

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Rainer Mitze TV Star, Sterne
Koch und Missionar

DER GENIESSER TIPP

„Gesunde Genießerküche“ von
Armin Roßmeier

DER BESONDERE TIPP

David Kikillus wird Euro Toques
Chefkoch
Festival mit Meisterköchin JinR
Restaurant Nesselrode (NERO)
im Schlosshotel Huguenpoet
Das Ahrntal – die Naturküche
von Südtirol
Ungarn: Zurück unter den
Weltweinen!
Das Design-Hotel Hillside Su in
Antalya
The Claridges Nabha Residence
Kurz notiert
Notte Bianca im Piemont

LIFE STYLE

PHARMA NEWS

MEDIZIN NEWS

9/10-2008

26. JAHRGANG

ISSN 0177-3941

H 54575



Kaninchenrückenfilets in Orangen-Gremolata auf Ratatouille von Sternekoch Rainer Mitze

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

Der Herbst, für Gourmets und Connaisseure, die schönste aller Jahreszeiten hat uns in diesem Jahr einen wunderschönen „Indiansummer“ beschert.

Herrliche Sonnentage und genussvolle Speisenangebote lassen das Herz der Geniesser höher schlagen.

Einige besonders feine Empfehlungen möchten wir Ihnen in dieser Gour-med Ausgabe vorstellen. Unsere Titelgeschichte präsentiert Ihnen dieses Mal wohl einen berühmten Koch, aber einen ohne Restaurant. Rainer Mitze, Sternekoch mit Kochschulen in Deutschland, Malta, Thailand und anders wo, ist nicht nur ein erstklassiger Koch und Lehrmeister, er ist auch ein Entertainer wie er unter Köchen nicht allzu oft zu finden ist.



Die Vereinigung der Euro Toques Köche hat sich zur Aufgabe gemacht nicht nur Gourmets über gesundheitsbewusste Ernährung mit natürlichen Lebensmitteln aufzuklären, David Kikillus in Castrop – Rauxel ist jüngst mit dem Euro Toques Stern ausgezeichnet worden.



Unsere Redakteurin Anne Wantia meint: zu Recht. Sie hat auch im Piemonte die Bianca Notte mit gefeiert, auf einem Weingut wo man eher eine alkoholfreie Zone vermutet.

Jürgen Sorges war für Gour-med in Ungarn und bringt so manche Empfehlung für Sie mit, Ungarn entdeckt wieder seine Fähigkeiten erstklassige Weine zu produzieren. Kenner warten schon gespannt auf die weiter, hoffentlich positive, Entwicklung.

Achtung: für alle die beruflich oder privat oft und gerne in Berlin sind. Die neuen Auszeichnungen „Berliner Meisterköche“ finden Sie in dieser Ausgabe.

Der berühmte „Breidenbacher Hof“ in Düsseldorf hat nach komplettem Neubau wieder eröffnet und bietet eine Besonderheit, die Gentlemen's Night, lassen Sie sich überraschen.

Leser die es gerne weiter in die Welt zieht, stellt Gunther Schnatmann ein Tal in Süd Tirol vor, wo Genuss und Erholung groß geschrieben werden.

Exklusiv geht es im „The Cladriges“ im Norden Indiens zu, ein Hotel für verwöhnte Kenner.



Horst – Dieter Ebert berichtet über einen Fahrspaß der eleganten Art, so wie es die Italiener lieben.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen, neue Entdeckungen und viel Genuss mit unseren sorgsam ausgesuchten Empfehlungen.

Ihr

Klaus Lenser Herausgeber

Und nicht vergessen alles wird gar

INHALT

4 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**

Rainer Mitze TV Star, Sterne Koch und Missionar

10 **GENIESSER-WEIN-TIPP**

Tour de Vin 2. Etappe
Weingenuss mindert Entzündungen

12 **GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROSSMEIER**

„Gesunde Genießerküche“

14 **DER BESONDERE TIPP**

David Kikillus wird Euro Toques Chefkoch
Festival mit Meisterköchin und Stilikone JinR aus Peking
Restaurant Nesselrode (NERO) im Schlosshotel Huguenpoet
neu gestaltet

Das Ahrntal – die Naturküche von Südtirol

Ungarn: Zurück unter den Weltweinen!

Das Design-Hotel Hillside Su in Antalya

The Claridges Nabha Residence

Kurz notiert

Notte Bianca im Piemont

43 **LIFE STYLE**

RICHARD GERE FÄHRT LANCIA

45 **BUCH-TIPPS**

Bücher zum Selberlesen und Verschenken

46 **MEDIZIN-NEWS**

Bakterielle Pneumonien verursachten hohe Mortalität bei Spa-
nischer Grippe

Neuartige Verfahren: Schrittmacher gegen die Inkontinenz

Ideal bei schmerzhaften Eingriffen bei Kindern: LIVOPANT™
von Linde

49 **PHARMA-NEWS**

Bipolare Störungen erkennen: Initiative von AstraZeneca

50 **IMPRESSUM**



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



Rainer Mitze
Sterne Koch

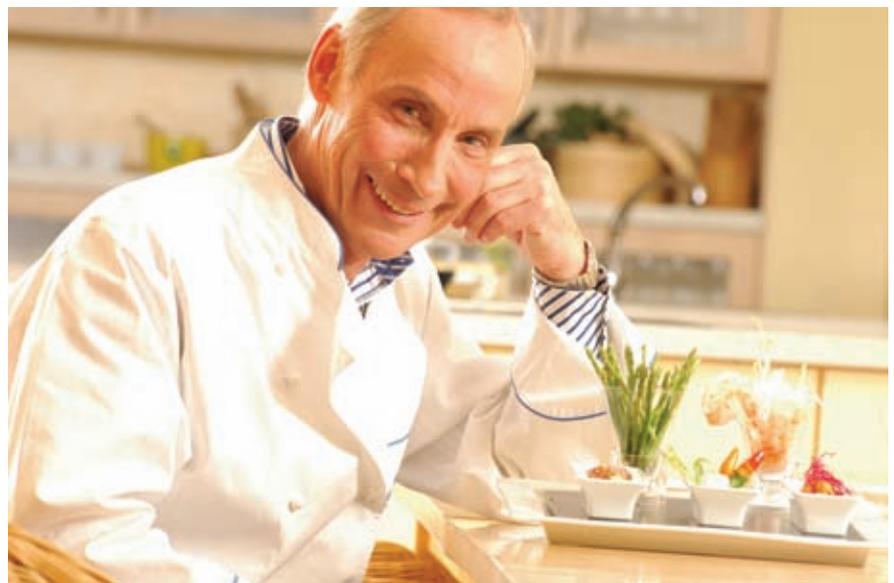
RAINER MITZE TV Star, Sterne Koch und Missionar

Klaus Lenser

Rainer Mitze Sterne Koch aus Leverkusen ist wohl einer der ungewöhnlichsten Köche in Deutschland. Seine berufliche Laufbahn beeindruckt nicht nur seine Kollegen. Er hat in den besten Hotels der Welt gearbeitet, unter anderem auch im weltberühmten „Oriental“ in Bangkok. Hier entstand seine Leidenschaft für alles Asiatische. Rainer Mitze ist Koch, Entertainer und Missionar für kulinarische Küchenkunst. Immer nur in einem Gourmet Restaurant, für eine begrenzte Anzahl Gäste, zu kochen war ihm nicht genug. Sein Wunsch und Ziel war es möglichst vielen Genießern und Hobbyköchen in die „Hohe Schule“ der

Gourmet Küche einzuweihen. Gelegenheit dazu fand er in TV Sendungen und über seine Buchveröffentlichungen.

Sein Herz aber gehört Thailand, dort verbringt er einen Teil seines Lebens und was liegt näher, er eröffnete dort eine Kochschule „Rainer Mitze’s College International Thailand“. Der Erfolg gab ihm recht und er eröffnete weitere Kochschulen unter anderem in Leverkusen und auf Malta. Rainer Mitze ist ein Verfechter der gesunden und nährstoffreichen Küche so wie er es aus Asien kennt.



Rainer Mitze



Windsurfen vor Malta

Tipps und Tricks verraten, ohne zu täuschen so seine Devise. Seine Kochkurse sind eine Entdeckungsreise durch die Welt der, hier meist unbekannt, Gewürze. Witz, Charme und Eloquenz gehören zu seinem Repertoire und lassen seine Kochkurse zu einem unterhaltsamen Genusserlebnis werden.

Malta, eine zweite Wahlheimat von Rainer Mitze, ist der Ort an dem er sich in den letzten Jahre am häufigsten aufhält. Im Fernsehsender Malta TV erscheint seit 2006 die Sendung „Mitze's

Malta Küche“ mit großen Erfolg. Die Kochschule von Rainer Mitze auf Malta, ist regelmäßig ausgebucht, frühzeitige Anmeldung empfiehlt sich. Überhaupt ist nach Thailand Malta seine zweite Liebe. Nicht zu letzt weil er ein Kochbuch* über die Maltesische Küche geschrieben hat. Die Insel mit den Nachbarinseln Gozo und Comino fasziniert und inspiriert ihn immer wieder. Dieser Mix aus Orient und Okzident und die, über siebentausend Jahre alte,

Geschichte der Inseln lassen Rainer Mitze zu den Ursprüngen der original Rezepturen zurück kehren und stellen ihn vor neue kulinarische Herausforderungen.



Hauptstadt Valletta



Grüne Insel Malta

BESONDERS EMPFEHLENSWERT



Badespass am Strand von Malta

Diese Erfahrung und das Wissen gibt er gerne an seine „Kochschüler“ weiter.

Die Attraktionen Maltas sind ein Reiseziel nicht nur für Gourmets.

Taucher, Windsurfer und Wanderer finden hier alles was man sich wünscht. Wer will kann auf jahrhundert alten

Spuren der Maltesischen Geschichte wandeln und das Wirken der Phönizier, Karthager, und Römer erkunden.

Oder er befasst sich mit den kulinarischen Köstlichkeiten der Insel, natürlich gehört Fisch dazu. Aber auch Oliven, Ziegenkäse, Kapern, Knoblauch und viele andere Spezialitäten werden zu wahrhaftigem Genuss verarbeitet.

Rainer Mitze sieht eine Verpflichtung darin für die Maltesischen Küche in ihrer Originalität, zu missionieren.

Malta und die Kochschule von Rainer Mitze, ob auf Malta oder anderswo sind immer ein Erlebnis mit Genuss.

**Rainer Mitze
„Die Maltesische Mittelmeerküche“ Umschau Verlag*



Steilküste von Malta

Gelbe Paprikasuppe mit Avocado-Öl

REZEPTE

Für 4 Personen

- 10 gelbe Paprikaschoten
- 2 Schalotten,
fein geschnitten
- Olivenöl zum Andünsten
- 40 ml Noilly Prat
- 1 Thymianzweig
- Salz, Zucker, Tabasco
- 100 ml Avocado-Öl
- ½ Avocado, in dünnen
Scheiben
- 1 rote Paprikaschote, in feine
Streifen;
Paprika-Abschnitte
reservieren
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 4 Baguette-Scheiben,
der Länge nach
geschnitten

Zubereitung

Die Paprikaschoten entkernen und entsaften. In einem hohen Topf die Schalotten in etwas Olivenöl andünsten, mit Noilly Prat ablöschen und mit dem Paprikasaft (etwa ein Liter) auffüllen. Den Thymianzweig dazugeben und bei kleiner Hitze um rund die Hälfte einköcheln lassen, bis der Paprikageschmack ausreichend konzentriert ist. Mit Salz, einer Prise Zucker und Tabasco abschmecken und warm stellen.

Avocadoscheiben und Paprikastreifen in Olivenöl anbraten, würzen und warm stellen. Die Paprika-Abschnitte in Olivenöl weich schmoren, mit etwas Olivenöl pürieren, auf die Baguettescheiben streichen und unter dem Grill oder im Ofen knusprig braten. Vor dem Ser-



vieren die Suppe noch einmal erhitzen und mit dem zimmerwarmen Avocado-Öl sehr schaumig aufmixen. Avocadoscheiben und Paprikastreifen auf heiße Teller verteilen, die Suppe dazugießen und mit einem Löffel Avocado-Öl „garnieren“.

Mit dem Knusper-Baguette servieren.



Die Blaue Lagune vor Comino

REZEPTE

Kaninchenrückenfilets in Orangen-Gremolata auf Ratatouille



Für 4 Personen

- 8 Kaninchenfilets ohne Haut und Sehnen
Salz, schwarzer Pfeffer
Malta Olivenöl
- 2 EL Butter
- 2 Stck. Orangen davon
Abrieb
- 1 Stck. Zitrone davon
Abrieb
- 6 Scheiben Toastbrot ohne Rinde gemahlen
- 1 TL gehackter Rosmarin
- ½ TL gehackter Knoblauch
- 1 EL fein geschnittene glatte Petersilie
- 250 g Zucchini gelb-grün in feine Würfel geschnitten

- 100 g Zwiebeln in feine Würfel geschnitten
- 250 g rote und gelbe Paprikaschoten in feine Würfel geschnitten
- 6 Zehen Knoblauch fein gehackt
Malta Olivenöl
etwas Butter
Salz, Pfeffer
etwas Kreuzkümmel
etwas Garam Marsala
- 1 scharfe Chilischote
- 50 g frischer Parmesan zum hobeln

Zubereitung

Die Kaninchenfilets würzen und kurz in Olivenöl anbraten, auf Gitter legen und leicht abkühlen lassen.

Das gemahlene Toastbrot mit Orange, Zitrone, Knoblauch, Rosmarin und Petersilie vermischen und die Kaninchenfilets darin panieren. Leicht andrücken und in Olivenöl und Butter braten.

Olivenöl und Butter erwärmen, die Zwiebeln, Knoblauch anschwitzen. Kreuzkümmel und Garam Marsala zugeben. Die Zucchini, Paprikaschoten, Chilischote mit anschwitzen und alles 5 Minuten köcheln lassen und abschmecken.

Das Gemüse in die Mitte des Tellers geben. Darauf die Kaninchenfilets legen und alles mit Parmesankäse bestreuen.

Erdbeer-Charlotte mit Kräutersauce und Zimtgrissini

REZEPTE

Für 4 Personen

- 600 g frische Malta-Erdbeeren,
kurz abgebraust und in
kleine Würfel geschnitten
- 1 EL Honig
- 1 EL Kaktusfeigenlikör
- 1 TL geröstete Sesamkörner
- 1 TL Kinnie
Abrieb einer Zitrone
Abrieb einer Orange
- 2 Minzeblätter,
fein geschnitten

Für die Sauce:

- 2 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 1 L Saft einer Orange und
Zitrone
- 1 EL Honig
- 1 EL Kräuterlikör

Zimtgrissini:

- 100 g tiefgekühlter Blätterteig,
in Streifen geschnitten
- 150 g Butterschmalz
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zimtpulver

Zubereitung

Die geschnittenen Erdbeeren mit allen Zutaten mischen und darin marinieren. Für die Sauce Butter schmelzen, Zucker und Honig zugeben, mit Saft ablöschen und dick einkochen lassen. Abkühlen lassen und zum Schluss den Kräuterlikör zugeben.



Die Blätterteigstreifen in 180° Grad heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen. Zucker und Zimt mischen und die Streifen darin wenden.

Alles zusammen anrichten.

Guten Appetit!

Info:

Rainer Mitze's Koch College
Dönhoffstr. 19, 51373 Leverkusen
Tel: 0214 840 50 80
Fax: 0214 840 50 81
E-Mail: rm-kochcollege@t-online.de
www.rainermitze.de

Fremdenverkehrsamt Malta
Schillerstr. 30 – 40, 60313 Frankfurt
Tel: 069 28 58 90
Fax: 069 28 54 79
E-Mail: info@urlaubmalta.com
www.urlaubmalta.com

Fotos: R. Mitze und MTA

„Der Wein-Genießer-Tipp“

Tour de Vin 2. Etappe Dieses Mal Medoc und St. Emilion

Klaus Lenser

Château Patache d'Aux

Das Medoc, eine von Connaissseuren längst hoch geschätzte Region in der sehr gute Rotweine angebaut werden schafft es immer wieder mit Überraschungen den Rotwein Liebhaber zu erfreuen.

Der Château Patache d'Aux 2005 ist so eine Überraschung. Der Cuveé aus: Merlot, Cabernet Sauvignon, und Petit Verdot ist ein reifer Roter, kräftig in der Farbe und überzeugend im Bouquet. Angenehme Aromen in der Nase versprechen Vielfalt und Genuss auf dem Gaumen.

Der hohe Anteil von Cabernet Sauvignon ist gut zu schmecken.

Aromen von Cassis und Trockenpflaume geben dem Wein einen charaktervollen Körper, der durch den leichten Barriqueton angenehm, aber nicht zu holzig, unterstrichen wird.

Der Wein ist ein guter Begleiter von aromatischen Gerichten wie, dunklem



Fleisch und kräftigem Käse. Für mich war er auch als purer Genuss beeindruckend letztlich auch weil der Wein, zu einem Preis für unter 10,-€ pro Flasche, bezahlbares Vergnügen verspricht.

