei 180 °C ca. 3 min weiter braten. Kurz rasten lassen, auf den Paradeiser anrichten. Dazu passen heurige Erdäpfel aber auch Nudeln perfekt dazu.

Also dann
Servus

Info: Wellness- und Genießerhotel Karnerhof
Familie Melcher
9580 Egg am Faaker See
Tel. 0043 (0) 4254 2188
Fax 0043 (0) 4254 3650
www.karnerhof.com
hotel@karnerhof.com

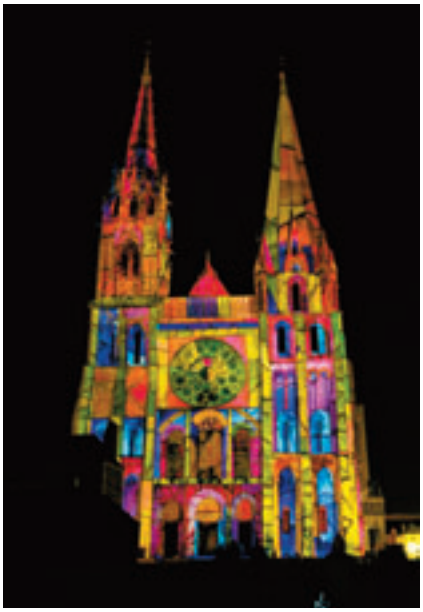
Bled
www.bled.si
www.slovenia.info
Fotos: Anne Wantia, Petr Blaha

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

CHARMANTE STÄDTE IN DER REGION LOIRET UND IM TAL DER LOIRE

Anne Wantia

Die Loire, längster Fluss Frankreichs und letzter „wilder Fluss“ Europas, ist immer wieder ein beliebtes Reiseziel. Über 400 historische Bauwerke - meist aus der Zeit der Renaissance – laden zu einem Besuch ein. Das Tal der Loire mit seinen historischen Städten und Dörfern ist dem Jahr 2000 Weltkulturerbe der UNESCO. Zu den kulturellen Höhepunkten gehören seit einigen Jahren die nächtlichen Ton- und Lichtschauen, die in verschiedenen Städten und an Schlössern und Burgen stattfinden. So auch in der Stadt Chartres, 89 km von Paris entfernt. Schon bei der Anfahrt auf der Autobahn ist die Kathedrale „Notre-Dame de Chartres“ sichtbar. Der mächtige gotische Bau aus dem 12. und 13. Jahrhundert ist auf einem 170m hohen Hügel erbaut. Seit 1979 ist die Kathedrale Weltkulturerbe. Die 9 mit kunstvollen Skulpturen verzierten Portale und die über 170 Buntglasfenster - zum größten Teil Originale aus dem 12. u. 13. Jh. - sind beeindruckend. Berühmt sind die Fenster für ihr ungewöhnliches Blau, das durch den Zusatz von Kobaltoxid erreicht wurde. Das bekannteste Fenster ist das „Notre Dame de la Belle Verriere“. Während der zwei Weltkriege wurden die Fenster ausgebaut und in der Krypta aufbewahrt. Chartres ist bekannter Wallfahrtsort und wichtiges Pilgerziel mit direkter Anbindung an den Jakobsweg.



„Chartres en Lumière“ Kathedrale

Kenner der Glasmalerei können im Zentrum für Glasmalerei – in einem ehemaligen historischem Getreidespeicher untergebracht - einen umfassenden Einblick in die Techniken und Herstellung der Fenster gewinnen.

Von Mitte April bis Ende September bietet Chartres ein besonderes Erlebnis – die Ton- und Lichtschau „Chartres en lumières“, bei dem besondere Kulturstätten und Denkmäler (ca. 20 verschiedene Bauten) durch spezielle Licht – und Toneffekte in Szene gesetzt werden.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Schloss in Blois

Die Region rund um Chartres ist die Kornkammer Frankreichs, da wundert es nicht, wenn hier das beste Baguette Frankreichs hergestellt wird – das Rétrodor. Mit einer wirklich leckeren Kruste und hervorragendem Geschmack. Neben dem Baguette gibt es hier noch viele Köstlichkeiten, die in kleinen Handwerksbetrieben hergestellt werden, so z.B. der „Mentchikoff“(von Baiser umhüllte Schokoladenpraline), die bunten Makronen mit verschiedenen Cremes gefüllt, die „Poule au Pot“(Huhn im Topf) oder die „Paté de Chartres“ (Wildfleisch umhüllt von Blätterteig). Dies ist nur eine kleine Auswahl der lokalen Spezialitäten.

Tarte Tatin

Blois, zweite Etappe unserer Reise, liegt direkt am Ufer der Loire und durch kleine verwinkelte Gässchen erreicht man das auf einer Anhöhe liegende Königsschloss – der einzige Palast im Loire-Tal, der Wohnort der Könige war. Auffallend sind die vier verschiedenen Baustile – vom Mittelalter bis ins 17. Jahrhundert - die sich am besten vom Innenhof aus betrachten lassen. Berühmte Namen sind eng mit dem Schloss verbunden, Johanna von Orleans ließ hier ihre Standarte weihen, Franz I. hielt im Königssaal seine Audienzen und im 16.Jh. heiratet Anna von Bretagne Ludwig XII. Katharina von Medici lebte und starb hier. Ein geschichtsträchtiger Ort in dem heute verschiedene Museen und Sammlungen untergebracht sind und im Sommer musikalische Veranstaltungen stattfinden. Neben dem Schloss hat Blois viele andere Sehenswürdigkeiten zu bieten, u. a. das „Maison de la Magie Robert-Houdin“, das dem Bühnenzauberer Robert Houdin gewidmet ist. Nicht nur für Liebhaber der Zauberkunst interessant.

„Paté de Chartres“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

„Jardin de Roquelin“

Zwischen Blois und Orléans, in dem kleinen Ort Meung-sur-Loire, treffen wir Stephane Chassine, Besitzer des „Jardin de Roquelin“. In nur 6 Jahren ist es ihm gelungen einen wundervollen Garten im englischen Stil anzulegen. Über 150 verschiedene Rosensorten auf 10 000 m² betören den Besucher mit ihrem Duft. Ein Platz der zum Genießen und Entspannen einlädt. Auch nach der Rosenblüte lohnt ein Besuch, denn es gibt zahlreiche Pflanzen und Blumen zu bestaunen.

Orléans, ehemalige Hauptstadt Frankreichs im Mittelalter, besitzt zwar kein Schloss, aber die von Jeanne d´Arc geprägte Stadt punktet mit ihrer Altstadt, der Kathedrale und der Rue Royale mit ihren klassischen Fassaden. Orléans, einst großer Umschlaghafen, feiert alle 2 Jahre Ende Juni/AnfangJuli die Loire-Karawane „La Caravane de Loire“, ein Zusammentreffen traditioneller Loire-Seefahrt mit Gauklern, Künstlern und Flussschiffern. In speziellen Flachbooten laufen bis zu 100 Teilnehmer bei Beginn der Dunkelheit am Ufer ein. Da wird an alte Seefahrtstradition angeknüpft. Ein Spektakel, welches abends mit einem großen Feuerwerk beendet wird und das man vielleicht einmal miterleben will. Wie in früheren Zeiten als an den Ufern der Loire noch reges Treiben herrschte und die Produkte von hier nach Paris verschifft wurden. Heute ist wegen des geringen Wasserstandes kein nennenswerter Schiffsverkehr mehr möglich.

Der Rosenzüchter Stéphane Chassine

Für Nachtschwärmer gibt es rund um den Place du Châtelet, in den vielen kleinen Straßen und Gässchen, zahlreiche Bars und Restaurants.

Eine Autostunde südlich von Orléans liegt die Stadt Bourges, von der Julius Cäsar schrieb: Eine Stadt, der wenig fehlt, um die Schönste von Gallien zu sein. Sie ist die Stärkste und ein Schmuck des Landes…

Unrecht hatte er nicht, noch heute zeugen die Kathedrale, Patrizierhäuser und Fachwerkbauten in hübschen Straßen vom damaligen Reichtum. Bis zur Revolution ruhige Provinzstadt, kam der Aufschwung mit Napoleon III., der entschied in der Stadt Kanonenindustrie anzusiedeln.

Die gotische Kathedrale Saint Etienne – Baubeginn 1195 – heute auch zum Weltkulturerbe gehörend, ist eine interessante architektonische Konzeption, die ganz ohne Querschiff auskommt. Auch hier finden sich in den Sommermonaten Bewohner und Gäste ein um abends die Licht- und Tonvorstellungen zu bewundern, bei denen Denkmäler, Kathedrale und verschiedene Gebäude beleuchtet werden. Der Palast des Schatzmeisters von König Karl VII., Jaques Coeur, ist ein gotisches Meisterwerk und eine Besichtigung zeigt den Prunk und Reichtum der damaligen Zeit.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Wirklich sehenswert sind auch die alten Sumpfgebiete, nicht weit von der Altstadt entfernt, werden sie als „Marais“ (Schrebergarten) genutzt. Bis zum 19.Jh. wurde hier das Gemüse für die Stadt angebaut, heute ist es ein Labyrinth von ca. 1500 Parzellen, die von kleinen Flüsschen durchzogen sind und auf denen man nur in „Stocherkähnen“ die einzelnen Gärten erreichen kann. Die Nutzung ist ausschließlich für den privaten Gebrauch. Die wenigen vorhandenen Gehwege sind ein beliebtes Refugium für Spaziergänger.

„Foie Gras“ im Rest. Parenthèse

Gour-med hatte das Glück, wie auch König Albert und Königin Paola von Belgien, eine Fahrt in einem Stocherkahn zu unternehmen. Maryke Le Mouel „stocherte“ uns sicher durch das Sumpfgebiet.

Nicht nur radfahrbegeisterte Touristen suchen die Loire Region auf, Feinschmecker und Weinliebhaber sind gleichermaßen von den Schätzen der Region Loire begeistert. Bekannt sind neben dem Crottin (Ziegenfrischkäse)und natürlich der Tarte Tatin die verschiedenen Weinsorten wie der Sancerre (weiß, rosé und rot), der Quincy, der Reuilly und der Menetou-Salon um nur einige zu erwähnen.(Siehe auch in dieser Ausgabe „Der Weingenießer-Tipp“)

Blick auf Orléans

Nicht von ungefähr sind die „berühmten Schlössertouren“ rund um die Loire so beliebt – einige der Gründe haben Sie hier gelesen und nun genießen Sie „wie Gott an der Loire“.

Also dann
Au revoir

Fotos : Anne Wantia
F. Delauney

Restaurantempfehlungen:
Chartres: Bistrot de la cathédrale
Blois: Les Banquettes rouges
Orléans: Les Terrasses du Bord de Loire, La Parenthèse
Bourges: Le Bourbonnoux, Le Cake Thé

Info:
Maison de la France
Tel.0049-(0)69-9758010
www.franceguide.com
www.visaloire.com

Michelin Der Grüne Reiseführer
Schlösser an der Loire

In den Marais

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

CHICAGO,

die Touristen Attraktion im Norden der USA

Klaus Lenser

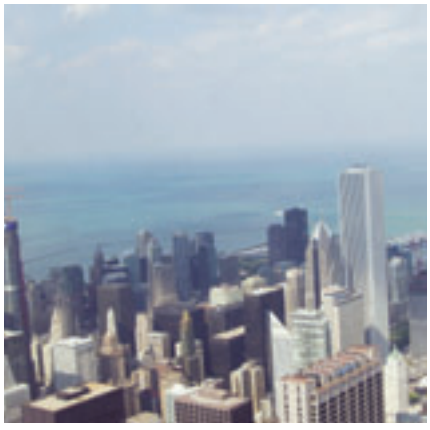
Chicago ist, oder besser war, die Stadt am Michigan See die bis vor gar nicht all zu langer Zeit auf dem Tourenplan europäischer Touristen fehlte. Was gab es schon zu besichtigen in der von Industrie und Gangstern geprägten Metropole? Das hat sich, fast möchte man sagen „Gott sei Dank“ geändert. Heute gehört Chicago zu den schönsten und interessantesten Großstädten der USA und ist zu einem Touristen-Magnet für USA Besucher geworden. Das mag daran liegen, dass sich die Metropole zu einer Weltweit beachteten Kulturstadt entwickelt hat. Im dem zum Jahrtausendwechsel gebauten „Millennium Park“ finden kulturelle Veranstaltungen statt die Besucher aus der ganzen Welt anlocken. Kunstausstellungen, Skulpturenpräsentationen und Konzerte mit Stars aller Musikrichtungen auf höchstem Niveau sind im abwechselungsreichen Angebot. Es kann aber auch daran liegen, dass Chicago sich zu einem kulinarischen Mittelpunkt für Feinschmekker entwickelt hat. Ein Grund dafür ist sicher die in jedem Jahr veranstaltete NRA (National Restaurant Association) Show auf dem Mc Cormick Messe Gelände. In der Tat ist das die größte Messe in der Welt rund um die Gastronomie. Hier zeigen ca. 6000 internationale Aussteller neueste Produkte für Restaurants, Hotellerie, Kochschulen und Caterer. Nirgendwo habe ich so eine Vielfalt hochwertiger Lebensmittel gesehen. Einkäufer und Küchenchefs informieren sich und geben in Seminaren ihre Erfahrungen weiter. Kochbuchautoren und TV Köche geben sich sprichwörtlich „Die Klinke in die Hand“ und sind allgegenwärtig.

Chicago Skyline

Wasserturm mit Wechselbid im Millennium Park

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Elegantes Ambiente im Restaurant SIXTEEN



Blick vom Sears Tower in 430 m Höhe

Diese wichtige Ausstellung ist ganz sicher auch Ansporn für die Chicagoer Küchenchefs. Die Menge der sehr guten Gourmet-Tempel in Chicago beeinträchtigt aber nicht die Qualität der Küchenleistung, einige der Spitzen-Restaurants möchte ich Ihnen vorstellen.

Das, im gerade neu eröffneten (Mai 2008)Trump Tower, SIXTEEN, es ist in der 16. Etg, hält was der Küchenchef Frank Brunacci verspricht und bietet moderne leichte Menus mit italienischen und französischen Elementen an. Dinner – oder der Lunch - werden zu einem Genusserlebnis an das man sich gerne erinnert. Die Weinkarte im SIXTEEN ist – und das erstaunt – nicht nur auf USA Weine fixiert, die europäischen Spitzenlagen sind sehr gut vertreten, sogar kanadische Weine sind im Angebot. Das Ambiente in der 16. Etage des Trump Tower ist ohne pompöse Überlastung, gemütlich und bequem. Natürlich mit einem beeindruckenden Blick über die Stadt und auf den Lake Michigan. Eine erstklassige Küche erwartet den Gast im „Custom House“ Chef Shawn McClain und James Beard (Best Chef of Midwest 2006) das Restaurant ist 2006 eröffnet worden und gehörte schon in kürzester Zeit zu den TOP in Chicago.

Feine Speisen im ZED 451

Ein Besuch lohnt auch im neu eröffneten ZED 451. Das Haus ist auf 2 Ebenen Bar, Bistro und Gourmet Restaurant. Hier trifft man sich nach der Arbeit auf einen Aperitif und/oder zum Dinner. In den lichtdurchfluteten Räumen und der Open Air Bar fühlt man sich in eine Zeit versetzt die an die Goldenen Zwanziger erinnert. Die Gäste sind beschwingt und fröhlich, wollen abschalten und geniessen. Das ZED 451 ist amerikanisch dimensioniert, es bietet Platz für 500 Gäste.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Probieren ist Pflicht

Wer es lieber italienisch mag dem ist das „ A MANO “ zu empfehlen. Hier fühlt man sich wie in Italien, alles ist echt. Italienisches Personal, italienische Produkte, überwiegend im Restaurant von Hand (A MANO) hergestellt, lassen vergessen, dass man in Chicago ist.

Für Liebhaber der mexikanischen Küche empfehle ich das „Carnivale“ mit seiner abwechselungsreichen Speisekarte für alle die es etwas würziger und temperamentvoller mögen.

Chicago ist auf dem besten Weg ein Mekka für Feinschmecker aus der ganzen Welt zu werden, nicht zuletzt wird das unterstrichen durch die, in USA berühmte French Pastry School – eine Universität ausschließlich für das Fach Backen u. Dessert - die unterstützt

Restaurant SIXTEEN im Trump Tower

wird von dem Franzosen Pierre Hermé, dem berühmtesten Pralinenmacher der Welt. Die French Pastry School bildet junge Leute aus die nach der 3 jährigen Ausbildung zu den Besten in Amerika gehören. Job garantiert!! Die Schulgebühr beträgt ca. 1100,- US Dollar pro Monat.

Wahrzeichen (die Bohne) im Millennium Park

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Lake Michigan Ufer

Dinner Buffet im ZED 451

Chicago ist eine Reise wert für Genießer, Kultur-Interessierte, Sightseeing Touristen und alle die neugierig auf Neues Schönes und Altes Traditionelles und auf Amerika sind. See you soon, aber nicht ohne Ihren Guide, für die Shopping Audio-Tour, denn das ist der neueste Trend in Chicago.

Make no little plans!!
Discover Chicago!!

