

# Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

## BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Helmut Thieltges im  
Waldhotel Sonnora – ein  
Küchenkünstler der zu den  
Besten seiner Zunft gehört.

## DER GENIESSER TIPP

„Gesunde Genießerküche“  
Vitaminieren von Armin Roßmeier

## DER BESONDERE TIPP

Eine Zeit für Weinerlebnisse und  
Kulturgenuss

TU FELIX AUSTRIA

Salzburg – eine Stadt von  
Weltformat

TU FELIX AUSTRIA

Wo Gastfreundschaft noch Leiden-  
schaft ist.

TU FELIX AUSTRIA

Wohlfühlen nach Art des Hauses  
in Ebner's Waldhof am Fuschlsee

Feuer trifft auf Eis

Stilvoller Auftakt zu Genüssen auf  
höchstem Niveau - St. Moritz

„würzt“ auf!

Shanghai für Geniesser –  
Restaurant T8

Kurz notiert

## LIFE STYLE

## MEDIZIN NEWS

## PHARMA NEWS

3/4-2009

27. JAHRGANG

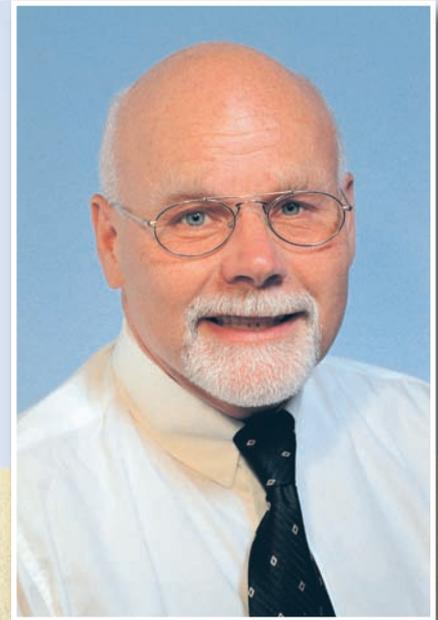
ISSN 0177-3941

H 54575



„Lammcarrée mit Aromaten gebraten auf Nadelböhnchen mit Schalotten-Senfkruste“ von Helmut Thieltges im Waldhotel Sonnora

# EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

Frühling, Sonne, Spargel, die kulinarischen Perspektiven die diese Jahreszeit bietet, lässt jedem der gutes Essen zu schätzen weiss, voller Freude Restaurants aufsuchen. In der Hoffnung, dass das was die Speisekarte verspricht, der Küchenchef hält. Leider ist das nicht immer so und die Enttäuschung ist groß, auch weil Preis und Leistung oft nicht zusammen passen.



vergeben, Seine Hommage kommt einer Liebeserklärung gleich.

Regine Unverzagt hat in China ein ganz besonders Restaurant entdeckt und beschreibt geradezu schwärmerisch ihr Erlebnis in Shanghai. Ist Ihnen aufgefallen liebe Leser, dass unsere Reise- und Gourmet-Empfehlungen aus Asien zu nehmen?

Der Grund dafür ist Ihr Interesse an diesen Ländern und den kulinarischen Erlebnissen.

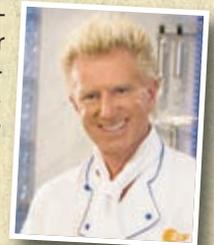
Gleichwohl bleiben wir Deutschland und Europa treu.

Das Salzburger Land, ein bevorzugtes Reiseziel von unserer Reisedirektorin Anne Wantia, prä-



sentiert Ihnen in dieser Ausgabe Hotels und Küchenchefs die mit ihrer Leistung auf sich aufmerksam machen, und die es sich zu besuchen lohnt.

Kunst, Kultur, Musik das steht für Salzburg, Weltstadt der Festspiele, die sich immer wieder neu mit ihrer Geschichte und Kultur empfiehlt. Salzburg ist mehr als „nur“ die Geburtsstadt Mozarts. Unser Fernsehstar Armin Roßmeiervührt Sie mit gesunder aber genussreicher Kost. Seine Rezepte sind wie immer leicht nach zu kochen.



Wein und Gesundheit, das interessiert Sie sicher. Lesen Sie unsere Weinverkostung und wieviel Wein gesund ist.

Geniessen Sie den Frühling mit seinen köstlichen Spezialitäten. Freuen Sie sich mit uns auf den Sommer. Denken Sie nicht nur an das, was die Politik zusammen kocht.

In diesem Sinne verbleiben wir das Gour-med Team und natürlich

Ihr

Klaus Lenser  
Herausgeber

P. S. vergessen Sie nicht: Alles wird gar



Ganz sicher, und ohne Enttäuschung, werden Sie ein besonderes Genusserlebnis, bei Helmut Thielges im Waldhotel Sonnora in Dreis / Eifel, haben. Der 3 Sterne Koch ist ein Experte der sich ausschließlich auf sein

Restaurant konzentriert, den kein noch so berühmtes Gourmet Festival, vom eigenen Herd weglockt. Dieser 3 Sterne Chef- einer von nur neun - hat längst einen 4. Stern verdient.

Wenn es Sterne für „den Stern“ aus Stuttgart gäbe würde Horst-Dieter Ebert welche an die neue E Klasse von Mercedes Benz



# INHALT

## 4 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**

Helmut Thieltges im Waldhotel Sonnora – ein Küchenkünstler der zu den Besten seiner Zunft gehört.

## 10 **GENIESSER-WEIN-TIPP**

Zwischen Mittelmeer und Alpen Weine aus dem Rhôneal  
Wein und Gesundheit  
Frankreich schönste Weinregionen

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

„Gesunde Genießerküche“ Vitaminieren

## 16 **DER BESONDERE TIPP**

Eine Zeit für Weinerlebnisse und Kulturgenuss  
TU FELIX AUSTRIA  
Salzburg – eine Stadt von Weltformat  
TU FELIX AUSTRIA  
Wo Gastfreundschaft noch Leidenschaft ist  
TU FELIX AUSTRIA  
Wohlfühlen nach Art des Hauses in Ebner's Waldhof am  
Fuschlsee  
Feuer trifft auf Eis, stilvoller Auftakt zu Genüssen auf  
höchstem Niveau – St. Moritz „würzt“ auf!  
Shanghai für Geniesser – Restaurant T8  
Kurz notiert

## 36 **LIFE STYLE**

10 GRÜNDE, EINEN E-KLASSE MERCEDES ZU ERWERBEN

## 40 **BUCH-TIPPS**

von Horst-Dieter Ebert und andere Empfehlungen

## 44 **MEDIZIN-NEWS**

VTT entwickelt Verfahren zur schnelleren Früherkennung  
schwerwiegender Herzmuskelerkrankungen  
Die Uhr tickt: Arztpraxen müssen Qualitätsmanagement bis  
Jahresende nachweisen  
Präventionspreis der DGIM geht an Kölner Internisten:  
Vorläuferzellen bei Übergewichtigen dienen als Marker für  
Herz-Kreislauf-Erkrankungen  
Diagnose und Behandlung der Rhinitis: ein praktischer  
Leitfaden  
Neue Behandlungsmöglichkeiten bei Tinnitus und Parkinson  
Neue Hoffnung für schwerkranke Herzpatienten  
Frankfurter Professor für Hepatologie leitet europäische Medi-  
kamentenstudie zu neuem Therapieverfahren bei Hepatitis C.

## 55 **PHARMA-NEWS**

Experten diskutieren: kein Tabuthema – Obstipation muss  
behandelt werden  
Weltneuheit Lodotra® ab sofort in Deutschland erhältlich

## 45 **IMPRESSUM**



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete  
Restaurants und Hotels



## Helmut Thieltges im Waldhotel Sonnora – ein Küchenkünstler der zu den Besten seiner Zunft gehört.

*Klaus Lenser*

In Deutschland gibt es zur Zeit nur neun Küchenchefs die mit 3 der begehrten Michelin Sterne ausgezeichnet wurden. Helmut Thieltges, Küchenchef und Besitzer des Waldhotel Sonnora in Dreis in der Eifel gehört dazu und das seit vielen Jahren. Gäbe es einen 4. Stern für Bescheidenheit und Bodenhaftung, Helmut Thieltges hätte ihn verdient. Bei ihm ist keine Zeit für Koch - Galas, Kochbuch schreiben und Gourmetfestivals schon gar nicht.

„Wenn ich das alles noch machen würde, so der Küchenchef, wäre ich kaum noch am eigenen Herd und meine Gäste, die meiner Kochkunst wegen

kommen, wären sicher sehr enttäuscht. Außerdem gehört die knappe Freizeit, die mir bleibt, meiner Familie“

Sein Credo: Arbeite nur am eigenen Herd !

So vehement wie er seine Freizeit verteidigt, so vehement setzt er sich für eine ehrliche, aromenreiche und produktdefinierte Küche ein. Seit vielen Jahren gehört er zur Kochelite in Deutschland und hat immer wieder bewiesen, dass man auch in einer Region, die nun nicht gerade als kulinarisches Zentrum in Deutschland aufgefallen ist, in den Kocholymp aufsteigen kann.



3 Sterne Koch Helmut Thieltges



Waldhotel Sonnora



Restaurant Sonnora

Das Waldhotel Sonnora ist schon ohne die erstklassige Gourmetküche ein Refugium der Ruhe und Geborgenheit. Mitten im Wald, abseits vom Alltagslärm lässt, entspannt Ruhe und Erholung finden. Das Hotel ist gediegen, luxuriös und komfortabel. Unter der Serviceleitung von Helmut Thieltges Frau fühlt der Gast sich wohl und wie zu Hause.

Die Krönung des Genusses erlebt der Gast im Restaurant des Hotels.

Helmut Thieltges erfindet immer wieder neuen Aromen-Kombinationen, ohne aber die klassische – französische – Küche aus den Augen zu verlieren. Sein Traditionsgericht „franz. Blutente“ wird auch nach vielen Jahren von den Gästen erwartet. Alle Rezepte werden von Helmut Thieltges, mit allen Mitarbeitern, entwickelt. Der Kreativität ist sicher die Nähe zu Frankreich förderlich. „Die Produktauswahl und Qualität sind dort einfach besser“ so der Küchenchef. Die Erfahrung hat er während seiner Zeit in Frankreich schon gemacht. Experimente und Schaukochen lehnt der Chef ab, Molekularkochen überlässt er lieber anderen. Seine Gerichte sind aus frischen Produkten der Saison. Von der 3 – geschmeckte 4 – Sterne Qualität hat uns Helmut Thieltges nicht nur überzeugt sondern, begeistert.

Die servierte Edelfischpraline- einer der Küchengrüße - mit Mango Curry Chutney war auf den Punkt aromatisiert und einfach ein Genuss.

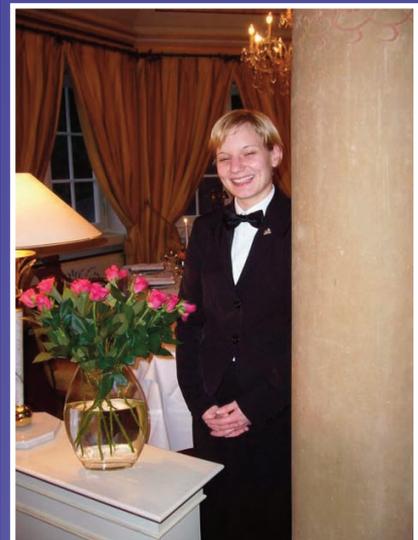
Der Hauptgang, Lammcarré mit Keniaböhnchen, hat mich, der Lamm nicht

gerade bevorzugt, überzeugt und lässt mich den nächsten Versuch starten.

Zu allen Gerichten hat die charmante und sehr fachkundige Sommeliere Magdalena Brandstetter, harmonisierende Weine ausgesucht. Wie man es in einem Restaurant dieser Kategorie erwarten darf war der Service auffällig unauffällig, dafür immer zur Stelle wenn man ihn wünschte und freundlich perfekt.

Liebe Gour-med Leser für alle die es leider nicht so schnell schaffen in das Waldhotel Sonnora zu fahren haben wir wie immer, Rezepte von Helmut Thieltges, zum Nachkochen mit gebracht.

Viel Spass beim Ausprobieren und natürlich Guten Appetit!



Sommeliere Magdalena Brandstetter



Brigade Sonnora

## REZEPTE

### Mosaik von St. Jakobsmuscheln und Gänseleber in Balsamico-Marinade



Rohe Gänseleber auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und mit einem kleinen Metallring (ø 3cm) ausstechen.

Die Jakobsmuscheln von Hand in etwas dickere Scheiben schneiden und mit dem gleichen Ring ausstechen.

Nun die Leber und die Jakobsmuscheln schachbrettartig, aber leicht überlappend, in der Mitte des Tellers anrichten.

Den Teller dann mindestens 10 min. kaltstellen.

Zwischenzeitlich verfeinert man die Balsamico-Marinade ( alter Balsamico mit wenig Salz ) mit geschnittenem Kerbel und gerösteten, halbierten Pinienkernen und die Limonen-Marinade ( gutes Olivenöl mit Limonensaft, Salz und Zucker abgeschmeckt ) mit geschnittenem Schnittlauch.

Die Balsamico-Marinade wird dann gleichmäßig auf die Gänseleber und die Limonen-Marinade auf die Jakobsmuscheln verteilt.

Das Mosaik noch mit etwas Fleur de Sel und grobem Pfeffer würzen und kalt servieren.



Küchen Chef Helmut Thieltges und Mitarbeiterin

## Bretonischer Steinbutt an der Gräte gebraten auf gedämpftem Fenchel mit Sauce Bearnaise, Poulardenjus und Tomatenkompott

### Zutaten:

- 4 Tranchen Atlantik-Steinbutt mit Mittelgräte (je ca. 160g)  
Salz, Zitrone,  
Olivenöl zum Braten  
1 Flocke Butter

### Sauce Bearnaise:

- 3 Eigelb  
250 g geklärte Butter  
70 ml Weißwein  
1 Schalotte  
5 Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
1 Zweig Estragon  
2 EL gehackter Estragon  
2 EL gehackter Kerbel  
Salz, Cayenne, Zitrone

### Poulardenjus

#### Fenchel:

- 2 Knollen Fenchel  
1 EL Pernod  
20 g Butter  
Salz, Pfeffer, Zucker

### Tomatenkompott:

- Filets von  
3 Strauchtomaten  
1 TL Sherryessig  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Olivenöl  
Tabasco  
Salz, Zucker

### Kartoffelchips:

- 1 große festkochende Kartoffel  
1 Eiweiß  
Estragonblätter

### Zubereitung

Weißwein mit gewürfelten Schalotten, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Estragon auf ca. 3 EL reduzieren. Den reduzierten Fond mit den Eigelben über dem Wasserbad aufschlagen und

die zerlassene Butter langsam in die aufgeschlagene Ei-Masse einrühren. Mit Salz, Cayenne und Zitrone abschmecken und zum Schluss die gehackten Kräuter untermischen.

Den Fenchel von den Stielen befreien, die äußere faserige Schicht mit einem Sparschäler abschälen und in gleichmäßige Streifen schneiden.

Die Streifen nun in leicht gesalzenem Wasser bissfest blanchieren.

Butter in einem Topf erhitzen und den Fenchel darin glacieren, mit Pernod ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Tomatenfilets in Würfel (Concassé) schneiden und mit Salz, Zucker, Tabasco, Sherryessig und Olivenöl zu einem feinwürzigen Kompott abschmecken.

Die Kartoffel auf der Aufschnittmaschine in 0,5 mm dicke Scheiben schneiden. Aus den Kartoffelscheiben Kreise mit ca. 3cm Durchmesser austechen.

Die Hälfte der Scheiben mit Eiweiß bestreichen und mit den Estragonblättern belegen. Die restlichen Scheiben auf die anderen legen und in der Friteuse bei 170°C goldgelb ausbacken

Die Steinbutt-Tranchen mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, leicht mehlieren und von allen Seiten goldgelb in Olivenöl anbraten. Anschließend im Backofen fertig garen lassen.

Zum Schluss eine Flocke Butter zugeben und die Tranche damit napieren.

## REZEPTE

### Weinempfehlung:

**2001 Château Carbonnieux  
Pessac-Léognan, Graves**



### Anrichten:

Einen dünnen Streifen des Tomatenkompotts auf den gegarten Fisch auftragen und auf die Fenchelstreifen setzen. Die beiden Saucen in Fäden über den Fisch ziehen mit den Chips und fritiertem Estragon ausgarnieren.



Sterne Koch Helmut Thielges

# BESONDERS EMPFEHLENSWERT

## REZEPTE

### Lammcarrée mit Aromaten gebraten auf Nadelböhnchen mit Schalotten-Senfkruste



**Zubereitung:** Lammcarrée mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Fettseite nach unten anbraten und im Ofen bei ca. 220°C 10 Minuten braten. Fett abgießen, Butter zufügen, das gewetzte, gewürfelte Gemüse und die Aromate dazugeben und das Carrée mit der Fettseite nach oben darauf betten.

10 Minuten weiter braten. Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Den Bräter mit etwas Wasser ablöschen und einkochen lassen. Das Ganze 3-4mal wiederholen, um eine kurze kräftige Sauce zu erhalten. Die Sauce zum Schluss durch ein feines Sieb passieren und warm stellen.

Die restlichen fein gewürfelten Schalotten in wenig Butter ohne Farbe andünsten und mit Salz, Pfeffer würzen. Das Lammcarrée mit Senf einstreichen und den groben Weißbrotbröseln bestreuen und überbacken.

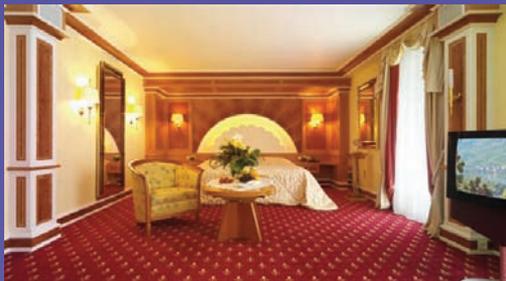
#### Anrichten:

Das Fleisch aufschneiden und mit den blanchierten, in Butter geschwenkten, Böhnchen auf dem Teller anrichten und mit der Sauce umgießen.

Passende Beilage: Kartoffelgratin

#### Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Lammcarrée
- Salz, Pfeffer
- 60 g Butter
- 40 g groben Senf
- 100 g Schalotten
- 100 g fein gewürfelte Schalotten
- 100 g engl. Sellerie
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen geschält
- 50 g grobe Weißbrotbrösel



Zimmer



SONNORA

## Mocca-Mascarpone Mille-Feuilles auf Butterkaramellsauce mit Stracciatella-Eis

Zutaten für ca. 10. Personen (lässt sich nicht in kleinen Mengen herstellen)

### Mascarponecrème:

4	Eigelb
80 g	Puderzucker
260 g	Mascarpone
2	Eiweiß
2 EL	Vanillezucker
100 g	Sahne
5	Blatt Gelatine
5 cl	Marsala zum Auflösen der Gelatine

### Zubereitung:

Eigelbe und Puderzucker mit dem Handmixer verquirlen und den Mascarpone beigegeben und glatt rühren. Gelatine einweichen, ausdrücken und mit Marsala auflösen und unter die Masse rühren.

Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Zum Schluss das Eiweiß mit dem Vanillezucker schlagen und locker unterheben.

### Moccacrème:

65 g	Kuvertüre
150 g	geschlagene Sahne
½	Ei
½ EL	Vanille-Zucker
2 cl	Armagnac
1 TL	löslicher Mocca
1 ½ BL	Gelatine

1 Terrinenform ca. 1 l Inhalt

### Zubereitung:

Das Ei mit dem Vanillezucker im Wasserbad blutwarm schlagen. Die Kuvertüre auflösen und zu der Eimasse geben.

Gelatine einweichen, ausdrücken und mit dem Mocca in Armagnac auflösen und zu der Grundmasse geben.

Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

### Endfertigung:

Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Die beiden Massen so in die Form

einfüllen, dass die Moccacrème die Mitte bildet. Kalt stellen.

### Weitere Zutaten:

1	Päckchen Brikteig
	etwas Läuterzucker
	Puderzucker und Kakao-
	pulver zum bestäuben
	Stracciatella-Eis

Aus dem Brikteig mit der Schere Dreiecke schneiden (Kantenlänge 10 x 7 cm), auf ein Backblech legen, mit Läuterzucker einpinseln und im Backofen golden knusprig ausbacken. Trocken aufbewahren.

Mocca-Mascarpone aus der Form stürzen und 1 cm dicke Scheiben schneiden und diagonal halbieren.

Brikdreiecke mit der Crème zu 2 Lagen schichten und die oberste Teigplatte mit Puderzucker und Kakaopulver bestäuben.

### Butter-Karamell-Sauce:

100 g	Zucker
5 cl	Wasser
0,1 l	Wasser
60 g	Butter

Zucker und 5cl Wasser zu Karamell kochen. Mit 0,1 l Wasser ablöschen und glatt kochen. Anschließend 60g Butter mit dem Schneebesen unterschlagen.

Pro Person zwei Mille-Feuilles hübsch auf dem Teller arrangieren, das Eis dazugeben und mit dem noch warmen Butterkaramell umgießen.