Bezug:
Bayer Gastronomie-Weinkeller
Leverkusen
Tel: 0214 83 11 306
weinkeller@bayer-gastronomie.de

Chateau Rozier Saint – Emilion Grand Cru A.C. 2005

Der 2005er Jahrgang aus dem Bordeaux wurde nach den ersten Test Verkostungen bereits hoch gelobt und weckte große Erwartungen. In einigen Regionen des Bordeaux wurden diese Erwartungen nicht nur erfüllt, sie wurden übertroffen.

Der St. Emilion Grand Cru A.C. ist, wie der Name verspricht, ein wirklich großes Gewächs.

Bestätigt wurde seine Qualität durch die Verleihung der „Médaille d'Or“ Le Concours des Grand Vins de France. (Auszeichnung mit Goldmedaille)

Der Cuveé aus: Merlot (75%) Ca-

bernet Franc (20%) und Cabernet Sauvignon (5%) ist ein Glanzstück der Fam. Saby vom Chateau Rozier.

Sein volles dunkles Rot mit stark ausgeprägten Waldfrucht-Aromen und Nuancen schwarzer Johannisbeere bis hin zur leicht pfefferigen Note, mit einem Nachhall von schwarzer Schokolade, machen den Wein zu einem Trinkerlebnis, das man gerne wiederholen möchte.

Der 2005er St. Emilion Grand Cru A.C. ist jetzt schon ein ganz „Großer“ wird aber sicherlich im Laufe der nächsten Jahre noch an Potenzial zu legen.

Der Wein ist zu dem erstaunlichen Preis von 12,- bis 15,- € pro Flasche zu kaufen. Ein Preis der, bei dieser Qualität, mehr als angenehm erscheint.

Bezug:
Weinversand Kroté
Koblenz
Tel: 0261 12140
info@krote.de



„Der Wein-Genießer-Tipp“

Weingenuss mindert Entzündungen

Moderater Genuss alkoholischer Getränke kann die Entzündungsneigung im Körper mindern und auf diese Weise zum Schutz vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen beitragen. Dies ist das Ergebnis einer neuen Studie aus der Universitäts-Klinik von Taipeh in Taiwan

Viele so genannte „Zivilisationskrankheiten“ - allen voran die Atherosklerose und damit die Koronare Herzkrankheit (KHK)- sind durch entzündliche Reaktionen mitbedingt.

Kürzlich hat eine taiwanesisches Arbeitsgruppe in einer Bevölkerungsstudie die Blutwerte hinsichtlich zweier Entzündungsparameter (hs-CRP und Fibrinogen) mit dem Konsum alkoholischer Getränke in Beziehung gesetzt. Untersucht wurden 636 Probanden, 393 Männer und 243 Frauen im mittleren Alter von 52 bzw. 51 Jahren.

Ergebnis: Bei Männern fand man bei täglichen Konsummengen zwischen 20 und 70 Gramm Alkohol eine um 68 % gesenkte Entzündungsneigung (OR = 0,32, 95% CI: 0,14-0,74): Die Werte für hs-CRP(0,139 mg/dl) und für Fibrinogen (274 mg/dl) lagen signifikant niedriger als bei Abstinenz aber auch als bei hohem Konsum (über 70 Gramm). Bei Frauen mit einem Konsum bis zu 20 Gramm Alkohol pro Tag (entsprechend etwa 0,2l Wein) beobachtete man - allerdings nur im Trend - eine vergleichbare Senkung der Entzündungsneigung.

Diese Untersuchungen liefern einen weiteren Erklärungsaspekt, auf welche Weise moderater Weingenuss vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützen kann.

Sie bestätigen frühere Experimente, in denen eine Senkung wichtiger Entzündungsparameter im Körper für eine Dosis von 40 g Alkohol pro Tag belegt worden war (2). Dabei wirkte Wein sogar noch deutlich besser als destillierte Alkoholika (3).

Quellen:

1. Wang JJ, Tung TH, Yin WH, et al. Effects of moderate alcohol consumption on inflammatory biomarkers. *Acta Cardiol* 2008;63:65-72.
2. Sierksma A, Van Der Gaag MS, Kluit C, Hendriks HF. Moderate alcohol consumption reduces plasma C-reactive protein and fibrinogen levels; a randomized, diet-controlled intervention study. *Eur J Clin Nutr* 2002;56:1130-6.
3. Estruch R, Sacanella E, Badia E, et al.

Different effects of red wine and gin consumption on inflammatory biomarkers of atherosclerosis: a prospective randomized crossover trial. Effects of wine on inflammatory markers. *Atherosclerosis* 2004;175:117-23.

Hinweis von der Deutschen Wein Akademie: Das Thema Wein und Gesundheit bedarf einer durch Sachkenntnis, Ausgewogenheit und Verantwortung geprägten Präsentation. Obwohl zahlreiche wissenschaftliche Daten belegen, dass moderater Weinkonsum positive Effekte auf die Gesundheit hat, weisen wir darauf hin, dass exzessives Trinken aller alkoholischen Getränke sozialen und gesundheitlichen Schaden birgt.





„Der gesunde Genießer-Tipp

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

Kartoffel – Zitrone des Nordens

Die Kartoffelpflanze wurde immer weiter veredelt und gezüchtet, ca. 150 Sorten sind beim Bundessortenamt registriert, ca. 120 als Speisekartoffeln, die anderen als Industrie-Kartoffeln für die Weiterverarbeitung.

Alle Kartoffelsorten werden in 3 Typen klassifiziert: Die fest kochende Kartoffel, - die überwiegend fest kochende - und die mehlig kochende Kartoffel. Der Einkauf wird deshalb von der Zubereitungsart bestimmt. Pommes, Bratkartoffel, Chips, Waffel-Kartoffeln werden z.B. aus fest kochenden Sorten hergestellt. Kartoffelsalat, Aufläufe, Gratins, gefüllte Kartoffeln und Folienkartoffeln werden aus überwiegend fest kochenden Sorten zubereitet - Suppen, Püree und Füllungen sowie Dressings aus mehlig kochenden Sorten.

Grüne Stellen großzügig wegschneiden, hier ist Solanin gespeichert, was zu

Übelkeit führen kann. Die Kartoffel kann man als „Zitrone des Nordens“ bezeichnen, wenn es um Vitamin C geht; ihr Kaliumgehalt ist unschlagbar und zur Stärkung des Nervenkostüms sind reichlich B - Vitamine vorhanden. Kalzium, Magnesium und Eisen runden die hohe Nährstoffdichte ab und machen die Kartoffel so zu einem unentbehrlichen Grundnahrungsmittel.

Alle Inhaltsstoffe werden weitgehend erhalten, wenn man die Kartoffel als Pellkartoffeln zubereitet und erst nachher die dünne Haut abzieht.

Den Ruf als „Dickmacher“ können wir uns wieder abschminken, denn Kartoffeln sind Kohlenhydrate und liefern somit nur halb soviel Energie wie das Fett. Wo Licht ist, ist auch Schatten - Diabetiker müssen Kartoffeln immer anrechnen, auch wenn die Menge noch so klein ist.

Ich habe mir für Sie ein paar leckere Gerichte einfallen lassen und dazu wünsche ich Ihnen guten Appetit!

Einkaufs-Tipp:

- fest kochende Kartoffeln haben eine grüne Banderole
- vorwiegend fest kochende Kartoffeln haben eine rote Banderole
- mehlig kochende Kartoffeln haben eine blaue Banderole

Gebratene Dorade in Kräuter-Limettenöl

Für 4 Personen



Gebratene Dorade in Kräuter-Limettenöl

Für 4 Personen

Zutaten

4	Stück Doraden (à ca. 350 g)
400 g	neue Kartoffeln (4 Stück)
280 g	Spitzpaprika gelb (4 Stück)
480 g	Strauchtomaten (8 Stück)
8 EL	Basilikumpesto
½	Bund Petersilie
2	Limetten
1 EL	Butterschmalz
	Kerbel
1 EL	Oliveöl
1 ½ EL	Limettenöl
	Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

Doraden ausgenommen, gesäubert, 4 x mit Messerspitze Haut einritzen, mit Petersilie füllen, mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Paprika halbieren, entkernen, säubern, Kartoffeln säubern, Ecken schneiden, Tomaten mit Stiel ¼ Deckel abschneiden, aushöhlen, mit Pesto füllen, Limette längs halbieren, Scheiben schneiden.

Tomaten und Paprika mit etwas Oliveöl in eine Pfanne setzen, im Ofen bei 160° kurz garen.

Dorade in Limettenöl beidseitig knusprig auf den Punkt braten.

Kartoffelecken in Butterschmalz beidseitig goldgelb braten, würzen.

Dorade auf tiefem ovalen Teller anrichten, Kartoffeln, Paprika und Tomaten mit ansetzen, mit Kerbelsträußchen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 65 Minuten

Nährwert pro Person: 628 Kcal – 29 g Fett – 67 g Eiweiß – 23 g Kohlenhydrate – 1 BE

Kartoffelravioli mit Pilzfüllung

Für 4 Personen



Kartoffelravioli mit Pilzfüllung

Zutaten

4	Kartoffeln (überwiegend fest kochend à ca. 100 g)
100 g	Austernpilze
100 g	Champignons (braun und weiß)
3 EL	Olivenöl
2 EL	Milch
8-10	Kirschtomaten
2 EL	Schmand
1 EL	Petersilie gehackt
1	fein gewürfelte Knoblauchzehe
2	Zweige Thymian
2	Eigelbe
1	Bund Rucola
1	Schale Basilikumkresse
80 g	Parmesan am Stück
4 EL	Balsamico
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rucola gut waschen, abtropfen, als Bett auf flachem Teller anrichten. Champignons und Austernpilze mit Küchenkrepp gut abreiben, in kleine Würfel schneiden und in wenig Olivenöl ansautieren, abkühlen lassen. Das Ganze mit Schmand, Knoblauch und Petersilie gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eigelb mit Milch verrühren (Eistreiche). Kartoffeln schälen, hauchdünne

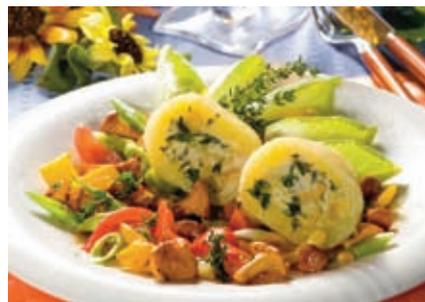
Blätter schneiden, nebeneinander auflegen, mit Küchenkrepp etwas abtupfen, mit Eistreiche einpinseln. Nun die Füllung darauf anhäufeln, zusammenklappen, den Rand andrücken und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl beidseitig goldgelb ausbacken – etwas Thymian darüber rebeln. Ravioli auf Salatbett verteilen, Tomaten halbieren, mit anlegen, mit Balsamico beträufeln und Parmesanspäne darüber hobeln. Kresse abschneiden, darüber streuen und nochmals mit der Pfeffermühle nachwürzen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Person 334 Kcal - 22 g Fett - 14 g Eiweiß - 18 g Kohlenhydrate - 1,5 Broteinheiten

Kartoffelkloß mit Kräuter-Käsefüllung

Für 4 Personen



Kartoffelkloß mit Kräuter-Käsefüllung

Zutaten

750 g	Kloßteig (Fertigprodukt)
4 EL	Frischkäse
160 g	Blauschimmelkäse
2	Scheiben glutenfreies Weißbrot
1 EL	Schnittlauchröllchen
4	Paprikaschoten bunt
2	Frühlingszwiebeln
½	Bund Petersilie
120 g	Pfifferlinge
2 EL	Olivenöl
4	Tomaten
4 EL	Obstessig

1 EL	Zitronensaft
50 ml	Gemüsebrühe
2	Zweige Thymian
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Tomaten abziehen, entkernen, Filets schneiden. Paprika entkernen, säubern, Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln säubern, Röllchen schneiden. Pfifferlinge putzen, kalt abbrausen, große Pilze halbieren. Petersilie klein schneiden, Thymian abrebeln. Weißbrot entrinden und würfeln, in wenig Olivenöl goldgelb rösten.

Blauschimmelkäse mit Frischkäse, etwas Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Röstbrotwürfel vermengen, würzen. Vom Kloßteig Knödel formen, eine Vertiefung eindrücken und mit Käsemasse füllen, die Teigmasse ummanteln, Knödel formen. Die Knödel in leichtem, sprudelndem Salzwasser ziehen lassen, bis sie oben auf schwimmen.

Pfifferlinge in wenig Olivenöl angehen lassen, Frühlingszwiebeln, Paprika zugeben, mit anschwanken, Tomaten zugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen, etwas Olivenöl, Obstessig und Zitronensaft zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, durchschwanken. Das Ganze als Bett auf tiefem Teller anrichten, Klöße darauf setzen, mit etwas Petersilie bestreuen und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Person: 320 Kcal - 8 g Fett - 9 g Eiweiß - 55 g Kohlenhydrate - 4,5 Broteinheiten

Armin Roßmeier

Fotos und Text: Armin Roßmeier
www.armin-rossmeier.de
Armin Roßmeier erleben Sie von Mo. - Fr.
in der Sendung: „Volle Kanne - Service täglich“
im ZDF um 9:05 Uhr

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

DAVID KIKILLUS WIRD EURO TOQUES CHEFKOCH

Anne Wantia



David Kikillus und Präsident Schassberger/Euro Toques

Seit 1986 gibt es Euro Toques, eine Europäische Union für gesundheitsbewusste Ernährung mit natürlich produzierten Lebensmitteln. In Deutschland gibt es ca. - zum Teil - 450 Spitzenköche die nach dem Konzept von Euro Toques kochen. Die Philosophie bezieht sich auf Aromen-Echtheit der eingesetzten Lebensmittel, fördern der besten traditionellen Erzeugnisse der jeweiligen Region und das Einsetzen – soweit möglich - naturbelassener Produkte. Spitzenköche wie Harald Wohlfahrt oder Heinz Winkler unterstützen das Anliegen von Euro Toques. Da die Restaurant-

Besucher die Köche bewerten und „Sterne“ vergeben können ist es ein unverfälschtes Urteil über die Köche und die Herstellung der Speisen. Seit 2008 besteht die Möglichkeit im Internet Sterne zu vergeben. Durch den Einsatz regionaler Produkte leistet jeder Euro Toques Chefkoch einen großen Beitrag zu Natur- und Umweltschutz.

Am 11. August diesen Jahres wurde der junge Küchenchef des Restaurants Goldschmieding in Castrop-Rauxel, David Kikillus, zum Euro Toques Chefkoch berufen.

Eigentlich wollte er Fußballer werden, aber die Leidenschaft fürs Kochen entdeckte er bei einem Praktikum im Römischen Kaiser in Dortmund. Hier machte er seine Ausbildung zum Koch. Schon während seiner Bundeswehrzeit errang er erste Preise bei Kochmeisterschaften, so den Culinary World Cup 2002.

Nach dem Wehrdienst folgten dann Stationen wie „Weisses Rössl“ in Kitzbühel, Chef de Cuisine in Malaga und auf Mallorca. Zurück in der Heimat war das Gourmetrestaurant Papageno in Konstanz eine weitere Station. Auch im Fernsehen durfte er sein Können beim Live Kochen im „Fernsehgarten“ unter Beweis stellen.



Jacobsmuschel auf Risotto von blauen Kartoffeln

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Seit ein paar Monaten ist David Kikillus Küchenchef im Restaurant Goldschmieding. Hier kochte bis 1998 Holger Stromberg, jetzt Koch der deutschen Nationalmannschaft, und erhielt für seine Leistungen einen Michelin-Stern. Dies hat sich David Kikillus auch vorgenommen. Einen ersten Eindruck von seiner hervorragenden Kochkunst konnten wir von Gour-med uns bei der Feier zur Ernennung zum Euro Toques Chefkoch machen. Bei dem 7-Gang-Menu war jeder Gang ein kulinarisches Highlight. Ob es nun das Gateau von der Gänseleber oder gegrillte Jacobsmuschel auf Risotto von der blauen



Gateau von der Gänseleber



Komposition vom Milchkalb

Kartoffel war, jeder Gang war geschmacklich gut abgestimmt und machte neugierig auf das nächste Gericht.

Das Motto „Tradition trifft Innovation“ wurde bei dem Menu sehr gut umgesetzt und lässt auf weitere kulinarische Glanzleistungen dieses noch relativ jungen Küchenchefs hoffen.

David Kikillus hat eine vielversprechende Zukunft vor sich, wir werden Ihnen in Kürze den Küchenchef und sein Restaurant Goldschmieding in einem ausführlicheren Beitrag vorstellen. Wir sind der Überzeugung, dass er seine bisherigen hohen Leistungen weiter entwickeln wird und sich kreativ in die Spitze der deutschen Gourmetküche kocht. Schassberger



Delice von Waldhimbeeren, Sorbet von roter Paprika und Waldhimbeeren

Fotos: Anne Wantia

*Info
Restaurant Goldschmieding
Dortmunder Str. 55
44575 Castrop-Rauxel
Tel. +49 (0)2305 30135*

www.Eurotoques.de

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

„LUST AUF GENUSS“ FESTIVAL MIT MEISTERKÖCHIN UND STILIKONE **JinR** AUS PEKING

STERNE LEUCHTEN ÜBER BADEN – WÜRTTEMBERG

Klaus Lenser

JinR, künstlerisches Multitalent und einzige Starköchin Chinas, nimmt gemeinsam mit neun weiteren Spitzenköchen aus drei Kontinenten am 2. „Lust auf Genuss“-Festival in Baden-Württemberg teil (21. bis 23. November 2008 in ausgesuchten Gourmet-Restaurants). „Die Zusage aus China setzt dem Festival das Sahnehäubchen auf. Wir bringen die großen Meisterköche aus der ganzen Welt nach Baden-Württemberg und auf die „Lust auf Genuss“, erklärt Jürgen Brandt, Verlagsleiter der veranstalten-

den Food- und Genussmedien der Burda Medien Park Verlage.