Fremdenverkehrsbüro
Chicago & Illinois
Frankfurt/Main
Tel: 069 – 255 38 280
Oder Chicago Tourism Bureau
2301 South Lake Drive
Chicago – Illinois 60616-1490
Fon:+1 312 567 8540

Restaurants:
SIXTEEN
Trump Tower
401 North Wabash
Fon: +1 312 588 80 00
www.trumpchicagohotel.com

Sarah Foster TV Köchin und berühmte Kochbuchautorin

Stadführung auf amerikanisch

CUSTOM HOUSE
500 S Dearborn St.
Fon: + 1 312 523 02 00
www.srgchicago.com

ZED 451
739 N. clark street
Fon: +1 312 266 66 91
www.zed451.com

A MANO
335 N Dearborn St.
Fon: +1 312 629 3500
www.amanochicago.com

Fotos: K. Lenser

Der REISETIPP
für Gour-med-Leser

WO GÖTTER SEELEN STREICHELN
ANANDA IN THE HIMALAYAS

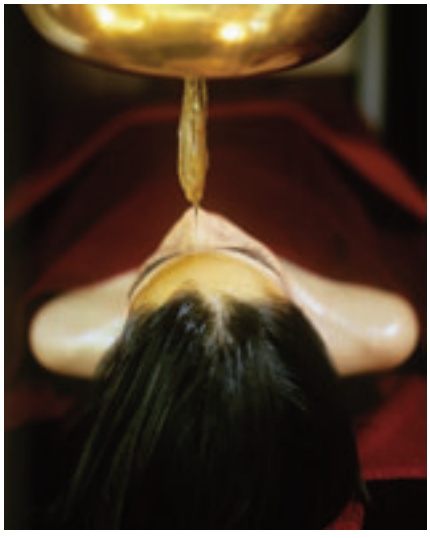
Gesine Unverzagt

In den Ausläufern des Himalaja, 260 km nördlich von Dehli, befindet sich das außergewöhnliche „Ananda in the Himalayas“ Spa-Hotel in der Palastanlage des Maharajas von Teri. Der Blick von den 75 Zimmern und von der Terrasse des Treetop- Restaurants hinab ins Tal auf den heiligen Ganges und auf Rishikesh ist gigantisch. Die Stadt der Heiligen, der Rishis, gilt als Geburtsstätte für Yoga, Meditation und Ayurveda. Auf einer Anhöhe gelegen, ist das Ananda ein besonderer Ort, weltberühmt durch seinen Luxus-Spa, der alljährlich zum Gewinner der weltbesten Spas gekürt wird. Es ist das ganzheitliche Konzept für das Wohlbefinden von Körper, Geist und Seele, das Westler und Inder gleichermaßen, aber auch von der oberflächlichen Welt geprägte Promis aus der ganzen Welt in das kleine Dorf Narendra Naar pilgern lässt. Wem seine Gesundheit wichtig ist, wer es ernst damit meint, sich etwas Gutes tun zu wollen, der sollte in das Ursprungsland der ältesten Heillehre der Welt reisen.

Ananda - the Palace

Auf 2000 Quadratmetern bietet das Spa in zwanzig Anwendungsräumen Entgiftungs- Verjüngungs- und Entspannungs-therapien. Nach der Beratung bei dem Ayurveda-Arzt wird ein individuelles Programm für Treatments, Ernährung, Yoga und Atemübungen, Meditation und Ruhe erstellt. Der zierliche Dr. Gupta nimmt sich dafür eine Stunde Zeit, stellt freundlich lächelnd Fragen, betrachtet Zunge, ertastet den Rhythmus des Pulses und erklärt, dass Ayurveda das Sanskrit-Wort für das Wissen vom langen Leben ist. Es sei eine in Indien entwickelte präventive Heilwissenschaft, um die physische und psychische Balance herzustellen.

Tree topdeck



Stirnguss

Der REISETIPP für Gour-med-Leser

Jede Behandlung beginnt mit einem gesungenen Ritual, mit Glockengeläut und Räucherstäbchen, um eine entspannte Atmosphäre zu erzeugen. Auch um eine Kleiderordnung außer Kraft zu setzen und damit den Blick für das Wesentliche freizugeben, bekommt der Gast bei seiner Ankunft ein weißes, luftiges Yogagewand.

Yoga

Neben der körperlichen Revitalisierung finden für die innere Balance zwei Mal täglich Lesungen statt. Während dieser sogenannten “Lectures“ haben Sinnsuchende die Möglichkeit sich mit Inhalten auseinander zu setzen, wenn von dem Guru des Hauses Themen wie „Logik der Meditation“, „Ruhe im Chaos“ oder „Ego Management“ behandelt und diskutiert werden. Sree, in einen weißen Dothi gehüllt, der fünf Jahre in strenger Askese im Institut seines Gurus lernte, findet für alle weltbewegenden Fragen eine philosophische Antwort.

Empfang

Meditation

Das Restaurant bietet leichte, vegetarische Küche mit spezieller Speisekarte für leichte, ayurvedische Gerichte, für die der Souschef Vishal Atreya verantwortlich ist. Ayurvedisch kochen bedeutet wenig Fett und Gewürze verwenden, gewürzt wird mit Kräutern, erklärt der smarte Koch.

Hier sein einfaches Rezept für einen **ayurvedischen Salat à la Ananda**:

Blattsalat in eine Salatschüssel geben. Paprikaschote vierteln und grillen, kein Fett verwenden, nur etwas Wasser hinzufügen. Karotten, Maiskölbchen, Spargel und Bohnen al dente weich kochen.

Salatdressing:
gesüßter Limonensaft
Himalajasalz (gesünder für Leute mit Bluthochdruck)
Olivenöl
Dill

Balsamico erhitzen, wodurch er klebrig süß wird. Das warme Gemüse auf den kalten Salat geben, mit Dressing und Balsamico übergießen. Mit dünnen Parmesanscheiben den fertigen Salat dekorieren. Zum Salat wird nach ayurvedischem Prinzip warmes Wasser getrunken.

Das Ananda in the Himalayas ist zu buchen über : Lotus Travel Service
Baaderstraße 3
D- 80469 München
Telefon 0 89/ 201 12 88
Telefax 0 89/ 201 35 93 E-Mail
info@lotus-travel.com
www.lotus-travel.com/indien/hotel-ananda.

Chefkoch bei der Arbeit

DER TRADITION VERPFLICHTET AUF DEM WEG IN DIE MODERNE

THAILAND UND DIE METROPOLE BANGKOK

Klaus Lenser

Westliche Besucher die zum ersten Mal nach Bangkok kommen sind erstaunt über Modernität und den westlichen ersten Eindruck. Das Gefühl in Süd-Ost-Asien zu sein stellt sich erst später, nicht zuletzt wegen der Menschen, ein. Die 14 Millionen Stadt unterscheidet sich auf den ersten Blick kaum von anderen Wirtschaftsweltstädten. Mein, sehr gut deutsch sprechender, thailändischer Führer begrüßte mich mit den Worten: Bitte glauben Sie nicht, dass Thailand oder Bangkok sich nur dem Sextourismus widmen. Er hat recht, die Stadt Bangkok ist das Handels -u Finanzzentrum in Südostasien die aber sehr im Zeichen der Tradition steht.

Uferhaus

Alles dreht sich um den Fluss der Könige, den Mae Nam Chao Phraya, kurz: Phraya genannt. Er ist die Lebensader des Landes und gleichzeitig Lebensmittelpunkt. Viele Thai leben an seinem Ufer und ernähren sich von dem was am und im Fluss wächst. Ein ungeschriebenes Gesetz sagt dass jeder, so viel wie er zum Leben benötigt, nehmen kann ohne dafür etwas zu bezahlen. In den Seitenarmen des Phraya, den Klongs, hat man das Gefühl in eine andere Welt versetzt zu sein. Die Menschen hier leben seit Generationen in unveränderter Weise. Der Eindruck, dass die Menschen in den Wasserhäusern in tiefer Armut leben, täuscht. Ihnen gehört das Grundstück am Wasser und das ist sehr wertvoll und begehrt von den reichen Thais.

Alles was man benötigt liefert der Fluss, er ist die Speisekammer für die Anlieger. Was der nicht liefert, bekommt man, zu äußerst günstigen Preisen auf den Straßenmärkten im China Town.

Boot und Früchte

Gehen Sie bitte auf keinen Fall alleine in dieses Gewirr und Gewusel von Gässchen und Menschen, nein gefährlich ist es nicht, Sie würden sich garantiert verlaufen. Der Markt ist aufgeteilt nach Produkten und in einen Frauen und Männer Markt, das verhindert sicher so manchen Ehestreit. Die kleinen Garküchen im China Town, ca. 500 00 Chinesen leben hier, bereiten nicht nur ein preiswertes sondern auch sehr schmackhaftes Essen, rund um die Uhr. Ein Essen, bestehend aus drei verschiedenen Speisen, zum Preis von zwei

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Palast

Euro ist absolut normal. Essen ist in Thailand die liebste Beschäftigung der Einheimischen, feste Zeiten wie bei uns sind eher ungewöhnlich. Die riesige exotische Vielfalt der Thai - Produkte, von Früchten über Fisch zum Fleisch, kann man am besten auf den schwimmenden Märkten bestaunen.

Ein Wunder ist es auch mit welcher Geschicklichkeit die Ware auf den Booten präsentiert wird. Man ängstigt sich, so ein Boot könne versinken. Außer gutem Essen verehren die Thai ihre Könige wie kein Volk sonst, der König ist allgegenwärtig und wird abgöttisch geliebt, jeden Montag zeigen die Thai ihre Verbundenheit zum Königshaus in dem sie mit einem gelben T-Shirt, auf dem das Nationalwappen gestickt ist, gekleidet herumlaufen. Thais lieben ihre Tradition und bekennen sich zu ihrer Geschichte wie selten ein Volk, sie spenden einen großen Teil ihres Einkommens für den Erhalt der vielen Tempel und Paläste .Der Königspalast in Bangkok ist in seiner Pracht und Einzigartigkeit ein touristischer Magnet.

Innerhalb des Palastgeländes ist die berühmte staatliche Thai Massage Schule. Junge, meist aus dem Norden stammende, Frauen werden hier zu staatlich geprüften Masseurinnen ausgebildet, Besucher des Palastgeländes können sich von dem Ausbildungsstand selber überzeugen, eine 30 minütige Massage ist für ca. 6 Euro zu haben. Die Thai Massage ist nicht nur bei den Einheimischen sehr beliebt, sie ist mehr eine Press- u. Druckmassage und gilt seit langer Zeit als Therapie für eine Vielzahl von Indikationen.

In den internationalen 5 Sterne Hotels in Bangkok gehört ein Massage Team im Wellness Bereich zum Standardangebot. Zwei der schönsten Hotels haben wir für Sie besucht und möchten sie Ihnen vorstellen. Das Four Seasons Hotel ist zweifelsfrei eines von den wenigen Top Luxus Hotels in Bangkok. Der deutsche Hoteldirektor Rainer Stampfer ist sich dieser Verpflichtung bewusst und ständig auf der Suche nach Verbesserung und Perfektion.

Lobby, Four Seasons Hotel

Four Seasons Hotel

Gourmets aus der ganzen Welt wissen die kulinarischen Genüsse der verschiedenen Restaurants im Hotel zu schätzen. Das jedes Jahr im September veranstaltete Gourmet Festival – **2008 vom 22. bis 28.September** – verwöhnt mit den besten Köchen der Welt, Feinschmecker aus aller Herren Länder. Berühmte deutsche Köche wie, Heinz Winkler, Harald Wohlfahrt, und andere haben als Gast Köche zum Ruhm des Gourmet Festival beigetragen. In diesem Jahr kocht dort einer der besten aus Nordeuropa, Siggi Hall aus Island,

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Biscotti Restaurant, Four Seasons Hotel

neben anderen Berühmtheiten. Natürlich gehört es nicht zu den preiswerteren Vergnügen, aber es lohnt sich. Der Organisatorin des Four Season, Maria Kuhn, gelingt es jedes Jahr aufs neue die Besten der Besten nach Bangkok zu holen.

Nei Lert Park Swissôtel

Ein eben so luxuriöses Hotel ist das Nei Lert Park aus der Gruppe der Swissôtels. Das Nei Lert Park liegt, auch wie das Four Seasons, mitten in der Stadt und ist wie dieses eine Oase der Ruhe. Das Nei Lert Park ist eine Einzigartigkeit in Bangkok. Zu dem Hotel gehört eine Parkanlage, mit Pool, Tennisplatz, Wellnessbereich und anderen Freizeiteinrichtungen, die nur den Gästen des Hotels zu Verfügung stehen.

Hier erwartet den Gast eine Luxusoase wie es sie nicht allzu häufig gibt. Die Restaurantauswahl im Hotel fällt schwer, vom Schweizer Café bis zum Feinschmecker Restaurant reicht das Angebot. Alle Speisen sind von ausgesuchter Frische und Qualität. Da wundert es nicht, dass bei großen Veranstaltungen das Königshaus die Köche des Nei Lert Park Swissôtel anfordert und beauftragt die königlichen Speisen zuzubereiten Wenn man aller dings die Namen der Küchenchefs kennt ist das schon wieder verständlich. Der Thai Chef Jamnong ist Präsident der Köchevereinigung in Thailand. Sous Chef Wanaratana, ein Thaiküchen - Experte hat einige Jahre in Karlsruhe gearbeitet und freut sich jedes Mal wenn er einen deutschen Gast bekochen darf.

Gianmaria Azzoni, Executive Chef ist mir bestens in Erinnerung aus seiner Zeit am Gardasee in der Villa Azzarga, sie und ihre Teams stehen für die Erfüllung höchster kulinarischer Genüsse die jeden Connaisseur überzeugen.

Restaurant, Nei Lert Park Swissôtel

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

ETIHAD Airways

Thailand ist voller moderner Annehmlichkeiten aber immer in der Tradition Buddhas stehend. Reich an Kultur und Genüssen mit wunderbaren Stränden und Hotels, aber nicht ganz leicht zu erreichen.

Das Angebot an Flügen ist gut aber auch unterschiedlich in der Qualität. Zu den Airlines mit dem besten Preisleistungsverhältnis gehört die Arabische Gesellschaft Etihad Airways. Alle Flugzeuge sind, auch in der Touristenklasse, mit komfortablen Ledersitzen ausgestattet. Die Sitzreihen haben eine größeren Abstand und ermöglichen so eine bequeme Sitzposition, die für einen mehrstündigen Flug unbedingt nötig ist. Das Essen an Bord ist geschmackvoll zubereitet und wird von sehr freundlichen Stewardessen serviert. Die Auswahl an Speisen ist gut und Getränke werden, so viel man mag, nachgereicht. Die Freundlichkeit des Personals an Bord fand ich sehr angenehm, erlebt man doch oft das Flugbegleiter dem Passagier das Gefühl vermitteln, er störe ihren Tagesablauf. Nicht so bei der Etihad. Auch nach diesem mehrstündigen Flug ist man erholt und entspannt, Etihad fliegt mehrmals wöchentlich von München oder Frankfurt nach Bangkok und Ching Mai in Thailand.

Fotos: Lenser, Four Seasons, Swissôtel, Etihad

INFO:

Thailändisches Fremdenverkehrsamt
Bethmannstr.58
60311 Frankfurt
Tel: 069 138 139 0
Fax: 069 138 139 50
info@thailandtourismus.de
www.thailandtourismus.de

Four Seasons Hotel
155 Rajdamri Road
Bangkok 10330
TeL. +66 2250 1000
www.fourseasons.com

Nei Lert Park
Swissôtel
2 Wireless Road
Bangkok 10 330
Tel: 66 2253 0123
www.neilertpark.swissôtel.com

ETIHAD Airways
Tel: 0180 500 5400
www.etihadairways.com

ETIHAD Airways Diamond First Class Lounge

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

„JENSEITS ALLER ERWARTUNGEN“

Jürgen Sorges

Der Herr mit den charmanten Augen hat es geschafft. Nicht nur die Ausweisnummer 70 1114 5892 188 seines südafrikanischen Passes beweist, dass Edgar Osojnik angekommen ist. Buitenverwachting, eines der klassischen und ältesten Weingüter an der Constantia-Weinstraße südöstlich von Kapstadt, hat ihn 1997 aufgenommen, längst ist der 38-jährige Koch aus Villach in Kärnten vom Executive Chef und Food & Beverage manager zum Partner aufgestiegen. So eine Chance komme nicht oft, verrät Edgar ganz unprätentiös im Gespräch ‚das wir unkonventionell am späten Vormittag auf der Licht überfluteten Terrasse des Restaurant Buitenverwachting führen. Noch sind die Gäste nicht eingetroffen, noch hat Edgar Zeit,

Kapstadt mit Tafelberg

der "Eggie Man" am Greenmarket Sqaure, Kapstadt

seine Gattin Yolanda, die für Events & Marketing zuständig ist, vorzustellen, und auch seine Schwester Carmen, die längst mit zum Staff des Top-Restaurants zählt. Nein, ganz und gar nicht kann er jene kochenden Kollegen verstehen, die ein Leben lang rund um den Globus jetten, um immer neue Herausforderungen in neuen Etablissements zu suchen. Im Gegenteil präsentiert sich Edgar ganz und gar bodenständig, als Familienmensch, samt Yolanda, dem 20-jährigen Stiefsohn Diego und sechsjährigem Töchterchen Sarah. Nein, und auch das Werbetrommel rühren ist Edgar Osojniks Sache nicht. Bescheiden hält er sich zurück, denkt eher an familiäre Alltagsprobleme wie das sündhaft teure Studiengeld für Diego, dessen Studium an der Technischen Universität Kapstadt allein an Gebühren jährlich 24500 Rand, etwa 2500 Euro verschlingt. Da müsse der Diego schon mal in den Semesterferien mit anpacken, meint er sachlich. Denn er gehöre nicht zu den Vätern jener Generation Golf, die ihren Kindern zum Abitur einen teuren Neuwagen vor die Tür stellten. Auch sein erstes Mountain bike habe sich Diego selbst verdient. So müsse es sein. Eher fein lächelt Gattin Yolanda dazu, pflichtet ihm aber umgehend bei. Denn, das spricht sie unumwunden an, es ist ja nun auch keineswegs leicht, mit einem Koch, noch dazu einem Star solcher Extragüte, verheiratet zu sein.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Gut Butienverwachting in Constantia

Dann bot sich 1995 die große Chance, als Sous Chef ins Grand Roche Hotel in Paarl, mitten im magischen Weindreieck Südafrikas zu wechseln. Umgehend hagelte es die ersten Preise, und so war der Schritt hin zu Buitenverwachting und schließlich einem eigenen Restaurant nur folgerichtig. Dass die Gäste wie die Kritiker ihm bereitwillig wie begeistert folgten, zeigen die seither erfolgten Auszeichnungen.2002 kürte die FAZ Osojnik und das Buitenverwachtung zum besten Restaurant Afrikas, im gleichen Jahr kochte Osojnik beim Davidoff Gourmet Festival auf Sylt auf und verzückte die Gäste (s- auch www.gour-med.de Ausgabe 7/8 – 2008). Fünfmal in Folge gelangte Buitenverwachting unter die TOP 100 Hotels weltweit, 2007 erhielt er den 5 Star Platinum Award, der 2008 nicht nur bestätigt sondern um eine Extra-Auszeichnung für die vergangenen zehn Jahre erweitert wurde. „Buitenverwachting“, in Afrikaans, der alten Burensprache, Synonym für „Über alle Erwartungen“, steht daher ideal für Yolandas und Edgars großartigen Erfolg. Dabei begann die Gutsgeschichte an der Klein Constantia Road schon 1793, als Cornelis Brink 200 Morgen Land vom großen Constantia Estate erwarb. Das genoss schon damals als Weingut einige Berühmtheit. Und belieferte Napoleon im Exil auf St. Helena mit dem süßen Edeltropfen des Vin de Constance, der damals noch in Halbliterflaschen abgefüllt wurde. Auch der Alte Fritz ließ sich einige Kisten in sorgenfreie Sanssouci nach Potsdam schiffen. 1825 ließ Ryk Arnoldus Cloete 90000 Weinstöcke pflanzen und begründete auch auf Buitenverwachting die Tradition des Weinbaus. Das Ergebnis war deutlich besser als erwartet, und das Gut hatte seinen Namen weg. Dennoch wechselte das Gut erneut den Eigner. Ab 1866 führte der legendäre Oom Danie Lategan das Zepter. Sein Markenzeichen war eine täglich frische Kamelie im Revers. Kunststück angesichts der üppigen Kapflora, deren Artenreichtum eben auch auf das einmalige Terroir der Kaphalbinsel zurückzuführen ist. Dann versiegte der Weinbau. Erst der Deutsche Richard Müller sorgte ab 1981 mit Gattin für die Wiederbelebung von Buitenverwachting. 350 000 Weinstöcke wurden auf 100 Hektar gesetzt. Die erste Ernte nach 30 Jahren Stillstand erbrachte 1985 satte 100 Tonnen, und wurde dem Gutsna-

Küchenchef Osoynik mit Gattin

Spitzenweine von Gut Buitenverwachting

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

men »über alle Erwartungen« gerecht. Erlesene, höchstprämierte Weißweine finden sich heute im Angebot, darunter der Buitenverwachting Chardonnay 2003, der trockene Buitenverwachting Buiten Blanc Cuvee 2005, oder der Buitenverwachting Chardonnay 2005. Volle, kräftige Rote wie der Buitenverwachting Christine 2003 erhob South African Airways 2007 sogar zum First Class-Angebot.