# REZEPTE



### Waldhotel Sonnora

Auf ,m Eichfeld 1

54518 Dreis

Tel: +49 (0) 6578 98 22 0

Mail: [info@hotel-sonnora.de](mailto:info@hotel-sonnora.de)

[www.hotel-sonnora.de](http://www.hotel-sonnora.de)

Fotos: Klaus Lenser  
Waldhotel Sonnora / Arnoldi

# „Der Wein-Genießer-Tipp“

## Zwischen Mittelmeer und Alpen Weine aus dem Rhôneetal

Klaus Lenser

Das Rhôneetal gehört zu den französischen Weinanbaugebieten das von Weintrinkern oft unterschätzt, von Kennern aber sehr geschätzt wird.

Von den Alpen bis in die Mittelmeerregion haben sich im Laufe der Jahrtausende Böden entwickelt auf denen erstklassige Weine gedeihen.

Der mediterrane Mistralwind begünstigt die Entwicklung der Reben, Wärme und viel Sonne tun ihr übriges und lassen genussliche Weine wachsen.

Drei Weinanbaugebiete haben sich auf bestimmte Rebsorten – Cinsault, Clairette, Bourbolenc sowie Grenache, Carigan und Mourvèdre, letztere aus Spanien importiert – konzentriert. Syrah, Roussanne, Marsanne und Voignier wurden aus wilden Trauben der Dauphiné kultiviert.

Die Winzer im Rhôneetal haben den Weinen eine persönliche, unverwechselbare Note verliehen, die nicht nur von Experten geschätzt wird.

Gour-med hat für Sie zwei empfehlenswerte Rotweine probiert.

### Cairanne 2007

Kräftiges dunkles auberginerot funkelt im Glas.

Geruchsaromen von fruchtiger Erde mit leichten Spuren von Trockenpflaume



erschließen sich in der Nase. Auf der Zunge bleibt ein Aroma von Schwarzkirsche und ein feines Spiel von schwarzem Beerenobst.

Der noch junge Wein hat erstaunlich viel Charakter und passt nicht nur zu dunklen Fleischgerichten. Ein Wein der es verdient auch solo getrunken zu werden.

### Cairanne 2007

Domaine de la Presidente  
Rebsorte: Grenache, Syrah  
Preis: € 8,- - 8.50,-

Vegetation und Klima haben im Rhôneetal zu unterschiedlichen Böden und Landschaftsformen geführt, die unterschiedlichen atmosphärischen Druckverhältnisse zwischen dem südlichen und nördlichen Rhôneetal begünstigen den Ausbau der differenzierten Geschmacksprägungen.

Der 2004er VACQUEYRAS ist ein typisches Beispiel. Tiefes dunkles Rot erfreut das Auge und lässt Genuss erhoffen. Die Aromen bestätigen die Erwartung. Amarena Kirsche mit milder Süße, die aber von Tanninen überspielt wird geben dem Wein ein sattes rundes Aroma. Im Nachhall schmeckt man deutlich mediterrane Würze, Thymian, Rosmarin und ein Hauch von Lakritz geben dem Wein eine ganz besondere Note, die meine Freundin Maria so beschreibt: Lecker. Dem habe ich nichts hinzuzufügen.



### VACQUEYRAS 2004

Rebe: Grenache, Syrah, Mourvedre  
Domaine Ogier VACQUEYRAS  
Boiseraie  
Preis ca. € 10,-  
Alle Weine zu beziehen in Karstadt  
Feinkost Filialen und  
[www.karstadt.de](http://www.karstadt.de)



# „Der Wein-Genießer-Tipp“

## Wein und Gesundheit: Großes Interesse auf dem Internistenkongress Die deutsche Toscana

WINEinMODERATION bindet auch medizinische Fachwelt ein

Ein immer wieder spannendes, interessantes, aber auch ambivalentes Thema brachte den Vortragssaal zum Bersten. Über 200 Ärzte fanden den Weg zum Symposium „Update zu Nutzen und Risiken alkoholischer Getränke“ auf dem diesjährigen Internistenkongress in Wiesbaden. Gleich zu Beginn stellte der Moderator der Veranstaltung, Internist und Pharmakologe Prof. Dr. G. Belz klar, dass sich jegliche positive gesundheitlichen Effekte immer nur auf den moderaten Alkoholkonsum beziehen. Beispiel für eine verantwortungsvolle Informationsvermittlung sei die europäische Kampagne der Weinwirtschaft WINEinMODERATION, die die Deutsche Weinakademie hierzulande umsetzt.

Zum Thema Wein und Herz – Was ist neu, was ist wichtig? referierte Prof. Dr. Markus Flesch – Kardiologe und Chefarzt im Marienkrankenhaus Soest. Nahezu unumstritten sei, dass moderater Konsum alkoholischer Getränke mit einem gesenkten Risiko für Herz-Kreislauferkrankungen assoziiert ist. Bei moderaten Alkoholdosen – besonders in Form von Wein – werde dieser „Schutzeffekt“ nicht durch eine erhöhte Sterblichkeit in anderen Krankheitsbereichen ausgeglichen, so dass auch die Gesamtsterblichkeit erniedrigt ist.

Interessant ist, dass dieser kardioprotektive Effekt sowohl für Gesunde als auch – das ist neu – für Risikopatienten gilt. Flesch stellt klar: „Auch Hypertoniker, Patienten mit koronarer Herzkrankheit und Diabetiker profitieren von regelmäßigem mäßigem Konsum alkoholischer Getränke.“ Dabei verwies er auch auf seine eigenen Forschungsergebnisse aus der „Köln-Ahr-Diabetes-



Referenten auf dem Internistenkongress (v.l.n.r.):

Prof. Dr. Kristian Rett, Prof. Dr. Gustav Belz, Prof. Dr. Markus Flesch, Dr. Nicolai Worm

Wein-Studie“. Ein mehrwöchiger Konsum von deutschem Rot – und Weißwein führte bei Diabetikern zu einer Zunahme der Zahl zirkulierender Stammzellen (endothelialer Progenitorzellen) und zu einer Verbesserung der Gefäßfunktion. Möglicherweise sei dies ein wichtiger neu entdeckter Mechanismus, über den die günstigen Effekte von Weinkonsum erklärt werden können.

Der Ernährungswissenschaftler Dr. Nicolai Worm, Buchautor und Dozent an der Deutschen Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement, versuchte sich an der Frage, ob Wein und Bier in ihrer gesundheitliche Wirkung

gleich, ähnlich oder verschieden sind. Effekte sind bei allen alkoholischen Getränken erkennbar.

In vielen Studien schneiden aber Weintrinker gesundheitlich besser ab als Bier- oder Spirituosenkonsumenten. Dabei stellt sich die Frage, ob für diese Effekte das Getränk selbst oder der „Konsument“ bzw. unterschiedliche Trinkgewohnheiten verantwortlich sind. Worm gibt zu bedenken, dass der typische Weinliebhaber seltener raucht, im Durchschnitt schlanker ist, vermehrt eine gehobene Ausbildung aufweist und „gesünder“ isst.

# „Der Wein-Genießer-Tipp“

## Fortsetzung: Wein und Gesundheit

Zudem genießen Wein- im Vergleich zu Bier- und Spirituosen-Trinkern eher mäßig dafür aber regelmäßig – und das bevorzugt zu den Mahlzeiten. Diese kulturellen Unterschiede im Trinkmuster finden sich auch bei Jugendlichen wieder. Die Rate des besorgniserregenden episodisch „Binge Drinking“ („Koma-Saufen“) liege in südeuropäischen „Weinländern“ um ein Vielfaches niedriger als in Skandinavien, UK, Irland und Dänemark, und das obwohl diese Länder zu jenen mit dem höchsten Gesamtalkoholkonsum in Europa zählen. Aber es gibt auch getränkenspezifische Unterschiede: Wein - egal ob rot oder weiß - enthält mehr Polyphenole als Bier – antioxidative Inhaltsstoffe mit gesundheitsrelevanten Wirkungen, die über die des Ethanol hinausgehen.

„Unabhängig davon passt moderater Weingenuss besonders gut zu einer gesunden Ernährung und kann neben dem Nichtrauchen sowie einer regelmäßigen körperliche Aktivität als Bestandteil eines präventiv wirksamen Lebensstils betrachtet werden“, resümiert Genussmensch Worm.

Den Referentenreigen schloss Prof. Dr. Kristian Rett - Ärztlicher Direktor der Deutschen Klinik für Diagnostik, Wiesbaden - mit seiner Präsentation zu Nutzen und Risiken aus internistischer Sicht. Der Versuch einer Antwort auf die Frage, ob alkoholische Getränke als Heilmittel oder als Gift anzusehen sind, setze eine Betrachtung der Inhalts- und Begleitstoffe und deren Effekte voraus.

Bewusst machen müsse man bei einer Abschätzung immer, dass Ethanol per se bereits in moderaten Mengen Auswirkungen auf den Stoffwechsel der

Leber, den Elektrolythaushalt und die hormonelle Situation habe. Aus der Fülle von nichtalkoholischen Begleitstoffen und sekundären Pflanzenstoffen griff Rett das Polyphenol Resveratrol heraus. Resveratrol ist der Hauptaktivator von SIRT1, einer Substanz aus der Gruppe der Sirtuine, die bei Fischen deren „kognitive Fähigkeiten“ und Lebensspanne verlängerte. Er warnt aber vor einer vorschnellen Deklaration zur neuen Anti-Aging-Substanz. Dies bedürfe weiterer Forschungen

In Retts Zusammenfassung konnten sich die meisten Zuhörer wieder finden: „Alkoholische Getränke als Nahrungs- und Genussmittel ein integraler Bestandteil der europäischen Kultur. „Bei „bestimmungsgemäßem Gebrauch“ sind gesundheitliche Nebenwirkungen und Risiken von Alkoholika von nachgeordnetem Interesse, der Nutzen scheint eindeutig zu überwiegen. Allerdings muss das Abhängigkeits- und Missbrauchspotenzial berücksichtigt werden. Dem Zitat von Paracelsus sei nichts mehr hinzuzufügen:

**„All Ding' sind Gift und nichts ohn' Gift; allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift ist.“**

**Deutsche Weinakademie  
Geschäftsführerin:  
Monika Reule  
Gutenbergplatz 3-5  
55116 Mainz  
Tel. 06131/282948  
[www.deutscheweinakademie.de](http://www.deutscheweinakademie.de)**

*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.*

# „Der Wein-Genießer-Tipp“

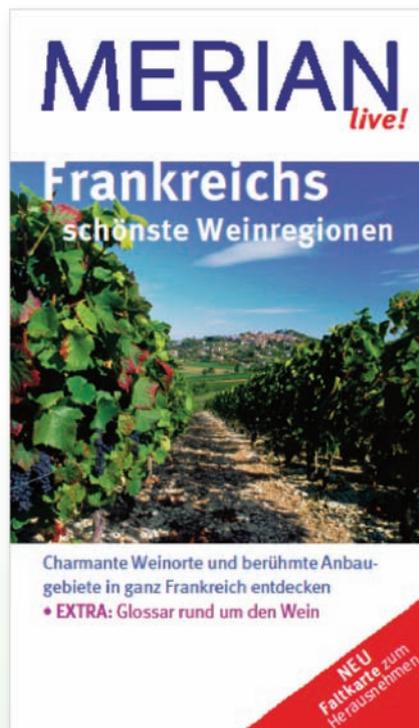
## Frankreich schönste Weinregionen

Frankreich – wer denkt bei diesem Reiseziel nicht auch an weite Weinlandschaften und ein Glas ausgezeichneten Weins am Ende eines schönen Urlaubstags? Das beliebte Reiseland zieht mehr und mehr Touristen an, die neben den bezaubernden Landschaften und den kunsthistorischen Attraktionen gezielt auch die Vielfalt der französischen Weinkultur erkunden möchten. „Weintourismus“ erfreut sich steigender Beliebtheit, denn hier kann man Frankreich nicht nur in den authentischen und traditionellen Wurzeln, sondern auch mit allen Sinnen kennenlernen. Mittlerweile zieht es jedes Jahr über 7,5 Millionen Weinfreunde nach Frankreich.

Im Reiseführer MERIAN live! „Frankreichs schönste Weinregionen“ werden neben den schönsten Weinregionen und -orten auch über 40 Weingüter vorgestellt. Hier gibt es zum Beispiel Weinproben unter Anleitung von erfahrenen Winzern, Führungen durch Weinberge und -keller sowie Einblicke in die Weinherstellung. Die Kapitel MERIAN Spezial geben unterhaltsame und hintergründige Informationen: Welche Hollywood-Stars glänzen auch als Winzer? Warum brachte die kleine Reblaus ganz Frankreich ins Wanken?

Ein umfassender Serviceteil rundet den Reisebegleiter ab: Genannt werden die besten Restaurant-, Einkaufs- und Ausflugstipps, und ein ausführliches Weinglossar bietet schnelle Hilfe.

Ca. 80 Farbfotos, 5 MERIAN-Spezial-Themen, herausnehmbare Faltkarte, MERIAN-Tipps und TopTen.



**MERIAN live!**  
**„Frankreichs schönste Weinregionen“**  
**Autorinnen:**  
**Margarete Botzian und Beate Kuhn-Delestre**  
**160 Seiten mit circa 80 Farbfotos**  
**Format 11 x 19 cm.**  
**Klappenbroschur.**  
**Preis: 12,95 € [D]**  
**ISBN 978-3-8342-0505-6**

Den thematischen Reiseführer haben Margarete Botzian und Beate Kuhn-Delestre geschrieben.

Margarete Botzian hat Kunstgeschichte und Interkulturelle Kommunikation studiert. Ihre Ausbildung erhielt sie beim Focus Magazin und auf der Deutschen Journalistenschule München. Am liebsten übt die freie Reisejournalistin ihren Beruf in den Alpen und in Frankreich aus. Sie wohnt mit Mann und Kind im Süden Münchens.

Beate Kuhn-Delestre lebt und arbeitet als freie Journalistin und Europabürgerin zwischen Deutschland, Frankreich und Österreich. Kultur im weitesten Sinne ist ihr Hauptthema und –anliegen: von den Salzburger Festspielen bis Straßentheater, von Interkultureller Kommunikation bis Reisen, Essen und Trinken.





# „Der gesunde Genießer-Tipp

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

## Gesunde Genießerküche! Vitaminieren

Vitaminieren auf ganz natürliche Art und Weise ist ganz einfach: Salatmarinaden beispielsweise nicht mit Wasser, sondern mit Fruchtsäften wie Apfelsaft, Trauben-, Orangen-, Mango- oder Johannisbeersaft herstellen. Aber auch Gemüsesäfte von Karotten, Sauerkraut, Rettich, rote Bete und Tomaten eignen sich hierfür bestens. Hier trumpfen nicht nur die Vitamine, sondern auch der fruchtige Geschmack auf und machen jede Marinade zum Erlebnis. Auch in der warmen Küche zum Aromatisieren von Sauerkraut, Rotkohl und zur Verfeinerung von Suppen sind derartige Säfte die kleinen „Fruchtwerge“ schlechthin. B-Vitamine, für viele funktionale Abläufe im Körper verantwortlich, kann man in Form von getrockneter Bierhefe fast allen Speisen zusetzen – einen Kaffeelöffel pro Person deckt schon viele Lücken im Vitamin-B-Haushalt ab. Pflanzenöle bringen das Hautschutz-

vitamin E mit, sind cholesterinfrei und somit die Gegenspieler der gesättigten Fettsäuren in tierischen Produkten. Cranberrysaft ist der Vitamin-C-Turbo, er sollte in keiner Küche fehlen – zum Schluss den Speisen oder Marinaden zugesetzt, ist dieser Saft unschlagbar! Aber auch getrocknete Cranberries, dem Rotkohl, Wild-Sauerbraten oder Lammragout zugegeben, sind der Hit – was Gesundheit und Geschmack angeht!

In der nächsten gesunden Genießerküche werden wir mineralisieren – ganz natürlich, versteht sich!

## Frühlingssuppe mit Spinatklößchen und pochierten Wachteleiern

Für 4 Personen

### Zutaten

150 g	Kohlrabi
150 g	Karotten
100 g	Kaiserschoten
100 g	Frühlingslauch
150 g	Petersilienwurzel
120 g	Zwiebeln (1 große)
¾ l	Wasser
4 EL	Weißweinessig
2 EL	Spinat (Tiefkühlware)
1 ½ EL	Quark
1	Ei
2 EL	Grieß
1	Schale Rucolakresse
12	Wachteleier
	Muskat
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Zwiebel mit Schale halbieren, in einer trockenen, heißen Pfanne gut anbräunen. Kohlrabi, Petersilienwurzel, Karotten schälen und in Stäbchen zerteilen. Kaiserschoten und Frühlingslauch säubern und in Streifen schneiden. Gemüseschalen zusammen mit gebräunter Zwiebel mit 1 Liter Wasser aufsetzen



Frühlingssuppe mit Spinatklößchen und pochierten Wachteleiern

und eine goldgelbe Gemüsebrühe ziehen lassen, dann abseihen. Kresse abschneiden.

Den Spinat mit Mixstab fein pürieren oder fein hacken und zusammen mit Quark und Ei gut verrühren, den Grieß unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen – ca. 10 Minuten quellen lassen. Mit einem Löffel Klößchen abstechen und in sprudelnder Gemüsebrühe ca. 4 Minuten ziehen lassen. Wasser mit Weißweinessig sprudelnd aufkochen lassen, Wachteleier einzeln in einer Schale aufschlagen, seitwärts einlaufen lassen und ca. 3 – 4 Minuten ziehen lassen. Auf Küchenkrepp abtupfen.

Die Gemüsestäbchen und -streifen in heißem Olivenöl kurz anbraten, mit vorbereiteter Gemüsebrühe aufgießen, auf den Biss garen lassen – würzen. Suppe in tiefem Teller anrichten, Klößchen und Wachteleier darauf setzen, mit Rucolakresse bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Nährwert pro Person  
186 Kcal - 7 g Fett - 13g Eiweiß – 16 g Kohlenhydrate – 1 Proteineinheit



**Filetsteak im Speckmantel mit Vitaminhaube auf jungem Gemüse**

## Filetsteak im Speckmantel mit Vitaminhaube auf jungem Gemüse

Für 4 Personen

### Zutaten

4	Rinderfiletsteak (à 170 g)
120 g	Bohnen
120 g	Kohlrabi
160 g	Möhrrchen
140 g	Paprika bunt
80 g	Champignons
180 ml	Gemüsebrühe
200 ml	braunen Kalbsfond
1 TL	Maisstärke
1 EL	Thymian
4	Rosmarinzweige
4	Scheiben Räucherspeck (à 10 g)
½ EL	Aiwapaste
1 TL	Trüffelöl
2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Bohnen oben und unten etwas abschneiden, in leichtem Salzwasser auf den Biss blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen. Kohlrabi dünn schälen, in Blättchen schneiden. Möhrrchen mit einem kleinen Messer abschaben, Champignons mit Küchenkrepp abreiben, in Blättchen zerteilen. Die Paprikaschoten entkernen, säubern, fein würfeln und mit Aiwapaste anrühren. Den Kalbsfond erhitzen, mit etwas

angerührter Maisstärke schwach andicken.

Champignons, Kohlrabi, Möhrrchen in heißem Olivenöl kurz anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen, andünsten lassen. Nun die Bohnen zufügen, Thymian dazu rebeln, mit Trüffelöl aromatisieren, mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Biss garen.

Filetsteaks je mit einer Speckscheibe umwickeln, mit Bindfaden zubinden, mit Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl beidseitig anbraten. Die Steaks auf Rosmarinzweige umsetzen und bei schwacher Hitze auf den Punkt durchziehen lassen.

Zum Schluss die Paprika-Aiwapaste als Häubchen darauf geben. Das Gemüse als Bett auf flachen Teller anrichten, Steak obenauf setzen und die Soße rundum angießen, mit Thymiansträußchen garnieren.

Tipp: Kartoffelrösti oder Kartoffelplätzchen dazu servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten  
Nährwert pro Person  
419 Kcal - 18 g Fett - 56 g Eiweiß - 7 g Kohlenhydrate - 0,5 Broteinheiten

## Red Dream Vitamindrink

Für 4 Personen

### Zutaten

2	Bananen
200 g	Himbeeren
½ l	Frischmilch
4 EL	Blütenhonig
2	Vanilleschoten
8 cl	Kokosmilch
	Früchte für Dekoration

### Zubereitung

Bananen schälen, grob zerkleinern. Himbeeren kalt abbrausen, abtropfen lassen.

Vanilleschoten halbieren und das Mark ausschaben.

Alle Zutaten in einen Mixer geben und gut durchmischen, in Gläser abfüllen und mit Himbeerspieß und kleiner Banane dekorativ ausgarnieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Nährwert pro Person  
161 Kcal - 2 g Fett - 6 g Eiweiß - 28 g Kohlenhydrate - 2,5 Broteinheiten



**Red Dream Vitamindrink**

*Armin Rossmeier*

Armin Roßmeier

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

## EINE ZEIT FÜR WEINERLEBNISSE UND KULTURGENUSS

Dieter Resnel



Romantische Mosel

Wandern zwischen Reben und Felsen auf abenteuerlichen Klettersteigen, kochen wie die alten Römer in antiken Gemäuern und Wein genießen bei spannenden Literaturabenden in historischen Winzerhöfen – das bietet die neue Veranstaltungsreihe „Mosel WeinKulturZeit“, die erstmals im Mai 2009 stattfindet. Bei 50 Veranstaltungen können die Besucher vom 2. Mai bis 1. Juni das 2000 Jahre alte Weinkulturland hautnah erleben, in Steillagen wandern und in Weingütern und Restaurants bei Lesungen, Ausstellungen, Theater- und Filmvorführungen Spitzenweine und Kulinarisches genießen. Mosel-Weinkönigin Sonja Christ stellte mit Vorsitzendem Adolf Schmitt und Geschäftsführer An-

gar Schmitz vom Moselwein e.V. das Programm der „Mosel WeinKulturZeit“ in einer Pressekonferenz in der römischen Kelteranlage Erden vor.