JinR, Sie ist der Superstar in Pekings Design- und Gourmetwelt und im Herbst 2008 eines der mit Spannung erwarteten Highlights auf dem „Lust auf Genuss“-Festival. JinR spielt mehrere Klaviaturen der schönen Künste: als Mutter der Frau mit den vielen Talenten lautet: Den eigenen Stil kreieren und Dinge zusammen bringen, die füreinander geschaffen sind. In ihrem „Green T.



JinR „Green T. House“ in Peking/China



Martin Kruithof, „de Lindenhof“ in Giethoorn/Niederlande

House“, dem angesagten Gourmettempel in Peking, verwöhnt die Asiatin seit 1997 ihre Gäste mit einer neuartigen Ideen-Küche. Sie lässt sich von europäischen Produkten inspirieren, die sie mit den Klassikern aus der Heimat verbindet. An sich nichts Neues. Aber JinRs kreative Kraft kennt an Originalität keine Grenzen. Ihre internationalen Auftritte z. B. beim „St. Moritz Gourmet Festival“ 2005 oder 2004 in Melbourne beim „Leading Ladies of the World“ sorgten für Schlagzeilen.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



l'Oustau de Baumaniere Facade Gregoire Gardette

Für das „Lust auf Genuss“-Festival hat sich die hinreißende Chinesin etwas Besonderes ausgedacht: In vielen ihrer Kreationen, die sie gemeinsam mit dem Gastgeberkollegen aus Baden-Würt-

temberg kreiert, spielt der „Grüne Tee“ eine Hauptrolle. Dieses für den westlichen Gourmet höchst ungewöhnliche Aroma wird in den „Lust auf Genuss“-Menüs – wie ein Hauch aus Asien – zu entdecken sein.



Sylvestre Wahid „l'Oustau Baumanière“/Provence

„Lust auf Genuss“-Festival

Wann und Wo?

Vom **20. - 23. November 2008** in den Spitzenrestaurants Baden-Württembergs mit „Lust auf Genuss“-Menüs für Feinschmecker. Erlebnishungrige Zuschauer kommen beim Live-Kochen auf der Show-Bühne der Messe „Lust auf Genuss“ (Messe Stuttgart/Flughafen) auf ihre Kosten.

Was ist das Festival?

Das „Lust auf Genuss“- Festival verbindet regionale Wurzeln mit internationaler Kochkunst. Den Kern des Festivals bilden zehn, von einer hochkarätigen Jury ausgewählte Spitzenrestaurants der Region Baden-Württemberg einerseits und zehn ausländische Sterne-Gastköche andererseits.



Marco Sacco, Piccolo Lago in Verbania/Italien

Mehr Infos und die Namen der Restaurants und Gastköche erfahren Sie hier:

www.lustaufgenuss.de/festival

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

RESTAURANT NESSELRODE (NERO) IM SCHLOSSHOTEL HUGENPOET NEU GESTALTET

EINE OASE FÜR
STILVOLLEN GENUSS
UND ERHOLUNG,
ZWISCHEN ESSEN
UND DÜSSELDORF

*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Man konnte es Michael Lübbert anmerken, stolz war er, stolz auf die Neugestaltung seines Gourmet Restaurants „NERO“. Der Inhaber des historischen Schlosshotels Huguenpoet in Essen-Kettwig, Michael Lübbert und seine



Schlossherr Michael Lübbert mit Gattin Petra



charmante Gattin Petra haben das erst 2003 eröffnete Restaurant mit viel Geschmack und erstklassigem Design zu einer Perle unter den Gourmet Restaurants in Nordrhein Westfalen gemacht. Das einzigartige Ambiente, in den Farben Rot und Schwarz, ist geschmackvoll aufeinander abgestimmt. Die Tischaufteilung ist großzügig und mit Abstand zu den Nachbartischen sodass man ungestört durch die Unterhaltung anderer Gäste die kreativen Speisen der Küchenchefin Erika Bergmeister genießen kann. Wer es etwas rustikaler, aber nicht weniger geschmackvoll liebt,

besucht das Restaurant „Huguenpoeten“ das eine sehr gute aber andere Küche anbietet es ist auch ein begehrtes Ziel für Gäste die selbstgebackenen Kuchen zu schätzen wissen.

Stilvolle Accessoires machen das NERO zu einem Restaurant mit einer ganz besonderen „Wohlfühl“ Note.

Die Küchenchefin Erika Bergmeister, längst auf „Sterne Niveau“ kochend, lässt in diesem Ambiente den Gast schnell den Alltag vergessen und er sich ganz dem Genuss der kulinarischen Verführung hingeben kann.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Genuss von Erika Bergmeister

Das Schloßhotel ist Mitglied der „The Leading Small Hotels of the World“ Gruppe, die Zimmer sind individuell aber komfortabel ausgestattet, wie es für ein Hotel mit dem Anspruch und in der Kategorie üblich ist. Die Hotel Lobby ist ganz im Stil eines Schlosses gestaltet, der Gast erwartet förmlich dass der Schlossherr jeder Zeit um die Ecke kommt.

Die attraktive Lage des Schlosshotels, zwischen Essen und Düsseldorf, in mitten von Wald und Wiesen sorgt für



Schloßhotel Hugenpoet



Kräutergarten

Ruhe und Entspannung, das Hotel ist nicht nur für „Schloßgeister“ der ideale Ort zum Genießen und zum Abschalten

Schloßhotel Hugenpoet
August-Thyssen-Str.51
45219 Essen
Tel. 02054 1204 – 0
E-Mail: info@hugenpoet.de

Fotos:
Anne Wantia
Schloßhotel Hugenpoet

Der REISETIPP für Gour-med-Leser

DAS AHRNTAL – DIE NATURKÜCHE VON SÜDTIROL

Gunther Schnatmann

Ein Tal besinnt sich auf Großmutter Rezepten, auf fast vergessene Zutaten aus noch unberührter Natur: Das Ahrntal hat die vergangenen Jahre in Südtirol eine kulinarische Vorreiterrolle erlangt, was das Kochen mit Kräutern, die Zubereitung eigener Käsesorten und die Pflege alter Rezepte angeht. Dazu gibt es das ganze Jahr über Events für Einheimische und Touristen, die inzwischen überregionale Bekanntheit besitzen. Etwa das internationale Käsefestival im März, das Almfest mit der Prämierung und Verkostung einheimischer Käsesorten im Herbst. Und dazwischen im Frühjahr das große Burgfest in Sand sowie im Sommer die „Taufere Straßenküche“ mit Spezialitäten der umliegenden Restaurants.

Bei den Gasthöfen gilt: je kleiner und abgelegener, desto spezieller und uriger. Bestes Beispiel ist das Kräuter-Restaurant Arcana im Dorf Ahornach hoch über Sand in Taufers gelegen (siehe Kasten).

Das Ahrntal mit seinen Nebentälern ist eine klassische Bergwander-Region und nicht nur wegen der unverfälschten Küche eine Reise wert. Stolze 80 Dreitausender umsäumen das Tal oder sind noch am Horizont zu sehen. Wer hier gut zu Fuß ist, der kann auf über 50 bewirtschafteten Almen Rast machen und von der ganz besonderen Spezialität des Ahrntals kosten – dem Graukäse. Der würzige mürbe Käse schmeckt besonders gut zu frischer Buttermilch oder in Essig und Öl.

Beste Ausgangsort für die Entdeckung des Ahrntals ist Sand in Taufers. Der Ort am Eingang des Tals bietet eine Vielzahl an Hotels, urigen Gasthöfen und



Hoch thront die Burg Taufers über dem Ahrntal

reichlich Einkaufsmöglichkeiten. Sand wird überragt von Schloß Taufers, einer Burg wie aus dem Bilderbuch. Von Frühjahr bis Herbst gibt es täglich Führungen, die vom alten Handelsweg durch das Ahrntal erzählen, von der Gerichtsbarkeit auf Schloss Taufers und auch von den peinlichen Befragungen, die hier durchgeführt wurden.

Zwischen Taufers und dem schmucken Bergdorf Ahornach liegen zwei der großen Attraktionen des Ahrntals: Der Franziskusweg und die Reinbach-Wasserfälle. In vier Stufen stürzt sich hier der Reinbach spektakulär in die Tiefe. Mal breit und mächtig, mal gischtspritzend durch tiefe Rinnen. Entlang des Reinbachs und seiner Wasserfälle führt der Franziskusweg, der dem Wanderer Besinnung und den Blick für die Natur nahe bringen will. Zahlreiche Plasiken von Künstlern entlang des Weges handeln von Schöpfung, Seelenheil und Ge-

schichten rund um den Heiligen Franziskus.

Ein ganz besonderes Gesundheits-Highlight findet sich am Ende des Tals: Der Klimastollen von Prettau. In diesem alten Bergwerk finden Asthmatiker Linderung, aber auch Heuschnupfen-Geplagte berichten über Besserungen. Zusammen mit der guten Luft, die in den Höhen des Ahrntals sowieso mit weniger Pollen belastet ist, ist Prettau ein idealer Ort für einen Atem-Urlaub.



Graukäse

Der REISETIPP für Gour-med-Leser

NATURHOTEL UND KRÄUTER-RESTAURANT ARCANA SÜDTIROL: NATUR PUR

Der Gegensatz ist augenfällig. Auf der einen Seite des Hotels ein Restaurant, das in moderner Ausstattung inklusive Einarbeitung rustikaler Elemente in jeder Großstadt ein In-Treff wäre. Auf der anderen Seite die urige Gaststube, in der die einheimischen vom Bauern bis zum Herrn Pfarrer in breitem Südtirolerisch ihre Schwätzchen halten. Alle haben sich arrangiert und finden nichts dabei. Das alte und einzige Dorfgasthaus ist erhalten geblieben und dazu kam ein Restaurant, wie man es heute braucht, um ein anspruchsvolles Klientel zu finden.

Anneres Ebenkofler hat sich mit dem Kräuter-Restaurant Arcana einen Traum erfüllt. Die junge Frau ist seit ihrer Jugend begeisterte Kräuter-Sammlerin und -Expertin mit zahlreichen Fortbildungen unter anderem in Naturheil-



Nudelherstellung

„Rind in der Sommerfrische“ (Filet in Bergblütenheu gebettet) oder „Dreierlei Knödel“ (von Brennessel, Rauke und Bachkresse mit Ahrntaler Graukäse).

Kontakt:
Naturhotel Moosmair
Familie Ebenkofler
Ahornach
I – 39032 Sand in Taufers
Tel. 0039/0474 – 678046
Mail: info@moosmair.it
www.restaurant-arcana.it

Infos:
AHRNTAL TOURISMUS Information
Ahrner Str. 22
I-39030 Luttach
T +39 0474 671136
F +39 0474 671666
info@ahrntal.it

Fotos: Gunther Schnatmann



Anneres Ebenkofler mit ihrem Bruder
und Chef Carlo

das „Material“ findet sie vor der Haustür: Die Familie betreibt in der Nähe eine Alm, auf der ohne Dünger und Zusätze die Kräuter ganz natürlich wachsen.

Nun hat es Anneres Ebenkofler nicht all den Hobbyköchen nachgetan, die mit einer schönen Idee anfangen am Herd herumzufuhrwerken. Sie hat das schlauerweise einem Profi überlassen, für den sie Ideengeberin und Sparringspartner ist: Carlo (33) hat einige Zeit in Spanien und in Washington gearbeitet, durfte davor auch schon in den Münchner Edel-Küchen Tantris und Königshof hineinschnuppern.

Carlo und Anneres beziehen ihre gemeinsame Inspiration aus der Natur, etwa aus Spaziergängen. Und dann entstehen so bemerkenswerte Gerichte wie



Kräuter

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

UNGARN: ZURÜCK UNTER DEN WELTWEINEN!

Ungarns neues Weinwunder hat gerade auch in den Traditionsgebieten von Tokaj und Eger (Erlau) beeindruckend Fuß gefasst. Längst erobern neue Designerweine europäische und transatlantische Märkte – und die Gaumen von Kennern aller Welt. Aber auch die Hinwendung und Wiederentdeckung der alten Traditionen hat ihre Liebhaber. Dies betrifft besonders den Tokaj in seiner edelsten Form – dem einst sogar in Apotheken gehandelten Dessertwein Tokaj-Aszu, vor 2 Jahrhunderten an Europas Höfen der Wein der Könige und „König der Weine“.

Jürgen Sorges

Welch Vielfalt von exzellenter Qualität Ungarns 22 Weinregionen bieten, können Ungarn-Besucher heute bereits kurz nach der Ankunft in Budapest erleben. Denn neben dem Ungarischen Haus des Weines (Magyar Borok Háza) im Budaer Burgviertel (Tel. 01/212 10 31, www.magyarborokhaza.hu; tgl. 10-20 Uhr Verkostung von ca. 50-55 der insg. 700 Weinsorten) bieten auch zahlreiche private Weinhandlungen hervorragende Einführungen in Ungarns neue Weinwunderwelt an. Etwa im Bor Ház (Weinhaus) Dionysos (www.dbhg.hu/en/) an der Dessewffy utca: So stehen etwa Top-Weine aus Ungarns Südwesten auf dem Programm: aus Villány z.B. vom Gut Vylyan Ungarns besten Rosé 2007, der dazu mit 1800 Forint auch preiswert ist (ca. 7,00 Euro). Seit 2006 ist er wie alle Villány-Weine nur echt durch das Logo von Ungarns erster naturgeschützten Blume, der nur am Berghang Szársomlyó im Villányer Gebirge gedeihenden weißen Kikerics-Blüte. Dann folgt ein reiner, fruchtiger Kadarka 2006, der prächtig zu Donau-Fischsuppe und traditioneller ungarischer Küche passt; 13 Euro) und Szeksárd, wo das Weingut Ferenc Vesztergombi, Ungarns Winzer des Jahres 1993, eine phantastische, auf Lössboden gereifte Cuvée Selection kreiert hat (7000 Forint = ca. 28 Euro). Um die Gunst der Weinliebhaber wetteifern aber auch nur 500 ha große Anbaugebiete wie Mecsekalkja oder das kleinste, Somló: Und schon haben wir einen der Topfavoriten unserer Reise entdeckt, einen Juhfark vom Weingut



Offi Ház Hotel (www.offihaz.hu) in Eger; Spät-Barockbau vom Anfang des 18. Jh. mit erstklassigem Restaurant im 1. Stock; hier logierte schon Otto Habsburg mit Familie.

Szabóvári Pince, der auf sehr mineralhaltigem Terroir ausreift. Der Weiße ist in Ungarn zu Recht als Hochzeits- und Flitterwochenwein sehr beliebt. Natürlich könnten nun auch andere ungarische Gebiete genannt werden, etwa die nahe Budapest gelegenen Anbauflächen von Etyek-Buda (z.B. fruchtig frische Weiße vom Weingut Nyakas, bei denen das Preis-Leistungsverhältnis stimmt), oder die riesigen Gebiete des für seine „Sandweine“ berühmten Anbaugesbietes Kiskunság (25590 ha Rebgrärten in 95 Gemeinden). Aber schließlich besitzt Ungarn eine sehr lange Tradition in der Herstellung von Qualitätsweinen. Und so zieht es Ungarn-Liebhaber vor allem



Von Weinregalen eingerahmte Essecke im Rest. Imola am südlichen Tor zur Burg Eger

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Sog. „Yellow House“ (gelbes Haus), heute Restaurant und Weinstube; historisches Gutshaus des Weingutes Disznókő (Wildschweinfels) nahe Tokaj

in den äußersten Nordosten des Landes, 220 km von Budapest, in den Ort und das gleichnamige Gebiet Tokaj. Dort, wie auch in anderen Weinregionen, erschließen heute touristische Weinrouten die Gebiete, die man auf eigene Faust und anhand von Weinverkostungen durchaus individuell erkunden kann. Denn auch das Hotelangebot hat sich deutlich verbessert. So bietet etwa das Hotel Andrassy in einem alten, vollständig restaurierten Kurienpalast



Weinregal mit Spitzenweine im Degustationsraum des populären Weingutes St. Andrea im Forf Egerszalók nahe Eger

unterhalb der Stadtkirche von Tarcal 8 km von Tokaj nicht nur eine gute Viersterne-Qualität und eine gute Küche, sondern auch einen großen Wellnessbereich mit Schönheitskuren und natürlich Wein. Das Weingut Andrassy zählt zu den ambitionierten neuen vor Ort - und lockt schon an der Rezeption mit einem golden schimmernden Vinum Tokajense Passum.