Dass das kreative Multitalent Edgar tatsächlich ambrosianische Genüsse nicht nur zu den hauseigenen Tropfen zaubert, können Gäste bei Drei-, Sechs- und Achtgängigen Degustationsmenüs erleben. In jedem Fall zählt Osojnik heute zu den Top Ten, wenn nicht Top Five der südafrikanischen Kochkünstler. Angesichts der Dichte herausragender Restaurants am Kap, gleich um die Ecke liegen mit dem „Constatia Uitsig“ und vor allem dem „La Colombe„ (provencalische Küche) auf Klein Constantia gleich zwei direkte Konkurrenten, ist dies besonderer Erwähnung wert. Längst haben ihn auch englische und deutsche Starköche entdeckt. 2006 war Osojnik in den Drei-Michelin-Stern-Restaurants „Dieter Müller“ in Bergisch Gladbach und bei Johann Wissler im „Le Verdome“ in Bensberg zu Gast. Wer die Osojniks

Kapstadt

Baron Achim von Arnim vor seiner knallroten Ente (2 CV)

besucht, sollte sich am besten den Donnerstagabend freihalten.

Denn dann lässt der Star hinter die Kulissen blicken, serviert ein Viergänge-Menü samt Karaffe Wein und bittet ins Allerheiligste, die Küche. Zu seien Spezialitäten gehören Lammgerichte aus Namaqaland und frischer, höchsten 12 Monate alter Springbock, z.B. mit Christine Jus und Madumbi-Kroketten. Natürlich darf auch Kapstadts immenser Reichtum der Meere nicht fehlen, zu dem vor allem Langusten und Kingklip auf die Tafel gelangen. Ganz Verwegene trauen sich auch an Straußenfilet in Kürbiskruste, mit kapmalaiischem Jus und Kraut-Samosas. Und wer Parfaits aus frischen Erdbeeren mit Amarula-Créme nicht schätzt, war noch nie in Afrika.

Beim Baron mit der Ente

Weitaus rustikaler geht es bei Achim von Arnim im traumhaft gelegenen Franschhoek, dem Franzosenwinkel in Südafrikas Weindreieck Paarl – Stellenbosch Franschhoek zu. Als viele Südafrikas Veränderungen fürchteten und gingen, hat der ehemalige Winzermeister des renommierten Gutes Boschendal 1994 ernst gemacht, investiert und mit dem Gut Haute Cabriére Furore gemacht. Nicht nur entstand mit dem Pierre Jourdan Südafrikas erster Schaumwein, den von Arnim naturgemäß nicht Champagner nennen darf. Aber, so der „Baron Bubbly“, der Schaumwein-Freiherr, wie ihn Südafrikas Gazetten nennen, eher spitz, auch die dürfen daher ihren Perlwein nicht Pierre Jourdan nennen. Von Arnim, ein Hüne aus dem seit 1204 verbürgten Brandenburg-preußischen Adelsgeschlecht, fährt gerne mit seiner uralten 2 CV vor. Das knallrote Entlein, Baujahr 1967, ist schon mal von Kairo bis Kapstadt gerollt, ohne Mucken, Murren oder Schnattern. Gern erinnert sich von Arnim an seine Ausbildungszeit in Geisenheim, an seine Freunde im Winzerort Aloxe-Corton in Burgund, an seine ersten Levis-Turnschuhe und an die 65.jährige Frau Hill, die ihm einst in der Germersheimer Zimmerstr.5 ein Zimmer vermietete. Natürlich erinnert er sich auch an die erste Begegnung mit dem Grafen von Brentano („Junge, komm mal rauf! Möchtest du ein Bier?“ und die Wiederentdeckung alter gemeinsamer Familienwurzeln, die diesen Zweig der von Arnims, 1921 ins Südafrikanische ausgewandert, wieder mit den Heimatclans zusammenbrachte. 2007 wurden die Tropfen von Haute Cabriére erstmals offiziell zum Familientreffen in Magdeburg kredenzt.

Eigentlich macht sich Achim von Arnim nicht sonderlich viel aus dem alten Adelsbrimborium, sieht man ein-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

einmal von den zwei gekreuzten Degen im von Arnim-Wappen ab. Und so bittet er an jedem Samstag Besucher nicht nur zur Weinverkostung in seinen neogotischen Kellergewölben, sondern auch zur „Sabrage“. Wie einst französischen Kavallerie-Offizieren gelingt es ihm, die unter 6 bis 8 Atmosphären Druck gefüllten Sektflaschen mit einem gezielten Säbelhieb zu „köpfen“. Und

Innendekor im Restaurantgebäude

von Arnim hat schon früh die Kunst für sich entdeckt. Im Stil Picassó,s malt er seit den frühen 60ern. Und unter diesen Werken, die teils in den Kellergewölben aushängen, darf natürlich auch seine geliebte rote Ente nicht fehlen. Sie leuchtet auf 39 cm x 49 cm und dürfte ihm neben dem ironischen Portrait „Erster blauer Urmensch hinter Gittern“ mit das liebste sein.

Huguenot Memorial Museum

Blick auf das Franschhoek Memorial

Prämierte Weine von Gut Cabriére in Franschhoek (Magnum-Flaschen)

Information: South African Tourism, Friedensstr. 6 - 10, D-60311 Frankfurt/Main, Service-Tel. 01805/72 22 55, Tel. 069/92 91 290, Fax 069/28 09 50, www.southafrica.net; www.southafricaclub.de: weitere Website von South African Tourism; der Südafrika Club bietet Tipps für Insider, Südafrika-Fans, samt Blog zum Informationsaustausch.

Rest. „Buitenverwachting“, Klein Constantia Road, Constantia, Cape Town; Reservierung: Tel. +27/(0)21/794 3522; 1.4 bis 31.10. Di bis Sa 12.00 - 14.00 Uhr, 19.00 - 21.30 Uhr; 1.11. bis 31.3. Mo bis Sa 12.00 - 15.00 Uhr, 18.30 - 22.00 Uhr. Internet: www.buitenverwachting.co.za.

Gut Cabriere, P.O. Box 245, Franschhoek, 7690, Western Cape Province, Südafrika, Tel. +27/(0)21/876 2630, Fax 876 3390; Email cabriere@iafrica.com, www.cabriere.co.za, www.hautecabriere.com. Kellertouren inkl. Weinprobe und Sabrage jeden Samstag 11.00 – 13.00 Uhr. Weinverkauf: Mo bis Fr 8.30 - 16.30 Uhr, Sa 11.00 bis14.00 Uhr. Zur Verschmelzung der Gaumenfreuden lädt das Haute Cabriére-Kellerrestaurant, Reservierung Tel. +27/(0)21/876 3688; Mai tgl. zum Lunch, Fr bis So auch abends geöffnet; Juni bis Sept. tgl. Lunch, Fr und Sa auch zum Dinner geöffnet; Okt. bis Apr. tgl. Lunch und Dinner.

Fotos: Jürgen Sorges

KURZ NOTIERT

Castillo Pool

Lebensart mit Klassik im Castillo Hotel Son Vida

Mallorca musisch

Musikalischer Herbst auf Mallorca: Vom 13. Oktober bis zum 4. November zeigt sich die Baleareninsel inspiriert von der Kraft und dem Zauber der Musik. In Kooperation mit dem Castillo Hotel Son Vida findet in diesem Jahr zum sechsten Mal in Folge das erfolgreiche Festival „MúsicaMallorca“ unter der künstlerischen Leitung von Toyo Masanori Tanaka statt. Das legendäre Schlosshotel aus dem 13. Jahrhundert, umgeben von drei Golfplätzen , bietet zu den internationalen Herbstkonzerten attraktive Arrangements im luxuriösen Ambiente.

„MúsicaMallorca“ ist auf der Insel zu einer festen Größe im Kulturbetrieb geworden und auch über Spaniens Grenzen hinaus zu einem international bekannten Klassikfestival gewachsen. Seit 2003 schafft Mallorca den perfekten Rahmen für dieses Festival, das mit weltbekannten Opernstars der größten Opern- und Konzerthäuser Europas Klassik-Fans ein außergewöhnliches musikalisches Erlebnis bietet. Namhafte Künstler treffen auf junge Musiker, die die Möglichkeit haben, sich einem internationalen Publikum zu präsentieren. Die Qualität und Vielfalt des Programms macht „MúsicaMallorca“ Jahr für Jahr zum musikalischen Höhepunkt in Palma.

Die Hauptschauplätze werden in diesem Jahr das nach umfassenden Renovierungsarbeiten wieder neu eröffnete Teatre Principal und die Kathedrale von Palma sein. Beim festlichen Eröffnungskonzert „Viva L'Opera: Hommage an Maria Callas” am 13. Oktober (20.30 Uhr) spielen internationale Solisten zusammen mit der Capella Mallorquina und den Berliner Symphonikern im Teatre Principal Werke von Bellini, Donizetti, Rossini, Verdi und Puccini. Am 4. November findet das festliche Abschlusskonzert in der Kathedrale von Palma (20.00 Uhr) statt: Der Philharmonische Chor Nürnberg stellt zusammen mit der Capella Mallorquina und dem Organisten Bartomeu Veny die schönsten Vertonungen des Ave Maria dar.

Das durch die Werke Alter Meister, diverse Sammlungen und edle Antiquitä-Antiquitäten geprägte Castillo Hotel Son Vida hat Kunst- und Kulturliebhabern rund um das herbstliche Musikereignis zwei einzigartige Arrangements zusammen gestellt:

Castillo Terrasse

Die dreitägigen Arrangements beinhalten Übernachtungen in den ausgewählten Zimmerkategorien, Eintrittskarten zu zwei Konzerten, Frühstücksbuffet im Restaurant Es Castell , Transfers in der Mercedes S-Klasse vom und zum Flughafen sowie von und zu den Konzerten.

Eröffnungs-Package der Música-Mallorca

Anreise: 10. oder 11.10.2008
Abreise: 13. oder 14.10.2008
Konzerte: 11.10.2008 (20.30 Uhr): „Viva L'Opera – Hommage an Maria Callas”, Teatre Principal de Palma
12. 10 2008 (18.30 Uhr): „Sonntagskonzert mit den Berliner Symphonikern – Der 100. Geburtstag von Herbert von Karajan”, Teatre Principal de Palma

Abschluss-Package der Música-Mallorca

Anreise: 31.10. oder 01.11.2008
Abreise: 03. oder 04.11.2008
Konzerte: 01.11.2008 (20.30 Uhr): „Galaabend Giuseppe Verdi – Messa da Requiem”, Teatre Principal de Palma

02.11.2008 (17.00 Uhr): „Festliches Abschlusskonzert: Die Kunst des Chorgesanges und der Klang der Orgel – Werke von Bach, Scarlatti, Mozart, Parson“, Kathedrale Sa Seu

Die Preise für das Arrangement starten bei 1.070 € pro Zimmer, Verlängerungsnächte ab 300 €.

Reservierungen und Informationen unter
Tel +34-971-606 136
www.luxurycollection.com/castillo
reservas.mallorca@arabellastarwood.com
Ausführliche Informationen zu Música-Mallorca 2008 und Programm unter
www.musicamallorca.com

KURZ NOTIERT

Thomas Martin

Gourmet Preis an Gour-med Kochkopf* Thomas Martin

Koch Gala der Hamburger Sterne Köche auf der MS - EUROPA

An Bord des 5-Sterne-plus-Schiffs MS EUROPA von Hapag-Lloyd Kreuzfahrten wurde am 18. Juni der "Große Gourmet Preis Hamburg 2008" vergeben. Vor 600 Gästen des festlichen Gourmetevents auf dem Luxusliner im Hamburger Hafen stellten die sechs besten Köche der Hansestadt ihr Können unter Beweis: Thomas Martin vom Hotel-Restaurant "Louis C. Jacob", Karlheinz Hauser ("Seven Seas"), Heinz Wehmann ("Landhaus Scherrer"), Christoph Rüffer ("Vier Jahreszeiten"), Christian Rach ("Tafelhaus") und Wahabi Nouri ("Piment"). Am Abend erhielt - wie schon im Vorjahr - Thomas Martin den begehrten Preis.

Die Küchenchefs verwandelten für einen Abend das Lidodeck der EUROPA in eine Gourmetmeile und bereiteten an den mobilen Kochstationen ihren jeweiligen Hauptgang zu. Die flanierenden Gäste konnten aus den sechs Kreationen auswählen und dabei den Köchen über die Schulter schauen. Preisträger Thomas Martin überzeugte dabei mit geschmorter Ochsenschulter mit Pomeroljus, Puy-Linsen und Kartoffelschaum. Als Vorspeise präsentierte Stefan Wilke, Küchenchef der EUROPA, Gänsestopflebermousse und als Dessert eine Triologie von der Valrhona-Schokolade.

* KochKopf in der Gour-med Ausgabe 3 / 4 - 2005

International Festival of Food & Wine 2008

Jede Reise ist ein Schritt ins Neue. Es gilt zu erleben, zu entdecken und zu genießen. Auch das 8. International Festival of Food & Wine soll Sie zu neuen Entdeckungen anregen. Seien Sie mit dabei, wenn unsere Chefköche am 23. Oktober Ihre Gourmetreise mit einem farbenfrohen' Eröffnungsabend kulinarisch einleiten. Die nach folgenden Tage stehen ganz im Zeichen herrausragender Kochkünstler wie dem französischen Drei-Sternekoch Alain Passard aus dem ‚L'Arpege' in Paris. Auch unsere kleinen Gäste gehen auf Reisen und erlernen bei einer Entdeckungstour durch die Welt des eigenen Geschmacks gesund zu essen. Für Liebhaber edler kubanischer Zigarren und Rumraritäten wandelt sich unsere Newman´s Bar in ein karibisches Urlaubsziel. Zum krönenden Abschluss lädt Sven Elverfeld gemeinsam mit Juan Amador, Klaus Erfort, Nils Henkel, Christian Lohse, Hans-Stefan Steinheuer, Hartmut Leimeister und Thomas Martin zur Küchenparty der Extraklasse: 17 Michelin Sterne an einem Abend – und damit jede Reise wert.

Wann: 23.-26. Oktober
Reservierungen ab 21.Juli unter:
Ritz Carlton Wolfsburg
Tel: 05361 60 – 7000
Fax:05361 60 – 8000
www.ritzcarlton.com

The Sarojin

Das Boutiquehotel The Sarojin liegt in der Provinz Phang Nga rund sieben Kilometer nördlich von Khao Lak und eine Autostunde von Phuket entfernt. Lotusteiche, Palmen und ein riesiger Ficus verleihen dem exquisiten Refugium ein tropisches Aussehen. Das Fünf-Sterne-Resort verfügt über 56 edel ausgestattete Zimmer und Suiten, ein Spa sowie zwei Restaurants. Neben Thai-Kochkursen in freier Natur bietet das Hotel zahlreiche Ausflüge von Schnorchel- und Tauchtouren über Elefantentrekkingtouren an, arrangiert romantische Dinner am Strand oder anderen Orten und ist spezialisiert auf ein individuell mit dem Gast abgestimmtes Freizeitprogramm. Das The Sarojin ist besonders bei Honeymoonern und Paaren beliebt.

Aufenthalte im The Sarojin können über Airtours, Thomas Cook, Asian Adventures und Tischler Reisen und direkt unter www.sarojin.com gebucht werden.

KURZ NOTIERT

Neue Gourmet-Adresse in Bordeaux

"Le Pressoir d'Argent"

Das "Le Pressoir d'Argent" – Genuss für alle Sinne

Berühmt für hervorragende Weine und exzellente Delikatessen, hat Anfang Juni in der Feinschmeckermetropole Bordeaux ein neues Gourmetrestaurant seine Türen geöffnet. Im "Le Pressoir d'Argent", dem neuen Fine-Dining-Restaurant des The Regent Bordeaux, genießt die hohe Kunst der perfekt zubereiteten, exquisiten Fisch- und Meeresfrüchteküche oberste Priorität. Yves Mattagne, der hochdekorierte Küchenchef des Zwei-Sterne-Restaurants "Sea Grill" in Brüssel, hat - wie zuvor schon für das Restaurant "Fischers Fritz" im The Regent Berlin - die Karte für das "Pressoir d'Argent" mit viel Liebe zum Detail zusammengestellt. Sorgfältig umgesetzt werden die abwechslungsreichen Gerichte vom Franzosen Pascal Nibaudeau, der an Mattagnes Seite in Brüssel gekocht hat.

