

# Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

## BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Schmackofatz Menu  
ein gediegener Genuss von  
Frank Rosin in Dorsten –  
Wulfen

## DER GENIESSER TIPP

„Gesunde Genießerküche“  
Vitamine! von Armin Roßmeier

## DER BESONDERE TIPP

100 Jahre Hotel Kurhaus Binz  
auf Rügen  
Gourmet & Wein  
Sinnlicher Genuss im Ahrtal  
Opel Insignia Turbo X  
Genusstour mit Bodenhaftung  
TU FELIX AUSTRIA  
Zur Bambusblüte nach Meran  
The Setai Luxus in Miami  
PEKING POST OLYMPIA  
Stopover Süd-Korea

## MEDIZIN NEWS

## PHARMA NEWS



1/2-2008

27. JAHRGANG

ISSN 0177-3941

H 54575

„Schmackofatz Menu“ von Frank Rosin im Restaurant „Rosin“

# EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

Endlich, nach langer und kalter Winterzeit sind die ersten Frühlingsboten zu sehen, zu hören und zu riechen.

So einen Winter haben wir lange nicht gehabt, Schnee und Kälte mehr als genug. Wintersportfreunde fanden diesen Winter ideal.



sich zu besuchen lohnt. Frank Rosin, der „Schmackofatz - Zauberer“ in Dorsten hat sich einen festen Platz unter den Besten der Region erobert.

Einen Stammplatz in der Kategorie „Feinschmecker - Region“ hat auch das Ahrtal mit seinen Spitzenköchen. Dort beginnt das 16. Gourmet- und Wein - Festival unter dem Motto „Sinnlichkeit“. Bis Ende November können Sie im Ahrtal bei Spitzenköchen, wie Hans Stefan Steinhauer (2 Michelin Sterne), sinnlichen Genuss pur erleben.

Unsere Reisedakteurin Anne Wantia hat sich bereits im Oktober im Travel Charme Hotel Kurhaus Binz, auf Rügen, davon überzeugen können, dass wie sie schreibt; der Osten kulinarisch aufgeholt hat.

Unter dem Titel: Ost trifft West eröffnete in Bad

Erlach/Österreich das Linsberg Asia Spa im vergangenen Jahr seine Pforten, Anne Wantia war dort und schildert ihre Eindrücke.

Besondere Empfehlungen finden Sie in der gesamten Ausgabe dieser Gour-med.

Natürlich berichten wir auch das Aktuellste aus der Medizin und der Pharma Industrie.

Eine genussreiche Zeit und einen schönen Frühling wünscht Ihnen Ihr Gour-med Team und

Ihr

Klaus Lenser  
Herausgeber



Der Frühling aber verspricht uns neue kreative Genüsse mit frischen Produkten und geschmackvollen Gerichten. Armin Rossmeyer hält, wie immer, gesunde Frühlingskost zum Nachkochen für Sie bereit.



Horst-Dieter Ebert war nach der Olympiade im vergangenen Jahr in Peking (Beijing) und hat für Sie exklusive Tipps, für die es sich lohnt auch jetzt nach Beijing zu reisen, mitgebracht.

Mit großer Freude haben wir festgestellt, dass in der Region zwischen Ruhrgebiet und Westfalen sich eine kulinarische Szene entwickelt hat, die es



# INHALT

## 4 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**

Schmackofatz Menu  
ein gediegener Genuss von Frank Rosin in Dorsten – Wulfen

## 8 **GENIESSER-WEIN-TIPP**

Weine aus dem Beaujolais  
Weine aus der Pfalz  
Ahrweine erobern die Welt  
Das Weinereignis 2009

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

“Gesunde Genießerküche“ Vitamine!

## 14 **DER BESONDERE TIPP**

100 Jahre Hotel Kurhaus Binz auf Rügen  
Gourmet & Wein – sinnlicher Genuss im Ahrtal  
Opel Insignia Turbo X – Genusstour mit Bodenhaftung  
TU FELIX AUSTRIA  
Zur Bambusblüte nach Meran  
The Setai Luxus in Miami  
PEKING POST OLYMPIA  
Stopover Süd-Korea

## 49 **BUCH-TIPPS**

von Horst-Dieter Ebert

## 51 **MEDIZIN-NEWS**

Großes Interesse der Mediziner am Thema „Diabetes mellitus, Arteriosklerose und Wein“  
Rheumatoide Arthritis  
Endokrinologen diskutieren aktuelle Forschungsergebnisse in Gießen  
Hormonelle Störungen mit neuen Verfahren behandeln  
Ernährungsempfehlungen für Schwangere und Stillende aktualisiert  
Organspende sollte selbstverständlich sein!

## 59 **PHARMA-NEWS**

CRESTOR\* - Cholesterinsenker in Deutschland zugelassen  
Effektive Alternative für die Zweitlinientherapie  
Nitrolingual akut® Spray in neuer Kunststoff-Flasche  
Erster intradermaler Grippe-Impfstoff zur Zulassung in der EU empfohlen  
Neu: Venlafaxin TAD® Hartkapseln retardiertes Venlafaxin vom Generika-Spezialisten TAD Pharma  
Aktuelle Studienergebnisse belegen: Pertussis-Kombinationsimpfung kann vier Wochen nach Td-IPV- Impfung verabreicht werden  
Rotavirus-Schluckimpfung kann Krankenhausbehandlungen drastisch reduzieren

## 53 **IMPRESSUM**



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete Restaurants und Hotels



## Schmackofatz Menu ein gediegener Genuss von **Frank Rosin** in Dorsten – Wulfen

*Anne Wantia  
Klaus Lenser*

Das östliche Ruhrgebiet oder auch das westliche Münsterland, dort liegt Dorsten-Wulfen, ist nicht gerade als eine Region der Gourmets und Gourmetrestaurants bekannt.

Möglicherweise ist es Frank Rosin mit seinem Restaurant „Rosin“ gerade deswegen gelungen sich in die Top Liga der Feinschmecker-Restaurants zu kochen.

Seine Begeisterung für Omas Kochkünste prägen noch heute seine Inspiration, in der der regionale Einfluss unverkennbar eine Rolle spielt. Er ver-

steht es einheimische Produkte mit mediterranen Aromen zu köstlichen Gaumenfreuden zu zubereiten. Durch seine Inspiration und Innovation werden alte Rezepte wie, Milchferkel mit dicken Bohnen zu einer Komposition der Genussvielfalt.

Die Appetizer heißen bei ihm Schmackofatze, eine regionale Bezeichnung für kleine Leckereien, und sind Grund genug für Feinschmecker aus ganz Deutschland nach Dorsten zu pilgern. Eine genussvolle Besonderheit ist sein 8 Gänge Schmackofatz Menu. Die Speisekarte verspricht anspruchsvolle



*Restaurant „Rosin“*

*Frank Rosin*



Fast Food-Duell

Genüsse und seine Kreationen halten das Versprechen.

Bereits in jungen Jahren war Frank Rosin mit der Gastronomie vertraut und wollte Koch werden. Neugierig auf alles Neue, verbrachte er seine Gesellenjahre in Kalifornien und Spanien und ließ sich von der Produktvielfalt und kreativen Aromenzusammenstellungen inspirieren.

Eine der wichtigsten Stationen seiner beruflichen Laufbahn war die Zeit auf der legendären Luxusyacht „Sea Cloud“. Auf seinen Reisen lernte er nicht nur die Welt kennen sondern auch die kulinarischen Spezialitäten der Länder die er besuchte.

Anfang der 90ziger Jahre eröffnete er sein Restaurant – zunächst sehr bescheiden – in seinem Heimatort Dorsten. Mit viel Arbeit und Disziplin kochte sich Frank Rosin in die erste Liga der Spitzenköche in Deutschland. Sein Restaurant ist ein kleines aber luxuriöses Refugium das eine angenehme Atmosphäre, in der sich der Gast sofort gut aufgehoben fühlt, ausstrahlt. Seine aromenreiche Gerichte stehen in ständiger Verbindung mit den korrespondierenden



Schmackofatze von Frank Rosin



Sommelière  
Susanne Spiess

Weinen, die mit großem Fachwissen und sehr charmant von der Sommelière Susanne Spieß ausgesucht und präsentiert werden. Susanne Spieß Credo: ich will den Gast nicht belehren, sondern seinen Genuss, durch den passenden Wein zum Essen, erhöhen.

# BESONDERS EMPFEHLENSWERT



Frank Rosin

Der Gast steht im Vordergrund nicht das Restaurant oder der Koch, Service und Ambiente sorgen dafür dass der Gast sich sofort wohlfühlt.

Für Weinexperten und solche die es gerne werden möchten, kann man die sehr gut ausgestattete Vinothek über dem Restaurant empfehlen, in privater Atmosphäre werden hier Weinseminare und Kochveranstaltungen zu einem kulinarischen Ereignis das man so schnell nicht vergisst.

Kein Wunder das ein Koch mit diesen Gaben auch schnell zum Fernsehstar mu-

tierte, im ZDF, Kabel 1 und weiteren Sender ist er ständiger Gast und kocht vor Millionen Zuschauern ohne aber darüber seine Pflichten am eigenen Herd und gegenüber seinen Gästen zu vergessen.

Das Restaurant „Rosin“ mit dem Chef Frank Rosin ist ein gastronomischer Genuss, für den es sich lohnt auch eine längere Anfahrt in Kauf zu nehmen.

Für alle, die das in nächster Zeit nicht können, haben wir wie immer das Rezept einer Spezialität zum Nachkochen mitgebracht.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Nicht vergessen; Alles wird gar!



Terrasse

## Wirsingpraline mit Feigenmarmelade

# REZEPTE

Für 4 Personen

### Für die Wirsingpraline:

- 1 Kopf Wirsing
- 1 Schalotte
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 g Crème fraîche
- 1 EL Kartoffelstärke
- Zucker
- Muskatnuss
- Zitronensaft
- Olivenöl zum Braten

### Für die Feigenmarmelade:

- 100 g Zucker
- 8 Feigen
- 200 ml Cassis (Likör von schwarzen Johannisbeeren)
- 200 ml Portwein
- 2 Gewürznelken
- 1 Vanillestange
- 1 TL Meerrettich, frisch gerieben

### Zubereitung

Wirsing putzen und waschen. 4 große Blätter zum Einwickeln beiseite legen. Den Strunk entfernen und den Rest in feine Streifen schneiden.

Schalotte abziehen und würfeln. In etwas heißem Olivenöl anschwitzen und den Wirsing zugeben. Mit der Brühe ablöschen, Crème fraîche zugeben. So lange einkochen, bis der Wirsing gar ist. Kartoffelstärke mit etwas Wasser glatt rühren und in den Wirsing einrühren. Aufkochen lassen, bis die Stärke bindet. Den Wirsing mit Zucker, Muskat und Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.

Die 4 beiseite gelegten Blätter nacheinander auf einem Tuch ausbreiten und jeweils einen guten Löffel vom Rahmwirsing in die Mitte geben. Nun rund zusammendrücken und in einem Tuch fest



ausdrücken – so lange, bis die Wirsingpraline nach dem Entnehmen aus dem Tuch von alleine rund bleibt.

Backofen auf 200°C vorheizen. Für die Feigenmarmelade den Zucker in einem Topf karamellisieren. Feigen an der Unterseite kreuzweise einritzen und auf den Karamell setzen. Mit Cassis und Portwein ablöschen, Nelken und aufgeschlitzte Vanillestange zugeben und die Feigen ca. 20 Minuten im Backofen (Umluft 180°C) schmoren. Die Feigen aus dem Sud abseihen, etwas einkochen lassen und mit Meerrettich abschmecken.

Die Wirsingpralinen in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle erhitzen. Auf Portionsteller geben und mit den Feigen krönen. Mit dem Feigenfond beträufeln.

**Restaurant Rosin**  
 Hervesterstr. 18  
 46286 Dorsten-Wulfen  
 Tel: 02369 4322  
 Fax: 02369 6835  
 Mail: frank\_rosin@hotmail.com  
 www.frankrosin.de

Fotos: Anne Wantia  
 Frank Rosin

# „Der Wein-Genießer-Tipp“

## Weine aus dem Beaujolais oft (leider noch) unbekannte Spitzenweine

Klaus Lenser

Das Beaujolais ist als Anbaugebiet, roter französischer Spitzenweine, Weinkennern in Deutschland längst ein Begriff und wird mit den Bordeaux Weinen zu den besten was Frankreich bietet gezählt.

Leider hat das Ansehen durch die alljährlichen Marketing Kampagnen um den Baeujolais Primeur gelitten und die guten bis erstklassigen Roten konnten sich nicht, ihrer Qualität entsprechend, durchsetzen.

Das ändert sich, es gibt inzwischen 10 amtlich anerkannte Spitzenlagen, Cru du Beaujolais, mit der Rebsorte Gamay die sich einen festen Platz bei den Beaujolais Liebhabern erobert haben.

Der **Morgon** (Chateau de Pizay A.C. Morgon 2007) gilt als der kräftigste unter den Cru de Beaujolais er reift einige Jahre und wird im Alter einem Burgunder (Pinot Noir) sehr ähnlich. Sein kräftiges, leicht lilarot wird von einem floralen Duft unterstrichen. Frische fruchtige Aromen von Sauerkirsche, roter Johannisbeere umspielen Zunge und Gaumen.

Das Trinkerlebnis überrascht angenehm, die erwartete Schwere löst sich auf in eine angenehm leichte fröhliche Aromenvielfalt.

Bezug:  
Rindchen's Weinkontor  
Ellerhorst 1

25474 Bönningstedt  
Tel: 040 55 62 02 0  
Mail: info@rindchen.de

### Moulin-à-Vent 2005

Als König, in der Reihe der Crus im Beaujolais, wird der **Moulin-à-Vent** bezeichnet. Der **Moulin-à-Vent 2005** ist der am längsten Lagerfähige Beaujolais, Seine kräftige rubinrote Farbe lässt ein Trinkgenuss der oberen Kategorie erhoffen. Rosenduft und delikate Aromen von Kirschen wechseln zu Erdbeer - Einflüssen, die be-



gleitet werden von komplexer, eleganter Struktur, im Mund gepaart mit reifen roten Früchten. Ein angenehmes Duftspiel in der Nase bereiten den Connaisseur auf herrliche Gaumenfreuden vor.

Bezug  
Kölner Weinkeller  
Stolberger Str. 92  
50933 Köln  
Tel: 0221 13 97 28 0  
Mail: info@koelnerweinkeller.de

Frankreich-Weinseminare selbst gestalten:

[www.weinausfrankreich.com/seminar](http://www.weinausfrankreich.com/seminar)

france WEINE AUS FRANKREICH

# „Der Wein-Genießer-Tipp“

## WEINE AUS DER PFALZ *Die deutsche Toscana*

Heute, verehrte Weingeniesser, möchte ich Ihnen zwei Weine von einem der berühmtesten Weingüter in Deutschland vorstellen. Das Weingut Bürklin-Wolf in Wachenheim/Pfalz.

Das Weingut ist ein Traditionshaus mit dem Anspruch: Das Bewährte zu bewahren und das Neue zu Nutzen.

Die besten Lagen in Wachenheim und der näheren Umgebung sind seit vielen Jahrzehnten im Besitz des Weingutes.

Qualität statt Quantität, dieser Maßstab hat die Riesling Weine von Bürklin-Wolf weltberühmt gemacht und leider dazu geführt das ein großer Teil der Weinproduktion exportiert wird. Japan und Nordamerika sind die Hauptabnehmer.

Riesling-Kenner und Liebhaber decken sich aber rechtzeitig mit den exzellenten Weinen ein. Die Weine sind von ausgeprägter Aromenvielfalt und Charakter wie es nur bei alten Rebstöcken und perfekter fachlicher Betreuung möglich ist.

Geniessen Sie den

### **2007 Wachenheimer Gerümpel P.C.**

Riesling trocken

Im Herzen der Mittelhaardt, am Fuße des Haardtgebirges gelegene Wachenheimer Toplage.

Dieser legendäre Weinberg wurde 1429 erstmals urkundlich

erwähnt. Das Kernstück ist nach königlich-bayerischer Lagenklassifikation sogar G.C.-würdig. Seit dem Jahr 2000 ist das Wachenheimer Gerümpel eine bio-dynamische Versuchslage. Das Gerümpel genießt den Vorzug häufiger föhnartiger Erwärmung, was eine schnelle Abtrocknung der Trauben nach Regen begünstigt und dadurch dem Pilzbefall vorbeugt. Das Gerümpel zeichnet sich daher auch bei später Lese durch gesundes Traubengut aus.

Das Gerümpel ist die Königin unter den P.C. Lagen. Kein anderer Boden bringt derart üppige und dennoch elegante Rieslinge hervor.

Komplex aufgefächertes Bukett mit toller Balance von fruchtigen Aromen nach reifen Delicious-Äpfeln und feinen floral-pflanzlichen Noten nach Schilf und Zitrusblüten. Subtiles, mineralisches Spiel in der Ansprache und mit auffallend eng verwobenem Säurerückgrat sehr gut strukturiert auf der Zunge. Am Gaumen blühen Aromen nach frischer Ananas und kandierten Zitrusfrüchten auf und gehen in einen selbstbewusst rassigen, mineralisch-lebhaft geprägten Nachhall über. Die Zunge und der Gaumen frohlocken beim Genuss dieses Weines.

### **2007 Gaisböhl G.C.**

Riesling trocken -Monopol

Nicht nur der wertvollste Weinbergboden in Ruppertsberg, sondern darüber hinaus eine der besten Riesling-Lagen der Welt

Mit 8 ha ist das Weingut Dr. Bürklin-

Wolf stolzer Alleineigentümer dieser Lage. Nur 5,2 ha sind als G.C. Lage klassifiziert.

Der Ursprung dieser Lage geht zurück ins hohe Mittelalter. Schon in der königlich-bayerischen Lagenklassifikation von 1828 galt der Gaisböhl als die Spitzenlage in Ruppertsberg.

Terrassenschotterablagerungen mit Tonflözen im Boden geben dem Gaisböhl seinen gewaltigen Körper und eine feine Säure. Buntsandstein macht ihn besonders langlebig.

Berausende Fülle bereits im weit ausladenden, betörenden Bukett. Aromen nach kandierten Orangenschalen, Ananaskompott und rotwangigen Aprikosen werden mit floralen Anklängen von Heckenrosen und feinen Gewürznoten von Kardamom und Koriandersaat bereichert. Am Gaumen gleichfalls mit fast verschwenderischem Reichtum, dabei aber von einem feinvürzigen Nerv sehr gut balanciert. Ein vom saftigen Fruchtkörper dicht umhülltes, dennoch merklich strukturierendes Rückgrat trägt scheinbar mühelos das Geschmacksvolumen. Im Nachhall fächert sich erneut ein beeindruckendes Aromenfeuerwerk auf.

### **Weingut Bürklin-Wolf**

67157 Wachenheim

Tel: + 49 6322 95 33- 0

Fax: + 49 6322 95 33-30

[www.buerklin-wolf.de](http://www.buerklin-wolf.de)



# „Der Wein-Genießer-Tipp“

## Ahrweine erobern die Welt

Klaus Lenser

Ahrwinzer sind schon seit einigen Jahren auf dem Weg in die 1. Liga der Rotwein Erzeuger. Wir berichteten bereits im letzten Jahr über die Spitzengewächse im Ahrtal die mit Geduld, Disziplin, Engagement und exzellentem Fachwissen sich weltweiter Akzeptanz erfreuen.

von Gerhard und Alexander Stodden: Im Einklang mit der Natur alles tun um den Wein zur Vollendung zu bringen. Güte statt Menge. Die Kraft des Bodens nutzen und immer wieder die Traubemenge reduzieren auf die Besten am Rebstock.



Alexander Stodden im Weinkeller

Zu den berühmtesten und qualifiziertesten gehört das Rotweingut Jean Stodden – wir berichteten mehrfach – mit dem Vater und Sohn Gespann, Gerhard und Alexander Stodden.

Der „Eichelmann 2009“ zeichnete das Weingut als „Rotweingut 2009“ aus. Das war nach all den Mühen der Ritterschlag für die Winzer. Hinzu kam eine Auszeichnung die deutschen Winzern nicht allzu oft verliehen wird. Im September 2008 erhielt der „Recher Herrenberg Spätburgunder 2006“ in Singapur den Wine Style Asia Award 2008

Die äusserst selten verliehene Gold Platinum Medaille. In der Jury saßen Weinexperten aus ganz Asien. Die Auszeichnungen bestätigen die Philosophie

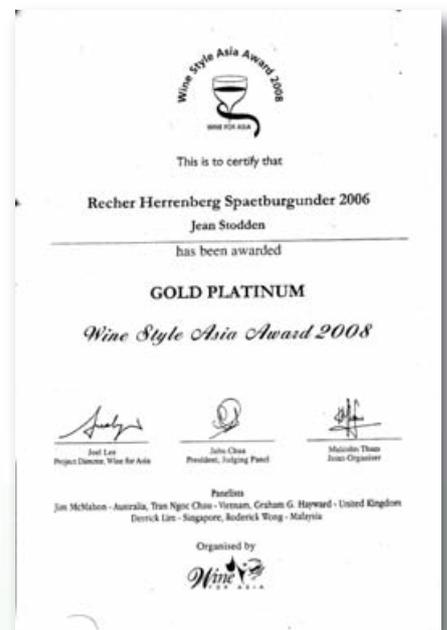
Qualität zahlt sich aus. Das Weingut Stodden liefert seine Spitzengewächse in die ganze Welt, unter anderem auch das berühmte legendäre Raffles Hotel in Singapur.

Die Weine können Sie bestellen bei:

**Jaen Stodden**

**Das Rotweingut**

Rotweinstr. 7 - 9, 53506 Rech/Ahr  
Tel: 02643 3001; Fax: 02643 3004  
www.stodden.de



Gerhard Stodden, Gitta Stodden, Alexander Stodden v.l.n.r.

# „Der Wein-Genießer-Tipp“

## Das Weinereignis 2009

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

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



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

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

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



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



**TICKET HOTLINE  
GALAKARTEN**  
0611- 60 70 296  
Mehr Informationen:  
[www.balldesweines.de](http://www.balldesweines.de)

Fotos: VDP. Die Prädikatsweingüter





# „Der gesunde Genießer-Tipp

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

## Gesunde Genießerküche! Vitamine!

Fangen wir das Jahr gesund an! Diesmal beschäftigen wir uns mit den Vitaminen – 13 an der Zahl! Man sieht sie nicht, man schmeckt sie nicht, aber sie sind unentbehrlich.

Vitamine werden in zwei Gruppen eingeteilt – die fettlöslichen Vitamine A, D, E, K und die wasserlöslichen Vitamine wie C und der gesamte B-Komplex. Ihre Aufgabe im Körper ist der reibungslose Ablauf des Stoffwechsels, Stärkung des Immunsystems, Erneuerung der Zellen, Abwehr von freien Radikalen und für unser größtes Organ, die Haut, unentbehrlich! Wasserlösliche Vitamine können im Gegensatz zu den fettlöslichen Vitaminen kaum vom Körper gespeichert werden, somit ist eine Zufuhr fast täglich nötig. Eine gesunde Mischkost aus pflanzlichen und tierischen Produkten reicht in der Regel aus, den Vitaminbedarf abzudecken. Das gilt auch für

den „Ovo-Lacto-Vegetarier“, der Veganer jedoch kann dies nur mit ausreichendem Ernährungswissen, idealer Kombination von Lebensmitteln und zusätzlicher Gabe von Vitamin B 12 erreichen.

Vitamine sind hitze-, licht- und sauerstoffempfindlich, die wasserlöslichen können durch Wasser ausgespült werden. Das Braten, Dünsten und Dämpfen ist also besser als in Wasser kochen. Ein erhöhter Vitaminbedarf besteht in der Schwangerschaft, nach den Wechseljahren, bei Rauchern und Alkoholikern sowie Kindern in den Wachstumsperioden und Hochleistungssportlern.

Richtige, schonende Zubereitung der Gerichte, natürliches vitaminieren und einem Vitamindrink – damit beschäftigen wir uns in der nächsten Ausgabe unter dem Motto „Vitaminsüßchen“.

## Gefüllte Champignonköpfe mit Kräuterrahmsoße

Für 4 Personen

### Zutaten

600 g	Champignons große
160 g	Camembert
2 EL	Walnusskerne
300 g	Paprikaschoten rot/grün
90 g	Frühlingszwiebeln
1 EL	Schnittlauch
1 EL	Petersilie
4	Thymianzweige
250 ml	Sojamilch
1 ½ EL	Mehl
90 g	Zwiebeln
150 g	Gemüsebrühe
1 ½ EL	Olivenöl
1 EL	Olivenöl
	Meersalz, Pfeffer

### Zubereitung

Camembert in kleine Würfel schneiden, Schnittlauch, Petersilie klein schneiden, Frühlingszwiebeln säubern,

Röllchen schneiden, Paprika entkernen, säubern, in kleine Würfel schneiden, Champignon - Stiel herausdrehen, schöne Öffnung ausschneiden, Abschnitte mit Stiel klein schneiden, ¼ Paprikawürfel zur Seite stellen, alle anderen Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.