Am Wildschweinfelsen: Disznókő

Noch besser beraten ist man allerdings, wenn Eniko Gaskó Organisation und Führung vor Ort (Tel. +36 30 992 60 49; www.ectb.hu). Dies nicht nur, weil sie mit der Marketing Managerin des Traditionsweingutes Disznókő, Enikő Király, den Vornamen teilt. So öffnen sich weitaus mehr und exklusivere Türen und Kellerräume. Schon im 18. Jh. betrieb Fürst Rákóczi, Prinz von Transsylvanien, dies herausragende Weingut, das nach dem 2. Weltkrieg als Staatskombinat Standard-Tokaj herstellte. Terroir und Herstellung waren nicht wichtig, nur Quantität zählte. Disznókő (www.disnoko.hu), benannt nach Felsen auf dem Bergrücken hinter dem Weingut, der einem riesigen Wildschwein ähnelt und heute von einem neoklassizistischen Aussichtstempelchen verdeckt ist, gehörte zu den ersten Gütern der Privatisierungsphase 1991 bis 94, die 1992 mit Hilfe der französischen AXA Millésimes-Gruppe den Ab sprung aus der Vergangenheit schafften. Kein Wunder also, dass Frau Király gerade den Tropfen aus allererster Ernte, die 1993er Aszú Eszencia, in höchsten Ehren hält. Und allenfalls für 30400 Forint veräußert. Die reine Essenz des gleichen Jahrgangs kostet gar 126000 Forint: Dafür reduziert sich der Inhalt beider Flaschen auf je einen halben Liter.

Nun ist der im äußersten Südwesten der sich V-förmig öffnenden Tokajer Hügellandschaft liegende Weinbergfelsen nicht irgendein, sondern Ungarns Weingut des Jahres 2005. Und natürlich blickt man mit der Herstellung des Tokaj-Aszú auf eine phäno

menale Geschichte und einmalige Produktionsweise zurück:

Tokajer – Renaissance des Königs der Weine



Enikő Király, Managerin des Weingutes Disznókő, bei der Präsentation einer Spätlese-Aszú-Traube im Weinberg.

„Vinum regum – rex vinorum“ – Wein der Könige, König der Weine! Das Zitat des Sonnenkönigs Ludwig XIV. machte den auch als medizinisches Allheilmittel genutzten Tokajer zum Topwein des 18. und 19. Jh. schlechthin. Seit 1737 ist der vulkanische Untergrund zwischen Theiss und Bodrog geschützt, die Traubenqualität seither auch durch das weltweit erste Klassifizierungssystem von 1772 garantiert.



Sündhaft teuer, sündhaft edel, sündhaft selten: Sechsbuten-Tokaj-Aszú der Jahrgänge 1993 und 1999 im Weingut Disznókő, Tokaj

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Turm und ehemaliger Zugang zum Weinkeller des Weingutes St. Andrea in Egerszalók bei Eger.

So nimmt es nicht Wunder, dass die UNESCO die 5246 ha große, 27 Dörfer umfassende Kulturlandschaft des Tokaj-Hegyalja 2002 zum Welterbe erklärte. Der Tokaj verdankt sein Entstehen Máté Szepsi Laczkó, der 1631 den da schon 4 Jahrhunderte alten Weinbau revolutionierte. Günstig an den Südausläufern des Zemplén-Gebirges auf den Breitengraden Burgunds gelegen, konnte die Weinlese noch bis in den November verzögert werden. Ein Schimmelpilz, *Botrytis cinerea*, löst dabei jene für den Tokaj berühmte Edelfäule der Beeren aus, die unbedingt die mühselige Beerenauslese per Hand erfordert. Frau Király gibt denn auch zu bedenken, dass



Lammgericht im Rest. Imola in Eger

eine der geübten 150 Pflückerinnen, denn das ist Frauenarbeit, nur bis zu 8 kg dieser Beeren pro Tag ernte. Auf dem Nachbargut Patricius, das wir später besuchen, wird die Ernteleistung auf maximal 20 kg pro Tag eingeschätzt.

Terroir und Mikroklima ermöglichen, dass der gewonnene, als Heilmittel anerkannte Traubenmost - Frau Király nennt ihn „Elixier Royal“ - bisweilen einen Zuckergehalt von 850 Gramm pro Liter, hohe Säurekonzentration und eine immense Dichte an Aromastoffen aufweist. Die Beerenauslese wurde früher in gefüllt 25 Kilo wiegenden Butten (Puttony) gesammelt, die dann mit Jungwein in kleinen Spezialfässern (136 l) vermählt wird. Je nach Güte werden 3 bis 6 Butten Auslese zugeführt – so entsteht der klassische Tokaj Aszú. Faustregel für Genießer: Je mehr Butten, desto edelsüßer. Die Aszú Eszencia bezeichnet alle Tokajer, die über 6 Butten hinaus gehen. Schließlich kommt die reine Eszencia ohne Traubenpressung aus. Das Eigengewicht liefert den goldenen Rebsaft, den Frau Király uns probieren lässt: max. Alkoholgehalt 1,2 %, mindestens 600 – 900 g Zucker pro Liter! Das bringt sogar den schwächsten König wieder auf die Beine!

Insgesamt beträgt die Lagerzeit mindestens drei Jahre, zwei davon in Eichenfässern. Pro Butte darf ein Jahr Lagerung hinzu addiert werden. Doch die Geschmäcker bleiben verschieden: Bundesdeutsche Haushalte bevorzugen den fünfbuttigen Aszú, in Kanada mundet eher der vierbuttige. Folgerichtig empfehlen wir den 2000er Disznókő Aszú 5 Puttonyos (6750 Forint), ehe die deftige Küche im Restaurant des alten, gelbfassadigen Gutshauses ruft. Im nahen, kleinen Weingut Patricius (www.patricius.hu) erfreut später die nach der Haustochter Katinka Kékessy getaufte Katinka-Kreation ebenso wie die eigentliche Überraschung, der haus-eigene Tokaj-Grappa Aszú Törköly Pálinka 2005.

Dorombor, Dorombol: die schnurrende Katze

Ungekrönter Buttenkönig der in der Winzervereinigung Renaissance Tokaj zusammengeschlossenen Güter (www.tokaji.hu), darunter auch das renommierte Budapester Restaurant Gundel (www.gundel.hu) mit eigenen Hängen, ist indes István Szepsy aus Tokaj, Ungarns Winzer 2001.



Preiswert süffige Entdeckung unter den Weißen in Tokaj: Dorombol, „Die „Schnurrende Katze“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Tanzvorführung im Degustationsraum und Restaurant des Weingutes Thummerer im Dörfchen Noszvaj bei Eger.

Sein luxuriöses Credo: Ist sein Wein nicht gleichwertig oder besser als der vorjährige, wird keiner produziert! Leider ist er nicht anwesend, wohl aber das Weingut Dereszla (www.dereszla.com), mit einem weißen Blend aus 80 % Furmint, der Haupttrebe im Tokaj-Gebiet, und 20 % Muscadet. Das Ergebnis heißt Dorombol, schnurrende Katze, ein Wortspiel, das mit der Aufschrift Dorombor, als schmackhaft süffig galanter Wein aufgelöst wird. Königliche Säfte, Essenzen, Butten und gar „schnurrende Katzen“: Was will man mehr von einer Weinregion, die – heute hart an der Grenze zu Slowakei und Ukraine, einst die Kelche von Kaisern und Päpsten füllte.

Pionier aus Eger: Tibor Gál

Die Rückfahrt nach Budapest sollte unbedingt mit einem Stopp in Eger verbunden werden. Nicht des „Erlauer Stierblutes“ (Bikaver) wegen, das der Sage nach seinen Namen der berauschenden Wirkung auf die Verteidiger der Türken-Belagerung 1552 verdankt. Längst hat sich ein ganz andere Wein-

kultur, verbreitet, die vorwiegend Tibor Gál zu danken ist. Der 2005 46-jährig in Südafrika verstorbene Ungar aus Eger hatte seit 1989 das in der toskanischen Maremma liegende Weingut des Marchese Antinori betreut. Gáls Rotweine listeten ganz weit oben, der 1998er Ornellaia war 2001 gar Nummer 1 unter den 100 besten. Auch der Kultwein Masseto war Gáls Kreation, der auf dem eigenen Weingut bei Eger Spitzenweine wie den 2003er Domaine Bartok, ein Cuvée-Zaubertropfen aus Cabernet Franc, Blaufränker (Lemberger), etwas Cabernet Sauvignon und abrundenden Merlot erzeugte. Heute führt sein Sohn im Verein mit den Antinoris das Gut weiter.

Mit Tibor Gál engstens verbandelt war und ist Dr. Lőrincz György, der im nahen Dörfchen Egerszalók seit 2002 auch mithilfe von EU-Mitteln und Maschinen u. a. von Wilhelm Knod aus Trauben-Trarbach reüssiert. Als legitimer Nachfolger Gáls hat er das Weingut St. Andrea (www.standrea.hu) in Eger zu einem der drei beliebtesten in Ungarn gemacht. Grund ist nicht etwa nur die Fülle der aus 19 Rebsorten geschaffe-



Gewollter „Schaden“: Traube mit Edelsüße produzierendem Pilzbefall im Weingut Disznókő, Tokaj

nen 60 Weinkreationen, die hier jährlich entstehen. Nicht alle, so der akademische Weindoktor, seien ihm wirklich gelungen. Nicht jede Kunst findet am Ende Gnade vor seinen Augen. Aber da sind ja noch jene Cuvées, Designerweine, die St. Andrea berühmt machten. Und die haben es in sich, auch wenn so mancher Blend mit stolzem Verkaufspreis daherkommt. Menoir oder Aldás (2005er) heißen diese weißen und roten Kreationen. Ganzer Stolz des Hauses ist aber der gerade zwei Jahre alte, rote Merengö, zu haben für knapp unter 40 Euro. Ein Preis, der sich nur durch die hohen Investitionskosten, die Qualität und der Tatsache erklärt, dass Ungarns Winzer (noch) keinerlei Rücklagen bilden. Wer heute investiert und wartet, hat also in spätestens zwei Jahren das vergleichbare europäische Preisniveau für solch Spitzenprodukte erreicht. Ein wenig Syrah, maximal 5 %, sind im Merengö auch enthalten. Doch Dr. Lőrincz György schwört mehr auf das Terroir von Eger, die Feinheiten des Wetters und die hauseigene Weindesigner-Philosophie, die sich sogar auf eine prägnante Formel verdichten lässt: „67 + „fliegender Esel“ = y! Das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Der Klassiker: Thummerer

Ungarns Weinliebhaber schwören auf den Kékfrankos (Blaufränker) von Thummerer im Dörfchen Noszvaj (www.thummerer.hu). Er gilt als Bester des Landes. Aber Thummerer produziert im bis 1949 privaten, heute 4000 m² Kellerfläche beherbergenden Gut jährlich 400 000 Flaschen. Das größte Fass fasst 14000 Liter, und wurde von einem 80 Jahre alten Böttcher im Keller 15 m unter der Erde zusammengesetzt. Vilmós Thummerer, Ungarns Winzer des Jahres 1995, schwört, wie auch St. Andrea, auf ungarische Eichenfässer aus der Umgebung. Pinot Noir, Pinot Blanc, vor allem aber der Rotwein-Hit Rebus, Jahrgang 2003, 14 % und ein Blend aus Merlot, Cabernet und Blaufränker unbedingt im Gedächtnis. Und natürlich bietet Thummerer auch den eigenen Grappa nach exzellentem Menü im

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

hauseigenen, traditionellen Weinrestaurant mit altungarischem Ofen. Kellerführung, Degustation und Menü sollten unbedingt in jedes Besuchsprogramm gehören. Der Tipp!

Gundel, Corinthia Royal: Relax in Budapest

Gut möglich, dass Sie im elegant mondänen Corinthia Grand Hotel Royal***** (www.corinthia.com) in Budapest auch eine Abordnung ungarischer Husaren empfängt. In jedem Fall hat man spätestens in Ungarns Hauptstadt die Qual der Wahl, was kulinarische Spitzenqualität angeht. Ungarns Küche hat heute sogar einen eigenen privaten TV-Sender, das TV Paprika. Wem fremdsprachig zappen nicht gefällt, der mache sich gleich ins Café Gerbeaud oder abends in Rest. Gundel auf, um Ungarns Spitzenküche zu goutieren. Auf der Website des Gundel hat der Küchenchef sogar eine handvoll Spitzenrezepte versammelt, die sich sogar daheim nachkochen lassen. Wer Egers Barockpracht studiert hat und etwa die



Küchenanrichte mit historischem ungarischem Landofen im Degustationsraum und Restaurant des Gutes Thumrreher bei Eger

legendäre Bibliothek im alten Lyzeum besichtigt hat, der wird sicher auch auf jenen Bischof Graf Dr. Károly Esterházy de Galantha (1725-1799) gestoßen sein, der einst diese prächtige Fülle an 130 000 Bänden unter Krackers Gemälde vom Tridentinischen Konzil veranlasste. Samt Sternwarte und Camera obscura unterm Dach soll sie die damals ungeheure Summe von 1 Million Gulden verschlungen haben. Das focht den Bischof, häufig in Zwiast mit Habsburgs Josef II., doch treuer Parteigänger, indes nicht an. Eines Tages empfing er Franz II. sowohl zum Lunch wie zum Dinner. Der Lunch war opulent, das Dinner karg. „Heute Mittag waren Majestät Gast des Grafen Esterhazy, heute Abend sind Majestät beim armen Bischof von Erlau eingeladen“, ließ er den Potentaten wissen. Schön indes, dass die Esterházy der kulinarischen Nachwelt bis heute nicht nur eine mehretagige Esterházy-Buttercremetorte, sondern auch Esterházy-Rollbraten, -Gemüse, oder -Steak hinterließen. Dies alles ist in Budapest auch dank Bischof Károly aufzuspüren. Nur in einem irrte der Kirchenführer. Am tridentinischen Deckengemälde der Eger-Bibliothek wird in einer Gewölbece die Buchzensur eingeführt. Ein Blitz fährt in die Schriften Luthers und

Zwinglis. Als kostbarer Schatz wird in der Bibliotheksvitrine hingegen eine deutschsprachige Bibel aus dem Nürnberg der 1480er Jahre vorgeführt. Da aber hatte der gute Luther die Heilige Schrift noch gar nicht ins Deutsche übersetzt...

Steak Esterházy

- 125 g Pilze (gewürfelt)
- 1 Karotte
- 1 Schalotte oder grüne Zwiebel (geminzt)
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Teelöffel Paprika
- 1/2 Teelöffel Salz
- 100 g Sauerrahm
- 1 Teelöffel Worcestersauce
- 4 Steaks (Filets)

Pilze, Karotte, Schalote in Butter sautieren. Paprika, Salz, Sauerecreme und Worcestersauce hinzugeben. 2 Min. simmern, aber nicht aufkochen lassen. Steaks (Filets) anbraten und mit der Sauce übergießen.

Fotos: Jürgen Sorges



Er siegt: Produkte des int. renommierten Top-Sommeliers und Winzers des Jahres Béla Vincze in Eger

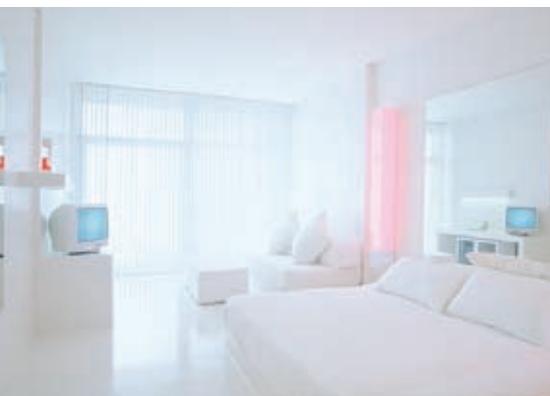
Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

DAS DESIGN-HOTEL HILLSIDE SU IN ANTALYA: DAS GANZE LEBEN IST EINE LOUNGE

Gunther Schnatmann



Hillside SU – schon der Name ist ungewöhnlich („Su“ heißt auf Türkisch „Wasser“). Doch das Ambiente des Designhotels am Stadtstrand von Antalya schlägt alles, was sich in dieser Region

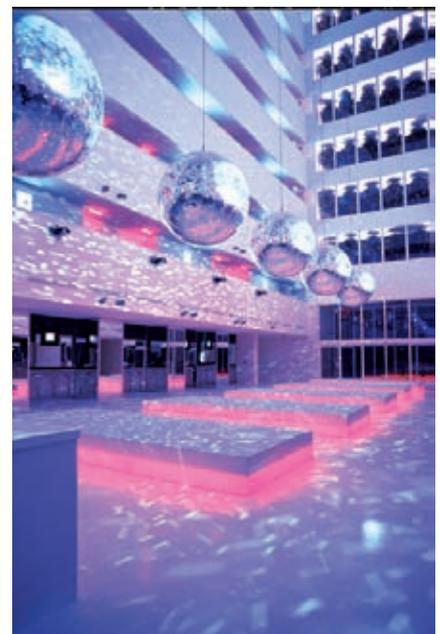


bisher als „trendig“ bezeichnet hat. Fast ausschließlich in weiß gehalten, wirkt es wie eine Mischung aus Raumschiff und Szene-Club. Kein Wunder: Besonders bei jungen Trendsettern ist das im Mai 2003 eröffnete Fünf-Sterne-Haus, Mitglied der "Design Hotels"-Gruppe, beliebt. Was nicht heißt, dass sich ältere Semester hier nicht wohlfühlen – denn das Hillside ist auch eine Raumstation der Ruhe, der lässigen Hintergrundklänge und der überall präsenten großzügigen „Liegemöglichkeiten“. Im Hillside SU ist das ganze Leben eine coole Lounge.