Langusten und Kaviar aus Aquitanien, Belon-Austern und blauer Hummer aus der Bretagne - diese Meeresdelikatessen sind nur eine kleine Auswahl von Köstlichkeiten, welche die Küchenbrigade im "Pressoir d'Argent" in raffinierten Menüs verarbeitet. "Für mich gleicht das Kochen dem Träumen. Jedes Rezept ist eine Reise in eine Welt voller Düfte und Aromen. In seiner Entstehung nimmt es Form und Farbe an und kombiniert verschiedene Einflüsse unserer multikulturellen Welt. Ich möchte die Gäste einladen, die schönste Verbindung zu erleben. Eine Verbindung, die entsteht, wenn die Früchte des Meeres auf die Aromen des Landes treffen", beschreibt Yves Mattagne seine Küche.

Chef de cuisine des "Pressoir d'Argent" ist Pascal Nibaudeau, der drei Jahre mit Yves Mattagne im "Sea Grill" zusammengearbeitet hat. "Wir legen viel Wert darauf, dass der ursprüngliche Geschmack der Produkte erhalten und intensiviert wird", erläutert Nibaudeau. "Gleichzeitig möchten wir einen ganz besonderen Hauch von Magie in unsere Gerichte bringen." Unterstützt wird er von einer vierzehnköpfigen Küchenmannschaft und Sommelier Vincent Delors, dessen Weinkarte, einer Weinmetropole wie Bordeaux angemessen, 300 edle Positionen umfasst.

Einzigartige Hummerpresse steht im Zentrum des Geschehens Namensgeber des "Pressoir d'Argent" ist eine silberne Hummerpresse aus der französischen Edelschmiede Christofle. In aufwändiger Einzelanfertigung aus 27 Kilo Silber hergestellt, existieren weltweit nur fünf Exemplare. Zwei stehen in Paris, die anderen befinden sich im "Sea Grill" in Brüssel, im "Fischers Fritz" in Berlin und nun ganz neu im "Pressoir d'Argent" in Bordeaux. Die Presse ist nicht nur ein optisches Glanzlicht, mit ihr gewinnt man zudem eine ganz besondere Essenz aus dem edlen Schalentier und ermöglicht dem Gast einen direkten Einblick in die hohe Kunst der Zubereitung. Der Hummer wird in der Küche gebraten und das Gericht dann am Tisch fertig gestellt, indem der Panzer des Hummers gepresst und zusammen mit dem Hummerrogen anschliessend zu einer geschmacksintensiven Sauce verarbeitet wird.

International renommierter Designer Jacques Garcia kreierte die Einrichtung

Das "Pressoir d'Argent" befindet sich im ersten Stock des The Regent Grand Hotel und bietet einen fantastischen Ausblick auf die historische Place de la Comédie im historischen Zentrum von Bordeaux. Maximal 48 Gäste genießen das elegante und doch stylische Ambiente, das der französische Designer Jacques Garcia aus edlen Materialien wie Samt in Apricot- und Lilatönen, goldenen Stuckintarsien und warmen Hölzern kreiert hat. Schwarz-weiß Fotografien mit Meeresthemen von Pierre-Yves Hervy Vaillant und Muschelarrangements des Künstlers Thomas Boog ergänzen das Design kongenial. Das großzügige Arrangement der Tische sorgt für eine diskrete Atmosphäre und ermöglicht dem Team die Zubereitung vieler Speisen direkt vor den Augen des Gastes.

Die Lounge, in der die Gäste einen Aperitif genießen oder nach dem Essen ausspannen, bietet eine perfekte Einstimmung oder einen gediegenen Abschluss der Genussreise im "Pressoir d'Argent". Säulen aus rosa Marmor, ein Glasdach mit indirekter Beleuchtung und Materialien in warmen Farben verleihen dem Raum außerdem eine spezielle Ausstrahlung.

Öffnungszeiten: Di. bis Sa. von 12 Uhr-14 Uhr und von 19 Uhr-22 Uhr.
Zur Eröffnung des "Pressoir d'Argent" bietet das The Regent Grand Hotel Bordeaux ein spezielles Angebot für Gourmets.

Buchungen unter
Tel.+33-557-30 44 44
Weitere Informationen unter
www.theregentbordeaux.com

KURZ NOTIERT

Finnlines macht die Herbstferien attraktiver

Mehr (Preis) Flexibilität an Bord der STAR-Klasse ab Herbst 2008

Ab dem 1.1.2009 stellt Finnlines auf seinen Kombifähren der STAR-Klasse sein Konzept der Vollpension um. Die damit gewonnene Flexibilität können Passagiere bereits ab dem 1. September dieses Jahres testen.

Im Herbst 2008 hat der Gast die Möglichkeit bei Buchung einer einfachen Überfahrt oder einer Hin-und Rückfahrt zu entscheiden, ob er seine Passage nach Helsinki zum Basisfährpreis ohne Verpflegung oder als Überfahrt mit Vollpension buchen möchte. Dies reduziert die Ticketkosten um 60 EUR beziehungsweise 120 EUR. Für Kinder verringert sich der Preis entsprechend der Ermäßigung von 50 Prozent um 30 EUR respektive 60 EUR.

Wer sich nicht vor Abfahrt festlegen will, kann auch flexibel an Bord entscheiden, wann er das Büffet-Restaurant besuchen möchte und zahlt vor Ort. Das Frühstück und der Mitternachtsimbiss an Bord kosten zehn Euro, das Mittag-und Abendessen 17 beziehungsweise 22 Euro. Bucht man das Vollpensionspaket vorab, spart man pro Strecke rund zehn Euro.

Im Kurzreisetarif, bei dem die Rückfahrt von Helsinki mit dem gleichen Schiff am Abend des Ankunftstages erfolgt, ist bis 1. Januar 2009 die Vollpension nach wie vor inklusive. Ab dem nächsten Jahr gilt das neue Konzept dann für alle Tarife.

Auf den Schiffen der HANSA-Klasse bleibt das bisherige Preiskonzept auch in 2009 bestehen: Bei den Fährpassagen ist weiterhin die Vollpension inklusive.

Buchung und Informationen bei:
Finnlines-Passagierdienst
Telefon: +49 (0)4502 – 805 - 43
E-Mail:
passagierdienst@finnlines.com
www.finnfaehre.de

Sylter Impressionen

Klaus Lenser

Spielszene

Was wäre Sylt ohne all die interessanten Ereignisse die den Gästen jedes Jahr - nicht nur im Sommer - geboten werden. Das nun mehr schon zur Tradition gewordene Polo Turnier, das jedes Jahr Ende Juli Anfang August stattfindet ist nicht nur ein sportlicher Höhepunkt: Hier trifft man sich, knüpft oder vertieft Kontakte und schaut in geselliger Runde

Spielszene

den sportlichen Reitern und Pferden , beim Kampf um die Kugel, zu.

Für alle, die in diesem Jahr, nicht dabei sein konnten haben wir ein paar Impressionen mitgebracht.

LOERKE KOMMUNIKATION GmbH
Gänsemarkt 33
20354 Hamburg
fon: +49(0)40 / 30 99 7 99-0
fax: +49(0)40 / 30 99 7 99-69
mail:femfert@loerke-pr.com
www.loerke-pr.com

Siegerpodest mit allen Spielernnach der Siegerehrung

KURZ NOTIERT

Radisson SAS Hotels & Resorts: Neues Radisson SAS Tala Bay Resort in Aqaba, Jordanien eröffnet

Die Rezidor Hotel Group wird ihrem Status als einem der am schnellsten expandierenden Hotelunternehmen einmal mehr gerecht. Soeben ist das Radisson SAS Bay Resort Aqaba in Jordanien direkt am Roten Meer eröffnet worden und verstärkt das wachsende Segment von Resort-Hotels der Gruppe.

Das komplett neu entstandene Resort umfasst 336 Zimmer in unterschiedlichen Kategorien von Standard-, Deluxe-, Superior-, Tala Bay- oder Familien-Zimmern bis zu Junior und Executive Suiten. Alle Zimmer verfügen über Balkon und Terrasse und sind in Beigetönen gehalten sowie mit modernen Holzelementen ausgestattet. Mit den Gebäuden in hellgelber Farbe, den vielen Grünanlagen mit üppigen Palmen

Tala Bay night view facade and pool

Tala Bay Executive suite

und Blumenbeeten sowie Bogengängen und kleinen Wegen vermittelt die Anlage einen großzügigen und entspannten, fast dörflichen Eindruck.

Zu den Annehmlichkeiten des Resorts zählt eine Reihe von Restaurants und Bars. In dem Ganztagesrestaurant "Aziab" werden internationale Spezialitäten direkt vor den Augen der Gäste gekocht, im "Heatwave" unter freiem Himmel dominieren Mittelmeergerichte, und im "Sunset Deck" wird neben Delikatessen vom Grill auch die traditionelle Schischa - eine Wasserpfeife - gereicht. Die direkt an einem der Pools gelegene "Dugout Bar", das Selbstbedienungsrestaurant "Baywatch" und die in der Hotellobby gelegene "Kenzi Lounge" runden das gastronomische Angebot ab.

Gäste entspannen nicht nur am Strand oder beim Bad zwischen den Korallenriffen des Roten Meeres, sondern können in einem der fünf beheizten Pools schwimmen. Kinder kommen im eigenen Pool, auf dem Spielplatz oder im Nemo Kids Club voll auf ihre Kosten. Aqaba ist wegen seiner herrlichen Korallenriffe, die weitgehend unter Naturschutz stehen, als Taucherparadies bekannt. In Ergänzung zum vielfältigen Wassersportangebot mit Tauchen und Schnorcheln, Wasser- oder Jetski, Segeln und Surfen, Parasailing und Beachvolleyball verfügt das Resort zusätzlich auch über ein Fitness Center unter freiem Himmel.

Natürlich hat man auch an Geschäftsreisende gedacht. Das Radisson SAS Tala Bay Resort bietet für diese Zielgruppe mit seinen zwei Tagungsräumen, die mit modernster technischer Ausstattung versehen sind, perfekte Voraussetzungen. Wie bei allen Radisson SAS Hotels erhalten nicht nur Hotelgäste sondern auch Tagungsteilnehmende Zugang zum kostenfreien kabellosen Highspeed-Internet.

Der entspannte Strandurlaub lässt sich zudem perfekt mit Geschichte und Kultur verbinden, da Aqaba sich als Ausgangspunkt für Tagestouren innerhalb Jordaniens anbietet. Die antike Stadt Petra, Teil des UNESCO Weltkulturerbes mit archäologischen Schätzen, oder das atemberaubende Wüstental Wadi Rum lassen sich so erkunden.

Weitere Informationen unter
www.rezidor.com
The Rezidor Hotel Group Corporate office / Avenue du Bourget 44 / B - 1130 Brussels Belgium / Tel. +32 2 702 9200 / Fax: +32 2 702 93 00 / Email:Info@rezidor.com

KURZ NOTIERT

A-ROSA

A-ROSA trifft Schmidts TIVOLI – Neue Varieté-Themenkreuzfahrt auf der Donau

Rostock, 31.08.2008: Erstmalig im Programm 2008 ist eine neue kulturelle Varieté-Themenreise der A-ROSA Flussschiff GmbH in Kooperation mit dem Schmidts Tivoli. Für diese einmalige Reise holt A-ROSA die Top-Künstler aus dem bekanntesten Theater auf der Hamburger Reeperbahn an Bord. An vier Abenden erleben die Gäste in der Lounge der A-ROSA BELLA (LCC Schiff des Jahres 2008) mit dem Ensemble der berühmten Mitternachtsshow ein niveauvolles Programm aus Comedy, Entertainment und Varieté.

Die 8tägige Kreuzfahrt vom 11. bis 18. Oktober 2008 führt ab Passau mit Stopps in der Wachau zu den Donaumetropolen Wien, Budapest und Bratislava. Verschiedene Ausflüge lassen Land und Leute tagsüber auf vielfältige Weise erleben. Am Abend bringt das unterhaltsame Showprogramm mit den Künstlern „Emmi und Herr Willnowsky“ (Der Ehekrach), Matthias Brodowy (Musik- und Kabarett-Comedy) und „Nagelritz“ (Seemans-Comedy mit Akkordeon) ein Stück St. Pauli auf die Donau. Seit 18 Jahren ist die Schmidt Mitternachtsshow für Kleinkunst auf höchstem Niveau berühmt und damit der ideale Partner für die erste A-ROSA Themenreise Variete. Preis: ab 1099,00 Euro pro in der 2-Bett Außenkabine inklusive Vollpension Plus, SPA- Nutzung und Abendprogramm ab/bis Passau (eigene Anreise)

Aufgrund der großen Nachfrage wurde die „A-ROSA trifft Schmidts Tivoli“ Donauroute im neuen A-ROSA Katalog 2009 auf zwei Termine erweitert (25. April und 10. Oktober). Weitere Highlight im Bereich Themenreisen sind die Routen Gourmet und Golf auf der Donau und Rhône/Saône. Neu im Programm 2008 ist ebenfalls die kulinarische „Sterne auf der Donau“ – Reise (13. - 20.Sept. 2008) mit Sterneköchen und Sommeliers an Bord.

A-ROSA bietet mit seiner modernen Flotte Wohlfühlurlaub auf der Donau und Rhône/ Saône. Die luxuriösen Schiffe haben einen SPA- und Fitnessbereich, ein Sonnendeck mit Außenpool, Büffetrestaurant mit Frontcooking-Stationen und eigene Fahrräder. (vgl. Gour-med 3/4 2008) Weitere Informationen im Reisebüro, Tel. 018030-27672 (9 Cent/Min) oder www.a-rosa.de.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:
A-ROSA Flussschiff GmbH
Pressestelle Julia Kolanghis
Telefon: +49 (0)40/209160 18
Mail: j.kolanghis@a-rosa.de Sitz der Gesellschaft: A-ROSA Flussschiff GmbH, Steinstr. 9, 18055 Rostock

KURZ NOTIERT

Kurhaus Binz setzt auf Connaisseure

2. Gourmet Festival auf Rügen

Am 25. Oktober 2008 findet das 2. Travel Charme Gourmet Festival auch in diesem Jahr wieder im legendären Kurhaus Binz auf Rügen statt. Küchen- und Serviceteams aus allen Hotels der Gruppe kommen zum kulinarischen Gipfeltreffen in das Fünf-Sterne-Haus an der Ostsee zusammen.

Aktueller Anlass: Das Insel-Wahrzeichen Kurhaus Binz feiert in diesem Jahr seinen 100. Geburtstag. Grund genug, um ein fünfgängiges Gala-Menü zu komponieren, das wie ein Potpourri aus den bewegten Zeiten des Kurhauses Binz "schmeckt". Das Festival – eine Hommage an die glanzvolle Speise- und Getränkekultur der letzten 100 Jahre. Damals wie heute gilt das Travel Charme Kurhaus Binz als Inbegriff für die Urlaubsfrische im luxuriösen Ostseebad und als Grande Dame der Binzer Bäderarchitektur.

Gourmet Festival Saal

Kurhaus Binz 1908

Ein paar Beispiele von der Festival-Karte: Die klare Ochsenschwanz-Consommée vom Jasmunder Weiderind mit Trüffelessenz und Croustillant von Wurzelgemüse stammt ebenso aus der feierlichen Menüfolge von 1908 wie der Steinbutt mit Hummer als Zwischengang. Der Hauptgang wiederum steht für zeitgenössische Gourmetfreuden: Feinstes Kalbsfilet mit Gänsestopfleber und Morchelsauce an Möhrchen und gefüllter Kartoffel. Ein besonderes Highlight des Festivals bildet schließlich das "Walking Dessert" mit zahlreichen Nasch-Stationen auf drei Etagen. Physalis aus dem Wok mit Pfirsich-Chili-Eis, die legendäre Kurhaus-Torte oder feinstes Nonino AnticaCuvée-Eis und vieles mehr.

Begleitet wird das Gala-Menü im historischen Kurhaus-Saal von den edlen Tropfen vier renommierter deutscher Winzer, die sich vor Ort persönlich um die Gäste kümmern. Dazu gehören die Weingüter Dr. Heger, Stigler, Robert Weil und Dr. Bürklin-Wolf sowie das älteste Champagner-Haus der Welt, Ruinart. Spezialitätenbars mit edlen Kaffees, Tees und außergewöhnlichen Digestifs wie die Nonino Bar mit dem „Riserva dei 100 Anni" – eine von 60 Flaschen in Deutschland wird hier geöffnet - laden darüber hinaus zu Genuss und anregenden Gesprächen ein.

Kurhaus Binz heute

Das Trio "Walk on by" präsentiert vor und nach dem Menü zwischen den Gästen eine charmante und verblüffende musikalische Zeitreise; Christine Schütz am Steinway-Flügel im Saal, espritvolle Überraschungs-Show-Acts wie Jay Niemi mit seiner Magie-Show und Eva Maria Pieckert mit den Energy-Dancers aus Berlin sorgen für grandiose Bühnendarbietungen. Vor dem süßen Gipfel des Genusses, dem Walking Dessert, kommt der krönende Abschluss der Gourmet-Reise durch die vergangenen 100 Jahre: das Jubiläumsfeuerwerk auf der Terrasse des Travel Charme Kurhaus Binz mit spektakulärem Meerblick. Binzer Genuss ganz im Zeichen der Insel Tradition.

Travel Charme Kurhaus Binz
Strandpromenade 27
D-18609 Ostseebad Binz
Tel.: +49 (0) 3 83 93 / 665 - 0
Fax: +49 (0) 3 83 93/ 665 - 555
E-Mail: kurhausbinz@travelcharme.com
www.travelcharme.com/kurhaus-binz

KURZ NOTIERT

BERLIN KULINARISCH

Gourmet Reise durch das Hotel Adlon
Einzigartiges Arrangement für Feinschmecker

Seit Juni 2008 verfügen das Hotel Adlon Kempinski Berlin und die Adlon Holding mit fünf Top-Restaurants, zwei Bars, dem China Club, dem Felix Club Restaurant und der Lorenz Adlon Weinhandlung über ein außergewöhnliches gastronomisches Angebot. Als Geschenk für seine Gäste bietet das Adlon ein einzigartiges Arrangement mit zwei Übernachtungen und einer Gourmetreise durch seine Restaurants an.