Gefüllte Champignonköpfe mit  
Kräuterrahmsoße

Champignonköpfe in leichtem Salzwasser kurz blanchieren, gut abtropfen und erkalten lassen, mit Camembert-Paprikamischung gut füllen, Walnüsse etwas zerkleinern, Zwiebel schälen, fein würfelig schneiden.

Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Thymianzweige einlegen, gefüllte Champignonköpfe darauf setzen, im Ofen bei ca. 140-150° C ca. 8-10 Minuten backen.

Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, mit Mehl bestäuben, mit Sojamilch aufgießen, mit Brühe auffüllen, köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, Walnüsse und restliche Paprika mit unterheben, Soße als Spiegel in tiefen Tellern anrichten, Champignonköpfe darauf setzen, mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten,

Nährwert pro Person

295 kcal – 21 g Fett – 17 g Eiweiß – 10 g Kohlenhydrate – 1 BE



Gemüsesuppe mit gebratenen Lachs-Knoblauchwürfeln

## Gemüsesuppe mit gebratenen Lachs-Knoblauchwürfeln

Für 4 Personen

### Zutaten

480 g	frisches Lachsfilet
1	Knoblauchzehe
2	kleine Zwiebeln
200 g	Karotten
200 g	Kohlrabi
200 g	Staudensellerie
300 g	Kartoffeln
1 ½ EL	Petersilie
	Dill
2 EL	Olivenöl
160 g	Frühlingslauch
4	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
6	Pfefferkörner
½ EL	Fenchelsamen
	Muskat
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1 Zwiebel schälen, fein würfeln. 1 Zwiebel mit Schale halbieren, in einer trockenen heißen Pfanne anbräunen.

Kohlrabi, Karotten, Staudensellerie schälen, in kleine Stücke schneiden, Frühlingslauch in grobe Röllchen schneiden. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden. Petersilie fein schneiden.

Alle Abschnitte so wie gebräunte Zwiebel mit 1,2 l Wasser aufsetzen, Wacholder, Lorbeer, Pfefferkörner zugeben,

aufkochen, zu einer kräftigen Grundbrühe köcheln lassen.

Zwiebelwürfel in wenig heißem Olivenöl glasig angehen lassen. Kohlrabi, Lauch, Karotten, Sellerie zugeben, kurz mit anrösten. Fenchelsamen zufügen, vorbereitete Gemüsebrühe darüber gießen, Kartoffelwürfel zugeben und mit Pfeffer und Muskat würzen, auf den Biss garen lassen.

Knoblauchzehe schälen, auf Gabel anspießen, damit eine Pfanne ausreiben, wenig Öl zugießen. Lachs in Würfel zerteilen, darin auf den Punkt braten, mit Pfeffer würzen. Eintopf mit tiefem Teller anrichten, Lachswürfel darüber verteilen, mit Petersilie bestreuen, mit Dill garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Person

324 Kcal – 14 g Fett – 27 g Eiweiß – 22 g Kohlenhydrate – 1,5 BE

## Hähnchenkeule mit Olivenkruste auf Gemüsebett

Für 4 Personen

### Zutaten

4	Hähnchenkeulen (à 150 g)
200 g	Fenchel
180 g	Paprikaschoten
150 g	Karotten
150 g	Frühlingslauch
2	Knoblauchzehen
150 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Tomatenmark
	Kerbel
3 EL	Olivenöl
2 EL	Petersilie
4	Rosmarinzweige
2 EL	getrocknete Tomaten
1 EL	Thymian
je 60 g	Oliven grün und schwarz
30 ml	Kokosmilch
	Salz, Pfeffer
	Kerbel

### Zubereitung

Tomaten ca. ½ Stunde in Olivenöl einlegen, danach klein schneiden, mit

entsteinen, kleingeschnittenen Oliven, Tomatenmark, geschälten, feinblättrig geschnittenem Knoblauch abgeriebenem Thymian gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenkeule in heißem Olivenöl beidseitig gut anbraten, Rosmarinzweige zugeben, Keulen auf Rosmarin in frische Pfanne setzen, Olivenmasse darauf verteilen und im Ofen bei 170 - 175° C ca. 8 - 10 Minuten garen, durchziehen lassen.



Hähnchenkeule mit Olivenkruste auf Gemüsebett

Karotten schälen, Paprika, Frühlingslauch, Fenchel säubern, alles in Streifen schneiden, in heißem Olivenöl kurz ansautieren, mit Gemüsebrühe angießen, auf den Punkt garen, Petersilie grob schneiden, zufügen, mit Kokosmilch verfeinern, würzen.

Gemüse als Bett auf Teller anrichten, Keule darauf setzen und mit Kerbel garnieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Nährwert pro Person

521 Kcal – 37 g Fett – 32 g Eiweiß – 15 g Kohlenhydrate – 1 BE

Armin Roßmeier

Fotos und Text: Armin Roßmeier

www.armin-rossmeier.de

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

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## DER OSTEN GEHT AUF! GOURMET-TREFFEN AUF DER INSEL RÜGEN

Anne Wantia



Feuerwerk über dem Kurhaus

Zum 100-jährigen Bestehen des Kurhaus Binz fand im Oktober 2008 das 2. GourmetFestival der Travel Charme Hotel Gruppe statt – eine Hommage an die Epochen der Speisen- und Getränkemkultur der vergangenen 100 Jahre. Im festlich geschmückten Kurhaus-Saal wurden die Gäste mit Champagner willkommen geheißen, neben den köstlichen Canapés, wie Entenleber-Mousse oder mariniertem Rinderfilet, ein wirklich gelungener Auftakt für einen Abend der Feinschmeckerherzen höher schlagen ließ.

Küchendirektor Malte Behrmann erhielt Unterstützung von Kollegen aus den anderen Travel Charme Hotels und er variierte aus den Gerichten der Eröffnungskarte aus dem Jahre 1908 neue köstliche Geschmackserlebnisse. Die Vorspeise „Sülze von Ostsee Lachs und Krebsen im Riesling Gelee“ wurde den Gästen so schon im Eröffnungsjahr 1908 serviert. Aus der Ochschwanzsuppe wurde eine Consommé vom Jasmunder Weiderind mit Trüffelessenz. Aus „Steinbutte mit Caperntunke“ wurde Steinbutte mit Hummer, der Hauptgang dann zeit-

gemäß „Kalbsfilet mit Gänsestopfleber und Morchelsauce“. Vier renommierte deutsche Weingüter stellten die edlen Tropfen, die das Menu begleiteten, zur Verfügung.

Durch die verschiedenen künstlerischen Darbietungen, klassische Musik, Chansons und Varieté, die das Menu begleiteten verging die Zeit wie im Fluge und gegen 23.00 Uhr strömten die Gäste auf die Terrasse des Kurhaus Binz um das Jubiläumsfeuerwerk zu bestaunen.



Kalbsfilet mit Gänsestopfleber

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Ein weiteres Highlight des Abends war das „Walking Dessert“ - auf 2 Etagen wurden Köstlichkeiten angeboten – den süßen Verführungen konnte und wollte man nicht enttrinnen. Spezialitätenbars mit Kaffee, Tee, Cocktails und Digestifs, wie z.B. der „Riserva dei 100 Anni“ von Nonino, luden zum Probieren und Fachsimpeln mit anderen Gourmets ein.

Die Winzer – Bürklin-Wolf, Dr. Heger, Stigler und Robert Weil – stellten noch Geheimtipps ihrer Weine vor und das Champagner Haus Ruinart offerierte neben dem weißen Champagner noch einen tollen Rosé zum Dessert.

Alles in allem ein wirklich gelungener Abend. Feinschmecker sollten sich den nächsten Termin vormerken.

Bleibt noch zu erwähnen, dass auf Deutschlands größter Insel – Rügen – das einzige 5-Sterne Superior Hotel, das Kurhaus Binz, Mitglied der Travel Charme Hotel Gruppe, an der deutschen Ostseeküste zu finden ist.



*Desserts in vielen Variationen*

Das Wahrzeichen von Binz - das Kurhaus – steht damals wie heute noch immer für einen ganz besonderen Aufenthalt in einem ganz besonderen Ambiente. Hier findet man Ruhe und Entspannung, die Grande Dame der Rügener Bäderarchitektur ist heute wieder ein exquisites, traditionelles Hotel mit modernem Luxus und perfektem Service.

Also dann  
Bis bald auf Rügen

*Info:*  
**Travel Charme Kurhaus  
Binz/Rügen**

Strandpromenade 27  
18609 Ostseebad Binz  
Tel. 03 83 93 – 665-0  
Fax 03 83 93 – 665-555  
[www.travelcharme.com](http://www.travelcharme.com)  
[kurhaus-binz@travelcharme.com](mailto:kurhaus-binz@travelcharme.com)



*Käse vom Buffett*

*Fotos: Anne Wantia  
Travel Charme*



*Kurhaus vor 100 Jahren*

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## GOURMET & WEIN DAS AHR TAL TISCHT AUF

*Klaus Lenser*

Das Ahrtal: Genuss, Stil und Top-Weine, herrliche Gerüche, faszinierende Eindrücke und außergewöhnliche Geschmacksempfindungen .

Die diesjährige Genussreise durch das Ahrtal steht unter dem Motto „Sinnlichkeit“ ein Motto, das sich selbst alle Ehre macht.

Die seit einigen Jahren von Ahrwinzern und Restaurants veranstaltete Genussreise ist zu einem kulinarischen Erlebnis mit hohem Genussfaktor geworden. Spitzenköche wie Hans Stefan Steinheuer und Spitzenwinzer wie Meyer-Näckel waren die Vorkämpfer für die Genussreisen an die Ahr.

Schnell erkannten die Winzer und Gastronomen das Feinschmecker aus



**Genuss und Sinnlichkeit mit jedem Gang**

ganz Deutschland begeistert waren und darauf hofften, dass aus einer einmaligen Veranstaltung eine alljährliche Genussreise würde.

Vor 14 Jahren wurde dann unter Beteiligung der besten Winzer und Köche die „Wein&Gourmet“ Reihe geschaffen.

Das ganze Jahr über finden kulinarische Veranstaltungen statt, für jeden Gourmet werden saisonal abgestimmte Speisen zu kulinarischen Höhepunkten zubereitet.

Aber, was auch sonst, der Wein kommt nicht zu kurz.

Die besten Winzer laden ein.

Themen wie : Ein Abend der Sinne, oder Sinnlichkeit der Burgunder und Herbstliches Sinneserlebnis sind Genussreisen der absoluten Spitzenklasse.

Als einer der besten Köche Deutschlands steht Hans Stefan Steinheuer ( 2 Sterne) als Garant für höchste Ansprüche.



**Hans Stefan Steinheuer  
2 Sterne-Koch in Bad Neuenahr**



**Deutschlands berühmteste Sommelière Natalie Lumpp im Weinberg an der Ahr**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Winzer, die in den letzten Jahren hohe Auszeichnungen und Preise für ihre Weine erhalten haben, nur um einige zu nennen. Jean Stodden, Winzer Gen. Mayschoß, Weingut Burggarten, garantieren Weingenuss der begeistert. Die „Wein & Genuss“ Reise bietet Geschmacksempfindungen, die Gourmets in ihren Bann zieht. Das Ahrtal wird nicht ohne Grund „Rotweinparadies“ genannt. Lebensqualität wird durch eine pittoreske Landschaft und die Lust am Genuss geprägt. Spitzenrestaurants und herausragende Weingüter bestimmen das Leben der Region und machen sie zu einem El Dorado für jeden Bonvivant.



**Hotel Burggarten**

Das Ahrtal ist darüber hinaus eine reizvolle Region die Wanderfreunde einlädt auf dem Rotweinsteig die herrliche Landschaft zu genießen. Gesundheitsbewusste können in Bad Neuenahr die vielseitigen Angebote des Wellness- und Therapieangebotes nutzen und sich verwöhnen lassen

Entdecken Sie eine breite Palette hochkarätiger Köstlichkeiten jeder Geschmacksrichtung. Herrliche Gerüche, faszinierende Eindrücke, außergewöhnliche Geschmacksempfindungen und fesselnde Kunst – das bieten Ihnen die hiesigen Winzer, Brenner und Gastronomen.



**Gourmet & Wein  
Menu Vorbereitung**

Gastronomen und Winzer des deutschen Rotweinparadieses zählen bundesweit zu den Besten.

Wenn Weinexperten und Gourmets von den Winzern und Gastronomen des Ahrtals sprechen, geraten sie ins Schwärmen. Die Entwicklung der Ferienregion als Paradies für Feinschmecker und Weinfreunde sorgt immer häufiger für Schlagzeilen. Zumal die Ahrweine immer unter den deutschen Spitzenweinen vertreten sind. Das Ahrtal im Norden von Rheinland-Pfalz – in unmittelbarer Nachbarschaft des weltbekannten Nürburgrings – hat als Ausflugsziel Magnetwirkung. Dafür sorgt die ideale Kombination von aufregender Landschaft, ausgedehnten Wander- und Radelwegen mit Top-Gastronomie und Spitzenwinzern. Traumhafte Wanderwege führen mitten durch malerische Weinberge und entlang der spektakulären Flusslandschaft der Ahr.

Wie eine Perlenkette reihen sich urige Weinorte mit namhaften Weingütern und

gemütlichen Straußwirtschaften aneinander, direkt entlang der Ahr – allesamt direkt vom Rotweinwanderweg und Ahruferweg zu erreichen.

Wildromantische Flusslandschaft, zerklüftete Felsformationen, sattgrüne Wälder und wildwuchernde Kräuterwiesen: Mitten durch die aufregende Landschaft des Ahrtals schlängelt sich der malerische Radwanderweg. Der ca. 85 Kilometer zählende Ahrwanderweg startet an der Ahrmündung nahe der Barbarossastadt Sinzig und führt mitten durchs Rotweinparadies Ahrtal bis hin nach Blankenheim, wo der spektakuläre Nebenfluss des Rheins entspringt.



**Gourmet & Wein**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Der Ahradweg eignet sich hervorragend als entspannende Freizeittour, lädt immer wieder ein zum Verweilen, Schauen und Genießen.

Wenn es um hochwertige Spät- und Frühburgunder geht, zählt das Ahrtal zu den ersten Adressen – nicht nur bei deutschen Weingenießern. Dank exzellenter Weine mit hervorragender Qualität etablierte sich das bizarre Seitental des Rheins zum Rotweinparadies Deutschlands. Durch stetig wachsendes Qualitätsbewusstsein, gepaart mit deutlicher Ertragsreduzierung und akribischer Detailarbeit in Weinberg und Keller profilierten die Winzer der Ahr das beschauliche Anbaugebiet im Norden von Rheinland-Pfalz zu einem Spitzenanbaugebiet deutscher Rotweine, die auch in der internationalen Weinszene in aller Munde sind.

Mit einem Regen von Auszeichnungen bedeutender Kritiker und Weinführer sorgen vor allem die hochkarätigen Spätburgunder immer wieder für Furore. Statt sich auf den Erfolgslorbeer ausruhen, feilen die anspruchsvollen Winzer beharrlich an ihrem Leistungsprofil.



*Wunderschönes Ahrtal*

Das machen auch aktuelle Prämierungen deutlich, bei denen die Ahrwinzer zu Deutschlands Top-Erzeugern gehören.

Als beispielhaft und selten gilt die außergewöhnlich gute Zusammenarbeit der Winzer und Gastronomen des Ahrtals, die bei zahlreichen Veranstaltungen Hand in Hand arbeiteten so auch bei der Veranstaltungsreihe Gourmet & Wein:

Kulinarische Streifzüge auf Top-Niveau und ein Hochgenuss für den Gaumen versprechen die Akteure der Feinschmeckerserie. Unter dem Motto „Sinnlichkeit“ laden die besten Köche und Winzer des Rotweinparadieses zur Spezialitätenreise durch die Region Ahr, Rhein und Eifel. Ebenso wie der Auftaktabend sind auch die folgenden Einzelveranstaltungen geprägt von spannender Kochkunst und edlen Rebsäften.

Mit tollen Veranstaltungen für alle Alters- und Geschmacksrichtungen und pffigen Ideen machen die Freizeitangebote im Norden von Rheinland-Pfalz immer wieder von sich reden, ziehen Besucher aus dem In- und Ausland an.



*Gourmet & Wein: Menu Vorbereitung*

*Weitere Informationen:*

**Ahr Rhein Eifel, Tourismus & Service GmbH**

Klosterstraße 3-5,

53507 Marienthal

Tel. 02641/9773-0

Fax: 02641/9773-73

E-Mail: [info@ahr-rhein-eifel.de](mailto:info@ahr-rhein-eifel.de)

Internet: [www.ahrwein.de](http://www.ahrwein.de)

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

[www.ahr-rhein-eifel.de](http://www.ahr-rhein-eifel.de)

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## OPEL INSIGNIA TURBO X GENUSSTOUR MIT BODENHAFTUNG

MIT EINEM DER FASZINIERENDSTEN AUTOMOBILE UNTERWEGS ZU GEHEIMTIPPS URIGER BAYERISCHER KÜCHE UND DEN KULTURELLEN HÖHEPUNKTEN AM ALPENRAND

Gunther Schnatmann



**Dynamischer Auftritt: Der Opel Insignia Turbo X besticht durch Understatement mit perfekter Technik**

Wer die Serpentine-Straße am Ettaler Berg kurz hinter dem Ende der Autobahn München-Garmisch etwas "schwungvoller" nehmen will, braucht entweder einen Schutzengel oder ein Allrad-Gefährt. Wir haben uns für letzteres entschieden – den neuen Opel Insignia mit Vierrad-Antrieb und leistungsstarkem Turbo-Motor. Das Spitzenmodell des Rüsselsheimer Autobauers enttäuscht hier nicht. So sicher wie im Insignia Turbo X fühlten wir uns selten. Kleine Eisplatten in schattigen Kurven auch im Spätwinter – für das ausgeklügelte Allradsystem gar kein Problem. Da geht ein kurzes Zucken

durch die Karosserie, die intelligente Technik verteilt den Antrieb genau auf die Räder, die noch Griff haben und die sportliche Limousine hält stur die Spur.

Oben angekommen beeindruckt die weitläufige Klosteranlage von Kloster Ettal. Eine mächtige Kuppel thront über dem Barockbau. Ein Besuch der reich verzierten Klosterkirche ist ein Muss. Wer etwas vom barocken Lebensgefühl mitnehmen möchte, findet im Klosterladen das passende Angebot – den Klosterlikör.

Kaum zu glauben, aber hinter Ettal

läuft der bayerische Barock erst richtig zur Hochform auf. Der weltberühmte Passionsspielort Oberammergau bietet im Kleinen alles, was sich der Oberbayern-Besucher erhofft: Umrahmt von zerklüfteten Bergen tut sich hier ein Schatzkästlein auf. Buntbemalte Häuser und Schnitzereien an jeder Ecke. Hier wurde die so genannte "Lüftl-Malerei" an den Häuser-Fronten erfunden und hier ist sie in ausgeprägteste Form zu finden. Wer Oberammergau erkunden möchte, sollte nicht von Pontius zu Pilatus laufen, sondern direkt bei Pontius Pilatus nächtigen. Georg Glas, Hotelier des urigen und sehr familiären Turmwirts, ist wie die Hälfte der rund 5000 Oberammergauer Mitwirkender bei den alle zehn Jahre stattfindenden Passionsspielen. Und die "Haupt-Nebenrolle" des Pontius Pilatus hat der gestandene Bayer bereits gegeben. Geschichten dazu erzählt er seinen Gästen gern und so fühlt man sich im Turmwirt gleich gut aufgehoben in der faszinierenden Welt des Passionsspiels, das 2010 wieder Besucher aus aller Welt anzieht (noch sind Karten und Zimmer buchbar!).



**„Pilatus-Haus“ mit Lüftl-Malerei in Oberammergau**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Das 23-Zimmer-Haus Turmwirt, das zur MINOTEL-Gruppe gehört, ist in dem touristisch geprägten Ort ein Geheimtipp in Sachen bodenständiger bayerischer Küche. Dafür stehen Tochter Carola Glas (31) und Koch Wolfgang Güth. Das Duo kombiniert regionale Spezialitäten immer wieder neu mit saisonalen Angeboten und eigenen Kreationen. Wie den Schweinsbraten in Bockbiersauce, die Lammkrone mit Kräuter-Senf-Kruste oder zur Wildzeit Hirsch und Wildschweinbraten mit glasierten Maronen und Waldpilzen.

Oberammergau ist auch idealer Ausgangsort für die Erkundung weiterer klassischer Highlights Oberbayerns. In kurzer Zeit erreicht man Schloss Neuschwanstein, die Wieskirche oder Schloss Linderhof. Auf der rund 15 Kilometer langen Strecke nach Linderhof kann der Insignia wieder seine Stärken ausspielen. Touristenbusse und Traktoren bremsen nur kurz Fahrt, auf den längeren Geraden muss das Sechsgang-Automatikgetriebe nicht



Beindruckender Barock in Kloster Ettal



Beliebtes Ausflugsziel Schloß Linderhof

einmal zum Kick-Down herausgefordert werden – der Nobel-Opel mit sanftem Turbo macht Überholvorgänge zur entspannten Sache.

Das eher "künstliche" Märchenschlösschen inmitten des Ammer-Gebirges besticht vor allem durch seinen weitläufigen Park mit Wasserspielen und Kaskaden. Der wahre Kulturgenuss wartet jedoch in den nahegelegenen Museen von Murnau und Kochel. Hier lebten und wirkten die Größen des deutschen Expressionismus – Kandinsky, Klee, Marc und viele andere. Nach einem Abstecher nach Murnau mit anschließender Kaffee-Einkehr in einem der vielen stilvollen Cafés in der Murnauer Fußgängerzone steuern wir auf Kochel am See zu.

Der malerische Ort ist ein Glücksfall. Zwischen Starnberg, Garmisch und Oberammergau, im "Toten Winkel" der internationalen Touristen, hat sich Kochel sein urwüchsige Eigenständigkeit bewahrt. Dabei bietet der Ort alles, was einen Kurzurlaub oder ein verlängertes

Wochenende perfekt macht: Den Kochelsee und den darüber gelegenen Walchensee für eindrucksvolle Spaziergänge, Badefreuden im Sommer (oder ganzjährig im kleinen Kocheler Erlebnisbad Trimini) sowie für Wassersport wie Windsurfen und Tauchen. Dazu Klettermöglichkeiten und den Ausflug per Seilbahn auf den Berg Herzogstand.



Hotel Turmwirt in Oberammergau: Pontius Pilatus lädt ein

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Insignia-Station Kochel: Bayerische Gastlichkeit vom Feinsten**

Die Auffahrt von Kochel über die Kesselbergstraße zum Walchensee ist eine weitere Herausforderung für den Hightech-Opel. Die vorgegebene Höchstgeschwindigkeit von 60 km/h ist in den engen Kurven bereits das absolute Limit für normale Fahrzeuge. Nicht so für den Insignia. Das leichte Wimmern der 245er-Reifen ist der einzige Hinweis auf extreme Fahrsituationen, das Fahrwerk – per Knopfdruck auch auf zusätzliche sportliche Härte abstimmbare – meistert diese Herausforderung

wie ein Schienenfahrzeug par excellence. Oben in Urfeld wartet das Walchensee-Museum mit Werken von Franz und Maria Marc sowie von Lovis Corinth auf. Unten in Kochel, am Fuße des Kesselbergs, lädt das Franz Marc Museum zu einer noch ausgiebigeren Reise in den Expressionismus ein. Der in Bayern berühmteste "Kocheler" hat jedoch wenig mit den schönen Künsten zu tun – der "Schmied von Kochel". Dieser war eine Art "Andreas Hofer" von Bayern. Anno 1705 soll er – eher Sagengestalt als historisch belegt – den Volksaufstand gegen die österreichische Besatzung in der legendären Sendlinger Bauernschlacht angeführt haben (die blutig niedergeschlagen wurde).

Kein Wunder, dass das erste Haus am Ort den Namen des großen Sohnes "Schmied von Kochel" trägt. Vor kurzem renoviert, präsentieren sich die Gasträume im frischen Glanz. Geschmackvolles Zirbelholz-Ambiente rundum im à-la-carte-Restaurant. Heimelig traditionelle Ausstattung inklusive offenem Kamin im Schmiede-Stüberl, dazu ein Zirbel-Saal mit uralten Deckenbalken für

Veranstaltungen und als Frühstückssaal und schließlich noch das Bierstüberl, in dem auch die Einheimischen gerne einkehren.