In der Lobby laden große frotteebezogene Matratzen ein. Von hier fällt der Blick auf riesige Discokugeln: 300 Kilo schwere Glitzerbälle von je zwei Meter Durchmesser. Abends tanzen unzählige kleine Lichtquadrate über die Galerie-Etagen rings um das Atrium.

Die Rezeption ist räumlich von der Eingangshalle getrennt. Die hektischen An- und Abreisen würden sonst das wohlige Gefühl des Abhängens stören...

In den Zimmern fühlt man sich angesichts der ausschließlich weißen Farbe wie in einem Tiefkühlfach. Was bei den meist hohen Außentemperaturen durchaus erfrischend ist. Einzige Farbtupfer sind ein Goldfisch im Glas und eine rote Java-Lampe. Sehr angenehm: Auf dem großen Balkon steht eine Doppel-Liegematratze zum Sonnen oder sogar als alternative Schlafstatt für Frischluft-Fans bereit.



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



20 Meter sind es zum eigenen Strandabschnitt. Das Strandcafé verwandelt sich am Abend zu einer weißen Plattform mit gemütlichen Sitzkissen und vielen Sitzgelegenheiten. Sonnenschirme, Liegen und Auflagen stehen an Strand und Pool kostenlos zur Verfügung. Der Entertainment-Park Konyaalt Beach mit zahlreichen Cafes, Restaurants und Beachclubs ist in wenigen Gehminuten erreichbar.

Wer Wert auf gute Küche legt, braucht das weitläufige Hillside allerdings nicht verlassen. Neben dem in der Türkei unvermeidlichen Buffet-Massrestaurant (das durchaus sehr leckere Nachspeisen bietet) hat das Haus noch drei bemerkenswerte Restaurants. Äußerlich absolut cool und mit dem Flair



einer Disco-Bar ist das Lobby-Restaurant. Hier offeriert Chef Yilmaz (28) mediterran leichte Küche mit insbesondere sehr kreativen vegetarischen Kompositionen.

Das Pool-Restaurant wartet mit zwei Besonderheiten auf: Mit einer exzellenten Türkischen Pizza und einem asiatischen Sushi-Chef, der sein Handwerk perfekt versteht. Hier kommen keine 08/15-Sushis auf die Designer-Tablets, sondern ausgefallene Kompositionen.

Das kulinarische Highlight ist jedoch das „5. Kat Café & Bar“ mit Freiluft-Terrasse im fünften Stock. Täglich frischer Fisch wird hier mit einem scharf-würzigen Schuß türkischer Küchentradition zubereitet. Auch hier mit einer außerge-

wöhnlichen Auswahl an schmackhaften vegetarischen Vorspeisen und Beilagen drumherum.



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Das Hillside SU ist kein reines Feinschmecker-Hotel und kein reines Sport-Hotel. Es ist eher ein Gemütszustand innerer Ruhe und Lässigkeit, bei dem es sich umso entspannter Dinieren und Trainieren lässt.

Hillside SU Junior Suite:
46 qm mit größerer Sitzzecke. 9 ½ Weeks Suite für Flitterwöchner: 500 Quadratmeter mit übergroßem Doppelbett, Whirlpool etc.



Infos
Zimmer:

Alle 294 Zimmer und Suiten. „Standard“ ist das Hillside SU Deluxe Zimmer: 26 qm, mit Dusche, Föhn, Bademantel, Telefon, Satelliten-TV, Minibar, Safe, Klimaanlage, Sitzzecke, Balkon mit Doppelbett.

Präsidentensuite: 548 Quadratmeter mit drei Schlafzimmern, Bar, Sauna etc.

Sport: Kostenlos 2 Tennishartplätze, Squash, gut ausgestattetes Fitness-Center, Gymnastik, Yoga. Direkt neben dem Hotel befindet sich ein Aqualand mit zahlreichen Wasserrutschen.



Wellness: Spa-Bereich mit großzügigem Hamam, in die Jahre gekommener Klein-Sauna (gleiches gilt für das Dampfbad) und Massageräumen. Hier werden in einem sehr gepflegten und „kuscheligen“ Ambiente verschiedene fernöstliche Massagen, Körper- und Spa-Behandlungen für Singles und Paare durchgeführt.

*Kontakt:
Hillside Su Hotel
Konyaaltı Antalya / Türkiye*

*T: +90 242 249 07 00
F: +90 242 249 07 07
Mail: su@hillside.com.tr
www.hillsidesu.com*

Fotos: Hillside Su Hotel



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

THE CLARIDGES NABHA RESIDENCE INDIEN



Der Garten

Gesine Unverzagt

In Indiens Nordosten, nur dreißig Kilometer nördlich der quirligen Hauptstadt der Region Uttaranchal Dehra Dun, befindet sich Mussoorie. Das koloniale Bergstädtchen, hoch oben auf einem Bergkamm in 2000 Meter Höhe, diente den Engländern im Sommer als Zufluchtort. Auch wohlhabende Inder zogen es vor, der unerträglichen Hitze zu entfliehen und den Sommer in luftiger Höhe in angenehmem Klima zu verbringen. So auch der Maharadscha von Nabha, der sich auf einem Bergkamm mit grandiosem Ausblick eine Sommerresidenz baute.

Heute ist sein Feriendomizil ein prächtiges Hotel. Das luxuriöse Anwesen ist eingebettet in einen fünf Hektar großen, privaten Zedernwald, gesäumt von majestätischen Silberbäumen mit Blick auf eine gepflegte Gartenanlage. Das Cottage-Hotel in viktorianischem Kolonialstil mit seinen 16 Doppel- und sechs Duplexzimmern ist eine Oase der Ruhe.

An den Wochenenden ist allerdings viel los und das Hotel häufig ausgebucht. Wohlhabende Eltern besuchen dann ihre Sprösslinge, denn in Mussoo-

rie befinden sich einige der gefragtesten Internate des Landes. Wer durch die Gassen des Ortes bummelt, dem begegnen zahlreiche Jungen und Mädchen in Schuluniform. Die ausgelassene Stimmung der Jugendlichen verleiht dem Ort seine besondere Note.

Der freundliche Hoteldirektor Mr. Chugh entführt den Gast in die Welt des kolonialen Indiens. Teatime auf der Terrasse ist Tradition. Auch die Einrichtung der Zimmer erinnern an englische Countryhouses in gemütlichem „Laura Ashley-Stil“.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Restaurant des Hotels



Chefkoch Raj Kumar Kharka

Am Abend treffen sich die Gäste bei Zikadengesang auf der Terrasse zu einem Drink, um danach im Restaurant in den Genuss des indischen Menus zu kommen.

In der Claridges Nabha Residence wird indisch gekocht. Wichtiger Bestandteil der nordindischen Kochkunst ist ein köstliches Linsengericht, das sich Dal Makhnai nennt. Der Küchenchef des Hauses Mr. Raj Kumar Kharka verrät uns hier sein Rezept:

Dal Makhnai, das wesentlichste Gericht der nordindischen Küche

Zutaten

250 g	getrocknete Belugalinsen
3	Knoblauchzehen
3	kleine Zwiebeln



Dal Makhani

4 EL	Olivenöl hochwertiges Pflanzenöl (zum Anbraten)
2	große, reife Tomaten
1	kleine Zimtstange
2	frische Lorbeerblätter
2	Kardamomkapseln
5	Nelken
8	Pfefferkörner
je 1 EL	Koriandersamen und Kreuzkümmelsamen
1 TL	Kurkuma (Gelbwurzel)
1	Prise Chilipulver je nach Geschmack
1	walnussgroßes Stück Ingwer
50 ml	Sauerrahm oder Schmand
1	Prise Meersalz oder großes Salz aus der Mühle

Garnitur

frischen Koriander
frische, reife gewürfelte Bio-Tomaten

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Zubereitung

Limsen über Nacht in etwa 1 l Was-
ser einweichen und am nächsten Tag
mit dem Einweichwasser in einem Topf
zum Kochen bringen.

Die Zimtstange, den Kardamom, die
Nelken sowie Pfefferkörner, Lorbeer-
blätter, Koriandersamen, die Hälfte des
Kreuzkümmels und Salz zu den Limsen
geben.

Bei mittlerer Hitze für ca. 35 Minuten
unter öfterem Umrühren kochen lassen
bis ca. 2/3 des Kochwassers verdampft
ist und die Limsen bissfest sind.



*Chicken Curry, mixed Vegetable, Cru-
dité, Dal, indisches Fladenbrot*

In der Zwischenzeit Öl in einer
Pfanne erhitzen und die restlichen
Kreuzkümmelsamen, den fein ge-
schnittenen Ingwer, Knoblauch und die
Zwiebeln sowie das Kurkumapulver
goldbraun für etwa 4 Minuten anbraten.

Gewürze im Mörser zu einer Würz-
paste verarbeiten und mit den Tomaten
in der Pfanne für weitere 4 Minuten ko-
chen lassen.

Mit Chili und Salz abschmecken und
die Mischung zu den Limsen geben.

Den Eintopf für weitere 15 Minuten
köcheln lassen und zum Schluss mit
Sauerrahm verfeinern.



Bibliothek

*Zu buchen ist das Hotel mit dem
Flair vergangener Tage unter*

*www.claridges.com
oder beim Indien-Veranstalter Lotus
Travel
im Internet www.lotus-travel.com
oder telefonisch unter der Nummer
089 - 201 12 88*



gemütliche Zimmer

Fotos: Gesine Unverzagt



Anlage der Claridges Nabha Residence + Boy

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT



Danijel Kresovic

Restaurant 44 jetzt mit eigener Kräuterschau

Die teilweise exklusiv in Berlin angebauten Kräuter sind allein für die leichten Köstlichkeiten von Küchenchef Danijel Kresovic im swissôtel Restaurant 44 bestimmt, der seinen Ruf als „Kräuternomade“ mit diesem einzigartigen Gewürzgarten bestätigt. Auf seine Anregung hin entstand zusammen mit Gärtnerin Antje Zinke und Kräuterguru Dr. Ali Moshiri das 25 m² große, duftende Paradies. „Ich hatte schon immer ein Faible für frische Kräuter“, erklärt der gebürtige Kroat. „Frischer und aromatischer als aus dem eigenen Garten können sie ja gar nicht sein.“ Zukünftig sitzen die Gäste zwischen den aromatisch duftenden, farbenfrohen Pflanzen und schmecken genau diese auch in Kresovics Speisen.

Unter anderem sieht, riecht und schmeckt man hier: Pflaumensalbei, Afrikanisches Zitronenkraut, lila Chili aus Ecuador, Glockenpaprika, Persische Flussminze und Persisches Bergkraut. „Diese einmaligen Pflanzen zu betreuen

Im 44. Kräuterhimmel

ist natürlich eine Herausforderung“, verrät Gärtnerin Zinke augenzwinkernd. „Zitronenkraut aus Afrika, Flussminze aus Persien über den Dächern des Kudamms - multikulturell, aber sie verstehen sich alle gut!“

Von Küchenchef Kresovics leichten Kräuterkreationen nebst passenden Getränken, wie einem Selleriemojito, werden sich die geschmacksverwöhnten Gäste schnell überzeugen lassen.

Restaurant 44 | Augsburger Strasse 44/
Swissôtel | 10789 Berlin
Tel.: 030-220 10 22 88 | <http://www.restaurant44.de>



Terrasse auf dem Dach des Swissôtel Berlin

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

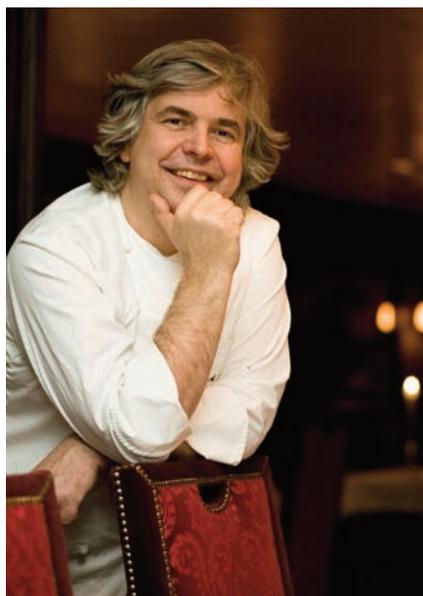
Kulinarische Reise durch Frankreich

Star Chef Alfred Friedrich kreiert Menüs für Lufthansa First und Business Class

Im September und Oktober nimmt Lufthansa die Gäste der First und Business Class mit auf eine kulinarische Reise durch die Haute Cuisine: Starkoch Alfred Friedrich präsentiert den Gästen auf Langstreckenflügen aus Deutschland moderne Interpretationen französisch-mediterraner Köstlichkeiten. In der First Class stehen neben weiteren Kreationen eine Terrine von provenzalischem Schmorgemüse mit Tapenade und Zanderfilet im Wirsingblatt auf Selleriepüree mit Apfeljus auf der Speisekarte. Gästen der Business Class werden neben unterschiedlichsten Spezialitäten leicht geräuchertes Lachsfilet mit Artischocken in Pinienkernvinaigrette und gedünsteter Heilbutt im Estragonsud mit Wurzelgemüse angeboten.

Nachdem Friedrich als Chefkoch in der „Residenz Heinz Winkler“ in Aschau im Chiemgau tätig war, wechselte der gebürtige Österreicher nach Frankfurt. Hier wirkt er als gastronomischer Leiter des Gourmetrestaurants „Zarges“ in der „Fressgass“. 1959 ursprünglich als Metzgerei gegründet, wird das Restaurant noch immer als Familienbetrieb geführt. Auf drei Etagen erstrecken sich mittlerweile Gourmetrestaurant, Bistro, Bar, Café und Ladengeschäft im französischen Stil des 18. Jahrhunderts. Alfred Friedrich steht für Kreativität und kulinarische Bodenständigkeit. Er setzt auf präzise Garzeiten und die besten ver-

füg-baren Grundprodukte, immer nach kulinarischer Perfektion strebend. Der Gault Millau bewertete sein Können mit 18 von 20 Punkten, somit zählt er zu den besten Köchen Deutschlands.



Alfred Friedrich

Neue Menukreationen auch auf Strecken aus den USA nach Deutschland. Auf Strecken aus den USA nach Deutschland wird von September bis Februar Karlheinz Hauser für das kulinarische Wohl der Passagiere in der First und Business Class sorgen. Thunfisch im Sesam-Pfefferlack auf Rettich, Avocado und Soja und Hamburger Pannfisch auf Champignongemüse mit Bratkartoffeln und Senfsauce sind nur zwei Beispiele seiner köstlichen Kreationen. Schon mit sechs Jahren entdeckte er seine Liebe zur Gastronomie. Sie wurde zu seiner Berufung und findet in den höchsten Auszeichnungen, u.a.

acht Five Star Diamond Awards, ihre Bestätigung. Hauser wirkte bis 2002 als Küchendirektor und gastronomischer Leiter im berühmten Berliner Hotel Adlon. Seitdem ist er Manager, Gastronomie- und Hoteldirektor auf dem Hamburger Süllberg, der u. a. das Gourmetrestaurant Seven Seas beherbergt. Die Anlage wurde um 1900 errichtet. Ihre schöne Lage mit Blick über die Elbe machte sie schon damals zu einem beliebten Ausflugslokal und brachte Dichter und Maler zum Schwärmen.

Bereits seit Januar 2000 heben Lufthansa-Passagiere auch kulinarisch ab: Phantasievolle Menüs, kreiert von Spitzenköchen aus aller Welt, machen die Reise für den Fluggast zum „himmlischen Genuss“. Berühmtheiten der internationalen Kochwelt wie Harald Wohlfahrt (Baiersbrunn), Dieter Müller (Bergisch Gladbach), Frank Zlomke (Paarl, Südafrika), Daniel Boulud (New York) oder Paul Bocuse (Lyon) konnten bereits als Lufthansa „Star Chefs“ gewonnen werden. Seit Anfang 2005 gestalten darüber hinaus international bekannte Spitzenköche mit besonderem Bezug zu der jeweiligen Region spezielle Menüs auf ausgewählten Langstrecken nach Deutschland.