Zur Begrüßung und Einstimmung auf zwei erlebnisreiche Tage stehen in der luxuriösen Juniorsuite eine kühle Flasche Champagner sowie das Adlon-Jahrhundertbuch bereit. Die Gourmetreise beginnt am Abend um 18.30 Uhr mit einem Apéritif in der neuen Lorenz Adlon Weinhandlung. Für viele noch unbekannt: Lorenz Adlon, der im Jahre 1907 das legendäre Hotel Adlon eröffnete, führte auch die größte und bedeutendste Weinhandlung der Welt, mit einer Auswahl von über einer Million Flaschen Wein, in der Wilhelmstraße. Nächste Station ist das Restaurant Gabriele, in dem Küchenchef Björn Panek und sein Team mit einer Vorspeise aufwarten, die von den Essenzen und Düften der Natur Italiens geprägt ist und von den harmonischen Kompositionen der edlen Zutaten bestimmt wird. Den Zwischengang präsentiert der vom Gault Millau ausgezeichnete „Koch des Jahres 2007“ – Time Raue in seiner neuen – Wirkungsstätte: dem MA Restaurant; Tim Raue. Das Restaurant offeriert eine moderne Interpretation der chinesischen Küchenphilosophie in Verbindung mit regionalen Produkten. Der Hauptgang wird von Küchenchef Thomas Neeser im Restaurant Lorenz Adlon serviert. Die Gäste haben in dem mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurant einen romantischen Ausblick auf das beleuchtete Brandenburger Tor. Sommelier Norman Schmidt wartet mit dem korresondierenden Wein auf. Der süße Abschluss des Menüs wird im Restaurant Quarré von Küchenchef Dominik Ambros zubereitet. Bei dezenter Pianomusik und einem edlen Digestif klingt der Abend dann in der Lobby-Bar des Hotels stilvoll aus. Wer anschließend noch feiern möchte, für den reserviert der Concierge gerne einen Tisch im Felix ClubRestaurant.

*Die Genussgaranten v.l.n.r.
Tim Raue (Restaurant MA), Thomas Neeser (Gourmet Restaurant Lorenz Adlon),
Björn Alexander Panek (Restaurant Gabriele),
Dominik Ambros (Restaurant Quarré)*

Entspannung pur verspricht der folgende Tag: Nach dem Gourmetfrühstück im Restaurant Quarré ist eine luxuriöse ADLON DAY SPA Suite für vier Stunden reserviert. Hier können sich die Gäste mit Massagen und Beautytreatments à 60 Minuten pro Person verwöhnen lassen. Das Arrangement inklusive zwei Übernachtungen in einer Juniorsuite, Feinschmecker -Frühstücksbuffet, Gourmetreise inklusive Getränken sowie die o.g. Leistungen kosten für zwei Personen 2.300 Euro, für eine Person 1.900 Euro. Es ist gültig vom 1.10. bis 23.12. 2008 jeweils von Dienstag bis Samstag.

Berliner und Gäste, die nicht im Hause wohnen, haben die Möglichkeit an der exklusiven Gourmetreise an folgenden Terminen teilzunehmen:

Donnerstag, 16. Oktober 2008
Donnerstag, 13. November 2008
Donnerstag, 11. Dezember 2008

Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen pro Abend limitiert. Die Adlon–Gourmetreise kostet 240 Euro pro Person und beinhaltet das Menü und die Getränke in den o.g. Adlon Restaurants und Bars.

*Reservierungen und weitere Informationen im Hotel Adlon unter:
Tel. +49 30-2261-1959 oder
reservation.adlon@kempinski.com.*

Weitere Informationen zu den einzelnen Restaurants sind auf den folgendenInternetseiten erhältlich:

*www.hotel-adlon.de
www.gabriele-restaurant.de
www.ma-restaurants.de
www.felix-clubrestaurant.de
www.adlon-wein.de*

Horst-Dieter Ebert Buch – Tipps

HEUTE:
EINMAL MEHR WAS NOSTALGISCHES, DIE JUNGEN DEUTSCHEN KÖCHE UND IHRE REZEPTE, EIN MARITIMES TAGEBUCH, DAS NIEMAND ZU ENDE LESEN MUSS, UND EIN EIBOOK DER SONDERKLASSE.

Strohhüte und Knickerbocker

Legendäre Reisen in den Alpen

Agnès Couzy u.A. , "Legendäre Reisen in den Alpen"
Verlag Frederking & Thaler, 320 Seiten, 50 Euro
ISBN 978-3-89405-689-6

Nostalgie ist weiterhin eine begehrte Ware, jedenfalls in Buchform. Die legendären Reisen, will sagen: die aus der Vergangenheit, haben es inzwischen auf eine ganze Serie gebracht, und der deutsche Verlag dieser französischen Serie ist auch schon bei Band neun angekommen, ausser den berühmten Tourismuszielen, dem alten Italien, dem alten Ägypten, dem alten Asien usw., handelt einer konsequenterweise auch vom Mittelalter.

Das System ist ja stets dasselbe; die Bände sind aufgemacht ein bisschen wie Poesie-Alben, freilich ganz professionell: angebräunte Fotos aus dem 19. Jahrhundert, eingeklebte Postkarten, Kofferaufkleber, Menükarten, Zitate von berühmten Zeitgenossen, Dichtern, Künstlern und Philosophen, vorzugsweise französische natürlich.

In den Alpen promenierten um die Jahrhundertwende (die vorletzte!) Damen und Herren noch in langen Röcken und mit Strohhüten, selbst 1937 standen Bergsteiger noch in Knikkerbockern auf dem Gipfel, es wurden die ersten Viadukte und die ersten Eisenbahnen gebaut. Der Pauschaltourismus war noch nicht erfunden und die Urlaubsregion hiess noch "Sommerfrische".

Gastronomische Oberliga

Talent und Passion

"Talent und Passion. Die Meisterschule der Jeunes Restaurateurs"
Gräfe und Unzer, München, 288 Seiten, Euro 39,90
ISBN 978-3-8338-1088-6

Endlich mal ein Kochbuch der ganz anderen Art, und nicht nur ein Kochbuch, sondern ein Buch über 45 junge Köche, die zu den begabtesten des Landes gehören. Sie sind Mitglieder der Jeunes Restaurateurs, einer gastronomischen Oberliga, die vor 35 Jahren in Frankreich gegründet wurde und 1991 auch in Deutschland.

"Talent und Passion" heisst deren Devise, man könnte auch sagen Ambition und Qualitätsbewusstsein: Sie alle müssen älter sein als 25, doch jünger als 37. Nicht alle haben einen Stern oder sind aus dem Fernsehen bekannt wie Cornelia Poletto, Jörg Sackmann, Alexander Herrmann, Michael Hoffmann, Johannes King, Harald Schmitt oder Hans Stefan Steinheuer.

Doch alle führen beachtliche Küchen. Für diesen Band haben sie sich auf die diversen Küchenpositionen verteilt, spielen Gardemanger, Entremetier, Poissonier usw. und erzählen, warum ihnen das veröffentliche Rezept so am Herzen liegt. Die Köche und ihre Gerichte sind glänzend fotografiert und nachvollziehbar beschrieben. Und: Nicht nur wer was nachkochen will, blättert und liest gern in diesem Band.

Davon am Regenschirm

In 180 Tagen um die Welt

Matthias Politycki
"In 180 Tagen um die Welt"
mare Buchverlag, Hamburg, 392 Seiten, Euro 24,90 , ISBN 978-3-86648-080-3

Der Hamburger Romanautor Politycki war ein halbes Jahr als Schiffsschreiber an Bord der MS Europa, auf einer Weltumrundung Westbound, Mittelmeer-Atlantik-Mittelamerika-Neueeland-Australien-Fernost-Indien-Mittelost-Mittelmeer, insgesamt sogar 183 Tage, da werden ihn viele beneiden, etliche wohl auch bemitleiden.

Politycki hat sich seiner Aufgabe mit grosser Eleganz entledigt: Er schreibt angeblich nicht selbst, sondern erfindet einen braven Finanzbeamten namens Fichtl, der von seiner Lottospielgemeinschaft an Bord geschickt wurde, für alle hatte der Gewinn nicht gereicht. Fichtl schreibt für seine Lottofreunde jeden Tag eine Seite und macht ein Foto.

Diese Fiktion erlaubt dem Autor eine aparte Mischung aus Naivität, Witz und Fantasie. Fichtl entdeckt die wirklichen Kielschweine an Bord, läßt gelegentlich ältere Passagierinnen auf Bojen aussetzen oder an Regenschirmen davonfliegen. Die Passagiere sind ein bunter Zoo von kauzigen Originalen. Das liest sich vergnüglich – so etwa hundert Tage lang, dann wirds langsam langweilig. Aber wo steht denn, dass man ein Buch stets bis zu Ende durchlesen muss?

Wachtel und Bunsenbrenner

Eier

Lindsay und Patrick Mikanowski, "Eier"
Flammarion, Paris, 192 Seiten, Euro 39,90
ISBN 13-978-2-08-021054-8

Wer hätte das gedacht, dass man über ein scheinbar so banales Thema wie das Ei ein so schönes und amüsantes Buch machen kann? Zwei Franzosen, eher aus dem Werbe- als aus dem Gastro-Business, haben nun einfallsreich bewiesen, dass sich aus dem populären Pfennig- und Massenprodukt – allein die Hühner legen jährlich 80 Milliarden davon – sogar ein teures Coffeetablebook destillieren läßt.

Der Grundeinfall ist so originell nicht: 40 Köche machen ihre Eier-Einfälle bekannt. Am Anfang der Liste steht der Spanier Ferran Adria, der regierende Weltmeister der Molekularküche, und gibt sein Rezept des "goldenen Eis" zum besten: Ein karamellisiertes Wachteleigelb, ein Bunsenbrenner wäre nützlich. Dazu zitiert der Meister Goethe: "Das Publikum meint, Bücher und Eier sollten stets frisch konsumiert werden. Deshalb wählen sie immer die neuesten aus."

Von den anderen Chefs sind, ausser Heston Blumenthal, Thomas Keller oder Terence Conran, die meisten Franzosen aus der regionalen Zweitliga. Macht aber nix, weil auch die launige Ideen beisteuern. Und viele der Rezepte sind tatsächlich nachkochenswert. Glänzend bebildert und mit ein bisschen Warenkunde und Mythologie angereichert ist dies das EiBook der Saison.

Buch – Tipps von Klaus Lenser

Königin der Torten

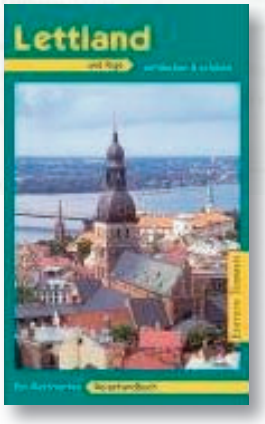
Dieses kleine liebevoll recherchierte Büchlein, mit Tipps und Rezepten aus dem Schwarzwald, insbesondere mit einem animierenden Rezept der Schwarzwälder Kirschtorte lässt dem Liebhaber von Torten und Kuchen das Wasser im Munde zusammen laufen. Das Rezept der Königin unter allen deutschen Torten, die Schwarzwälder Kirschtorte, verspricht Genuss pur. Nachbacken lohnt sich.

Edition Käflein Freiburg
ISBN 978-3-940788-00-9
www.edition-kaeflein.de

Lettland / Riga

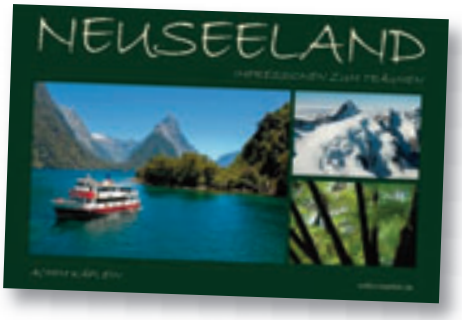
Eben so eindrucksvoll ist der Reiseführer von der Edition Temmen über „Lettland und seine Hauptstadt Riga“ Das Buch hat nicht nur Tipps und Empfehlungen für den Lettland Touristen parat. Es gibt auch einen Einblick in die Geschichte Lettlands und seiner deutschen Vergangenheit.

Eine gute Vorbereitung für alle die Lettland und Riga besuchen wollen.



Edition Temmen
ISBN 978-3-86108-402-0
€ 16.90
www.edition-temmen.de

Neuseeland
Neuseeland: Impressionen zum Träumen



im gleichen Verlag erscheint auch der fotografisch sehr gut gestaltete Bildband über Neuseeland. Wunderbare Fotos mit lebensnahen Eindrücken der britisch geprägten Insel Neuseeland

Edition Käflein Freiburg
ISBN 978-3-9810093-9-2
www.edition-kaeflein.de
€ 12,90

Genialer Weinführer

Stuart Pigott versteht es jedes Jahr aufs Neue zu überraschen. Wie gewohnt präsentiert er, mit launigen Worten – Respekt, immerhin er ist gebürtiger Engländer – auch für Neueinsteiger in die Weinszene, gute Weine, gute Winzer, gute Lagen und last but not least die „Überraschungen des Jahres“. meistens liegt er richtig mit seinen Empfehlungen und seinem Geschmack. Wo er nicht richtig liegt ist eine Frage des persönlichen/individuellen Geschmacks. Was mich beeindruckt: Stuart Pigott missioniert nicht. Seine Devise ist: Jeder mag mit seinem Wein (Geschmack) selig werden.

Der „Geniale Weinführer 2009“ ist, wenn gleich der Titel mehr verspricht als er hält, auf jeden Fall ein guter und objektiver Ratgeber für Experten, Kenner und Suchende.

S.Fischer Verlag
ISBN 978-3-50215099-2
€ 9,90
www.fischerverlage.de

Buch – Tipps

Die letzte Konkubine
Lesley Downer

Die Journalistin und Autorin, eine anerkannte Japanexpertin und ausgebildete Geisha, vermag es wie keine andere sich in die Frauenwelt der fernöstlichen Mythen zu versetzen.

In ihrem ersten Buch „Die letzte Konkubine“ beschreibt sie das Leben im Palast des letzten Shoguns aus Sicht einer abgeschlossenen Frauenwelt in der 3000 Frauen ohne Kontakt zur Außenwelt lebten. Ein Leben geprägt von Hass, Intrigen und Machtstreben, ein Leben in dem der einzige Mann der Shogun war, den die Frauen je zu sehen bekamen.

Ein Buch das auch den Wandel Japans von einer mittelalterlichen Gesellschaft zu einem modernen Japan beschreibt.

Das Buch erscheint am 29.September 2008

C.Bertelsmann
ca. € 19.95
www.cbertelsmann.de

Lärchenau
Kerstin Hensel

Eine unterhaltsame Geschichte mit ernstem Hintergrund. Kerstin Hensel beschreibt die Entwicklung eines , Ende des 2. Weltkrieges, geborenen Jungen, der das Pech hatte im falschen Teil Deutschlands zu wohnen. Gänzlich anders als seine dörflichen Mitbewohner interessiert sich Gunter Konarske nicht für das sogenannte Landleben. Er hat eine fast magische Vorliebe für Spritzen, Ampullen und andere medizinische Geräte, soweit sie in der DDR vorhanden waren. Zielstrebig geht er seinen Weg und studiert Medizin.

Seine Medikamenten Forschung lässt ihn zur größten wissentschaftlichen Hoffnung in der DDR werden. Seine Tests an Menschen, auch an seiner Frau Adele, betreibt er mit diabolischer Akribie. Sein Ziel: Der Nobelpreis

Ruhm und Ehre, Reichtum und gesellschaftliche Anerkennung folgen, bis zur Wende und zum totalen Chaos.

Ein „Arztroman“ der einen realistischen Blick in das Leben eines fanatischen Mediziners wirft. Nicht zuletzt auch ein Stückchen DDR Vergangenheit ohne in Nostalgie zu verfallen.

LÄRCHENAU, Katrin Hensel
Luchterhand Verlag
ISBN 978-3-630-87275-9

19 Minuten
Jodi Picoult

Dramatisch berichtet Jodi Picoult über ein Massaker an einem amerikanischen Gymnasium das exakt 19 Minuten dauert. Detailiert zeichnet sie das Drama nach und versucht zu ergründen was Täter, Zeugen und Opfer fühlen und denken. Sie sucht nach Hintergründen und deckt Verborgenes aber auch kleine und große Geheimnisse auf. Die Tochter einer Staatsanwältin, Opfer und wichtigste Zeugin kann sich angeblich an nichts erinnern. Ein Kommissar sucht nach Erklärungen und verliebt sich in die ermittelnde Staatsanwältin. Eine typisch amerikanische Kleinstadt wird wachgerüttelt und steht vor dem Chaos. „19 Minuten“ taucht in ein Thema ein, das jeden bewegt und überall, an jeder Schule passieren kann.

Ein Albtraum für alle , auch für den Leser.
Das Buch ist spannend, realistisch und leider von der Wirklichkeit längst eingeholt.

19 Minuten
Piper Verlag
€19,90

Der Kalte Blick der Rache
Roberto Mistretta

Die Krimis von Roberto Mistretta und der Romanfigur Kommissar Bonanno – übersetzt : Gutes Jahr – begeistern immer wieder. Der immer etwas unglücklich verliebte Kommissar steht , auch wie immer, total im Stress. Sein neuer Chef hilft ihm auch nicht und der Alltag mit den Ermittlungen der Kleinstadt - Kriminalität, rauben dem Comissario seine so geliebte Ruhe. Aber mit Raffinesse und der Cleverness seine Freundin Rosalia löst er auch den kompliziertesten Fall. Wenn bloß seine alte Mutter ihm nicht noch dauernd das Leben so schwer machen würde, könnte alles viel einfacher und schöner sein.