Der "Schmied von Kochel" hat sich unter seinem agilen Manager Karsten Hense zu einem urigen bayerischen Erlebnis-Gastronomiebetrieb und einem Wohlfühl Hotel inklusive echter Antiquitäten in jedem Winkel gemauert. Ein Glücksfall ist dabei, dass Küchenchef Wolfgang Reiter den Weg in dieses Haus gefunden hat. Der 39jährige Österreicher hat zuvor lange Jahre Erfahrung in ersten Häusern rund um den Tegernsee sammeln können. Seine Küche ist bodenständig alpenländisch mit Ausflügen in die K&K-Küche inklusive Marillenknödeln und Palatschinken.

Reiter kann im "Schmied von Kochel" seine Phantasien wohlschmeckend ausleben. Etwa beim Hirschbraten in Enziansauce. Oder beim Weißbier-Tiramisu, welches Star-Koch Alfons Schuhbeck auch entdeckt hat. Für Gour-med hat Wolfgang Reiter seine neueste Rezeptidee dokumentiert (siehe nächste Seite).



**Kochel Hauptgericht**



**Kocheler Küchenchef Wolfgang Reiter: Innovationen jenseits des Knödels**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Winterrettichrahmsuppe

Das Fazit dieser kurvenreichen Schlemmerreise: Es muss nicht immer die hinlänglich bekannte Top-Küche in den Top-Häusern sein. Die Geheimtipps abseits der geläufigen Wege zu erkunden macht besonderen Spaß. Und dafür bietet das bayerische Oberland immer wieder Überraschungen und aufstrebende ambitionierte Gastronomen und Hoteliers. Inklusiv eines Kulturangebots, das auf so engem Raum einzigartig ist.

Das passende Gefährt war dabei der Opel Insignia. Dieser bietet ganz feines Understatement auf technisch höchstem Niveau. Im Innenraum auf der Höhe der deutschen Nobelpreise inklusive riesigem Kofferabteil, vermittelt dieses Auto ein absolut gelassenes bis sportliches Fahrgefühl. Mit einer dynamischen Linie wie ein Coupé kann sich der Rüsselsheimer natürlich auch vor höchstklassigen Herbergen sehen lassen.

## Winterrettichrahmsuppe

### Zutaten:

30 g	Zwiebeln
250 g	schwarzer Winterrettich
75 g	Kartoffeln
10 g	Butter
600 ml	Gemüsebrühe
	Meersalz, Pfeffer, Muskat
60 g	Sahne
1 EL	Gartenkresse

### Zubereitung:

Zwiebeln fein würfeln, schwarzen Rettich und Kartoffel grob raspeln. Zwiebeln in Butter anschwitzen, Rettich und Kartoffeln mitschwitzen, Gemüsebrühe zugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze weich kochen, pürieren, Meersalz, Pfeffer und Muskat gerieben zugeben und mit Sahne aufkochen und abschmecken. Mit Gartenkresse und Kirschtomate ausgarnieren.

### Infos:

Alles über den neuen Opel Insignia:  
[www.opel.de/insignia](http://www.opel.de/insignia)

Hotel Schmied von Kochel  
Schlehdorfer Str. 6  
82431 Kochel am See  
Tel. 08851/9010  
Fax 08851/7331  
[info@schmied-von-kochel.de](mailto:info@schmied-von-kochel.de)  
[www.schmied-von-kochel.de](http://www.schmied-von-kochel.de)

MINOTEL Turmwirt  
82487 Oberammergau  
Ettaler Str. 2  
Tel. 08822/92600  
Fax 08822/1437  
[turmwirt@t-online.de](mailto:turmwirt@t-online.de)

Fotos: Schnatmann



Kaminstube im "Schmied von Kochel":  
Einheimische Gäste fühlen sich wohl

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

## TU FELIX AUSTRIA

### HOTEL LINSBERG ASIA SPA

#### MIT EINZIGARTIGEM ASIATISCHEN

#### WELLNESS- UND GESUNDHEITS-KONZEPT

Anne Wantia

Das im August 2008 eröffnete Hotel Linsberg Asia Spa in Bad Erlach, ca. 40 min. Fahrzeit südlich von Wien gelegen, integriert Geisteshaltung mit großer Sensibilität in ein stilvolles traditionelles Thermenambiente. Ost trifft West, so der Gedanke der Betreiber, der sich durch das Gesamtkonzept des Hauses zieht. Ein Areal von 60 000m<sup>2</sup> mit Gärten, Wasserwelten, Wellness-Angeboten, Therapie- und Seminarräumen sowie 3 Restaurants erwarten den Erholungssuchenden Gast. Asiatisches und europäisches Design ergänzen sich zu einer gelungenen Symbiose die durch hochwertige Materialien und stilvolle Ästhetik unterstrichen wird, nach den Regeln des Feng Shui wurde gebaut und

eingerrichtet. Das 4 Sterne Superior Hotel, angegliedert an die Linsberg Asia Therme, verfügt über einen großzügigen Thermal- und Spa-Bereich mit 8 verschiedenen Innen- u. Außenpools sowie diversen Saunen. Der große Thermalbereich ist für jedermann zugänglich. Hotelgästen steht ein eigener Pool, Spa- und Fitness-Bereich zur Verfügung. Die extravaganten Zimmer sind interessant möbliert, doch einiges ist gewöhnungsbedürftig, z.B. der Badbereich ist in das Zimmer integriert. Das Bett ist tagsüber auch das Sofa, eine dicke Rolle dient als Rückenstütze. Aber man akzeptiert diese Art der Zimmergestaltung, als Philosophie des Hauses.



Originalgetreu, Der Asia Pavillon



Modern bis futuristisch, Außenansicht der Therme Linsberg

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Für länger verweilende Gäste gibt es drei so genannte „Long Stay-Apartments“, äußerst luxuriös gestaltet, mit Himmelbett, Infrarotkabine, freiliegender Badewanne und einer eigenen Terrasse – selbstverständlich alles ökologisch korrekt, aus Holz.

Wohlbefinden für Geist und Körper – ein weiterer Schwerpunkt des Hauses ist die Traditionelle Chinesische Medizin (TCM). Akupunktur, Arzneitherapie, Ernährungslehre, Bewegungsübungen sowie Massage sind die traditionellen Grundlagen der Chinesischen Medizin.



Restaurant China Grill

Materialien sind das passende Ambiente für die exklusiven Behandlungen. Alle Anwendungen werden überwiegend mit den einzigartigen Produkten der Na-

der traditionellen, österreichischen Küche auch internationale Erfahrungen gesammelt und sein Credo lautet: die Gerichte – ob asiatisch oder regional –

in höchster Qualität und unverfälscht mit Betonung der eigenen Aromen an den Gast zu bringen. Das gelingt ihm wirklich, davon konnten wir uns bei unserem Besuch überzeugen. Die offene Schauküche im Hotel-Restaurant „China Grill“ bezieht den Gast mit ein und vermittelt

Vertrauen in die Kochperfektion. Eine Gute Idee für alle Geniesser die noch nicht mit der asiatischen Küche vertraut sind. Das riesige Büffet-Angebot ergänzt die Speisekarte und bietet für jeden Geschmack etwas. Hier kann man die verschiedensten asiatischen Gerichte probieren, aber es gibt auch immer österreichische Spezialitäten. Besonders verlockend ist das große Angebot exotischer Früchte zum Frühstück, die neben den anderen vielen kulinarischen Besonderheiten angeboten werden.



Warme Farben im Eingang des Spa

Ein hervorragend ausgebildetes Therapie-Personal mit jahrelanger Erfahrung im Umgang mit den angebotenen Therapien kümmert sich hier um den Gast. Das Linsberg Asia ist eine wirkliche Oase der Ruhe und Entspannung, die besondere Lage – eingebettet in eine Naturlandschaft – der „Buckligen Welt“ – hier findet der Gast Wohlfühlangebote auf höchstem Niveau.

Im Beautybereich vermitteln die Behandlungsräume Entspannung pur. Edle

turkosmetiklinie „Ligne St. Barth“ durchgeführt. Eine wahre Wohltat für die Haut und das Selbstwertgefühl.

Für das leibliche Wohl lautet der Slogan in den 2 Hotel-Restaurants „Esskultur vom Feinsten“. Als Küchenberater konnte Wini Brugger, österreichischer Asia Koch des Jahres 2007, gewonnen werden. Küchenchef Johannes Haindl ist die ideale Besetzung für die Realisierung des Konzeptes. Haindl hat neben

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Hotelbar**

Im à la carte Restaurant „Das Linsberg“ ist es eine umfangreiche Speisekarte und eine erstklassige Weinliste die dem Gast die Wahl schwer macht. Gesunde Ernährung hat Vorrang, Schwerpunkt wird auch hier auf Fisch, Gemüse, Bio-Fleischprodukte und frische Früchte gelegt. Bereits kurz nach

strierten hierbei ihre Kochkünste und begeisterten mit der Geschmacksvielfalt asiatischer Aromen Auswahl.

Die Lage des Hotels – inmitten einer Naturlandschaft und zum Teil sogar zu einem Naturschutzgebiet gehörend – garantiert Ruhe und Entspannung.

Myra Wasserfälle in Muggendorf, Schloss Linsberg) und natürlich für Golfspieler der 18-Loch Platz des Clubs Föhrenwald.

Also dann  
Bis bald und Servus



**Ruhezone mit Poolbereich**

Eröffnung des „Linsberg Asia“ fand hier das erste Asia Gourmet Festival in Österreich statt – Starköche aus dem gesamten asiatischen Raum demon-

In der Umgebung findet sich ein breites Freizeitangebot, Wandermöglichkeiten, Besichtigung verschiedener Sehenswürdigkeiten (Burg Seebenstein,

**Hotel Spa Therme  
Asia Resort Linsberg**  
Thermenplatz 1  
A – 2822 Bad Erlach  
Tel. 0043 2627 4800  
E-Mail: [mail@linsbergasia.at](mailto:mail@linsbergasia.at)  
[www.linsbergasia.at](http://www.linsbergasia.at)

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## ZUR BAMBUSBLÜTE NACH MERAN

DAS BAMBOO HOTEL & LIFESTYLE IM SÜDTIROLER GOLDRAIN VERBINDET TROPISCHES WELLNESS-AMBIENTE MIT ITALIENISCHEM CHILL OUT UND ALPENLÄNDISCHER GASTLICHKEIT

*Gunther Schnatmann*

Ernst Tappeiner stand vor der Wahl: Entweder führt er das in die Jahre gekommene Hotel der Familie in alter Form weiter und geht damit in der Masse der Herbergen rund um den Südtiroler Kurort Meran "unter". Oder er und die Familienmitglieder renovieren das Haus luxuriös im gehobenen Alpen-Barock. Der Familienrat tagte und entschied sich für eine dritte Variante: Das Hotel völlig umbauen, so, dass man selbst gerne Urlaub darin machen würde. Das bevorzugte Urlaubsziel der Tappeiners ist allerdings Fernost, so dass ein massiver Eingriff nötig wurde...

Die Operation ist gelungen, heute heißt das Hotel im 650 Meter hoch gelegenen Goldrain "Bamboo Hotel & Lifestyle". Herzstück der Anlage, die aus insgesamt drei Gebäuden besteht, ist ein riesiges Treibhaus, in dem tropische Pflanzen vom Bambus bis zur Bananestaude gedeihen, Bächlein plätschern, umgeben von Original-Sand aus Ägypten lädt ein großzügiger Pool zum Schwimmen ein.



*Italienisches Lounge-Flair im Barbereich*



*Tropische Badelandschaft mitten in Südtirol*

Neben dem Laguna Pool im Treibhaus verheißen ein großzügiger Relax-Whirlpool sowie ein Fresh Water Pool außen ein entspanntes Badevergnügen. Im Haupthaus mit Zugang zum Treibhaus befindet sich der Wellness-Bereich mit Saunen und Dampfbad. Im zweiten Gästehaus werden im Beautybereich „WellYes“-Massagen, Behandlungen und Solarium angeboten.

Das überdachte Schwimmbad ermöglicht tagsüber auch im tiefsten Winter einen grandiosen Ausblick auf das Bergpanorama. Abends erzeugen Lichtinstallationen ein faszinierendes Ambiente – dann wird das tropische Treibhaus in die benachbarte Bar integriert und der Gast kann unter Palmen

seinen Cocktail genießen. Diese offenen Übergänge sind Teil des Hotelkonzepts. Der Gast soll überall hineinschnuppern können, starre Begrenzungen gibt es nicht.

Apropos Bar: Die Lobby wird von der Bamboo Bar dominiert. Eine Sofa-Landschaft, die zum Chill Out einlädt und eher typisch italienisches Flair versprüht. Hier werden die Kaffee-Spezialitäten ebenso professionell zubereitet wie es südlich der deutschsprachigen Grenze der Fall ist. Und mit dem Latte Macchiato und bereitliegenden mehrsprachigen Designer-Zeitschriften lässt sich hier ein später Nachmittag oder die Zeit nach dem Abendessen sehr entspannt verbringen.

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Promenade im mondänen Meran**

Das Restaurant wird durch einen zentralen Koch-Bereich dominiert. Die Gäste können die frischen Zutaten – ob Fleisch, Meeresfrüchte oder Gemüse – wie bei einem thailändischen Seafood-Market (hier Dinner-Market genannt) auswählen und vor ihren Augen auf der heißen Platte, auf dem Grill oder im Wok zubereiten lassen. Koch Hannes Riedl macht dabei jeden Zubereitungswunsch mit allen Variationen an Beilagen wahr. Gegessen wird sowohl im sachlich möblierten Restaurant (inklusive einer großzügigen asiatisch-nordafrikanischen "Kuschelecke") als auch im Sommer auf der Terrasse mit Blick in den Garten.

In der im Nebengebäude gelegenen Kaffee-Bar „Vis à vis“ werden tagsüber Eisspezialitäten und kleine Snacks - Salate, Tapas oder italienische Antipasti - serviert.

Die insgesamt 36 Zimmer und Suiten (bis ca. 40 Quadratmeter) in fünf Kategorien sind individuell möbliert und modern ausgestattet.

Das Bamboo ist also ideal zum Entspannen, zum Hineintauchen in die Welten der Tropen, des italienischen Lifestyle und der Südtiroler Gastlichkeit.



**Koch Hannes Riedl bereitet im Restaurant alle Gerichte frisch zu**

Zusätzlich wird dem Gast bei Bedarf die ganze Bandbreite der alpinen Aktivitäten angeboten. Von Wander-Tipps über die Bereitstellung von Mountainbikes und die Organisation von Downhillfahrten bis zu Trekking im Nationalpark, Klettern oder Tandem-Gleitschirmfliegen. Motorradfahrern bietet das Bamboo eine Bike-Garage mit Trockenraum sowie Roadbooks und GPS-Daten.

Natürlich spielen nahe Meran auch Kultur und Shopping eine große Rolle. Ernst Tappeiner kann hier mit einem Schatz an Tipps aufwarten und stellt sich als Shopping-Guide zur Verfügung.

Seine eigene Passion konnte der Hotelier im Bamboo auch verwirklichen: Der Mann der Berge ist ausgebildeter Trainer und Coach, versteht sich auf geführte Meditationen. Unternehmen der Region schätzen seine Dienste, die Tappeiner bei Interesse auch auswärtigen Gästegruppen anbietet. Seine Spezialität als geprüfter Trainer ist NLP, Neuro-Linguistisches Programmieren. Dafür hat er sich einen modern eingerichteten Tagungsraum eingerichtet, der auch für externe Veranstaltungen ohne Trainingsprogramm zur Verfügung steht.

Ein Jahr nach dem Umbau kann Tappeiner behaupten, die richtige Wahl getroffen zu haben. Die Gäste schätzen das besondere Flair des Bamboo. Und er und seine Familienmitglieder sind glücklich in der Umgebung, in der sie auch gerne Urlaub machen würden. Ein Konzept, so ungewöhnlich wie naheliegend.

*Infos:*  
**Bamboo Hotel & Lifestyle**  
Schanzenstraße 5  
39021 Goldrain  
Italien  
Tel.: +39 0473 74 20 69  
info@bamboo-hotel.it  
www.bamboo-hotel.it

*Fotos: Schnatmann*

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## THE SETAI South Beach Miami

*Gesine Unverzagt*

In Boomtown Miami am weiten Strand von South Beach steht das luxuriöse Hotel The Setai. Für Besucher der Multikulti-Metropole ist dies momentan „The place to be“. Es ist die bevorzugte Herberge der beautiful people, der Reichen und Schönen. Man trifft sich am Privatstrand, der durch einen Steg mit dem Haus verbunden ist, am Pool oder an der Bar.

Das Fünf-Sterne-Haus in der Collins Avenue, Ecke zwanzigste Straße, ist umgeben von tropischen Gärten. Es besitzt drei Pools und ein Spa, wo asiati-



**Setai**



**Setai Strand**

sche Behandlungen angeboten werden.

Hinter der Art Déco-Fassade befinden sich 85 Zimmer, 45 Suiten, im obersten Stock ein Penthouse. Alle Zimmer sind in reduzierter Eleganz eingerichtet - im Setai werden die Gäste in die asiatische Welt edelster Wohn- und Hotelkultur entführt.

Kein Wunder, dass sich Prominente in dem stilvollen Hotel wohl fühlen. Auch Boris Becker pflegt hier zu nächtigen. Dem Musiker Lenny Kravitz gefiel das Setai so gut, dass er zwei übereinander liegende Suiten im 7. und 8. Stock zu seinem Recording-Studio umbauen lies. Musikgrößen wie Timbaland und Jay Z

haben dort ihre Songs aufgenommen.

Bestens gelegen, im Herzen von South Beach, sind exklusive Restaurants, Shopping und andere Sehens-



**Setai Pool nachts**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

würdigkeiten in unmittelbarer Nähe. Auch die vibrierende Nightlifeszene von South Beach mit zahlreichen Discos und Musikclubs sind zu Fuß gut erreichbar.

Wer jedoch den Abend lieber im Hotel verbringen möchte, den verwöhnt der mehrfach ausgezeichnete, britische Küchenchef Jonathan Wright mit köstlichen, asiatisch anmutenden Speisen. Es sind kleine Kunstwerke, die er auf die Teller zaubert.

Hier verrät er uns eines seiner Lieblingsgerichte:



**Chef Jonathan Wright**



**Sashimi von Himachi**

## Sashimi von Himachi (Dorsch) mit Blutorange und Ingwer Vinaigrette

### Zutaten für eine Person:

- 120 g Dorsch in sehr feine Scheiben schneiden
- 1 Blutorange schälen und in kleine Stücke schneiden

### Ingwer Vinaigrette

Orangenöl  
Sherryessig

- ¼ EL Ingwer klein gehackt
- 1 EL Sojasauce
- ¼ EL Knoblauch gepresst
- Salz und schwarzer Pfeffer

alles gut vermischen

### Garnierung

Schnittlauch

Korianderblätter  
Frühlingszwiebeln  
Petersilie  
Feldsalat

### Zubereitung:

Den Fisch fächerförmig auf einen Teller legen, Blutorange Scheiben auf dem Fisch dekorieren

Vinaigrette mit einigen Tropfen der Orange über den Fisch träufeln

Garnierung neben den Fisch legen

Wer wie Jonathan ein Kunstwerk plant, kann aus dem Saft einer Blutorange mit Hilfe von Gelatine einen Gelée herstellen, der in Würfel geschnitten eine farbenfrohe Dekoration ergibt. (siehe Foto)



**Himachi miami**

*The Setai Resort & Residences*  
2001 Collins Avenue  
Miami Beach, FL 33139  
(305) 520 6000 or (888) 625 7500  
Fax: (305) 520 6600

Fotos: Gesine Unverzagt

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## PEKING POST OLYMPIA

VOR DEN OLYMPISCHEN SPIELEN WURDE PEKING (NEUCHINESISCH: BEIJING) SEHR HÄUFIG BESCHRIEBEN. DOCH WAS VERSPÄTET ERST WÄHREND DER SPIELE ODER DANACH ÖFFNETE, WURDE KAUM REGISTRIERT. HORST-DIETER EBERT WAR DA UND HAT DIE INTERESSANTESTEN NOVITÄTEN ZUSAMMENGESTELLT.

### AMAN GOES TO TOWN

Die Kultmarke für die ganz exklusiven Ferienfreuden und bislang vornehmlich in den tropischen Regionen Fernostasiens, der Südsee und der Karibik präsent, hat sich erstmals in eine Großstadt getraut. Amans zwanzigstes Feriendorf zog in die historischen Gästehäuser am Osttor des berühmten Summer Palace. Dort hatten einst die Bittsteller auf einen Termin beim Kaiser gewartet. Neben die authentischen Häuser haben die Aman-Architekten Häuser im selben Stil dazugebaut: Es dauerte über acht Jahre, bis Adrian Zecha, der ingenieure Aman-Gründer, diesen Traum realisieren konnte. Es wurde ein Stück altes vorrevolutionäres China, verwunschen und meditativ, fern von den Shopping Malls und Verkehrsstaus der modernen Stadt, und doch mit allen Raffinessen der Moderne. In den 51 hohen Zimmern und Suiten lebt man heute unvergleichlich besser als die Lobbyisten zur Kaiserzeit.



Aman



Aman

Sie sind mit Klimaanlage und Bodenheizung ausgerüstet, die Badezimmer (Aman-Grundsatz) eher größer als die Schlafzimmer. Wir haben drei Restaurants, dazu Lounges, Bar, Bibliothek und einen Kulturraum für die chinesischen Künste. Das Spa ist für die maximal 110 Gäste deutlich überdimensioniert, es gibt Pilates und Squashplätze sowie ein kleines Kino mit Sitzen wie in der Business Class, in dem vornehmlich die alten China-Klassiker gezeigt werden, auch wenn das nur ein Gast gern möchte.

[www.amanresorts.com](http://www.amanresorts.com)



# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Maison Boulud Pink Room

## DIE BOTSCHAFT DER RESTAURANTS

Das Gelände der früheren US-Botschaft liegt natürlich in bester Zentrums- lage; Tianamen und Verbotene Stadt befinden sich quasi um die Ecke, in bequemer Walking Distance. Der Ein-

gang zu dem Gelände mit einem symmetrischen Ensemble von klassizistischen Gebäuden sieht auch heute noch aus wie der vor einem militärischen Sperrgebiet. Doch aus dem ehemals diplomatischen Revier wurde nun "The Legation Quarter", eine nur stilistisch geschlossene Anstalt für Bars, Lounges und Restaurants. Und das alles in hochgestyltem Ambiente. In den fünf Gebäuden wirtschaften nun ein Spanier (Rot-in-Rot), ein Japaner (Schwarz-in-Schwarz) und ein polychromer Italiener. Im größten Haus, in dem einst der Botschafter residierte, glänzt, in minimalistischer Eleganz das "Maison Boulud" des französischen Promi-Kochs Daniel Boulud aus New York.

Davor wallen abends gewaltige künstliche Nebel in die Höhe. Im Innern, wo nur noch ein pathetisches Treppenhaus an frühere Weltmacht-Präsenz er-

innert, serviert eine perfekte Brigade Bouluds raffiniert französisch-kosmopolitische Kreationen, nicht die allerteu- esten in Beijing, aber für viele ausgepichte Gourmets (und -meds) die besten.

[www.maisonboulud.com](http://www.maisonboulud.com)

## EIN DORF VOLLER VERGNÜGEN

Die kleine Sanlitun Road hieß immer schon "Bar-Strasse": Rechts die Pubs und Kneipen mit vielen Tischen auf der Strasse und die vielen unternehmungslustigen Mädels, links neuerdings die brandneuen Shopping Malls (offen bis 23 Uhr, darunter der größte Adidas-Laden der Welt). Die meisten Mädels hatten an meinem Abend offenbar Aus-



Napoleon Raspberry Chiboust MAISON BOULUD



Sanlitun Road

gang, doch auch so herrschte ein ver- gnügtes Gewusel. Mittelpunkt des nun "The Village" genannten neuen In-Re- viers ist das spektakulär angeschrägte Designhotel "The Opposite House" mit nur 99 Zimmern und Suiten, aber sehr viel größer aussehend. Es wurde ein quietschbunter Erlebnispark mit gewal- tigen Glasflächen, glitzernd und licht- durchflutet, programmatisch nach aussen und nicht nur für Hotelgäste ge- öffnet. Es ist das erste einer neuen

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



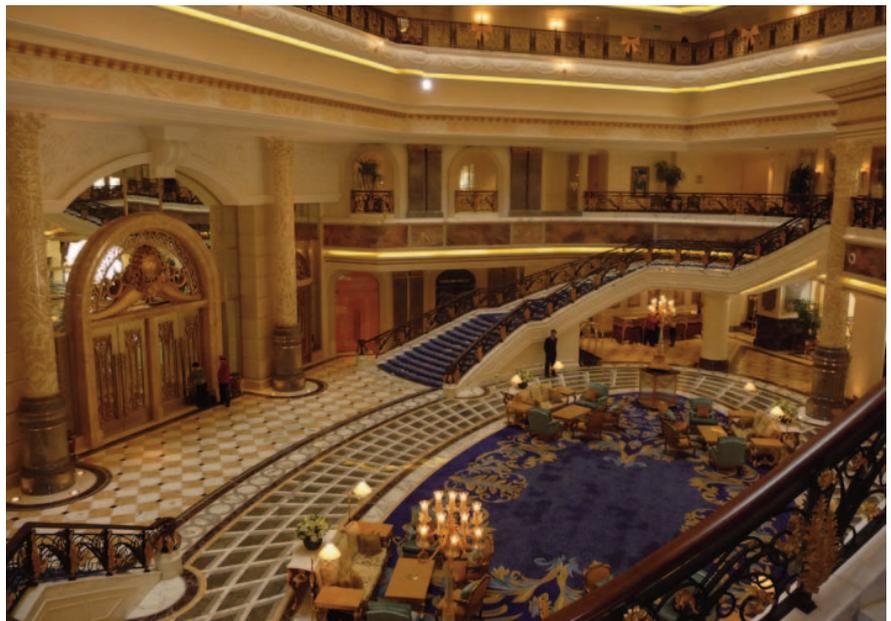
Interieurs "The Opposite House"

Gruppe, die gleichnamige Herbergen im ganzen Fernen Osten und in England errichten will. Das Kapital kommt aus Hongkong von der (bislam?) reichen Swire Group, der ja auch die Airline Cathay Pacific gehört. Das Design stammt von dem japanischen Stararchitekten Kengo Kuma, die fünf Restaurants managt der Erfolgsgastronom David Laris aus Shanghai. Das mag man ja wohl zu recht multikulti nennen.

