

Gour-med[®]

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Axel Kammerl
Genuss in Ilsenburg/Harz im
Hotel „Zu den Rothen Forellen“

DER GENIESSER TIPP

„Gesunde Genießerküche“
Vitamine und Mineralstoffe von
Armin Roßmeier

DER BESONDERE TIPP

Grosvenor House A JW
Marriott Hotel in London erstrahlt in
neuem Glanz
Agrotourismo oder einfach nur
Urlaub im Paradies
Namibia ist Lekkerland
Genussvolles aus dem Süden
Afrikas
Fidschi-Inseln:
Abenteuer an der Rosenholzbucht
Kurz notiert

LIFE STYLE

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS



5/6-2009

27. JAHRGANG

ISSN 0177-3941

H 54575

„Beerenmousse-Schnitte mit Sauerrahmparfait und Waldmeister-Himbeersorbet“ von Axel Kammerl im „Zu den Rothen Forellen“

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

Sommer, Sonne, Ferienzeit was passt besser in diese leichte lockere Jahreszeit als ein kühler, fruchtiger Terrassen- Wein. Zwei wunderbar schmeckende „Franzosen“ einen Rosé und einen Weißen von der Loire habe ich entdeckt.

Verwöhnen Sie sich selbst im Garten, auf der Terrasse oder wo immer es Ihnen gefällt, mit diesen leckeren Tropfen.



Unsere „Besondere Empfehlung“ Axel Kammerl im Hotel „Zu den Rothen Forellen“ im Harz ist Gour-med kein Unbekannter einige seiner beruflichen Stationen haben wir begleitet.

Eine Reise in den Harz und ein Besuch bei Axel Kammerl ist ein Natur- und Genussenerlebnis.

Armin Roßmeier hat, wie immer, gesunde aber wohlschmeckende Rezepte für Sie vorbereitet. Natürlich mit viel Geschmack, sein Credo: Essen darf auch schmecken und kann trotzdem gesund sein!



Wie die Bezeichnung schon sagt, die Berufsbezeichnung, Reisedirektorin hat was mit Reisen zu tun. Für Sie, verehrte Leser, ist Anne Wantia unermüdlich auf Achse. Sie war nicht nur im Harz bei Axel Kammerl, sie hat auch in Afrika kulinarische Abenteuer erlebt, die auch Ihnen ge-

fallen werden. Gehen Sie mit auf Geniesser- Safari in Namibia.

Jürgen Sorges unser Spezialist für etwas ausgefallenes war für Sie auf den Fidschi – Inseln, er hat einen beeindruckenden Bericht mitgebracht. Viel Vergnügen in der Südsee.



Wer es mehr klassisch mag dem empfehlen wir einen Besuch in „Mary old England“. Das Hotel Grosvenor House in London bietet wirklichen „British way of Life“ mit allem was man sich vorstellt und wünscht.

Das Hotel Adlon, inzwischen eine Institution in Berlin, lädt ein zu feierlichen, feinen Menus anlässlich des zwanzigjährigen Mauerfalls in Berlin. Sie dürfen großes erwarten.

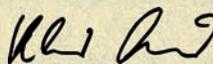


Horst Dieter Ebert, Sie wissen schon, der Autor mit der Hommage an die Mercedes Benz E Klasse, in der letzten Gour-med, hat sich diesmal selbst beschränkt und ist lediglich seinen Bücher- Besprechungspflichten nach gekommen. Dafür haben wir Verständnis und wünschen ihm und Ihnen einen herrlichen Sommer und erholsame genussreiche Ferien.



Denken Sie immer daran: Genießen Sie zur Entspannung, zum Vergnügen und weil es einfach Spaß macht dem Genuss zu fröhnen.

Einen Sommer, den Sie nicht vergessen sollen, wünscht Ihnen

Ihr 

Und natürlich das gesamte Gour-med Team

P. S. vergessen Sie nicht: Alles wird gar!

RICHTIGSTELLUNG

Liebe Leser, in der letzten Ausgabe von Gour-med haben wir in dem Beitrag "Salzburg Stadt von Weltformat" unter anderem auch über den Hangar7 und das Gourmet Restaurant "Ikarus" im Hangar7 berichtet. Dabei ist es uns gelungen den Hangar7 gleich zwei mal falsch zu schreiben und die E-Mail Adresse des Kulinarik Tempel Ikarus war auch nicht richtig. Zu allem Überflüssig haben wir den Namen des Patron vom " Ikarus " und von uns sehr geschätzten Eckart Witzigmann auch noch falsch wieder gegeben. Wir entschuldigen uns bei allen Betroffenen in aller Form. Hier nun die Richtigstellung.

E-Mail: ikarus@hangar7.com

Eckart Witzigmann

Auf unserer Homepage wurden die Fehler bereits korrigiert.

Klaus Lenser
Chefredakteur

INHALT

4 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**

Axel Kammerl
Genuss in Ilsenburg/Harz im Hotel „Zu den Rothen Forellen“

10 **GENIESSER-WEIN-TIPP**

Kühler Genuss
Sommerliche Terrassenweine aus Frankreich
VDP präsentiert die besten Weine und Winzer
Deutschlands in Berlin
Gutswein Berlin und Premiere Grosses Gewächs

12 **GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROSSMEIER**

„Gesunde Genießerküche“ Vitamine und Mineralstoffe

14 **DER BESONDERE TIPP**

Grosvenor House A JW Marriott Hotel in London erstrahlt in neuem Glanz
Agrotourismo oder einfach nur Urlaub im Paradies
Namibia ist Lekkerland. Genussvolles aus dem Süden Afrikas
Fidschi-Inseln: Abenteuer an der Rosenholzbucht
Kurz notiert

34 **LIFE STYLE**

Mit arko wird der Sommer bunt
Hubert et Regine gibt der Butter ihren Wert zurück

36 **BUCH-TIPPS**

von Horst-Dieter Ebert

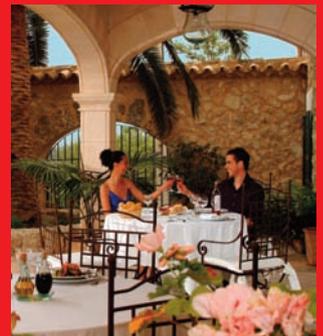
38 **MEDIZIN-NEWS**

COOLINE-Weste: „So erfrischend wie eine kalte Dusche“
Bristol-Myers Squibb und AstraZeneca kooperieren im Kampf gegen Typ-2-Diabetes
Neue Befragung: Die Deutschen im Kampf gegen den Schweiß

44 **PHARMA-NEWS**

Patientenbroschüre mit Tipps & Tricks für „Lausige Zeiten“
Erstattung gerechtfertigt: Alkalizitrate in der Harnsteinmetaphylaxe
Parasiten in der Dermatologie

45 **IMPRESSUM**



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete Restaurants und Hotels

Axel Kammerl Genuss in Ilsenburg/Harz im Hotel „Zu den Rothen Forellen“

Anne Wantia



Axel Kammerl

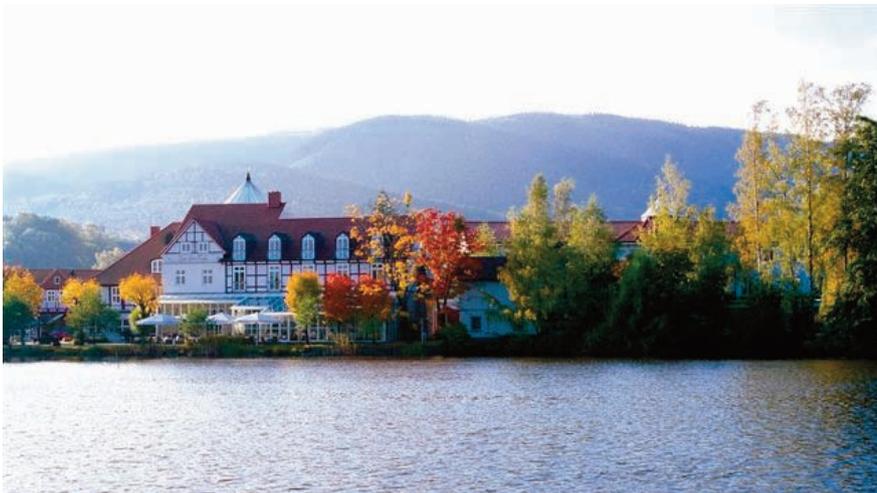
Im kleinen, romantischen Harzstädtchen Ilsenburg haben Gourmets im Relais & Chateaux Hotel „Zu den Rothen Forellen“ ein neues vielversprechendes kulinarisches Ziel. Seit Herbst 2008 ist Axel Kammerl, als Küchenchef, für die beiden Restaurants verantwortlich und hat gleich zu Beginn seiner Tätigkeit den begehrten Michelin-Stern für das Gourmet-Restaurant „Forellentube“ erköcht.

Mit seinem geradlinigen und klassischen Stil überzeugt er nicht nur die Gäste der Forellentube. Axel Kammerl und sein Team verwöhnen auch die Gäste im Restaurant Wintergarten mit einer kreativen, aber auch bürgerlichen

Küche. Der Oberbayer blickt mit seinen 29 Jahren bereits auf eine zehnjährige Berufserfahrung zurück. Seine Lehre absolvierte er im Park Hilton in München, darauf folgten Stationen in London, Frankreich, Nigeria und in der Schweiz. In New York besuchte er die Culinary Arts, ging dann aber wieder zurück nach Europa und kochte eine Saison im Kempinski in St.Moritz. Bevor sein Traum vom Küchenchef mit „eigenem“ Restaurant in Ilsenburg erfüllt wurde, arbeitete er als Sous Chef im „Alpenhof Murnau“ in Murnau.



Viel Atmosphäre, die Hotel Lobby



Hotel "Zu den Rothen Forellen" in Ilsenburg/Harz

Die vielen unterschiedlichen Eindrücke die er in seinen „Wanderjahren“ kennen lernte, beeinflussen seine Menues und stehen für Ideenreichtum, Aromenvielfalt und allerbeste Qualität. Leichte Küche, weniger Fett, saisonale Produkte, wenn möglich aus der Region, hervorheben des Eigengeschmacks der Produkte, das ist seine Philosophie. Seine Menues wechseln ständig, er tauscht Zutaten aus, sodass immer wieder neue und köstliche Kreationen entstehen.

Seine persönlichen Liebesspeisen sind der Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Zwetschgendatschi. Schon während seiner Schulzeit, war er ein begeisterter TV Zuschauer der „Kochgeschichten“ im Bayerischen Fernsehen. Erst nach dem Abitur erlaubten seine Eltern ihm eine Ausbildung zum Koch. Heute sind sie natürlich stolz auf den Sternekoch Axel.

Da sein Hobby der Beruf ist, bleibt für Freizeitaktivitäten im Moment keine Zeit.

Uns verwöhnte Axel Kammerl in seinem Gourmet Restaurant „Forellenstube“ mit einem 5-Gang Menue, das, bei aller Erfahrung die wir haben, uns absoluten Genuss auf allerhöchstem Niveau bescherte.

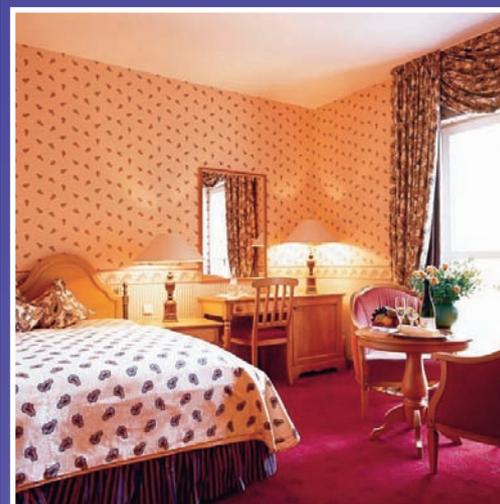
Die verschiedenen Amuse gueule waren ein reizvoller Auftakt, mit harmonisch abgestimmten Aromen, so dass man gespannt auf die weiteren Gänge war.

Die Variation vom Gebirgssaibling mit Gurke und Spargel, dazu die Weinempfehlung von Restaurantleiter und Sommelier Marcus Jäger, ein 2004er Riesling vom Weingut Kesselstatt, waren ein Geschmackserlebnis. Das Leipziger Allerlei, gebratene Jakobsmuschel, gepökeltes vom Iberico Schwein, junges Gemüse, Belugalinsen und Spitzmorcheln war eine gelungene Komposition. Dem Waldmeistersorbet – sehr erfrischend – folgte als Hauptgang Atlantik Steinbutt mit gefüllten Calamaretti und Kopfsalat. Der 2005er Puligny-Montrachet von der Côte Beaune passte perfekt zum Essen.

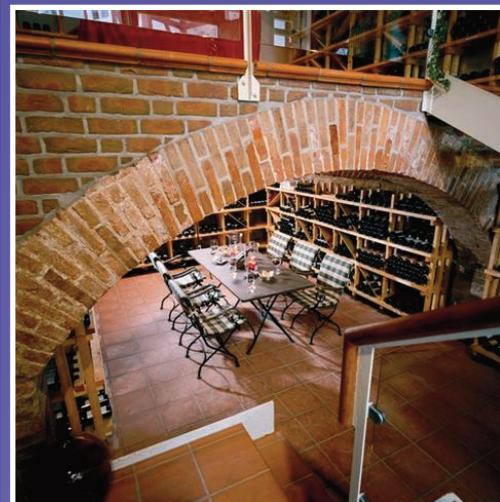
Das Dessert, Fünferlei vom Rhabarber mit Tahiti Vanille und Guanaya Schokolade wurde durch den dazugereichten süßen 2006er Verduzzo Friulano zu einem besonderen Gaumenerlebnis. Auch das Menue im Restaurant „Wintergarten“ überzeugte, der gebratene Müritz Zander auf Apfelkraut oder der rosa gebratene Kalbstafelspitz mit Spitzmorcheln und Schnittlauchpolenta sowie das Tartar vom Räucherlachs mit mariniertem Stangenspargel zeigten das Können und die ideenreiche Küchenleistung von Axel Kammerl.



Etwas Luxus darf sein



Gemüliches Hotelzimmer



Für besondere Anlässe, Der Weinkeller

BESONDERS EMPFEHLENSWERT



Ein Team und gemeinsam für Genuss: Axel Kammerl u. Marcus Jäger Sommelier u. Restaurant Leiter



Der Wellnessbereich

Nicht nur die Küche des Landhauses ist eine Reise nach Ilsenburg wert, auch das geschichtsträchtige Haus, mitten im Nationalpark Harz liegend, lädt zu einem Aufenthalt in luxuriösen und behaglichen Zimmern mit allem Komfort ein. Im großzügigen Wellness- und Beautybereich sind Energien und Kraft schnell regeneriert. Die Anwendungen und Massagen werden von einem kompetenten Team professionell durchgeführt.

Die landschaftlich reizvolle Umgebung – der wunderbare Harz – laden zu stimmungsvollen Wanderungen, sportlichen Aktivitäten und Mountainbike-Touren ein. Ein Aufstieg zum Brocken, höchste Erhebung im Harz, ist sicher eine Heraus-

forderung für manchen „Flachländer“. Und nicht zu vergessen, Wernigerode, mit seinem alten Rathaus, den vielen Fachwerkhäusern und dem Schloss gehören zu den Sehenswürdigkeiten die einen Besuch im Harz unvergessen machen.

Auf in den Harz, entdecken Sie den Genuss im Hotel „Zu den Rothen Forellen“ und eine herrliche erholsame Landschaft in und um Ilsenburg. Für alle, die ihre Reise in den Harz verschieben müssen, haben wir wie immer - ein 3 Gang Menu zum Nachkochen mitgebracht.

Viel Spaß und guten Appetit.