Ein Buch zum Entspannen und Ablenken, mit Freude und Vergnügen zu lesen

Edition Lübbe
ISBN 978-3-7857-1610-6
€ 18,95

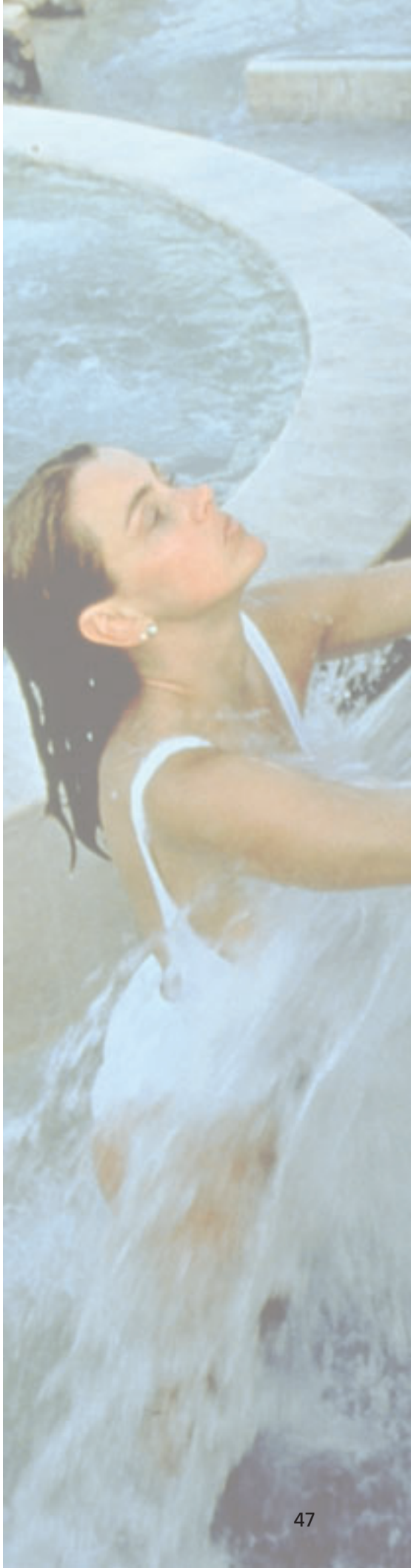
Neues aus Kur- und Heilbädern

Neues aus Kur- und Heilbädern

Wellness

Fitness/Health

Gesundheit



Neue Zahlen zeigen: die Kur als Kür für mehr Lebensqualität

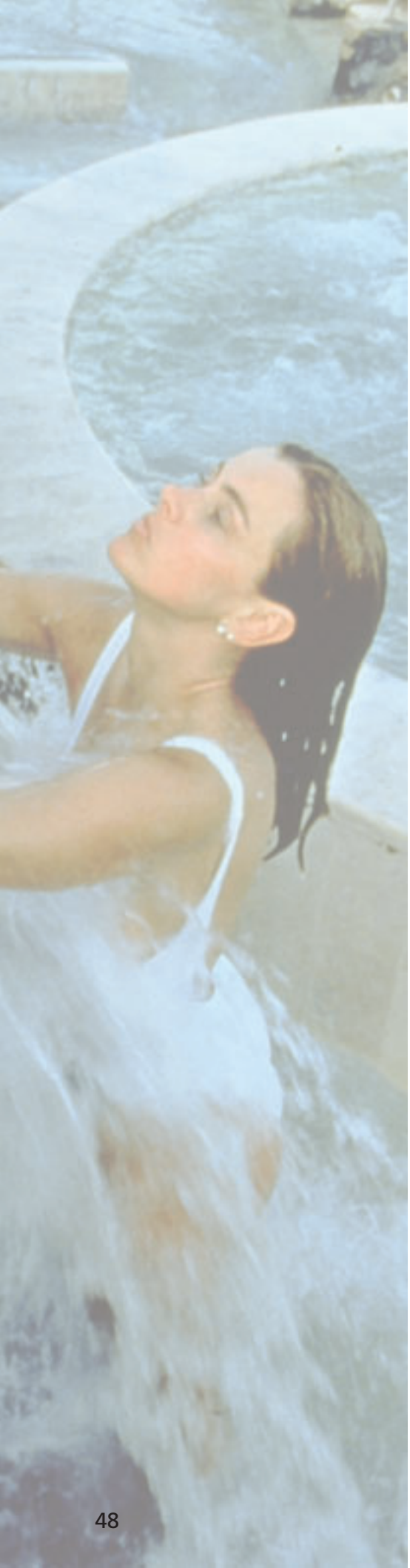
Studie der Ludwig-Maximilians-Universität München belegt, wie die ganzheitliche Kurortmedizin Körper, Geist und Seele nachhaltig heilt

Kur tut gut: Das belegt eine neue Studie der Ludwig-Maximilians-Universität München mit rund 900 ambulanten Kurpatienten der renommierten bayerischen Heilbäder Bad Füssing, Bad Wörishofen und Bad Kissingen. Die Untersuchung nach internationalen Standards sollte zeigen, ob klassische Medizinische Kuren die Lebensqualität auf körperlicher und psychischer Ebene tatsächlich verbessern. Das Ergebnis war eindeutig: Bereits zu Ende einer Kurmaßnahme, aber auch noch drei Monate später, ging es den Patienten signifikant deutlich besser. In Zeiten steigender Lebens- und Lebensarbeitszeit sind diese Erkenntnisse von besonderer Bedeutung.

„Heute wird von jedem Einzelnen erwartet, dass er sich fit hält, um bis 65 oder noch länger arbeiten zu können“, so der Präsident des Bayerischen Heilbäder-Verbands, Klaus Holetschek. "Gleichzeitig haben die Menschen den verdienten Anspruchentwickelt, dass sie ihr Leben auch genießen wollen - jetzt und im Alter. Wir freuen uns sehr, dass diese aufwändige Studie unsere langjährige Erfahrung auch wissenschaftlich belegt, nämlich dass unsere Heilbäder offensichtlich genau die richtige Mischung bieten, um in den typischen drei Kurwochen Körper, Geist und Seele zu regenerieren und auch nachhaltig gesund zu halten."

Bad Füssing - Saunahof

Die aktuelle Kohortenstudie untersuchte typische ambulante Kurpatienten mit Erkrankung des Bewegungsapparats wie auch mit chronischen internistischen Erkrankungen. Das Durchschnittsalter der Kurpatienten lag bei 66 Jahren, die kurörtlichen Therapieformen reichten von Moor-, Kneipp- oder Heusack-Anwendungen über Gymnastik im Thermalmineralwasser bis hin zu Walking-Gruppen und Entspannungsverfahren. Nach rund drei Wochen zeigten sich die signifikanten Verbesserungen besonders ausgeprägt in den Betroffenheitsbereichen „Schmerzempfinden“ und „psychische Gesundheit“,



Bad Wörishofen - Therme

wobei auch nach drei Monaten noch deutliche Verbesserungen festzustellen waren. Diese Steigerung der Lebensqualität für die Patienten, so das Fazit der Untersuchung, bestätigt die Wirksamkeit des ganzheitlichen Konzepts der Kurortmedizin.

Die berühmten bayerischen Bäder besitzen beim Trendthema „Ganzheitliche Gesundheit“ eine langjährige Erfahrung und besondere Kompetenz am Kurort. Mit langer Tradition und großem Erfolg kombinieren sie Schulmedizin, klassische Naturheilverfahren wie Kneipp und Anwendungen mit ortsgebundenen Heilmitteln wie Sole, Moor, Thermalwasser oder Klima. Vom verstaubten Image einer alleinigen Kurmitteltherapie wie noch zu Beginn dieser jahrhunderte langen Behandlungsform haben sich die Kurorte dabei längst entfernt. Steigende Gästezahlen trotz immer knapper werdender Zuschüsse der Krankenkassen belegen, wie wohltuend und effektiv das Angebot dieser Gesundheitsoasen empfunden wird. Für den Imagewandel haben die Bäder viel investiert: Mit fast 500 Millionen Euro wurden altehrwürdige Kurzentren auf neuesten Stand gebracht, moderne Wellness-Thermen und viele weitere neue Angebote geschaffen.

Auch die aktuelle Präventions-Kampagne „Rein ins gesunde Leben“ ist ein Spiegel des zeitgemäßen Auftritts der bayerischen Heilbäder. Mit Unterstützung der beliebten Schauspielerin Ursula Buschhorn appelliert der Verband an die Eigenverantwortung der Menschen für den Erhalt ihrer Gesundheit und bietet vielfältige Urlaubspauschalen an. Gefördert von den Krankenkassen wählt der Einzelne aus Reise-Arrangements rund um die großen Themen Bewegung, Entspannung und Ernährung, und nutzt dabei die Ferien, um sich nachhaltig zu erholen und die eigene Konstitution zu verbessern. Weitere Infos bietet die Internet-Plattform des Bayerischen Heilbäder-Verbands unter www.gesundes-bayern.de

Ludwig-Maximilians-Universität
München
Geschwister-Scholl-Platz 1
80539 München
089 2180-0

Bad Kissingen - Arkadenbau

Neues aus Kur- und Heilbädern

Wellness

Fitness/Health

Gesundheit

Die sächsischen Staatsbäder auf der Überholspur.

Bad Elster als 4. bestes Heilbad* in Deutschland ausgezeichnet

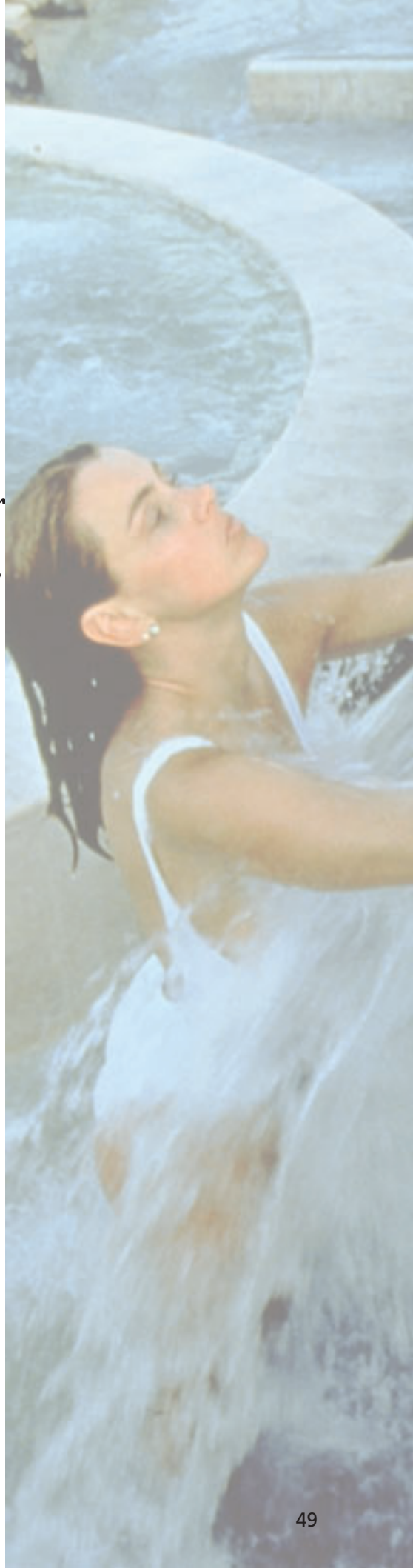
Radon - Anwendungen im Sächsischen Staatsbad Bad Brambach

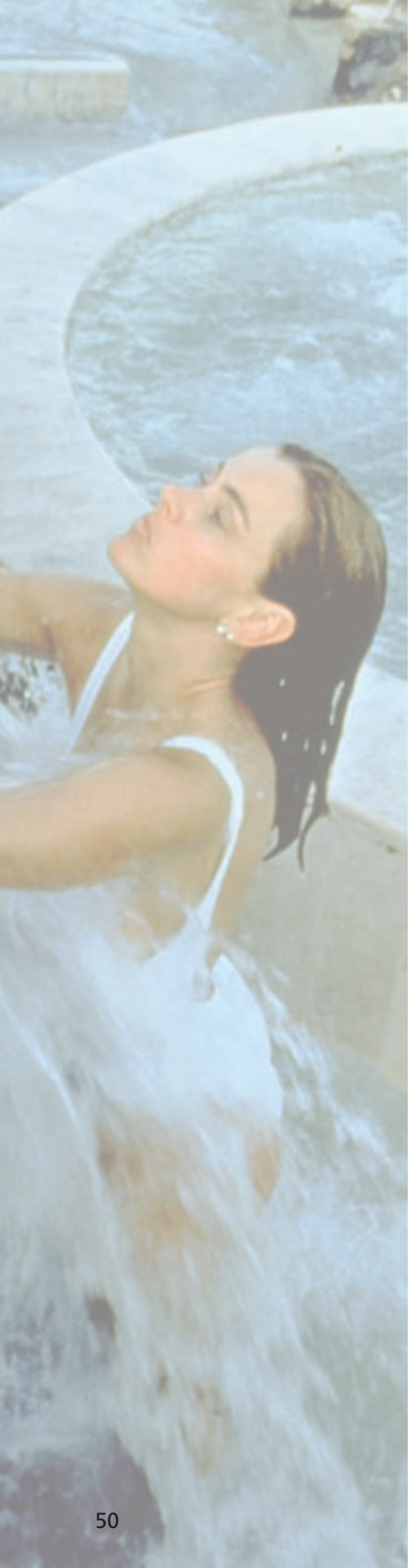
Wettinquelle Bad Brambach

Seit 1912 wird die Radon Therapie erfolgreich in Bad Brambach an gewand

Radon wird unter ärztlicher Aufsicht zur Reizbehandlung von Leiden wie Morbus Bechterew, chronischen Schmerzzuständen, rheumatischen Erkrankungen, Arthrosen, chronischen Atemwegs- und Lungenerkrankungen, Hauterkrankungen, Allergien und neurologischen Erkrankungen angewendet.

Als Heilmittel wird Radon eine regu-





Bad Brambach - Festhalle

lierende und stimulierende Wirkung auf den Stoffwechsel, das Immunsystem und innersekretorische Prozesse zugeschrieben.

Radontherapien können in Form von Bädern, Inhalationen oder Trinkkuren verabreicht werden.

Die Heilwirkung von Radon wurde in verschiedenen Studien untersucht, wie zum Beispiel in der in Schlema durchgeführten Doppelblindstudie von 1992 sowie in analogen Untersuchungen in Bad Brambach, Bad Steben und Bad Kreuznach. Die Studienergebnisse bestätigen die Heilwirkung des Radons, besonders seine lindernde Wirkung bei Schmerzzuständen. Derzeit läuft ein Modellprojekt zur Radonanwendung unter Mitwirkung von Bad Brambach und Bad Schlema mit der AOK Sachsen. Mit ersten Ergebnissen ist Ende 2008/Anfang 2009 zu rechnen.

In Bad Schlema finden unter der Federführung der Arbeitskreises der Europäischen Radonheilbäder "EURADON" regelmäßig Biophysikalischen Arbeitstagungen statt, deren Schwerpunkt die gesundheitliche Wirkung des Radons ist.

Klinik Bad Brambach weist mit einer Doppelblindstudie die Wirksamkeit von Radon bei Rheuma nach

Bei der in der Klinik Bad Brambach durchgeführten klinischen Studie an 134 Rheuma-Patienten wurde wissenschaftlich nachgewiesen, dass Radonbäder einen bis zu neun Monate anhaltenden Hafteffekt bewirken können.

Das heißt: Alltagseinschränkungen und Schmerzen, die bei Erkrankungen des rheumatischen Formenkreises häufig auftreten, konnten durch den Einsatz von Radonbädern für mindestens ein Dreivierteljahr nachweislich reduziert werden. Voraussetzung ist jedoch, dass der Einsatz der Radonbäder innerhalb eines komplexen Reha-Konzeptes, also durch gezielte aktive und passive Therapiemaßnahmen, ergänzt wird. Dazu zählen z. B. Rheumagymnastik, Ergotherapie und galvanische Bäder.

In der Studie, die zusammen mit dem Forschungsinstitut FBK Bad Elster und dem Uni-Klinikum der TU Dresden durchgeführt wurde, stellte sich auch heraus, dass der Gebrauch von Medikamenten, z. B. Analgetika, reduziert werden konnte. Damit sinkt das Risiko von Nebenwirkungen, die häufig durch die medikamentöse Behandlung entstehen. Darüber hinaus - so die Ergebnisse früherer Studien - bewirkt Radon eine Verbesserung der Bewegungsfunktionen und beeinflusst die körpereigenen Abwehrkräfte positiv.

Radonbad im Kurmittelhaus Bad Brambach

Radon kommt deshalb vor allem bei der Behandlung rheumatischer Erkrankungen, wie zum Beispiel der Rheumatoid Arthritis, Morbus Bechterew und Formen des Weichteilrheumatismus zur Anwendung. Darüber hinaus macht die Behandlung mit Radon bei degenerativen Erkrankungen der Halswirbelsäule, degenerativen Wirbelsäulen- und Gelenkbeschwerden sowie bei Sklerodermie, Schuppenflechte und Arthrosen Sinn.

Radon ist ein natürliches, geruchloses und farbloses, radioaktives Edelgas. In Bad Brambach kommt dieses Heilmittel in einer weltweit einzigartigen Kombination vor, denn es enthält hier gleichzeitig natürliche Mineralien sowie Kohlensäure. In der Klinik Bad Brambach wird Radon im Rahmen der modernen Rehabilitationsmedizin in Form von Wannenbädern und Trinkkuren eingesetzt. Bei Wannenbädern gelangt es über die Haut in den Körper, bei Trinkkuren über den Magen-Darm-Trakt. Das Edelgas belastet den Körper jedoch nicht, da bereits nach wenigen Stunden kein Radon mehr im Körper nachweisbar ist.