Hier kocht A. Friedrich

Zarges

Kalbaecher Gasse 10
D-60313 Frankfurt am Main
Tel. +49-69-29 90 30
www.zarges.zweckgemaess.de

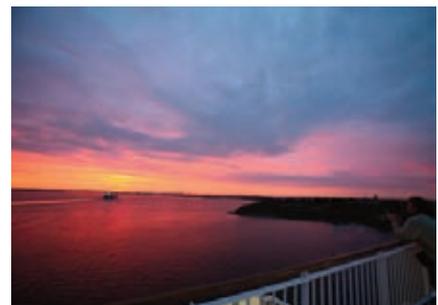
Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Mit Finnlines von Lübeck nach St. Petersburg

Die Reederei Finnlines setzt ab dem 13. September in Lübeck die MS Translubeca im neuen Look ein. Die kombinierte Personen- und Frachtfähre wurde in den vergangenen Wochen komplett überholt, renoviert und mit dem typisch blauen Anstrich der Finnlines-Flotte versehen. Auf ihrer Route von Lübeck bis St. Petersburg und zurück bietet sie Platz für 84 Passagiere, die eine Frachtschiff-Reise der besonderen Art erleben möchten.

Die Unterbringung auf der 1990 erbauten MS Translubeca erfolgt in großzügigen, 20 bis 24 Quadratmeter großen Außenkabinen für eine bis vier Personen. Sie sind sämtlich mit Dusche und WC, Telefon, Radio sowie TV ausgestattet. Passagiere genießen außerdem die Vorzüge einer herzhaften Vollpension, welche alle Mahlzeiten in Büffetform und ausgewählte, nichtalkoholische Tischgetränke beinhaltet. Während der Überfahrt bietet es sich an, der Schiffscrew



Ostsee bucht vor St. Petersburg

bei ihrer täglichen Arbeit über die Schulter zu schauen oder sich einfach den Wind um die Nase wehen zu lassen, um von Alltagsstress und Hektik abzuschalten. Erholung und Entspannung stehen an erster Stelle.

Passagiere können frei wählen, ob sie ab St. Petersburg individuell weiterreisen oder nach zwei Tagen in der russischen Metropole wieder mit der MS Translubeca zurück nach Lübeck fahren, wobei das Schiff während des Aufenthalts in St. Petersburg als Hotel genutzt werden kann. Eine Rundfahrt von Samstag bis Samstag ist für Erwachsene inklusive Vollpension schon ab 575 Euro buchbar. Wer zwischen dem 15. September 2008 und dem 15. Januar 2009 eine Rundfahrt mit der MS Translubeca bucht und die Fahrt spätestens am 17.1.2009 antritt, erhält von Finnlines eine Ermäßigung von 100 Euro auf den Buchungspreis.



Finnlines-Fähre MS Translubeca

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

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Gentlemen's Night in Düsseldorf - Herrenabend im Breidenbacher Hof

Düsseldorf geht aus: An jedem ersten Mittwoch im Monat (1. Oktober 2008, 5. November 2008, 3. Dezember 2008 - Termine 2009 auf Anfrage) lautet das Motto des Abends "Gentlemen's Night" im Breidenbacher Hof. In gepflegter Herrenrunde referiert ein Gastredner und Experte zu wechselnden Genuss- und Lifestyle-Themen.



1806 Restaurant

Breidenbacher Hof

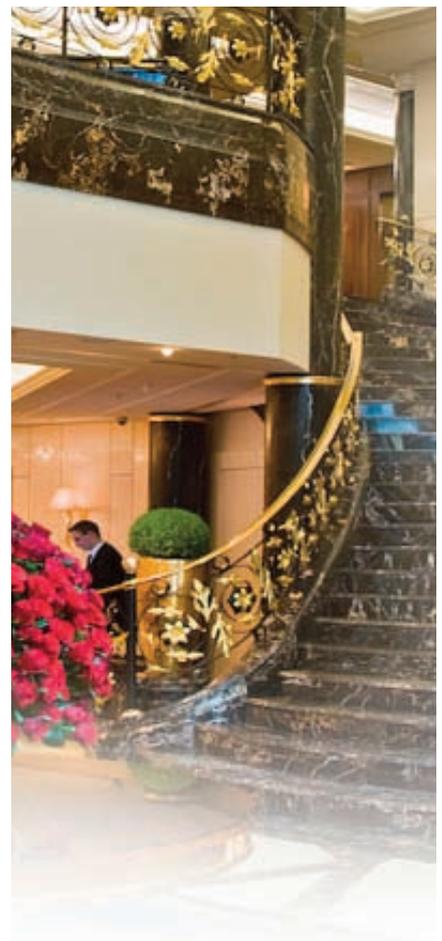
Das gerade neu eröffnete Traditionshotel Breidenbacher Hof, ein Capella Hotel, verfügt über insgesamt 95 Gästezimmer und Suiten. Gäste des Breidenbacher Hof genießen ein Höchstmaß an persönlichem Service. Der Gesamtkomplex Breidenbacher Hof an der Königsallee in Düsseldorf umfasst neben dem Luxushotel 18 private Residenzen, Büroräume auf 4.000m² sowie eine edle Ladenzeile mit namhaften Boutiquen.

Weitere Informationen: Reservierungsanfragen unter der Telefonnummer: +49 (0)211 160-900 und im Internet unter: www.breidenbacherhof-capella.com



Breidenbacher Hof

Die "Gentlemen's Night" beginnt mit einem Aperitif in der angesagten Capella Bar. Im Anschluss wird ein Vier-Gang-Menü mit korrespondierenden Getränken serviert. Bei Digestif und einer Zigarre in der Cigar Lounge, die den größten begehbaren Humidor in einem europäischen Hotel beherbergt, klingt der genussvolle Herrenabend mit Network-Charakter aus. Die "Gentlemen's Night" kostet pro Person Euro 150,- (inklusive obengenannter Leistungen).



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Berlin kulinarisch

Weihnachtszauber und Silvester Rausch im Hotel Adlon Kempinski Berlin

Es duftet nach Lebkuchen und Punsch, Weihnachtsstollen und Glühwein. Festlich dekorierte Girlanden und stilvoll geschmückte Weihnachtsbäume - Das Hotel Adlon Kempinski Berlin präsentiert sich zum Jahresausklang im prächtigen Weihnachtsdekor und bietet seinen Gästen das exklusive Arrangement "Weihnachtszauber" an. Es enthält neben zwei Übernachtungen in einem luxuriösen Doppelzimmer mit einem opulenten Feinschmecker Frühstücksbuffet, ein festliches Fünf-Gang Menü im Restaurant Quarré mit Blick auf das Brandenburger Tor. Das Arrangement ist wahlweise vom 23. bis 26. Dezember buchbar.

Das exklusive Arrangement "Weihnachtszauber" einschließlich der genannten Inhalte kostet für zwei Personen/zwei Nächte in einem eleganten Deluxe Doppelzimmer 990 Euro, für eine Person 720 Euro. Verlängerungsnächte und Suiten sind gegen Aufpreis buchbar.

Stilvoll und festlich! Jahresausklang im Hotel Adlon Kempinski Berlin

Das legendäre Hotel Adlon Kempinski Berlin am Brandenburger Tor erstrahlt alljährlich glamourös zum Jahresausklang. In historischer Lage tanzt das Adlon mit seinen Gästen festlich in ein neues Jahr. Das Silvesterarrangement 2008 umfasst vier Arrangement-Varianten, die jeweils zwei



Übernachtungen in einem luxuriösen Deluxe Doppelzimmer bei Anreise entweder am 30. oder 31. Dezember 2008 beinhalten.

Zusätzlich können die Gäste weitere Attraktionen reservieren, um stilvoll in das Neue Jahr zu starten: Vom glanzvollen Silvesterball über ein exquisites Gala-Menü im Gourmet Restaurant Lorenz Adlon bis hin zu einem erstklassigen Fünf-Gänge-Menü im Restaurant Quarré.

Zwei luxuriöse Tage und eine rauschende Ballnacht verspricht das Arrangement "Adlon Silvesterball". Das kulinarische Highlight des Arrangements ist der glamouröse Adlon Silvesterball mit einem köstlichen Fünf-Gänge-Menü und korrespondierender Weine im festlich geschmückten Ballsaal. Die Gäste sind eingeladen bei Live-Musik des Orchesters Dirk Jecht ins Neue Jahr zu tanzen.

Wer es etwas ruhiger mag, für den ist das Arrangement "Lorenz Adlon Gourmet-Traum" genau das richtige. In stillvoller und eleganter Atmosphäre mit Blick auf das winterliche Brandenburger Tor bereitet Küchenchef Thomas Neeser ein exklusives Sieben-Gänge-Menü inklusive der Getränke zu.

Reservierungen werden unter der Telefonnummer +49 30 2261 1111 oder per E-Mail an reservation.adlon@kempinski.com gerne entgegengenommen.



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Berlin kulinarisch

**Hüttengaudi, Wiener Kaffeehaus -und Alm-Ambiente:
Frei nach dem Motto: "Wenn der Berg nicht zum Propheten kommt, muss der Prophet zum Berg
gehen" eröffnet in Kreuz"berg" das Restaurant No Kangaroo**

Wer Österreich und die Alpen liebt, der muss von nun an keine lange Anreise mehr auf sich nehmen, um beim Après Ski Kulthits mitzusingen, im urigen Ambiente einer Almhütte Schmanckerl zu schlemmen oder eine hausgemachte Mehlspeise mit einer Melange zu genießen. Denn im Berliner Stadtteil Kreuzberg heißt das original österreichische Restaurant No Kangaroo von nun an Gäste mit einer Mischung aus Almhütte, Heurigem und Wiener Kaffeehaus willkommen. Geleitet wird das No Kangaroo vom gebürtigen Österreicher Peter Andraschko – Ideengeber und Designer des einzigartigen Konzeptes ist der Unternehmer und ebenfalls gebürtige Österreicher Walter Junger.



Schon die Ankunft lässt einen vergessen, dass man sich mitten in Berlin befindet – denn die Sessellifte an der Bar, das Stüberl mit dem alten Ofen und den Accessoires des vergangenen Jahrhunderts und nicht zuletzt der üppig gefüllte Heurige wecken das Gefühl, inmitten einer Skihütte in den Bergen zu



stehen. Entdeckt man dann die Madl'n und Buam in ihren Dirndl'n und Krachledernen und lauscht man dem österreichischen Dialekt, ist man sofort angekommen – im „schönsten Land der Welt“. Doch was genau macht Österreich eigentlich zum schönsten Land der Welt? Zum einen die mannigfaltige Kultur, die vielerorts unberührte Natur und natürlich auch die mit Österreich verbundenen Legenden und Geschichten. Zum anderen jedoch der Schmah der Menschen, die in aller Welt bekannte Gastfreundschaft und vor allen Dingen die unschlagbaren Schmanckerl und Spezialitäten der Alpen. Das No Kangaroo vereint diese Attribute in einem Ambiente das seinesgleichen sucht – voller Wärme, Individualität und mit viel Liebe zum Detail.

Ausgangspunkt eines Besuches im No Kangaroo ist der Heurige, prall ge-

füllt mit österreichischen Köstlichkeiten. Zur Auswahl gehören Käsekrainer und Depreziner, Kümmelbraten und Leberkäse, Grammel- und Hascheeknödel, Wiener Schnitzel, Sauerkraut und Röstkartoffeln, Salzburger Schinkenspeck, Schwarzwurzelsalat und vieles mehr. Alle Fleischprodukte werden von der Traditionsmetzgerei Ablinger aus Oberndorf im Salzburger Land direkt nach Kreuzberg importiert. Wem eher nach einer Süßspeise zumute ist, der wird im No Kangaroo nicht enttäuscht: Denn neben Pofesen, Kiachln, Blechkuchen und Apfelstrudel sind auch hausgemachte Sachertorte und Buchteln mit Vanillesauce ein fester Bestandteil des Heurigen. Die Rezepte stammen von den Bauernfrauen aus dem Salzburger Land, die diese schon seit Generationen weitergeben.



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Geschlemmt werden darf den ganzen Tag, von morgens bis Mitternacht. Denn der Tag im No Kangaroo beginnt mit einem kleinen Frühstück, bevor um 12 Uhr die Mittagszeit anbricht. Im Anschluss können Gäste in die Kaffeehaus-Atmosphäre zu den Klängen von Strauß und Mozart eintauchen und



dabei eine der hausgemachten Süßspeisen genießen. Um 17 Uhr fängt die Hüttengaudi im No Kangaroo an und für die kommenden zwei Stunden lädt das Restaurant zur Apres Ski Party ein. Den meisten Spaß bringt dabei neben den Kulthits garantiert das „Nagel'n“ – denn zu jedem österreichischen Schnaps bekommt der Gast einen Nagel. Am Nagelstock entscheidet sich dann, wer mit der schmalen Seite eines Spitzhammers am schnellsten den Nagel ins Brett schlägt. Der Verlierer zahlt die nächste Runde. Ab 19 Uhr wird es wieder ruhiger: Schrammelmusik und Kerzenschein laden zum Genießen und Verweilen ein, bevor der Abend in einem Sessellift an der Bar ausklingt. Absoluter Höhepunkt eines jeden No Kangaroo Besuches ist jedoch ein Gang zur Toilette... mehr wird an dieser Stelle nicht verraten.

Das No Kangaroo befindet sich in der **Muskauer Straße 13 in 10997 Berlin** und hat montags bis donnerstags von 8 bis 24 Uhr, freitags von 8 bis 2 Uhr sowie



samstags von 11 bis 2 Uhr und sonntags von 11 bis 24 Uhr geöffnet.

Weitere Informationen sind unter www.nokangaroo.com erhältlich.



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

EINE NACHT IN DEN HÜGELN DES PIEMONTS

KUNST UND WEIN AUF LA TENAGLIA

Anne Wantia

Die „Notte Bianca in Collina“ fand in diesem Jahr bereits zum 4. Mal auf dem Weingut La Tenaglia statt. Das Anwesen in den Hügeln des Piemont gehört seit über 20 Jahren der Familie Ehrmann, Joghurt-Produzenten aus dem Allgäu. Besitzerin ist seit einigen Jahren die Tochter Sabine. Ihr Credo: Wein ist Leidenschaft.

Mit dem piemontesischen Önologen Roberto Imarisio hat sie einen hervorragenden „Weinmacher“ gefunden. Neben Chardonnay und Moscato wird überwiegend Rotwein aus den autochthonen Rebsorten Grignolino und Barbera hergestellt.

An diesem Abend präsentiert sie eine limitierte Sonderausgabe von 1000 Flaschen eines Barbera del Monferrato DOC zum 100. Geburtstag des italienischen Dichters Cesare Pavese. Das Etikett dieser Flaschen wurde extra für diese Auflage kreiert. Wie in den vorangegangenen Jahren kamen auch zu dieser Veranstaltung wieder ein paar Hundert Gäste – trotz des nicht gerade sommerlichen Wetters. Und das im Juli!



Hügel des Piemont

Sabine Ehrmann möchte mit diesen Veranstaltungen die Kultur des Weines mit anderen Kulturen, wie etwa der Literatur verbinden. Neben der Literatur ist Musik auch ein ganz großes Thema auf diesem Weingut. So an diesem Abend, wo der nicht minder bekannte Bruder des Liedermachers Paolo Conte, Giorgio Conte, für die musikalische Untermalung des Abends verantwortlich ist. Zwischen den Musikstücken erzählt er kleine Geschichten aus der Provinz, die die Gäste zum Schmunzeln bringen und zum gemeinsamen Singen verführen. Eine sehr stimmungsvolle Nacht die in dem schönen Innenhof des Weingutes stattfindet.



Degustation notte bianca



Sabine Ehrmann

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Santuario di Crea

Nach dem Konzert wird das Büffet eröffnet – mit typischen Spezialitäten aus der Region und natürlich den Weinen von La Tenaglia. Weiß oder rot - je nach Gusto.

Zu später Stunde gibt es noch ein weiteres musikalisches Highlight, die Coverband „Doppelspiel“ heizt die Stimmung noch weitere drei Stunden an. Melodien von Lucio Battisti und Bruno Lauzi treffen genau den Geschmack der Besucher der Notte bianca. Die letzten Gäste verlassen das Weingut am frühen Morgen. Wieder ist es Sabine Ehrmann gelungen ihre Idee von einer internationalen Begegnungs-

stätte für Kunst und Kultur auf La Tenaglia umzusetzen. Denn die Besucher waren international – Italiener, Schweizer und Deutsche.

Das Weingut liegt unterhalb einer bekannten Klosteranlage – Santuario de Crea - aus dem 16. Jahrhundert, von der Anlage, nur wenige Gehminuten vom Weingut entfernt, hat man einen sehr schönen Blick über die Weinberge und die Landschaft des Monferrato. Zu der Klosteranlage gehört ein kleines Hotel mit einfachen Zimmern.

Besuche in der Kleinstadt Casale Monferrato oder der Provinzhauptstadt

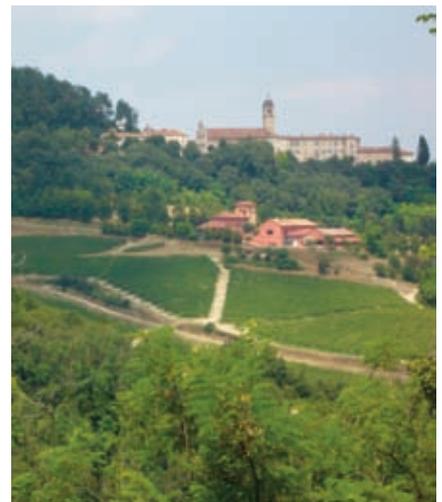
Alessandria, hier wird u.a. der berühmte Borsalino Hut hergestellt, sind mit dem Auto in kurzer Zeit zu erreichen.