[www.theoppositehouse.com](http://www.theoppositehouse.com)

## ANACHRONISTISCHER LUXUSGIPFEL

Man stelle sich vor: Giovanni Versace heiratet Madame Pompadour, und die beiden bauen ein Hotel für Louis XVI. Unmöglich? Gewiss, doch genau so sieht das brandneue "Legendale Hotel" aus, dessen Name auf Legende und auf legendär anspielt. Als gefühites Eröffnungsdatum denkt der Betrachter an ungefähr 1866 (und schon damals wäre es als nostalgische Phantasmagorie empfunden worden). Die Erbauer nennen es "neo-classic palatale architecture", frei übersetzt "Aristopomp aus Kaisers großer Zeit": Soviel Weiss, Blau, Gold, Marmor und Geschnörkel war nie.



LEGENDALE HOTEL



LEGENDALE HOTEL

Gewaltige Freitreppen und Lüster von Lastwagenformat, die ganze Fassade glitzert gürden. Die historisch perfekten Antikmöbel sind erkennbar ganz neu. Das alte Paris feiert die royalistische Vergangenheit mit Troddeln und Tütü in 390 überreich dekorierten Zimmern und Suiten. Es wurde erkennbar an nichts gespart; das Geld floss aus dem Kasinogeschäft in Macau. Bei meinem Besuch sah ich nur wenig Gäste, doch viele staunende Sehleute. Aber Luxus war in Beijing noch stets ein attraktives Thema, und die rekordverdächtigen Zimmerpreise schmelzen in der Frühjahrs-sonne dahin.

[www.legendalehotel.com](http://www.legendalehotel.com)

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## BUNTES DESIGN MADE IN GERMANY

Die Zimmer sind nach chinesischen Kaisern benannt, und mit denen sind auch die Türen illustriert. Dabei ist Pekings erstes, überall verrundetes Design-Hotel "The Emperor" made in Germany (und einen deutschen Empfangschef gibt es ebenfalls): Der kleinformatige Newcomer stammt von den Gestaltern des Berliner "Q!" (Stichwort: "fließende Wohnwelten") – 55 schmissige Zimmer und Suiten in Orange oder



Emperor Hotel

Blau oder Hellgrün, alles fast ohne Ecken und Kanten. Dazu ein Dachgarten mit Bar, Fitness- und Meeting-Räumen und – mit einem raren Blick auf die benachbarte Verbotene Stadt. Das Restaurant serviert allchinesische Gerichte in allerliebster, eher europäischer Dekoration. Und: Der Service will die Normalität des üblichen Boutiquehotels übertreffen; ein Butler soll den Gästen persönliche Betreuung garantieren. Allerdings: Taxifahrer haben mit der Adresse gelinde Probleme; selbst mit chinesischer Erklärung per Fax muss man sich auf längere Irrwege einstellen. Aber vielleicht haben sie ja inzwischen zugelernt.

[www.theemperor.com.cn](http://www.theemperor.com.cn)

## DAS NEUE TOPHOTEL DER CITY

Es hatte die Zimmer für die Olympiateilnehmer frühzeitig vermietet, und war dann zu den Spielen noch nicht ganz fertig. Dennoch öffnete das Park Hyatt pünktlich, schloss indes gleich nach Olympia wieder, um sich endgültig zu vollenden. Nun ist Beijings jüngstes Spitzenhotel in Betrieb und glänzt mit



China Restaurant im Park Hyatt

einer Reihe prächtiger Superlative. Das illustre Haus aus Hyatts oberster Luxus-

liga (man erinnert sich an "Lost in Translation", das im Schwesternhotel in Tokio spielte) bewohnt in einem 250-Meter-Tower der berühmten Chang'An Avenue die obersten 29 Stockwerke, im 66. liegt "China Grill", das höchste, doch gottlob nicht teuerste Restaurant der Stadt. Der Newcomer gilt als die mondänste Adresse in Beijing und offenbart bislang unerreichte Gipfel von Luxus und Lifestyle: die (237) größten Hotelzimmer und -suiten der Stadt, den schönsten Pool, die beste Fitness- und Spa-Abteilung, eine Collection von "Private Rooms" in konkurrenzlos elegantem Design, und schließlich in allen Zimmern sogenannte "intelligente" Toiletten. Das ist die Umschreibung für jene japanischen Super-WCs, die sich bei Annäherung öffnen, später waschen, spülen, trocknen – Hygiene auf (in Europa weithin unbekanntem) Weltniveau.

[www.beijing.par.hyatt.com](http://www.beijing.par.hyatt.com)



Der höchste Tower: Das Park Hyatt

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## STOPOVER KOREA: IM „BERGDORF“ UNTER WOLKENKRATZERN – Ein Eldorado der koreanischen Tempelküche ist Seouls Restaurant „Sanchon“

Jürgen Sorges

### Haechi brüllt für Seoul

Der Flugplan von Korean Air bietet Ostasien-Reisenden ideale Möglichkeiten, Koreas 11-Millionen-Metropole nicht nur im Flughafen-Transfer, sondern während kurzer, etwa dreitägiger Aufenthalte intensiv kennenzulernen. Seit 2008 garantiert Seouls neues Stadtsymbol, die löwenähnliche Wächter- und Schutzfigur Haechi, auch als Werbeträger speziell neuer Tourpakete für beeindruckende Erlebnisse. Dazu zählt natürlich auch der Gyeongbokgung, eine von fünf in Seoul liegenden Palastanlagen der legendären Joseon-Dynastie (1392-1910), vor dem Haechi zwar versteinert, doch dank Volksnähe von alters her bald auch tapfer „brüllen“ wird. Denn das Fabelwesen Haechi, Verfechter der Gerechtigkeit, wird ab Juni 2009 gleich mit zwei neuen Statuen auf der dann fertig restaurierten und neu eröffneten Gwanghwamun Plaza stehen, in digitaler Version auch in der Nähe der Statue jenes legendären Admirals Yi sun-shin (1545-1598) platziert, der mit seiner einmaligen Schildkrötenpanzer-Taktik einst für einen heroischen Seesieg über Japans Flotte sorgte. Seouls Bürgermeister geht sogar noch weiter, und verspricht für den Sommer Haechi-T-Shirts, Mützen, Werbekampagnen und sogar Münzen. Auch Seouls Busse und Taxis werden das neue Symbol tragen, ab März sogar die neugeplanten Taxis für auswärtige Gäste, die etwas teuer sind, aber mit perfektem Englisch-Service aufwarten sollen.



Garküche Namdaemun-Markt,

Grund genug also auch für all die Geschäftsreisenden, sich aus Seouls neuem, vorgelagertem Boomzentrum, der Incheon Free Economic Zone (IFEZ), per Shuttle-Bus auf doppelstöckigen Highways oder in der zur WM 2002 errichteten S-Bahn ins Zentrum locken zu lassen.

Wahrscheinlich ist nur einer wirklich enttäuscht über diese neue, auch eine Hinwendung zu traditionellen Werten mit sich bringende Entwicklung: Der schnurrende Tiger Wanbeomi, der bis-

her für die Imagepflege und Vermarktung der ostasiatischen Wirtschaftskapitale der Superlative zuständig war, die viele Transitgäste vor allem als phantastisches Shoppingparadies erleben. Dass Seoul natürlich noch weitaus mehr bietet, dürfte auch dem gestreiften Kater bekannt gewesen sein. Nur mit dem Brüllen hat es wohl gehapert. Und so übernimmt denn Haechi die Vorstellung der beeindruckenden Vielzahl kultureller, religiöser und architektonischer Highlights, die einen 72-Stunden-Aufenthalt immer und jederzeit rechtfertigen.



Ginseng (Insam) im Glas, Namdaemun-Markt, Seoul

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Dabei fällt es ihm nicht schwer, etwa in unmittelbarer Nähe von Gyeongbokgung und Blauem Haus, dem mit lasierten blauen Dachziegeln gedeckten Sitz des südkoreanischen Staatspräsidenten, nicht nur das nationale Folkloremuseum und anderes Historisches, sondern auch eine ganze Reihe hervorragender Kunstgalerien und direkt am Admiralsdenkmal an der Sojongno-Straße das Museum für moderne Kunst ILMIN MUSEUM OF ART zu präsentieren. Eine Kreuzung weiter steht gar seit September 2006 das mächtige Kunstwerk „Spring“ des berühmten Künstlerpaars Claes Oldenburg und Coosje van Bruggen. Es entstand zur Einweihung des Cheong Gye Chon-Restaurierungsprojektes, der Neugestaltung des Flussbettes und Cheong Gye Chon-Kanals samt neuem Wasserfall. Mit 21,3 m x 5,5 m Höhe ist die nach dem Vorbild der kleinen Tourette-Seemuschel sowie der Adaption der koreanischen Flagge sowie Ying-Yang-Symbolik (zwei Farben) gefertigte Frühlings-Statue vielleicht das schönste der neuen optischen Blickfänge der Hauptstadt. Denn Stahl; Aluminium und bemaltes Acryl Polyuret-



Blick auf den GYEONGHOERU PAVILLON

han gehören eben auch in diesen Industriegiganten.

## Traditionelle Küche zum Dol-Fest: Panoramablick aus der zweit- schönsten Herrentoilette der Welt



Blick aus dem Cloud Café & Grill Restaurant in der 33. Etage des Jongno Tower

Eigentlich hätten wir unsere Tour auch in Seouls Main Station, dem Neubau neben dem historischen alten Bahnhof von Seoul starten können. Denn dort starten die Zugmaschinen des neuen Hochgeschwindigkeitszuges KTX (Korean Train Express), dessen Design den Forschungsergebnissen der Bionik zu

danken ist: die Zugspitze erinnert an ein Haimaul, die Waggonverbindungen wurden nach dem Vorbild der Verbindung

strapazierfähigster Knochengelenke entwickelt. (Info: [http://info.korail.com/2007/eng/eng\\_index.jsp](http://info.korail.com/2007/eng/eng_index.jsp)). Der KTX rast mit über 300 km/h Spitzengeschwindigkeit in wenigen Stunden zu Südkoreas Top-Reisezielen. Auch zu den Traumstränden von Jeju im Süden, wo Frau Maria Shin 2002 Sternstunden ihrer Dolmetschertätigkeit erlebte. Denn da arbeitet sie persönlich für das Trio Rudi Völler, Michael Skibbe und Gerhard Mayer-Vorfelder, linderte zwischenzeitlich nicht nur Sprachdefizite in der deutschen Delegation sondern dank geschickter Massage auch eine Malaise von Oliver Bierhoff. So mancher Journalist der WM 2002 hat ihre Tipps und Hilfestellungen durch koreanische Heilmethoden zu danken. Kunststück. Als Krankenschwester arbeitete die katholische Frau Shin früher jahrelang in Stuttgart, wurde, wie sie berichtet, gern als „fleißige Biene“ ausgezeichnet und behält als Erinnerung auch ein heimelig schwäbelndes „Gell“ in ihrem Sprachrepertoire. Heute blickt die angehende

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Ambulante Garküche im Künstler- und Galerien-Viertel**

Pensionärin stolz auf ihre Tochter, die in Tübingen in Jura promovierte. So schlägt nun eine weitere Generation Kapitel in der bereits 125 Jahre währenden Geschichte der deutsch-koreanischen Beziehungen auf.

Für Frau Shin hat heute etwas weniger Zeit, weil noch eine Delegation der Uni Göttingen erwartet wird, die neben fachmedizinischen und medizinhistorischen Gesprächen und einem Kongress auch die bedeutende Erbschaft einer dankbaren Koreanerin an ihr Lehrinstitut in Empfang nehmen darf. Und so sputen wir uns erst einmal per Fahrstuhl hinauf in die 33. Etage jenes Jongno Tower im Zentrum Seouls, dessen großes Feng Shui-Loch im Gebäude einst Glück bringenden Drachen den Flug durch Seouls neues Finanzamt erleichtern helfen sollte. Doch längst ist die Steuerbehörde ausgezogen, Samsung besitzt nun den Komplex an Seouls legendärer Glockenstraße, der Jongno. 33, so lerne ich, bringt natürlich auch Glück, und so ist das Top Cloud Café & Grill Restaurant in der obersten Etage zum äußerst beliebten Treff im Stadtzentrum avanciert. In diesem exklusiven Buffet-Restaurant

feiert heute Seouls neue Elite trotz globaler Finanzkrise höchst vergnügt ihre stark familienorientiert geprägten Feste. So wird gern zum wichtigsten, dem traditionellen Dol-Fest geladen, dem ersten Geburtstag des Kindes. Ein Fest mit medizinischem Hintergrund: Erinnerung an die hohe Kindersterblichkeit früherer Jahrhunderte...

Geboten wird koreanische Küche vom Feinsten, zu der immer Juk (Reisbrei) und Guk (Suppe), Jjim und Jorim (Fleisch und Fisch, stets auf niedriger Flamme gegart), Namul (Gemüse und Wildkräutergerichte), Jeotgal (eingelegte



**Blick auf den historischen Hauptzugang zum Gelände des GYEONBOKGUNG-Palastes**

Meeresfrüchte), Gul (Back- und Grillfleisch), Jeon (Pfannengerichte) und unvermeidlich Mandu (Maultaschen) gehören. Bibimbap, das koreanische Reisgericht schlechthin mit viel Gemüse und Peperonipaste, bietet auch Korean Air bereits ab Frankfurt im Menüangebot. Und natürlich dürfen bei einem traditionellen koreanischen Menü auch nicht Bulgogi (Grillfleisch), Naengmyeon (Buchweizennudeln) oder gar Kimchi, Chinakohl in allen Variationen fehlen. Stolz berichtet mir Frau Shin, dass sie pro Jahr 400 Knoblauchknollen (!!!) verbrauche, nicht zuletzt des vielen Eingelegten wegen. Da komme ein normaler deutscher Haushalt auf nicht einmal 10. In jedem Fall ist das Restaurant in den Wolken über Seoul aus einem weiteren Grund eine Top-Adresse: Denn nirgends



**vegetarische buddhistische Tempelküche im berühmten Restaurant SAN-CHON im Künstlerviertel Insa-dong**

sonst in der Stadt hat man einen so grandiosen Panoramablick wie von den voll verglasten Restauranttoiletten. Eine Zeitung, hinter der stets ein kluger Kopf steckt, soll sie gar zu den schönsten der Welt gekürt haben. Da stimmt nicht ganz, denn die Dachbäder des Peninsula Hotels in Hongkong konkurrieren da mühelos mit. Aber am zweit schönsten sind sie dann wohl schon...

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



buddhistischer Teestube daneben und Buddha-Statue

## Jogyesa: Beim Medizin-Buddha

Nur unweit der Glockengasse, deren Glocke einst zu Militärzeiten die nächtliche Nachtruhe und sogar Ausgangsverbote einläutete, beeindruckt heute wieder das zentrale buddhistische Heiligtum des Jogyesa-Stadttempels. Seine Great Hero Hall, Nationalschatz 127 aus dem Jahr 1910, dürfen auch auswärtige Besucher betreten; sie repräsentiert die 1700 Jahre alte Religion des Buddhismus im Land und den größten buddhistischen Orden in Korea: Jog-Yesa; Im Inneren sitzt seit der Einweihung vom 14.11.2006, dem 2550. Jahr der Buddha-Ära, die Buddha-Triade mit dem Shakjamuni Buddha im Zentrum, dem Amitabha Buddha zur Rechten und jenem Bhaisaiya Buddha zur Linken, der auch Medizin-Buddha genannt wird. Nicht wenige Seoul-Besucher nutzen die Chance zur Tempelführung, zu Aufhalten und Teezeremonien, Meditationen und Einführungen in die buddhistische Lehre. Weitere Klöster außerhalb bieten gar mehrtägige Stippvisiten und wochenlange Exerzitien an. Das Zauberwort heißt „Temple stay“, und wird derzeit besonders gern und häufig von Besuchern nachgefragt, um sich mit Riten und Tagesabläufen des Mönchslebens vertraut machen dürfen. Buddhismus in Seoul ist

indes vor allem Volksreligion: Da geht der Alltag vor Erleuchtung und Nirwana. Vor allem Koreanerinnen wenden sich täglich etwa mit der Bitte um gute Abiturnoten ihrer Sprösslinge an die Erleuchteten.



Statue "Spring" (Frühling) von Claes Oldenburg und Coosje van Bruggen

## Im „Bergdörfchen“: Sanchon

Ganz abgeklärt geht es dann wenig schon zur Mittagszeit in eine weitere Institution des buddhistischen Lebens der Metropole: das Restaurant Sanchon in Seouls Künstlerviertel Insa-dong. Das ist

sinnvoll, denn würde man nach westlicher Art einen anspruchsvollen Sightseeing-Tag von 7 bis 19 Uhr durchziehen, würde das Haechi-Gebrüll zum abendlichen Dinner sicher ohrenbetäubend. Maria Shin ist da viel abgeklärter, lockt mit echter koreanischer Tempelküche, streng vegetarisch, und damit vollständig außerhalb der Kernkompetenz von Haechi. Gleich 20 unterschiedliche Gänge werden schon zum traditionellen, saisonal geprägten Lunch-Menü gereicht, abends wird es weit aus opulenter, dazu werden koreanische Kunst- und Tanzvorführungen geboten. San Chon, Bergdorf, taufte Besitzer Kim Yon Shik sein Restaurant, um an die koreanische Tradition der Kräuter und Gemüse aus Wald und Gebirge zu erinnern. 18 Jahre diente er selbst als Mönch im Hause, in dem in den oberen Etagen bis heute Mönche leben. Dem möglichen pe-

kuniären Niedergang des Klosters begegnete er mit der Eröffnung dieses vegetarischen Restaurants, dessen Ruf seit den 80er Jahren um die Welt geht. Nicht zuletzt universitäre Publikationen zum koreanischen Tempelessen, vor allem aber auch seine Kochbücher zum Thema machten Kim Yon Shik bekannt. Reibereien um die richtige Auslegung des Buddhismus in der Küche, unter anderem die Schwierigkeit, Essensreste

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

nach buddhistischem Gebot niemals verkommen zu lassen, führten zeitweilig zum Ausschluss des Mönchs aus der Gemeinschaft. Solo und praktizierender Buddhist ist er dennoch geblieben, führt heute gleich drei Bergdorf-Restaurants in und um Seoul, und darf sich etwa mit Gerichten wie Rettich-Pilzen und Pfeffer in dünn gewickelten Vermicelli-Pfannkuchen der ungeteilten Aufmerksamkeit seiner Gäste sicher sein. Einmalig sind die „den Körper wärmenden und der Seele schmeichelnden“ gekochten Wurzeln der Glockenblume mit Farnblättern, das Ensemble der sieben Wildkräuter aus dem Gebirge, frittierter Kelp oder glasierte Winzkartoffeln mit Sojasauce und Sirup.

Dazu wird Getreide- und Fruchtwein, vor allem aber Tee gereicht, im Zweifel und bei heranrückender Grippe und Erkältung auch der intensive Zweiharmonien-Tee, Pflaumen-, Pinien- oder gar der legendäre O-mi-sa-Tee (Fünf-Geschmäcker-Tee), der, wie eine Apothekerin später auf dem Kräutermarkt Seouls erläutern wird, von vielen Koreanern auch zur Selbstdiagnose genutzt wird. Je nach Individualgeschmack soll er Indikator verschiedenster Leiden und Gebrechen sein. Wer mit Essstäbchen und Schneidersitz seine Schwierigkeiten hat, kann neuerdings im Vorraum auch an einem europäischen Esstisch platz nehmen.

Ansonsten hilft Maria Shin: „Linker oder Rechter“, fragt sie mich nach dem eingeschlafenen Fuß. Um dann durch kurzes Massieren des linken bzw. rechten kleinen Patientenfingers für die erfolgreiche Spontangenesung.

Natürlich muss man anschließend den Verdauungsspaziergang in einem der Königspaläste genießen, vor allem im UNESCO-Welterbe Changdeokkung, dem „Palast der illustren Tapferkeit“:

merwährenden Lebens. Im Nachbarpalastbezirk Changyeongung (National-schatz 226) findet sich in den nordwestlichen Parkanlagen gar eine Stele mit Taeshil, einem Steingefäß, das die Plazenta des königlichen Prinzen und späteren Königs Seongjong aufbewahrt und 1930 hierher verbracht wurde.

Die andere Seite des Lebenszyklus verkörpert Jongmyo, ebenso UNESCO-Welterbe und Grab-lege der Könige Koreas. Nur hier kann man das Innere eines königlichen Schreins bewundern, eine rekonstruierte Seelen- oder Geisterkammer (Sinsil) der Könige und Königinnen der Joseon-Dynastie sehen, Seelen- bzw. Geister-Tablets (Sinju) im Hintergrund bestaunen sowie das komplette Geschirr eines veritablen Seelen- oder Geister-Tisches bewundern, auf dem 16 unterschiedliche original Utensilien (Jegi) für Zeremonien und Rituale in der Halle des immerwährenden Friedens gezeigt werden.

Man muss die Bibliothek von Jongmyo sehen, in dem einst Papier aus Maulbeer und Drucke, älter als die Gutenberg-Bibel gelagert wurden.

Und man muss weiter zum neuen koreanischen Nationalmuseum von 2005, dem fünfgrößten der Welt, in dem mit dem Jikju jenes Meisterwerk koreanischer Buchdruckerkunst lagert, das auch in Deutschland für Furore sorgte.



Gewürz- und Kräutermarkt

110 ha Kultur pur, mit Thronhalle, geheimen Gärten, 13 Palastgebäuden, 28 Pavillons und dem letzten Refugium der Königsdynastie Koreas, dem Nakseonjae-Palast von 1847: Hier lebten noch bis 1989 Kronprinzessin Yi Bang-Ja und Prinzessin Deokhye den ebenso strengen wie Gesundheit und Wohlergehen verheißenden Traditionen des Landes folgten. Bis zu 700 Jahre alte Wacholderbäume stehen ringsum, Zeugen im-

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Königlicher Palast CHANGDEOKGUNG**

## Abends durch Metropolis

Am frühen Abend lockt Seouls historisches Stadtquartier Insa-dong mit Antiquitäten- und Kunstläden und Märkten, locken Ginseng-Wurzeln (Insam-Wurzeln) im Glas ebenso auf dem nächstens geöffneten Namdaemun-Markt, wo unzählige Garküchen asiatische Spezialitäten anbieten und die legendären „Dollar-Omas“ ihre bündelweise US-Devisen anbieten. Noch opulenter ist das überbordende kulinarische Angebot auf dem Zentralmarkt von Seoul, stets in phantastisch arrangierter Form präsentiert. Es locken die Shopping Malls und Kaufhäuser, nicht zuletzt des Lotte-Imperiums, für dessen Namensgebung einst keine Geringere als Goethes „Lotte aus Weimar“ Patin stand. Endlich macht die koreanische Sauna wieder fit für den nächsten Tag, für Tanzvorführungen, traditionelle koreanische Küche und Esskultur. „Mit und ohne Essstäbchen-Abitur“, wie Frau Shin vergnügt zum Abschied meint.