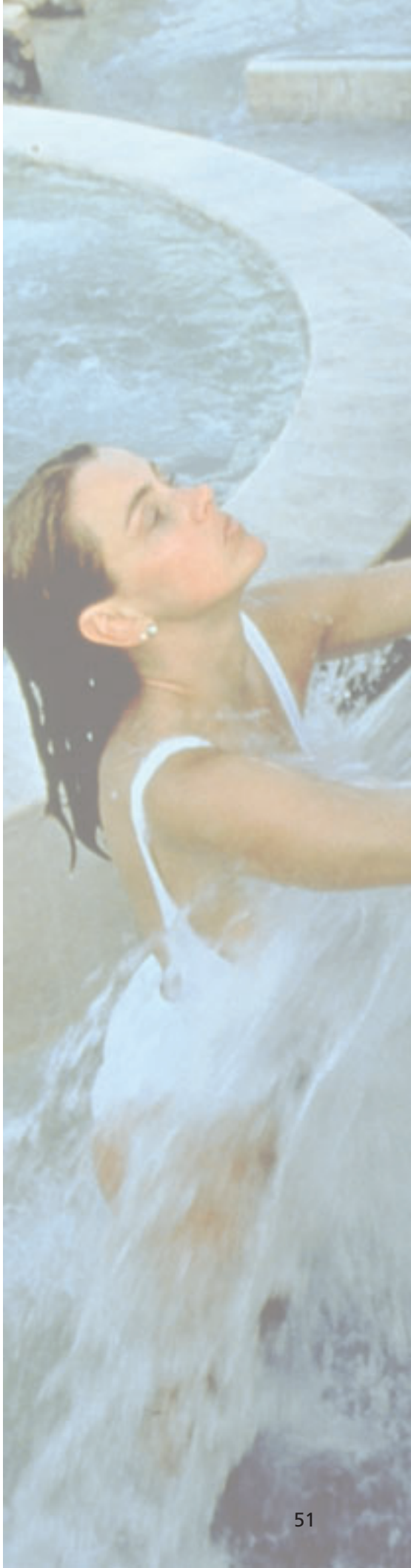
Die Radonkur

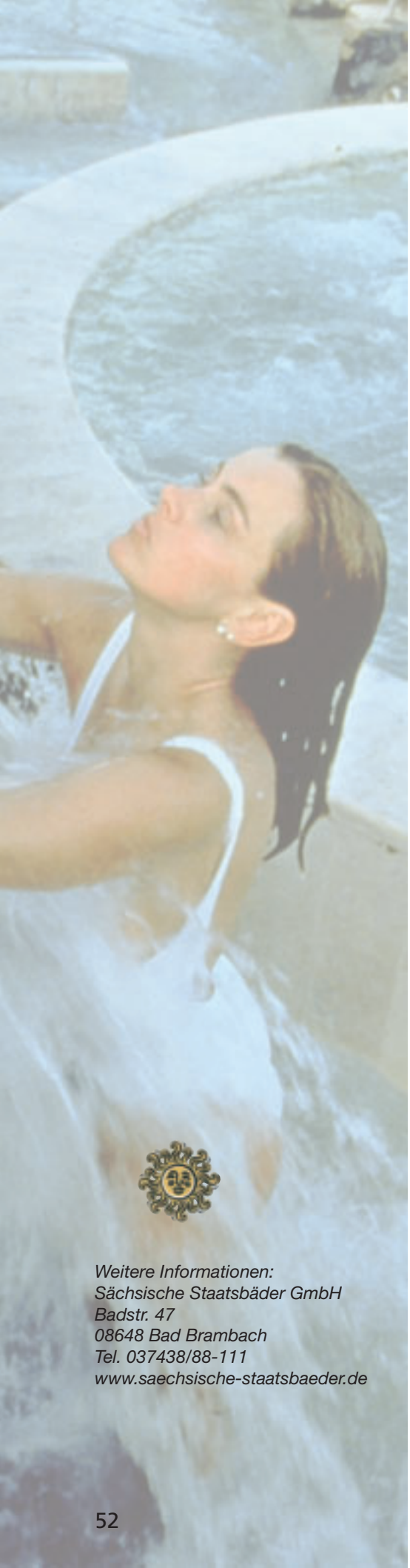
Bei einer Radon-Kur werden die therapeutischen Wirkungen des Radons als natürliches Heilmittel zur Behandlung von unterschiedlichen Erkrankungen eingesetzt, insbesondere im Bereich des Bewegungssystems, aber auch bei einigen Erkrankungen der Haut oder der Lunge.

Dabei kann das Radon auf verschiedene Weise verabreicht werden, nämlich in Form von Trinkkuren mit radonhaltigem Mineralwasser, als Bäderbehandlung in Wannenbädern mit radonhaltigem Wasser oder als Inhalationstherapie, wie sie im Heilstollen zur Anwendung kommt und bei der das in der Luft angereicherte Edelgas über die Lungen eingeatmet wird.

Die Behandlung von Leiden mit Radon wird an mehreren Orten in Europa erfolgreich durchgeführt, so auch in Bad Brambach. Radonwannenbäder und Trinkkuren mit der weltweit stärksten Trinkquelle, der Wettinquelle, kommen hier zum Einsatz. Die Erfolgsquote ist beachtlich: Bis zu 90% der Patienten profitieren in Form einer Linderung Ihres Leidens, der Verbesserung der Lebensqualität und der Reduzierung einer eventuell bereits notwendig gewordenen Medikation.

In Bad Brambach werden mit der Radontherapie vor allem chronische Erkrankungen des Stütz- und Bewegungsapparates – in Zusammenwirken mit dem hohen Anteil an Mineralien und Kohlensäure auch Herz-Kreislauferkrankungen behandelt.





Weitere Informationen:
Sächsische Staatsbäder GmbH
Badstr. 47
08648 Bad Brambach
Tel. 037438/88-111
www.saechsische-staatsbaeder.de

Radon regt die Selbstheilungskräfte des Körpers auf verschiedene Weise an:

- Der Zell-Reparatur-Mechanismus wird angeregt.
- Die aggressiven freien Radikale werden vermindert.
- Der heilungsfördernde und entzündungshemmende Botenstoff TGF-Beta1 wird aktiviert.
- Der Schmerzbotenstoff Substanz P wird vermindert.
- Beta-Endorphine werden erhöht und der Serotonin-Stoffwechsel wird positiv beeinflusst.

Diese vielfältigen Einflüsse auf den Körper wirken chronischen Entzündungen und Allergien entgegen und führen zu einer lang anhaltenden Schmerzlinderung. Unterstützt werden die positiven Auswirkungen durch das subalpine Klima Bad Brambachs. Das Zusammenspiel aller Komponenten macht die Bad Brambacher Radonkur zu einer äußerst effektiven natürlichen Therapie bei einer Vielzahl von Erkrankungen.

Wie gefährlich sind Radonstrahlen für den Patienten?

Die Strahlendosen durch Radonkuren liegen im Bereich der natürlichen Strahlung, so dass bei entsprechender Indikation der Nutzen einer solchen Kur überwiegt. So ist beispielsweise in vielen Fällen ein Rückgang des Medikamentenverbrauchs, der meist mit schädlichen Nebenwirkungen verbunden ist, zu verzeichnen.

Welche Indikationen sind zu beachten?

Bei Schwangerschaft, Hyperthyreose, bei Malignom-Patienten sollte ein Abstand von einem Jahr zur abgeschlossenen Chemo- oder/und Strahlentherapie gewahrt werden.

Aquadon, Bad Brambach

Die milde, natürliche Radioaktivität ist für den Körper, unter fachlicher Anleitung kurmäßig genossen, ausschließlich positiv. Das Edelgas Radon entweicht aus dem Wasser und gelangt so über die Atemwege und die Haut in den Körper. Dort entfaltet es seine heilende Wirkung, ehe es nach ungefähr 3 Stunden wieder vollständig abgebaut ist. Das Abwehrsystem im Organismus wird angeregt und die natürliche Wärme fördert die Durchblutung.

Im warmen Radonwasser erfolgt eine Überwärmung des Körpers und damit die Anregung der Stoffwechselprozesse. Das gelöste Radon wird über die Haut und über die Atemwege in den Körper aufgenommen und bewirkt eine Ausschüttung körpereigener, schmerzstillender Stoffe.

Empfohlen werden 3 Radonbäder pro Woche, die möglichst auf ärztliche Verordnung genommen werden sollen.

* Die Auszeichnung erfolgte nach einer Untersuchung der Treugast München

Fotoquelle: S + M Rümmle

Brainfood Omega-3-Fettsäuren

• Wichtig für Gehirnentwicklung und Sehleistung: DHA ist ein wesentlicher Bestandteil des menschlichen Gehirns und der Netzhaut, deshalb ist schon im Mutterleib und während des Stillens eine gute Versorgung mit Omega-3-Fettsäuren wichtig.

• Steigerung der geistigen Leistungsfähigkeit: Eine erhöhte Zufuhr an Omega-3-Fettsäuren verbessert die geistige Fitness und das Wohlbefinden und senkt das Demenz- und Alzheimer-Risiko.

• Verbesserung der Gemütslage: Omega-3-Fettsäuren haben stimmungsaufhellende Wirkung bei Menschen mit Depressionen und gesteigerter Aggressivität.

Die schützenden Wirkungen der langkettigen, mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren EPA (Eicosapentaensäure) und DHA (Docosa¬hexaensäure) auf das Herz-Kreislauf-System, insbesondere die Vermeidung von Herzinfarkten und Schlaganfällen, sind mittlerweile bekannt. Auch ihre entzündungshemmenden Effekte kommen vielen Patienten mit rheumatoider Arthritis zugute. Dass dieselben Omega-3-Fettsäuren auch für die Entwicklung und Funktion des Gehirns wichtig sind und sich positiv auf das Verhalten und Lernvermögen auswirken, darauf weist der Arbeitskreis Omega-3 aktuell hin.

DHA – die Gehirnfettsäure

In den Membranen des menschlichen Gehirns und in der Netzhaut des Auges ist der Gehalt an der Omega-3-Fettsäure DHA besonders hoch. Damit sich beim Kind im Mutterleib und in den ersten Wochen nach der Geburt das Gehirn und die Sehfunktion optimal entwickeln können, ist eine ausreichende Zufuhr dieser Fettsäure wichtig. Wissenschaftliche Studien zeigen, dass gut versorgte Babys bei Aufmerksamkeitstests schneller sind und besser abschneiden. Vorteile, die bis zum Alter von vier Jahren feststellbar sind. Frauen wird deshalb während der Schwangerschaft und Stillzeit empfohlen, durchschnittlich mindestens 0,2 g DHA pro Tag zu sich nehmen (Perinatal Lipid Intake Working Group, 2007). Diese Menge lässt sich mit wöchentlich ca. 100 g fettreichem Kaltwasserfisch wie Lachs, Thunfisch, Hering und Makrele erreichen. Wer wenig oder gar keinen Fisch isst – laut Nationaler Verzehrsstudie NVS II essen 16 Prozent der Bevölkerung keinen Fisch –, sollte angereicherte Lebensmittel wie Omega-3-Margarine, Omega-3-Brot/-Brötchen, oder DHA-reiche Eier zu sich nehmen oder Nahrungsergänzungsmittel wie Kapseln mit Fisch- oder Meeresalgenöl wählen.

Omega-3-Fettsäuren steigern die geistige Leistungsfähigkeit

Wissenschaftliche Erkenntnisse der letzten Jahre zeigen, dass Omega-3-Fettsäuren auch in der Kinderernährung größerer Aufmerksamkeit bedürfen. In kürzlich bei gesunden 4-Jährigen durchgeführten kognitiven Tests waren die Kinder besser, die über einen Zeitraum von vier Monaten hinweg täglich 0,4 g DHA zu sich genommen hatten (Ryan, 2008). Bei Kindern mit Lern- und Aufmerksamkeitsstörungen verbesserten sich das Konzentrationsvermögen, das Verhalten und die Aufmerksamkeitsspanne durch Gaben von Omega-3-Fettsäuren deutlich (Richardson et al., 2005). Bei den Lese- und Schreibfähigkeiten dieser Kinder sind schon nach drei Monaten deutliche Fortschritte festzustellen.

Eine norwegische Studie zeigte ebenfalls, dass Teilnehmer, die wenigstens 10 g Fisch pro Tag aßen, bei kognitiven Tests deutlich besser abschnitten (Nurk et al., 2007). Mehr Fischmahlzeiten erhöhten die Leistungen: Wer täglich 75 g Fisch zu sich nahm, war bei den Tests am besten. Immer mehr wissenschaftliche Studien stützen außerdem die These, dass Omega-3-Fettsäuren schon frühzeitig dazu beitragen können, die Hirnfunk-

www.gour-med.de

tionen von Menschen zu schützen und damit das Risiko von Demenzentwicklung und Erkrankungen an Alzheimer zu verringern.

Omega-3-Fettsäuren verbessern die Stimmung

Eine aktuelle Studie aus Frankreich (Féart et al., 2008) zeigt, dass sich mit einer guten Versorgung mit EPA bei Erwachsenen Depressionen und andere stimmungsabhängige Störungen positiv beeinflussen lassen. Die Ergebnisse bestätigen die zahlreicher weiterer Untersuchungen, nach denen regelmäßiger und über längere Zeit hinweg praktizierter Fischkonsum vor Depressionen schützen kann. Omega-3-Fettsäuren wirken stimmungsaufhellend und verbessern zudem auch Symptome bei stressbedingtem aggressivem Verhalten.

Die Zufuhr steigern

In der Omega-3-Forschung tätige Wissenschaftler fordern einhellig eine Verbesserung der Zufuhr von Omega-3-Fettsäuren in den westlichen Industrieländern, die derzeit unzureichend ist. Empfohlen wird, ein bis zwei Portionen Fisch aus Kaltwasserregionen – Lachs, Hering, Makrele, Thunfisch – pro Woche zu essen und gleichzeitig die Zufuhr von Omega-6-Fettsäuren aus pflanzlichen Ölen, z. B. Sonnenblumen-, Maiskeim- und Sojaöl, zu reduzieren. Statt Fisch können mit Omega-3-Fettsäuren angereicherte Produkte oder Nahrungsergänzungsmittel wie Kapseln mit Öl aus Fisch oder DHA-reichen Meeresalgen die Versorgungslücke ausfüllen. Übereinstimmend mit internationalen Fachgesellschaften empfiehlt der Arbeitskreis Omega-3, täglich mehr als 0,3 g EPA/DHA zu sich zu nehmen.

Literatur

Koletzko B., Irene C., Thomas B. J. for the Perinatal Lipid Intake Working Group (2007): Dietary Fat Intakes for Pregnant and Lactating Women. Abstract, präsentiert anlässlich des Internationalen Pädiatriekongresses, Athen, 29. August 2007

Ryan, A. S. (2008): Assessing the Effect of Docosahexaenoic Acid on Cognitive Functions in Healthy, Preschool Children: A Randomized, Placebo-Controlled, Double-blind Study. Clin Pediatrics 47 (4): 355-362

Richardson A. J., Montgomery P. (2005): The Oxford-Durham-study: a randomized, controlled trial of dietary supplementation with fatty acids in children with developmental coordination disorder. Pediatrics 115: 1360-1366

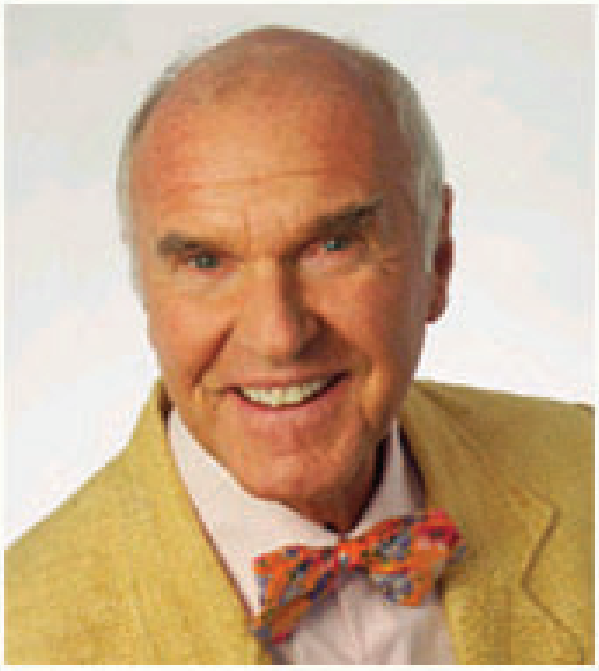
Nurk E. et al. (2007): Cognitive performance among the elderly and dietary fish intake: the Hordaland Health Study. Am J Clin Nutr 86 (5): 1470-1478

Féart C. et al. (2008): Plasma eicosapentaenoic acid is inversely associated with severity of depressive symptomatology in the elderly: data from the Bordeaux sample of the Three-City Study. Am J Clin Nutr 87 (5): 1156-1162

Weitere Information und Fotos unter www.ak-omega-3.de
Empfehlenswert für ausführlichere Information ist auch der Ratgeber „Omega-3 aktiv – Gesundheit aus dem Meer“ von Prof. Michael Hamm und Dirk Neuberger, erschienen in der Schlüterschen Verlagsgesellschaft.

Kontakt:
Arbeitskreis Omega-3 e.V., Iris Löhlein
Fon: 069 / 963 652-36
Fax: 069 / 963 652-15
E-mail: info@ak-omega-3.de

Beginnen Gesundheit und Krankheit wirklich im Kopf?



Prof. Rolf Osterhoff

Investitionen in die Gesundheit von Mitarbeitern erhöhen die Arbeitsfreude, die Produktivität und die individuelle Leistungsbereitschaft. Gesunde Mitarbeiter leisten einfach mehr. Das belegen zahlreiche Studien und Erfahrungen aus der Unternehmenswelt bestätigen dies entsprechend. Doch wenn alles so klar im Kopf und im Verstand sitzt, weshalb wird dann so wenig für Prävention, die Gesunderhaltung oder die Gesundung getan? Die Gesundheitspsychologie macht deutlich, dass ein gesunder Arbeits- und Lebensstil kaum gefördert wird. Dabei erlangt die geistige und körperliche Fitness der Mitarbeiter, deren Leistungsfähigkeit und Leistungsbereitschaft im zunehmenden Verdrängungswettbewerb einen immer höheren Stellenwert.

So ist es kein Wunder, dass fortschrittliche und vorausdenkende Unternehmer sich verstärkt dem Thema „Prävention“ zuwenden. Wobei nicht primär die Behandlung der Symptome im Mittelpunkt steht. Vielmehr gilt die Konzentration von sozial verantwortungsbewussten Unternehmern der Beseitigung einer Krankheit. Nicht von ungefähr heißt es im Asiatischen: “Krankheit bedeutet seelische Disharmonie“. Nur wenige, aber erfolgreiche Unternehmer haben erkannt, dass sie durch ihr eigenes Verhalten als gelebte Vorbildfunktion Freude oder Leid, Gesundheit oder Krankheit als ansteckenden Bazillus unter ihren Mitarbeitern zirkulieren lassen können. Statt finanzieller Ausgaben für teure Gesundheitsprojekte, investieren erfolgreiche Unternehmer lieber mit überschaubaren Investitionen in die geistige und seelische Gesundheit ihrer Mitarbeiter. Sicher, das Eine schließt das Andere nicht aus. Nur das Lebewesen „Arbeitnehmer“ erbringt höhere Leistungen, wenn im Körper ein gesunder Geist, eine gesunde Seele agiert.

Studien belegen eindeutig: Je mehr Mitarbeiter in einer Abteilung einander vertrauen, desto erfolgreicher, motivierter und glücklicher sind sie. Fakt ist ebenfalls: Unternehmen scheitern weniger an fehlerhafter Organisation oder falscher Strategie. Vielmehr liegen die Ursachen für Misserfolge am Fehlverhalten der Mitarbeiter, am fehlenden Vertrauen, am mangelnden Respekt vor einander. Die individuellen Selbstheilungskräfte, der seelische Motor, das sind die entscheidenden Gesundungsfaktoren.