Mit dem Projekt entwickelt der Moselwein e.V. das Wein&Gourmet Festival weiter, das zehn Jahre lang – von 1999 bis 2008 - im Frühjahr Weine von Mosel, Saar und Ruwer mit kulinarischen Genüssen zu besonderen Veranstaltungen kombinierte. Künftig stehen das aktive Erleben der von steilen Rebhängen geprägten Kulturlandschaft an der Mosel und ihren Nebenflüssen Saar und Ruwer und die Verbindung von Wein und Kultur im Mittelpunkt des Projektes, berichtete Weinbaupräsident Adolf Schmitt.

Träger der Reihe sind Moselwein e.V. und Mosellandtouristik GmbH. Winzern, Köchen und Hoteliers, aber auch Tourismusorganisationen und Kulturschaffenden wird damit eine Plattform geboten, einzigartige und originelle Weinkulturerlebnisse in der Mosel-Region zu präsentieren und damit bestehende und neue Zielgruppen zu erreichen. Die Mosel wolle damit ihr Profil als Weintourismus-Region mit einem vielfältigen Angebot rund um das Thema Wein schärfen, die auch für Aktivurlauber und Kulturinteressierte viel zu bieten hat, erläuterte Ansgar Schmitz. „Hinter unseren Weinen steckte jede Menge Kultur und Geschichte“ sagte Weinkönigin Sonja Christ. Sie sieht die Veranstaltungsreihe auch als Möglichkeit für Einheimische, die vielen interessanten Angebote und Themen des Weinanbaugebietes näher kennenzulernen.

Mit einem Tag unter dem Motto „Wandern wo der Wein wächst“ wird die „Mosel WeinKulturZeit“ am Samstag, 2. Mai, eröffnet. Die offizielle Eröffnung findet rund um den „Römersteig“ an der Mittelmosel statt. Dieser Wanderweg von Trittenheim bis Piesport und Minheim führt nicht nur auf den Spuren der Winzer auf schmalen Pfaden und Treppchen zwischen Rieslingreben durch steile Hänge. Auf dieser Route begegnet der Wanderer fast auf Schritt und Tritt Zeugnissen der antiken Weinkultur an der Mosel. Und in den Weinbergen und den Weinorten wie Neumagen, dem ältesten Weinort Deutschlands, oder Piesport, wo die größte antike Weinkelter nördlich der Alpen gefunden wurde, können die Wanderer den Steillagen-Riesling und regionale Speisen genießen.

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Nicht nur per Pedes, auch kulinarisch können sich die Gäste auf die Spuren der alten Römer begeben. Im Weinort Erden erklimmen Wanderlustige am 2. Mai den Klettersteig durch das „Erdener Treppchen“, während Küchenchef Markus Plein Hobby-Köche in der römischen Kelteranlage in die Geheimnisse der antiken römischen Küche einführt. Das römisch inspirierte Menü dürfen die Wanderer schließlich mit den Köchen bei Erdener Steillagen-Weinen genießen. In Hatzenport an der Terrassenmosel steht am 2. Mai das Klima im Moseltal im Mittelpunkt: Winzer führen Wandertouren auf dem neuen WeinWetterWeg.

Das erste Mai-Wochenende bietet sich mit dem Wein-Wandertag am 2. Mai und dem Raderlebnistag „Happy Mosel“ am 3. Mai – dann sind alle Straßen zwischen Schweich und Cochem für den Autoverkehr gesperrt – für ein aktives und erlebnisreiches Wochenende an der Mosel an. In den folgenden Wochen kommen Mosel-Besucher ebenfalls auf ihre Kosten:



Wandern wo der Wein wächst

Ob bei Wanderungen mit Winzern und Weinerlebnisbegleitern durch weltberühmte Steillagen wie „Wehler Sonnenuhr“ oder „Winniger Uhlen“, einer biblischen Weinlagen-Führung im Fachwerkdorf Enkirch, kriminell guten Weinproben zu spannenden Romanen oder dem Steillagenfestival im Ruwertal – die „Mosel WeinkulturZeit“ bietet die Möglichkeit, die einzigartige Landschaft und die charakteristischen Weine des Mosellandes auf originelle Weise hautnah zu entdecken und zu genießen.

Die Jahrtausende alte Weinkultur des Mosellandes spielt bei vielen Events eine Rolle. Im Archäologiepark Belginum verbindet sich eine Ausstellung zur keltischen Weinkultur mit einem modernen Festgelage der Slow Food-Gruppe Mosel. Am steilsten Weinberg Europas, dem Calmont, wird die römische Antike rund um ein restauriertes Höhenheiligtum lebendig. In Klotten erleben die Gäste in Weinberg und historischen Gewölbem, was die mittelalterliche polnische Königin Richeza und den

Moselwein verbindet. Welche Folgen die Politik von Napoleon Bonaparte für die Region hatte, ist Thema eines weinkulinarischen Abends in Filzen an der Saar. Und in der Traben-Trarbacher „Unterwelt“ entdecken die Besucher die Weinhandelsmetropole des 19. Jahrhunderts aus einer ungewöhnlichen Perspektive.

Einen weiteren Schwerpunkt bilden literarische Weinabende mit Lesungen aus historischen Romanen, die im Moselland spielen, bis hin zu acht spannenden Events unter dem Motto „Crime&Wine“. Zahlreiche Spitzenweingüter sowie führende Hotel- und Gastronomiebetriebe der Region beteiligen sich mit interessanten Wein-Aktiv-Erlebnissen an der „Mosel WeinkulturZeit“.

*Das komplette Programm gibt es kostenlos beim Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, Telefon 0651/710280, Fax 0651/45443, [www.mosel-weinkulturzeit.de](http://www.mosel-weinkulturzeit.de), [info@weinland-mosel.de](mailto:info@weinland-mosel.de)*

*Fotos: Moselwein e.V.*



Reizvoll aber gefährlich, der Weinberg

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

## TU FELIX AUSTRIA

### SALZBURG – EINE STADT VON WELTFORMAT SCHÖNHEIT, KULTUR UND KULINARIK

Klaus Lenser



Stadtansicht mit Salzach

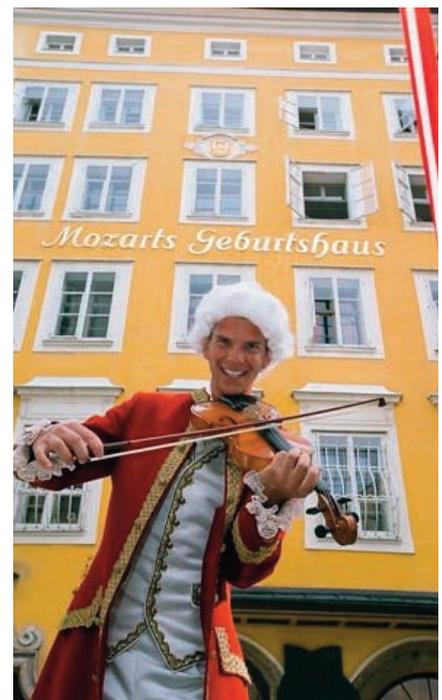
Das „weiße Gold“, das Salz, verlieh der Stadt ihren Namen. Am Nordrand der Alpen und im Schnittpunkt alter europäischer Handelswege liegt Salzburg, eine ruhm- und traditionsreiche Stadt, die sich im 21. Jahrhundert als modernes und kulturelles Zentrum im Herzen Europas etabliert hat.

Salzburg zählt nur rund 150.000 Einwohner, jedoch mehr als 4.000 Kulturveranstaltungen jährlich und an die 20 barocke Kirchenbauten. Unverkennbar präsentiert sich die Silhouette der Stadt:

die Festung Hohensalzburg, der barocke Dom, die Franziskaner- und Universitätskirche vor dem Mönchsberg und der mächtige und sagenumwobene Untersberg in der Ferne. Nur einige der zahlreichen „Musts“ bei einem Salzburgbesuch.

Salzburg war bereits zur Römerzeit eine bedeutende Verwaltungsstadt, an einer wichtigen Heerstraße und Nord-Süd-Verbindung gelegen. Gegründet gegen Ende des 7. Jahrhunderts wurde die Stadt bis zu Beginn des 19. Jahr-

hunderts von unabhängigen, katholischen Fürsterzbischöfen regiert, die auch die politische Macht innehatten. Reichtum und Wohlstand sind auf den jahrhundertelangen Handel mit dem Salz zurückzuführen, dessen Einkünfte es den Landesherrn ermöglichte, eine Stadt zu erbauen, die mit ihrem italienischen Flair als das „Rom des Nordens“ bezeichnet wird.



Mozarts Geburtshaus

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Oper „King Artur“- Salzburg Festspiele

Der berühmteste Sohn der Stadt verzaubert bis heute Musikliebhaber aus aller Welt. Wolfgang Amadeus Mozart, dessen Geburtshaus in der Getreidegasse zu den meistfotografierten Motiven zählt, wurde am 27. Januar 1756 in Salzburg geboren. Hier entstanden über 350 seiner schönsten Werke und es wurde der Grundstock zu seiner einzigartigen Karriere gelegt, die Mozart zu dem machte, was er heute unumstritten ist: der Welt bedeutendster und meist gespielter Komponist, der mit seiner Musik ein neues Kapitel in der Musikgeschichte aufschlug. 2006 hat die ganze Stadt zu Ehren Mozarts ein prächtiges Fest zu seinem 250. Geburtstag ausgerichtet.

Den internationalen Ruhm verdankt Salzburg der landschaftlichen Schönheit ihrer Umgebung und dem unvergleichbaren Charme ihres Stadtbildes, das die UNESCO dazu veranlasste, die Salzburger Altstadt in die Weltkulturerbeliste als besonders schützenswert aufzunehmen. Die Stadt Salzburg ist heute Sitz zahlreicher weltlicher und geistlicher Behörden.

„Jeder Platz, jede Straße hier scheint von vornherein zum Schauspielplatz

eines Spiels geschaffen zu sein. Die Atmosphäre von Salzburg ist durchdrungen von Schönheit, Spiel und Kunst ...“, so Max Reinhardt, Theaterregisseur und Hauptinitiator der Salzburger Festspiele. 1920, kurz nach dem Ersten Weltkrieg, verwandelte Max Reinhardt gemeinsam mit anderen in Salzburg ansässigen Künstlern und Intellektuellen wie Richard Strauss, Hermann Bahr, Franz Schalk und dem Dichter Hugo

von Hofmannsthal seinen Traum, die ganze Stadt in eine Bühne. Mit der Gründung der Salzburger Festspiele.

Die diesjährige Sommer Saison startet mit den Salzburger Pfingstfestspielen am 29. Mai. mit der Oper „Demofoonte“ von Niccoló Jommelli und dem Orchestra „Luigi Cherubini“. Am 3. Juni beginnt das 5 tägige Literaturfest mit vielen Höhepunkten für Lesende und Schreibende.

Höhepunkt ist das „Spiel der Mächtigen „unter der Leitung des Intendanten Jürgen Flimm.

Ein Parallelogramm der Macht von und über die Mächtigen, unter anderem mit Opern von Rossini, Händel, Beethoven und natürlich Mozart.

Die weltberühmte Inszenierung von Hugo von Hofmannsthal „Jedermann“ mit Sophie von Kessel als „Buhlschaft“ und Ben Becker als „Tod“ und dem „Teufel“ Peter Jordan ist ein Kulturereignis das Prominenz aus der ganzen Welt nach Salzburg anreisen lässt.



Orchesterkonzert im Großen Festspielhaus

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Der „Jedermann“ – das erste Stück der Festspiele – ist bis heute unverzichtbarer Bestandteil eines der hochkarätigsten Musikfestivals Europas.

Herbert von Karajan, am 5. April 1908 in Salzburg geboren, gründete 1967 die Osterfestspiele und 1973 die Pfingstfestspiele, deren hohes Niveau Jahr für Jahr tausende Kunst- und Kulturliebhaber zu schätzen wissen.

Salzburg bietet das ganze Jahr über ein kulturelles Programm mit insgesamt mehr als 4.000 Veranstaltungen. Die Mozartwoche im Jänner leitet das musikalische Jahr ein, darauf folgen Oster, Pfingst- und Sommerfestspiele. Der Monat Oktober beschert der Stadt die Kulturtage. Seit einigen Jahren findet Anfang November der Jazz-Herbst statt und die stillste Zeit im Jahr wird vom



Hotel Sacher

stimmungsvollen Adventsingen im Großen Festspielhaus begleitet.

Was aber wäre die Kultur ohne die kulinarischen Genüsse.

Nach den Vorführungen genießt man, natürlich mit den Künstlern und Veranstaltern, im „Golden Hirsch“ ein erstklassisches Dinner und tauscht seine Eindrücke der Veranstaltung mit den Beteiligten aus.

Die Gourmets und Kulturliebhaber lassen sich aber auch gerne im luxuriösen Hauben-Restaurant des Hotel Sacher vom Küchenchef Manfred Stüfeler verwöhnen. Er gehört zu den Besten in Österreich.

Eine Besonderheit, ja Einzigartigkeit ist der Hangar 7 im Salzburger Flughafen Anif. Der Hangar 7 ist ein Veranstaltungsort der seine Besucher begeistert und fasziniert.



Hangar 7



Hotel Sacher

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Zu sehen ist die Geschichte der Fliegerei, von der Red Bull Kompanie wurde dieses exponierte Flugzeug Museum gegründet. Alle dort ausgestellten Flieger sind funktionsfähig und werden auch geflogen. Der Bau des Hangar 7 ist eine architektonische Meisterleistung. Der Schalenbau fügt sich schwerelos – trotz seines Gewichtes von 1500 T - und dynamisch in die umstehenden Gebäude ein. Wie der Name sagt, als Flugzeughangar.



Restaurant IKARUS im Hangar 7

Unter Feinschmeckern in Europa ist das Restaurant „Ikarus“ im Hangar 7 längst eine Pilgerstätte, die für höchsten Genuss, beste Qualität und unbegrenzte Kreativität steht.

Der Patron Eckart Witzigmann ist Pate dieses renommierten Gourmet Tempels. Der Küchenchef des „Ikarus“ Roland Trettl, mehrfach für seine Kochleistung ausgezeichnet, lädt für jeden Monat einen weltbekannten Gourmet Koch ein, der einen Monat lang die Gäste des „Ikarus“ verwöhnt. Berühmte Köche wie, Thierry Marx aus Pauillac (Fr) Renè Redzepi Rest. „Noma“ Ko-



Getreidegasse

penhagen, oder Paul Pairet, Shanghai sind in diesem Jahr Gastköche im Hangar 7 Restaurant „Ikarus“.

Geniessen Sie Kultur und Kulinarik in Salzburg, es lohnt sich

Hangar 7  
Restaurant Ikarus  
Tel: +43 662 21 97 - 77  
ikarus@hangar-7.com

Hotel Sacher  
Schwarzstr. 5 - 7  
Tel: +43 662 88 97 70  
salzburg@sacher.com

Tourismus Salzburg GmbH, Auer-  
spergstraße 6, A-5020 Salzburg,  
Tel.: 0043 / 662 / 88987-0, Fax 0043  
/ 662 / 88987-32,  
tourist@salzburg.info,  
www.salzburg.info

Fotos: Tourismus Salzburg  
Hotel Sacher  
Hangar 7



Residenz und Residenzbrunnen

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

## TU FELIX AUSTRIA

### Wo GASTFREUNDSCHAFT NOCH LEIDENSCHAFT IST. HOTEL HOLLWEGER AM WOLFGANGSEE

Anne Wantia

Ein immer noch beliebtes und ansprechendes Ferienziel – für Jung und Alt – ist die Region Salzburger Land mit ihren vielen kristallklaren Seen und der herrlichen Bergwelt. Der Wolfgangsee, auch als „Quelle der Lebensfreude“ bezeichnet, ist für seine Gastfreundschaft bekannt. Künstler und Touristen ließen sich hier verwöhnen und inspirieren, z.B. Ralph Benatzky der die weltweit bekannte Operette „Im weißen Rössl am Wolfgangsee“ komponierte. Die drei Orte rund um den See, St. Wolfgang, Strobl und St. Gilgen halten für jeden Gast etwas bereit.

Strobl ein kleiner, beschaulicher Ort mit stilvollen Landvillen, unterhält mit Konzerten an der Strandpromenade, bietet Wassersportmöglichkeiten und weite Wanderwege. Ein sehr beliebtes Ausflugsziel, im Sommer wie auch im Winter, ist die Postalm, zweitgrößtes Hochplateau Mitteleuropas und Österreichs größtes Almgebiet.

Am Nordufer des Sees liegt St. Wolfgang, recht quirlig im Sommer wenn die vielen Touristen zur Wallfahrtskirche mit dem berühmten Flügelaltar von Michael Pacher „pilgern“. Wer besonders hoch



**Blick vom Zwölferhorn auf St. Gilgen**

hinaus möchte um einen furiosen Blick über den Wolfgangsee und die ganze Bergregion genießen will, der sollte mit der Zahnradbahn zu Österreichs schönster Aussichtswarte, dem Schafberggipfel, hinauffahren.

St. Gilgen, an der westlichen Seite des Sees gelegen, lädt ein zum Entspannen und Seele baumeln lassen. Der Geburtsort der Mutter Mozarts und die Heimat seiner Schwester Nannerl hat ein hochwertiges kulturelles Angebot. Die Nähe zur Stadt Salzburg, es sind nur 20km, ist für Besucher der Festspiele zusätzlicher Anreiz in St. Gilgen zu wohnen. Fahrten über den See mit der Linienschiffahrt sind sehr beliebt und führen an den natur belassenen Ufern vorbei. Für Wanderer ist eine Fahrt mit der Seilbahn auf das Zwölferhorn ein absolutes Muß. Ein Wanderparadies für die ganze Familie, es gibt verschiedene Rundwege, die teils sogar mit dem Kinderwagen problemlos befahrbar sind.



**Hotel Hollweger**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Hallenbad

In St. Gilgen finden Sie ein Refugium wo Gastfreundschaft und Tradition zusammentreffen, das 4-Sterne-Hotel Hollweger. Durch die einzigartige Panoramalage mit traumhaftem Blick über St. Gilgen und den Wolfgangsee ist das Haus bei vielen Gästen immer wieder Urlaubsziel der ersten Wahl. Bereits in dritter Generation wird der Familienbetrieb heute von Gerda Hollweger erfolgreich geführt. Durch Um- und Anbau ist

aus der einstigen kleinen Pension aus dem Jahre 1960, ein Hotel mit viel Komfort und Annehmlichkeiten für den Erholungssuchenden Gast geworden. Ein weiterer Hoteltrakt ist schon geplant, aber auch mit der Erweiterung will man bodenständig und unverschnörkelt bleiben. So die Devise der Familie Hollweger.

Die Zimmer und Suiten sind unterschiedlich eingerichtet, sehr gemütlich und komfortabel. Fast alle haben Seeblick und eigenen Balkon. Der Wellness-Bereich mit Hallenbad, Sauna und Kosmetikkabine sowie Massagemöglichkeit lässt keine Wünsche offen. Architektonisch mit viel Glas und Holz gestaltet fügt sich das moderne Gebäude gut in die Landschaft ein.

Neben der großen Liegewiese am Haus gibt es einen romanti-

schen Badeplatz direkt am See mit Bootshaus und kleiner Sauna, selbstverständlich nur für Hausgäste. Hier kann man Fische beobachten, eine kleine Bootstour über den See unternehmen oder einfach nur Schwimmen und die Sonne genießen.

Die bodenständige und genussreiche Küche ist überwiegend regional ausgerichtet. Der Fisch kommt direkt aus dem See und das Fleisch von umliegenden Bio-Betrieben. Im Sommer kann man das umfangreiche Frühstück vom Buffet auf der Terrasse einnehmen und nachmittags gibt es hausgebackene Kuchen. Ein wirklich schönes Plätzchen zum Erholen – das Hotel Hollweger.

Ein ganz besonderer Tipp zur stressfreien Anreise ist eine Fahrt mit dem Autoreisezug von Deutschland aus. Sie fahren über Nacht von verschiedenen Verladebahnhöfen und kommen am nächsten Morgen ausgeruht in Salzburg an. Entweder im Liege- oder Schlafwagenabteil. Komfortabteile mit eigener Dusche und WC können auch gebucht werden.