## Seoul auf einen Blick:

### Information:

Korea Tourism Organization (KTO),  
Baseler Str. 35 -37  
60329 Frankfurt am Main

Tel. (069) 23 32 26

Fax (069) 25 35 19,

Email [kntoff@euko.de](mailto:kntoff@euko.de),

Internet: [www.korea.net](http://www.korea.net),

[www.tour2korea.com](http://www.tour2korea.com)

Fotos: Jürgen Sorges



**Dekoration abgehangenes Gelände des Südtores der alten Stadtbefestigung am Namdaemun-Markt, Anfang 2008 durch Brandstiftung zerstört**



**Blumenhändlerin auf dem Namdaemun-Markt**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## KURZ NOTIERT

### Boris Häbel ist neuer Restaurantleiter im Gourmet Restaurant Lorenz Adlon

Seit dem 1. Januar 2009 sorgt Boris Häbel als neuer Restaurantleiter für erstklassigen und aufmerksamen Service im Restaurant Lorenz Adlon. Er folgt Gerhard Retter, der das Hotel Adlon zum Jahresende verlassen hat, um sich gemeinsam mit seiner Frau bei Hamburg mit einem Restaurant selbstständig zu machen.



Boris Häbel, Restaurantleiter

Die Karriere des 38-jährigen Südschwarzwälders begann mit seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann im renommierten Hotel Barreiss. Anschließend arbeitete er als Chef de rang im 1-Sterne Restaurant Humperdinck in Frankfurt am Main und im 3-Sterne Restaurant Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach in Bergisch-Gladbach. Von 1999 bis 2001 war Boris Häbel im Tigerpalast in Frankfurt am

Main tätig, wo er zuletzt Stellvertreter der Restaurantleiter war. Darauf folgten drei Jahre als Restaurantleiter im Sternerestaurant Brick, ebenfalls in Frankfurt. 2005 zog es den charmanten Maitre nach Dubai in das berühmte Hotel Burj al Arab, wo er als Assistant Outlet Manager zuerst im Restaurant Al Mahara und danach im Restaurant Al Muntaha den Service verantwortlich leitete. Bevor er dem Ruf nach Berlin in das Lorenz Adlon folgte, war er als Gastronomischer Leiter in der trendigen King-Kamehameha Suite in Frankfurt tätig, deren Gourmetrestaurant ebenfalls kürzlich mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde.



Der Serviceprofi ist nicht nur für sein fundiertes Fachwissen bekannt, son-

dern er ist aufgrund seines Charismas ein beliebter Gastgeber, der seine Gäste



Norman Schmidt

mit hervorragendem Service umorgt. Privat ist Häbel ein passionierter Hobbykoch und begeisterter Volleyballspieler. Er spricht fließend englisch und französisch.

Unterstützt wird Boris Häbel durch seinen Stellvertreter Norman Schmidt, der bereits seit 2004 im Lorenz Adlon tätig ist und auch als Sommelier die Gäste bei der Weinauswahl berät.

Das zum wiederholten Male mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant zelebriert eine klassisch-französische

Küche unter der langjährigen Regie von Küchenchef Thomas Neeser.

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## Starfotografin Annie Leibovitz in Berlin! Hotel Adlon bietet kunstvolles Arrangement an

Die US-amerikanische Künstlerin Annie Leibovitz, eine der einflussreichsten Fotografinnen unserer Zeit, präsentiert vom 21. Februar bis 24. Mai 2009 in der C/O Berlin - International Forum for Visual Dialogues - ihre Werkschau unter dem Titel "A Photographer's Life. 1990-2005". Anlässlich der außergewöhnlichen Retrospektive bietet das Hotel Adlon Kempinski Berlin ein exklusives Kunst-Arrangement an bestimmten Wochenenden an.

Dieses beinhaltet zwei Übernachtungen im luxuriösen Doppelzimmer mit einem opulenten Feinschmecker-Frühstücksbuffet. Die Gäste erwartet bei Ankunft auf ihrem Zimmer neben frischem Obst und Wasser auch ein Ausstellungskatalog der Künstlerin als Willkommensgruß. Ebenso erhalten die Kunstinteressierten einen kulinarischen Gutschein im Wert von 50 Euro pro Person, den die Gäste im Restaurant Quarré mit Blick auf das Brandenburger Tor, in dem mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Gourmet Restaurant Lorenz Adlon oder in der einladenden Lobby Bar einlösen können.

Der Samstagmorgen beginnt mit einem exquisiten Frühstückbuffet, im Anschluss können die Gäste Berlin er-

kunden oder einen Einkaufsbummel entlang der Friedrichstraße machen, bevor sie sich im Adlon Pool und Fitnessbereich verwöhnen lassen oder den kulinarischen Gutschein einlösen können.

Nach dem Genuss des delizösen

Bill Clinton, George W. Bush und der hochschwangeren Demi Moore betrachten.

Das Wochenend-Arrangement einschließlich der genannten Inhalte kostet für zwei Personen/zwei Nächte in einem eleganten Deluxe Doppelzimmer 990 Euro, für eine Person 840 Euro. Es ist gültig vom 27. Februar bis 01. März, 20. bis 22. März, 10. bis 12. April und 08. bis 10. Mai 2009. Verlängerungsnächte und Suitenkategorien sind gegen Aufpreis buchbar.



Gourmet-Frühstücks am Sonntagmorgen erhalten die Kunstinteressierten vor der offiziellen Eröffnung eine exklusive Führung durch die Ausstellung "A Photographer's Life. 1990-2005". Familienalbum, Werkschau und persönliches Tagebuch - neben Bildern von Reisen mit ihrer Familie und rund 200 Landschaftsaufnahmen, können die Besucher zahlreiche prominente Portraits von

**Reservierungen unter:  
Tel. +49 30 2261 1111  
oder per E-Mail an:  
reservation.adlon@kempinski.com**

**Öffnungszeiten:  
Di. bis Sa. 19:00 -22:30 Uhr**

**Tischreservierungen:  
Tel. 030 - 2261 1960**

**Internet:  
www.hotel-adlon.de**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## Zwei-Sterne-Koch Boris Benecke der neue Küchenchef im Wald & Schosshotel Friedrichsruhe - Maître Dominique Metzger betreut als Restaurant-Direktor künftig die Gäste

Das renommierte Wald & Schosshotel Friedrichsruhe in Zweiflingen (Hohenlohekreis) will die von Lothar Eiermann erarbeitete Sonderstellung nicht nur halten, sondern als kulinarische Top-Adresse in Deutschland weiter ausbauen. Vom 15. April dieses Jahres an wird Boris Benecke (32) als leitender Küchenchef für das Wohl der Feinschmecker in Friedrichsruhe verantwortlich sein. Der 32 Jahre alte Chef de Cuisine folgt auf Lothar Eiermann, der zum Jahresende hoch gelobt in den Ruhestand gegangen ist. Bereits vom 15. Februar an wird Maître Dominique Metzger (46) als Direktor der Gastronomie im Sterne-Restaurant des Wald & Schosshotels Friedrichsruhe für das Wohlsein der Gäste zuständig sein.

„Mit der Verpflichtung von Boris Benecke und Dominique Metzger wollen wir das Gourmet-Restaurant im Wald & Schosshotel Friedrichsruhe zu einem kulinarischen Anziehungspunkt für Feinschmecker aus ganz Deutschland und darüber hinaus machen“, sagt Heinz Schiebenees, Geschäftsführer der zur Würth-Gruppe gehörenden Panorama Hotel & Service GmbH. Erst am 22. November 2008 war in Friedrichsruhe ein 4400 qm großer SPA-Bereich der Spitzenklasse eröffnet worden.



Boris Benecke 2 Sterne Koch im Wald & Schosshotel Friedrichsruhe

Boris Benecke ist seit Sommer 2002 Küchenchef des Gourmet-Restaurants „La Bellezza“ im Hotel Paradies in Ftan in Graubünden (Schweiz). Der Guide Michelin hat den gebürtigen Flensburger mit zwei Sternen ausgezeichnet, im Gault Millau wird Benecke mit 18 Punkten bewertet. Seine Philosophie („Liebe geht durch den Magen“) setzt der vom Großen Restaurant & Hotel Guide zum „Aufsteiger des Jahres 2008“ in der Schweiz erkorene Spitzenkoch täglich in köstlichen Liebeserklärungen an den Gaumen um.

Benecke bietet eine innovative Küche, die auf dem französischen Stil basiert und durch seine eigenen, aromareichen und raffinierten Kompositionen beeinflusst wird. Seinen Gästen will der junge Deutsche eine verständliche Küche mit Fokus auf die Naturbelassenheit der Produkte bieten. Benecke bietet eine innovative Küche, die auf dem französischen Stil basiert und durch seine eigenen, aromareichen und raffinierten Kompositionen beeinflusst wird.

Bereits in seiner Lehrzeit hat Benecke beharrlich den Weg nach oben angestrebt: Seine Abschlussprüfung im Interner Hotel Glücksburg bestand er als Bester in Schleswig-Holstein. Es folgten weitere Lehrjahre im Restaurant Marinas (1 Stern) sowie bei den Drei-Sterne-Köchen Heinz Winkler (Aschau), Harald Wohlfahrt (Baiersbronn-Tonbach) und Dieter Müller (Bergisch-Gladbach). Benecke reist gerne in ferne Länder; dort schöpft er Kraft und Fantasie, die er in seine Arbeit als passionierter und souveräner Küchenchef einfließen lässt.

Der Elsässer Dominique Metzger (46)

spielt seit vielen Jahren in der Champions League des gepflegten Service. Nach Wanderjahren in Frankreich und Deutschland betreute er seit September 2000 als Maître die Gäste im Münchner Sternrestaurant „Tantris“. Der vom



Dominique Metzger, Restaurantchef

Varta-Führer als „Gastgeber des Jahres 1994/95“ und vom Gault Millau als „Oberkellner des Jahres 2002“ ausgezeichnete Dominique Metzger sieht sich als Botschafter der Grande Cuisine. „Ziel ist es, dem Gast einen unvergesslichen Aufenthalt in stilvollem Ambiente zu bereiten“, sagt Dominique Metzger. „Dabei ist herausragender Service selbstverständlich. Das alles Entscheidende ist der Wohlfühleffekt des Gastes.“

Weitere Informationen unter:  
**Wald & Schosshotel Friedrichsruhe**  
[www.schosshotel-friedrichsruhe.de](http://www.schosshotel-friedrichsruhe.de)  
74639 Zweiflingen – OT Friedrichsruhe  
Kärcherstr., Tel: 07941 60 87 0

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## Rafael Sánchez ist Mallorcas jüngster Sternekoch: Zwölfter Michelin Stern für das Restaurant Plat d'Or im ArabellaSheraton Golf Hotel Son Vida

Ideen haben und diese verwirklichen, erneuern und verändern, vom Üblichen abweichen – das beschreibt die Küche von Rafael Sánchez (34). Bereits zum zwölften Mal in Folge hat das Gourmet-Restaurant Plat d'Or im ArabellaSheraton Golf Hotel Son Vida auf Mallorca seinen Stern im Guide Michelin behauptet. Rafael Sánchez, seit 1996 Mitglied des Küchenteams und Küchenchef seit 2002, begeistert seine Gäste stets mit außergewöhnlichen kulinarischen Kreationen, gewürzt mit einer Prise Extrava-



Rafael Sánchez, Sternekoch

Wo gibt es schon Haute Cuisine mit Blick auf einen traditionsreichen Golfplatz? Das ArabellaSheraton Golf Hotel Son Vida ist eines der schönsten Beispiele für das romantische Mallorca – hier sind Gourmetküche, Golf und Wohlbefinden vereint. Mit sandfarbenen Wänden, Dächern in Terrakotta und Holzbalkendecken spiegelt es in Mittelmeer typischer Bauweise auf unnach-



Hotelsicht von Son Vida Course

ahmliche Art Einzelheiten der spanischen Architektur und Tradition wider. Inmitten eines großen mediterranen Gartens mit Palmen, Johannisbrot- und Olivenbäumen, ist das direkt am ältesten Golfplatz der Insel gelegene Hotel ein Domizil voller Ruhe, Harmonie und Eleganz für den aktiven Urlauber und Familien.

Auch im kommenden Jahr wird Mallorca mit fünf vom Guide Michelin ausgezeichneten Restaurants am Haute-Cuisine-Himmel glänzen. Das Restaurant Plat d'Or ist dabei nicht nur bei Hotelgästen mit hohem kulinarischen Anspruch beliebt: Mit exklusiver Mittelmeerküche und dezent verfeinerten, landestypischen Spezialitäten hat sich Rafael Sánchez auf Mallorca und über die spanischen Landesgrenzen hinweg längst einen Namen gemacht. Grundsatz von Sánchez und seinen Mitarbeitern ist es, qualitativ hochwertigste Produkte in den verschiedensten For-

men und Zubereitungsarten zu präsentieren. „Wir kochen saisonabhängig mit großem Respekt vor der Umwelt. Dabei steht die Verwendung von lokalen und regionalen Produkten ganz klar im Vordergrund,“ betont Rafael Sánchez. „Gäste, die Lust haben, sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise zu begeben und die Geheimnisse der Gerichte zu erforschen, sind bei uns richtig.“

Korrespondierend zu den ausgesuchten Gängen der Menükarte empfiehlt der Sommelier seinen Gästen stets die besten Weine, die in ihren Aromenspektren mit den Speisen harmonieren. Um jederzeit die besten Jahrgänge anbieten zu können, unterliegt die Weinkarte einem ständigen Wandel und wird an die kulinarischen Kreationen angepasst.

Besondere Spezialitäten sind:

- Mallorquinischer Kartoffelsalat mit Sobrasada und gebratenen Pilzen an Olivenvinaigrette
- Wolfsbarsch mit Tintenfischkrokette und Gemüse-Won-Ton, Bohnentörtchen mit sonnengetrockneten Tomaten und Birnen-Wein-Jus
- Kakao-Millefeuille mit Gianduja-Schokoladen-Mousse und Kastanien-sauce

*Das Restaurant Plat d'Or ist täglich ab 19.30 Uhr geöffnet. Reservierungen unter: +34-971-787 100.*

*Foto: ArabellaSheraton Golf Hotel Son Vida*

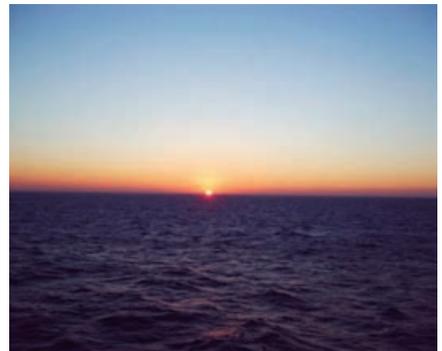
# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## SeaDream Yacht Club nimmt an „Kreuzfahrtwoche 2009“ teil

Steigerung der Aufmerksamkeit für die Kreuzfahrt – das ist wieder das Ziel der zweiten deutschlandweiten Kampagne „Kreuzfahrtwoche 2009“ vom 27. Februar bis 07. März 2009. Das diesjährige Motto lautet „Ein Urlaub, tausend Möglichkeiten“. Mit weiteren 25 Kreuzfahrtveranstaltern und 12-Vertriebs-Organisationen beteiligt sich der SeaDream Yacht Club erneut an dieser Aktionswoche. Der Endverbraucher kann sich über das breite Angebot an

Kreuzfahrten informieren und über spezielle Aktionspreise, ausschließlich buchbar während der Kreuzfahrtwoche, freuen. Ein großes Gewinnspiel mit Preisen im Gesamtwert von über 200.000 Euro unterstützt auch dieses Jahr wieder die Woche.

Die beiden Zwillingsyachten SeaDream I und SeaDream II gelten nach der Veröffentlichung des Berlitz Kreuzfahrtführers 2009 erneut zu den Top-



Kreuzfahrtschiffen dieser Welt. Zum achten Mal in Folge wurden die SeaDream Yachten mit fünf Sternen ausgezeichnet und in der höchsten Kategorie „Exklusiv“ eingestuft. Außer den beiden luxuriösen Yachten wurde diese Ehre von den insgesamt 20 Bewerbern nur noch der deutschen MS Europa zuteil.

Im „Kreuzfahrt Guide 2008“ wurden die Yachten mit dem alle zwei Jahre verliehenen „Kreuzfahrt Guide Award“ als beste Schiffe in der Kategorie „Service“ ausgezeichnet. Die offizielle Begründung zum Sieg der SeaDream II als Schiff des Jahres 2008 in der Kategorie „Service“ lautet: „Die SeaDream II offeriert den allzeit perfekten Service, der jedem Gast alle Wünsche förmlich von den Augen abliest.(...)“. Auch der aktuelle „Kreuzfahrt Guide 2009“ zählt die beiden Yachten wieder zu den führenden Schiffen in der Kategorie „kleine Kreuzfahrtschiffe“. (vgl. [www.gour-med.de](http://www.gour-med.de) Ausgabe 11/12 2008)



SeaDream Yacht

Weitere Informationen zu den Schiffen:  
[www.seadream.com](http://www.seadream.com)  
Sabine Thomas,  
Telefon: +49 (0)40 60559458,  
Fax: +49 (0)40 60559459  
Email: [stthomas@seadream.com](mailto:stthomas@seadream.com).

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## Best of Whisky, Cognac, Rum & Tequilla Genussverkostung im Mövenpick Hotel Hamburg

Haben Sie schon mal eine Flasche im Wert von 450 Euro in den Händen gehalten und durften probieren? Dann wird es höchste Zeit! Adam Dittrich hat eine Otard 1975 Vintage Grande Champagne im Gepäck, den Jahrhundertjahrgang eines Very Superior Old Pale (V.S.O.P) Cognacs.



Mövenpick Hotel Hamburg

Der Mann mit der wertvollen Ware gehört zu Hamburgs profiliertesten Experten fassgereifter Spezialitäten. Zu unserer hochprozentigen Genussaktion möchte er Ihnen vier Klassiker einschenken: Whisky, Cognac, Rum und Tequilla. Schmecken Sie die Entwick-

lung im Fass, den Einfluss von Holz auf den Reifeprozess! Der paarweise Vergleich soll aufräumen mit dem beliebten Vorurteil älter gleich besser. Ist ein 12 Jahre alter Single Malt Scotch hochwertiger als ein 21 Jahre alter? Finden Sie es heraus! Und vergessen Sie vieles, was Sie über Rum und Tequilla zu wissen glaubten. Aus den Partygetränken der Vergangenheit sind dank besonderer Rohstoffe und viel Erfahrung Premiumprodukte geworden.

Die perfekte Umgebung dafür bietet die Cave-Bar im Moevenpick Hotel Hamburg. Das stylische Ambiente in dem alten Wasserturm ist eine Attraktion für sich. Im vorigen Jahr wurde das 1910 errichtete Industriedenkmal neueröffnet. Küchenchef Christian Burmester sorgt für passende Stärkung zum Hochprozentigen. FASSzierend!

Die Leitung der Verkostung hat Adam Dittrich Spirituosen-Experte

**Termine: Do 26.3.09**  
**CAVE Bar**  
**im Mövenpick Hotel**  
**Hamburg,**  
**Sternschanze 6 · 20357**  
**Hamburg**  
**Beginn: 20 Uhr**



**Anzahl: max. 30 Personen**  
**Preis: 45 Euro**  
**(inkl. Snacks & Fingerfood)**

*Kontakt unter:*

**Mövenpick Hotel Hamburg**  
Sternschanze 6  
20357 Hamburg

Phone +49 40 334411 3303  
Fax + 49 40 334411 3309  
Mobile + 49 151 113 48 763  
oder

**Erlebniskochen & Weinschmecken**  
Achtern Hoagen 2  
21224 Rosengarten / Ehestorf

Telefon 040 - 70 292 64-20  
Telefax 040 - 70 292 64-29

<http://www.erlebniskochen.de>

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## Mit Starkoch Dieter Müller auf der River Cloud



Mit ihrem weit verzweigten Netz an Wasserstraßen sind die Beneluxländer ideal für Eroberungstreifzüge per Schiff. Zudem ist die Region ein noch für viele unentdecktes Schlemmerreich. Im Mittelpunkt einer Themenreise auf der River Cloud vom 23. bis 30. Mai 2009 steht deshalb Genuss in vielen Formen.

Besonderer Höhepunkt: Bei dieser kulinarischen Themenreise kommt mit Dieter Müller auch einer der renommiertesten und bekanntesten Sterneköche Deutschlands mit an Bord. Der heute 60-jährige Müller, der aus dem Landkreis Freiburg-Hochschwarzwald stammt, ist schon seit frühester Jugend ein Ausnahmeköcher seines Fachs: Schon als Wehrdienstleistender wurde er nach sechs Monaten Dienst für die „beste Bundeswehrküche“ ausgezeichnet. Nach kulinarischen Stationen in

aller Welt führte er von 1992 bis 2008 als Küchenchef und Patron das „Gourmet-Restaurant Dieter Müller“ im Schloss Lerbach in Bergisch-Gladbach. Müller, der bereits 1974 einen Michelin-Stern bekommen hat und seit 1987 permanent mit drei Sternen ausgezeichnet wurde, ist seit 2003 Inhaber der höchsten gastronomischen Auszeichnung der USA, des „Five Star Diamond



Award“. Im Februar 2008 gab er die Leitung der Küche in Bergisch Gladbach ab - bei einem Showkochen lässt er auf der River Cloud hinter die Kulissen seiner Sterne-Welt blicken.

Los geht die Reise in den Niederlanden mit einer Reihe kulinarischer Verwöhn-Termine und einem abwechslungsreichen Kulturprogramm (Stationen in Amsterdam, Schiedam/Den Haag und Willemstad). In Belgien stehen Gent, Brügge, Antwerpen und Brüssel auf dem Reiseplan. Besonders zur Geltung kommen bei der Reise auch landestypische Spezialitäten, wie etwa Schokolade und Bier. Denn in Belgien wurde der Überlieferung zufolge die Praline erfunden, Bier bereichert den Alltag in ungeahntem Varianten-Reichtum. Für Musikbegeisterte gibt es in Antwerpen zudem Live-Jazz – Genuss mit allen Sinnen!

Buchbar ist die achttägige Flusskreuzfahrt ab 1.995 Euro (ab/bis Hafen pro Person in einer Zweibett-Außenkabine; Vollpension und ausgesuchte Tischweine sind im Preis inkludiert, ebenso die Landausflüge und Themen-specials).

**Informationen und Buchung im Reisebüro und bei Sea Cloud Cruises, Ballindamm 17, 20095 Hamburg, Tel. 040/30959225, Fax 040/30959222 bzw. unter [www.seacloud.com](http://www.seacloud.com)**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## Mit Starkoch Joachim Gradwohl auf Mittelmeerkreuzfahrt

Kulinarische Sternstunden erwarten die Gäste der Sea Cloud II auf einer Mittelmeerkreuzfahrt von Civitavecchia nach Palma de Mallorca im Mai 2009: Starkoch Joachim Gradwohl wird an Bord als Höhepunkt ein erlesenes Gala-Menü kreieren.



Seit über fünf Jahren begeistert der aus Ebenfurth in Niederösterreich stammende Joachim Gradwohl die Gäste des Wiener Restaurants „Meinl am Graben“ mit Gaumenfreuden der Spitzenklasse. Der neununddreißigjährige

Küchenchef besitzt begehrte Auszeichnungen wie die drei Hauben von Gault Millau, er erhielt die Höchstbewertung von fünf Sternen im „A la carte 2005“ und auch den Titel „bestes Restaurant 2005“ im Falstaff Magazin. Gradwohl praktizierte sein Handwerk an Topadressen wie Eckart Witzigmanns „Aubergine“ in München, dem „Steiereck“ in Wien und dem „Grand Hotel du Cap Ferrat“ an der Côte d’Azur.

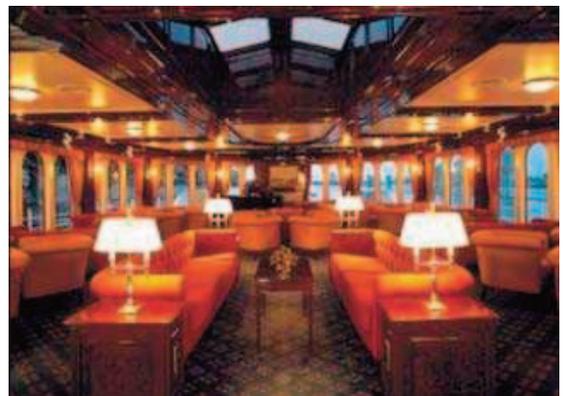
Seinen Kochstil prägen Elemente der mediterranen Küche und nach Saisonalität gewählte, hochwertige Grundprodukte, deren Charakter Gradwohl in fast puristischen Kreationen wirken lässt.

Auf dem Fünf-Sterne-Großsegler Sea Cloud II wird Joachim Gradwohl mit einem ausgewählten Gala-Menü sein Debüt als Gastkoch geben – vor der marinerischen Kulisse von Mittelmeerinseln im Frühling.

Die Reise führt von Civitavecchia/Italien über Elba, Korsika, Monaco, St.-Cyr-sur-Mer/Frankreich und Menorca nach Mallorca (8.-15. Mai 2009).