Gourmet Restaurant Forellenstube

Sautee vom Hummer mit grünem Gemüse und Sauce Bourride

Für 8 Personen

Hummer

4	Stück Hummer (chicks)
½	Bund Basilikum
½	Bund Thymian
	Olivenöl zum Braten
100 g	Butter

Den Hummer in kochendes Essigwasser geben und bei geschlossenem Deckel ca. eine Minute ziehen lassen. Danach sofort in Eiswasser abschrecken um den Garprozess zu unterbrechen.

Den eingedrehten Schwanz herauslösen, bis auf das letzte Schwanzsegment den Panzer entfernen und danach längs halbieren. Den Darm entfernen etwaige Schmutzreste unter fließendem Wasser entfernen.

Vorsichtig die Scheren auslösen.

Butter in einer Pfanne zum Schäumen bringen, Thymian und Basilikum zugeben und vom Herd ziehen. Schwänze und Scheren einlegen und vorsichtig temperieren.

Grünes Gemüse

½	Bund Wilder Spargel
400 g	Erbsen
100 g	Zuckererbsen
50 ml	Geflügelfond
20 g	Butter
	Meersalz

Die Gemüse gründlich putzen und in Salzwasser kurz blanchieren.

Vor dem Servieren, den Fond zum Kochen bringen, Butter einrühren, mit Salz abschmecken und das Gemüse in der so hergestellten Glacage warm ziehen

Erbsenpüree

500 g	TK Erbsen
50 g	Nussbutter
50 g	Crème fraiche
	Meersalz

Die Erbsen auftauen lassen und in kochendem Salzwasser weich garen. In

Eiswasser sofort abschrecken.

Nun solange in der Küchenmaschine küttern, bis das Püree glatt ist. Zum servieren mit Nussbutter, Creme fraiche und Meersalz abschmecken.

Sauce Bourride

1 kg	Bouchot Muscheln
500 ml	Sauvignon Blanc
3	Knoblauchzehen
1	Zitrone
1	Bund Blattpetersilie
1 TL	Pfefferkörner
1 TL	Lorbeerblätter
4	Schalotten
500 ml	Noilly Prat
6	Gelbe Pa- prika

Die Bouchot Muscheln in eine heiße Kasserolle geben und mit Weißwein ablöschen. Knoblauch in Scheiben geschnitten, grob gehackte Petersilie, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Schale einer Zitrone in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel mindestens fünf Minuten kochen. Den Fond anschließend abpassieren. Schalotten fein schneiden und mit Noilly Prat zum reduzieren aufstellen.

Die gelben Paprikaschoten putzen und entsaften. Den gelben Saft in einem Topf auf ca. ein Drittel einkochen.

Nun den Muschelfond und den reduzierten Paprikasaft zu den mit Noilly Prat eingekochten Schalotten geben und alles wiederum auf ein Drittel einkochen. Die so hergestellte Sauce Bourride abpassieren und vor dem servieren mit Butter montieren.

REZEPTE



REZEPTE

Geräuchertes Taubenbrüstchen mit Blumenkohl, Spinat und Pfifferlingen

Für 8 Personen

Geräuchertes Täubchen

4	Stück Tauben küchenfertig
3 l	Geflügelfond
1	Bund Thymian
1	Bund Petersilie
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

50 g	Butter
100 ml	Weißwein
50 g	Crème fraiche

Die Blumenkohlröschen vom Strunk lösen, den Strunk mit einem Messer putzen und das holzige Ende entfernen. Mit Geflügelfond und Milch aufsetzen und zum köcheln bringen. Im kochenden Zustand mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den weich gekochten Blumenkohl abgießen. Die fein geschnittenen Schalotten in Butter andünsten, den Blumenkohl zugeben und mit Weißwein aufgießen.

Sobald die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist, den Blumenkohl in einem Mixer zu einem glatten Püree verarbeiten. Zum Schluss die Creme fraiche zugeben.

Spinatpüree

600 g	Gemüsespinat
100 ml	Sahnereduktion
	Muskat
	Meersalz
	Pfeffer

Beim Gemüsespinat die festen Stengel entfernen und auf schlechte Stellen hin überprüfen. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Den Spinat kräftig ausdrücken und durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes dreimal durchdrehen. Mit kalter Sahnereduktion glatt rühren und mit Muskat, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren etwas Geflügelfond zum Kochen bringen, das Spinatpüree einrühren und mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse verarbeiten.

Pfifferlinge

Kleine Pfifferlinge mit einem Messerchen vorsichtig putzen.

In etwas Olivenöl vorsichtig anbraten und mit Meersalz würzen.

Mit etwas Geflügelfond ablöschen und mit einer Flocke Butter glasieren.

Die küchenfertigen Tauben straff binden und die Kragenhaut mit dem Fleischfaden fixieren. Den Geflügelfond zum kochen bringen, mit Meersalz kräftig abschmecken und die Petersilie zum Ausziehen zugeben.

Nun die Tauben ca. 5 min in dem heißen Fond pochieren. Anschließend aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen. Den Thymian in die Öffnung am Pürzel stecken.

Einen dickwandigen Topf auf dem Herd sehr heiß werden lassen. Zwischenzeitlich ein passendes Abtropfgitter mit Aluminiumfolie einschlagen und die Tauben darauf legen.

Nun den Topfboden mit Buchenholzspänen bestreuen, das Gitter darüber setzen und den Topf mit einem Deckel verschließen und ins Freie stellen.

Nach ca. 5 min kann man die Täubchen aus dem Rauch nehmen.

Die so vorbereiteten Täubchen in schäumender Butter auf der Hautseite hellbraun braten. Die Butter nun abgießen und die Tauben auf den Rücken gedreht bei 160°C Umluft ca. 6-8min in den Ofen stellen.

Kurz ruhen lassen und die Brüste vorsichtig von der Karkasse lösen.

Blumenkohlpüree

4	Stück Blumenkohl
1 l	Geflügelfond
300 ml	Milch
	Salz
	Zitronensaft
2	Schalotten



Beerenmousse-Schnitte mit Sauerrahmparfait und Waldmeister-Himbeersorbet

REZEPTE

Beerenmousse

500 g	Beerenpüree
100 g	Zucker
2 EL	Limettensaft
8	Blatt Gelatine
600 g	geschlagene Sahne

Zur Herstellung des Beerenpürees, handelsübliche tiefgekühlte Mischbeeren kaufen, auftauen, pürieren und passieren.

Einen Teil davon mit Zucker aufkochen, den Limettensaft zugeben und die eingeweichte Gelatine darin lösen. Nach Belieben mit Himbeergeist o.ä. abschmecken.

Das gelatinehaltige Püree zum Rest geben und mit einem Gummispatel vermengen.

Das Beerenpüree langsam auf Eis kalt rühren und die halb steif geschlagene Sahne unterheben.

Die Mousse muss nun möglichst zügig auf den Biskuit gegossen und durch leichtes Rütteln ausgeglichen werden.

Beerengelee

450 g	Beerenpüree
30 g	Zucker
20 g	Limettensaft
5	Blatt Gelatine

Beim Beerengelee genauso vorgehen wie zuvor bei der Mousse.

Sobald die Temperatur bei unter 20°C liegt, vorsichtig auf die zwischenzeitlich erkaltete Mousse gießen und ebenfalls wieder durch leichtes Rütteln einen gleichmäßigen Spiegel herstellen.

Sauerrahmparfait

2	Eigelb
1	Ei
80 g	Zucker
200 g	Sauerrahm
250 g	geschlagene Sahne
	Orangen und Zitronenabrieb

Eigelbe, Ei und Zucker in einer Rührschüssel über Wasserdampf bis zu einer Temperatur von 68°C heiß schlagen. Anschließend in eine Küchenmaschine geben und solange schlagen, bis die Masse wieder kalt ist. Nun mit dem Sauerrahm vermengen, Den Zitrusabrieb zugeben und vorsichtig die Sahne unterheben.

Die Parfaitmasse nun in einen Spritzbeutel geben und durch eine 7mm große Lochtülle ca. 8cm lange Stäbchen auf Pergamentpapier spritzen. Im Gefrierfach durchfrieren lassen.

Zum Anrichten auf die Mousse setzen und mit einem Blatt Zitronenmelisse garnieren.

Waldmeister-Himbeersorbet

500 g	Himbeermark
100 ml	Wasser
140 g	Zucker
	Limettensaft

Vermengen und in einer Sorbetiere frieren

450 g	geschnittene Honigmelone
50 ml	Limettensaft
100 ml	Wasser
140 g	Zucker
3	Bund Waldmeisterblätter
1	Bund Minzblätter

Alle Zutaten in einen Barmixer geben und vollständig zerkleinern. Anschließend durch ein Sieb passieren und in einer Sorbetiere frieren.

Die zwei Sorbets schichtweise aufeinander streichen und mit einem Löffel gleichmäßige Nocken abstechen.



INFO

Landhaus

„Zu den Rothen Forellen“

Marktplatz 2

38871 Ilsenburg

Tel 039452-9393

Fax 039452-9399

info@rotheforelle.de

www.rotheforelle.de

Fotos:

Axel Kammerl, Hotel „Zu den Rothen Forellen“

„Der Wein-Genießer-Tipp“

Kühler Genuss

Sommerliche Terrassenweine aus Frankreich

Klaus Lenser

2008er Bandol Rosé Château Barthès

Mourvèdre 30%,
Grenache 40%, Cinsault 30% Region :
Provence

Charakter: schönes
Lachsrosa; fruchtig, Zitrusfrucht, Grapefruit; langanhaltendes Finale
Küche: exotische
Küche, Grilladen, Aperitif

Der 2008er Jahrgang ist sehr angenehm, ausgewogen, rund und typisch. Rote Früchte, Zitrusnoten und weiße Blüten sind vorherrschend und verleihen dem Wein Weichheit und Frische. Dieses „Bonbon anglais“ gefällt mit seiner zarten Vollmundigkeit, seiner Eleganz...

An der malerischen Route, die sich vom »Plan du Castellet« in Richtung der alten Kapelle (12. Jahrhundert) von Beausset den Berg hinauf windet, finden Sie das Château de Barthès. Man genießt von hier aus die Aussicht auf die grandiosen Berge »Les gros cerveaux«. Die Weinberge sind auf Lehm-Kalkböden in südlicher bzw. südwestlicher Richtung auf Terrassen angelegt. Traditionell wird hier Mourvèdre angebaut, aber auch Grenache, Cinsault, Syrah für die Rotweine und Clairette und Ugni blanc für die Weißweine. Eine gute Basis für kraftvolle und eigenständige Weine, mit guter Struktur.

Preis pro Flasche : 9,60 €



2007er AOC Montlouis sur Loire La Nef des Fous vinifié et élevé en fûts

100% Chenin blanc

Dieses Cuvée ist aus besten Terroirs entstanden. Weinbereitung und Ausbau erfolgen im Fass auf der Hefe. Im Allgemeinen werden diese Weine 14-18 Monate nach der Ernte in Flaschen gefüllt. Der Wein zeigt mehr Mineralität und Frische, als der „Chemin des Loges“. Diese eleganten, feinen und rassigen Weine sind in den Monaten nach der Abfüllung deutlich verschlossener und strenger. Im Ausgleich hierzu ist es ein Wein, der sich gut lagern lässt und sich in der Flasche weiterentwickelt. Er weiß es sich auf den Tischen der Esskultur zu präsentieren, vor allem Jenen, die gewillt sind seine Entwicklung abzuwarten. Es handelt sich hier um eine andere Auswahl an Weinbergspazellen, die im Durchschnitt 70 Jahre alt sind. Der Boden besteht aus Sandschlamm, ist weniger tiefgründig, als der für den „Chemin des Loges“, enthält an der Oberfläche Kieselsteine. Der Untergrund ist kalkhaltig, Tuffgestein.

Wie immer beim Cuvée Chenin des Loges, ist auch dieser Wein typisch für seinen Jahrgang. Er charakterisiert sich durch seine

Feinheit und Eleganz. Im Mund rund und mineralisch, wert entdeckt zu werden. Bewertung zwischen 18,5 – 20 in der Revue des Vins de France, Spécial Millésime 2007.

Preis pro Flasche : 12,40 €



Bezugsquelle
Friedrich Kroté

Am Wöllershof-Fischelstrasse 38
D-56068 Koblenz
Tel. +49.(0)261.12140
Fax. +49.(0)261.16765
E-Mail : info@krote.de
www.krote.de



„Der Wein-Genießer-Tipp“

VDP präsentiert die besten Weine und Winzer Deutschlands in Berlin Gutswein Berlin und Premiere Grosses Gewächs

Über 100 Prädikatsweingüter stellen ihre aktuellen Kollektionen mit vielen Spitzengewächsen aus den ERSTEN LAGEN vor. Mit Spannung werden die GROSSEN GEWÄCHSE, die besten trockensten Weine des Jahrgangs 2008 (Rotwein 2007) erwartet, die erstmalig der Öffentlichkeit gezeigt werden.

**Samstag, 5. September, 14–18 Uhr
– für Weinliebhaber und Fachbesucher**

**Sonntag, 6. September, 12–16 Uhr
– nur für Fachbesucher**

**Ort: Daimler Financial Services AG,
Eichhornstraße 3, Berlin**

Eintritt: 25,00 Euro

Fachbesucher, die in der VDP Adressdatei bereits geführt werden, erhalten kostenfreien Eintritt.



GUTSWEIN BERLIN 2009

Die schon legendäre Spitzenweinverkostung der Prädikatsweingüter Gutswein mit dem Debüt der Grossen Gewächse findet 2009 zum neunten Mal in Berlin statt. Das Beste, was Deutschlands Weinberge hervorbringen, vom Gutswein bis zur edelsüßen Rarität, kann hier in einer unglaublichen Fülle verkostet werden. Darüber hinaus stehen VDP-Weine & Winzer bei zahlreichen anspruchsvollen Rahmenprogrammveranstaltungen von elegant elitär bis locker leger im Mittelpunkt. Diese setzen die deutschen Spitzenweine in

einen lukullischen, literarischen oder experimentellen Kontext, und die Weinliebhaber vor eine genussvolle Qual der Wahl.

Info und Kartenbestellung

VDP. Die Prädikatsweingüter

Langgasse 22

55435 Gau-Algesheim

06725-3086-15 Fax 06725-3086-10

m.stumpf@vdp.de www.vdp.de





„Der gesunde Genießer-Tipp

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

Gesunde Genießerküche! Vitamine und Mineralstoffe

Vitamine und Mineralstoffe gehören zusammen wie Bruder und Schwester - in dieser Geschlossenheit bezeichnet man sie als Mikronährstoffe. Der Name kommt daher, dass man sie in Mikrogramm bzw. Milligramm aufnimmt. Spurenelemente wie Jod, Kupfer, Zink, Mangan oder auch Selen sind den Mineralstoffen untergeordnet. Mineralstoffe sind organische Verbindungen und können vom Körper nicht selbst produziert werden, sie müssen also über die Nahrung aufgenommen und dem Organismus für die unterschiedlichsten Funktionen zugeführt werden.

Kalzium und Phosphor z.B. sind der Zement für Knochen und Zähne. Magnesium ist für die Energiegewinnung, für den Bau von Enzymen, für die Nervenfunktion und Muskeltätigkeit verantwortlich. Natrium, Kalium, Chlor und Schwefel sind für den gesamten Wasserhaushalt zuständig und halten diesen im Gleichgewicht. Zu etwa 4 % seines Körpergewichts besteht der Mensch aus diesen sieben Mineralstoffen.

Als „kleine Fitmacher“ bezeichnet man Eisen, Jod, Fluor, Kupfer, Mangan, Selen, Chrom, Zink und Molybdän. Sie sind „Arbeitsbienen“ für die genannten Mineralstoffe der Königsklasse. Ebenso wie Vitamine sind die Mineralstoffe empfindlich, meist wasserlöslich und werden so bei falscher Zubereitung aus den Lebensmitteln ausgespült. Kühl, dunkel und unterbrochene Sauerstoffzufuhr halt sie länger am Leben als umgekehrt.