Also dann  
Servus

INFO:

**Hotel Hollweger**

A5340 St. Gilgen am Wolfgangsee

Tel. 0043-6227-2226

Fax 0043-6227-7956-52

e-mail [office@hollweger.at](mailto:office@hollweger.at)

[www.hollweger.at](http://www.hollweger.at)

Wolfgangsee Tourismus

Gesellschaft

[www.wolfgangsee.at](http://www.wolfgangsee.at)

DB AutoZug GmbH

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

Fotos: Anne Wantia  
Hotel Hollweger



Gemütlich essen im Restaurant

## TU FELIX AUSTRIA

### WOHLFÜHLEN NACH ART DES HAUSES IN EBNER'S WALDHOF AM FUSCHLSEE



Idylle am Fuschlsee

Anne Wantia

Über 50 Jahre gibt es ihn nun schon, den Waldhof der Familie Ebner am Fuschlsee im Salzkammergut. Nach wie vor beliebtes Urlaubsziel – nicht nur für Familien – bietet das Hotel jeden Komfort. Die zumeist luxuriösen Zimmer und Suiten sind gemütlich und modern eingerichtet. Nach erfolgreichem Umbau gibt es ab Mai 2009 zwanzig neue Suiten und einen Spa-Bereich der seinesgleichen in der Region sucht. In den letzten Jahren wurde immer wieder erweitert, modernisiert und umgebaut. So ist aus der einstigen Pension im Laufe der Jahrzehnte ein Wellness-Ferienhotel mit besonderem Flair entstanden. Die einzigartige Lage, direkt am See, mit eigenem Naturbadestrand, bietet Entspannung, Abwechslung und ein Verwöhnprogramm.

Auch die Gaumenfreuden kommen nicht zu kurz. Eine genussvolle Kombination von drei verschiedenen Restaurants mit unterschiedlichen Köchen und Küchen. Seit über 25 Jahren ist Franz Josef Wagner für die Küche im Stammhaus zuständig und

immer wieder gelingt es ihm die Gäste mit seiner bodenständigen, aber dennoch immer wieder kreativen Kochkunst zu überraschen.

Jetzt hat er „Konkurrenz“ im eigenen Haus bekommen, der junge und sehr engagiert kochende Alexander Ebner ist für das A-la-Carte-Genießer-Restaurant Gütl (1 Haube) zuständig. Die Menues sind von exzellenter Qualität und ein Augen- und Gaumengenuss. Wer das Besondere sucht, der sollte unbedingt einen oder besser gleich mehrere Abende im Gütl einplanen.



Stadtansicht Salzburg

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Der Buffet-Bereich im Hotel ist mehr für die jungen Gäste gedacht, aber auch hier wird auf Qualität geachtet. Gourmets wissen das Salzburger Land - mit den meisten Haubenköchen in Österreich - zu schätzen. Der berühmte, seit mehr als 10 Jahren veranstaltete Bauernherbst lässt Genießer aus ganz Europa hierher reisen. In diesem Jahr haben sich die Köche und Gastronomen des Salzburger Landes etwas ganz Besonderes zum Thema Genuss pur einfallen lassen. Unter dem Motto „Salzburgerisch aufgetischt“ erwarten den Gast ab Sommer bis weit in den Herbst Salzburger Spezialitäten wie z.B. Bochane Ochsenchoas, Brennsuppe'n, Schöpsernes oder Salzburger Bierbraten.

Wer angesichts dieser abwechslungsreichen Tafelfreuden für seine Fitness etwas tun möchte, kann das in Ebner's Waldhof natürlich bei jedem Wetter. In der hauseigenen Sporthalle gibt es jeden Tag unterschiedliche Programme, betreut von einer Sporttrainerin. Nicht nur für erwachsene Gäste. In



Schlosshotel Fuschl

der schalldichten Halle können sich auch die Kinder bei schlechtem Wetter mal so richtig austoben.

Der Waldhof ist Salzburgs erstes zertifiziertes Hotel für Alpine Wellness. Anwendungen mit alpinem Bezug, Nähe zu gesundheitsfördernden Höhenlagen, Aussicht auf die Gebirgslandschaft und alpin-regionale kulinarische Angebote sind nur einige Kriterien die für diese besondere Auszeichnung nötig sind. Aber lassen Sie sich überraschen, die kompetenten Damen und Herren aus dem Wellness- und Spabereich stellen für jeden Gast das individuelle Gesundheits- und Schönheitsprogramm zu-

sammen. Wohlfühlen nach Art des Hauses, genießen und entspannen in seiner schönsten Art. Die verschiedenen Saunen, Tauchbecken und Whirlpools runden das Angebot ab.



Ebner's Vorspeise



Fischgang im Gütl Restaurant

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Ebner's Waldhof mit Strand**

Die unverfälschte Kultur- und Naturlandschaft des Salzkammergutes liegt direkt vor der Tür und lädt zum Wandern und Spazieren gehen ein. Den See umrunden kann man in ca. 3 Stunden und wem das zuviel ist, der geht nur bis zum Schloss Fuschl und lässt sich mit der „Fuschlerin“, einem Elektroboot, zurück zum Hotel bringen. Versäumen sollte man nicht einen Abstecher in die Schlossfischerei, wo es den frisch geräucherten Seesaibling gibt. 400m oberhalb vom Hotel lädt die Waldhofalm zu einer gemütlichen Jause ein, oder man macht mit einer der 3 Kutschen eine gemütliche Ausfahrt.

Achtung Golfer, Anfang Juli 2009 ist es dann endlich soweit, der neue Golfclub Waldhof mit 7 Bahnen ist spielbereit.

Natürlich hat die Urlaubsregion Fuschlsee ihren Gästen noch mehr zu bieten, der See mit seinem glasklaren



**Köstliches, sommerliches Dessert**

Wasser ist ideal zum Schwimmen und für Wassersport. Neben dem im Jahre 2008 neu eröffneten Fuschlseebad gibt es noch zwei Naturbadeplätze.

Viele attraktive Ausflugsziele wie z.B. die Hundsmarktmühle am Fuschlsee-Rundwanderweg oder ein Aufstieg zu dem „geheimen“ Wahrzeichen der Region – der Ruine Wartenfels. Hier soll um 1900 das Wandern erfunden worden sein - und wen wundert es da, das es ein Gebiet mit ca. 150km Wanderwegen aller Schwierigkeitsgrade gibt, hier sind faszinierende Eindrücke garantiert. Wer mehr über Butter- und Käseherstellung erfahren möchte ist auf dem Bam-bichlhof richtig, da kann man zuschauen wie Butter und Käse gemacht werden und die anschließende Verkostung ist obligatorisch.

Salzburg, Geburtsstadt Mozarts, weltberühmt für seine Konzerte, Theater und die alljährlich stattfindenden Festspiele, liegt sozusagen um die Ecke – 20min. mit dem Auto entfernt – erfüllt auch die anspruchsvollsten Wünsche, nicht nur für Kenner auch für „nur“ Genießer. (Siehe auch Seite 18 – 21)

Also dann  
Servus

*Info:*  
**Ebner's Waldhof am See**  
A-5330 Fuschl am See  
Tel. 0043-6226-8264  
Fax 0043-6226-8644  
info@EBNERS-WALDHOF.AT

Fuschlsee Tourismus GmbH  
info@fuschlseeregion.com  
www.fuschlseeregion.com

Salzburger Land Tourismus  
www.salzburgerland.com

Fotos: Anne Wantia  
Ebner's Waldhof

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## FEUER TRIFFT AUF EIS STILVOLLER AUFTAKT ZU GENÜSSEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU - ST. MORITZ „WÜRZT“ AUF!

*Klaus Lenser*

Das 16. Gourmet Festival in St. Moritz vom 2. – 6. Februar in diesem Jahr stand ganz im Zeichen des Aromen Mix. Das Motto „Spicy Chefs“ liess die Gäste des Festivals auf genussvolle Vielfalt hoffen.

luxuriösen, eleganten Rahmen für den Beginn einer Schlemmerreise die so berühmt wie exklusiv ist.



*St. Moritz Glacier Express*



*Thomas Martin*

Spitzenköche (s. Kasten) aus der ganzen Welt verwöhnten 5 Tage lang Gourmets und solche die es werden wollen, in den besten Hotels des legendären Schweizer Skiortes. Die Gäste, weltweit angereist, gehören nach wie vor zu den Schönen und Reichen aus Industrie, Adel, Kunst und Kultur. Allerdings sind bei dem St. Moritzer Gourmet Festivals die Stars die Küchenchefs.

Wie in jedem Jahr startet das große Schlemmen im Carlton Hotel, mit Grand Gourmet Opening Cocktail.

Das neu renovierte Carlton bietet den



*Carlton Hotel*

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Die Kitchen Party im Badrutt's Palace gehört zu den begehrtesten Festival Veranstaltungen. Mit Schürze und Besteck ausgestattet wird direkt aus der Pfanne gespeist. Ein Esserlebnis der besonderen Art. Der einzig indische Sterne Koch, Vineet Bhatia, sorgte für würzige Abwechslung



**Badrutt's Palace Hotel**

Die Gäste erleben hautnah wie die Gastköche in der riesigen Küche des Palace Hotels, inmitten von ca. 400 Genießern und Unterstützung der Gastgeber zu einem kulinarischen Marathon einladen.

Die Gourmet Safari ist für Entdecker und Abenteurer, das ganz besondere Menu.

Gang für Gang wechselt das Restaurant und serviert neue Überraschungen. Wegen der winterlichen Temperaturen



**Suvretta House**



**Hans Stefan Steinheuer**

empfiehlt es sich auf warme Garderobe nicht zu verzichten.

Hans Stefan Steinheuer – Gastkoch im Suvretta House – aus Bad Neuenahr (2 Sterne) überzeugte seine Gäste mit einem 5 gängigen Champagner Fascination Menu zu dem Champagner aus dem Haus Laurent-Perrier serviert wurde.

Oliver Barda, Küchenchef Kempinski Grand Hotel hatte Ivo Adam, ein berühmter Kollege aus dem „Seven“ in Ascona, zu Gast und bewies ein mal mehr, dass sie zu den Spitzen Köchen Europas gehören

Armin Röttle aus Baden - Baden (Schloss Neuweier) und Thomas Martin aus Hamburg (Hotel Louis C. Jacob), die Gast Köche im Schweizer Hof und Carlton Hotel bestätigten, dass die deutschen Köche längst zur Elite der Spitzenchefs gehören.



**Armin Röttle**



**Kempinski Grand Hotel des Bains**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Das Ereignis des Festivals ist die Abschluss-Gala im gemütlich, eleganten Festzelt auf dem St. Moritz See. Alle Chefs verwöhnen am letzten Abend die Gäste mit einem Menu das einlädt wiederzukommen.

Bleibt zu Erwähnen, dass natürlich auch die geistigen Genüsse von ausgezeichnetem Geschmack und erstklassiger Qualität waren.

Das St. Moritz Gourmet Festival hat bei der 16. Kocholympiade sprichwörtlich höchstes Niveau (1900 m ü. N.N.) bewiesen und - was das Wichtigste ist - neugierig auf das 17. Gourmet Festival gemacht.

Lassen wir uns den Genuss nicht verbieten.

Wir sehen uns, spätestens in der ersten Februarwoche 2010 in St. Moritz



*Viel Arbeit für die Köche beim Gourmet Festival*

Infos:  
Tourist Office St. Moritz  
CH – 7500 St. Moritz  
Tel: +41 81 837 33 88  
[www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch)

Fotos: St. Moritz Tourismus

## Alle Gästeköche des St. Moritz Gourmet Festival



Vineet Bhatia



Arnaud Lallement



Thierry Blouet



Thomas Martin



Hans Stefan Steinheuer



Armin Röttele



Ivo Adams



Matteo Vigotti

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## SHANGHAI FÜR GENIESSER – RESTAURANT T8

Gesine Unverzagt

Mitten in Shanghais Trendviertel Xintiandi befindet sich das T8, eine Oase der Eleganz und Ruhe in der hektischen nunmehr fast 20-Millionen-Metropole. Kerzenlicht, Laternen, plätscherndes Wasser, Seidenkissen auf Bambusmobiliar, verführerische Düfte und aufmerksames Personal lassen den Trubel der Stadt vergessen. Manager des Etablissements ist der Schweizer Walter Zahner. Er kann zufrieden sein, denn das T8 ist „the place to be“ in Boomtown Shanghai. Feinschmecker aus aller Welt kennen sein Restaurant, Berühmtheiten wie Giorgio Armani sind Fans seiner asiatisch-europäischen Cuisine.



Aileen Lu, attraktive Empfangsdame  
im T8



herrlich entspannen in der Lounge

Die Inneneinrichtung ist einem traditionellen Shanghaier Shikumen-Haus des 19. Jahrhunderts nachempfunden, ausgestattet mit asiatischer Kunst. Die offene Küche erlaubt den Gästen einen Blick auf die Virtuosität, mit der die Köche die köstlichsten Gerichte zaubern. Es werden nur Produkte verwendet, die frisch zubereitet auf die Teller kommen. Das Auge isst mit, ist die Devise von Walter Zahner, entsprechend viel Wert wird auf die Kreativität der Präsentation gelegt.

Große Freude bereitet Walter die Ausrichtung unterschiedlicher Festlichkeiten, wozu er eigens eine Eventmana-

gerin beschäftigt. Dann kann er seinem Ideenreichtum freien Lauf lassen und die Gäste immer neu überraschen. Mindestens zwei Mal die Woche findet eine Veranstaltung statt.

In diesem Jahr feiert das Restaurant sein achtjähriges Bestehen – Grund genug, über das ganze Jahr zu feiern, ist doch die 8 die Glückszahl der Asiaten. Dabei arbeitet Walter Zahner mit Hochdruck an Ideen für sein T8, beglückt die Gäste mit ausgefallenen Gerichten und edlen Weinen und sorgt für entsprechende Dekorationen. Schließlich sollen die Gäste sich an das wichtigste Jahr des T8-Restaurants mit Wonne erinnern.

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Thunfisch-Tataki mit Rettich und Caviar**

Für zwei seiner Lieblingsgerichte verrät er uns das Rezept:

## Thunfisch- Tataki an Rettichcarpaccio und Kaviar

### Zutaten:

170 g	Rettichscheiben
25 ml	Sesamöl
100 ml	helle Sojasoße
50 ml	Limettensaft
450 g	Thunfischlende
60 g	weiße Sesamkörner
60 g	schwarze Sesamkörner
	Salz und Pfeffer
1 EL	Olivenöl
50 g	Mayonnaise
10 g	Wasabi-Paste
1	Tasse Erbsensprossen
	Kaviar

### Zubereitung:

Den Rettich in dünne Scheiben

schneiden, in Sesamöl, Sojasoße und Limettensaft 12 Std. marinieren

Den Thunfisch in der Mischung der

Sesamkörner rollen, in sehr heißes Olivenöl nur kurz anbraten. Zu Abkühlen in den Kühlschrank

Wasabi mit der Mayonnaise vermischen

Den marinierten Rettich im Rund auf den Teller verteilen, den Thunfisch mittig platzieren, worauf die Wasabi-Mischung, der Kaviar und die grünen Sprossen dekoriert werden.



**offene Küche, professionelles Arbeiten für den Gast einsehbar.**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Gerösteter Dorsch an Fenchelpurée à la T8

## Gerösteter Dorsch an Fenchelpurée, Bulgur- Hartweizen und Tom Yam Sauce

### Zutaten:

4	Dorschfilets
2 EL	Olivenöl
2	Fenchelknollen
500 ml	Milch
50 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer
1	Zwiebel
2	Karotten
1	Tomate
	Wasser
1	Zitronengrasstange
5	Korianderblätter
20 g	frischen Ingwer
50 g	Tom Yam Paste aus dem Asiashop
	Salz und Pfeffer
	Bulgur (Bulgur-Hartweizen)

### Für die Dekoration

4	Cherrytomaten
4	Fenchelblätter

### Zubereitung:

Die Dorschfilets mit Meersalz bestreuen und jede Seite zwei Minuten in Olivenöl anbraten, danach acht Minuten im Ofen garen

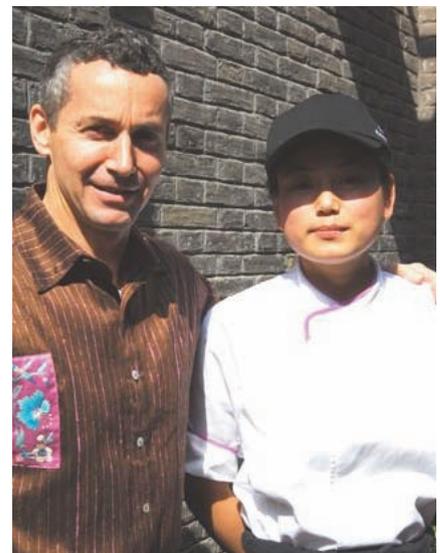
Die beiden Fenchelknollen aufschneiden und in gesalzener Milch köcheln, mit der Sahne im Mixer zu Purée werden lassen  
Zwiebeln anbraten, Karotten, Tomaten, Wasser und die Gewürze hinzugeben. Unter ständigem Rühren 30 Minuten köcheln lassen. Danach die Mischung durch einen Sieb geben und mit ein bisschen Butter verfeinern

Der Hartweizenbulgur nach dem Waschen in Salzwasser 15 Minuten köcheln  
Den Fisch auf einen vorgewärmten Teller

mittig platzieren, worauf ein Löffel Bulgur gegeben wird. Hinzu dann das Fenchelpurée, die gerösteten Tomaten, die Fenchelblätter und die Tom Yam Sauce träufeln.

[www.t8-shanghai.com](http://www.t8-shanghai.com)

Fotos: Gesine Unverzagt



Walter Zahner und seine Souschefin Kaitlin

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

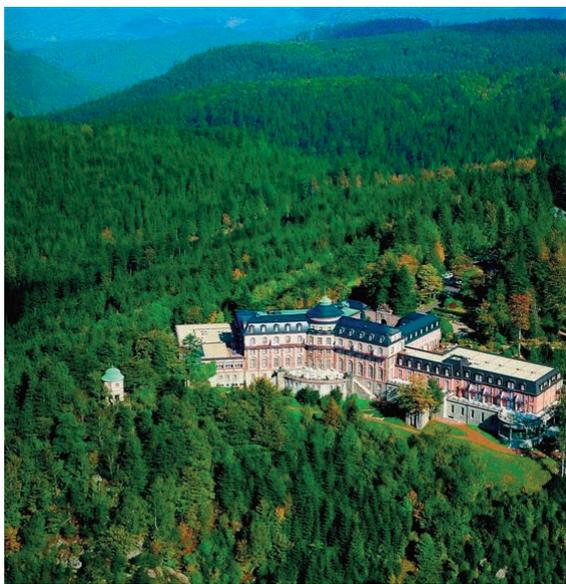
## KURZ NOTIERT

### Perlender Genuss im Schlosshotel Bühlerhöhe

„Komm schnell, ich trinke Sterne!“ Mit diesem Zitat von Dom Pierre Perignon heißt das Gourmetrestaurant Imperial im Schlosshotel Bühlerhöhe seine Gäste willkommen. Ab 6. Mai 2009 findet an jedem Mittwoch der Champagner-Abend statt – eine wunderbare Möglichkeit, für die zwei letzten Arbeitstage der Woche Kraft und Entspannung zu tanken.

Das Team um Matthias Schormann verwöhnt die Gäste mit einem eleganten 4-Gang-Menü. Den Auftakt bildet beispielsweise eine Rosette von der Jakobsmuschel auf Gemüse Couscous mit feinen Wildkräutern und Tomatensud gefolgt von einem mit Pinienkernen gebratenen Glatthutfilet auf Kartoffel-espuma mit Verjus. Als Hauptgang wird ein französischer Lammrücken in der Artischocke gegart auf Kräuterrisotto und Thymiansauce serviert. Den krönenden Abschluss bildet ein Dreierlei von der Pathayamango mit Joghurt-Kalamasiorbet und Pamponvanille. Begleitet wird der kulinarische Genuss von einem erlesenen Champagner.

Der Champagner-Abend im Gourmetrestaurant Imperial kostet 111 Euro pro Person und beinhaltet neben einem wechselnden 4-Gang-Menü den Champagner und Mineralwasser.



Das Schlosshotel Bühlerhöhe liegt malerisch oberhalb des Rheintals und in unmittelbarer Nähe zu dem berühmten Kurort Baden-Baden. Es hat 75 Zimmer, 13 Suiten und zwei Junior-Suiten sowie zehn Tagungsräume mit einer Kapazität für bis zu 180 Personen.



Restaurant Imperial

Mit seinem Gourmet-Restaurant Imperial und seinem Schlossrestaurant, der „Aproposbar“ und Esserlounge bietet das mehrfach ausgezeichnete Hotel eine Vielfalt an kulinarischen Angeboten.

Der Beauty, Wellness & Spa-Bereich zählt zu den schönsten in Deutschland und gehört seit 2006 zu den „Leading Spas of the World“. Darüber hinaus gehört das Schlosshotel Bühlerhöhe zu den exklusiven „Leading Hotels of the World“.

**Für weitere Informationen und Reservierungen steht das Schlosshotel Bühlerhöhe gerne unter der Telefonnummer 07226-55-700, der Telefaxnummer 07226-55-703 oder der E-Mail-Adresse: [sales@buehlerhoehe.de](mailto:sales@buehlerhoehe.de) zur Verfügung.**

Fotos: Bühlerhöhe

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## KURZ NOTIERT

### Berliner Impressionen Jubiläums-Arrangement im Adlon

**Zwei Jahrzehnte Mauerfall und ein wiedervereintes Deutschland: Das Hotel Adlon Kempinski bedankt sich mit einem Jubiläums-Arrangement**

2009 steht Berlin ganz im Zeichen der zahlreichen Feierlichkeiten anlässlich des 20igsten Jahrestages des Mauerfalls, der vorangegangenen friedlichen Revolution und der politischen Ereignisse und Entscheidungen, die die Wiedervereinigung Deutschlands möglich machten.