Buchbar ist die achttägige Mittel-

meerkreuzfahrt ab 2.845 Euro (ab/bis Hafen pro Person in einer Zweibett-Außenkabine; Vollpension und ausgesuchte Tischweine sind im Preis inkludiert).



Wer rechtzeitig seine Reisepläne macht, kann von einem Frühbucherrabatt in Höhe von fünf Prozent profitieren. Der Rabatt gilt bei Buchung bis 30. November 2008.

**Informationen und Buchung im Reisebüro und bei Sea Cloud Cruises, Ballindamm 17, 20095 Hamburg, Tel. 040/30959225, Fax 040/30959222 bzw. unter [www.seacloud.com](http://www.seacloud.com)**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## Christian Jürgens ist "Koch des Jahres 2009"

Christian Jürgens, Küchenchef des Gourmetrestaurants Überfahrt im Seehotel Überfahrt, wurde zum "Koch des Jahres 2009" gewählt!

Das der Althoff Hotel Collection angehörende Seehotel Überfahrt am Tegernsee freut sich in diesen Tagen über eine ganz besondere Neuigkeit.



Christian Jürgens

Gerade einmal vier Monate ist es her, dass Christian Jürgens im Seehotel Überfahrt "anheuerte" und mit seinem außergewöhnlichen Können und seiner "Liebe zum Detail" den Gästen des Gourmetrestaurants Überfahrt exzellente Gaumenfreuden bereitet.

"Es macht uns sehr stolz, dass Christian Jürgens das Gourmetrestaurant Überfahrt und die Althoff Hotel Collection nach einer so kurzen Zeit mit diesen Auszeichnungen schmückt und uns mit einem so viel versprechenden Start erfreut," so Thomas H. Althoff.

Mit Christian Jürgens wird im Gourmetrestaurant Überfahrt die Philosophie, der herausragenden und mit einem Höchstmaß an kulinarischer Qualität versehenen Gastronomie erfolgreich fortgeführt.

"Ich freue mich sehr über den großen Zuspruch den das Gourmetrestaurant Überfahrt bei den Gästen, aber auch in den renommierten Gourmetführern erfährt.

Die Auszeichnung zum Koch des Jahres 2009 ist etwas ganz Besonderes und Einzigartiges, ich fühle mich dadurch geehrt, aber auch angespornt meinen bisherigen Weg fortzusetzen", so Spitzenkoch Christian Jürgens.

Seit Oktober 2008 kann man die außergewöhnlichen Kochkünste von Christian Jürgens auch mittags genießen. Ein perfekter Anlass, das Stadtleben hinter sich zu lassen und sich Zeit für einen Ausflug in das Seehotel Überfahrt am wunderschönen Tegernsee zu nehmen.

Mit seinen 30 Plätzen bietet das Gourmetrestaurant den perfekten Raum, um sich zu zweit oder auch in



einer kleinen Gruppe mit exquisiten Menüs von Christian Jürgens verwöhnen zu lassen.

Die Öffnungszeiten:  
Mittwoch bis einschl. Sonntag  
ab 12:00 Uhr und ab 19:00 Uhr

Info und Buchungen:

Gourmetrestaurant Überfahrt  
Überfahrtstraße 10  
83700 Rottach-Egern  
+49 (0)8022 / 669 - 0  
info@gourmetrestaurant-  
ueberfahrt.com

HEUTE:

Ein einzigartiges Restaurant in Salzburg und seine internationalen Starköche, die Super-Enzyklopädie für die kulinarisch Interessierten. Ausserdem: endlich mal was über die Molekularküche und das jüngste frechste Buch des alten Siebeck.



# Horst-Dieter Ebert Buch – Tipps

## Kunststück in Flügelform Kulinarische Überflieger

"Kulinarische Überflieger. Das Hangar-7-Kochbuch 2008"  
Collection Rolf Heyne, München  
256 Seiten, 49,90 Euro  
ISBN 978-3-89910-406-6

Unter allen einzigartigen Restaurants dieser Welt ist dieses ein Sonderfall: Das "Ikarus" im "Hangar-7" auf dem Salzburger Flughafen ist das einzige internationale Gastspiel-Restaurant der Welt, hier kocht jeden Monat ein anderer Koch, nicht irgendeiner, sondern stets ein prominenter Spitzenkoch von irgendwo auf der Welt.

Hangar-7 wurde erbaut von "Red Bull"-Milliardär Dietrich Mateschitz als ein transparentes Architektur-Kunststück in Flügelform; unten stellt der Flugzeug-Liebhaber seine fliegenden Oldtimer aus und einige Formel-1-Rennwagen, oben präsentiert er die kulinarische Formel-1. Als Patron und Gastgeber fungiert Eckart Witzigmann, als Partner und Double aller Starköche, wenn die nach ein paar Tagen wieder weg sind, wirkt der Südtiroler "Ikarus"-Chef Roland Trettl, ein treuer Adept des Jahrhundert-Kochs.

Zwölf Köche aus aller Welt haben hier im letzten Jahr gekocht, über alle wurde eine TV-Sendung produziert, und nun wurden sie mit ihren Rezepten in einem prachtvollen Bildband vereinigt: eine spannendere Leistungsschau der globalen Kochkunst ist kaum denkbar! Und wer mehr über sie erfahren will, der findet als Anhang alle zwölf Fernseh-Portraits auf DVD.

## Sogar für Nicht-Profis Der grosse Larousse

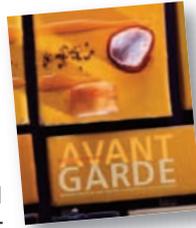
"Der große Larousse"  
Christian Verlag, München  
1024 Seiten, Euro 99,00  
ISBN 978-3-88472-900-7

Es gibt auch andere Bücher, die (fast) 100 Euro kosten. Doch keines ist so inhaltsschwer wie dieses. Alle anderen kulinarischen Lexikographen, von Oetker und Mary Hahn bis zu dem achtbaren Cédric Dumont werden blass angesichts dieses berühmten Jahrhundertwerks. Vor 13 Jahren in Frankreich erschienen und dort von einem prominenten "Comité gastronomique" (Präsident: Starkoch Joel Robuchon) kontrolliert oder wenigstens repräsentiert, erscheint es nun erstmals auf deutsch: 4000 Einträge, darin 2500 Rezepte und 1700 Fotos.

Die deutsche Ausgabe hat Jürgen Dollase betreut, der die Gastronomiekritik hierzulande in die Höhen des Feuilletons geliftet hat, nur schwerer verständlich. Er gilt als der dunkel raunende Prophet der Molekularküche. Er hat denn auch das Kapitel zu diesem Thema beigesteuert, erstaunlicherweise ein für seine Verhältnisse durchaus lesbares. Auch sonst sind die Beiträge dieses gewaltigen Bandes nicht hyperfachlich, sondern so formuliert, dass auch der nicht professionelle Benutzer sie gut verstehen kann.

## Bunsenbrenner und Gaspatronen Avantgarde

Ralf Bos, Thomas Ruhl, "Avantgarde"  
Edition Fackelträger 2008, 176 Seiten,  
29,95 Euro, ISBN 978-3-7716-4386-7



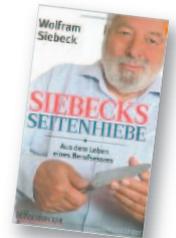
"30-gängige Menüs, die nur aus Schaum, Luft und Pulver bestanden und als Höhepunkt einen mit Orangen-duft gefüllten Luftballon", (der Rauch aus den Ohren des Gastes ist noch garnicht erwähnt) – so stellen wir uns die molekulare Küche ja schon immer vor. Doch dieses tatsächlich avantgardistische Buch nennt das nun bereits "die alten Kammellen" aus der "ersten Generation der Molekularküche" und feiert die zweite.

Autor und Fotograf haben den einen oder anderen großen "Molekulator" begleitet, befragt und bestaunt. Die meisten Meister der "sphärischen" und stickstofftechnischen Konstruktionen wollen indes von Begriffen wie "molekular" oder "Laborküche" nichts mehr wissen, Juan Amador spottet gar über "Zirkus-Molekularküche". Sie sprechen stattdessen lieber von "techno emotional" oder "New Daring Cooking" (verwegene, tollkühne Küche).

Das Instrumentarium indes bleibt ungefähr dasselbe, ob bei Ferran Adria oder Heston Blumenthal oder den begabten deutschen Adepten: Bunsenbrenner und Spritzen, Alginat und Gaspatronen, lotazoon und Xanthan – der Laie staunt, doch der Fachmann wundert sich nicht: Das ist die schöne neue Küchenwelt, und dieser Band präsentiert sie in sonderbarem Layout, doch mit interessanten Informationen und grandiosen Bildern.

## Je oller, desto doller Siebecks Seitenhiebe

Wolfram Siebeck, "Siebecks Seitenhiebe"  
Gräfe und Unzer, München, 128 Seiten, Euro 12,90  
ISBN 978-3-8338-1423-5



Er ist es und er bleibt es: Unser größter Connaisseur, größter Snob und größter Spötter, keiner schreibt so amüsant und keiner polarisiert immer wieder so wie er. 1958 hatte er mit einer kulinarischen Kolumne in "Twen" begonnen (Achtung: 50 Jahre Siebeck!), ab den 1960er Jahren war er dann meinungsbildend dabei. Heute ist er achtzig und kein bisschen leise.

Wer den Eindruck hat, er werde – je oller desto doller – immer noch bissiger, polemischer, radikaler, der hat Recht: Erstmals hat Siebeck nun Beispiele seiner monatlichen Kolumne aus "Der Feinschmecker" in Buchform vorgelegt, die ja von seiner großen Gemeinde längst in den Rang einer absoluten Muss- und Kult-Lektüre erhoben wurden. Hier kriegen alle ihr Fett:

Die TV-Köche, die uns den Appetit verderben wie die Sex-Sendungen uns impotent machen; die Gäste, die als arrogante Geizkragen den Kellnern die Lust an ihrem Job austreiben; die Politiker, die ahnungslos die Qualität von Lebensmitteln in den Grund regulieren – und so geht er durch das Servicegewerbe, mal piekst er zierlich mit dem Florett, mal haut er heftig mit dem Hammer. Er scheut sich nicht, auch mal trivial zu sein oder sich selbst zu zitieren, Hauptsache, der Leser amüsiert sich. Bravo!



## Spenden für Deutschland

»Auch Menschen in Ihrer Nähe brauchen Hilfe.  
Ich unterstütze den Bundesverband Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.  
Helfen Sie durch Ihre Spende. Danke.«

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



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

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



# MEDIZIN NEWS

## Großes Interesse der Mediziner am Thema „Diabetes mellitus, Arteriosklerose und Wein“

Parallel dem Wohlstand eines Landes steigt weltweit der Diabetes mellitus Typ II – der so genannte Alterszucker - explosionsartig. Diese und vergleichbare Stoffwechsellentgleisungen werden die nächsten Jahrzehnte in der medizinischen Praxis beherrschen. Die mittlerweile 8 Millionen deutschen Diabetiker haben im Vergleich zu Gesunden eine etwa 4-fach erhöhte Herzinfarkt- und 6-fach erhöhte Schlaganfallrate. Über 80% der Diabetiker sterben an diesen Gefäßkomplikationen.

Unter Leitung von Dr. Georg Kraus (Gefäßchirurg, Duisburg) widmete sich das 3. Gefäßforum des Malteser Gefäßzentrums Duisburg am 21.1.2009 in Form eines Symposiums diesem Thema.

Die Gefäßchirurgen Dr. Damian Schubert (zugleich Leiter des Malteser Gefäßzentrums) und Prof. Dr. Horst-Wilhelm Kniemeyer (Direktor der Gefäßchirurgischen Klinik St. Elisabeth, Essen) erläuterten Ursache und Therapiemöglichkeiten bei verschiedenen Gefäßkrankungen - insbesondere bei älteren Menschen. Schwerpunkt lag auf der krankhaft verengten Halsschlagader, was zu verminderter Hirndurchblutung – ja sogar zum Schlaganfall führen kann. Anhand von unterschiedlichen, internationalen Studien wurde deutlich, welcher Eingriff bei einer Verengung der Halsschlagader indiziert ist.

Die Ernährungswissenschaftlerin Dr. Claudia Stein-Hammer (Deutsche Weinakademie, Mainz) klärte über die Vorteile moderaten Weintrinkens und vorteilhafter Trinkmuster auf. Sie betonte, dass ein „Zuviel des Guten“ keine

weiteren Vorteile bringt, sondern lediglich höhere Risiken birgt. Dabei verwies sie auf die europäische Initiative des Weinsektors „Wine in Moderation“, deren Ziel es ist, verantwortungsvolles Trinkverhalten als soziale Norm zu fördern.



Dr. Georg Kreuter

Gute Nachrichten für Diabetiker überbrachte der Internist und Diabetologe Dr. Gerhard Kreuter. Denn nicht nur die Ergebnisse seiner eigenen Diabetes-Ahrwein-Studie, sondern auch zahlreiche internationale Untersuchungen zeigen unabhängig voneinander, dass moderater Weinkonsum den bei Diabetikern typischen schädlichen Gefäßkrankungen entgegenwirken kann. Gerade in der heutigen gesundheitspolitischen Situation kommt allen Lebensstilfaktoren mit präventivem Charakter eine steigende Bedeutung zu. Der tägliche moderate Weinkonsum scheint aus

wissenschaftlicher Sicht dazu gerechnet werden zu müssen.

Auf Grundlage der beeindruckenden Datenlage herrschte breite Zustimmung der 55 Ärzte dieser Fortbildungsveranstaltung darüber, dass keine medizinischen Gründe gegen den moderaten Weingenuss bei Diabetes sprechen. Wenn es denn bei dem einen Glas bleibe....

*Hinweis (DWA): Das Thema Wein und Gesundheit bedarf einer durch Sachkenntnis, Ausgewogenheit und Verantwortung geprägter 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.*



Deutsche Weinakademie  
Geschäftsführerin: Monika Reule  
Gutenbergplatz 3-5  
55116 Mainz  
Tel. 06131/282948  
www.deutscheweinakademie.de



# MEDIZIN NEWS

## Rheumatoide Arthritis: Studie: Erster Hinweis auf klinische Erfolge der Gentherapie

Wissenschaftler berichten über eine Studie, die erste klinische Hinweise liefert, dass eine Gentherapie die Symptome bei Patienten mit Rheumatoider Arthritis reduzieren kann. In der aktuellen Februar-Ausgabe der Fachzeitschrift *Human Gene Therapy* stellen die Autoren der Studie, die unter der Leitung von Prof. Dr. Peter Wehling, vormals Universitätsklinikum Düsseldorf, Klinik für Orthopädie, 1997 und 98 durchgeführt wurde, die Ergebnisse einer Studie an zwei Patientinnen mit schwerer Rheumatoider Arthritis vor.

Bei der Gentherapie werden die Gene der Zellen so verändert, dass entweder ein Gendefekt repariert wird oder die Zelle in die Lage versetzt wird, ein Protein zu produzieren, das die Krankheit stoppt. Die ersten klinischen Studien zu derartigen Verfahren begannen im Jahr 1990. Behandelt wurden seltene genetische Defekte des Immunsystems. Für die vorliegende Studie wurde das Verfahren des Gentransfers von der Ethik-Kommission des Universitätsklinikums Düsseldorf in der verwendeten Form bestätigt.

Die Rheumatoide Arthritis ist eine klassische Autoimmunerkrankung, bei der sich das Immunsystem des Körpers mit der Folge geschwollener und entzündeter Gelenke, gegen sich selbst richtet. Das Gelenkgewebe, insbesondere der Knorpel, wird dauerhaft zerstört, es gibt bislang keine Heilung. Geschätzt werden ca. eine Million Erkrankungsfälle in Deutschland. „Rheumatoide Arthritis ist eine extrem schmerzhafte Erkrankung, die mehrere Gelenke des Körpers betreffen kann. Die Rheumatoide Arthritis ist deshalb eine ideale Indikation für dieses Verfahren,

weil das Gelenk ein abgeschlossener Raum innerhalb des Körpers ist, in den gentechnisch veränderte Zellen, einfach injiziert werden können, da sie dort verbleiben,“ erläutert Prof. Dr. Rüdiger Krauspe, Direktor der Orthopädischen Klinik des Universitätsklinikums Düsseldorf.

Prof. Dr. Peter Wehling, Leiter der Studie, erklärt das Verfahren: „Indem wir körpereigene gentechnisch veränderte Zellen in das betroffene Gelenk injiziert haben, konnte die Produktion des humanen Interleukin-1 Rezeptor Antagonisten (stoppt die Knorpelzerstörung) stimuliert werden. Er dient dazu, das Interleukin-1 Protein zu blockieren, das für die Entzündungsprozesse verantwortlich ist.“ „Der Ansatz der Studie war, dass dieses Gen kontinuierlich innerhalb des Gelenks ‚arbeiten sollte‘,“ sagte Christopher H. Evans, Center for Molecular Orthopaedics, Harvard Medical School, Boston, ebenfalls Ko-Autor der Studie.

„Grundsätzlich konnte gezeigt werden, dass eine Gentherapie bei Gelenkerkrankungen machbar und sicher ist,“ so Dr. Julio Reinecke, verantwortlicher Molekularbiologe der Fa. Orthogen Düsseldorf anlässlich der Veröffentlichung.

Die Studie wurde an zwei Patientinnen durchgeführt, beide unter 75 Jahren alt und mit der Diagnose fortgeschrittener Rheumatoider Arthritis. (Weil wegen eines anderen Gentherapieversuchs bei einer anderen Erkrankung Komplikationen auftraten, konnten nur zwei statt der geplanten sechs Probanden in die Studie eingeschlossen werden). Nach vier Wochen berichteten die Patientinnen über verminderte Schmerzen und

Schwellungen. Bei einer der beiden Probandinnen waren diese Effekte dramatisch. Das behandelte Gelenk blieb schmerzfrei, obschon andere unbehandelte Gelenke der Patientin von weiteren Schüben der Erkrankung betroffen waren. Laboruntersuchungen des Gewebes aus dem behandelten Gelenk zeigten geringere Mengen des Interleukin-1 Proteins, was bestätigt, dass dessen Reduzierung auf die Therapie zurückgeht.

Die Studie zeigt, dass die Gentherapie klinische Erfolge in der Behandlung rheumatoider Arthritis bewirkt und das Verfahren – über den bisherigen Beobachtungszeitraum - als sicher gelten kann. Der beschriebene viel versprechende Ansatz sollte in weiteren Studien erhärtet werden. Die Studie wurde mit Mitteln des Landes NRW unterstützt, das die Fa. Orthogen 1994 gefördert hat, um sie zusammen mit der Universität Düsseldorf durchzuführen.

Die Studie entstand in Kooperation des Universitätsklinikums Düsseldorf, Klinik für Orthopädie, der Fa. Orthogen Düsseldorf, der University of Pittsburgh School of Medicine; und Steven Ghivizzani, University of Florida College of Medicine und Christopher H. Evans, Center for Molecular Orthopaedics, Harvard Medical School, Boston.

*Kontakt: Prof. Dr. med. Peter Wehling,  
Arzt für Orthopädie-Molekulare Medizin,  
Stadtter 1, 40219 Düsseldorf, Tel.:  
0211-60255-0, Mobil: 0172-2107311  
prof.wehling@wehling-hartmann.de -  
www.wehling-hartmann.de*

*Prof. Dr. Rüdiger Krauspe, Direktor der  
Orthopädischen Klinik des Universitätsklinikums  
Düsseldorf, Tel.: 0211 / 81-17961*



# MEDIZIN NEWS

## Impf-Beratung in Apotheken bis März verlängert

Die Bundesarbeitsgemeinschaft der Senioren-Organisationen e.V. (BAGSO) verlängert ihre Aktion „Grippe und Lungenentzündung gemeinsam vorbeugen“. Bis März 2009 können sich ältere Menschen in Apotheken, die als seniorengerecht zertifiziert wurden, zum Thema Impfungen beraten lassen. Die Resonanz auf die mit Beginn der Grippe-Saison im September gestartete Initiative war sehr groß. „Da eine Grippe-Impfung gerade für ältere Menschen bis März sinnvoll sein kann, haben wir uns entschlossen, die Aktion bis dahin fortzusetzen“, erläutert Walter Link, der Vorsitzende der BAGSO.

Mit neuen Materialien und Service-Angeboten will die BAGSO noch mehr ältere Menschen von den für sie wichtigen Impfungen überzeugen. Über eine kostenfreie Telefon-Hotline unter der

Nummer 0800 / 55 66 773 erfahren Interessierte wochentags von 10-16 Uhr, welche seniorengerechten Apotheken sich in ihrer Nähe befinden.

Zudem hat die BAGSO aktuelle Informationsmaterialien erstellt. Mittels eines Selbsttests kann das Risiko, an einer Grippe oder Lungenentzündung zu erkranken, einfach und schnell überprüft werden. Beide Erkrankungen betreffen zumeist ältere Menschen: Daher empfehlen die Experten der Ständigen Impfkommission am Robert Koch-Institut neben chronisch Kranken auch über 60-Jährigen, sich gegen Grippe und Pneumokokken impfen zu lassen. Die Krankenkassen tragen die Kosten – eine Praxisgebühr fällt nicht an.

In den teilnehmenden Apotheken können ältere Menschen ihr Wissen

über die für sie wichtigen Impfungen in einem Gewinnspiel testen und attraktive Preise gewinnen.

BAGSO  
Ursula Lenz Bonngasse 10  
53111 Bonn  
Tel.: 0 22 8 / 24 99 93 18  
Fax: 24 99 93 20  
E-Mail: lenz@bagso.de  
www.bagso.de

Weitere Informationen können Sie anfordern bei BAGSO Service GmbH  
Katharina Braun Bonngasse 10  
53111 Bonn  
Tel.: 0 22 8 / 55 52 55 - 55  
Fax: 0 22 8 / 55 52 55 - 66  
E-Mail: braun@bagso-service.de

## IMPRESSUM

### Verlag und Herausgeber:

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

**Inhaber:** Klaus Lenser

**Chefredakteur:** Klaus Lenser

### Redaktion:

Horst-Dieter Ebert (Reise, Buch und Kolumne)  
Dr. Roland Kindinger (Medizin)  
Armin Roßmeier (Fernsehkoche)  
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.



# MEDIZIN NEWS

## Endokrinologen diskutieren aktuelle Forschungsergebnisse in Gießen Hormonelle Störungen mit neuen Verfahren behandeln

**Die Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie (DGE) veranstaltet vom 4. bis 7. März 2009 ihr 52. Symposium in Gießen. Hormonexperten aus dem In- und Ausland tauschen in den Kongresshallen und der Aula der Justus-Liebig-Universität Gießen neueste Erkenntnisse über hormonell bedingte Erkrankungen aus. Besonders vielversprechende neue Verfahren etwa bei Diabetes mellitus oder unerfülltem Kinderwunsch und der Einfluss von Ernährung und Umwelt auf die Hormone sind Themen des diesjährigen Programms. Jeder Kongresstag bietet öffentliche Vorträge für Patienten und Interessierte.**

Aufgrund der Vielfalt hormonell bedingter Erkrankungen vereint der Kongress übergreifend Ärzte und Wissenschaftler aus den verschiedensten Fächern: „Dieser interdisziplinäre Ansatz ist charakteristisch für die Endokrinologie und war uns bei der Gestaltung des Programms besonders wichtig“, betont Tagungspräsident Professor Dr. med. Reinhard G. Bretzel aus Gießen. In das Gießener Tagungsprogramm eingebunden sind neben der Humanmedizin die Fachbereiche Veterinärmedizin, Biologie und Chemie sowie Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement.

Zu den Hauptthemen des Kongresses zählen im Rahmen der Reproduktionsmedizin der unerfüllte Kinderwunsch und hier insbesondere die männliche

Unfruchtbarkeit. Daran anknüpfend geht es um die Rolle des männlichen Geschlechtshormons Testosteron bei Stoffwechselerkrankungen. „Besondere Aufmerksamkeit schenken wir auch den hormonellen Störungen, so zum Beispiel der Osteoporose bei alten Menschen und Migranten“, so Bretzel, Direktor der Medizinischen Klinik und Poliklinik III am Universitätsklinikum Gießen und Marburg GmbH, Standort Gießen. Unter dem Motto „Mensch, Ernährung, Umwelt“ thematisieren die Experten, wie funktionelle Lebensmittel hormonelle Vorgänge im Körper beeinflussen. Die DGE beschäftigt sich auf ihrem Kongress außerdem mit Adipositas, Krebs, Schilddrüsenerkrankungen, sexuellen- und Wachstumsstörungen.

Im Rahmen des 52. Symposions der DGE in Gießen planen die Veranstalter vier öffentliche Vorträge. Diese bieten kostenfreie Informationen für Patienten, Angehörige und Interessierte. Sie thematisieren die Hormonersatztherapie bei Mann und Frau, die Behandlung von Akne, Zelltransplantationen und die Stammzell-Therapie bei Diabetes. Außerdem erläutern Tiermediziner die häufigsten hormonell bedingten Erkrankungen bei Haustieren. Öffentlich ist auch die Presidential Session zum Thema Doping im Sport.