Fast-food, kleine Portionen und falsche Diäten können den Mineralstoffhaushalt schnell aus dem Gleichgewicht bringen, deshalb einfach am Ende der Woche eine persönliche Nährstoffbilanz ziehen und bei Bedarf einen Ausgleich schaffen. Damit aber eine hohe Mineralstoffdichte erreicht wird, kann man die Gerichte auf ganz natürliche Weise mineralisieren. Wie das geht? Darüber unterhalten wir uns in der nächsten Ausgabe.

Heute schon mal vorab leckere vitamin- und mineralstoffreiche Gerichte, bei denen ich Ihnen viel Spaß beim Nachkochen wünsche!

Pfefferlachs auf Asiagemüse

Für 4 Personen

Zutaten

2	Möhren
je 1	rote und gelbe Paprika
1	kleine Zucchini
1	kleine Fenchelknolle
80 g	Sojasprossen
3 EL	Erdnussöl
8	Stück Lachsfilet mit Haut (à 80 g)
1 TL	Manago-Chutney
1	Limette
2 EL	Zitronensaft
je 1 EL	rosa Beeren und grüne Pfefferkörner
4	Dillsträußchen
1 EL	Koriander
1 ½ EL	Sojasauce
	Szechuan-Pfeffer, Salz



Pfefferlachs auf Asiagemüse

Zubereitung

Rosa Beeren und grüne Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Lachsfilet mit Zitronensaft beträufeln, mit Mango-Chutney leicht bestreichen, die Pfeffermischung darauf verteilen, andrücken, einziehen lassen.

Möhren schälen, Zucchini mit Küchenkrepp gut abreiben, in feine Streifen schneiden. Paprika entkernen und säubern, beides in feine Streifen schneiden. Den Lachs in heißem Erdnussöl mit der Pfefferseite anbraten, wenden, in die Pfanne geben. Den Lachs darauf setzen und mit wenig Hitze saftig durchziehen lassen.

Gemüwestreifen in etwas Erdnussöl angehen lassen, Sojasprossen zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Sojasauce ablöschen und den frischen Koriander darüber zupfen. Das Gemüse als Bett auf flachem Teller anrichten, Lachsfilet darauf setzen und mit Dill garnieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Nährwert pro Person
350 Kcal – 22 g Fett – 31 g Eiweiß –
8 g Kohlenhydrate – 0 BE



Geschmorte Hähnchenpfanne mit Frühlingsgemüse und Pilzen

Geschmorte Hähnchenpfanne mit Frühlingsgemüse und Pilzen

Für 4 Personen

Zutaten

2	Hähnchen á 850 g
2 TL	Rapsöl
8	Frühlingszwiebeln
4	Karotten
2	rote Zwiebeln
250 g	Champignons
3 EL	Tomatenmark
1 EL	Mehl
½ l	Geflügelfond
4	Thymianzweige
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hähnchen kalt abbrausen, halbieren und Brust von Keule trennen, mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in große Stücke zerteilen. Karotten waschen, abschaben, in Scheibchen schneiden. Champignon mit Krepp abreiben, halbieren, Thymian rebeln, rote Zwiebeln schälen, vierteln.

Hähnchenteile in Öl ringsum anbraten, aus der Pfanne nehmen, rote Zwiebeln darin anbraten, Champignon zugeben, kurz angehen lassen, Karotten, Lauch und Hähnchen einsetzen und in den Backofen geben, bei ca. 170°.

Mehl, Tomatenmark und Thymian verrühren, mit Fond aufgießen, kurz auf-

kochen lassen und über die Hähnchenpfanne geben, Salz und Pfeffer darüber streuen und ca. 18-20 Minuten garen. Gemüse und Hähnchen auf Tellern verteilen, mit Thymian ausgarnieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Nährwert pro Person

448 Kcal – 27 g Fett – 43 g Eiweiß – 9 g Kohlenhydrate – 0,5 BE

Rinderfilet mit Schafskäse gefüllt auf Spargel und Frühlingsgemüse

Für 4 Personen

Zutaten

4	Filetsteaks (à 180 g)
120 g	Schafskäse
250 g	Spargel weiß
1	Bund Möhrchen (ca. 250 g)
180 g	Frühlingszwiebeln
3	Rosmarinzweige
3	Thymianzweige
120 g	Radieschensprossen
80 ml	Gemüsebrühe
25 g	Kräuterbutter
400 g	Kartoffeln (4 Stück)
3 TL	Olivenöl
1 EL	Sauerrahm
1 EL	Schnittlauch
1 EL	Blattpetersilie
½ EL	Thymian
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen, säubern, längs halbieren, fächerförmig einschneiden, in heißem Olivenöl im vorgeheizten Backofen bei 160° vorgaren.

Spargel vom Kopf nach unten schälen, in leichtem Salzwasser, einer Prise Zucker, ein paar Tropfen Öl auf den Biss kochen, anschließend quer halbieren. Frühlingslauch säubern, längs und 3 x quer halbieren. Von den Möhrchen das Grün abschneiden, abschaben, längs halbieren, Sprossen lauwarm abbrausen, abtropfen lassen. Schnittlauch, Thymian, Blattpetersilie fein schneiden

und den Schafskäse und etwas Sauerrahm vermengen.

In die Filetsteaks quer eine Tasche einschneiden, gut mit Käsemasse füllen, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl beidseitig kurz anbraten, Rosmarin und Thymianzweige in Kartoffelpfanne geben, Filets darauf setzen, mit Kartoffeln im Ofen bei 100 – 120° C ca. 16 – 20 Minuten garen.

Frühlingszwiebeln und Möhrchen in heißem Olivenöl angehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Gemüsebrühe angießen, auf den Biss dünsten. Spargel mit Kräuterbutter zugeben, leicht einreduzieren, als Bett auf flachem Teller anrichten, Filetsteak schräg halbieren, darauf setzen, Kartoffeln mit anlegen, mit Sprossen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Nährwert pro Person

573 Kcal – 23 g Fett – 64 g Eiweiß – 26 g Kohlenhydrate – 2 BE



Rinderfilet mit Schafskäse gefüllt auf Spargel und Frühlingsgemüse

Armin Roßmeier

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

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Grosvenor House A JW Marriott Hotel in London erstrahlt in neuem Glanz

Gesine Unverzagt



Auffahrt Grosvenor House

Mitten in Londons Nobelviertel Mayfair befindet sich das Grosvenor House A JW Marriott Hotel. Das Haus kann auf eine lange Tradition und auch außergewöhnlichen Stil und Service zurückblicken und wird seit seiner Eröffnung im Jahr 1929 von Gästen aus Königshäusern, Prominenten und Vorständen großer Unternehmen frequentiert. Gerade ist die Renovierung der Zimmer abgeschlossen, nun werden achtzig Jahre Grosvenor House gefeiert.

Besonders berühmt ist der Ballsaal, wo 2000 Gäste bewirtet werden können. Jährlich findet in dem riesigen Raum die „Grosvenor House Art & Antiques Fair“ statt. Neben Antiquitäten, Möbeln, Silber und Malerei wird auch Schmuck ausgestellt und zum Verkauf angeboten. Der riesige Raum war nicht immer Ballsaal, früher war hier eine Kunsteisbahn, wo die britische Königin

Elisabeth herself Schlittschuh laufen lernte.

Die ehrwürdige Bibliothek gibt es noch heute, allerdings ziehen sich die Gäste nur noch selten mit einem Buch hierher zurück. Es sind eher Geschäftsleute mit ihren Laptops, die die kontemplative Atmosphäre suchen.

Zu einem Traditionshotel gehört natürlich auch, dass britisches Brauchtum gepflegt wird, wie zum Beispiel der „Afternoon Tea“. Zwischen 15 und 17:30 Uhr treffen sich Londoner und Hotelgäste zu Earl Grey und Scones mit Clotted Cream und Jam mit Ausblick auf den Hyde Park. Der Park Room, elegant in grün und altrosa gehalten, bietet den perfekten Rahmen.

Nicht nur der Komfort und die Tradition des Fünf-Sterne Hotels lässt die

Gäste hier einkehren, es ist auch die Lage direkt am Hydepark.

„Grosvenor House ist eine wahre Rose der Hotellerie und so lag es auf der Hand, dass wir eine einfache, aber elegante Blüte zur Feier der Vergangenheit und zum Wohl der Zukunft kreiert haben.“ Donna Marriott, die Frau von J.W. Marriott JR war es, die eine weitere englische Tradition förderte - das Rosenzüchten. Während das historische Hotel vier Jahre restauriert wurde, nahm sie mit dem führenden Rosen-Züchter Großbritanniens, Peter Beales, Kontakt auf, um eine grazile blassgelbe Rose zu erschaffen. Eine spektakuläre Enthüllung der Kreation der Grosvenor House Rose ist auf der 1852 gegründeten Chelsea Flower Show geplant - die historischste und exklusivste Gartenschau der Welt. Ihre Majestät die Königin von England sowie zahllose Prominente werden die Blumenausstellung besuchen. Ein speziell zum Thema Rose entwickelter Tee wird außerdem im Park Room des Hotels serviert.



Der Küchenchef, Richards S. Arnoldi

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

In diesem stilvollen Haus ist der Amerikaner Richard S. Arnoldi Küchenchef. Sowohl sein Vater als auch sein Großvater waren erfolgreiche Köche, damals noch in Dänemark, bevor sie nach New York auswanderten. Drei Restaurants gehörten in den USA der Familie. Jetzt macht Richard den Arnoldis alle Ehre, die damit begann, dass er 1995 den Bachelor of Science in Culinary Arts an der Universität in Providence Rhode Island abschloss.

Aus ihm wurde ein passionierter Meisterkoch, immer auf der Suche nach innovativen Ideen. „Auch zu Hause Sorge ich für das leibliche Wohl der Familie. Manchmal hilft mir allerdings meine vierjährige Tochter, deren ganzer Stolz ihre eigene Kochuniform ist. „Wieso er Koch wurde? „Ich glaube, dass gutes Essen Menschen glücklich macht. Was gibt es Schöneres, als dies mit seiner Arbeit zu bewirken.“

Hier verrät Richard Arnoldi ein Rezept aus seiner Küche:

Angebratene Foie Gras mit Tropischen Früchten Rhabarber und Granatapfel



Der Küchenchef in seinem Element

Zutaten:

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

Zubereitung:

Pfanne vorheizen
Foie Gras mit Meeressalz und Pfeffer würzen und kurz auf beiden Seiten anbraten, tropische Früchte mit der Vanille abschmecken Rhabarbersaft mit Granatapfelsaft und Sirup vermischen und auf 70°C erhitzen. Hälfte des Fruchtsaftes in die Mitte einer Schale löffeln darauf die Foie Gras platzieren, worauf die

Früchte dekoriert werden. Restlich Saftmischung darüber gießen mit Vanilleöl beträufeln. Mit knusprigem, frischem Brot servieren.

Infos:

www.grosvenor-hotel-london.co.uk

Fotos: G. Unverzagt



Überhaupt nicht englisch, das Frühstücksbuffet



Spezialität des Küchenchefs: Gänseleber gebraten

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

AGROTOURISMO ODER EINFACH NUR URLAUB IM PARADIES.

Nina Spranz

Ruhe, Friedlichkeit und mallorquinische Küche auf hohem Niveau sorgen genauso für die totale Erholung wie der Nachtgesang von Eulen und Grillen.

keit und luxuriöser Gastfreundschaft entwickelt.

Nach dem spanischen Bürgerkrieg war Binibona ein verlassenes Ruinedorf. Nicht mehr als drei Häuser gab es, dazu in den Bergen um den kleinen Dorfplatz ein bisschen Landwirtschaft, ein bisschen Viehzucht, ein paar verlassene und heruntergekommene Gehöfte. Da die Landwirtschaft in diesem steilen und felsigen Teil Mallorcas die rückkehrenden Bauernfamilien nicht mehr ernähren konnte, suchten und fanden sie den Weg in die Hotellerie. „Wir haben die Finca mit unseren eigenen Händen wieder aufgebaut. Das einzige, was von

dem Haus übrig war, als wir das Gelände 1965 übernahmen, war eine 200 Jahre alte Mauer. Kein Dach, nur uralte Olivenbäume und das Unkraut wucherte“, erinnert sich Juan.

Die Mauer gibt es heute noch, sie ist jetzt Teil einer aus wunderschönen Natursteinen hergerichteten Hotelanlage, die sich in den Berg oberhalb von Binibona schmiegt. Nur elf Zimmer hat das Finca Hotel Albellons Parc Natural, die meisten davon mit Blick auf das grüne Tal und die eigenen Ländereien. Das Schöne daran: Alles was das Auge erblickt, kann der Gast genießen und erfahren. Sei es aktiv bei einer der



Terrasse von Hotel Albellons

Mit einem schnellen Griff packt Juan Vicens das Schaf, zerrt es aus der laut blökenden Herde und wirft es auf den Rücken. „Jetzt die Beine verschnüren und dann geht's auch schon los“, murmelt er, greift sich die Schermaschine und setzt am Bauch des Schafes an. „Schafe zu scheren ist eine wunderbare Beschäftigung, es ist das Zeichen, dass der Frühling da ist“, übertönt er mit einem großen Grinsen das Geblöke. Die Arbeit macht Juan Vicens sichtlich Spaß, aber die Landwirtschaft ist ein Hobby, für das er nur noch selten Zeit findet. Denn nun ist er Hotelier, der charmante Gastgeber einer Finca in Binibona. Das kleine Dörfchen am Fuße des Tramontana-Gebirges auf Mallorca hat sich zu einer Oase ländlicher Friedlich-



Pool mit Inselblick

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

zahlreichen Wanderungen oder Mountainbike-Touren. Mehrmals die Woche organisiert die Familie Vicens geführte Treks mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden. Oder sei es kulinarisch beim Frühstückbuffet oder Abendmenü. Denn viele der typisch mallorquinischen Speisen setzen sich aus Produkten zusammen, die aus dem landwirtschaftlichen Betrieb der Finca stammen. Dazu gehört Honig genauso wie Lammfleisch oder Orangen. „Meine Mutter legt zum Beispiel immer noch die Oliven ein, die wir hier und unten servieren“, erklärt Juan in fließendem Deutsch.



Landlust, Restaurant im Albellons

„Unten“, das ist die Wellness-Variante der Bergfinca. „Unser Stadthotel“, nennt Señor Juan es lachend. Ein Titel, der bei vier Häusern am Dorfplatz nicht ganz ernst genommen werden darf, wohl aber der Wellness-Aspekt. Das von Juans Bruder Sebastian und seiner Familie geführte Hotel Binibona Parc Natural verfügt über 12 Zimmer, alle sind mit Whirlpool ausgestattet. Ein großzügiger Außenpool, ein Krafraum, Sauna, ein Tennisplatz und ein kleines Inneschwimmbad runden das Angebot ab. Dabei steht den Gästen beider Häuser frei, auch die Angebote des jeweili-



Frühstück ganz nach dem Geschmack der Gäste

gen Schwesterhotels zu nutzen. „Unser Menü wechselt natürlich jeden Tag. Aber wir bieten in unseren beiden Häusern unterschiedliche Menüs an, damit die Gäste auswählen können, wo sie

abends essen mögen“, erklärt Juan das Konzept.