Sollten Sie Lust bekommen haben an einer Notte bianca teilzunehmen oder die hervorragenden Weine von La Tenaglia zu degustieren finden Sie alles Wissenswerte unter www.latenaglia.de.

Info:

La Tenuta „La Tenaglia“
Strada Santuario di Crea 5
15020 Serralunga di Crea (AL)
Tel: 0039 0142 940252
Fax: 0039 0142 940546
E-Mail: info@latenaglia.it

Fotos: Anne Wantia,
La Tenaglia



Blick auf La Tenaglia

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Berlin kulinarisch Berliner Meisterköche vorgestellt



Anton Stefanov vom Restaurant „Berlin-Sankt Moritz“ wurde als Berliner Maître 2008 auserkoren.



Feinschmecker, Weinliebhaber und Kenner des guten Geschmacks sind jedes Jahr auf's neue gespannt wer die Titelträger sind. Das in diesem Jahr, neue noch nicht so bekannte Namen dabei sind, überrascht niemanden. Entwickelt sich doch Berlin immer mehr auch zu einer Gourmet Metropole. Junge Köche lassen ihrer Kreativität freien Lauf und finden die Anerkennung ihrer anspruchsvollen Gäste. Die Jury setzt sich aus Gourmets und Fachjournalisten zusammen und ist, wie jedes Jahr, Garant für eine kritische aber objektive Wahl.



Die besten Köche Berlins und der Hauptstadtregion stehen fest. Die Jury der 12. Auszeichnung „Berliner Meisterköche“ wählte: Zum Berliner Meisterkoch 2008 wurde **Stefan Hartmann**, „HARTMANNs“, gekürt.



Rakhshan Zhouleh vom „Vitrum“ im Ritz-Carlton Berlin ist Berliner Sommelier 2008.

Die in diesem Jahr zum ersten Mal geschaffene Auszeichnung „Gastronomischer Innovator“ wurde verdienter Weise an den Hotel Direktor des InterContinental Berlin, Willy Weiland, verliehen.

Sein Pendant aus dem Nachbarland ist der Brandenburger Meisterkoch 2008, **Steffen Johst**, „Speckers Landhaus“, Potsdam.



Zum ersten Mal wurde 2008 die Kategorie des „Gastronomischen Innovators“ ausgelobt. Die Jury wählte **Willy Weiland**, Direktor des Hotels „InterContinental Berlin“ und Präsident der Hotel- und Gaststätteninnung Berlin.



Bei Ihrem nächsten Berlin Besuch wünschen wir Ihnen viel Gaumenfreuden bei den „Berliner Meisterköchen“ und guten Appetit.

In unserer nächste Ausgabe berichten wir über den 2-fachen Berliner Meisterkoch Tim Raue, Sterne Koch, (früher Restaurant 44) jetzt im Hotel Adlon im Restaurant MÄ neuer Küchenchef, seine charmante Gattin leitet das Restaurant. Mehr darüber in unserer Dezember Ausgabe.

Sonja Frühsammer von „Frühsammers Restaurant“ wurde Aufsteigerin des Jahres.



Zum 12. Mal verleiht die Berlin Partner GmbH die begehrtesten Titel die Berliner Gastronomem erwerben können.

Info:
www.berlin-partner.de

RICHARD GERE FÄHRT LANCIA

Die berühmte italienische Edelmarke bringt einen Delta auf den Markt

Horst-Dieter Ebert

Seit vier Jahren, für aktive Automobilhersteller fast so etwas wie ein Zeitalter, hat kein neues Modell bei Lancia das Band verlassen. Die Händler wurden unruhig, das deutsche Lancia-Management tröstete und vertröstete, doch nun macht der berühmte Name wieder von sich reden: Ein neuer Lancia ist da, er heißt traditionell Delta; das Marketing verkündet bereits frohgemut die Renaissance der berühmten Marke.



Anzeichen dafür gibt es durchaus. Ferdinand Kaiser, der deutsche Lancia-Chef mit der italienischen Gestik, konnte bei der Vorstellung des Neuen eine ungewöhnliche Zunahme von Verkäufen melden: Über dreissig Prozent ist der Absatz von Lancia in diesem Jahr gegenüber dem Vorjahr gestiegen, es gibt ein neugestaltetes Firmenzeichen, eine aufpolierte Philosophie und überarbeitete Ideen fürs Marketing.

Nun muss kein alter Lancia-Fan fürchten, dass sein Auto zu einem Massengefährd auf deutschen Strassen wird. Von dem neuen Delta, der in nur knapp 16 Monaten entwickelt wurde, sollen im nächsten Jahr ganze 4000 in Deutschland abgesetzt werden.

Als einstmaliger Besitzer eines heißgeliebten Fiat Topolino und von etlichen Alfa Romeos (nein, nicht gleichzeitig) sowie als begeisterter Fahrer einer klassischen Vespa PX seit fast zwanzig Jahren fühle ich mich für die Erprobung italienischer Kraftfahrzeuge besonders gut vorbereitet und kompetent. Und der Lancia Delta ist so italienisch wie ein Carpaccio in Harry's Bar und überdies so appetitlich wie eine Handtasche von Gucci, nur nicht so häufig.

Das könnte das Erfolgsrezept dieses Autos ausmachen: Sein Profil aus den drei klassischen Italo-Tugenden wie Stil, Italianità und Charakter, die seine Manager beschwören, sorgt eben auch dafür, dass es eher als Seltenheit durch den Strassenverkehr gleitet, zumal in Deutschland.

Denn der Delta sieht schon auf den ersten Blick anders aus als ein deutsches Auto: Er ist ein ausnehmend schmissig designtes Auto mit Kurven, nach denen sich jeder Italiener umdreht, als sei gerade die junge Sophia Loren vorbeigewippt: "Bella ragazza!" Deshalb wird er ja auch von Lancia (seit 1969 die wohl schönste Tochter von Fiat) als Botschafter italienischer Lebensart propagiert. So steht es, und zwar zu Recht, in einer Reihe mit den schönsten Produkt- und Design-Hervorbringungen des modernen Italien: Olivetti, Ferrari, Artemide, Lamborghini, Alessi, Moto-Gucci, Tod's, Brioni. Der Delta besitzt mit seinem heraldischen Kühlergrill und der kleinen Bügelfalte auf der Motorhaube einen unverwechselbaren Bug, die Scheinwerfer blicken freundlich, aber nicht anbedernd, eher mit einem gewissen: "He, guckt mal, ich bins, und ich bin ziemlich einzigartig!"

Für die italienische Traditionsfirma, die seit 1907 luxuriöse und sportliche Autos baut, die anfangs nach den Buchstaben des griechischen Alphabets Alpha, Beta, Delta genannt wurden, waren seit den dreissiger Jahren die besten Automobil-designer des Landes tätig: Pinin Farina, Guiseppe Bertone und Giorgio Giugiaro. Der Delta, gestaltet von der Lancia-Designabteilung, ist so modelliert, wie man sich herkömmlicherweise Italo-Chic vorstellt: individuell, unverwechselbar, schwellkörperreich und sexy.

Life Gour-med Style

www.gour-med.de

Und die Marketing-Manager von Lancia haben das neue Auto clever zwischen all die etablierten Limousinen einrangiert: als "intelligente Alternative zum Establishment". Der Delta soll ein Auto sein jenseits der bekannten Marken-Aromen von Mercedes, BMW, Audi, VW – er soll das klassenlose und prestigefreie Vehikel für den automobilistischen Zeitgenossen sein, der Stil, Eleganz und Leistung mehr schätzt als Image. Vor Jahren war der Saab ein solches Auto, bis er dann zum Lieblingsauto der Nonkonformisten wurde: Gemeindevehikel der Kreativen, Pädagogen, Architekten und sonstigen Freiberufler.

automatisch ein, wenn es eine Lücke findet, die 80 Zentimeter länger ist als das Auto.



Es gibt für den Delta drei neue Motoren und insgesamt 6 Motorisierungen (Benziner mit 120 und 150 PS, vier Diesel von 120 bis 190 PS), drei Ausstattungspakete (Argento – Oro – Platino); das preiswerteste Modell kostet 19.900 Euro, das teuerste 30.200, Extras gibt es reichlich. Der vielleicht größte Coup des Lancia-Managements freilich besteht in der Anheuerung ihrer prominenten Testimonial-Figur: In der TV-Werbung fährt kein anderer als der reife Filmstar Richard Gere den Delta, der ja hierzulande den meisten als "Pretty Woman"-Millionär bekannt ist und eigentlich eher für ein teureres Auto herhalten könnte. Er startet in Hollywood und erreicht in wenigen Sekunden Tibet, wo er mit Kindern die Hände in den Schnee drückt, ganz wie es vor dem chinesischen Theater in Hollywood die Stars machen. "Nun sagen Sie mal selbst", witzelt Lancias deutscher Pressesprecher Malte Dringenberg, "welches Auto schafft das schon in dieser Schnelligkeit?!"

Der Delta verhält sich etwa zum Saab wie ein Hogan zu einem Springerstiefel, oder wie Madonna zu Ingrid Bergmann. Und er besitzt fast alles, was die heutigen Limousinen auch haben, alle elektronischen Fahrhilfen, hier unter dem Begriff "Absolute Handling System" gebündelt; Licht und Scheinwerfer blicken gehen automatisch an und aus, die Scheinwerfer blicken selbsttätig um die Kurve; das Auto besitzt mehrere intelligente Assistenzsysteme: Der Delta lenkt automatisch zurück, wenn er über die seitliche Spurbegrenzung hinwegdriftet (das hilfreiche System nimmt an, dass der Fahrer eingedöst ist und nun womöglich auf die Gegenspür gerät), und es parkt halb-

Buch – Tipps von Klaus Lenser und Gesine Unverzagt

DER CARTOONIST Peter Gaymann

Seine Hühner machten ihn berühmt und füllen Bände. Gezeichnetes Federvieh ist sein Markenzeichen seit rund 30 Jahren. Der neue Bildband des gebürtigen Freiburgers heißt „Italien, amore mio!“ (Mosaik bei Goldmann, 80 S., 14,95 €) und ist eine Liebeserklärung des Italien-Fans an seine Wahlheimat Ischia im Golf von Neapel.

Seine Beobachtungsgabe ist bemerkenswert, sein Strich federleicht, sein

Wortwitz, gemischt mit einer gesunden Portion Selbstironie, unübertroffen.

Die Galerie „inCattedrale“ auf dem Castello auf Ischia zeigt mit „Ischia, amore mio!“ bis zum 18. Oktober 2008 etwa 50 seiner Werke: Originalzeichnungen aus dem aktuellen Buch ergänzt mit ischitanischen Cartoonszenen und Aquarellen ganz ohne Bild-Wortwitz, die das mediterrane Flair der Insel perfekt einfangen. Ein herrlich humoristischer Beitrag zu deutsch-italienischen Begegnungen!

Gesine Unverzagt

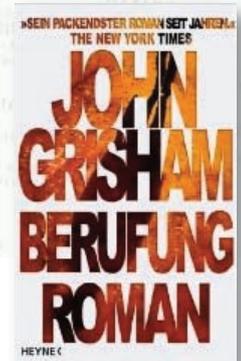
„Amore mio“
Verlag Goldmann, 80 S., 14,95 €)

BERUFUNG John Grisham

Anhänger des amerikanischen Bestseller Autors warten immer mit Spannung auf das nächste Buch von John Grisham. Mit dem Roman „Berufung“ ist es dem Autor wieder gelungen nah an der Realität zu bleiben. Ein Chemie Unternehmen das unter Verletzung sämtlicher Umweltauflagen eine ganz Region und die in ihr lebenden Menschen verseucht und ins Unglück stürzt wird zu hohen Entschädigungszahlungen verurteilt. Mit allen Tricks, wie sie nur in USA erlaubt sind, wehrt sich die Firma. Ein junges Anwalts Ehepaar reskiert alles, sie pokern hoch und hoffen auf das Honorar aus dem Prozess, auch um der Menschen Gerechtigkeit Willen. Doch es kommt alles ganz anders. Spannung wie der Leser es von einem Grisham erwartet, und lebensnah.

Das Buch erinnert an das tatsächlich geschehene Chemieunglück vor einigen Jahren in Indien bei dem mehrere Tausend Menschen starben.

Heyne Verlag
Berufung, John Grisham
ISBN: 978-3-453-00662-1, € 19,95,-



NEW YORK 365 TAGE Fotografien aus dem Archiv der New York Times

Die Bilder erzählen aus der Kultur, Architektur, Politik, Sport, Kurioses und vielen anderen Bereichen.

Eine amüsante unterhaltsame Geschichte aus dem Leben New Yorks und der New Yorker z. Bsp. das Sexsymbol Marilyn

Monroe beim Fußball spielen, Albert Einstein beim Verfassen eines Redaktionsbeitrages. Wo sonst findet man in, ein- und ausdrucksvollen Bildern, das typische „American way of life“ dieses Mal über und von New York.

Ein Buch das Freude macht.



Verlag Knesebeck
New York 365 Tage
ISBN: 978-3-89660-417-0
Mit 365 farbigen und schwarz-weißen Bildern
744 Seiten € 33,-

DRACHENSAAT Jan Weiler

Etwas merkwürdig erscheint es dem Leser schon wenn er die erste Seiten des Buches gelesen hat. Man fragt sich : was will der Autor mitteilen?

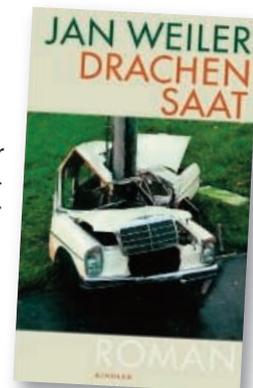
Jan Weiler, in seinem ersten Leben Journalist, braucht einige Zeit bis sich sein Anliegen dem Leser erschließt.

Das Buch handelt von einer Gruppe „Verrückter“ die meinen sie müssten mit einer spektakulären Aktion die „Welt“ retten. Sie werden von einem Arzt, der keiner ist, als Versuchskaninchen missbraucht. Lösen aber das Problem in dem sie einen Bankdirektor, der angeklagt wegen Korruption vor Gericht steht, kidnappen und als Geisel nehmen.

Über die öffentlich rechtlichen Fernsehsender suchen sie die Öffentlichkeit um auf sich und ihre Lösungen zur Rettung der Menschheit aufmerksam machen wollen.

Das Buch ist erst nach vielen Seiten, ein hintergründiges Werk das sich mit den Alltags Psychen der Menschen in der Jetztzeit beschäftigt.

Kindler Verlag
Drachensaat, Jan Weiler
ISBN: 978-3-463-40539-1





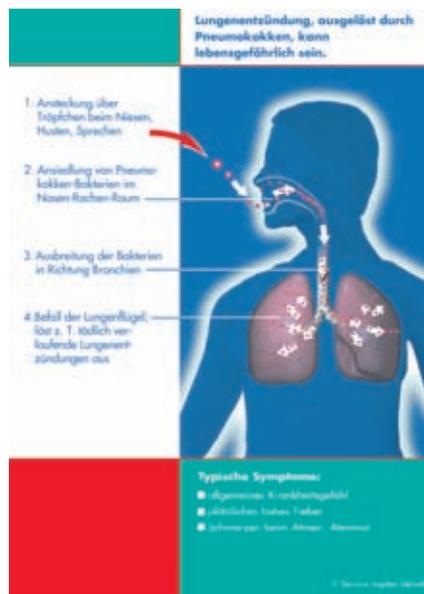
MEDIZIN NEWS

Bakterielle Pneumonien verursachten hohe Mortalität bei Spanischer Grippe

Impfung gegen Pneumokokken Erkrankungen zur Prävention bei Pandemie

Vor einer Influenza-Pandemie sollte die Versorgung der Bevölkerung mit Impfstoffen gegen Pneumokokken-Erkrankungen verbessert und die Indikation auf zusätzliche Risikogruppen ausgeweitet werden.¹ Dies schlagen John Brundage vom Armed Forces Health Surveillance Center in den USA und Dennis Shanks vom Malaria-Institut der australischen Streitkräfte in einer aktuellen Übersichtsarbeit im Fachblatt Emerging Infectious Diseases vor. Ihre Analyse historischer Augenzeugenberichte, zeitgenössischer Studien und Umfragen ergab, dass ein großer Teil der Opfer der Spanischen Grippe 1918/19 an bakterieller Lungenentzündung gestorben war.¹

Brundage und Shanks zufolge schwächte die Grippe-Erkrankung die Abwehrkräfte der Betroffenen – ohne jedoch zum Tod zu führen. Die meisten Erkrankten erlitten eine folgende bakterielle Pneumonie.¹ Häufig kamen dabei Erreger zum Zuge, die den oberen Nasen-Rachen-Raum vieler Menschen besiedeln, ohne zwangsläufig zu Beschwerden zu führen. Dazu zählen Pneumokokken, die für bis zu 45 Prozent aller ambulant erworbenen Pneumonien verantwortlich sind², aber auch Staphylokokken und Haemophilus influenzae-Bakterien¹. Der Erkrankungsverlauf der Verstorbenen gab dem Forscherduo einen wichtigen Hinweis auf die Todesursache. Je nach ausgewerteter Studie lag der Median für die Zeit bis Eintritt des Todes bei 7 bis 10 Tagen.¹ Nur ein Bruchteil der Patienten



Erkrankungsverlauf einer Pneumokokken-bedingten Lungenentzündung.

starb in den ersten Tagen nach Beginn der Erkrankung¹ – dies spricht gegen ein aggressives Influenza-Virus, das tödliche Erkrankungen auslöst.¹ Zusätzlich stellten die Wissenschaftler fest, dass die Mortalität stärker mit der Pneumonie-Rate korrelierte als mit der Zahl klinischer Grippe-Fälle.¹ Vor allem in relativ abgeschlossenen Bevölkerungsgruppen konnten sich die Erreger rapide ausbreiten und führten bei Personen mit einem durch das Influenza-Virus geschwächten Immunsystem zu schweren, häufig tödlich verlaufenden bakteriellen Superinfektionen – dies auch bei vielen jungen Menschen zwischen 25 und 40.¹

Zusätzliche Maßnahmen vor einer Pandemie

In Epidemiezeiten empfehlen die Autoren, schwer an Grippe Erkrankte vorbeugend mit antibakteriellen Medikamenten zu behandeln und von anderen Menschen zu isolieren.¹ Da im Falle einer Pandemie die Verfügbarkeit effektiver Grippe-Impfstoffe oder antiviraler Medikamente für breite Bevölkerungsgruppen fraglich erscheint, sollten darüber hinaus bereits vor einer Pandemie verstärkt Impfstoffe gegen Pneumokokken-Erkrankungen, wie z. B. Pneumovax 23, eingesetzt werden.¹ Die Ständige Impfkommission (STIKO) am Robert Koch-Institut empfiehlt die Impfungen gegen Pneumokokken-Erkrankungen und Grippe vor allem älteren Menschen, aber auch chronisch Kranken, zum Beispiel Asthmatikern, Diabetikern, sowie Patienten mit chronisch-obstruktiven Lungen- oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen.³

Referenzen

1) Brundage JF, Shanks GD. Deaths from Bacterial Pneumonia during 1918-19 Influenza Pandemic. Emerg Infect Dis 2008;14:1193-1199.