Am 9. November 1989 fiel die Mauer, das Symbol der deutschen Teilung, die aus Berlins Herzen, dem Pariser Platz, für 28 Jahre unbegehbare Sperrgebiet und einen Konfrontationspunkt des Kalten Krieges machte. Der 09. November 1989 gilt seither als bedeutendstes, aber auch emotionalstes Datum der jüngeren deutschen Geschichte, dessen beeindruckende Bilder die ganze Welt bewegten.

Auch die Geschichte des ursprünglich 1907 am Pariser Platz eröffneten Hotel Adlon ist untrennbar mit der deutschen Geschichte verbunden. Denn schnell zeichnete sich nach der Maueröffnung ab, dass das wiedervereinte Berlin nicht länger auf sein weltberühmtes Hotel verzichten wollte und bereits 1997 erfolgte die glanzvolle Wiedereröffnung durch den damaligen Bundespräsidenten Roman Herzog.

Als Dank für diese historisch einmalige Chance zur Wiederbelebung einer Hotellegende offeriert das Hotel Adlon Kempinski ein besonderes Arrangement für all jene, die der ereignisreichen Nacht des 9. November 1989 in ihrer ganzen geschichtlichen Dimension gedenken



und gleichzeitig den faszinierenden Wandel Berlins seit dem Mauerfall nachvollziehen möchten.

Absoluter Höhepunkt des Adlon Arrangements ist eine individuelle Führung entlang des Berliner Mauerwegs und zu den für den geschichtlichen Verlauf der deutschen Wiedervereinigung signifikantesten Plätzen und Gebäuden. Das Jubiläumsarrangement beinhaltet eine Übernachtung in einer luxuriösen Junior

Suite mit dem unvergleichlichen Frühstücksbuffet für Feinschmecker am nächsten Morgen. Im Gourmetrestaurant „Lorenz Adlon“, dem jüngst zum sechsten Mal in Folge der begehrte Michelin Stern verliehen wurde, wartet Chef de Cuisine Thomas Neeser mit einem exquisiten 5-Gang-Menü inkl. eines Glases Champagner auf. Mit dem einzigartigen Blick auf das beleuchtete Brandenburger Tor – Wahrzeichen der Stadt Berlin und ihrer Wiedervereinigung – wird dieser Abend im Lorenz Adlon zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Der Preis für zwei Personen beginnt in der Junior Suite ab 835 Euro. Verlängerungsnächte sind gegen Aufpreis buchbar.

Das Angebot ist bis zum 09.11.09 gültig. Bitte beachten Sie, dass das Gourmetrestaurant Lorenz Adlon sonntags und montags, sowie

während der Sommerzeit vom 20.07.-13.08.09 geschlossen ist. In dieser Zeit wird das 5-Gang-Menü im Restaurant Quarré serviert, inklusive korrespondierender Weine.

**Reservierungen werden unter der Telefonnummer +49 30 2261 1111 oder per E-Mail an [reservation.adlon@kempinski.com](mailto:reservation.adlon@kempinski.com) entgegengenommen.**

Foto: Adlon

Gour-med 3/4-2009

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

## KURZ NOTIERT

### Musikalische Kreuzfahrt mit Dr. Eduard Strauss und Patricia Witzigmann: Johann Strauss und der Dreivierteltakt der Donau

Mit einer ganz besonderen Art der historischen Interpretation lässt SEA CLOUD Cruises die Epoche der berühmten Strauss-Dynastie und ihre besondere Verbindung zur „schönen blauen Donau“ lebendig werden. Ort der Handlung: eine Themenreise auf der RIVER CLOUD zwischen 31. Oktober und 7. November 2009.

Wer könnte Strauss und die Donau besser erklären als ein Nachfahre des berühmten Komponisten: Dr. Eduard Strauss wird über die Geschichte seiner Familien-Dynastie berichten, die in unvergleichlicher Form Musikgeschichte geschrieben hat. Er führt auf den Spuren seiner berühmten Vorfahren auf einen Spaziergang durch Wien.

Weiteres Schmankerl: Die Lektorin

Patricia Witzigmann hält charmante Geschichten zur Musikwelt des 19. Jahrhunderts bereit – und lässt die Figuren der Vergangenheit dabei gerne auch mit ihrem schauspielerischen Talent zum Leben erwachen.

Start der Reise ist in Budapest, mit einer Spezialführung in der prachtvollen ungarischen Staatsoper und einem kleinen Privatkonzert. Das wird nicht die einzige Live-Musik auf der Reise bleiben: Konzerte gibt es in Bratislava und in Wien gleich mehrmals (unter anderem mit den „Neuen Wiener Concert-Schrammeln“) oder in Passau (auf der größten Kirchenorgel der Welt, im Dom St. Stephan).

Weiterer Höhepunkt in Wien ist ein Besuch in einer der ältesten Tanzschu-

len der Stadt, die auch Debütanten auf den Opernball vorbereitet. Hier gibt es eine abwechslungsreiche Einführung zum Wiener Walzer und die dazugehörige Etikette. Eine eigens komponierte Verbindung von gastronomischen Genüssen und Musik erleben die Gäste bei einem kulinarischen Streifzug durch die Musikgeschichte – mit viel Einfallsreichtum zusammengestellt vom Küchenchef und Patricia Witzigmann als Moderatorin.

(Musikreise Budapest - Regensburg, 31.10. bis 7.11.2009, ab/bis Hafen ab 1.535 Euro pro Person in einer Zweibett-Außenkabine; Vollpension, Softdrinks und ausgesuchte Tischweine sind im Preis inkludiert, ebenso die Landausflüge)

**Informationen und Buchung im Reisebüro und bei SEA CLOUD Cruises GmbH, Ballindamm 17, 20095 Hamburg, Tel. 040/30959250, Fax 040/30959222 bzw. unter [www.seacloud.com](http://www.seacloud.com)**

Foto: SEA CLOUD



Wie häufig erscheint auf dem Markt ein Auto, das zu einer Ikone wird, zu einem stilbildenden Gefährt, das Maßstäbe setzt und eine Vorreiterfunktion ausübt? Die Halbwertszeit eines neuen Modells liegt ja bei ungefähr sechs bis sieben Jahren, doch nicht jedes neue Modell ist ja auch gleich ein Quantensprung. Und legendäre Modelle wie der englische Mini oder die französische Göttin Citroen DS, der kleine Fiat 500 oder der teure Mercedes 300 SL sind ja allesamt Ausgeburten der fünfziger Jahre, der Porsche 911 stammt aus den Sechzigern, wie sein englisches Gegenstück, der Jaguar E-Typ; nur der Smart von 1998 ist ja eine Originalschöpfung der Gegenwart.

Jetzt haben wir ein neues Modell auf dem Markt, von dem man sich vorstellen kann, das es die Qualität einer Ikone entwickeln wird: Seit Monaten ja sind die Medien voll von der neuen Mercedes C-Klasse, und ausnahmsweise haben sie Recht.

Das meint jedenfalls unser Autor  
Horst-Dieter Ebert

Er hält dieses Gefährt für ein gelindes Wunder an Perfektion und Raffinesse. Nach ersten Probefahrten notierte er für uns

## 10 GRÜNDE, EINEN E-KLASSE MERCEDES ZU ERWERBEN



1. Das Design

Die Form dieses Fahrzeugt erscheint mir als ideale Kombination aus dynamischen Schwellungen und scharfkantigen Bügelfalten, also aus Business-Korrektheit und vitalem Überschwang. Diese kokette Ambivalenz schafft einen Ausdruck, wie ihn kein früherer Mercedes hatte. Verglichen mit seinem Ahn, dem klassischen 180, duckt sich der Neue geradezu keilförmig auf die Strasse, ein Bild von gebändigter Kraft, doch nicht bullig, sondern Eleganz, mehr Torero als Stier. Guckt er "grimmig", wie die FAZ urteilte? Nein, ich finde, sein Ausdruck changiert zwischen Leutseligkeit und einem etwas arroganten, wenngleich berechtigten "Mir kann keiner!" Was die Scheinwerfer anbetrifft, so bringen sie meinen Lieblingslyriker bei der FAZ immerhin auf die tolle Idee: "Die sind wie Laptop-Bildschirme, und von ihnen gehen Linien aus, die sind wie gebündelte Informationsbahnen auf dem Weg zur nächsten

Horst-Dieter Ebert

High-Way-Galaxis des Internets." Das verstehe, wer will, doch ich ahne, es ist bewundernd gemeint.

### 2. Das Interieur

"Willkommen zu Hause", schallte es monatelang in häuserhohen Buchstaben von der Fassade des Frankfurter Flughafenterminals. Und genau das war wohl wirklich gemeint: Man steigt ein und fühlt sich willkommen, bequem und (schönes altes Wort) behaust. Der Innenraum dieses Autos hat die Anmutung eines Salons, Holz und Leder strahlen Modernität, doch auch Wärme aus. Die Techniker von Mercedes weisen zu Recht darauf hin, das die Innenmasse inzwischen die der S-Klasse von vor ein paar Jahren überholt haben, das gilt auch und insbesondere für den Fond. Und: Alles fasst sich gut, das Lenkrad, die Schalter, die Hebel, die Griffe – das nennt man taktiles Vergnügen, hier ist es besonders groß!



### 3. Die Sicherheit

Hier hatte ja Mercedes schon lange die Nase vorn: Die Stabilität der Fahrgastzelle, die Airbags, die Knautschzone, ABS, ESP und Bremsassistent, all das kannte ich schon. Doch jetzt kommen ein paar neue Sicherheitsmassnahmen hinzu. In erster Linie der neue "Attention Assist", so eine Art von positivem "Big Brother is watching You": Das System beobachtet den Fahrer, seine Aktionen und Reaktionen und folgert aus 70 verschiedenen Parameter, ob die Reaktionsfähigkeit des Fahrers sich vermindert, also seine Müdigkeit zunimmt. Tatsächlich resultiert ja ein Viertel aller Unfälle aus dem sogenannten Sekundenschlaf, das sind mehr also solche, die per Alkohol am Steuer verursacht werden. Nach vier Erprobungsjahren hat dieser Assistent offenbar eine weitgehend sichere Berteilung gelernt. Wenn er piept und auf dem Armaturenbrett eine dampfende Kaffeetasse erscheint, sollte man wirklich eine Pause machen.

### 4. Der Komfort

Was gehört zum Komfort eines Autos? Mir ist zum Beispiel wichtig, dass ich mich unterhalten kann, ohne schreien zu müssen (wie heute ja auch in vielen, besonders in In-Restaurants!), mithin ich brauche eine bedämpfte Akustik im Innenraum. In der E-Klasse gibt es die serienmäßig, selbst bei geöffnetem Schiebedach kann man sich was flüsteren. Und die Temperaturen! Die neue "Thermotronic" verteilt die Luft nach mehreren Programmen, "diffus" heißt nicht nur zugfrei, sondern weitgehend unmerkbar. Wer es so haben will wie unter den Düsen der Lufthansa-Boeing, der stellt die Anlage auf



"Focus" und kann nun notfalls auch seine Haare fönen. Als besonders praktisch empfinde ich, weil ich häufiger Mal vor der Haustür auf meine Frau warten muss, dass bei Druck auf die "Rest"-Taste der Innenraum noch 30 Minuten nach Abstellen des Motors belüftet oder beheizt wird.

### 5. Die Sitze

Wenn man zu der Mehrheit der potentiell Rückengeplagten gehört, weiß man das besonders zu schätzen: Ist der Sitz erst einmal einreguliert, passt er, als wäre er massgeschneidert und nicht von der Stange. Ich gehe in die erste scharfe Kurve, doch ich rutsche nicht zur Seite wie üblich, sondern mich packt in gegenläufiger Richtung die "Seitenwange" meiner Rückenlehne und stabilisiert mich in der Mitte des Sitzes. Die ersten Male ist das jedes-

mal eine kleine Sensation, dann genieße ich es als wunderbaren Komfort. Ebenso wie die Massagefunktion des Sitzes, die ich mit einer eigenen Fernbedienung dirigiere: Da kann ich es so einrichten, dass mir pulsende Luftkissen im Rücken den Eindruck vermitteln, als tanze gerade eine zierliche Thai-Masseurin auf mir herum... Dass diese Sitze auf Befehl wärmen oder kühlen, ist fast schon überflüssig zu sagen.

### 6. Das Entertainment

Ehrlich gestanden: Das Angebot ist mal wieder, wie ja auch bei jedem Computer, viel größer als das, was man in Anspruch nimmt. Ich brauche keinen Anschluss für einen MP3-Player (bin aber sehr beruhigt, dass es den gibt), und dass ich "ein Musik Register für rund 1000 komprimierte Musiktitel im MP3-, WMA- oder ACC-Format" besitze, beruhigt mich als Scheck auf die Zukunft, so richtig interessiert es mich nicht. Dafür genieße ich das Harman-Kardon-Musiksystem "Logic7", das über 14 Lautsprecher ein ziemlich beeindruckendes Rum-um-Beschallungserlebnis beschert. Die Technik an Bord erlaubt ja sogar den Empfang digitaler Radioprogramme. Und wenn man mal bei sich selbst im Fond mitfahren könnte: Dort empfängt das Auto natürlich auch TV-Programme oder führt DVD-Filme vor.



## 7. Die Motoren

Die Auswahl ist schon jetzt, bevor die Modellreihe durch TT-Modelle, Coupés und Cabrios erweitert wird, groß: Vom bescheidenen, doch effizienten Diesel (E 200 CDI) mit 136 PS bis zum souveränen Achtzylinder-Benziner (E 500) mit 388 PS gibt es eine breite Auswahl (von 41.600 bis 70.200 Euro). Was allen Motoren gemeinsam ist: Sie sind allesamt getrimmt auf geringeren Schadstoffausstoß und geringeren Verbrauch, einge stellen neue Bestwerte auf. Der kleinste Diesel soll mit 5,3 Liter auskommen, wer hätte gedacht, dass sowas möglich ist? Dabei schnurren die Diesel-Aggregate so sanft und melodisch, dass erst jemand mit Stethoskop kommen muss, um festzustellen, um was für einen Motor es sich handelt

## 8. Die Individualität

Was mir bei den Sitzen schon auffiel, gilt erst recht für die E-Klasse insgesamt: Dieses Auto muss man nicht von der Stange erwerben, sondern kann es als Massanfertigung ausstatten lassen. Zunächst mal offeriert Mercedes zwei grundsätzliche Stilvarianten: "Elegance" ("eleganter, klassischer Auftritt", "verschiedene Chromapplikationen") und "Avantgarde" ("modern und innovativ", "tiefer gelegte Karosserie", im Armaturenbrett gebürstetes Aluminium anstelle von Holzersatz). Und dann gibt es noch das Sportpaket von AMG und das Exklusiv-Paket, ein Sitz-, ein Memory-, ein Licht-, ein Fahrassistent-Paket. Und dann kommen schließlich noch all die Lackierungen und Lederqualitäten – wer das alles ausreizt, kann es vermutlich dazu bringen, dass sein Mercedes ein richtiges Unikat ist!

## 9. Die Bremsen

Warum sie extra erwähnen? Sie waren bei Mercedes schon immer State of the Art. Doch jetzt hat man ihnen eine neue Art von Mitbestimmung eingeräumt: Der "Bremsassistent PLUS" soll die häufigen Auffahrkollisionen vermindern oder doch jedenfalls harmloser gestalten. Sieht dieser Assistent seinen unfähigen Herrn und Meister am Steuer unbekümmert und sorglos auf ein Auto vor sich zufahren, so bremst er erst ein bisschen, erwartet wohl auch, dass der sorglose Mercedesfahrer nun mal aufwacht, und tritt dann stellvertretend für den voll in die Bremse, wenn der noch immer nicht reagiert. Ich glaube ja nicht, dass mir das passieren könnte, aber es ist doch ein gutes Gefühl, wenn für eventuelle Absenzen ein Ersatz-Bremsler bereit steht!

## 10. Die Assistenten

Dieses Auto ist ja fast so etwas wie ein fahrendes Versuchslabor, in dem ausprobiert wird, was heute möglich ist: Der eine Assistent passt auf, dass ich auf der Autobahn oder Landstrasse meine Spur nicht verlasse (und warnt mich andernfalls durch ein vibrierendes Lenkrad). Der andere hält den Abstand zum Vordermann, beschleunigt mit ihm, bremst mit ihm ab, der Abstand bleibt immer derselbe. Bei Nacht hilft dann der Nachtsicht-Assistent, damit erkenne ich auch im Dunkeln Fußgänger jenseits meine Scheinwerfers. Ein anderer hilft beim Einparken (freilich: das kann der VW-Passat besser), und wichtig ist mir auch der "Geschwindigkeitslimit-Assistent": Wie oft habe ich schon auf der Autobahn überlegt: Wie war doch hier gleich das Speedlimit? In meinem Wunschgefährt genügt ein Knopfdruck, um das letzte Verkehrsschild nochmal sichtbar zu machen. Ob ich mich dann danach richte, bleibt mir gottlob selbst überlassen!

Fotos: Mercedes-Benz



Ulrich Wickert



## Spenden für Deutschland

»Auch in Deutschland brauchen Menschen Hilfe. Unterstützen Sie den BSK mit Ihrer Spende. Danke.«

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



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

Info: 0180 5000 314 (12 ct / min)

HEUTE:

DAS ULTIMATIVE BUCH FÜR DIE (SÜSSWASSER)FISCHERSSER UND EINE KULINARISCHE TOUR DE FORCE DURCH 60 JAHRE BUNDESREPUBLIK, DAZU EIN SCHÖNES BUCH, DAS (FAST) ALLES ÜBER KAFFEE MITTEILT, UND EINE WITZIGE KOMPILATION ALLER SCHWEIZER KULTMARKEN UND -LEGENDEN.



# Horst-Dieter Ebert Buch – Tipps



## Kinderstuben und Liebesspiele Das Culinarium der Süßwasserfische

Thomas Ruhl:  
"Das Culinarium der Süßwasserfische"  
Edition Fackelträger. Köln, 224 Seiten, 49,95 Euro  
ISBN 978-3-7716-4391-1

Dies ist ein neues, sehr gelungenes Beispiel für den Typ des neuen Multifunktionsbuches: Es verbindet eine Art Lexikon der Fischerei und der Fischzucht (zehn Prozent vom Umfang) mit einer Warenkunde der Süßwasserfische (35 %), mit einem Grundkochkurs (15 %) und Fisch- Rezepten prominenter Köche. Wer nie wusste, was ein Stellnetz, Zugnetz oder Wurfnetz ist, was Fliegen- und was Spinnfischen, der erfährt es hier, in Bild und Wort.

Natürlich ist das Buch ökologisch korrekt auf Biofisch focussiert, doch beschreibt es enzyklopädisch alle möglichen Farmverfahren, in durchaus launigen Texten über die "Kinderstube der Zuchtfische" und das "Liebesspiel der Fische". Dass Thomas Ruhl, der souveräne Gestalter und Fotograf dieses optisch wunderbaren Bandes, sich auch immer wieder als Autor hervortuen wollte, steigert die Qualität des Titels nicht immer: In einem etwas schulaufsatzmäßigen Kapitel über den Besuch in einem israelischen Kibbutz erfahren wir, was er am Abend vorher im Fernsehen sah, und dass er etwas müde ankam, sehr interessante Details also, jedenfalls für den Autor.

Dass der Band das verkraftet und dennoch köstlich ist zum lustvollen Schmökern, dabei lehrreich und amüsant, spricht für das Konzept: Kochbücher waren gestern, Rundum-Enzyklopädien wie diese sind heute.



## Broiler und Toast Hawaii Mahlzeit

Ingke Brodersen/Rüdiger Dammann:  
"Mahlzeit. 60 Jahre Deutschland – Eine kulinarische Zeitreise", DuMont Verlag, Köln, 256 Seiten,  
Euro 24,95, ISBN 978-3-8321-9503-8

Sich lustig machen über unsere kulinarischen Vorlieben der Vergangenheit, sei es der Käse-Igel oder der Toast Hawaii, der (drüben!) Broiler oder Nudelsalat, erscheint ja als ein wohlfeiles Vergnügen: Fast jeder kriegt das fertig, es schüttelt uns, wenn wir daran zurückdenken, und ein bisschen Gelächter kommt ja stets dabei raus. Doch dieser simple Effekt hat den Autoren dieses Buches nicht gereicht.

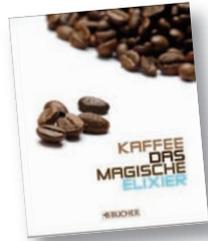
Sie wollten zeigen, dass "Gerichte Lebensweisen und Einstellungen offenbaren, gesellschaftliche Realitäten und Mentalitäten." Wie Ansorge in den "Webern" von Gerhart Hauptmann immer schon sagte: "Nu ja ja, Nu nee nee!" Ganz so plausibel wie das Vorwort uns das suggerieren möchte, ist der Zusammenhang zwischen Kulinarischem und Geschichtlichem wohl kaum, aber natürlich kann es amüsant sein.