Wer mehr Abwechslung und eine noch himmlischere Ruhe sucht, der sollte sich einen mehrtägigen Besuch bei Paola Cassini und James Hiscock nicht entgehen lassen. Das italienisch-kenianisch-englische Paar hat vor einigen Jahren die Leitung des oberhalb von Binibona gelegenen Es Castell übernommen und das Haus in eine der schönsten Fincas Mallorcas verwandelt. Paola und James können sich zwar nicht auf das genaue Alter der Anlage einigen – sie sagt, die erste Mauer des Gehöfts stammt aus dem 11., er spricht vom 15. Jahrhundert. Einig sind sie sich aber über die liebevolle und individuelle Führung des Hauses. „Es gibt hier keine Flachbettbildschirmfernseher, keine Minibars und keine Telefone in den Zimmern“, sagt James. „Wir wollen, dass sich unsere Gäste erholen und eine sehr familiäre Atmosphäre genießen.“ Deshalb ist die Finca auch nur während der Sommerferien für Familien mit Kindern geöffnet, den Rest des Jahres finden kleinere Gäste keinen Platz.



Zimmer im Albellons

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Gemütlich: Halle im Hotel Binibona Natural Parc

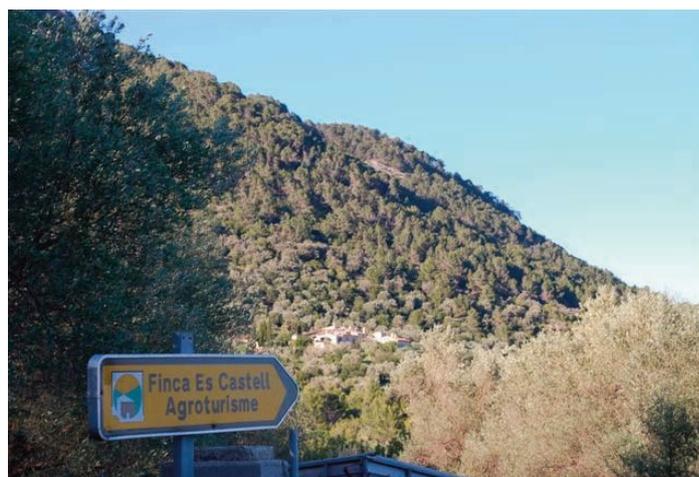
Jedes der 12 Zimmer ist individuell eingerichtet, einige bieten separate Balkons und Terrassen. Abends wird ein Vier-Gänge-Menü serviert – an heißen Tagen können die Gäste zwischen der Dachterrasse mit atemberaubendem Blick über Orangerhaine, Berge bis hin nach Inca und der kühlen ehemaligen Scheune neben dem bezaubernden Swimmingpool wählen, in der noch immer die original Olivenpresse steht, die jahrhunderlang Öl aus eigenem Anbau lieferte. An kühleren Tagen hingegen wird aus dem Frühstücksraum mit seinen dunklen groben Holzbalken und mehreren Ebenen ein in Kerzenlicht



Ein schöner Start in den Tag auf der Terrasse im Binibona

getauchter romantischer Dinnerraum, in dem sich James meist selbst um seine Gäste kümmert und vor allem die schwierige Wahl zwischen den vielen exzellenten mallorquinischen Weinen erleichtert.

Auch im Es Castell kommen die Zutaten der Speisen vom eigenen Farmbe-



Eingebettet in die Berge Mallorcas "Es Castell"

trieb. „Eine mallorquinische Pächterfamilie kümmert sich um die 250 Schafe, 300 Johanniskrot-, 550 Olivenbäume und um das 350 Hektar große Land“, erklärt James. Und was nicht direkt von der Farm gewonnen werden kann, stamme aus einem Umkreis von maximal zehn Kilometern. Früher hat Paola selbst die Chefin gegeben, doch seit der Geburt ihrer Zwillinge hat sie einen hervorragenden Ersatz gefunden. Susanne Stuhlberger, österreichische Serbin komplettiert die internationale Mannschaft des Es Castell und sorgt dafür, dass man während des Aufenthalts hier im Paradies tagsüber lieber die sportliche Betätigung sucht, um abends genug Platz im Magen für all ihre Köstlichkeiten zu haben. „Wir hatten zwischendurch viel Ärger mit wechselnden

Köchen, die zum Teil ihre Speisen im Kühlschrank vor meiner Probeverkostung versteckt haben, mit Sahnesaucen oder Nouvelle Cuisine kochen wollten“, erzählt Paola. „Aber seit wir Susanne haben, ist wieder alles perfekt mediterran-mallorquinisch.“ Wer nicht im Es Castell logiert, sollte deshalb einen Tisch vorreservieren, um Platz zu

finden. Noch schöner ist es jedoch, sich nach dem Mahl von den Grillen und Eulen direkt dort oben in der Natur in den Schlaf singen zu lassen.

Ruhe und Erholung ist garantiert, im Natur Paradies auf Mallorca.

Wann entdecken Sie das wahre Urlaubsglück in Binibona ?

Infos:

Finca/Hotel Albellons
Hotel Binibona Parc Natural
E – 07314 Caimari-Mallorca
Te: +34 971 87 35 65
Fax: +34 971 87 35 11
E-Mail: finca@binibona.com
www.binibona.com

Finca/Hotel Es Castell
Paola und James
E -07314 Selva/ Mallorca
Tel: +34 971 875 154
Fax: +34 971 873 579
E-Mail: Info@fincaescastell.com
www.fincaescastell.com

Fotos: N. Spranz u. Hotel Albellons

Spenden für Deutschland

»Um Menschen mit Körperbehinderung helfen zu können, benötigt der Bundesverband Selbsthilfe Körperbehinderter e.V. Ihre Unterstützung. Spenden auch Sie. Danke.«

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

NAMIBIA IST LEKKERLAND GENUSSVOLLES AUS DEM SÜDEN AFRIKAS

Anne Wantia

Namibia – faszinierendes Land in Süd/West Afrika. Wer „Namibia“ hört denkt natürlich immer sofort an wilde Tiere, Safari, Nationalparks, Wüste, Atlantikküste und an die ehemalige Deutsche Kolonie.

Immer mehr Touristen entdecken das Land als attraktives Reiseziel – und wer einmal hier war, der wird bestimmt zurückkommen. Das Land überrascht mit einer Vielzahl von Kontrasten, herrliche Landschaften, Menschen die offen sind und neugierig auf Begegnungen – aufgrund der deutschen Kolonialgeschichte sprechen viele deutsch – eine fantastische Tierwelt und eine Menge Outdoor-Aktivitäten. Hier treffen afrikanische und europäische Einflüsse zusammen, schnell fühlt man sich zu Hause. 13 Bevölkerungsgruppen mit 16 verschiedenen Sprachen und Dialekten leben hier friedlich zusammen. Seit 19 Jahren Demokratie, das spricht für Stabilität und Sicherheit im Land. Auch Individualreisende können sicher durch das Land fahren. Kriminalität gibt es natürlich, genau wie überall auf der Welt, Vorsicht ist immer angebracht.

Als einziges Land der Welt hat Namibia Naturschutz in seiner Verfassung verankert und die touristische Entwicklung ist immer im Einklang mit der Natur. Die vielen Naturwunder des Landes, ob die berühmten 300m hohen Sanddünen in Sossusvlei, die älteste Wüste der Welt – die Namib - oder der 22.000qkm große Etoscha - Nationalpark mit seiner Artenvielfalt, die Wüstenelefanten im Nordwesten des Landes, die jahrtausende alten Felsenzeichnungen (seit 2007 auf der UNESCO-Liste als Weltkulturerbe) bei Twyfelfontein und natürlich die nostalgischen Städte, dies alles macht Namibia zu einem der beliebtesten Ganzjahres-Reiseziele für Touristen

aus aller Welt.

Wir wollen Ihnen aber heute eine ganz andere Seite von Namibia vorstellen, wie Sie schon vermuten werden geht es um die kulinarischen Gaumenfreuden des Landes. Wundervolle Produktvielfalt die zu leckeren Menüs verarbeitet wurden, aber auch typisch namibische Gerichte wurden probiert oder wenigstens angeschaut (getrocknete Mopane-Würmer sind nicht unbedingt das Leibgericht der Autorin!). Wir haben die lukullische Vielfalt des Landes für Sie entdeckt und probiert und nebenbei noch ein paar wunderbare Übernachtungsmöglichkeiten gefunden.

Nach einem entspannten Nachtflug mit der Air Namibia landeten wir ausgeruht auf dem Flughafen in Windhoek. Issy Karaerua, unser Tourguide, nahm uns dort in Empfang und wir starteten gleich zu unserem ersten kulinarischen Höhepunkt, zum Küchenchef der Eningu Lodge, am Rande der Kalahari. Vainer David, Doctor genannt, ist ein junger, aufstrebender und ideenreicher Koch, learning bei doing war seine Methode



Küchenchef Vainer David genannt „Doctor“

um die hohe Kunst des Kochens zu erlernen. Vom ehemaligen Besitzer der Eningu Lodge hat er sich seine Kenntnisse „mit den Augen gestohlen“. Bei einem namibischen Kochwettbewerb gehörte er mit zu den Besten des Lan-



Grüner Spargel und Omajovas im „Leo,s at the Castle“

des. Seine Erfindung, der Solarofen, hilft mit Energie zu sparen und die Eintöpfe, die er dort zubereitet, sind einfach Spitze. Mittags servierte er uns einen frischen Salat mit Schafskäse und geräucherter Oryx (Antilope). Abends verwöhnte er uns mit einem 4 Gang-Menue, zuerst eines seiner Lieblingsgerichte „gefüllte Auberginen“, danach eine Suppe aus einer gurkenähnlichen Frucht, die zuerst püriert und dann gekocht wird, zum Hauptgang gab es einen Oryxbraten mit Kalahari-Trüffelsauce (Trüffel gibt es nur in der Kalahari, wachsen nach der Regenzeit unter der Erde und schmecken ähnlich wie Perigord Trüffel) und zum Abschluß als Dessert, ein Parfait. Uns hat es sehr gut geschmeckt und der „Doctor“ strahlte und freute sich über die leeren Teller.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Nicht nur die Küche ist hier hervorragend, die Eningu Clayhouse Lodge, ein wirklich friedvoller, ruhiger, zum Entspannen einladender Ort am Rande der Kalahari. Liebevoll, im Landesstil eingerichtete Zimmer, mit allem Komfort, sorgen für einen genussvollen Aufenthalt. Wildbeobachtungen sind von einem Hochsitz möglich, leider haben uns die Eningus (Stachelschweine) versetzt und der Leopard nahm auch einen anderen Weg. Die Eigentümerin der Lodge, Kate Düvel, ist mit viel Liebe und Engagement, an die Verwirklichung ihres Lebensraums herangegangen. Ihre Leidenschaft ist das Dekorieren von Tischen, dafür hat sie, in der Tat, ein phantasievolles Händchen.

Das abendliche Menu im Restaurant „Leo's – At The Castle“ im alt ehrwürdigen Hotel Heinitzburg, war ähnlich spektakulär wie die Sonnenuntergänge - eindrucksvoll und genussvoll - die man allabendlich von der Terrasse des Hotels erleben kann.



Die Heinitzburg

Hinzu kommt noch der traumhafte Blick über Windhoek. Die Heinitzburg gehört zu den ersten Adressen in Windhoek und wird seit 1993 von der deutschen Familie Raith geführt. Seit 2001 ist das Haus Mitglied bei Relais- und Chateaux. Nach einer gründlichen Renovierung und Erweiterung des Restaurants ist die Wiedereröffnung für Juni 2009 geplant. Also lassen wir uns überraschen, welche der Ideen von Beate und Tibor Raith umgesetzt worden sind.

Wir hatten zweimal die Gelegenheit, die hervorragende Küche vom Chef Tibor Raith und seiner Küchenmann-



Beate und Tibor Raith Inh. Hotel Heinitzburg

schaft zu probieren. Der Auftakt mit grünem Spargel aus Swakopmund und Omajova Pilzen, die nur wenige Wochen im Jahr von Termitenhügeln geerntet werden können, machte neugierig auf den folgenden Hauptgang. ein Kudu Filet mit einer Sauce Béarnaise, Mandel-Kartoffel-Kroketten und verschiedenen Gemüsen, klassisch französisch serviert. Als Dessert gab es einen Afrikanischen Dreipot (typ. Kochtopf auf drei Beinen) aus Schokolade, gefüllt mit Grand Marnier Eis-Souffle und umrandet von Pampelmusenfilets auf einem Vanille-Spiegel.



Dessert im „Dreipot“, Typischer namibischer Kochtopf

Alle servierten Weine- natürlich aus Südafrika- waren sehr gut auf das Menue abgestimmt. Die Familie Raith besitzt den größten Weinkeller Namibias, ca. 15000 Flaschen sind eingelagert – überwiegend ist der Anteil der Weine aus dem Nachbarland Südafrika.

Ein ganz besonderes Ereignis, jedes Jahr, ist das Valentinsdinner. Der Valentinstag hat in Namibia – im Gegensatz zu Deutschland - einen hohen Stellenwert und wird regelrecht zelebriert. Springbock-Carpaccio als Vorspeise, ein nur an Afrikas Küsten vorkommender Fisch, der Steenbrass, als Zwischengericht, Krönung des Dinners war ein Filet vom namibischen Rind und als Dessert etwas sehr traditionelles, den Malva Pudding.



Sonnenuntergang in der Eningu Lodge

Windhoek, die Hauptstadt Namibias, ca. 300 000 Einwohner leben hier und es bietet sich ein buntes Bild. Herero Frauen mit ihren bunten Kleidern und hohen Kopfbedeckungen flanieren stolz durch die Hauptstraße oder die Himbas, die sich mit rotem Lehm einreiben um sich so vor der Sonne zu schützen, haben ihre „Schätze“ am Rande der Straße aufgebaut um den Touristen Souvenirs zu verkaufen. Ein Besuch in Katutura auf dem Markt für die Einheimischen ist sicher sehr eindrucksvoll, aber die dort angebotenen „Spezialitäten“ mit Vorsicht zu genießen. Neben Mopane Würmern und dem sehr beliebten getrockneten Spinat, gibt es auch kleine gegrillte Fleischstücke, die in eine Gewürzmischung getunkt werden.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Die Küchenleistung war hervorragend, alles auf den Punkt gegart, aber was soll man auch anderes erwarten – Tibor Raith hat seine Ausbildung im Hotel Bareiss gemacht und anschließend im Brandenburger Hof, Berlin und in der Post in Lech/Österreich gearbeitet. Alles erste Adressen, die für ihre Gourmet Qualität bekannt sind.

Feinschmecker die Windhoek besuchen sollten auf keinen Fall das Restaurant Gathemann verpassen, Eigentümer und Chefkoch ist der Schweizer Urs Gamma.



Urs Gamma bei der Omajova-Ernte

Direkt an der Independence Avenue, der Hauptstrasse von Windhoek, nimmt man von der Terrasse im 1. Stock am lebendigen Treiben teil. Das Restaurant befindet sich in einem der ältesten Häuser Windhoeks und bietet viele Namibische Wildgerichte und Fischspezialitäten von der Küste. Urs Gamma, seit 1987 in Windhoek, geboren in Biel, „Vater der neuen namibischen Küche“, hat ursprünglich in der Metallindustrie gearbeitet. Inzwischen gehört er zu den Spitzenköchen in Süd Afrika. Überzeugend sind seine Kreationen wie Salat aus geräuchertem Kudu-schinken, Terrine von Gemsbock und Kudu, Omajovas mit grünem Spargel und weißen Bohnen sowie ein Carpaccio von der Oryx-Antilope. Als Dessert ein Käsekuchen.



Omajovas Küchenfertig

Der malerische Küstenort Swakopmund war unser nächstes Ziel, hier begegnen Ihnen deutsche Namen und Bezeichnungen an jeder Ecke, ob es das Hohenzollernhaus ist oder das Wermann-Gebäude, Hotel- und Straßennamen, vieles erinnert an das ehemalige Deutsch-Südwest-Afrika. Eine Übernachtungsmöglichkeit direkt am Strand ist die Beach-Lodge, allerdings etwas

ausserhalb gelegen, jedoch mit ganz hervorragendem Seafood-Restaurant, dem „The Wreck“, unter Leitung vom deutschen Chef Götz Nederloff. Walvis Bay ist bekannt für die vielen Robben, Pelikane und Flamingos, die auf den vorgelagerten Sandbänken leben. Und nicht zu vergessen – eine der größten Austernproduktionen ist hier zuhause.