2) <http://www.capnetz.de/html/patients/cap/classification> (last accessed 12 August 2008)

3) STIKO. Empfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO) am RKI. Stand: Juli 2008. Epidemiologisches Bulletin 2008;Nr.30:235-254.

2) Infos:

Sanofi Pasteur MSD
Tel: 06224 594- 267



MEDIZIN NEWS

Neuartige Verfahren: Schrittmacher gegen die Inkontinenz

Mehr als ein Drittel aller Frauen über 50 leidet an Urininkontinenz. Im kürzlich zertifizierten Moselzentrum für Kontinenz (MZK) werden modernste Behandlungsverfahren angewandt, um das Leid der Betroffenen zu lindern. So kann beispielsweise eine Neurostimulation der Sakralnerven mithilfe eines so genannten Blasen-schrittmachers vielen Menschen entscheidend weiterhelfen.

Inkontinenz ist weiter verbreitet als die Zuckerkrankheit oder der Bluthochdruck, doch weil sich viele der Betroffenen für ihre Inkontinenz schämen, leiden nicht wenige zum Teil über viele Jahre im Verborgenen. Zahlreiche Patienten reagierten auf die Erkrankung mit sozialem Rückzug und Vermeidungsverhalten, berichtet Dr. Silvia Salm, Oberärztin der Urologie im Krankenhaus der Barmherzigen Brüder Trier (BKT).

Kürzlich wurde das MZK nach den Richtlinien der „Deutschen Kontinenz Gesellschaft“ zertifiziert. Voraussetzungen hierfür waren nicht nur der interdisziplinäre Ansatz sowie der hohe medizintechnische Standard des Zentrums, sondern auch strenge Qualitätsstandards in punkto Fortbildung und Qualifizierung des Personals. Alle Mitarbeiter des Teams sind unter anderem verpflichtet, sich permanent auf dem aktuellsten Stand der Therapiemöglichkeiten bei Urin- und Stuhlinkontinenz zu halten.

Davon profitieren allen voran die Patienten, schließlich schlagen sich die hohen Qualitätsstandards im Behandlungsspektrum des MZK nieder. So ist das Trierer Zentrum das bislang einzige in der Region, das bereits seit drei Jah-

ren mit der Sakralnervenstimulation arbeitet. Diese spezielle Operationstechnik verspricht vor allem Patienten Heilung, deren so genannte Dranginkontinenz in einem Ungleichgewicht der hemmenden und verstärkenden Impulse jener Nerven begründet liegt, welche die Darm- und Blasenfunktion maßgeblich beeinflussen. Mithilfe eines im Gesäßbereich implantierten Blasen-schrittmachers werden die Sakralnerven mit elektrischen Impulsen stimuliert. „Durch kann eine bestehende Restfunktion dieser Nerven soweit gesteigert werden, dass die Kontinenz wiederhergestellt wird“, berichtet Dr. Silvia Salm.

Ein besonderer Vorzug dieser Methode besteht darin, dass sich der Erfolg in einer kurzen Vorlaufphase bereits messen lässt. Denn in einem ersten Schritt werden dem Patienten lediglich zwei gerade mal einen halben Millimeter dünne Testelektroden eingesetzt. Nur wenn sich in diesem Probelauf herausstellt, dass dank individueller Einstellung der elektrischen Impulse eine deutliche Verbesserung der Symptomatik einstellt, wird dem Patienten in einer gut halbstündigen minimal-invasiven Operation ein Blasen-schrittmacher eingesetzt.

Bei immerhin gut zwei Dritteln der Betroffenen, bei denen zuvor konservative Methoden versagt haben, ist dieses Verfahren erfolgreich. Laut Dr. Salm können viele der Patienten auf diese Weise ihre vor dem Auftreten der Inkontinenz gewohnte Lebensqualität wieder zurückgewinnen.

Während die Sakralnervenstimulation vor allem bei der Dranginkontinenz und unzureichender Blasenentleerung Hei-

lung verspricht, kommen die „Bänder für den Mann“ (Male sling) vor allem bei Männern mit einer Belastungsinkontinenz zum Einsatz. Zwar ist diese Form der Inkontinenz beim Mann selten, wie ja auch insgesamt mehr Frauen an Inkontinenz leiden. Doch gerade bei Männern, bei denen wegen eines Prostatakarzinoms die Prostata radikal entfernt wurde, stellt sich oft eine leicht bis mittelschwere Harninkontinenz ein.

Mithilfe eines Kunststoffbands aus Polypropylen, das unter der Harnröhre so angebracht wird, dass eine korrekte anatomische Platzierung der durch die Prostata-OP geschädigten Bereiche erreicht wird, lässt sich die Restfunktion des Schließmuskels wieder steigern.

Wie bei der Sakralnervenstimulation wird jedoch auch dieses Verfahren erst in Betracht gezogen, wenn die konservativen Methoden nicht zum Erfolg geführt haben. Bei beiden Operationstechniken geht einem möglichen Eingriff eine intensive interdisziplinäre Untersuchung und in jedem Falle eine Blasen-druckmessung voraus, betont Dr. Silvia Salm.

*Info:
Krankenhaus der
Barmherzigen Brüder Trier
Nordallee 1
54292 Trier
Telefon: 0651.208-1508
a.tollhausen@bk-trier.de*



MEDIZIN NEWS

Ideal bei schmerzhaften Eingriffen bei Kindern: LIVOPAN™ von Linde

LIVOPAN von Linde Gas Therapeutics hat sich etabliert

Bei der 104. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Kinder- und Jugendmedizin demonstrierte Linde Gas Therapeutics anhand praktischer Fallbeispiele eindrucksvoll die Anwendungsgebiete des nunmehr etablierten Analgetikums LIVOPAN. LIVOPAN ist ein inhalatives Analgetikum für die schnelle und wirksame Schmerztherapie bei kurzen, schmerzhaften Prozeduren bei Kindern. Es besteht aus einer sofort einsatzbereiten Mischung von Distickstoffmonoxid und Sauerstoff. LIVOPAN wird eingeatmet, die Analgesie setzt sehr schnell ein und endet nur weniger Atemzüge nach Absetzen der Therapie.



Das gebrauchsfertige Gasgemisch aus 50 % Distickstoffmonoxid und 50 % Sauerstoff. Distickstoffmonoxid wird beim Einatmen nicht metabolisiert. Die



Medizinische Kohlensäure

Wirkung ist gut vorhersehbar und steuerbar. Weltweit wurden bereits Millionen Anwendungen in der Schmerztherapie mit dieser Wirkstoffkombination durchgeführt.

LIVOPAN ist einfach in der Anwendung. Die Besonderheit: Es kann auch durch entsprechend geschultes Krankenpflegepersonal verabreicht werden. Eingriffe, die bisher im OP-Bereich durchgeführt wurden, können nun in vielen Fällen direkt auf der Station oder ambulant erfolgen. Aufgrund der rasch abklingenden Wirkung sowie den nur leichten Nebenwirkungen, die im Zu-

sammenhang mit einer Distickstoffmonoxid/Sauerstoff-Analgesie beschrieben wurden, reduziert sich die Notwendigkeit einer postoperativen Überwachung.

Die Behandlungskosten können also gesenkt werden, da auf personalintensivere Schmerztherapien verzichtet werden kann. Es hat sich darüber hinaus gezeigt, dass die Behandlungszeiten sinken und der Patient schneller wiederhergestellt ist.

LIVOPAN zeichnet sich nicht nur durch einen schnellen Wirkungseintritt mit einer Schmerzstillung innerhalb weniger Minuten aus. Die Wirkung klingt auch nach Beendigung der Verabreichung rasch wieder ab. Für Kinder wohl das Wichtigste: Die Anwendung von Distickstoffmonoxid kommt ohne Spritzen, Einstiche und bitter schmeckende Medizin aus.

GS

Linde Gas Therapeutics GmbH
Landshuter Straße 19
85716 Unterschleißheim

Telefon: 089.37000-0
Fax: 089.37000-37100



PHARMA NEWS

Bipolare Störungen erkennen Initiative von AstraZeneca

AstraZeneca startet Initiative Schattenkampf

Bipolare Störungen erkennen, verstehen und bewältigen

"Sind Sie oft niedergeschlagen, antriebslos und haben jede Hoffnung verloren - und sind dann wieder voller Euphorie, rastlos und fest überzeugt von der eigenen Genialität?" Mit diesen Fragen möchte AstraZeneca Betroffene für die Symptome einer bipolaren Störung sensibilisieren und ermutigen, einen Arzt aufzusuchen. Deshalb hat AstraZeneca die Initiative Schattenkampf ins Leben gerufen. Plakate und Informationsbroschüren in Wartezimmern von Arztpraxen sowie die Website www.schattenkampf.de <http://www.schattenkampf.de> informieren über die Symptome dieser Erkrankung. Die Weltgesundheitsorganisation WHO zählt die bipolare Störung zu den zehn Krankheiten, die am häufigsten zu dauerhafter Beeinträchtigung führen.

Manische oder depressive Symptome sind von den meisten Betroffenen selbst nicht zu erkennen. Dies ist einer der Gründe dafür, dass vom ersten Auftreten der Symptome bis zur Einleitung einer zielgerichteten Therapie im Durchschnitt über zehn Jahre vergehen. "Mit der Initiative Schattenkampf möchten wir Menschen mit bipolaren Störungen, bei denen die Erkrankung bislang noch nicht erkannt worden ist, sowie deren Angehörige ansprechen", erklärte Dirk Greshake, Vice President Neuroscience and Infection und Mitglied der Geschäftsleitung von AstraZeneca Deutschland. "Denn je früher die Er-

krankung diagnostiziert und behandelt wird, desto besser ist die Prognose", so Greshake weiter.

In Deutschland leiden circa zwei Millionen Menschen an bipolaren Störungen (1). Wie eine Studie zeigt, wird jedoch bei rund 60 Prozent der Betroffenen zunächst eine andere psychische Erkrankung diagnostiziert (2). "Was eine korrekte Diagnose besonders schwierig macht, ist die Abgrenzung zwischen einer bipolaren Störung und einer unipolaren Depression", erläuterte Professor Peter Bräunig, Direktor der Klinik für Psychiatrie, Psychotherapie und Psychosomatik am Vivantes Humboldt-Klinikum Berlin. Die richtige Diagnose ist deshalb so wichtig, weil eine Behandlung mit Antidepressiva bei Patienten mit bipolaren Störungen oft unzureichend wirksam ist. Darüber hinaus kann eine Therapie mit Antidepressiva ein Umschlagen der depressiven Symptome eine Manie auslösen.

Erst durch eine ausführliche Anamnese lassen sich die beiden Erkrankungen sicher unterscheiden. Dabei forscht der Arzt nach möglichen manischen oder hypomanischen Phasen in der Vergangenheit der Patienten. Hierfür ist ein bewusster Umgang mit möglichen Symptomen sowohl auf Seiten der Patienten und Angehörigen als auch auf Seiten der behandelnden Ärzte notwendig. Den Hausärzten kommt bei der Früherkennung von bipolaren Störungen eine Schlüsselrolle zu. Denn Patienten mit depressiven Symptomen wenden sich in der Regel zuerst an ihren Hausarzt. Hier setzt die Fortbildungsinitiative VISIO an, die gemeinsam von AstraZeneca und dem Berufsverband

Deutscher Nervenärzte (BVDN) ins Leben gerufen wurde. VISIO ist eine zweistündige CME-zertifizierte Fortbildung für Hausärzte und Internisten. Ziel der Veranstaltungsreihe ist es, über das Krankheitsbild bipolare Störungen wissenschaftlich fundiert und praxisrelevant zu informieren und die Differentialdiagnostik zu verbessern.

Bipolare Störungen stellen für Patienten und Angehörige eine hohe Belastung dar. Die Betroffenen sind in ihrer Alltagsbewältigung zeitweilig stark einträchtig. Die Selbstmordrate liegt bei 15 bis 20 Prozent. Im Verlauf von depressiven und manischen Phasen können auch psychotische Episoden auftreten. Insgesamt sehen sich die Betroffenen mit Unverständnis und Stigmatisierung konfrontiert. Hilfe im Umgang mit Psychosen und bipolaren Störungen bietet das Internetportal www.psychose.de, das von Ärzten und Psychotherapeuten des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf (UKE) gemeinsam mit Erfahrenen und Angehörigen entwickelt wurde und von AstraZeneca finanziell unterstützt wird.

"Mit www.psychose.de wenden wir uns an Betroffene, Angehörige, Professionelle und die interessierte Öffentlichkeit", sagte Professor Thomas Bock von der Klinik und Poliklinik für Psychiatrie und Psychotherapie am UKE. "Das Portal möchte allen Beteiligten ein besseres Verständnis für die Erkrankung vermitteln und den Weg zu passenden Hilfen bahnen." Neben Tipps zur Bewältigung des Alltags und Kontaktadressen bietet die Website mit dem "Interaktiven Therapieportal" Patienten und Angehörigen



PHARMA NEWS

die Möglichkeit, ihr Wissen zu Psychosen und bipolaren Störungen zu erweitern. In Kürze ist die Umsetzung einer türkischen und einer russischen Version des Portals geplant.

(1) http://www.dgbs.de/bedeutung_bipolarer_erkrankungen.php

(2) Lish JD et al: The National Depressive and Manic-depressive Association (DMDA) survey of bipolar members. *Journal of Affective Disorders*, 1994; 31, 281-294

*Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage:
www.astrazeneca.de oder
Tel.: +49-4103-708-3663*

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:

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

Inhaber: Klaus Lenser

Chefredakteur: Klaus Lenser

Redaktion:

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

Layout: Petya Kostova

Redaktionsbüros im Ausland:

Australien:

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

Japan:

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

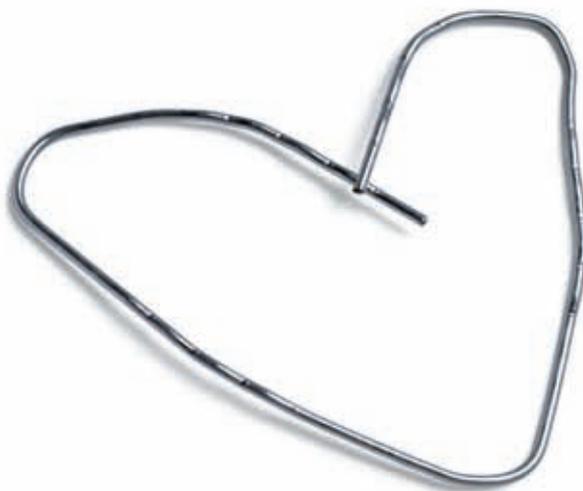
Erscheinungsort: 48143 Münster

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

berechnet, über die Höhe und die Bedingungen werden die Nutzer rechtzeitig informiert.

Abonnement:

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



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



**SPENDE
BLUT
BEIM ROTEN KREUZ**



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