Etwa 80 Referenten aus dem In- und Ausland diskutieren in Gießen neueste Erkenntnisse über endokrine Krankheiten und Therapien. Neben 40 wissenschaftlichen Symposien, acht Haupt- und zehn Plenarvorträgen, sechs Meet-the-Expert-Sessions, vier Methodenkolloquien und neun Satellitensymposien der Industrie, bieten die Veranstalter

umfassende Fortbildungen. In den Kongresshallen begleiten Poster- und Industrieausstellung die Tagung. Die DGE verleiht verschiedene Wissenschaftspreise, die mit bis zu 20 000 Euro dotiert sind.

Weitere Informationen finden Interessierte im Internet unter [www.endokrinologie.net](http://www.endokrinologie.net) und [www.giessen2009.de](http://www.giessen2009.de)

### Terminhinweis

52. Symposium der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie (DGE)

Termin: 4. bis 7. März 2009

Ort: Kongresshalle, Berliner Platz 2, 35390 Gießen; Aula der Justus-Liebig-Universität Gießen, Universitäts-Hauptgebäude, Ludwigstraße 23, 35390 Gießen



# MEDIZIN NEWS

## Ernährungsempfehlungen für Schwangere und Stillende aktualisiert

**D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr überarbeitet / Empfehlung: täglich 200 mg DHA/ Omega-3-Fettsäure fördert frühkindliche Entwicklung / Nationale Verzehrsstudie II bescheinigt unzureichende Folatversorgung**

Schwangere und Stillende sollten mindestens 200 mg Docosaheaxensäure (DHA) pro Tag aufnehmen, lautet die aktuelle Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Auch bei Folat sehen die Experten für diese Zielgruppe besonderen Handlungsbedarf. Ende 2008 hat die DGE gemeinsam mit den Ernährungsfachgesellschaften aus Österreich (ÖGE) und der Schweiz (SGE/SVE) einen korrigierten Nachdruck der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr herausgegeben. Neu aufgenommen wurde der Schätzwert für die langkettige, hochungesättigte Omega-3-Fettsäure DHA. Die Herausgeber beziehen sich dabei auf eine Konsensus-Richtlinie, die im vergangenen Jahr von internationalen Fachgesellschaften im Auftrag der Europäischen Kommission erarbeitet wurde [Koletzko: Br. J. Nutr. 98 (2007), 873-877]. Darin zitierte Studien konnten einen Zusammenhang zwischen der mütterlichen Aufnahme dieser Omega-3-Fettsäure während der Schwangerschaft und Stillzeit und der visuellen und kognitiven Entwicklung des Kleinkindes nachweisen. Entscheidend sei, so die Wissenschaftler, dass DHA bereits beim Fetus und dem jungen Säugling in ausreichender Menge im Gehirn und anderen Geweben angereichert werde. Die Experten raten Frauen im gebärfähigen Alter zum Verzehr von ein bis zwei Seefischmahlzeiten pro Woche, um die geforderten 200 mg DHA aufzunehmen.

Gour-med 1/2-2009

### Fischkonsum zu gering

Die Ergebnisse der Nationalen Verzehrsstudie (NVS) II lassen jedoch vermuten, dass diese Empfehlung auch während Schwangerschaft und Stillzeit nicht umgesetzt wird. In diesen Lebensphasen führt häufig die Angst, mit dem Fisch viele Schadstoffe aufzunehmen, zu einem eingeschränkten Verzehr von Meerestieren. Darüber hinaus essen 16 Prozent der Deutschen gar keinen Fisch. Damit Schwangere und Stillende sich adäquat mit DHA versorgen können, gibt es Femibion® 400 Folsäure Plus Metafolin® + DHA (Merck Selbstmedikation, Darmstadt).

### Folatversorgung unzureichend

Ein weiterer kritischer Nährstoff ist Folat. In den D-A-CH-Referenzwerten wird Schwangeren und Stillenden eine tägliche Folataufnahme über die Nahrung von 600 mg empfohlen. Der NVS II zufolge liegt die tägliche Folatzufuhr von Frauen im Durchschnitt jedoch nur bei 252 mg Folat. Damit erreichen 86 Prozent der Frauen noch nicht einmal die generell empfohlene Zufuhr von 400 mg pro Tag. Supplemente können dazu beitragen, die bestehende Bedarfslücke zu schließen, um angeborenen Fehlbildungen und Schwangerschaftskomplikationen vorzubeugen und später auch dem gestillten Säugling genügend Folat für eine optimale Entwicklung zur Verfügung zu stellen.

### Natürliche Vitaminform 5-MTHF wichtig

Besonders effizient erfolgt die Supplementierung, wenn neben synthetischer Folsäure die natürliche und biologisch aktive Vitaminform 5-Methyltetrahydrofolat (5-MTHF) verwendet wird. Der Grund: Ungefähr 50 Prozent

der Frauen können wegen einer verminderten Enzymaktivität synthetische Folsäure nicht vollständig in die biologisch aktive Folatverbindung 5-MTHF umwandeln. Die direkte Zufuhr von 5-MTHF bietet den Vorteil, dass es im Gegensatz zu Folsäure nicht enzymatisch umgewandelt werden muss, sondern direkt verfügbar und damit besser verwertbar ist. Mit dem patentgeschützten Metafolin® ist es Merck erstmals gelungen, die stabile Calciumverbindung von 5-MTHF synthetisch herzustellen und damit eine breitenwirksame Prophylaxe zu ermöglichen. Denn Metafolin® bietet höchste Versorgungssicherheit und bestmöglichen Schutz. Für den Zeitraum ab Kinderwunsch bis zum Ende der 12. Schwangerschaftswoche ist Femibion® 800 Folsäure Plus Metafolin® mit 400 mg Folsäure und einer äquimolaren Menge an Metafolin® zu empfehlen, im weiteren Schwangerschaftsverlauf sowie bis zum Ende der Stillzeit Femibion® 400 Folsäure Plus Metafolin® + DHA mit der halben Dosisierung folatwirksamer Verbindungen.

Weitere Informationen:  
[www.femibion.de](http://www.femibion.de)

Ärzte, Apotheker, Hebammen und Stillberaterinnen können wissenschaftliche Informationen anfordern bei:

Merck Selbstmedikation GmbH  
Stichwort „Femibion®-Versorgungskonzept“  
Rösslerstraße 96, 64293 Darmstadt

Tel.: 0 61 51 / 8 56-2260

Fax: 0 61 51 / 8 56-2220

E-Mail: [selbstmedikation@merck.de](mailto:selbstmedikation@merck.de)



# MEDIZIN NEWS

## Organspende sollte selbstverständlich sein!

### Werbung für den Spenderausweis



v. links: Alfons Schürmann, Transplantationsbeauftragter und Chefarzt der Abteilung f. Innere Medizin, Ev. Kr., Dieter Kemmerling, nopanicfororganic u. Mark Lönnies, Geschäftsführer Ev. Kr. in Münster

Die Initiative „nopanicfororganic“ in Münster, kämpft in Kooperation mit der Uni Klinik Münster und Krankenhäusern für mehr Organspenden.

Die Zahl der Menschen deren Leben von der Spende eines Organs abhängt beläuft sich, allein in Deutschland, auf ca. 12 000 nach Aussage von Europlant. Mehr als eintausend Patienten (jährlich) warten vergeblich und sterben bevor sie eine Transplantation erhalten. Dabei ist es heute bei den meisten Indikationen sehr leicht möglich Leben zu retten wenn denn mehr Organspender zu Verfügung stehen.

Ein ganz wesentlicher Punkt ist die Frage, wo bekommt man einen Organspendeausweis und wer kann mir helfen und klärt mich über die Notwendigkeit der Organspende auf?

Medizinisch gesehen ist die Transplantation von Organen heute – in den meisten Fällen – kein Problem, das Wissen und die technischen Voraussetzungen sind im ausreichenden Umfang vorhanden. Fest steht aber auch das selbst viele niedergelassene Ärzte zu wenig über Organspenden wissen und ihren Patienten nicht die Bedenken, für eine Organspende, nehmen können.

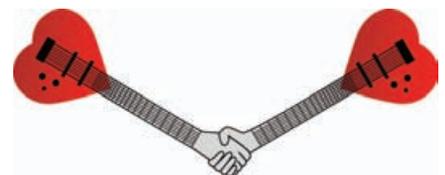
Alle Patienten die eine Transplantation benötigen werden in einem Zentralregister von 7 europäischen Staaten (Eurotransplant) zusammengefasst.

Organspender werden auch dort gemeldet, nach einer Überprüfung auf Organverträglichkeit wird die Deutsche Stiftung Organspende (DSO) informiert, die ist dann für die Koordination und Abwicklung zuständig.

Voraussetzung für eine Organspende ist der, durch zwei unabhängige Ärzte, bestätigte Hirntod. Erst dann dürfen Organe entnommen und transplantiert werden.

Aufklärung ist also die wichtigste Voraussetzung um mehr Menschen zu bewegen sich einen Organspendeausweis zu besorgen.

„nopanicfororganic“ macht Stimmung, mit Musik, und wirbt für mehr Organspendeausweise.



In dem, von keinem geringeren als **Steffi Stephan**, Bassist in Udo Lindenberg's Panikorchester, **Detlev Jöcker**, Deutschlands erfolgreichster Kinderliedermacher, **Dieter Kemmerling**, Bassist bei den Dandy's, Beatweltmeister 1967, gegründetem Verein ist das Motto: **Wenn mehr mitmachen, müssen weniger warten.**



# MEDIZIN NEWS

Initiative  
„Münsteraner Musiker“  
„Ja“  
zur Organspende

**nopanicfororganic**

Steffi Stephan / Panikorchester  
Detlev Jöcker / Menschenkinder  
Dieter Kemmerling / The Dandy's

Harkortstr. 29 b  
48163 Münster  
Tel. 0251- 74 78 0  
[www.nopanicfororganic.de](http://www.nopanicfororganic.de)

Partnerschaft mit dem  
Universitäts-Klinikum Münster

**Deutschland  
Land der Ideen**  
Ausgewählter Ort 2008

Klinikums Münster alle Kliniken in Münster sowie weitere im Münsterland. Der Apothekerverband Westfalen/Lippe unterstützt die Aktion mit eigener kostenloser Patientenberatung und verteilt blanko Spenderausweise. Die seit 2007 wieder zusammen gefunden Band „Dandys“ sind die musikalischen Botschafter von „nopanicfororganic“ Mit ihren Titeln aus den 60zigern werben sie für mehr Organspender.

Dieter Kemmerling: „Sag ja zur Organspende, es ist eine Lebensversicherung für jeden!“ Er weiß wovon er spricht, eine Lebertransplantation rettete sein Leben.

Aufklärung hilft Ängste bei möglichen Organspendern abzubauen und aus Mythen Fakten zu machen.

Ihnen, verehrte Leser, ist die Bedeutung der Organspende bekannt, vielleicht behandeln Sie in Ihrer Praxis einen Patienten, der dringend auf eine Organspende wartet. Helfen Sie mit mehr Menschen zu einer Organspende zu bewegen, betreiben Sie in Ihrer Praxis aktiv Werbung für den Spenderausweis.



Prof. Dr. Schmidt Transplantationsbeauftragter UKM

Organisieren Sie, wenn Sie mögen, eigene Veranstaltungen mit der Band von „nopanicfororganic“. Das Honorar für die Band fließt in die Öffentlichkeitsarbeit der Initiative, und hilft mehr Menschen mit einem Spenderausweis auszustatten.

Infos erhalten Sie bei:

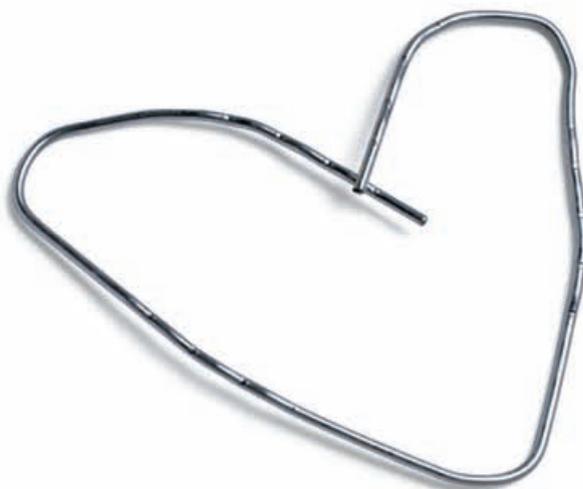
**Nopanicfororganic**  
c/o OPTI-NET  
Harkortstr. 29 b  
48163 Münster  
Tel: 0251 747 8-0  
0170 331 32 78

[www.nopanicfororganic.de](http://www.nopanicfororganic.de)  
E-Mail : [dk@opti-net.de](mailto:dk@opti-net.de)

**Spendenkonto:**  
Pro Organspende e.V.  
KTO 2516003 / BLZ 400 700 24  
Deutsche Bank PGK

Unterstützt wird die Kampagne von namenhaften Transplantationsmedizinern u.a. Prof. Dr. Hartmut Schmidt, Transplantationsbeauftragter des Uni

schenschen zu einer Organspende zu bewegen, betreiben Sie in Ihrer Praxis aktiv Werbung für den Spenderausweis.



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



**SPENDE  
BLUT  
BEIM ROTEN KREUZ**

# PHARMA NEWS



## CRESTOR\* - Cholesterinsenker in Deutschland zugelassen Effektive Alternative für die Zweitlinientherapie

AstraZeneca Deutschland hat vom Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) Ende 2008 die Zulassung für CRESTOR\* (Wirkstoff: Rosuvastatin) zur Behandlung von erwachsenen Patienten mit Hypercholesterinämie (erhöhter Cholesterinspiegel im Blut) erhalten. CRESTOR\* kann ab sofort in Deutschland verschrieben werden.

Weltweit gehen schätzungsweise über 4 Millionen vorzeitige Todesfälle pro Jahr (7,9 Prozent der Todesfälle insgesamt) auf Hypercholesterinämie zurück; sie ist für 18 Prozent der Schlaganfälle und 56 Prozent der koronaren Herzkrankheit global verantwortlich.(1) "CRESTOR\* ist ein entscheidender Meilenstein im Kampf gegen zu hohe Cholesterinwerte", begrüßte der Internist und Genetiker Prof. Dr. med. Herbert Schuster die Markteinführung von CRESTOR\* in Deutschland. "CRESTOR\* ist im Vergleich zu anderen im Markt befindlichen Statinen ein besonders wirksamer Cholesterinsenker." Studien zeigen, dass 80 Prozent der Patienten bereits bei einer niedrigen Dosierung von nur 10 mg ihre Zielwerte erreichen.(2), (3)

"Mit CRESTOR\* lassen sich vor allem jene Patienten effektiv auf ihre Zielwerte einstellen, die nicht ausreichend auf die Standardtherapie mit Simvastatin ansprechen", erläuterte Dr. Frank Sonntag niedergelassener Kardiologe. CRESTOR\* ist damit eine effektive Alternative zur bisherigen Zweitlinientherapie mit Simvastatin und Ezetimib insbesondere bei Hochrisiko-Patienten.

Studienergebnisse zeigten, dass CRESTOR\* das Fortschreiten der Atherosklerose deutlich verlangsamen kann.(4) \* Ein erhöhter Cholesterinspiegel im Blut (Hypercholesterinämie) gilt als wesentlicher Risikofaktor für die Entstehung von Atherosklerose. Dabei verlieren die Arterien an Elastizität und verengen sich. In der Folge ist die Durchblutung eingeschränkt. "Allein in Deutschland ist der Cholesterinspiegel bei jedem dritten Erwachsenen zu hoch", erklärte Prof. Dr. med. Winfried März, Geschäftsführer und Ärztlicher Leiter von 'synlab', Heidelberg. "Störungen des Fettstoffwechsels, in deren Folge es zu Herzinfarkt und Schlaganfall kommen kann, verlaufen oft symptomlos und werden deshalb häufig unterschätzt"

"Darüber hinaus kann CRESTOR® einen wichtigen Beitrag für das Gesundheitswesen leisten, denn es ist kostengünstiger als die bisherigen Zweitlinientherapien nach Simvastatin."

\* CRESTOR ist zur Behandlung der Atherosklerose in Deutschland nicht zugelassen.

Weitere Informationen: [www.astrazeneca.de](http://www.astrazeneca.de)

Dagmar Hinz, Tel.: +49-4103-708-3760, [mailto: dagmar.hinz@astrazeneca.com](mailto:dagmar.hinz@astrazeneca.com)





# PHARMA NEWS

## Nitrolingual akut® Spray in neuer Kunststoff-Flasche: Bei gleichem Inhalt jetzt nur noch halb so schwer



Pohl-Boskamp bietet seinen Marktführer Nitrolingual akut® Spray ab sofort in einer neuen, leichten Kunststoff-Flasche an. Gegenüber der bisherigen Glasflasche hat sich das Gewicht halbiert: Die Flasche wird mitnehmbarer – damit auch unterwegs der Schutz gewährleistet ist. Weiterhin sorgen die präzise Dosierkammer und die rutschfeste Kappe mit Griffriellen für maximale Sicherheit und optimalen Anwenderkomfort.

Jede Flasche Nitrolingual akut® Spray liefert durch ihr präzises Pumpsystem 220 Sprühstöße mit dem Wirkstoff Glyceroltrinitrat (GTN) – dem Goldstandard

zur Kupierung des Angina pectoris-Anfalls. Aus Nitraten wird in der Gefäßmuskulatur Stickstoffmonoxid (NO) gebildet. Über eine NO-vermittelte Vasodilatation von Koronararterien verbessern sie das Sauerstoffangebot des Herzens und senken gleichzeitig den myokardialen Sauerstoffverbrauch, indem sie die Vor- und Nachlast vermindern.

Und davon profitieren die Patienten: Nach sublingualer Applikation von ein bis drei Sprühstößen mit dem Wirkstoff Glyceroltrinitrat (Nitrolingual akut® Spray) zeigt sich eine dosisabhängige Erhöhung der Anginaschwelle, eine Zunahme der Zeit bis zum Auftreten einer relevanten ST-Streckensenkung sowie eine Zunahme der maximalen Belastungsdauer.

### Pflichttext

Nitrolingual akut® Spray. Wirkstoff: Glyceroltrinitrat. Zus.: 1 Sprühst. enth. 0,4 mg Glyceroltrinitrat. Sonstige Bestandt.: Mittelkettige Tri- u. Partialglyceride, Ethanol, Pfefferminzöl. Anw.-Geb.: Anfallsbehandlung u. Prophylaxe d. Angina pectoris, akuter Herzinfarkt, akute Linksherzinsuffizienz, katheterinduzierte Koronarspasmen. Gegenanz.: Überempfindlichkeit gegen e. d. Bestandt. od. andere Nitratverbdg., akutes Kreislaufversagen, kardiogener Schock, ausgeprägte Hypotonie (RRsyst. < 90 mmHg), Einnahm. v. Phosphodiesterasehemmern z. Behandlg. d. erektil. Dysfkt. o. d. pulmonalen arteriellen Hypertonie. Nur m. Vorsicht bei hypertropher obstruktiver Kardiomyopathie, konstriktiver Perikarditis, Perikardtamponade, niedrig. Füllungsdrücken (z. B. b. akut. Herzinfarkt; RRsyst.< 90 mmHg

vermeiden), Aorten- u./o. Mitralklappenstenose, b. orthostatischen Kreislaufregulationsstör., erhöhtem intrakraniellen Druck. In d. Schwangerschaft u. Stillzeit nur nach sorgfältiger Nutzen-Risiko-Abwägung anwenden. Nebenw.: Anf. sehr häufig Kopfschmerzen, häufig Hypotension m. Reflextachykardie, Benommenheit, Schwindel- u. Schwächegefühl. Gelegentlich Übelkeit, Erbrechen, Flush, allerg. Hautreaktion, stark. Blutdruckabfall m. Verstärk. d. Angina pectoris-Symptomatik, Kollapszustände m. Bradykardie u. Synkopen. Sehr selten exfoliative Dermatitis. Toleranz u. Kreuztoleranz mögl., hohe kontinuierl. Dosen vermeiden. Hypoxämie u. Ischämie b. KHK möglic. Beeinträchtigt. d. aktiven Verkehrsteiln. od. Maschinenbedien. mögl., insbes. i. Zusammenhang m. Alkohol. Verschreibungspflichtig.

G. Pohl-Boskamp GmbH & Co. KG,  
25551 Hohenlockstedt (1).

*Info:*  
G. Pohl-Boskamp GmbH & Co. KG  
Kieler Str. 11  
25551 Hohenlockstedt  
Tel: 04826 59-483



# PHARMA NEWS

## Erster intradermaler Grippe-Impfstoff zur Zulassung in der EU empfohlen

### Experten der Europäischen Arzneimittelbehörde befürworten den Impfstoff

Der erste saisonale Grippe-Impfstoff, der intradermal (i.d.) via Mikroinjektion appliziert wird, ist vom CHMP (Committee for Medicinal Products for Human Use), dem wissenschaftlichen Gremium der Europäischen Arzneimittelbehörde (EMA), positiv beurteilt worden. Die Europäische Kommission könnte die Zulassung für die Europäische Union (EU) nun innerhalb der kommenden zwei Monate erteilen.

Die Einreichung bei der EMA stütze sich auf die Ergebnisse von klinischen Studien mit mehr als 7.000 Teilnehmern. Diese Studien untersuchten die Sicherheit dieses neuen saisonalen (i.d.) Grippe-Impfstoffs ebenso wie seine Fähigkeit zum Auslösen einer Immunreaktion.[1]

Mit zunehmendem Alter kommt es zu einer Schwächung des Immunsystems. Die Folge: Ältere Menschen werden nicht nur infektionsanfälliger, sondern ihr Immunsystem spricht auch weniger gut auf Impfungen an. Man bezeichnet dieses Phänomen als Immunseneszenz.[2],[3],[4],[5]

Bei der intradermalen Impfung wird das Impfstoff-Antigen in die Lederhaut (Dermis) appliziert, wo eine hohe Konzentration von spezialisierten Immunzellen und ein umfassendes lymphatisches Netzwerk zu finden sind. Dies führt zu einer synergistischen Aktivierung von Immunreaktionen.[6]

Der Impfstoff erzielte bei den Studienteilnehmern im Alter von über 60 Jahren eine hohe schützende Immunantwort gegen alle getesteten In-

fluenzastämme.[7],[8]

Ein patentiertes neues, gebrauchsfertiges und vorgefülltes Mikroinjektionssystem[\*] mit einer sehr feinen und kurzen Nadel ermöglicht die präzise und zuverlässige intradermale Applikation.[9],[10]

Nach Zulassung wird Sanofi Pasteur MSD den Impfstoff in Westeuropa auf den Markt bringen[†]. Außerhalb dieses Gebietes wird er von Sanofi Pasteur, einer der beiden Muttergesellschaften von Sanofi Pasteur MSD, vertrieben werden.

Hintergrund zur saisonalen Grippe  
Weltweit werden 250.000 bis 500.000 Todesfälle pro Jahr, hauptsächlich in der älteren Bevölkerung, auf saisonale Grippe und damit verbundene Komplikationen zurückgeführt.[11] In Europa rechnet man mit mehr Todesfällen infolge der saisonalen Grippe als infolge von Verkehrsunfällen. Das European Center for Disease Control (ECDC) schätzt, dass in der Europäischen Union (EU) jährlich 40.000 bis 220.000 Menschen an Grippe versterben - dem gegenüber stehen schätzungsweise 40.000 Verkehrstote.[12],[13]

Mit dem Influenzavirus infizieren sich jedes Jahr etwa 10 Prozent der erwachsenen Bevölkerung und bis zu 30 Prozent der Kinder.[14],[15] Bei älteren Erwachsenen nimmt die Grippe-Erkrankung in der Regel einen schwereren Verlauf, da deren Immunsystem naturgemäß nachlässt und sonstige Erkrankungen wie chronische Herz-Kreislauferkrankungen, Nieren- oder Stoffwechselerkrankungen häufiger vorliegen. Hinzu kommt, dass die Influenza-Infektion bei Älteren und Menschen mit chronischen Grunderkrankungen nicht nur eine Pri-

märerkrankung hervorruft, sondern auch zu schweren sekundären medizinischen Komplikationen führen kann. Hierzu zählen beispielsweise die sekundäre bakterielle Lungenentzündung und die Verschlechterung von Grunderkrankungen wie z. B. dekompensierte Rechtsherzinsuffizienz, Asthma und/oder Diabetes.6

Kontakt: **Sanofi Pasteur MSD GmbH**  
Tel : (06224) 594-115; Fax : (06224) 5944-115  
Eva-Bettina Böttger-Kaul  
Manager Communication  
Eboettger-Kaul@spmsd.com

[\*] Entwickelt in Zusammenarbeit mit BD

[†] Belgien, Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Liechtenstein, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich, Portugal, Schweden, Schweiz, Spanien, Vereinigtes Königreich

[1] Sanofi Pasteur MSD, data on file, 2007.