Hohenzollernhaus in Swa Kopmund

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Eine weitere lokale Spezialität ist das Nara Oel, hergestellt aus den Früchten des Nara-Busches. Die Früchte werden von Hand in der Namib-Wüste geerntet und in aufwändigem Verfahren werden die Saatkerne herausgetrennt um dann im Kaltpressverfahren zu einem fruchtig-nussigen Oel verarbeitet. Wegen der besonderen Einfuhr-Bestimmungen der EU ist es z.Zt. nicht möglich, das Oel in Deutschland zu kaufen.



Delikatessen aus dem Swakop-Flusstal

bauten Köstlichkeiten, die nicht nur Gourmet-Herzen höher schlagen lassen.

Zum Abschluss der Reise verbrachten wir noch einen Tag auf eine der so beliebten Gästefarmen, der Duesternbrook Gästefarm, etwas außerhalb von Windhoek. Hier konnten wir, endlich, Leoparden und Geparden in natürlicher Umgebung beobachten.

Namibia ist auch für kulinarische Touristen ein attraktives und genussvolles Reiseziel - ein „Lekkerland“.

Entdecken Sie Namibia !!

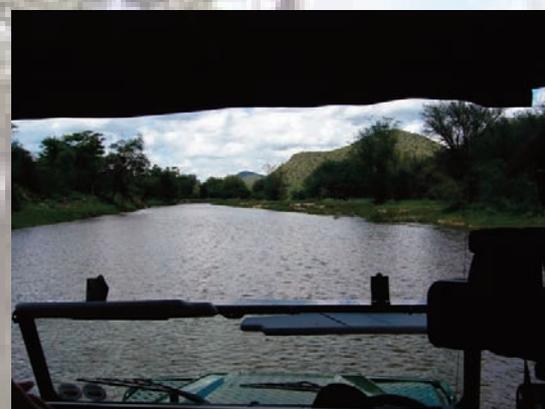
Also dann
Tot ziens



Leoparden auf der Duesternbrook-Farm

INFO

Namibia Tourismus
Schillerstr. 42-44
60313 Frankfurt
Tel 069 133 7360
Fax 069 133 73615
info@namibia-tourism.com.na



Jeep Safari

Eningu Clayhouse Lodge
www.eningulodge.com

Hotel Heinitzburg
www.heinitzburg.com
heinitzburg@heinitzburg.com

Restaurant Gathemann
gathemann@mweb.com.na

Hotel Beach Lodge
www.beachlodge.com.na

Düsternbrook Gästefarm
www.duesternbrook.net

Fotos:
Anne Wantia



Nara Früchte und ihr Oel

Ein weiteres „Lekkerland-Highlight“ war der Besuch der Shalom-Farm von Christel und Werner Ermann. 8 verschiedene Olivenbaumsorten werden hier angebaut und die Oliven zur Erntezeit von Hand gepflückt und zu würzigem Oel verarbeitet.

Der bei uns so beliebte grüne Spargel, Erntezeit ist hier von September bis Ende März, gehört zu den hier ange-



Picknick auf der Shalom Farm

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

FIDSCHI-INSELN: ABENTEUER AN DER ROSENHOLZBUCHT

Jürgen Sorges

Tukuni, fidschianisch für „story teller“, Geschichtenerzähler, ist hauptberuflich eigentlich Barmann. Das Talent für Geschichten, so Tukuni, während er ebenso gemütlich wie effektiv einen jener fabelhaft frischen, opulent farbigen South Pacific Fruit Cocktails in der offenen Strandbar des nagelneuen Taunovo Bay Resort mixt, nun ja, sah seine Mutter schon in frühester Kindheit in ihm. Flugs hatte er den Namen weg im winzigen Inseldörfchen Vatulele, auf dem heute mit dem Fünf-Sterne-Resort der asiatischen Six-Senses-Gruppe eines der Top-Hotellerie-Highlights der Fidschi-Inseln residiert. Keine Frage, schon bald stellt sich heraus, dass Tukuni tatsäch-

lich ein Kommunikations- und Sprachgenie ist. Schon früher, als er noch auf Vatulele zum abendlichen Shaken antrat, war er eine Institution, konnte die vornehmlich italienischen begeisterten Gäste mit Mythen, Sagen und vielen gehaltvollen Witzen in seinen Bann ziehen. Heute kann er Gäste in fünf Sprachen begrüßen, und Manager Mitch Hagerman wie Hoteldirektor Russel Thornley des nagelneuen Taunovo Bay Resort freut es sehr. Gleich ein halbes Dutzend Ehemalige des Vatulele Island Resort haben im 35 Millionen US-Dollars verschlingenden Tourismusprojekt an der Korallenküste von Fidschis Hauptinsel Viti Levu angeheuert: ein Glücksfall. Denn große Erfahrung und Einfühlungs-



Villa im Taunovo Bay Resort

vermögen sind hoch einzuschätzen im Top Marktsegment der globalen Luxus-hotellerie, die die Fidschi-Inseln zu ihrem neuen Liebling erkoren hat. Ganz nebenbei scheinen die neuen Topherbergen sogar die unschlagbar scheinende Konkurrenz auf Tahiti und Bora Bora abzuhängen. Denn erst 2008 eröffnete nahebei an der Coral Coast das Mango Bay Resort, nahe dem internationalen Flughafen Nadi (sprich: „Nandi“) eröffnete die rührige Mrs. Bourke ein Luxusjuwel, das „Fiji Orchid“, das zukünftig alle ankommenden wie abreisenden Südsee-Besucher verwöhnen soll. Kunststück: Ihre Villa steht mitten im Paradies, bietet nur sechs exklusive Edel-Bure, Gartenhäuser mit jedwedem Komfort, indes mit starken Anklängen an die traditionellen fidschianischen Hausbauten (Bure) Nur die Dächer erinnern an die Konstruktion des Münchner Olympiastadions. Das einstige Privatdomizil des Hollywood-Stars Raymond Burr, der als Perry Mason und Ironside



TAUNOVO BAY RESORT, Strandansicht der Lagune

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Koch Jean-Loic Deseriex, 32, im
Taunovo Bay Resort**

weltweit über die Mattscheiben flimmerte, ist bis heute ein Garten Eden: Mehr als 1000 verschiedene Arten zählt Mrs. Burke, naturgemäß Orchideen, naturgemäß auch die für Fidschi so typischen, knallgelb und rot leuchtenden Helikoniengewächse, liebevoll gepflegt und ergänzt durch die Tropenpracht des Botanischen Gartens nahebei, des Gardens of the Sleeping Giant. Auch den hatte Burr einst mitinitiiert (Saweni Beach Road, Lautoka, Nadi, Tel. +679 684 00 99; www.fijiorchid.com).



**Lachs und Manta Vorspeise vom französischen Koch Jean-Loic Deseriex im
Restaurant des Taunovo Bay Resort |**

„Nun ja“ meint Mitch Hagerman, US-Amerikaner mit viel Erfahrung in der mexikanischen Hotellerie, und sippt an seinem Cocktail: „Eigentlich brauchen Sie dort nicht zu übernachten. Wir haben einen eigenen Flugtransferservice zum int. Flughafen Nadi. Dank des Taunovo Bay Resorts ist der alte Flugplatz im drei Kilometer entfernten Pacific Harbour wieder exklusiv für uns in Betrieb.“

Ein beeindruckendes Erlebnis ist Fidschis Regenwald, der sich von der Queen's Road an der Küste in geschlossener Formation bis über 1000 Höhenmeter hinaufzieht. Wie Tarzan kann man auf Ausflügen durch den Dschungel hangeln, in spektakulären Wasserfällen baden, Bootstouren zu entlegenen Bergdörfern mit exotischen Namen wie Namuamua unternehmen. Zum Beispiel im Bili-Bili, dem „No come back“-Boot. Aber kein Grund zur Panik: Früher wurden diese Boote nach dem Transport zur Küste in Einzelteile zerlegt und verkauft. Daher der permanente Untergang. Und da sind natürlich auch Fidschis Drachenmonster im nahen Kula Eco Park zu bestaunen: Iguanas, 60 bis 80 cm lang, fidschianisch „Vokai“. Freddy, eine männliche Echse, kann seine innere biologische Uhr umstellen wie altertümliche TV-Bildröhren: Dem satten Grün des Farb-TV folgt bei aufziehendem Stress leichtes Zittern und die Verwandlung zum Schwarz-Weiß-



BARMANN TUKUNI

Drachen. Flimmern exklusive. Freddy, der Camouflage Lizard, beherrscht diese chamäleonartige Wandlung perfekt. Richtig spannend sind neben den Blended die Crested Iguanas: *Buchyplathus vitiensis*, erst 1979 und nur auf Fidschi entdeckt, auf der Monsterinsel Yadua Taba, 23 km westlich von Vanua Levu. Seit 1981 ist die komplette Insel Wildlife Sanctuary, mit Einwilligung eines echten Tui, eines fidschianischen Häuptlings, des Bali Raviravi von Nabuwala. Noch leben ca. 6000 Exemplare im Echenparadies. Zweite weitere Arten wurden kürzlich auf der winzigen Insel Macuata und in den von Kawa-Pflanzungen gesäumten Vulkanbergen der alten Hauptstadtinsel Ovalau entdeckt.

Die lokale Küche, gebackenes Schwein auf heißen Steinen in der Erdgrube ist für europäische Besucher etwas besonderes, gleichwohl gewöhnungsbedürftig erfreut sich aber großer Beliebtheit bei den Touristen.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Inselschönheit mit Welcome-Frucht-
cocktail beim Empfang**

Nur einer dürfte in stiller Konkurrenz zur fidschianischen Küche stehen: Jean Loic Desirieux, 32, französischer Chefkoch im Taunovo Bay, ausgewiesener Spitzenfachmann der provenzalischen und mediterranen Küche. Was Jean Loic mittags und allabendlich mit seiner Crew zaubert, ist aktuell der wahre Hit im Taunovo Bay Resort. Etwa frische Manta-Filets aus der nach wie vor gegebenen Überfülle der fidschianischen See, mit einmaligen Einflüssen aus dem Traditionstopf der Südsee, und – eher nur als Kontrast – zum Beispiel Räucherlachs – nur um die gewisse Differenz zur grandioseren Südsee-Vielfalt zu demonstrieren. Ähnlich gute Fischgerichte bietet ringsum nur noch der fidschianische Koch auf dem sagenumwobenen, frisch restaurierten Traum-Eiland Toberua (sprich „Tomberua“), der in Neuseeland lernte. Abends bietet dann Miss Mitimiti, die sowohl mit Fidschis Königshaus als auch den Royals von Tonga verwandt, vor der Kulisse eines der dramatischen, purpurroten fidschianischen Sonnenuntergänge eine Einführung in die fidschianische Küche, Lektionen über Meerwasser (Wai Tai), Wasser (Wai), Fisch (Ika), Bambus (Bitu)

oder Kokosnuss (Niu), und natürlich darf in keinem Fall die Legende von jenem Mädchen Adi Asiante Lagi fehlen, deren Haarpracht dem nur 4 ha großen Eiland seinen Namen gab: Zweizopfinsel (Fiji Tobe = Zopf).

„Rerevaka na Kalou ka doka na Tui“ – Fürchte die Götter, respektiere den König“. Mitimiti kennt noch die alten Sagen, und natürlich den Wappenspruch der längst nicht mehr monarchischen fidschianischen Nation.

Richtig berühmt ist Toberua aber für die Erfindung des Tidal Golf: Gezeiten-golf. Bis hinaus zu den Riffen geht es bei Ebbe auf dem 9-Loch-Kurs, den der Australier Ken Done 1985 als weltweit erster erfand. Ein Spaß, den man nachmittags mit Path putting auf den Wegen des Resorts ausklingen lassen kann, ehe der Barman wartet, und mit einer Flasche Fiji Gold (Bier) oder dem in den USA zum Kultgetränk avancierten Fiji Water (natürliches Bergquellwasser von Viti Levu). Mittags lockt der Spa mit speziellen Gesichtsmassagen und Hautcremes aus Kokosnuss und natürlichem Rohrzucker. Die traditionelle Bobo-Massage wird auch im Taunovo Bay angeboten.

Was bedeutet eigentlich Taunovo, frage ich den Geschichtenerzähler Tukuni. „Ach“, mischt sich Mitch ein, „etwa ‚Freunde der Erde‘.“ „Nein, nein“, springt ihm Tukuni zur Seite, „Rosenholz, Taunovo meint Rosenholz, das schmeichelt doch der Nase...“ Und wir verabreden uns auf Fidschianisch: Vinaka vakalevu, vielen herzlichen Dank. Und natürlich



**Zubereitung eines fidschianischen
Lovo im Erdloch**



Golfer beim Tide Golf

„So ta tale“, See You later... wieder auf Fidschi, wieder an der Rosenholzbucht.

Info:
Tourism Fiji, Karl-Marx-Allee 91a, 10243 Berlin, Tel. (030) 42 25 62 85, Fax (030) 42 25 62 86, info@bulafiji.de, www.fijime.de, www.fijime.com

Hotels/Resorts:
Top:
Taunovo Bay Resort & Spa, P.O. Box 351, pacific harbour, Fiji Islands, Tel. (+679) 345 22 41, Fax (+679) 345 06 14, Res. Tel. (+679) 999 22 27, www.taunovobay.com
Toberua Island Resort, P. O. Box 3332, Nausori, Fiji Islands, Tel. (+679) 347 27 77, Fax (+679) 347 28 88, Mobile (+679) 992 91 91, www.toberua.com

Flüge:
Korean Air, Info/Buchung Tel./Fax (00800) 065 620 01, Ticketbüro Airport Frankfurt, Terminal 2, Halle D, Bürogebäude 152, Raum 2332, 60549 Frankfurt, Tel. (0180) 500 98 00
Air Pacific, Kaiserstr. 47, 60329 Frankfurt/Main, Tel. (069) 631 519 92, www.airpacific.de

Air New Zealand, Büro Frankfurt Tel. 069/971 40 30, Fax 971 40 390, E-Mail

Fotos: Jürgen Sorges



Spenden für Deutschland

»Um Menschen mit Körperbehinderung helfen zu können, benötigt der Bundesverband Selbsthilfe Körperbehinderter e.V. Ihre Unterstützung. Spenden auch Sie. Danke.«

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

20 Jahre Mauerfall

Das Adlon präsentiert die besten Bordeaux Weine des Jahrgangs 1989

Berlin feiert in diesem Jahr den Fall der Mauer vor zwanzig Jahren. Dieses historische Ereignis zum Anlass nehmend, das den Bau und die Eröffnung des Hotel Adlon im Jahr 1997 ermöglicht hat, wird im Herbst auch im Restaurant Lorenz Adlon gefeiert und Bordeaux Highlights aus dem Jahr 1989 präsentiert.