Also, auch wenn die zeitgeistigen Mode-Gerichte der Zeit nicht wirklich "Chiffren gesellschaftlichen Wandels" sind: 60 Jahre und 60 Kapitel, von 1949 (Kaugummi) bis 2008 (Arme Ritter) werden vorgeführt, erst das Kulinarische, dann das Geschichtliche. Etlche Überschriften sind um einiges witziger als die Kapiteltexte: "Makkaroni und die Anleitung zum Ungehorsam" (1969), "Toma-

ten und der Abschied vom Staubsauger" (1968) oder "Saumagen und Spesensumpf" (1999) – doch insgesamt liest man gern ein bisschen in diesem fidel illustrierten Buch herum.

## Pflanzen und Rösten Kaffee

Thomas Leeb, "Kaffee. Das magische Elixier"  
Bucher Verlag, München, 192 Seiten, Euro 24,95  
ISBN 978-3-87658-1732-8



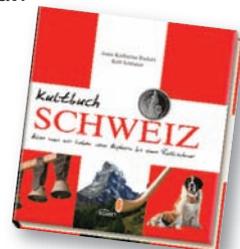
Es ist der Münchner Spezialverlag für erstklassige Fotobücher, ihm sind viele große Fotografen treu, und er hat eine beachtliche Kultur der Buchgestaltung entwickelt. Dieser Band bietet dafür ein gutes Beispiel – es ist der "All about"-Buchtyp: alles über Kaffee oder doch jedenfalls fast alles.

Die klassischen Kaffee-Felder arbeitet der Titel redlich ab: Wo kommt er her? Wie zog er um die Welt? Wie wurde er Volksgetränk? Und natürlich die warenkundlichen Themen: Kaffeepflanzenkunde, Anbauggebiete, Qualitäten, Rösten, Mahlen usw. – und all das wird mehr als kongenial bebildert, mit vielen witzigen Motiven am Rande des Themas, mit Kunst und Genrebildchen, mitunter durchaus auch mit Humor.

Man blättert mit Vergnügen, wer richtig liest, hat noch mehr Gewinn. Aber kein noch so gutes Buch ist ja ohne Abstriche gut: Ein bisschen stört die Auswahl etwa der Kaffees. Das berühmte Wiener Kaffeehaus ist total unterrepräsentiert, sogar im Literaturverzeichnis (und ein Register fehlt ganz und gar!). Könnte es sein, dass die Kooperation des Verlages mit dem Deutschen Kaffeeverband da die Perspektive etwas eingengt hat?

## Heidi und die Eigernordwand Kultbuch Schweiz

Anna-Katharina Rickert/Ralf Schlatter,  
"Kultbuch Schweiz"  
Komet Verlag, Köln, 160 Seiten, 9,95 Euro  
ISBN 978-3-89836-838-4



"Alles was wir lieben", verspricht der Untertitel, "vom Alphorn bis zum RütliSchwur", sogar bis Zwingli, Huldrych, den kämpferischen "Luther der Schweiz". Ja, und natürlich fehlt auch das Bankgeheimnis nicht, siehe Seite 20.

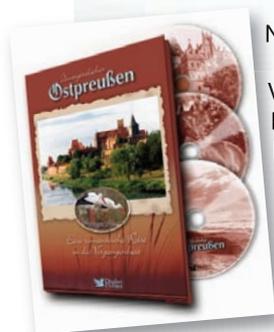
Rund 70 kultige Dinge, Personen, Institutionen hat das Autoren-Paar versammelt und beschrieben, die Schweiz-Mythen sind ziemlich vollständig vertreten: topographische wie Eigernordwand, Seldwyla und St. Moritz; Herren wie DJ Bobo, Max Frisch und Wilhelm Tell; Damen wie Heidi, Paola Felix und Anna Göldi, "Europas letzte Hexe"; Kulinarisches wie Rösti, Birchermüsli und Toblerone, vom Berhardiner (dem mit dem Schnapsfäßchen am Halsband) und dem Frauenstimmrecht (bereits ab 1971!) ganz zu schweigen.

Die Autoren sind Schweizer Kabarettisten (www.schoenundgut.ch), so sind die Texte kurzweilig und pointenreich. Die Macht des Buches fordert geradezu Folgebände heraus. Wetten, dass das "Kultbuch Italien" bereits in Arbeit ist (Pasta, Vespa, Chianti) und eines über Deutschland in Vorbereitung (Autobahn, Mercedes, Weltschmerz).

# Buch – Tipps

## Neues aus der Literatur, Bestseller und Reisewelten

### Unvergessliches Ostpreußen



Nur erhältlich direkt bei Reader's Digest:

Verlag Das Beste GmbH, 70160 Stuttgart, Kundentelefon: 01805 / 61 99 81 (0,14 € / Minute aus dem Festnetz der T-Com, Mobilfunknetze ggf. abweichend), www.readersdigest.de

### IN WIEN: The Hip Places

Verlag: D + R Verlagsges.  
ISBN-13: 978-3902469144



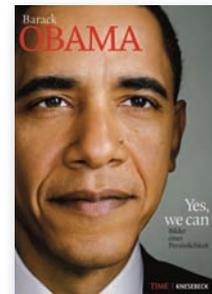
### Der Metternich 2009/2010 Wein und Genuss

Verlag: Tre Torri Verlag GmbH  
ISBN: 978-3-937963-89-1



### Barack Obama: Yes, we can - Bilder einer Persönlichkeit

Verlag: Knesebeck Verlag  
ISBN-13: 978-3868730791



### Der Straßennörder

Verlag: Pendragon  
ISBN-13: 978-3865321169  
Taschenbuch: 224 Seiten



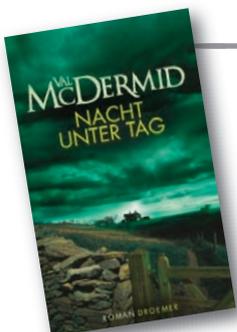
### Die Tallinn-Verschöörung

Verlag: Page & Turner  
ISBN-13: 978-3442203413



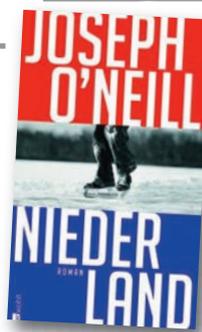
### Nacht unter Tag

Verlag: Droemer/Knauer  
ISBN-13: 978-3426198445



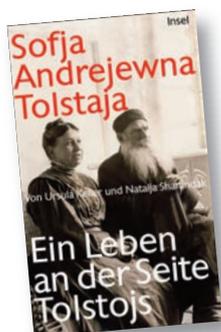
### Niederland

Verlag: Rowohlt, Reinbek  
ISBN-13: 978-3498050412



# Buch – Tipps

## Neues aus der Literatur, Bestseller und Reisewelten



### Sofja Andrejewna Tolstaja: Ein Leben an der Seite Tolstojs

Verlag: Insel, Frankfurt;  
ISBN-13: 978-3458174080



### Nele & Paul

Verlag: Lübbe)  
ISBN-13: 978-3785723500

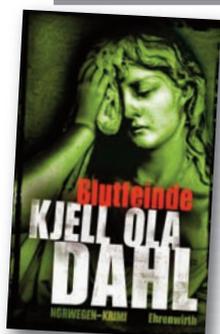
### Gezeichnet: Roman

Verlag: Lübbe;  
ISBN-13: 978-3785716250



### Auf einem blauen Elefanten: 8353 Kilometer mit dem Fahrrad von Berlin an die Wolga und zurück

Verlag: Dittrich, Berlin  
ISBN-13: 978-3937717326

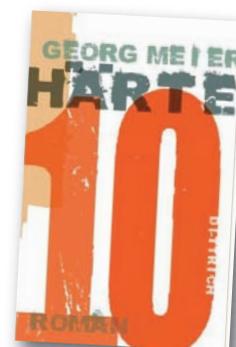


### Blutfeinde: Norwegen-Krimi

Verlag: Ehrenwirth;  
ISBN-13: 978-3431037746

### Härte 10

Verlag: Dittrich, Berlin  
ISBN-13: 978-3937717340



### So gut wie tot

Verlag: Scherz Verlag, Frankfurt  
ISBN-13: 978-3502100713



### Bis dein Zorn sich legt

Verlag: C. Bertelsmann Verlag  
ISBN-13: 978-3570010846

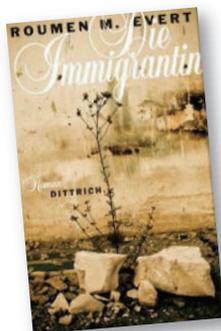


# Buch – Tipps

## Neues aus der Literatur, Bestseller und Reisewelten

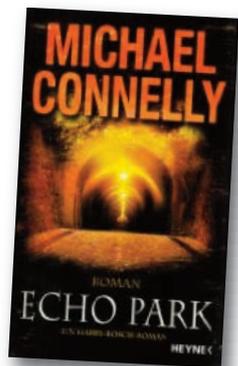
### Die Immigrantin

Verlag: Dittrich, Berlin  
ISBN-13: 978-3937717333



### A la Carte 2009

Verlag: D + R Verlagsges.  
ISBN-13: 978-3902469137



### Echo Park

Verlag: Heyne  
ISBN-13: 978-3453265608



### Das kurze wundersame Leben des Oscar Wao

Verlag: Fischer (S.), Frankfurt  
ISBN-13: 978-3100139207

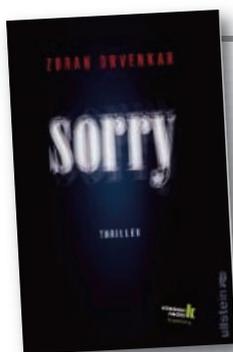
### Und vergib uns unsere Schuld

Verlag: Lübbe  
ISBN-13: 978-3404923151



### Mitsukos Restaurant

Verlag: Luchterhand Literaturverlag  
ISBN-13: 978-3630872735



### Sorry

Verlag: Ullstein Hc  
ISBN-13: 978-3550087721



### Ich schlage vor, dass wir uns küssen

Verlag: Kunstmann, Antje, Verlag  
ISBN-13: 978-3888975530



# MEDIZIN NEWS

## VTT entwickelt Verfahren zur schnelleren Früherkennung schwerwiegender Herzmuskelerkrankungen

Die Herzmuskelerkrankung, die sog. dilative Kardiomyopathie, ist ein häufig inter-familiär auftretende Krankheit, die zu einer Erweiterung der linken Herzkammer und einer Beeinträchtigung der Herzfunktion führt. Die Diagnostizierung der Krankheit mittels Ultraschalluntersuchung gestaltet sich insbesondere im Frühstadium der Krankheit, in dem das Herz nur geringfügige Anfangsveränderungen aufweist, als schwierig. Das von VTT entwickelte, sich vorerst noch in der Erprobungsphase befindliche Verfahren, basiert auf magnetischen Untersuchungsmethoden und ermöglicht dem Arzt eine Früherkennung der für die Krankheit symptomatischen Veränderungen des Herzmuskels.

Die dilative Kardiomyopathie führt zu einer Herzerweiterung und einer Verringerung der Pumpleistung der linken Herzkammer und daraus resultierend zu einer verminderten Herzfunktion. Die Krankheit kann unter anderem an den auftretenden Symptomen und einem auf den Lungenröntgenaufnahmen erkennbaren vergrößerten Herzschatte festgestellt werden. Die Diagnose wird gewöhnlich noch durch eine Ultraschalluntersuchung des Herzens verifiziert. Im Anfangsstadium der Krankheit sind die geringfügigen Veränderungen des Herzmuskels mittels Ultraschall nur schwer erkennbar, da sie von normalen Abweichungen kaum zu unterscheiden sind und auch erfahrenen Kardiologen Probleme bereiten.

Das von VTT in Gemeinschaftsarbeit entwickelte Verfahren macht sich die in den Datenbanken gespeicherten Informationen unterschiedlicher Herzmuskeltypen zunutze, deren Daten mit Hilfe

magnetischer Untersuchungsmethoden und unterschiedlicher perspektivischer Abbildung ermittelt wurden. Das vom Herzen des Patienten angefertigte Magnetbild wird mit den in den Datenbanken gespeicherten Daten der normalen Abweichungen gesunder Herzen sowie den zwischen gesunden und geschädigten Herzen bestehenden und für die Erkrankung ursächlichen Unterschiede verglichen. Dies entspricht dem Beurteilungsvermögen eines erfahrenen Arztes bei der Einschätzung eines vom Herzen angefertigten Magnetbildes und der darin erkennbaren Abweichungen. Dank des von VTT entwickelten Verfahrens stehen die für die Diagnose wesentlichen Daten allen Ärzten zur Verfügung, unabhängig von ihren Erfahrungen bei der Beurteilung von Herzmuskelaufnahmen.

Durch die Anwendung magnetischer Untersuchungsmethoden stehen Messwerte zur Verfügung, die eine Diagnostizierung der Krankheit in ihrem Frühstadium ermöglichen. Eine zentrale Errungenschaft des Verfahrens ist die Entwicklung einer neuen Visualisierungstechnik, die es ermöglicht, aus einer Fülle von Messdaten die wesentlichen Fakten in leicht verständlicher Form darzustellen. Außerdem wurde bei den Untersuchungen ein die Schwere der Krankheit veranschaulichender Krankheitsindex erstellt, der beispielsweise die Überwachung des Krankheits- und Behandlungsverlaufs erleichtert.

Die entwickelten Verfahren werden vorerst zu Forschungszwecken bei der Untersuchung und Analyse der durch unterschiedliche Krankheiten verursachten Veränderungen und den damit zu-

sammenhängenden Krankheitsmechanismen verwendet. Im weiteren Verlauf soll das Verfahren auch im klinischen Bereich Verwendung finden und die Ärzte bei der Diagnosestellung unterstützen. Die Fortführung der Forschungsarbeiten hat zum Ziel, die Anwendungsmöglichkeiten des Verfahrens auch auf andere Herz- und Gehirnerkrankungen auszudehnen. In das Analyseverfahren werden außer den Bildauswertungsdaten auch unter anderem Daten aus Blutuntersuchungen einbezogen, die sich auf den Zellstoffwechsel bzw. Metabolismus beziehen.

### Angaben zur dilativen Kardiomyopathie

Bei der Herzmuskelerweiterung bzw. Kardiomyopathie handelt es sich um eine schwer-wiegende Herzkrankheit, die zu einem Drittel genetisch bedingt ist. Aus diesem Grund empfiehlt es sich, auch die beschwerdefreien Verwandten ersten Grades des erkrankten Patienten einer Untersuchung zu unterziehen, um eine sich möglicherweise anbahnende Erkrankung rechtzeitig erkennen zu können. Um die Situation verfolgen und Behandlungsmaßnahmen rechtzeitig in die Wege leiten zu können, ist es wichtig, auch bislang beschwerdefreie Personen, bei denen eine spätere Erkrankung nicht auszuschließen ist, möglichst zuverlässig zu ermitteln. In bestimmten Fällen können gefährdete Personen auch mit Hilfe eines DNA-Tests ausfindig gemacht werden.

Ein erkrankter Herzmuskel kann nicht geheilt werden, auftretende Beschwerden können jedoch durch Verabreichung von die Herztätigkeit unter-



# MEDIZIN NEWS

stützenden Medikamenten erheblich gemildert werden. Die Krankheit tritt bei Erwachsenen im Verhältnis 36,5/100 000 auf, bei Kindern noch bedeutend seltener. Die Herzmuskelerweiterung bzw. Kardiomyopathie ist in unserem Land die häufigste Ursache für Herztransplantationen und führt in der erwerbstätigen Bevölkerung vielfach zu Erkrankungen und frühzeitigem Tod.

Die Forschungsarbeiten wurden in Kooperation von VTT Technisches Forschungszentrum von Finnland, Krankenhausdistrikt Helsinki und Uusimaa (HUS), Klinikum der Universität Kuopio (KYS) und der Universität Kuopio durchgeführt.

*Für zusätzliche Informationen wenden Sie sich bitte an:*

*VTT Technisches Forschungszentrum von Finnland Juha Koikkalainen  
Forscher Tel. +358 20 722 3391  
juha.koikkalainen@vtt.fi*

*Krankenhausdistrikt Helsinki und Uusimaa (HUS) Tiina Heliö Dozentin für innere Krankheiten, Fachärztin für Kardiologie Tel. +358 40 581 9699  
tiina.helio@hus.fi*

*VTT Technisches Forschungszentrum von Finnland  
VTT Technisches Forschungszentrum von Finnland ist eine Einrichtung für Vertragsforschung, die an vielen internationalen Projekten beteiligt ist. Mit seinen über 2 700 Mitarbeitern stellt VTT eine große Bandbreite an Dienstleistungen für Technologie und angewandte Wissenschaften für seine Kunden - private Unternehmen, Institutionen und öffentlicher Sektor - bereit. VTT ist bestrebt, das gesellschaftliche Wohlergehen zu verbessern und die technische und wirtschaftliche Leistung seiner Kunden zu erweitern.*

## IMPRESSUM

### **Verlag und Herausgeber:**

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

**Inhaber:** Klaus Lenser

**Chefredakteur:** Klaus Lenser

### **Redaktion:**

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

**Layout:** Petya Kostova

### **Redaktionsbüros im Ausland:**

#### **Australien:**

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

#### **Japan:**

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

**Erscheinungsort:** 48143 Münster

Der **Online Bezug** von **Gour-med** ist z. Z.

Kostenfrei, zu einem späteren Zeitpunkt werden die Nutzer der Homepage ein Kenn- und Passwort erhalten, dann wird eine jährliche Bezugsgebühr

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

### **Abonnement:**

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



# M E D I Z I N N E W S

## Die Uhr tickt: Arztpraxen müssen Qualitätsmanagement bis Jahresende nachweisen

Der Druck auf die in Deutschland niedergelassenen Ärzte, ein Qualitätsmanagementsystem in ihren Praxen einzuführen, wächst. Bis Jahresende muss die Umsetzung erfolgt sein. Nur Praxen, die nach 2006 ihren Betrieb aufgenommen haben, bekommen mehr Zeit eingeräumt. Dabei ist die Einführung eines internen Qualitätsmanagementsystems nicht nur aus Gründen der Gesetzeskonformität sinnvoll. Mittelfristig profitieren vor allem die Geschäftsbeziehungen zu den Krankenkassen. Denn die Versicherer setzen zunehmend ein QM-System voraus, bevor sie den niedergelassenen Ärzten die Teilnahme an bestimmten Zusatzverträgen erlauben. Dies betrifft beispielsweise die integrierte oder hausarztzentrierte Versorgung.

Vertragspraxen, die dieses Risiko vermeiden wollen, können sich die Qualität ihrer Praxis glaubwürdig und unabhängig bestätigen lassen. Die Zertifizierung bietet jedoch nicht nur den Vorteil, eine gute Basis für Individualvereinbarungen mit den Krankenkassen gelegt zu haben. Auch das Patientenvertrauen wird auf diese Weise nachhaltig gestärkt. Denn mit dem Siegel wird den Praxis-Besuchern ein hoher Qualitätsstandard signalisiert. Dies ist umso mehr der Fall, wenn das Siegel von einem renommierten und weithin bekannten Absender, wie etwa dem SGS-TÜV-Siegel, ausgestellt wird. Zur Erlangung des SGS-TÜV-Siegels wird die Praxis nach dem TQmed Standard geprüft. Kernelemente dieses Verfahrens sind eine effiziente und schnelle Abwicklung der Zertifizierung, ein überschaubares und praxisnahes Qualitäts-

handbuch sowie eine intensive Betreuung durch den TQmed-Berater.

Dass ein Qualitätsnachweis in der Gesundheitsversorgung zunehmend wichtiger wird, zeigt insbesondere die Einführung des Gesundheitsfonds. Seit Jahresbeginn ist es den gesetzlichen Krankenkassen nicht mehr möglich, sich über den Beitragssatz von den Mitbewerbern zu unterscheiden. Andere Kriterien wie Service und Leistungsqualität gewinnen entsprechend an Bedeutung. Arztpraxen, die mit dem SGS-TÜV-Siegel zertifiziert sind, können sich dies zu Nutze machen. So kann der attestierte hohe Qualitätsstandard auf vielfältige Weise sichtbar gemacht werden. Neben der Praxisbeschilderung bieten sich Broschüren, Briefbögen, Visitenkarten und die Internet-Präsenz als gut sichtbare Plattformen an.

*Kontakt:  
SGS-TÜV GmbH  
Bernd Rosing*

*Telefon 040 30101261*

*E-Mail: Bernd.Rosing@sgs.com*





# MEDIZIN NEWS

## Präventionspreis der DGIM geht an Kölner Internisten: Vorläuferzellen bei Übergewichtigen dienen als Marker für Herz-Kreislauf-Erkrankungen

**Wiesbaden – Übergewichtige weisen einen Mangel an bestimmten Vorläuferzellen im Blut auf. Die Zahl dieser sogenannten Progenitorzellen könnte zukünftig als Marker für das von Übergewicht ausgehende Herz-Kreislauf-Risiko eines Menschen dienen. Dies zeigt die aktuelle Untersuchung „Reduzierte Anzahl und veränderte Zusammensetzung zirkulierender Progenitorzellen bei Übergewicht – Prävention durch Gewichtsreduktion“ von Privatdozent Dr. med. Jochen Müller-Ehmsen, Köln. Für seine Studien hat die Deutsche Stiftung Innere Medizin dem Wissenschaftler im Rahmen des 115. Internistenkongresses den Präventionspreis der DGIM verliehen. Der Preis ist mit 5 000 Euro dotiert.**

Als Abkömmlinge von Stammzellen ist die endgültige Funktion von Progenitorzellen zwar schon angelegt, jedoch noch umkehrbar. Auch im Blut dienen sie als Vorläufer der verschiedenen blutbildenden Zellen. Ihr Vorkommen ist dort ein zuverlässiger Marker für das individuelle Risiko eines Menschen, Gefäß- und Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu erleiden: Je weniger Progenitorzellen im Blut kreisen, desto größer die kardiovaskuläre Gefahr.