[2] Aw D et al. Immunosenescence: emerging challenges for an ageing population. *Immunology* 2007;120:435-46.

[3] Weng NP Aging of the immune system: how much can the adaptive immune system adapt? *Immunity* 2006;24:495-99.

[4] Solana R et al. Aging and innate immunity. *Immunity* 2006;24:491-94.

[5] Kovaiou RD et al. Age-related changes in immunity: implications for vaccination in the elderly. *Expert Rev Mol Med* 2007;9:1-17.

[6] Nicolas JF, Guy B. Intradermal, epidermal and transcutaneous vaccination: from immunology to clinical practice. *Expert Rev Vaccines* 2008;7:1201-121.

[7] Holland D et al. Intradermal Influenza Vaccine Administered Using a New Microinjection System Produces Superior Immunogenicity in Elderly Adults: A Randomized Controlled Trial. *JID* 2008;198:1-9.

[8] Arnou R et al. Intradermal Influenza Vaccine Elicits Superior Immunogenicity in Adults Aged 60 Years: A Randomized Controlled Phase 3 Trial. *Int J Infect Dis* 2008;In Press.

[9] Laurent A et al. Echnographic measurement of skin thickness in adults by high frequency ultrasound to assess the appropriate microneedle length for intradermal delivery of vaccines. *Vaccine* 2007;25:6423-30.

[10] Laurent PE et al. Evaluation of the clinical performance of a new intradermal vaccine administration technique and associated delivery system. *Vaccine* 2007;In Press.

[11] <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs211/en/print.html> (last accessed 1 December 2008)

[12] [http://ecdc.europa.eu/Press/pdf/press\\_release.071210.pdf](http://ecdc.europa.eu/Press/pdf/press_release.071210.pdf) (last accessed 1 December 2008)

[13] <http://www.euro.who.int/document/mediacentre/fs0304e.pdf> (last accessed 1 December 2008)

[14] Neuzil KM et al. Influenza Vaccine: Issues and Opportunities. *Infect Dis Clin N Am* 2001;15:123-41.

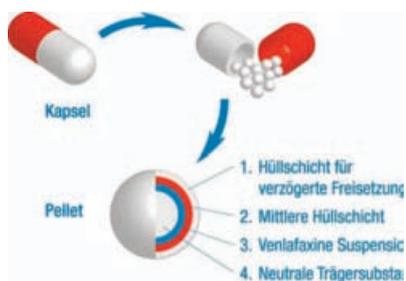
[15] <http://www.who.int/wer/2005/wer8033.pdf> (last accessed 1 December 2008)



# PHARMA NEWS

## Neu: Venlafaxin TAD® Hartkapseln retardiertes Venlafaxin vom Generika- Spezialisten TAD Pharma

Seit dem 08.12.2008 steht zur Behandlung von akuten depressiven Episoden, zur Prävention des Wiederauftretens depressiver Episoden und zur Behandlung der Sozialen Phobie mit Venlafaxin TAD® Hartkapseln, retardiert, erstmalig ein Generikum dieses Wirkstoffes zur Verfügung. Der Wirkstoff Venlafaxin wird als modernes Therapeutikum mit dualem Wirkmechanismus seit 1994 erfolgreich in der Behandlung depressiver Erkrankungen eingesetzt. Vor allem seit Einführung der retardierten Form 1997, die das Erreichen konstanter Plasmaspiegel ermöglicht und damit die Verträglichkeit der Medikation weiter verbesserte, ist der selektive Serotonin-Noradrenalin-Wiederaufnahmehemmer Venlafaxine als sicheres und verträgliches first-line-Therapeutikum etabliert.



Wie Daten aus Kanada gezeigt haben, ist besonders die Retardformulierung ausschlaggebend für die notwendige Bioäquivalenz von Venlafaxine. Im Gegensatz zu einem in Kanada erhältlichen Venlafaxine-Generikum eines anderen Herstellers verfügen Venlafaxin TAD® Hartkapseln, retardiert, über eine vom Mutterkonzern Krka entwickelte innovative Formulierung zur Retardierung, die durch ein europäisches Patent geschützt ist. Jede Hartkapsel enthält Wirkstoffpellets, bei denen Venlafaxine auf einer zentralen Trägersubstanz von

zwei Schichten Hüllsubstanz umgeben ist. Während der Magen-Darm-Passage wird so eine verzögerte Freisetzung des Wirkstoffes nach Auflösen der Hartkapseln über die Poren in den Pellet-Hüllschichten gewährleistet.

Mehrere Studien konnte die Bioäqui-

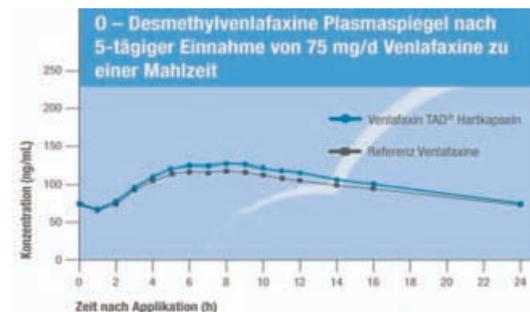


valenz von Venlafaxin TAD® Hartkapseln, retardiert, im Vergleich zum Erstanbieter Trevilor® retard bestätigen. Sowohl bei einmaliger Einnahme als auch nach Langzeitanwendung waren die gemessenen Wirkstoffspiegel von Venlafaxine und dem aktiven Metaboliten ODV jederzeit vergleichbar mit denen von Trevilor® retard. Dabei hatte der Zeitpunkt der Einnahme in Bezug zur Nahrungsaufnahme keine Auswirkung.

Weiterhin wurde die Vergleichbarkeit der Löslichkeit der Medikation durch Untersuchungen in vielen europäischen Ländern nachgewiesen. Damit erfüllen Venlafaxin TAD® Hartkapseln, retardiert, im Gegensatz zu dem in Kanada erhältlichen Novo-Venlafaxin® nachgewiesen alle Anforderungen der Leitlinie zur „Guten Substitutionspraxis“ der Deutschen Pharmazeutischen Gesellschaft e.V., an ein Generikum, um eine Umstellung von Trevilor® retard zu rechtfertigen. Insbesondere werden die Leitlinien in Bezug auf Arzneimittelgruppen (z.B. Antidepressiva) und Darreichungsformen (z.B. Retardarzneimittel), bei denen eine Substitution nur unter

speziellen Voraussetzungen erfolgen soll, erfüllt.

Venlafaxin TAD® Hartkapseln, retardiert, werden in den Wirkstoffstärken 37,5 mg, 75 mg und 150 mg angeboten, womit die gesamte Bandbreite der therapeutischen Dosis bei einmal täglicher Verabreichung problemlos abgedeckt werden kann.



### Über TAD Pharma

TAD Pharma, mit Sitz in Cuxhaven/Deutschland, gehört in Deutschland zu den 15 umsatzhöchsten Generikaherstellern auf dem pharmazeutischen Markt. Auf eine 40-jährige Firmengeschichte zurückblickend, vertreibt und produziert TAD Pharma mit rund 170 Mitarbeitern generische Medikamente in hochwertiger Qualität. Die Produktpalette umfasst ca. 90 Wirkstoffe, neben vielen Präparaten aus dem Bereich der Neurologie/Psychiatrie auch Präparate der Bereiche Herz-Kreislauf und Urologie. Seit 2007 ist TAD Pharma ein Unternehmen der slowenischen Krka-Gruppe, eines der führenden Generikahersteller Europas.)

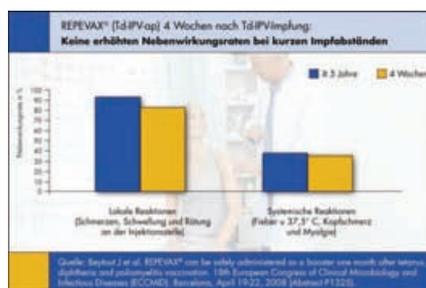


# PHARMA NEWS

## Aktuelle Studienergebnisse belegen: Pertussis-Kombinationsimpfung kann vier Wochen nach Td-IPV- Imp- fung verabreicht werden

Erwachsene können nach aktuellen Studienergebnissen bereits vier Wochen nach einer Td-IPV-Impfung (Revaxis®) mit Repevax® gegen Tetanus, Diphtherie, Polio und Pertussis geimpft werden.<sup>1</sup> Das Ergebnis unterstützt die bereits geltende Empfehlung von Experten, dass eine dringend indizierte Pertussis-Impfung bei Unterschreitung eines fünfjährigen Impfabstands zu vorrangigere Impfung mit Td-haltigen Impfstoffen nicht verschoben werden sollte.

In Deutschland werden Erwachsene ausschließlich mit Kombinationsimpfstoffen (Tdap oder TdIPVap) gegen Pertussis immunisiert. Die Ständige Impfkommission (STIKO) am Robert KochInstitut in Berlin empfiehlt, Pertussisauffrischimpfungen, die als Kombination mit TD oder Tdhaltigen Impfstoffen gegeben werden, möglichst nicht früher als fünf Jahre nach der zuletzt verabreichten Dosis (TD, Td) vorzunehmen.<sup>2</sup> Eine dringend indizierte Pertussisimpfung kann jedoch kürzere Impfabstände zu Impfstoffen mit TdKomponente unumgänglich machen. Empfohlen ist die Pertussisimpfung von Erwachsenen bei Frauen mit Kinderwunsch, Kontaktpersonen zu Säuglingen, wie beispielsweise Eltern, Geschwistern, Großeltern, Tagesmüttern und Babysittern<sup>2</sup>, oder wenn im Umfeld gehäuft Pertussisfälle auftreten<sup>3</sup>. Zu Impfabständen die kürzer als fünf Jahre sind, gab es bisher für Erwachsene keine Daten. Das Team um Jean Beytout untersuchte daher in einer Studie mit 500 Erwachsenen in Frankreich das Sicherheitsprofil des Pertussiskombinationsimpfstoffs Repevax®, wenn damit vier Wochen nach Revaxis® (TdIPV) oder Placebo geimpft wurde.<sup>1</sup>



Die Probanden hatten bis Studienbeginn mindestens fünf Dosen einer Tetanus, Diphtherie und PolioVakzine erhalten und die letzte Tetanusund/oder Diphtherieund/oder Polioliimpfung lag mindestens fünf Jahre zurück. Die Versuchsgruppe (Gruppe 1) erhielt zu Beginn der Studie einen TdIPVImpfstoff (Revaxis®) und die Kontrollgruppe (Gruppe 2) Placebo. Beide Gruppenteilnehmer bekamen nach 28 Tagen einen TdIPVapImpfstoff (Repevax®) geimpft. Bis sieben Tage nach dieser letzten Impfung wurde das Auftreten von lokalen und systemischen Reaktionen wie Rötung, Schwellung und Schmerz an der Einstichstelle, Fieber  $\geq 37,5^\circ\text{C}$ , Kopfschmerz und Myalgie dokumentiert.<sup>1</sup>

Die nach der Impfung mit Repevax® registrierten Nebenwirkungsdaten waren in beiden Gruppen ähnlich, wobei sie insgesamt in der Gruppe 1 niedriger waren. Die Raten für Schwellungen und Schmerz an der Einstichstelle, die innerhalb von sieben Tagen nach der Impfung mit Repevax® registriert wurden, waren in Gruppe 1 kleiner als in Gruppe 2 (19,4 % vs. 27,7 % und 82,6 % vs. 92,1 %). Die systemischen Reaktionen lagen bei 36 % für Gruppe 1, gegenüber 37,6 % für Gruppe 2. Allerdings werden diese Unterschiede im Nebenwirkungs-

profil der beiden Gruppen von Experten als nicht klinisch relevant bewertet.<sup>1</sup>

Prof. Dr. Klaus Wahle, Niedergelassener Hausarzt und Mitglied der Ständigen Impfkommission am Robert KochInstitut, Berlin, begrüßt die Studienergebnisse vor allem vor dem Hintergrund der großen Bedeutung einer umfassenden PertussisProphylaxe bei Erwachsenen: „Die Erkenntnis, Erwachsene mit sehr kurzen Impfabständen sicher gegen Pertussis immunisieren zu können, sollten Ärzte in ihrer täglichen Impfpraxis konsequent umsetzen. Pertussis gehört nach wie vor zu den häufigsten bakteriellen Infektionskrankheiten. 46 Prozent der an Pertussis Erkrankten in Deutschland sind älter als 25 Jahre.<sup>5</sup> Erwachsene PertussisPatienten haben mit erheblichen Symptomen, wie quälendem Husten über viele Wochen, zu kämpfen. Bei etwa einem Viertel der Betroffenen werden zum Teil gravierende Komplikationen beschrieben.“<sup>6</sup>

**Kontakt:**  
Sanofi Pasteur MSD GmbH  
Tel: (06224) 594267  
Tel: (06151) 36 0 870  
Fax: (06224) 594161  
Fax: (06151) 36 0 8729

#### Referenzen

<sup>1</sup> Beytout J et al. REPEVAX® can be safely administered as a booster one month after tetanus, diphtheria and poliomyelitis vaccination. 18th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases (ECCMID). Barcelona, Spain, April 1922, 2008 (Abstract P1325).

<sup>2</sup> STIKO. Empfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO) am RKI. Stand: Juli 2008. Epidemiologisches Bulletin 2008;Nr.30:235254.

<sup>3</sup> [http://www.rki.de/nr\\_199630/DE/Content/Infekt/Impfen/FAQ/Pertussis/faq\\_ges.html](http://www.rki.de/nr_199630/DE/Content/Infekt/Impfen/FAQ/Pertussis/faq_ges.html) (last accessed 08 August 2008)

<sup>4</sup> Schneeweiß B. Infektionskrankheiten: Epidemiologie, Klinik, Prävention. Pertussis. In: Schmitt H, Hülße C, Raue W, eds. Schutzimpfungen 2003. 3rd Ed. Berlin: Infomed Medizinische Verlagsges.; 2003. p. 91100.

<sup>5</sup> Littmann M et al. Pertussis bei Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen wieder ein aktuelles Thema? Kinderund Jugendarzt 2006;3:140-4.

<sup>6</sup> Riffelmann M et al. Pertussis bei Erwachsenen: Häufigkeit, Symptome und Kosten. Dtsch Med Wochenschr 2006;131:2829-34.



# PHARMA NEWS

## Rotavirus-Schluckimpfung kann Krankenhausbehandlungen drastisch reduzieren

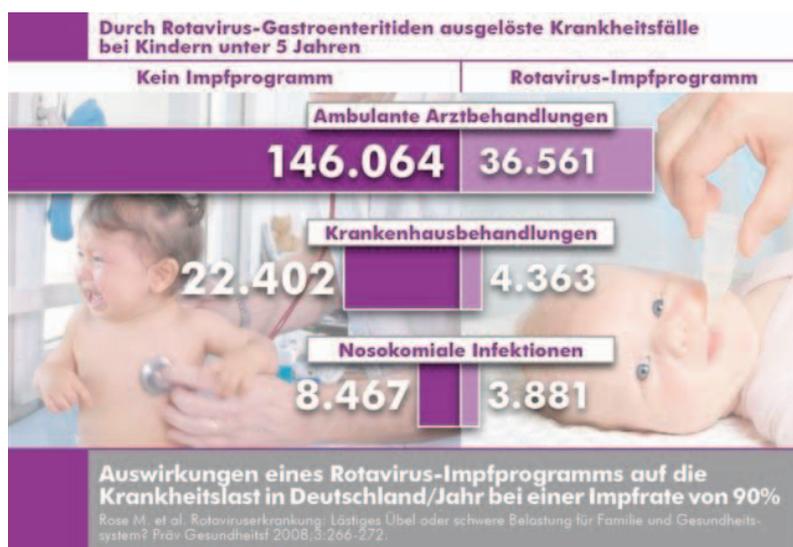
Rotaviren sind weltweit die häufigsten Erreger von akuten Gastroenteritiden bei Säuglingen und Kleinkindern.<sup>[1]</sup> In Deutschland müssen pro Jahr über 146.000 an Rotaviren erkrankte Kinder ambulant in Arztpraxen behandelt werden.<sup>[2]</sup> Weitere 22.000 Kinder erkranken so sehr, dass sie in ein Krankenhaus müssen und rund 8.000 Kinder infizieren sich im Krankenhaus mit Rotaviren.<sup>2</sup> Angesichts der rund 71.000 registrierten Rotavirus-Erkrankungen, die deutschlandweit bis November 2008 dem Robert Koch-Institut gemeldet wurden,<sup>[3]</sup> ist diese Zahl nur die Spitze des Eisbergs.

Eine Rotavirus-Gastroenteritis kann jedes Kind treffen, denn Rotaviren sind so widerstandsfähig und hochinfektiös<sup>[4]</sup>, dass die Vorbeugung durch Hygienemaßnahmen nahezu unmöglich ist. „Selbst unter den besten hygienischen Bedingungen ist das Risiko einer Ansteckung mit Rotaviren hoch. Die Ausscheidung beträgt in der Regel ein bis maximal zwei Wochen“, bestätigt Dr. Johannes Liese, Oberarzt am Dr. von Haunerschen Kinderspital in München.

Erschwerend kommt hinzu, dass eine ursächliche Therapie nicht möglich ist.<sup>[5]</sup> Wenn im Rahmen eines allgemeinen Impfprogramms 90 Prozent der Säuglinge gegen Rotaviren geimpft wären, könnten 75 Prozent der ambulanten Arztbehandlungen, 81 Prozent der Kran-

kenhausbehandlungen sowie 54 Prozent der nosokomialen Infektionen<sup>[a]</sup> verhindert werden.<sup>[6]</sup> Das wäre nicht nur eine große Erleichterung für die Kinder, die Eltern, behandelnden Ärzte und das Klinikpersonal, sondern auch für die Wirtschaft. Denn mit der Rotavirus-Impfung könnte in Deutschland eine beträchtliche Anzahl von Arbeitsausfalltagen eingespart werden.<sup>2</sup>

ren Krankenhausaufnahme.<sup>[9]</sup> Die Übertragung geschieht hauptsächlich fäkal-oral, über kontaminierte Gegenstände und selten durch Tröpfcheninfektion über die Atemwege.<sup>[10]</sup> Im Krankenhaus wurde das Personal als größte Übertragungsquelle ermittelt. So waren bei 78 Prozent der Krankenhausmitarbeiter, die Kinder mit Rotavirus-Gastroenteritiden betreuten, Rotaviren an deren Händen nachweisbar.<sup>9</sup>



Vor allem während der Rotavirus-Saison, zwischen Dezember und April<sup>[7]</sup>, überlasten die Rotavirus-Erkrankungen ein ohnehin schon überfordertes Gesundheitssystem und stellen hohe Anforderungen an das Krankenhauspersonal. 69 Prozent der Kinder unter fünf Jahren, die während eines Aufenthaltes in einem deutschen Krankenhaus oder sofort danach eine akute Gastroenteritis bekommen, sind Rotavirus-positiv.<sup>[8]</sup> Dabei manifestieren sich nosokomiale Rotavirus-Infektionen frühestens 48 Stunden nach der stationä-

Nosokomiale Rotavirus-Erkrankungen können den Krankenhausaufenthalt um bis zu sechs Tage verlängern.<sup>9</sup> Für die Krankenhäuser verursacht das bis zu 2.500 Euro Mehrkosten pro Patient.<sup>9</sup> Zusätzlich entstehen durch Arbeitsfehltag der Sorgeberechtigten Kosten für die Wirtschaft.

„Bei Frühgeborenen ist das Risiko nosokomialer Rotavirus-Infektionen aufgrund der oft längeren Krankenhausaufweildauer erhöht“, so Liese. 48 Prozent der nosokomialen Rotavirus-Infektionen bei den unter Fünfjährigen betreffen Säuglinge im Alter von null bis fünf Monate.<sup>9</sup> Der Gesundheitszustand kann bei Frühgeborenen und jungen Säuglingen durch eine Rotavirus-Gastroenteritis lebensbedrohend werden und zu einer schweren Dehydratation führen.<sup>5, [11]</sup> Wichtigste Maßnahme bei der symptomatischen Behandlung ist die Rehydratation, notfalls mit Infusionen.<sup>4</sup>



# PHARMA NEWS

Eine wirksame Präventionsmaßnahme ist die Rotavirus-Schluckimpfung. Der pentavalente Schluckimpfstoff RotaTeq® wirkt gegen Rotavirus-Gastroenteritiden, die in Europa zu etwa 98 Prozent durch die fünf häufigsten Rotavirus-Serotypen G1, G2, G3, G4 und G9 verursacht werden<sup>7</sup>. Auch Frühgeborene profitieren von dieser Impfung: Im Rahmen der REST-Studie wurden die Daten einer Untergruppe von über 2.000 gesunden Frühgeborenen analysiert. Über den Beobachtungszeitraum von bis zu zwei Jahren nach Abschluss der Impfung wurden Krankenhaus- und Notfallbehandlungen infolge einer Rotavirus-Erkrankung im Vergleich zu Ungeimpften um 100 Prozent<sup>[b]</sup> reduziert.<sup>11</sup> Insgesamt war die Schluckimpfung auch für Frühgeborene gut verträglich. Da die meisten Kinder in den ersten drei Lebensjahren an Rotaviren erkranken und in diesem Alter die Erkrankung oft besonders schwer verläuft, sollte die Impfserie zwischen der sechsten und zwölften Lebenswoche begonnen und bis zur vollendeten 26. Lebenswoche abgeschlossen werden.<sup>12</sup> Nötig sind drei Impfdosen jeweils im Abstand von mindestens einem Monat, erst dann ist der volle Impfschutz gewährleistet.<sup>[12]</sup> Immer mehr gesetzliche Krankenkassen, wie die DEUTSCHE BKK, die Techniker Krankenkasse und Gmünder Ersatzkasse haben die Rotavirus-Schluckimpfung in ihren Leistungskatalog aufgenommen.<sup>[13]</sup>

*Kontakt:*  
Sanofi Pasteur MSD GmbH  
Tel: 06224/594-115 Fax:  
06224/594-4115  
Eva-Bettina Böttger-Kaul, Manager  
Communication,

#### Referenzen:

[a] Definition „Nosokomial“ bedeutet laut DocCheck® Flexikon „im Krankenhaus erworben“

(<http://flexikon.doccheck.com/Nosokomial>, last acceded 14 December 2008)

[b] 95% KI [82%;100%]; bei Säuglingen, die alle drei Dosen erhielten und bei denen keine Protokollverletzungen erfolgten.

[1] World Health Organization. Weekly epidemiological record. 2007;82:285-296.

[2] Rose M. et al. Rotaviruserkrankung: Lästiges Übel oder schwere Belastung für Familie und Gesundheitssystem? Präz Gesundheitsf 2008;3:266-272.

[3] Robert Koch-Institut: Aktuelle Daten und Informationen zu Infektionskrankheiten und Public Health. Epidemiologisches Bulletin 2008;45:385-394.

[4] Raebel MA, Ou BS. Rotavirus Disease and its Prevention in Infants and Children. Pharmacotherapy 1999;19:1279-1295.

[5] Clark HF, Offit PA. Vaccines for Rotavirus Gastroenteritis. Universally needed for Infants. Ped Ann 2004;33:537-543.

[6] Littmann M. et al. Potentielle epidemiologische und ökonomische Effekte einer pentavalenten Rotavirus-Impfungen von Säuglingen auf Krankheitslast und Kosten in Deutschland. Kinderärztliche Praxis. 15. Jahrestagung DGPI, Basel 2007 (Abstract).

[7] Van Damme P et al. Distribution of Rotavirus Genotypes in Europe, 2004-2005: The REVEAL-Study. J Infect Dis 2007;195:17-25.

[8] Frühwirt M et al. International Variation in Disease Burden of Rotavirus Gastroenteritis in Children with Community- and Nosocomially Acquired Infection. Pediatr Infect Dis J 2001;20:784-791.

[9] Schuster V. Rotavirus-Infektion – Prophylaxe und Therapie. Bremen: UNIMED; 2006.

[10] Anderson EJ, Weber SG. Rotavirus Infection in Adults. Lancet Infect Dis 2004;4:91-99.

[11] Goveia M.G et al. Safety and efficacy of the pentavalent human-bovine (WC3) reassortant rotavirus vaccine in healthy premature infants. Pediatr Infect Dis J 2007.

[12] Sanofi Pasteur MSD. Fachinformation RotaTeq®, Stand Oktober 2008.

[13] <http://www.impfkontrolle.de/content.asp?audience=1&topic=1&vaccination=4&page=1> (last acceded 14 December 2008).



# JOBFIT<sup>®</sup> – 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<sup>®</sup> – 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](http://www.saechsische-staatsbaeder.de)