Weinliebhaber können sich auf den 31. Oktober freuen, denn an diesem Abend werden einige der besten Bordeaux Weine aus dem Jahr 1989 kredenzt. Sommelier Norman Schmidt und Maitre Boris Häbel servieren Raritäten wie den Château Mouton Rothschild, der Wein, der anlässlich des Berliner Mauerfalls abgefüllt und dessen Etikett von Georg Baselitz gestaltet wurde, den Château La Conseillante Pomerol (97 Parker Punkte) sowie als süßen Abschluss einen Château d'Yquem (98 Parker Punkte). Das absolute Highlight des Abends bilden die beiden 100 Punkte Weine, Château Haut Brion 1989 und Château La Mission Haut Brion 1989, die zum Hauptgang gereicht werden. Die Bor-

deaux Weine, die an diesem Abend serviert werden, sind durchweg mit 90 bis 100 Parker Punkten bewertet und im Handel kaum noch erhältlich. Der Abend beginnt mit einem Aperitif und einer kurzen Vorstellung der Weine durch Maitre Boris Häbel. Passend zu den Weinen hat Sternekoch Thomas Neeser ein erstklassiges Fünf-Gänge Menü kreiert. Mit Blick auf das erleuchtete Brandenburger Tor werden Köstlichkeiten wie Komposition von Steinbutt, Steinpilz und Kalbskopf, Kaninchen und geräucherte Langoustino mit Alba Trüffel und Mais und US Prime Beef mit Périgordtrüffel und Schweinebauch serviert.

Das Menü inklusive der Verkostung der erlesenen Weine und dem 2000er Dom Perignon Champagner zur Begrü-

ßung kostet 600 Euro pro Person. Die Teilnehmerzahl ist limitiert.

**Reservierung unter:
030 2261 1960.**

Weitere Informationen:
www.hotel-adlon.de

Zurück in der Hauptstadt Der Aufsteiger des Jahres 2006 Jörg Behrend ist neuer Küchenchef im Rocco Forte Hotel de Rome

Nach zwei Jahren im Relais & Châteaux Hotel „Landhaus zu den Rothen Forellen“ in Sachsen-Anhalt ist Jörg Behrend zurück in Berlin und seit dem 1. April neuer Küchenchef im Restaurant Parioli im Hotel de Rome am Bebelplatz.

Jörg Behrend hatte bereits bei der Eröffnung des Hotels vor knapp 2 ½ Jahren mit dem Haus geliebäugelt, jetzt hat es geklappt. „Das Hotel de Rome ist für mich das schönste Hotel der Stadt und die ideale Plattform, meine naturbessene mediterrane Küche optimal zu präsentieren“, sagt der 42-jährige.

Zu Jörg Behrend's Art zu kochen gehört, dass er Gerichte auf das elementar Wesentliche reduziert und konzentriert, in einer Kombination aus



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

hochwertigen Zutaten, perfekter Zubereitung und intensiven Aromen. Klare Linien auf dem Teller, die Naturbelassenheit der Produkte steht im Vordergrund und jede Geschmacksnuance wird deutlich hervorgehoben.

Hierbei setzt er auf Top-Produkte, direkt vom Erzeuger. So kommen beispielsweise der besonders cremige Büffelmozzarella, Auberginen, Artischocken und Tomaten aus Italien, heimisches Gemüse aus einem Bauerngarten in der Uckermark und das Lamm von der Müritz.

„Die mediterrane Küche repräsentiert für mich klassische Werte, sich an den Wurzeln orientieren, Ursprünglichkeit und Einfachheit“, so beschreibt Behrend die mediterrane Küche. Sein Feingefühl für Esskultur, Ideenvielfalt und seine langjährige Erfahrung sind Garant für ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis.

Berufliche Stationen seiner Karriere waren u.a. das Hotel Louis C. Jacob in Hamburg, das Schlosshotel im Grunewald sowie das Restaurant San Nicci in Berlin. 2006 reichte er sich als „Aufsteiger des Jahres“ in die Riege der Berliner Meisterköche ein. Zuletzt war Behrend als Küchenchef im Relais & Chateaux Hotel Landhaus zu den Rothen Forellen in Ilsenburg tätig, wo er mit seiner Mannschaft 16 Punkte im Gault Millau



Jörg Behrend

erkochte und den Michelin Stern verteidigte.

Das Design des Restaurant Parioli ist elegant und in warmen Beige-Brauntönen mit goldenen Akzenten gehalten. Ein besonderes Highlight ist die malerische Innenhof-Terrasse, die in den Sommermonaten ein wunderschönes Ambiente für Lunch und Dinner bietet.

Reservierungen im Rocco Forte Hotel de Rome können in Deutschland

unter der kostenlosen Telefonnummer 0800 - 7666 6667 oder per Email über reservations.derome@roccofortecollection.com getätigt werden.

Weitere Informationen sind unter www.hotelderome.de zu finden.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Mit A-ROSA wie Gott in Frankreich schlemmen/Route Gourmet auf der Rhône zu „SMART“-Preisen buchen und bis zu 330 Euro p.P. sparen

Für Feinschmecker und Genießer hat die A-ROSA Flussschiff GmbH ab sofort eine besonders leckere Aktion kreiert: Die beliebte Themenreise „Route Gourmet“ auf der Rhône/Saône ist zu attraktiven SMART-Konditionen ab 1.099,- Euro pro Person buchbar und gilt für die Termine 04. Juli, 22. August und 26. September 2009. Die maximale Preisersparnis beträgt bei diesem Angebot bis zu 330,- Euro pro Person.

Die achttägige Gourmet-Kreuzfahrt ab Lyon führt durch das Burgund, die Camargue und die Provence und verführt die Gäste mit kulinarischen Ausflügen durch Südfrankreich wie zum Senf nach Dijon, zu den besten Burgundern nach Beaune, zum Hühnermarkt in Bresse, zur Nougaterie in Montellimar oder dem Schokoladenweltmeister in Macon. Mitreisende Gourmetköche und ein Sommelier bieten auch an Bord das passende Rahmenprogramm. Zu frisch zubereiteten Spezialitäten werden Weine renommierter Winzer aus der Côte d'Or und aus Châteauneuf-du-Pape gereicht. Highlight der Reise ist das Menü bei Paul Bocuse im Restaurant „L'Abbaye de Collonges“, nahe Lyon.

Preisbeispiel 8 Tage „Route Gourmet“:

Reisepreis zu A-ROSA Spontan-Konditionen (siehe Preisteil A-ROSA Katalog



2009, S.3) ab 1.099,- Euro pro Person in der 2-Bett Außenkabine ab/bis Lyon. Leistungen inklusive: VollpensionPlus, Mineralwasser zu den Hauptmahlzeiten, Nutzung von SPA und Sauna, Abendunterhaltung und Trinkgeld. Flug buchbar über A-ROSA für 349,- Euro pro Person. Limitiertes Kontingent und nur gültig für Neubuchungen. Termine:

**04. Juli, 22. August und
26. September 2009.**

Information und Buchung im Reisebüro, unter Telefon 018030-27672 (9 Cent/Min.) oder unter www.a-rosa.de.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

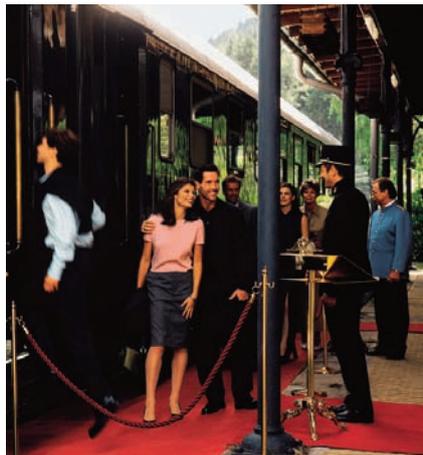
KURZ NOTIERT

Renaissance des eleganten Reisens – Jungfernfahrt für historischen Luxuszug

Erste Gourmetreise im „Imperial Dinner Train“ von München nach Füssen zum Schloss Hohenschwangau/3-Sternekoch Harald Wohlfahrt sorgt für das leibliche Wohl

Bekennende Nostalgiker, Eisenbahnliebhaber und Romantiker können sich auf ein wahrhaftig königliches Event freuen. Ab heute entführt der Luxuszug „Imperial Dinner Train“, eine Replik des k. u. k. Hofsalonzuges von 1891, mit dem Kaiser Franz Joseph und Gemahlin Elisabeth ihr Reich befahren, seine Gäste auf eine glanzvolle Gourmetreise. Ab München Hauptbahnhof fährt der „Palast auf Schienen“ fahrplanmäßig jeden Freitag um 17 Uhr durch die Hügellandschaft des Alpenvorlandes nach Füssen. Dort werden die Gäste traditionell mit der Pferdekutsche zum Schloss Hohenschwangau gefahren, wo sie eine exklusive Führung durch die Sommerresidenz Ludwigs II. von Bayern erwartet. Für kulinarische Delikatessen sorgt das Team von PALAZZO mit einem eigens für den „Imperial Dinner Train“ komponierten Vier-Gang-Menü von Sternekoch Harald Wohlfahrt.

Um die Jahrhundertwende war die Reise im Luxuszug durch liebliche Landschaften und prachtvolle Städte Teil eines besonderen Lebensgefühls, des „Fin de siècle“. Und der Hofsalonzug der Kaiserin Sisi galt als Inbegriff für stilvolles und elegantes Reisen. Die Idee,



den nostalgischen Luxuszug zu neuem Leben zu erwecken, hatte Gottfried Rieck, der seinen "Train de Luxe" nach Originalplänen nachbauen ließ. Sechs Waggons, jeder in individuellem Design, bieten fürstlichen Komfort und Platz für 150 Gäste.

„Eleganz, Raffinesse, Dekor, vollendeter Service, exquisite Bewirtung sind heute nicht mehr einer kleinen gesellschaftlichen Elite vorbehalten, sondern allen Gästen, die den zauberhaften Glanz der Vergangenheit erleben wollen“, so Gottfried Rieck.

Wer eine abendliche Zugreise mit einem romantischen Dinner und einem exklusiven Besuch des Schloss Hohenschwangau verbinden möchte, wird im „Imperial Dinner Train“ seine Freude haben. Für das Vier-Gang-Menü zeichnet Harald Wohlfahrt verantwortlich, der seit 2001 Gourmet-Menüs für Europas



erfolgreichstes Dinnertheater PALAZZO kreiert. Für den „Imperial Dinner Train“ stehen Köstlichkeiten wie warmgeräucherter Bachsaibling auf Gurkenspaghettini sowie Spieße von Sankt Jacobsmuscheln und Garnelen mit Kokosrisotto und Thai-Curryschaum auf der Speisekarte.

Bereits vor zwei Tagen startete das österreichische Pendant seine Gourmet-Reise: Von Wien aus geht die Fahrt im Luxuszug dann jeden Mittwoch nach Eisenstadt zum Schloss Ezterházy. Starkoch Reinhard Gerer, Gastgeber im PALAZZO Wien, sorgt mit seinen Kreationen auf dieser Route für die kulinarischen Freuden.

FAHRPLAN UND PREIS

„Imperial Dinner Train“ München – Füssen – München
- 24. April bis 9. Oktober
jeden Freitag ab München Hbf,
von 17 bis 23:50 Uhr
- Fahrpreis: 249 Euro pro Person,
exklusive Getränke

INFORMATION UND BUCHUNG

PALAZZO Produktionen GmbH
Tel.: 01805-853 852
(14 ct/min aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen)
Fax: 040 - 853 88 747
E-Mail: info@dinnertrain.de
www.dinnertrain.de

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

„EUROPAs Beste“ 2009: Gourmetelite trifft sich an Bord von MS EUROPA in Antwerpen

Wie jedes Jahr versammeln sich heute mehr als 30 der renommiertesten Köche, Winzer, Chocolatiers, Pâtissiers und Fromagers an Bord des 5-Sterne-plus-Schiffes* EUROPA und feiern ein Gourmetevent der Spitzenklasse. Hinter den einzelnen Kochstationen auf dem Lido Deck zaubern die preisgekrönten Spitzenköche kulinarische Leckerbissen, während herausragende Winzer ihre besten Tropfen vorstellen.

„Glacierte Kalbsbackerl mit Eierschwammerln und Erdäpfelblini“, „Trilogie von Garnele, Steinbutt und Wildlachs im Nudelgeflecht“ und „Variation vom Iberico Schwein“ sind nur einige der Gerichte, mit denen die Topköche die Gäste der EUROPA verwöhnen. Als Zutaten werden unter anderem 160 Hummer, 20 Kilogramm Taschenkrebsfleisch, 370 Gambas und 30 Kilogramm Steinpilze verarbeitet. Seitens der mit Michelin Sternen dekorierten Kochelite sind unter anderem dabei: Johannes King vom Söl'ring Hof auf Sylt, Christian Lohse, Küchenchef im Berliner Restaurant Fischers Fritz, André Jaeger vom Schweizer Restaurant Fischerzunft und Dieter Koschina aus dem Restaurant Vila Joya, Portugal.

Der „Käsepapst“ aus Frankreich, Bernard Antony, präsentiert zum Dessert eine Auswahl seiner aromatischen Schätze. Süßes bietet die Confiserie Coppeneur und kreiert feinste Pralinen. Die Spitzenwinzer aus Frankreich, Spanien, Italien, Deutschland und Österreich präsentieren den Gästen passend zu

den Gerichten ausgewählte Weine und Champagner.

Der nächste Gourmetevent „EUROPAs Beste“ findet am 13.06.2010 im Hafen von Antwerpen an Bord von MS EUROPA statt. Der Event ist Teil einer Kreuzfahrt entlang der europäischen Küsten und die Route führt über Barcelona, Lissabon, Bordeaux, St. Helier auf Jersey und Antwerpen nach Hamburg. Die Reise startet am 31.05. – 15.06.2010 (15 Tage).

Teilnehmende Köche

Emile Jung, 3 Michelin-Sterne, 2 Gault-Millau-Hauben, Strasbourg/ Frankreich (Restaurant Au Crocodile)

Othmar Schlegel, 2 Michelin-Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Ascona/ Schweiz (Castello del Sole)

Johannes King, 2 Michelin-Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Sylt/ Deutschland (Söl'ring Hof)

Matthias Buchholz, 1 Michelin-Stern, 3 Gault-Millau-Hauben, Berlin/ Deutschland (First Floor)

Dieter Koschina, 2 Michelin-Sterne, Guia, Albufeira/ Portugal (Restaurant Vila Joya)

Christian Lohse, 2 Michelin-Sterne, 3 Gault-Millau-Hauben, Berlin/ Deutschland (Fischers Fritz)

Thomas Neeser, 1 Michelin-Stern, 3 Gault-Millau-Hauben, Berlin/ Deutschland (Lorenz Adlon)

Christian Petz, 1 Michelin-Stern, 4 Gault-Millau-Hauben, Wien/ Österreich (Restaurant im Palais Coburg)

André Jaeger, 1 Michelin-Stern,

4 Gault-Millau-Hauben, Schaffhausen/ Schweiz (Restaurant Fischerzunft)

Karlheinz Hauser, 1 Michelin-Stern, 3 Gault-Millau-Hauben, Hamburg (Seven Seas)

Martin Klein, Salzburg/ Österreich (Restaurant Ikarus unter der Schirmherrschaft von Eckart Witzigmann)

Stefan Wilke (MS EUROPA)

Teilnehmende Winzer

Champagnerhaus Ruinart, Frankreich

Chateau Angéus, Frankreich

Weingut Torres, Spanien

Weingut Jermann, Italien

Weingut Hillinger, Österreich

Weingut Juris, Österreich

Weingut Polz, Österreich

Weingut Dönnhoff, Deutschland

Weingut Schwarzer Adler, Deutschland

Weingut Karthäuserhof, Deutschland

Weingut Leitz, Deutschland

Fromager

Bernard Antony, Affineur,

Vieux-Ferrette, Sundgau/Frankreich

Chocolatiers/ Pâtissiers

Confiserie Coppeneur et Compagnon, Bad Honnef / Deutschland

Die Patisserie, Deutschland

Weitere

Finca Marina, Deutschland

Whisky Castle, Schweiz

Becking Kaffee, Deutschland

Olio Secondo Veronelli, Österreich





Spenden für Deutschland

»Um Menschen mit Körperbehinderung helfen zu können, benötigt der Bundesverband Selbsthilfe Körperbehinderter e.V. Ihre Unterstützung. Spenden auch Sie. Danke.«

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

Mit arko wird der Sommer bunt

Genießer dürfen sich auf sommerliche Leckereien und frische Farben freuen

Wo steht geschrieben, dass süße Leckereien nur etwas für die kühle Jahreszeit sind? Die

Freunde kleiner Gaumenfreuden können sich jetzt auch den Sommer angenehm versüßen - mit leichten, frischen und fruchtigen Leckereien von arko. Zwischen Mai und August überraschen die arko-Filialen ihre Kunden mit immer neuen Confiterie-Mischungen sowie mit Grissini und Prosecco. Weil das Auge bekanntlich mit isst, präsentieren sich die neuen Köstlichkeiten in fröhlichen, jungen Sommerfarben.