In der preiswürdigen Arbeit hinterfragte Kardiologe Müller-Ehmsen deshalb, ob dies auch für Übergewicht gilt. Der Oberarzt der Klinik III für Innere Medizin der Universität zu Köln untersuchte außerdem, ob das zu hohe Gewicht eine Rolle für eine Gefäßerkrankung spielt

und ob dessen Verlust die Gefahr einer Arteriosklerose senkt. Der 40-jährige Präventionsmediziner bestimmte dafür bei 149 Teilnehmern eines Diätprogramms die Menge von vier verschiedenen Typen von Vorläuferzellen im Blut. Als Kennzeichen für eine sich entwickelnde Gefäßerkrankung bewertete er die Dicke der inneren Wand der Blutgefäße, der Intima media. Denn kranke Gefäße verengen sich. Zudem prüfte er die Funktion des „Endothels“, das die Gefäße auskleidet.

Nach sechs Monaten Diät und Sport hatten 86 Probanden im Mittel 5,8 Kilogramm abgenommen. Es zeigte sich, dass verminderter Hüftumfang und vermindertes Gewicht die Zahl der Progenitorzellen steigen ließ – je nach Zelltyp in unterschiedlichem Ausmaß. Es spielte dabei keine Rolle, ob die Teilnehmer Sport machten oder einfach weniger aßen. Darüber hinaus ging ein höherer Bauchumfang mit einer größeren Dicke der Gefäßwände einher. Auch das Endothel funktionierte bei Dicken weniger gut. „Die Ergebnisse belegen erstmals, dass die Zahl der Progenitorzellen mit dem Körpergewicht assoziiert und sogar mit einer Diät teilweise wieder herstellbar ist“, so die Gutachter der DGIM. Der Wert sollte deshalb als Marker in die bekannten Vorsorgefaktoren eingehen, lobt die Jury die präventive Ausrichtung der Arbeit.

*Kontakt:*

*DGIM Pressestelle  
Anna Julia Voormann  
Postfach 30 11 20  
70451 Stuttgart  
Telefon: 0711 8931-552  
Fax: 0711 8931-167  
voormann@medizinkommunikation.org  
www.dgim2009.de*



# MEDIZIN NEWS

## Diagnose und Behandlung der Rhinitis: ein praktischer Leitfaden

Eine laufende oder verstopfte Nase, Juckreiz und häufiges Niesen – das sind die typischen Symptome einer Rhinitis. Sie treten nicht nur während der Allergiesaison, sondern das ganze Jahr über auf. Der kürzlich in den USA veröffentlichte Übersichtsartikel von Wallace et al. 2008<sup>(1)</sup> zeigt, dass bis zu 30 Prozent aller Erwachsenen (und noch viel mehr Kinder) an allergischer Rhinitis leiden – und das auch im Winter. Außerdem hat jeder zehnte Mensch mit nichtallergischer Rhinitis zu kämpfen, einem Schnupfen mit klarem und dünnflüssigem Nasensekret. Rhinitis beeinträchtigt nicht nur die Lebensqualität des betroffenen Patienten, sondern hat auch enorme wirtschaftliche Auswirkungen. Die finanzielle Belastung für die Gesellschaft durch allergische Rhinitis (direkte und indirekte Kosten) wird alleine in den Vereinigten Staaten auf mehr als elf Milliarden US-Dollar geschätzt. Wallace will daher neue Therapien zur Verbesserung der Patientenbetreuung prüfen. Sie fordert eine individualisierte Behandlung der Rhinitis. Intranasale Antihistaminika wie Azelastin (Allergodil®) spielen eine wichtige Rolle als Therapie der ersten Wahl, da sie einfach einzusetzen sind und gut wirken. Mit ihnen ist eine schnelle Linderung aller Symptome der Rhinitis möglich.

### Eine differenzierte Diagnose ist wichtig

Die Symptome der allergischen Rhinitis kommen von einer komplexen Entzündung der Schleimhäute, die durch Allergene verursacht wird. Die saisonale allergische Rhinitis wie auch die perenniale (ganzjährige) allergische Rhini-

tis werden durch eine IgE-Reaktion vermittelt. Zu perennialen Aeroallergenen zählen Staubmilben, Schimmelpilze und Tierallergene. Die nichtallergische Rhinitis ist nicht nur saisonal, sondern das ganze Jahr über zu beobachten. Beispiele für nichtallergische Rhinitis sind die infektiöse Rhinitis, die idiopathische Rhinitis (betrifft eine heterogene Patientengruppe), die durch Lebensmittel und Alkohol verursachte Rhinitis und kleinere Gruppen wie nasale Eosinophilie oder hormonelle Rhinitis, medikamentös induzierte Rhinitis oder atrophische Rhinitis. Rhinitis bleibt oft unentdeckt, da manche Erkrankungen wie beispielsweise Nasenpolypen, ziliäre Dysfunktion und andere anatomische Anomalien die Symptome imitieren. Zu einer effektiven Beurteilung der Rhinitis gehören oftmals die folgenden Fragen: Tritt sie saisonal oder ganzjährig auf? Wie spricht der Patient auf seine Behandlung an? Gibt es begleitende Symptome? Wie sieht das genaue Umfeld des Patienten aus? Wie stark ist seine Lebensqualität beeinträchtigt? Eine körperliche Untersuchung der oberen Atemwege trägt zur Diagnose bei. Um eine allergische Ursache der Rhinitis zu bestätigen oder auch auszuschließen, ist die Bestimmung des spezifischen IgE, vorzugsweise durch einen Hauttest, nützlich. Eine fiberoptische nasale Endoskopie und Nasenabstriche zum Nachweis einer Eosinophilie werden nur in Ausnahmefällen vorgesehen. Weitere Untersuchungen wie Saccharintests hinsichtlich der mukoziliären Reinigung, Blutuntersuchungen und Lungenfunktionstests sollten in Betracht gezogen werden, wenn sich die Rhinitis nicht gut behandeln lässt.

### Behandlung der Rhinitis

Den Kontakt mit Allergenen zu vermeiden, ist der wirksamste Weg, um die Rhinitis zu behandeln. Daneben ist eine pharmakologische Behandlung unerlässlich. Orale und topische Schleimlöser sind nützlich und effektiv, können aber Nebenwirkungen wie Schlaflosigkeit, Herzrasen und Reizbarkeit verursachen. Auch die Allergie-Immuntherapie hilft bei allergischer Rhinitis. Antihistaminika und Kortikosteroide stellen zwei effektive Wirkstoffgruppen dar und werden von jeher für die Behandlung der Rhinitis eingesetzt. Aufgrund des besseren Nebenwirkungsprofils wird den oralen Antihistaminika der zweiten Generation gegenüber den Wirkstoffen der ersten Generation der Vorzug gegeben. Generell ist aber die Wirksamkeit von oralen Antihistaminika beschränkt. Laut Wallace könnten intranasale Antihistaminika für den Einsatz als Antihistaminikatherapie der ersten Wahl in Betracht gezogen werden.

### Intranasale Antihistaminika und Kortikosteroide

Intranasale Antihistaminika wie der H1-Blocker Azelastin (Allergodil® Nasenspray) sind die Mittel der ersten Wahl. Ihre Wirksamkeit ist mit der von oralen Antihistaminika<sup>(1)</sup> vergleichbar oder sogar besser und ermöglicht eine schnelle Linderung aller Symptome der Rhinitis über das ganze Jahr hinweg<sup>(2,3)</sup>. Azelastin ist besonders wirksam, da es über das Schleimhautepithel absorbiert wird und die Entzündung direkt vor Ort bekämpft. Die Behandlung wird gut vertragen, hat weniger Nebenwirkungen und kann die Lebensqualität verbe-



# MEDIZIN NEWS

ssern<sup>(4)</sup>. Außerdem ist sie einfach: Ein einziger Sprühstoß pro Nasenloch zweimal täglich verringert die Symptome in weniger als 15 Minuten. Azelastin hat eine 12-stündige Wirkungsdauer – eine nichtsteroidale Behandlung, die besser als eine steroidale Behandlung wirkt. Der wichtigste Vorteil von Azelastin besteht in der Möglichkeit, es genau dann zu benutzen, wenn es nötig ist. So müssen beispielsweise nasale Steroide ein bis vier Wochen vor dem erwarteten Start der individuellen Rhinitis-Saison eingesetzt werden. Außerdem muss die Behandlung nach der Verbesserung der Symptome noch mehrere Tage fortgesetzt werden. Azelastin ist selbst bei Patienten, die auf orale Antihistaminika nicht ansprechen, wirksam. Es wirkt antiallergen und antientzündlich und stabilisiert die Basophile, wie unterschiedliche wissenschaftliche Studien<sup>(4-9)</sup> gezeigt haben. In schweren Fällen sind intranasale Antihistaminika nicht so wirksam wie intra-nasale Kortikosteroide, aber das Nebenwirkungsprofil der Antihistaminika ist sehr viel besser<sup>(4)</sup>. Intranasale Antihistaminika können zusammen mit intranasalen Kortikosteroiden eingesetzt werden, um die Wirksamkeit zu verbessern.

## Ergebnisse

Rhinitis hat viele Ursachen. Die Behandlung und die Kontrolle der Rhinitis sollten daher individualisiert werden und sich nach der Bandbreite, der Dauer und dem Schweregrad der Symptome, dem Alter des Patienten und den Präferenzen des Patienten richten. Eine wirksame Behandlung der Rhinitis erfordert den Aufbau einer Partnerschaft zwischen Arzt und Patient. Einfach einzu-

setzende Behandlungen erleichtern diese Partnerschaft. Azelastin hat sich als einfache und effektive Behandlung erwiesen, die die Lebensqualität erheblich verbessern kann.

- (1) Wallace DV et al., J Allergy Clin Immunol. 2008, 122 : 1-84
- (2) ARIA Pocket Guide 2001
- (3) Baumgarten CR et al., Pneumologie 1994, 48 : 91-92
- (4) Berger WE et al., Ann Allergy Asthma Immunol. 2006, 97 : 375-381
- (5) McTavish D, Sorkin EM, Drugs 1989, 38 : 778-800
- (6) Kampuraj D et al., Ann Allergy Asthma Immunol. 2002, 88 : 501-506
- (7) Ciprandi G et al., J Allergy Clin Immunol. 1996, 98 : 1088-1096
- (8) Ito H et al., Arzneimittelforschung 1998, 48 : 1143-1147
- (9) Shin MH et al., Clin Exp Allergy 1992, 22 : 289-295

Weitere Informationen:  
[www.azelastine.info](http://www.azelastine.info)  
[www.meda.se](http://www.meda.se)

KONTAKT:  
 Dr. Larisa Leibersperger  
 MEDA Pharma GmbH & Co. KG  
 Benzstrasse 1  
 61352 Bad Homburg  
 Tel.: +49 6172 888 2631  
[larisa.leibersperger@medapharma.de](mailto:larisa.leibersperger@medapharma.de)



# MEDIZIN NEWS

## Neue Behandlungsmöglichkeiten bei Tinnitus und Parkinson

### Bundespräsident Horst Köhler würdigt gesellschaftliche Bedeutung

Tinnitus und Parkinson, zwei Erkrankungen des menschlichen Nervensystems, können vermutlich schon in naher Zukunft besser therapiert werden als nach heutigem medizinischen Stand möglich. Das Unternehmen ANM Adaptive Neuromodulation GmbH mit Sitz im Technologie-zentrum Jülich entwickelt hierzu zwei neue Technologien: elektronische Geräte zur Neurostimulation, der Anregung bestimmter Areale im Gehirn. Noch in der klinischen Erprobungsphase, sollen diese Innovationen im Fall der Tinnitus-Behandlung schon 2010 am Markt erhältlich sein und für die Therapie der Parkinson'schen Krankheit nach Einschätzung der Protagonisten im Jahr 2012. Die Bedeutung der Neuentwicklungen wird in Wissenschaftler- und Medizinerkreisen bereits seit vielen Jahren als sehr hoch bewertet. Nun würdigte auch die Staatsspitze die zu erwartenden positiven Auswirkungen auf die Gesellschaft. Bundespräsident Horst Köhler besuchte die ANM GmbH am 25. März 2009 vor dem Hintergrund, dass er – nach eigenem Bekunden – ein großes persönliches Interesse daran hat, die hiesige Wissenschaft und Forschung zu unterstützen. „Ihre Technologie und Therapie zur Behandlung von Parkinson und Tinnitus können tausenden Menschen in Deutschland und weltweit helfen“, äußerte sich Köhler gegenüber den Gründern und Geschäftsführern ANMs.

### Renommiertes Entwicklerteam

2005 von hochrangigen Wissenschaftlern ins Leben gerufen, ist die ANM Adaptive Neuromodulation GmbH auf Produkte zur Behandlung neurode-



Technologie, mit der vielen Menschen geholfen werden kann:

Professor Peter Tass (3. v. re.), einer der Gründer der ANM Adaptive Neuromodulation GmbH, beschreibt Bundespräsident Horst Köhler die Funktion von Gehirnstimulatoren. (Ansonsten im Bild, v. li. n. re.: Prof. Dr. Volker Sturm, Prof. Dr. Hans-Joachim Freund, Dr. Claus Martini – alle ANM; Dr. Sebastian Schmidt, Vorstand des Forschungszentrums Jülich)

generativer Krankheiten spezialisiert. Dazu zählen neben Tinnitus und Parkinson auch Alzheimer und Schmerzerkrankungen. ANM arbeitet in enger Kooperation mit dem Forschungszentrum Jülich und der Universitätsklinik Köln. Das fachliche Know-how bringen drei Professoren in das Unternehmen ein: der Mathematiker, Physiker und Arzt Prof. Dr. Peter Tass, 45, der eine interdisziplinär besetzte Arbeitsgruppe im Institut für Medizin des Forschungszentrums Jülich leitet; Prof. Dr. Volker Sturm, 65, Direktor der Klinik für Stereotaxie und funktionelle Neurochirurgie an der Universität Köln und einer der weltweit renommiertesten Gehirnchirurgen; sowie der Neurologe Prof. Dr. Hans-Joachim Freund, 73, bis 2001 Direktor der Neurologischen Klinik der Heinrich-

Heine-Universität Düsseldorf. Geschäftsführer der ANM ist der Business-Development-Spezialist und Wirtschaftsexperte Dr. Claus Martini.

### Akustischer Stimulator

Die Technologien der ANM Adaptive Neuromodulation GmbH fokussieren vor allem auf neuronale „Volkskrankheiten“, die sich in den letzten Jahren und Jahrzehnten durch die höhere Lebenserwartung, aber auch zunehmende Stressbelastung in unserer Gesellschaft entwickelt haben. So sind vom prominenten Ohrgeräusch, dem Tinnitus, rund 5 Prozent der deutschen Bevölkerung betroffen. Da die gestörte Hörfunktion nicht auf ein krankes Hörorgan, sondern auf Fehlsteuerungen im Gehirn zurück-



# MEDIZIN NEWS

zuführen ist, setzt ANM auf die Beeinflussung der entsprechenden Hirnareale. Ein akustischer Stimulator, der vom Patienten nach Art eines Hörgeräts wenige Stunden am Tag getragen wird, soll dies leisten. Die erste klinische Studie belegt: Bei mehr als 70 Prozent der Probanden gingen die Symptome signifikant und dauerhaft zurück.

## Akustischer Stimulator

Die Technologien der ANM Adaptive Neuromodulation GmbH fokussieren vor allem auf neuronale „Volkskrankheiten“, die sich in den letzten Jahren und Jahrzehnten durch die höhere Lebenserwartung, aber auch zunehmende Stressbelastung in unserer Gesellschaft entwickelt haben. So sind vom permanenten Ohrgeräusch, dem Tinnitus, rund 5 Prozent der deutschen Bevölkerung betroffen. Da die gestörte Hörfunktion nicht auf ein krankes Hörorgan, sondern auf Fehlsteuerungen im Gehirn zurückzuführen ist, setzt ANM auf die Beeinflussung der entsprechenden Hirnareale. Ein akustischer Stimulator, der vom Patienten nach Art eines Hörgeräts wenige Stunden am Tag getragen wird, soll dies leisten. Die erste klinische Studie belegt: Bei mehr als 70 Prozent der Probanden gingen die Symptome signifikant und dauerhaft zurück.

## Hirnschrittmacher

Parkinson, im Volksmund auch Schüttellähmung genannt, betrifft mit geschätzten 300.000 bis 400.000 Betroffenen in Deutschland zwar weit weniger Menschen als der Tinnitus, die Einschränkung der Lebensqualität ist jedoch enorm. Meist zwischen dem 50sten und 60sten Lebensjahr beginnend, schreitet die neuronale Krankheit langsam fort und äußert sich durch

Muskelzittern und -starre, verlangsamte Bewegungen bis zur Bewegungslosigkeit und Hal-tungsinstabilität. ANM setzt zur Therapie einen „Schrittmacher“ ein, der bestimmte Areale im menschlichen Gehirn anregt: ein Implantat, das durch Ab-gabe elektrischer Impulse die typischen Parkinson-Symptome nachhaltig lindert. „Nicht neu ist das Stimulationsverfahren an sich“, beschreibt Dr. Claus Martini eine in der Medizin gängige Behandlungsmethode und fährt fort: „Heutige Therapien beruhen jedoch auf Dauererregung der Hirnareale, die ANM-Technologie auf Intervall-Stimulation in mehr oder weniger langen Zeitabständen.“ Das Jülicher Unternehmen verspricht sich davon deutlich geringere Nebenwirkungen und möchte dies noch in diesem Jahr in einer klinischen Studie unter Beweis stellen.

*Nähere Informationen sind erhältlich bei:*  
ANM – Adaptive Neuromodulation GmbH  
52428 Jülich  
Telefon: 02461 – 690 351  
Telefax: 02461 – 690 354  
E-Mail: [info@anm-medical.com](mailto:info@anm-medical.com)  
Internet: [www.adm-medical.com](http://www.adm-medical.com)

Foto: ANM – Adaptive Neuromodulation GmbH

## Neue Hoffnung für schwerkranke Herzpatienten

Das MediClin Herzzentrum Lahr/Baden verfügt seit April als erste medizinische Einrichtung in der Ortenau über einen Hybrid-Operationsaal für Eingriffe am Herz- und Gefäßsystem. Der Hybrid-OP vereint ein vollwertiges kardiologisches Herzkatheterlabor, inklusive beweglicher Röntgenanlage, mit einem komplett ausgestatteten Operationsaal. Herzchirurg, Kardiologe, Anästhesist, Radiologe und Gefäßchirurg können gemeinsam untersuchen und therapieren. Dies eröffnet völlig neue Therapieoptionen: „Künstliche Herzklappen können wir nun bei Bedarf minimal-invasiv mit Hilfe eines Katheters einsetzen – ohne den gesamten Brustraum des Patienten öffnen zu müssen. Die neue Herzklappe wandert zusammengefaltet an der Spitze eines Katheters bis zum Herzen und wird dort punktgenau geöffnet“, erklärt Privatdozent Dr. Jürgen Ennker, Ärztlicher Direktor und Chefarzt der Klinik für Herz-, Thorax- und Gefäßchirurgie. „Gerade ältere Menschen oder Hochrisikopatienten, für die eine herkömmliche Operation nicht in Frage kommt, profitieren von dieser neuen schonenden Methode.“ 800 000 Euro hat das MediClin Herzzentrum Lahr/Baden in den neuen Hybrid-Operationsaal der Firma Siemens investiert. Behandelt werden im Herzzentrum alle krankenversicherten Patienten – egal ob gesetzlich oder privat versichert.

Durch die Zugabe eines Röntgenkontrastmittels in den Blutkreislauf des Patienten kann dank der integrierten Röntgenanlage die Funktion der neuen Herzklappe über den Bildschirm unmittelbar überprüft werden. Kombiniert wird diese Methode mit der herkömmlichen



# MEDIZIN NEWS

Ultraschalluntersuchung des Herzens. Für den Patienten bedeutet dies einen deutlichen Gewinn an Behandlungssicherheit und -qualität; Herzchirurgen und Kardiologen arbeiten als Team Hand in Hand. Patientenleben zu retten, erleichtert der Hybrid-OP auch in anderer Hinsicht: Kommt es während eines Eingriffs am Herzen zu einem Notfall, kann ohne jede Zeitverzögerung simultan diagnostiziert und therapiert werden, ohne dass zusätzliche risikoreiche Transporte erforderlich werden. "Das ist ein Vorteil, den zum Beispiel ein herkömmliches Herzkatheterlabor nicht bieten kann. Hier besteht keine Möglichkeit, in einem Notfall herzchirurgisch einzugreifen", sagt Privatdozent Dr. Ennker. "Bei Komplikationen müssen Patient und Ärzte üblicherweise in einen anderen Behandlungsraum wechseln, um dort zu operieren und mit einer Herz-Lungen-Maschine zu arbeiten. Dabei geht Herzpatienten lebensrettende Zeit verloren."