Fazit: Ein motivierender Unternehmer beugt Mitarbeiter Erkrankungen vor. Ein harmonisches Arbeitsklima, mit Chancen zur persönlichen Entfaltung des Mitarbeiters, eine echte Identifikation des Mitarbeiters mit seiner Tätigkeit, alles das sind Positionen, die kostenmäßig nicht bilanziert werden. Aber die Produktivität, Leistungsbereitschaft, Wettbewerbsfähigkeit nachweislich steigern.

Info:
www.medicus-kongress.de
Aurea Management GmbH
Fischerweg 8
18069 Rostock
Tel: 0381 811 33 68

Weniger als 15 Prozent aller Asthmatiker gegen Pneumokokken geimpft

Mangelnde Information der Patienten ausschlaggebend für niedrige Impfraten

Nur jeder sechste Patient mit Asthma oder COPD war einer aktuellen Studie zufolge gegen Pneumokokken geimpft.[1] Sehr niedrig waren auch die Impfraten gegen Influenza: Nicht einmal jeder zweite chronisch Kranke verfügte über einen aktuellen Grippe-Impfschutz.[1] Der Studie zufolge spielt der Arzt eine entscheidende Rolle bei der Erhöhung der Impfraten in den Risikogruppen.[1] Die Ständige Impfkommission (STIKO) am Robert Koch-Institut in Berlin empfiehlt die Impfungen neben Menschen mit chronischen Atemwegs- oder Herzkreislauferkrankungen auch Diabetikern und vor allem über 60-Jährigen.[2]

Die Forscher um Professor Tom Schaberg vom Zentrum für Lungenmedizin am Diakoniekrankenhaus in Rotenburg/Wümme untersuchten bei einer Gruppe von 2.131 Patienten mit Asthma und COPD den Pneumokokken- und Grippe-Impfstatus.[1] Nur 14,6 Prozent der Teilnehmer waren gegen Pneumokokken geimpft.[1] Etwas höher lagen die Impfraten gegen Influenza: Immerhin 46,5 Prozent der befragten Patienten gaben an, gegen Grippe geimpft zu sein.[1] Zudem ergab die Umfrage, dass die Impfraten mit zunehmendem Alter steigen. Während in der Gruppe der 18- bis 20-Jährigen nur knapp 2 Prozent gegen Pneumokokken geimpft waren, war es bei den 71- bis 80-Jährigen immerhin fast jeder Dritte.[1] „Vielen scheint noch nicht klar zu sein, dass eine chronische Lungenerkrankung und hohes Alter unabhängig voneinander ausreichende Indikationen für eine Pneumokokken-Impfung darstellen," so der Studienleiter Tom Schaberg

Fehlender Pneumokokken-Impfschutz durch mangelnde Information

Der wichtigste Grund für die niedrigen Impfraten waren mangelnde Informationen auf Seiten der Patienten. Rund 90 Prozent aller nicht-geimpften Umfrageteilnehmer gaben an, noch nie etwas von der Pneumokokken-Impfung gehört zu haben.[1] Diese Unkenntnis kann fatale Folgen haben: Pneumokokken sind die häufigsten Auslöser ambulant erworbener Pneumonien.[3] Sie verursachen etwa so viele Todesfälle wie Magenkrebs. 4,5 Schätzungen zufolge sterben Jahr für Jahr allein in Deutschland rund 12.000 Menschen an Pneumokokken-Erkrankungen.[5]

Zentrale Rolle des Arztes für positive Impfentscheidung des Patienten

Wichtigster Grund, sich impfen zu lassen, war der Studie zufolge eine Empfehlung des Arztes. Rund drei viertel aller geimpften Studienteilnehmer ließen sich gegen Pneumokokken impfen, nachdem ihr Arzt ihnen die Impfung empfohlen hatte.[1] Zudem beeinflussten die Berichterstattung durch die Medien sowie Ratschläge durch Freunde und Verwandte die individuelle Impfentscheidung.[1] „Die niedrigen Impfraten gegen Pneumokokken und Grippe bei Menschen mit chronischen Atemwegserkrankungen legen nahe, dass viele Ärzte ihren Risikopatienten die Impfung noch nicht in ausreichendem Maße empfehlen," so Schaberg. Gute Gründe sprechen jedoch für eine Pneumokokken-Impfung der besonders gefährdeten Personengruppen. Ihre gute Wirksamkeit und Verträglichkeit wurde in zahlreichen Studien bestätigt.[6] Deshalb übernehmen die Krankenkassen die Kosten der Pneumokokken- und der Grippe-Impfung für alle Menschen über 60 Jahren sowie für chronisch Kranke unabhängig vom Alter.

Inf.
Sanofi Pasteur MSD GmbH
Paul-Ehrlich-Straße 1
69181 Leimen

Tel.: + 49 (0) 62 24 59 40
Fax: + 49 (0) 62 24 59 43 3

Referenzen
1) Schöfer Y et al. Determinants of influenza and pneumococcal vaccination in patients with chronic lung diseases. J Infect 2007;55:347-352.
2) STIKO. Empfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO) am RKI. Stand: Juli 2007. Epidemiologisches Bulletin 2007;Nr. 30:267-286.
3) http://www.capnetz.de/html/pneumonie/classification (last acceded 4 March 2008)

Neues Servicematerial zur HPV-Impfung für Mädchen und für Mütter

Neue „tell someone"-Broschüren: „Für Mädchen: Infos zur HPV-Impfung" Von Mutter zu Tochter: Informationen zur HPV-Impfung"

Die Aufklärungskampagne „tell someone:

Ich sag´s weiter – Du auch?" bietet zwei neue Broschüren speziell für Mädchen und für Mütter mit Informationen zur Vorbeugung von Gebärmutterhalskrebs, dessen Vorstufen und Genitalwarzen durch die Impfung gegen humane Papillomviren (HPV). Interessierte Ärzte können die beiden Ratgeber kostenlos beim „tell someone"-Aktionsbüro und auf der Website www.tellsomeone.de bestellen.

Die Kombination aus beiden Broschüren unterstützt Ärzte bei der gezielten Beratung von Müttern und Mädchen. Sie sind leicht verständlich und informieren umfassend.

Für Mädchen: jugendgerechte Darstellung im Comic-Stil

Gleich zu Beginn erklärt die neue Broschüre „Infos zur HPV-Impfung", warum sich schon Mädchen über Gebärmutterhalskrebs informieren sollten: Weil sie frühzeitig vorbeugen können. Wie das funktioniert, erfahren die Mädchen in dem handlichen DIN-A-6-Heft. In jugendgerechter Sprache und kurzen Texten wird auf 16 Seiten Ursache, Inzidenz und Prävention von Gebärmutterhalskrebs erläutert. Im Mittelpunkt steht die HPV-Impfung. So lernen die Mädchen z. B. wie die Impfung funktioniert und wie sicher und verträglich sie ist. Für detailliertere Fragen wird auf das Arztgespräch verwiesen.

Weitere Themen sind die stark verbreiteten Genitalwarzen, die ebenfalls durch bestimmte Typen der HP-Viren ausgelöst werden, sowie die Krebsfrüherkennungsuntersuchung. Die Informationen werden durch Comic-Illustrationen, Fotos und Grafiken aufgelockert. Gemäß dem Motto der Aufklärungskampagne „tell someone: Ich sag's weiter – Du auch?", die von Sanofi Pasteur MSD unterstützt wird, werden die Mädchen dazu aufgerufen, das eigene Wissen an Freundinnen weiterzugeben. Mit der Postkarte am Ende der Broschüre können sie dies gleich in die Tat umsetzen.

Von Mutter zu Tochter: Wissenswertes und Tipps von Nina Petri

Kompaktes Wissen übersichtlich und verständlich aufbereitet hält der neue 20-seitige Ratgeber „Von Mutter zu Tochter: Informationen zur HPV-Impfung" bereit. Die prominente Kampagnenbotschafterin, die Schauspielerin Nina Petri, führt in das Thema ein und begleitet die Leserinnen durch die Kapitel. Als Frau und Mutter von Zwillingstöchtern nimmt sie persönlich Stellung und gibt Tipps zu Gesprächen über das sensible Thema Krebsvorsorge.

Fragen zur Verbreitung und den Ursachen von Gebärmutterhalskrebs werden ebenso beantwortet wie Fragen zur HPV-Impfung. Das Impfschema und die Empfehlung der Ständigen Impfkommission (STIKO) werden erläutert. Außerdem geht das Heft auf die Verträglichkeit und Sicherheit der HPV-Impfung ein und erklärt, warum die Früherkennung weiterhin wichtig ist. Ergänzt werden die leicht verständlichen Texte um Illustrationen, die z. B. zeigen, wo der Gebärmutterhals liegt und wie die Infektion mit HP-Viren dessen Zellen über Krebsvorstufen bis zum invasiven Krebs verändern kann. Wer sich weiter informieren möchte, findet in der A-5 Broschüre eine Liste wichtiger Internetadressen.

Kostenlose Bestellung über das „tell someone"-Aktionsbüro
c/o Circle Comm GmbH – Agentur für Gesundheitskommunikation
Ober-Ramstädter-Straße 96
64367 Mühltal
Tel: 0 61 51 – 360 87 91 (Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr)
Fax: 0 61 51 – 360 87 99
E-Mail: service@tellsomeone.de
www.tellsomeone.de

PHARMA NEWS

Überzeugend, aber sanft bei Kopflausbefall: NYDA®L jetzt auf Kassenrezept

Kopflausbefall ist die häufigste Parasitenerkrankung im Kindesalter: Jedes dritte Kind trifft es bis zu seinem 18. Lebensjahr mindestens einmal. Bisher werden vor allem bei traditionellen Kopflausmitteln, die auf Basis chemischer Insektizide wirken, die Kosten von den Krankenkassen übernommen. Doch das ändert sich jetzt ab dem 1. Juli 2008. Laut Beschluss des gemeinsamen Bundesausschusses (GBA) wird mit NYDA®L der Firma Pohl Boskamp auch ein sanft wirkendes Mittel auf Dimeticon-Basis für Kinder bis zum 12. Lebensjahr erstattungsfähig, d.h. der Arzt kann es auf Kassenrezept verordnen.

Damit bestätigt der GBA, was bereits mehrere umfangreiche, wissenschaftliche Untersuchungen dokumentiert haben: Mit NYDA®L gibt es eine ungiftige und effektive Alternative zu den traditionellen Kopflausmitteln. Die Anwendung der chemischen Mittel ist nämlich gerade bei Kindern nicht ganz unbedenklich, da toxische Nebenwirkungen hervorgerufen werden können. Außerdem wird weltweit eine zunehmende Resistenz der Kopfläuse gegenüber den seit Jahrzehnten eingesetzten Wirkstoffen (wie z.B. Permethrin) beobachtet. Bei NYDA®L hingegen ist eine Resistenzbildung aufgrund des physikalischen Wirkprinzips nicht möglich. Die dimeticonhaltige Lösung umhüllt die Läuse und ihre Larven und dringt tief in die Atemwege ein und verschließt sie irreversibel. Die Folge: Die Kopfläuse und ihre Larven ersticken - ebenso wie die Eier und Nissen. NYDA®L ist frei von chemischen Insektiziden und kann bereits bei Kindern ab zwei Jahren angewendet werden.

Rothenburg & Partner
Friesenweg 5f
22763 Hamburg

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:
Media Agentur Klaus Lenser
Brockhoffstr. 4, 48143 Münster
Tel.: +49(0)251/5303651
Fax: +49(0)251/5303653
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 einen 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:

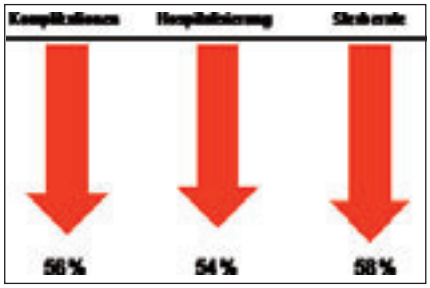
Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages bestehen keine Ansprüche. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingeschickte Manuskripte und Fotos wird keine Gewähr übernommen. Gezeichnete Artikel stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion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

PRISMA-Studie belegt: Grippe-Impfung reduziert Mortalität und Komplikationen bei Diabetikern um über 50 Prozent

Eine holländische Studie belegt den signifikanten Nutzen der Grippe-Impfung für Diabetes-Patienten.1 Diese senkte Mortalität, Krankheits-Komplikationen und Hospitalisierungen um mehr als die Hälfte.1 Die Studie mit rund 9.000 Diabetes-Patienten untersuchte die klinische Wirksamkeit der Grippe-Impfung bei Diabetes-Patienten während der Influenzaepidemie im Winter 1999/2000.1 Diabetiker zählen wie Menschen mit anderen chronischen Krankheiten und über 60-Jährige zu den Risikogruppen für schwere Infektionen des unteren Respirationstraktes durch Influenza-Viren und Pneumokokken. Trotz entsprechender Impfempfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO) gegen beide Erreger sind die Impfraten bisher noch weit von den Zielvorgaben von 80 Prozent entfernt.2,3

Die Studie zur klinischen Wirksamkeit der Influenza-Impfung bei Diabetes-Patienten war Teil einer groß angelegten Kohorten-Studie zur Prävention von Influenza, Surveillance und Management (PRISMA) an über 75.000 Patienten, darunter 9.238 Patienten mit Diabetes.1 Die während der Influenza A-Epidemie im Winter 1999/2000 erhobenen Daten zeigten die Effizienz der Impfung bei Diabetikern.1 Sie verringerte die Komplikations- und Hospitalisierungsrate um 56 Prozent bzw. um 54 Prozent.1 Die Zahl der Todesfälle ging sogar um 58 Prozent zurück.1 Während jüngere Patienten im Alter von 18 bis 64 Jahren vor allem durch die Reduzierung der Krankheits-Komplikationen und Hospitalisierungen (70 Prozent) profitierten, war bei älteren Patienten der Einfluss der Impfung auf die Mortalitätsrate besonders groß1: Todesfälle in dieser Subgruppe waren im Vergleich zur ungeimpften Kontrollpopulation um 56 Prozent reduziert.1 Den Nutzen der Grippe-Impfung für ältere Menschen ohne Diabetes belegten Nichol und Kollegen in einer weiteren kürzlich veröffentlichten Studie: Das Ergebnis zeigte eine Senkung der Mortalität um die Hälfte und der Hospitalisierungsrate um mehr als ein Viertel (27 Prozent).4 Die Autoren der PRISMA-Studie schlussfolgern, dass Diabetiker und andere Risikogruppen signifikant von der jährlichen Influenza-Impfung profitieren.1 „Wir hoffen, dass diese neuen Belege für den klinischen Nutzen der Impfung mehr Diabetes-Patienten sowie ihre betreuenden Ärzte dazu ermutigen, diese wichtigen Präventionsangebote in Anspruch zu nehmen“, so Dr. Eva-Maria Fach, die erste Vorsitzende des Bundesverbandes niedergelassener Diabetologen e. V. (BVND).

Die verheerenden Folgen der jährlichen Grippewelle verdeutlichen Zahlen des Robert Koch-Instituts in Berlin: Im Laufe einer durchschnittlichen Grippe-Saison sterben in Deutschland rund 10.000 Menschen an den Folgen einer Grippe, zudem sind bis zu fünf Millionen zusätzliche Arztbesuche zu verzeichnen.5 Chronisch kranke sowie ältere Menschen sind während einer Grippeepidemie besonders gefährdet: Aufgrund des alters- bzw. krankheitsbedingt geschwächten Immunsystems haben sie ein höheres Risiko für schwere Verläufe und Lungenentzündungen infolge einer Grippe- oder Pneumokokken-Erkrankung. Die Ständige Impfkommission (STIKO) am Robert Koch-Institut in Berlin empfiehlt diesen Risikogruppen daher die vorbeugende Impfung gegen beide Erreger als wirksame und verträgliche Präventionsmaßnahme.3



Referenzen

1) Looijmans-Van den Akker I et al. Clinical Effectiveness of First and Repeated Influenza Vaccination in Adult and Elderly Diabetic Patients. Diabetes Care 2006;29:1771-1776.

2) Schöfer Y et al. Determinants of influenza and pneumococcal vaccination in patients with chronic lung diseases. J Infect 2007;55:347-352.

3) STIKO. Empfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO) am RKI. Stand: Juli 2007. Epidemiologisches Bulletin 2007;Nr. 30:267-286.

4) Nichol KL et al. Effectiveness of Influenza Vaccine in the Community-Dwelling Elderly. N Engl J Med 2007;357:1373-1381.

5) Robert Koch-Institut (RKI): Influenza: RKI Ratgeber Infektionskrankheiten – Merkblätter für Ärzte

Informationen zu Sanofi Pasteur MSD GmbH

Sanofi Pasteur MSD GmbH ist das einzige Unternehmen in Europa, das sich auf die Herstellung und den Vertrieb von Impfstoffen spezialisiert hat. Dabei kann der Impfstoffexperte auf die Produktinnovationen und die Forschungserfahrungen von Sanofi Pasteur (Frankreich) und Merck & Co., Inc. (USA) zurückgreifen. Beide Anteilseigner halten je 50 Prozent am Gemeinschaftsunternehmen Sanofi Pasteur MSD. Die deutsche Niederlassung hat ihren Sitz in Leimen bei Heidelberg. Weltweit arbeiten Forscherteams an der Entwicklung neuer Impfstoffe für Europa. Dabei stehen zwei Ziele im Vordergrund: Zum einen die Ausdehnung des Impfschutzes auf Krankheiten, gegen die es bisher keinen Impfstoff gibt. Zum anderen die Verbesserung bestehender Impfstoffe, um die Verträglichkeit, Wirksamkeit und die Akzeptanz von Impfungen zu optimieren.

Info:
Sanofi Pasteur MSD GmbH
Tel: (06224) 594-267
Fax: (06224) 594-4161

JOBFIT® – das Original.

Sind Sie im Dauerstress und benötigen dringend eine Auszeit?

Individuell für Sie haben wir ein Kompaktprogramm erstellt:

Manager Spezial

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

pro Person ab € **725,–**

Machen Sie sich fit für künftige berufliche Herausforderungen!

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

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