Ab Mai lädt arko mit einem neuen Mix aus schokolierten Früchten zum Naschen ein. Darin enthalten: leicht kandierte Erdbeeren, Orangen- und Kiwischeiben, zur Hälfte von Schweizer Zartbitter-Qualitätsschokolade umhüllt.



Erfrischenden Genuss versprechen ab Juni die Sommer-Trüffel in der Geschmacksrichtungen Kirsche, Mango und Limone. Weiße Schokolade und ein süß-saurer Zuckermantel umschließen die cremig-fruchtige Trüffelfüllung.

Dank ihres besonders hohen Fruchtanteils sorgen ab Juli die neuen Fruchtgummi-Streifenbärchen für intensive Geschmackserlebnisse - in den Aromen Erdbeer-Sahne, But-



termilch-Zirone und Orange-Sahne.

Ab August sollten bei keinem Sommerpicknick mehr die herzhaften Grissini von arko fehlen. Hergestellt nach traditionellen italienischen Rezepten gibt es die knusprigen Snacks in den Geschmacksrichtungen Classic, Olive und Zwiebel. Als optimale Ergänzung dazu bietet arko drei erlesene Prosecco-Spezialitäten an: einen vollmundigen Dornfelder Secco aus Rheinhessen sowie einen spritzigen Riesling Secco und einen fruchtigen Secco Rosé aus dem Rheingau.

Die neuen Leckereien von arko, zum Teil auch die Filialen des Traditionshauses, zeigen sich in den jugendlichen Trendfarben Maigrün, Malve, Hellblau und Flieder. In den gleichen Farben ist erstmals auch Porzellan bei

arko erhältlich. Die Edelmarke Dibbern präsentiert in den Filialen Becher und Teller aus der bekannten, am Bauhausstil orientierten Serie „Solid Color“. Das hochwertige Hartporzellan wird noch im Manufakturverfahren hergestellt und ist sonst nur im ausgewählten Fachhandel erhältlich. Damit das süße Leben auch im Sommer weitergeht.



Hubert et Regine gibt der Butter ihren Wert zurück

Die Biobutter des bayerischen Feinkostherstellers Hubert et Regine ist ein Premiumprodukt, das nach mehr Seele, mehr Liebe und mehr Herz schmeckt

Hubert et Regine verfeinern. Alle Zutaten stammen dabei aus kontrolliert biologischem Anbau und unterstützen die Landwirte der Region, deren Milch zu fairen Preisen gekauft



Kranzberg, 3. Juni 2009 – Hubert et Regine: Ein kulinarische Liebesgeschichte, die Lust auf mehr macht. Garten Kräuter, Tomaten Basilikum, Wiesen Blumen, Oliven Salbei, Zitronen Peperoni und Wald Steinpilz – diese sechs Geschmacksrichtungen der neuen Premiumbutter von Hubert et Regine finden anspruchsvolle Verbraucher ab jetzt bundesweit in den Kühlregalen von Bio-Supermärkten und Delikatessläden. „Ich möchte, dass die Butter wieder den Stellenwert in unserer Küche bekommt, den sie früher hatte – ein hochwertiges Lebensmittel zum Genießen & Verfeinern“, definiert Hersteller Hubert Klepper sein Ziel. Das Ergebnis sind sechs geschmacksintensive Buttersorten, die nicht nur Gourmets überraschen. Das Herstellungsverfahren ist die kalte Abfüllung der Biobutter, da so das Aroma aller Zutaten erhalten bleibt. Weitere Informationen finden Verbraucher unter www.hubertetregine.de, ein wieder verschließbares Buttertöpfchen kostet ca. 2,80 Euro.

Hinter dem alles andere als butterweichem Konzept steckt das Ehepaar Hubert und Regine Klepper aus dem bayerischen Städtchen Kranzberg. Die beiden haben der Butter nicht nur ihren reinen und natürlichen Geschmack zurückgegeben, sondern sich auch von altbackenen 250-Gramm-Verpackungsgrößen verabschiedet. Schlicht designte Buttertöpfchen schmücken ab jetzt nicht nur den Frühstückstisch, auch Pasta- oder Fischgerichte sowie sommerliche Grillabende lassen sich mit den Produkten von

und verarbeitet wird. Nach der Biobutter sind süße Brotaufstriche geplant, die die Produktpalette von Hubert et Regine erweitern und abrunden.

Hubert et Regine GmbH
Hubert Klepper
Ringstraße 75 a
D 85402 Kranzberg
Tel. +49 (0)8165 – 909 290
Fax +49 (0)8165 - 909 290
info@hubertetregine.de
www.hubertetregine.de

Fotos: Hubert et Regine GmbH



HEUTE:

DER TEUERSTE HOTELKATALOG DER WELT UND DAS ULTIMATIVE BUCH
ÜBER DEN BESTEN KOCH DER WELT. DAZU EINE WÜRDIGUNG DES ERSTEN
SCHWULEN-KOCHBUCHES UND EIN APPELL AN DIE COLLECTION HEYNE:
BITTE NICHT SO WEITERMACHEN!



Horst-Dieter Ebert Buch – Tipps



Nichts fürs Handschuhfach The Design Hotels Book 2009

“The Design Hotels Book 2009”
Design Hotels, Berlin, 476 Seiten, 44,00 Euro
ISBN 978-3-89955-238-6

Dies ist das teuerste Hotelverzeichnis der Welt. Alle anderen gibt es kostenlos, ob “Relais et Chateaux” (rund 400 Mitglieder) oder “Leading Hotels” (450 Mitglieder). Das Verzeichnis der “Design Hotels”, einer in Deutschland gegründeten Vereinigung, enthält nur deren 170 Mitglieder, doch dafür ist es viermal so groß, dreimal so dick und zehnmal so schwer wie die Booklets der Konkurrenz. Also nichts für das Handschuhfach im Auto oder den Rucksack.

Dafür ist es ein eindrucksvolle Buch über die spezielle Spezies der designverliebten und designhaltigen Herbergen dieser Welt geworden. Die meisten Bilder sind eindrucksvoll, die kurzen (englischsprachigen) Beschreibungen hätte man sich etwas detaillierter gewünscht: Dass man fast nie erfährt, wie groß die Hotels sind, ist sicherlich ein Manko. Dass die Adressen nicht mitgeteilt werden, scheint verständlich: Wir sollen ja über die Berliner Zentrale bzw. das Internet buchen.

Stattdessen gibt es elf Kapitel über jüngere Design-Hoteliere, darunter auch den Hamburger Kai Hollmann, den man sich so nachdenklich nicht vorgestellt hätte. Freilich fehlen Persönlichkeiten wie Andrée Puttmann, Anoushka Hempel, Philippe Starck, und in den Vereinigten Staaten hat der in Europa am besten vertretene Verein so gut wie keine Mitglieder.

Ein Buch für 1.992.000 Leser Ein Tag im elBulli

Ferran Adria, Juli Soler, Albert Adria
“Ein Tag im elBulli. Einblicke in die Ideenwelt,
Methoden und Kreativität von Ferran Adriá”
Phaidon Verlag, Berlin, 528 Seiten, Euro 49,90
ISBN 978-0-7148-5895-1

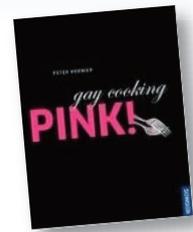
Ein Buch der Superlative, obwohl bisherige Publikationen zum Thema in den Preislagen von 170 bis 250 Euro angeboten werden. Der berühmte Tempel der Molekularküche ist so eine Art kulinarisches Bayreuth (wo ja der Normalbürger auch niemals eine Karte kaufen kann): Im elBulli fragen alljährlich zwei Millionen nach einer Reservierung, doch nur 8000 werden (wie wohl?) auserwählt.

Für die anderen 1.992.000, die nicht reinkommen, ist dieses Buch gedacht, damit sie wenigstens eine Idee kriegen, was sie verpassen. So erlebt man den weltberühmten Meisterkoch, der ja zumeist aussieht wie ein Bankbeamter, der einem gerade bedauernd einen Kleinkredit verweigert, in allen möglichen Situationen, von morgens bis 2:00 nachts in der Küche, im Labor, mit den Köchen, mit den Gästen.

Und lernt auch was über die Geschichte: Nach den Lieblingsbulldoggen der deutschen Gründerfamilie “El Bulli” genannt, öffnet das Restaurant 1961. Adriá kommt erst 1984 dazu, kauft das Restaurant 1990 und gilt seit 1996 als die weltweit Nr. 1 der modernen Küche. Und wen das nicht schreckt und wer sich trotzdem traut, findet auch ein paar Dutzend Rezepte des Meisters zum Nachkochen.

Einmal so leben! Pink! gay cooking

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



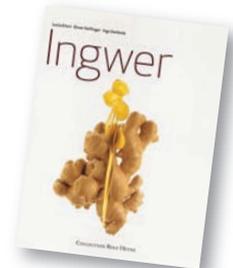
Fast hätten wir vergessen, und das wäre ja eine Diskriminierung: Das erste Gay Kochbuch, von Gays für Gays. Der schöne schwule Autor findet alles unglaublich toll und bejubelt es mit begeisterten Adjektiven: “Betörendes Barcelona”, “Göttliches Griechenland”, “Verführerisches Marrakech” usw., alles ist wunderbar, luxuriös, leidenschaftlich, schick. Peter Norman, Schwede, schulw und Fooddesigner, ist mit Fotograf und “meinem Mann Peter” um die Welt gereist: Mehr Lebens-, Liebes-, Fresslust war nie.

Überall gab es fabelhafte und fabelhaft dekorative Gerichte, die Menschen waren überall verführerisch schön, besonders die Jünglinge in allen Hautfarben, die Drag Queens sind noch amüsanter als sonst. Der Champagner fließt in Strömen, manchmal auch eiskalter Rosé, Geld spielt natürlich keine Rolle. Den Normalo beschleicht die Eifersucht: Einmal auch so leben wie jene!

Und wie gay ist das cooking? Natürlich so homo-, hetero- oder metrosexuell wie sonst das Kulinarische auch, überall und immer, nur dass es hier schwelgerischer abgelichtet und emphatischer gefeiert wird als sonst. Doch kein Leser muss erst schwul werden, um daran Vergnügen zu haben.

Bitte nicht weiter so! Gnade! Ingwer

Luzia Ellert, Oliver Hoffinger, Ingo Swoboda
“Ingwer”
Collection Heyne, München
240 Seiten, Euro 39,90
ISBN 978-3-89910-405-9



Was erwartet der Leser von einem luxuriösen Coffetablebook mit dem Titel “Ingwer”? Ganz sicher eine hübsche Kulturgeschichte und eine Enzyklopädie, dazu ein paar Rezepte und viele delikate Fotos. Doch hier ist es genau umgekehrt: Neun Zehntel des Bandes sind voll mit 150 Rezepten (“kreativ, innovativ und leicht nachkochbar” – na klar!), jedes dritte etwa ist fotografiert, sehr komponiert und ästhetisch, doch mit eingebautem coolen Appetit-Zügler.

Ja, und der ganze Text über “Mythos Ingwer” füllt gerade sieben locker bedruckte Seiten: Der Autor, sonst ein solides kulinarisches Mittelschergewicht, spult das routiniert raus aus den Lexika, so nach dem Motto: “schon die alten Mesopotamier...” Die gängigen Platiüden über Globalisierung und Geschmack werden nicht geschont, und zum Finale erfahren wir: “Kochen mit Ingwer ist eine spannende Reise in die asiatische Geschmackswelt, die immer etwas Exotisches in sich trägt.” Uäh!

Es ist nicht der erste Band, den dieser sonst so wunderbare Verlag nach diesem banalen Strickmuster (und mit dieser Mannschaft) herstellt. Natürlich könnten jetzt auch noch Titel über die Gurke oder die Kartoffel folgen und und und... Bitte nicht weiter so! Gnade!



Spenden für Deutschland

»Um Menschen mit Körperbehinderung helfen zu können, benötigt der Bundesverband Selbsthilfe Körperbehinderter e.V. Ihre Unterstützung. Spenden auch Sie. Danke.«

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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



MEDIZIN NEWS

COOLINE-Weste: „So erfrischend wie eine kalte Dusche“

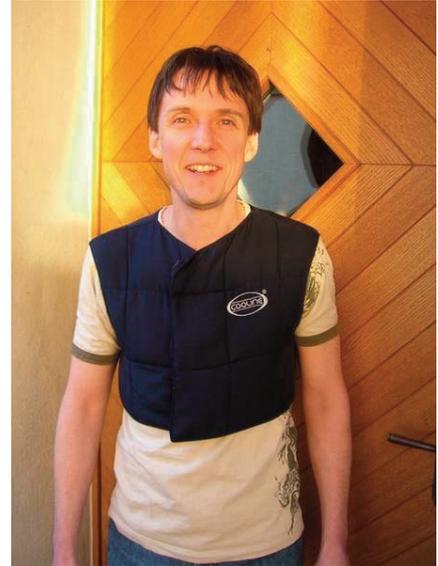
Klinische Studien und persönliche Erfahrungen von MS-Patienten belegen die positive Wirkung und einfache Anwendung der COOLINE-Produkte

Die Messe-Rückmeldungen von der REHAB, eine aktuelle klinische Studie und Erfahrungswerte von einzelnen Multiple Sklerose (MS)-Betroffenen sprechen eine eindeutige Sprache: Anwendung und Funktion der COOLINE-Produkte überzeugen sowohl Patienten als auch Ärzte und Therapeuten. Insbesondere Weste und Handtuch stießen auf großen Anklang beim Publikum der 15. Internationalen Fachmesse für Rehabilitation, Pflege, Prävention und Integration (REHAB) in Karlsruhe. Dabei wurde auch deutlich, dass die Kühlfunktion des Hightech-Vlieses nicht nur bei Multiple Sklerose Linderung verspricht. Zahlreiche Fachbesucher empfehlen die COOLINE-Produktpalette, die neben der intelligenten Weste auch Pulsbänder, Cap-Inlays, Stirn- und Nackenbänder sowie Handtücher umfasst, ebenso für den Einsatz bei anderen Erkrankungen des Zentralen Nervensystems. Und auch Patienten mit Querschnittslähmungen vermelden inzwischen positive Effekte: Wirkungen, die im MS-Bereich seit einiger Zeit durch größere Studien wissenschaftlich untermauert und von vielen Testpersonen detailliert bestätigt sind.

Die aktuellen Testergebnisse der Klinik Judendorf Strassengel sind ein weiterer Beleg für die verbesserte Lebensqualität, die Patienten mit Multiple Sklerose dank der COOLINE-Kühlweste erreichen können. Schätzungsweise 60 bis 80 Prozent aller

MS-Betroffenen reagieren auf hohe Außentemperaturen, die neurologischen Symptome verschlechtern sich mit zunehmender Wärme. Anlass für das Neurorehabilitationszentrum in Österreich, die Funktion der COOLINE-Weste an insgesamt 185 Probanden in verschiedenen Stadien Multipler Sklerose genauer zu hinterfragen. Über einen Monat kam das Produkt fünfmal die Woche für 60 Minuten zum Einsatz. Das Resultat: Die mit der Krankheit einhergehenden Fatigue- oder Erschöpfungszustände bei Hitze wurden zu 76 Prozent gemindert, die Muskelstärke hat sich zu 82 Prozent verbessert und die Sicherheit beim Laufen nahm um 54 Prozent zu. Somit unterstützt die Weste effektiv die regulären Behandlungen – ganz ohne Nebenwirkungen.