Professor Eberhard von Hodenberg, Chefarzt Innere Medizin und Kardiologie, erläutert zwei weitere Vorteile, die der Einsatz des Hybrid-Operationssaal mit sich bringt: "Zum einen wird die Implantation von großen Gefäßstützen (Aortenstents) erleichtert, die unmittelbar in die Hauptschlagader eingesetzt werden. Hier können wir mit der neuen Ausstattung noch präziser arbeiten. Zum anderen ermöglicht uns die neue Technologie, die Herzhöhlen dreidimensional darzustellen. Dies erleichtert eine Verödungstherapie bei Herzrhythmusstörungen." Bei einer Verödungstherapie (Ablation) werden unter örtlicher Betäubung mehrere dünne Elektrokatheter unter Durchleuchtung über die Leistenvenen oder -arterien ins Herz eingeführt. Rhythmusstörungen verursachende Reizeitungen können

identifiziert und mit Hochfrequenzstrom oder Kälte verödet werden.

## Über den Hybrid-OP

Im MediClin Herzzentrum Lahr/Baden steht ein bodenmontiertes Röntgensystem mit einem speziellen OP-Tisch zur Verfügung. Dies ermöglicht eine filmfreie Digitaltechnologie für kürzere Untersuchungen, eine perfekte Bildgebung mit minimaler Dosis, die sichere 3D-Navigation während der Live-Durchleuchtung, den unbehinderten Zugang zum Patienten während der Intervention sowie umfangreiche Spezialapplikationen für die Herz- und Gefäßchirurgie. Für Patienten bedeutet dies: Weniger Belastung durch mehr minimal-invasive Verfahren, geringere Strahlenbelastung, kürzere Krankenhausaufenthalte sowie sichere und optimal dokumentierte Eingriffe.

Über das MediClin Herzzentrum Lahr/Baden Das MediClin Herzzentrum Lahr/Baden vereint unter einem Dach die Klinik für Herz-, Thorax- und Gefäßchirurgie sowie die Klinik für Innere Medizin und Kardiologie. Das 1994 eröffnete Herzzentrum verfügt über 75 Betten und beschäftigt 416 Mitarbeiter. Bei Bypassoperationen am schlagenden Herzen sowie bei der Implantation gerüstloser Bioprothesen nimmt das MediClin Herzzentrum Lahr/Baden bundesweit und international eine Spitzenposition ein. Noch 2009 wird die 25 000. Operation am offenen Herzen durchgeführt.

## Über die MediClin

Die MediClin ist ein bundesweit tätiger Klinikbetreiber und ein großer Anbieter in den Bereichen Neuro- und

Psychowissenschaften sowie Orthopädie. Mit 33 Klinikbetrieben, sieben Pflegeeinrichtungen, drei Medizinischen Versorgungszentren und einem Hotel für Gesundheit und Erholung in elf Bundesländern verfügt die MediClin über eine Gesamtkapazität von rund 7.900 Betten. Bei den Kliniken handelt es sich um Akutkliniken - dies sind Krankenhäuser der Grund- und Regelversorgung, der Schwerpunktversorgung und Fachkliniken - und um Fachkliniken für die medizinische Rehabilitation. Für die MediClin arbeiten rund 7.800 Mitarbeiter.

*MediClin Herzzentrum Lahr/Baden*  
Priv.-Doz. Dr. med. Jürgen Ennker  
Ärztlicher Direktor  
Chefarzt Herz-, Thorax-,  
Gefäßchirurgie  
Hohbergweg 2  
77933 Lahr  
Tel.: 07821/925-1000juergen.ennker@heart-lahr.com  
www.heart-lahr.com

*Prof. Dr. Eberhard von Hodenberg*  
Tel.: 07821/925-1200  
Chefarzt Innere Medizin und Kardiologie  
Tel.: 07821/925-1200  
eberhard.hodenberg@heart-lahr.com

*MediClin*  
Thomas Hessel  
PR-Referent  
Okenstraße 27  
77652 Offenburg  
Tel: 0781/488-165  
Fax: 0781/488-184  
thomas.hessel@mediclin.de  
www.mediclin.de



# MEDIZIN NEWS

## Frankfurter Professor für Hepatologie leitet europäische Medikamentenstudie zu neuem Therapieverfahren bei Hepatitis C.

**Frankfurter Professor für Hepatologie leitet europäische Medikamentenstudie zu neuem Therapieverfahren bei Hepatitis C.**

**Mehr Behandlungserfolge und kürzere Therapiedauer sind das Ergebnis der Studie.**

Eine in Europa und den USA durchgeführte Medikamentenstudie liefert revolutionäre Erkenntnisse für die Hepatitis-C-Behandlung. Unter der wissenschaftlichen Leitung von Prof. Dr. Stefan Zeuzem, Direktor der Medizinischen Klinik I des Universitätsklinikums, fand die Prove-2-Studie in Europa statt.

Das revolutionäre Ergebnis wurde bereits in der international renommierten Medizinzeitschrift „New England Journal of Medicine“ veröffentlicht: Durch die Verabreichung des Proteasehemmers Telaprevir in Verbindung mit pegyliertem Interferon und Ribavirin wird die Behandlung deutlich verbessert und die Therapiedauer verkürzt. „Wir gehen davon aus, dass das Medikament die etwa einjährige Therapiezeit halbieren kann und die Heilungsrate bei Hepatitis C Genotyp-1 infizierten Patienten von annähernd 50 auf bis zu 70 Prozent steigen wird“, erläutert Prof. Zeuzem.

### Erfolgreiche Behandlung mit Telaprevir

Der Hemmstoff Telaprevir wurde Patienten mit Hepatitis C Genotyp 1 Infektion zwölf Wochen lang verabreicht. Im erfolgreichsten Therapiearm der Studie wurde die Behandlung dann weitere 12 Wochen mit pegyliertem Interferon ge-

meinsam mit Ribavirin fortgesetzt. Das erstaunliche Resultat: Wesentlich höhere Heilungsraten der Patienten.

Ziel der neuen Therapie ist, das Virus durch die Behandlung komplett aus dem Körper zu entfernen. Bisherige Standardbehandlungen zeigten eine deutlich geringere antivirale Wirkung. Sie bestehen aus einer Kombination von pegyliertem Interferon und Ribavirin und können bis zu 72 Wochen andauern, während die neue Dreifachtherapie innerhalb von nur 24 Wochen Erfolge zeigt. „Die Erkenntnisse der Studie sind Meilensteine für die erfolgreiche Therapie von Hepatitis-C-Patienten weltweit“, betont Prof. Zeuzem.

### Internationales Leberzentrum in Frankfurt

Das Leberzentrum am Universitätsklinikum bildet eine Versorgungseinheit, die die Expertise aller medizinisch-wissenschaftlichen Kompetenzträger bündelt. Die internistische und interventionell-radiologische Diagnostik und Therapie, die Onkochirurgie sowie die transplantationschirurgische Behandlung bösartiger Lebererkrankungen sind hier an einem Ort konzentriert.

Gemeinsam mit Prof. Dr. Thomas Vogl, Direktor des Instituts für Diagnostische und Interventionelle Radiologie und Prof. Dr. Wolf Otto Bechstein, Direktor der Klinik für Allgemein- und Viszeralchirurgie, konnte Prof. Zeuzem ein international anerkanntes Leberzentrum in Frankfurt aufbauen.

### Unterschätzte Gefahr

Hepatitis C ist eine schwerwiegende

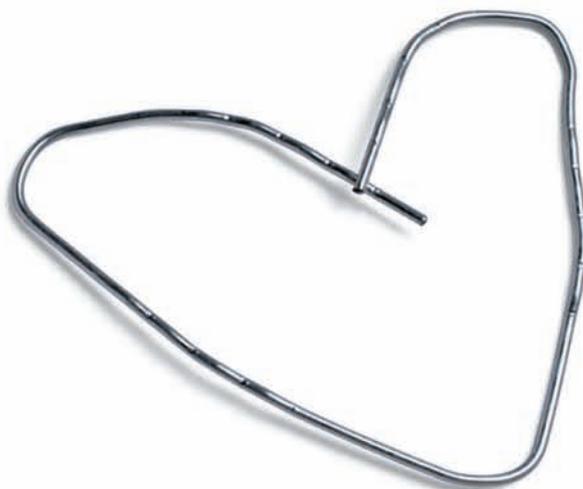
Viruserkrankung der Leber. Die Infektion erfolgt in den meisten Fällen über direkten oder indirekten Blutkontakt. Auch in Europa rechnen Experten jährlich mit mehreren tausend Neuansteckungen. Da die Krankheitssymptome sehr unscheinbar sind, merken viele Betroffene anfangs jedoch nichts von ihrer Infektion.

Die Hepatitis C gehört zu den häufigsten Viruserkrankungen. Weltweit sind 200 Millionen Menschen, in Deutschland schätzungsweise 500.000, mit dem Virus infiziert. Unbehandelt kann eine chronische Hepatitis C zu Leberzirrhose oder Leberkrebs führen.

*Für weitere Informationen:*

*Prof. Dr. Stefan Zeuzem  
Direktor der Medizinischen Klinik I  
Klinikum der J.W. Goethe-Universität  
Frankfurt am Main  
Fon: (0 69) 63 01 – 68 99  
Fax: (0 69) 63 01 – 64 48  
E-Mail: zeuzem@em.uni-frankfurt.de*

*Ricarda Wessinghage  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Klinikum der J.W. Goethe-Universität  
Frankfurt am Main  
Fon: (0 69) 63 01 – 77 64  
Fax: (0 69) 63 01 – 8 32 22  
E-Mail: ricarda.wessinghage@kgu.de  
Internet: www.kgu.de*



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



**SPENDE  
BLUT  
BEIM ROTEN KREUZ**



# PHARMA NEWS

## Experten diskutieren: kein Tabuthema – Obstipation muss behandelt werden

Obstipation kein Thema? Mitnichten, sagen die Teilnehmer des Experten Roundtables (ERT) in Frankfurt am Main. Die Verstopfung ist eine der häufigsten alltäglichen Beschwerden, mit denen sich Ärzte in der Gastroenterologie, Geriatrie, Neurologie, Kinderheilkunde und selbstverständlich auch in der Allgemeinmedizin konfrontiert sehen. Aber dennoch meinen viele Ärzte, das seien Befindlichkeitsstörungen, die mit der „wirklichen Medizin“ nichts zu tun haben. Dabei ist die chronische Obstipation gerade auch aufgrund der möglichen Komplikationen ein medizinisches Problem, das enttabuisiert und bewusst sowohl von Ärzten als auch von der Pflege aufgegriffen werden muss.

Eine effektive Therapie der Obstipation ist heute dank gut wirksamer und sicherer Medikamente möglich. Die Realität zeigt aber, dass viele Patienten nicht ausreichend behandelt werden. Die Ursachen dafür sind vielschichtig: So wird die Obstipation sowohl in ihrer Prävalenz als auch hinsichtlich ihrer Folgen für die Betroffenen unterschätzt. Zudem wird die Verstopfung in hohem Maß tabuisiert und die mangelnde Compliance der Patienten trägt auch nicht dazu bei, die Behandlungssituation zu verbessern.

### Interdisziplinäres Zusammen-treffen bereits ein Erfolg

Über die aktuelle Situation in der Therapie der Obstipation, die medikamentöse Unterversorgung, deren Ursachen und mögliche Lösungsansätze diskutierten Experten verschiedener Disziplinen. Allein das interdisziplinäre

Zusammentreffen bewerteten die Teilnehmer des ERTs schon als Erfolg, da es (leider) in der Medizin nicht unbedingt üblich sei, Vertreter verschiedener Fachbereiche „unter ein Dach“ zu bekommen. So war es möglich, die Obstipation unter ganz verschiedenen Aspekten zu beleuchten. Die Teilnehmer waren: Prof. Dr. Kramer, Gastroenterologe, Prof. Dr. Füsgen, Geriater, Dr. Gudrun Ulm, Ärztin für Neurologie und Psychiatrie, Prof. Dr. Keller, Pädiatrie, Dr. Wirz, Schmerztherapie und Palliativmedizin, und Dr. Liedler, Allgemeinmedizinerin. Moderiert wurde die Veranstaltung von Prof. Dr. Willich, Internist und Gesundheitsökonom.

### „Obstipation kann man immer hinkriegen“

Zahlreiche Bewohner von Altenheimen leiden unter chronischer Obstipation, die jedoch nicht ausreichend therapiert wird. Wenn es „gar nicht mehr geht“, kommen die Heimbewohner in ein Krankenhaus, werden zwei bis drei Tage abgeführt und kommen anschließend zurück ins Altenheim. Dabei ist die Obstipation nicht altersgegeben, wie Füsgen betont, der Patient muss sie nicht hinnehmen, denn sie ist gut behandelbar. Füsgen sieht darin ein „unglaubliches“ Tabuthema – auch heute noch.

Bis zu 80 Prozent der Parkinson-Patienten sind von einer chronischen Obstipation betroffen, erläutert Ulm, was häufig den Medikamenten zugesprochen wird. Hier rät Ulm zur Vorsicht, hat doch James Parkinson bereits 1817 die chronische Obstipation beschrieben –

und er hatte noch keine Medikamente zur Behandlung von Morbus Parkinson zur Verfügung. Auch bei Schmerz- und Palliativpatienten kommt es regelmäßig zu gastrointestinalen Symptomen, wobei insbesondere die Obstipation zu nennen ist. Diese kann durch die Erkrankung selbst hervorgerufen werden, aber auch direkt durch die Therapie bedingt sein.

Obwohl die Kinderärzte grundsätzlich optimistisch sind – denn „alles wächst sich aus“ – herrscht bei ihnen in puncto Verstopfung häufig eine Hilflosigkeit. So berichtet Keller, dass Daten vorliegen, die belegen, dass ein gutes Drittel der langjährig verstopften Kinder auch im Erwachsenenalter unter Obstipation leidet. Die Obstipation sei medizinisch gesehen eigentlich eine erfreuliche Geschichte, denn „Obstipation kann man immer hinkriegen.“ Gestartet wird mit einem ausführlichen Aufklärungsgespräch mit den Eltern und je nach Alter auch mit dem betreffenden Kind. Nach der initialen Darmentleerung (Desimpaktion) folgt die Erhaltungstherapie. First line in der Kinderheilkunde sind die Macrogole. Keller als Kinderarzt ist erfreut, wenn für ein Medikament Studien vorliegen, stehe man doch „bei vielen Medikamenten mit einem Fuß im Gefängnis, weil wir sie einsetzen, ohne das eigentlich zu dürfen“. Movicol® Junior aromafrei ist das Medikament für Kinder, für das Studien existieren – und das offiziell bereits ab zwei Jahren zugelassen ist. Die Rekonditionierung zum normalen Stuhlverhalten erfordert unter Umständen eine langfristige Begleitung und Unterstützung der Familien durch den Kinderarzt.



# PHARMA NEWS

## Frühe Intervention entscheidend

Niemand diskutiert darüber, ob der Diabetiker sein Metformin oder der Patient mit Bluthochdruck ein Antihypertensivum benötigt. Ist ein Patient obstipiert, wird immer wieder hinterfragt, warum er überhaupt ein Medikament einnehmen muss. Krammer fragt, weshalb wir nicht auch einen trägen Darm haben dürfen, weshalb wir dem Kolon nicht zugestehen, eine Funktionsstörung haben zu können.

Die Obstipation wird nicht als eine behandlungspflichtige Erkrankung angesehen und häufig der Selbstverantwortung des Patienten zugeschrieben. Dabei ist die frühe Intervention entscheidend, da sie eine Chronifizierung der Verstopfung vermeidet.

## Wissen erhöht Compliance

Maßgeblich für den Therapieerfolg ist die Compliance des Patienten, denn die effektivsten Medikamente nutzen nichts, wenn sie nicht regelmäßig und konsequent eingenommen werden. Eine wichtige Voraussetzung für eine gute Compliance oder Adhärenz ist die Patientenbefähigung. Der Obstipierte muss wissen, worum es geht, damit er zur Therapie motiviert werden kann. Diese Aufklärungsarbeit ist wichtig, aber sie kostet Zeit. Zeit, die dem Arzt nicht zur Verfügung steht, muss er doch effizient arbeiten – was konkret bedeutet, dass er in möglichst kurzer Zeit möglichst viele Patienten durchschleusen muss. Hier können Serviceunterlagen eine große Hilfe und Unterstützung für den behandelnden Mediziner sein. Für Kin-

der stehen mit dem Thronchenkalender oder der Musik-CD „Im Bauch da ist was los“ ansprechende Materialien zur Verfügung. Der neue Infoservice Movimed berät auch den Erwachsenen und entlastet damit den Arzt: Ernährungsratgeber, Bauchgymnastik-Poster, Stuhlprotokoll und Freizeitplaner bieten eine Fülle an Informationen zum Thema Obstipation.



*Interdisziplinäres Zusammentreffen: Die Teilnehmer des ERTs waren sich einig, dass die Obstipation ein medizinisches Problem ist, das enttabuisiert werden muss.*

## Angst vor Laxanzienabusus unbegründet

Hat der Patient über Laxanzien einen normalen Stuhlgang herbeigeführt, glaubt er aufgrund seiner Furcht vor Laxanzienabusus, sich so schnell wie möglich wieder entwöhnen zu müssen. Neben dem Heranführen an ein gutes Laxans ist es Aufgabe des Arztes, für die Fortführung der Therapie ohne Angst zu sorgen. Der Obstipierte, der mit Movicol® ein physiologisch völlig inertes Laxans eingenommen hat, kann die Therapie langfristig fortführen.

## Qualität und Wirtschaftlichkeit verknüpfen

Die Experten erklärten unisono, es sei an der Zeit, die Obstipation aus dem Topf der Befindlichkeitsstörungen herauszuholen und dem Ganzen eine medizinische Relevanz zu geben. Dabei kommt dem Aspekt Wirtschaftlichkeit vor dem Hintergrund explodierender Kosten im Gesundheitswesen große Bedeutung zu. Trotzdem sollte die Entscheidung, welches Medikament zur Behandlung der chronischen Obstipation eingesetzt wird, von der Effektivität, Sicherheit sowie den gesamten Therapiekosten und nicht vom Preis des Medikaments abhängig gemacht werden. Mit Movicol® steht eine kosteneffektive Behandlungsoption zur Verfügung, die effektiv wirksam und aufgrund ihrer guten Verträglichkeit auch für den langfristigen, sicheren Einsatz geeignet ist.

WEFRA Gesellschaft für Public  
Relations mbH  
Mitteldicker Weg 1  
63263 Neu-Isenburg (Zeppelinheim)  
Telefon: 069/69 50 08-79  
Fax: 069/69 50 08-71  
E-Mail: mk@wefra.de  
Internet: www.wefra.de



# PHARMA NEWS

## Weltneuheit Lodotra® ab sofort in Deutschland erhältlich

**Mit Lodotra® steht jetzt ein neues Medikament zur Behandlung der rheumatoiden Arthritis (RA) zur Verfügung. Die verschreibungspflichtige Tempus-Tablette ist ab dem 15. April 2009 in Deutschland <sup>^</sup> und weltweit erstmalig - erhältlich; sie ist zugelassen zur Behandlung der RA, insbesondere bei Morgensteifigkeit. Dank einer innovativen Galenik setzt das so genannte Nachtcorticoid, am Abend eingenommen, den Wirkstoff Prednison zu dem Zeitpunkt frei, an dem die Morgensteifigkeit entsteht, nämlich mitten in der Nacht. Auf diese Weise kann die Dauer der Morgensteifigkeit, des Leitsymptoms der RA, um die Hälfte reduziert werden.**

Ein neues Verständnis der zirkadianen Rhythmik des menschlichen Körpers macht diese Neuentwicklung möglich: Eine erhöhte Entzündungsaktivität zwischen zwei und vier Uhr in der Nacht bedingt auch einen erhöhten Interleukin-6-Spiegel, der mit der Morgensteifigkeit in engem Zusammenhang steht. Wird dieser durch eine zeitgenaue Prednisongabe gesenkt, kann auch die Gelenksteifheit am Morgen signifikant reduziert werden. Die Merck Pharma GmbH ist weltweit das erste Unternehmen, das die Technologie der Tempus-Tablette auf den Markt bringt. Vor dem Hintergrund, dass die Morgensteifigkeit ein wesentlicher Prädiktor für die Frühverrentung ist, gewinnt das Nachtcorticoid zusätzlich an Bedeutung.

In Deutschland leiden rund 800.000 Menschen an RA. Eine effektive Behandlung der Morgensteifigkeit war bislang kaum möglich; so dass sowohl alltägliche Verrichtungen, aber auch die

Berufsausübung am Vormittag eingeschränkt war. Eine Halbierung der Morgensteifigkeit hat daher nicht nur enormen Einfluss auf die Lebensqualität der Patienten, sondern auch eine hohe volkswirtschaftliche Bedeutung. Mit Lodotra® setzt Merck einen weiteren Meilenstein in der Geschichte der RA-Therapie.

*Info:*

*Merck Pharma GmbH  
Alsfelder Str. 17  
64289 Darmstadt  
Tel: 06151 62 85647*



# 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)