Darüber hinaus bereichert die Weste durch die einfache Anwendung auch den Alltag vieler MS-Betroffener. „Wenn mich die Weste kühlt, ist über den Tag hinweg keine Veränderung mehr spürbar. Ich bin länger fit und kann mein Arbeitspensum viel effektiver meistern. Das hilft auch beim Ausgehen, in einem Restaurant steigen die Temperaturen ja auch sehr schnell an“, fasst Andreas Gaisser seine Erfahrungen zusammen. Er lebt seit 2002 mit der MS-Diagnose und nutzt die Weste seit rund einem Jahr. „Die Handhabung ist dabei sehr einfach“, pflichtet ihm Andrea Sasse, ebenfalls MS-Patientin und COOLINE-Testerin, bei. „Die Weste halte ich nur unter Wasser. Das ist perfekt. Egal wo man ist, es besteht überall die Möglichkeit, an Wasser ranzukommen. Im Vergleich mit anderen Produkten ist das ein deutlicher Vorteil“, ergänzt sie die simple Anwendung. Ob im Urlaub oder bei



der Arbeit – die Testpersonen bestätigen, dass sich ihr Befinden entscheidend verbessert habe und sie mit der Weste ein Stück Alltagsnormalität zurück bekämen. Die eigene Leistung ist somit nicht mehr temperaturabhängig. „Die Weste wirkt so erfrischend wie früher die kalte Dusche“, sei aber viel praktischer und jederzeit anwendbar, so Gaisser.

Die Weste lässt sich über der normalen Kleidung tragen. Das COOLINE-Material bindet das Wasser vollständig in sich und gibt es auch bei Druck nicht wieder frei. Erst bei erhöhten Körpertemperaturen verdunstet das Wasser und die Weste entwickelt ihre Funktion – je größer die Hitze, desto stärker ist die Kühlwirkung. Völlig ohne Vorkühlung ist die Weste ein wertvoller Begleiter bis zu 40 Stunden lang. Die intelligente Kühlweste ist bereits als Medizinprodukt zertifiziert und im Internet unter www.cooline.info erhältlich.

Weitere Informationen:
pervormance GmbH – Gabriele Stein
Mühlsteige 13 – D-89075 Ulm
Tel.: +49 731 140 71-0
Fax: +49 731 140 71-14
info@pervormance.de
www.cooline.info



MEDIZIN NEWS

Bristol-Myers Squibb und AstraZeneca kooperieren im Kampf gegen Typ-2-Diabetes

Gemeinsame Entwicklung neuer Therapien

Bristol-Myers Squibb und AstraZeneca kooperieren im Kampf gegen Typ-2-Diabetes

Mit der gemeinsamen Entwicklung und Vermarktung neuer Therapien möchten Bristol-Myers Squibb und AstraZeneca künftig dazu beitragen, die Perspektiven von Patienten mit Typ-2-Diabetes weltweit zu verbessern. Über ihr gemeinsames Engagement informierten die beiden Unternehmen auf einer Pressekonferenz im Rahmen der 44. Jahrestagung der Deutschen Diabetes-Gesellschaft in Leipzig. Welche Herausforderungen bei der Therapie der sich epidemisch ausbreitenden Erkrankung bestehen, erläuterten Prof. Dr. Diethelm Tschöpe, Bad Oeynhausen, und Prof. Dr. Stephan Jacob, Villingen-Schwenningen.

„Allein in Deutschland leiden heute rund 7,3 Millionen Menschen an Typ-2-Diabetes“ so Tschöpe einleitend. Vermutlich sind es jedoch deutlich mehr, da man eine Dunkelziffer von etwa 3 Millio-

über 75 Prozent aller Diabetiker an vasculären Ereignissen, davon etwa die Hälfte an einem Herzinfarkt. „Kardiovaskuläre Komplikationen verursachen zudem die ökonomische Hauptlast dieser Volkskrank-

heit, da sie die Behandlungskosten vervierfachen“, so Tschöpe weiter.



Prof. Dr. Diethelm Tschöpe

Prävention vor Intervention

Tschöpe forderte eine Verbesserung der Frühdiagnostik, da bei vielen Patienten der Diabetes oft erst nach einem

Herzinfarkt erkannt werde. Auch die Aufklärung der Patienten mit Typ-2-Diabetes über ihr Risiko für eine Herzerkrankung sei häufig unzureichend, was deren Diagnose ebenfalls verzögere. „Vorrangige Herausforderung für die Diabetologie ist eine verbesserte Versorgung von Diabetikern mit hohem Herz-Kreislaufisiko, wie es z. B. insbesondere bei Vorliegen eines Metabolischen Syndroms besteht“, folgerte Tschöpe. „Dabei muss Prävention eindeutig vor Intervention gehen.“ Neue Therapieoptionen wie die DPP-4-Hemmer könnten hierzu einen wesentlichen Beitrag leisten, da sie durch ihr günstiges Nebenwirkungsprofil die Therapietreue der Patienten und damit den Behandlungserfolg förderten.

Herzinfarkt erkannt werde. Auch die Aufklärung der Patienten mit Typ-2-Diabetes über ihr Risiko für eine Herzerkrankung sei häufig unzureichend, was deren Diagnose ebenfalls verzögere. „Vorrangige Herausforderung für die Diabetologie ist eine verbesserte Versorgung von Diabetikern mit hohem Herz-Kreislaufisiko, wie es z. B. insbesondere bei Vorliegen eines Metabolischen Syndroms besteht“, folgerte Tschöpe. „Dabei muss Prävention eindeutig vor Intervention gehen.“ Neue Therapieoptionen wie die DPP-4-Hemmer könnten hierzu einen wesentlichen Beitrag leisten, da sie durch ihr günstiges Nebenwirkungsprofil die Therapietreue der Patienten und damit den Behandlungserfolg förderten.



Prof. Dr. Stephan Jacob

Trotz dieser bedrohlichen Entwicklung sei die glykämische Kontrolle bei Patienten mit Typ-2-Diabetes nach wie vor häufig unzureichend, erläuterte Tschöpe. Dies führe in Kombination mit anderen Risikofaktoren dazu, dass schwerwiegende Folgekomplikationen wie koronare Herz- und Gefäß-erkrankungen nicht verhindert werden könnten. Infolge versterben



MEDIZIN NEWS

Nebenwirkungen beeinträchtigen Compliance maßgeblich

Die Ursachen der mangelnden Therapietreue beleuchtete Prof. Jacob in seinem Vortrag näher. Verantwortlich seien hierfür neben der ungenügenden Aufklärung der Patienten über die Ursachen und Folgen ihrer (unzureichend behandelten) Erkrankung vor allem die Nebenwirkungen der verfügbaren Therapien. „Besonders das Risiko von Hypoglykämien verunsichert die Patienten und beeinträchtigt ihre Compliance maßgeblich“, so Jacob. „Sie nehmen ihre Medikamente dann nur unregelmäßig oder gar nicht oder sie essen präventiv und nehmen somit an Gewicht zu.“ Die Patienten befänden sich jedoch in einer Zwickmühle, da bei guter Therapietreue wiederum die Gefahr für Gewichtszunahme und Hypoglykämien steige – beides Faktoren, die nachweislich mit einer schlechteren Prognose bzw. einer erhöhten Mortalität und Morbidität assoziiert seien.

Auch Jacob vertrat die Ansicht, dass inkretinbasierte Therapieformen wie die DPP-4-Hemmer den Patienten dabei helfen könnten, diesem Teufelskreis zu entkommen. Sie besitzen den Vorteil, dass sie den Blutzuckerspiegel nur bei Bedarf senken, wodurch Hypoglykämien vermieden werden. Zudem verzögern sie die Magenentleerung physiologisch, was zu einer längeren Sättigung führt. Somit besteht keine Gefahr der Gewichtszunahme aufgrund häufigerer Nahrungsaufnahme. Dritter Vorteil dieser Wirkstoffe ist, dass sie nicht nur eine Reduktion des HbA1C bewirken, sondern auch die prä- und post-

prandialen Blutzuckerwerte senken, die beim Diabetiker wesentlich zur Hyperglykämie beitragen. Jacob stellte mehrere Beispiele von Patienten vor, bei denen nach der Umstellung auf eine inkretinbasierte Behandlung die Therapietreue wieder hergestellt werden konnte.

Kooperation auf vielen Gebieten

Wie Dr. Bernd Winterhalter, Executive Medical Director von Bristol-Myers Squibb, und Henning Anders, Mitglied der Geschäftsleitung von AstraZeneca, berichteten, haben beide Unternehmen 2007 eine Allianz gegründet, um zwei innovative Wirkstoffe zur Behandlung des Typ-2-Diabetes zu entwickeln und zu vermarkten. Durch die Bündelung der Stärken beider Unternehmen sollen neue Forschungs- und Entwicklungsperspektiven entstehen, die zur Lösung der geschilderten Probleme in der Versorgung von Patienten mit Typ-2-Diabetes beitragen sollen. Beide Partner verfügen über langjährige Erfahrungen im Bereich Herz-Kreislauf- und Stoffwechselerkrankungen und bringen ihr Wissen und ihre Ressourcen gleichberechtigt ein. So sind beispielsweise die Zulassungsanträge für den gemeinsam entwickelten DPP-4-Inhibitor Saxagliptin eingereicht und jetzt arbeiten parallel die Entwicklungsteams beider Unternehmen an der Erforschung und Entwicklung des neuen SGLT-2 Inhibitors, dessen Phase-III-Studien zusammen abgeschlossen werden. Während Bristol-Myers Squibb weltweit die Hauptverantwortung für die Einreichung der Zulassungen und die Herstellung übernimmt, erfolgt die Vermarktung gemeinsam.

„Uns ist bewusst, dass neue Therapien unbedingt dem Anspruch einer ganzheitlichen Betrachtung des Patienten und seiner Lebensumstände gerecht werden sollten“, so Winterhalter. „Es geht neben der Senkung von Werten vor allem auch um Erhaltung und Wiederherstellung von Lebensqualität. Faktoren wie Angst vor Nebenwirkungen, Dominierung oder Beeinträchtigung des Alltags durch die Therapie sind in die Diskussion um neue Therapien und Ansätze mit einzubeziehen. Damit einher geht die umfangreiche Aufklärung des Patienten und die Ermutigung zur Eigeninitiative.“

Wie Anders ausführte, ist Typ-2-Diabetes eine Erkrankung von hoher Relevanz und die Zahl der Betroffenen steigt. Weltweit erkrankt alle fünf Sekunden ein Mensch an Diabetes. Weltweit sind weit über 200 Millionen betroffen. „Diabetes Typ 2 ist eine oft unterschätzte, chronische und fortschreitende Erkrankung, die für Patienten eine hohe Belastung bedeutet. Viele Patienten erreichen mit den bisherigen Therapien nicht ihre anzustrebenden Zielwerte“, erläuterte Anders.



MEDIZIN NEWS

Neue Befragung: Die Deutschen im Kampf gegen den Schweiß

Ganz oben auf der Peinlichkeitsskala: Für die meisten Deutschen sind Schweißflecken so unangenehm wie Akne

Zahl der ergriffenen Anti-Schweiß-Maßnahmen ist hoch. Diese packen das Problem aber nicht an der Wurzel

Langzeiteffekt-Antitranspirant PerspireX bietet einfache und kostengünstige Lösung

Schweißflecken auf der Kleidung zu haben zählt für die Deutschen zu den vergleichsweise unangenehmsten Situationen. Das ergab eine Befragung des Meinungsinstituts MyResearch im Auftrag der dänischen Firma Riemann & Co A/S – Hersteller des apothekenexklusiven Antitranspirants PerspireX. In dem Survey wurden erstmals u.a. der Leidensdruck durch übermäßiges Schwitzen sowie dadurch hervorgerufene Verhaltensweisen ermittelt. Befragt wurden dazu im Zeitraum vom 20. April bis zum 3. Mai 2009 2.095 Personen im Alter zwischen 15 und 60 Jahren. 87 % davon gaben an, sichtbare Schweißflecken auf der eigenen Kleidung als unangenehm oder sehr unangenehm zu empfinden. Die Angabe „sehr unangenehm“ erfolgte dabei sogar von mehr als der Hälfte der Befragten – 56 %. Damit wird Schweiß ebenso abgelehnt bzw. tabuisiert wie starke Akne, die von 59 % als sehr unangenehm empfunden wird. Übergewichtig zu sein oder Schuppen zu haben ist hingegen nur für jeweils 32 % sehr unangenehm. Bei Frauen ist die Abscheu gegenüber Schweißflecken auf der Kleidung stärker ausgeprägt: Für 68 % der Frauen gehören Schweißflecken zum absoluten No-Go, während 44 % der Männer dies bestätigen.

Übermäßiges Schwitzen? Mehr als jeder Dritte leidet mindestens einmal pro Woche darunter

Fast jeder gibt zu, das Problem zu kennen: 94 % der Deutschen leiden unter dem unangenehmen Gefühl des übermäßigen Schwitzens – so die PerspireX-Studie. 37 % sind sogar mindestens einmal pro Woche davon betroffen. Das Schwitzen, die unansehnlichen Schweißflecken und nicht zuletzt der unangenehme Schweißgeruch führen zu starkem Unwohlsein und extremer Unsicherheit. Für ein sicheres Hautgefühl wenden 83 % der Schwitzenden mindestens eine Vermeidungsstrategie an – eine Maßnahme gegen die Entstehung oder Sichtbarkeit von Schweiß oder gegen Schweißgeruch. Jeder Fünfte (21 %) hat sich sogar mindestens fünf Maßnahmen angeeignet. Die Vielzahl der angewandten Maßnahmen ist ein alarmierendes Zeichen für den Leidensdruck, der durch starkes Schwitzen entsteht. Die fünf am häufigsten verfolgten Vermeidungsstrategien sind:

-auf Platz 5 (22 %): Das Tragen von Parfum oder Eau de Cologne, um den Schweißgeruch zu überdecken

-auf Platz 4 (23 %): Vermeiden, die Arme zu heben (z.B. um eine Frage zu stellen/zu beantworten, um zu applaudieren usw.)

-auf Platz 3 (24 %): Vermeiden, den Arm um andere Personen zu legen

-auf Platz 2 (44 %): Vermeiden, bestimmte Stoffe (wie. Z.B. Seide oder Polyester) zu tragen

-auf Platz 1: Die meisten Befragten (47 %) tragen ein Deodorant oder ein Antitranspirant bei sich, um dies bei Bedarf wieder neu auftragen zu können.

Während zahlreiche Befragte auch „maskierende“ Taktiken anwenden wie z.B. sich mehrmals täglich zu waschen (19 %), mehrmals täglich die Kleidung zu wechseln (17 %) oder häufiger dunkle Kleidung zu tragen (16 %), kommt für die wenigsten (5 %) in Frage, das Thema offensiv anzugehen, indem ein Arzt aufgesucht wird.

PerspireX: besseres Hautgefühl dank Langzeiteffekt

Deodorants und Antitranspirante werden damit immer noch als effektivste Mittel im Kampf gegen Schweiß und Schweißgeruch eingestuft. Dass die Betroffenen die Produkte in der Regel bei sich haben, weist jedoch darauf hin, dass die gewünschten Effekte nur von kurzer Dauer sind. Die Verwender müssen vielmehr ständig beobachten, ob der Schweißfluss bereits wieder eingesetzt hat – ein nicht zu unterschätzender Stressfaktor. Für eine wirkliche Entlastung muss auf einen Langzeiteffekt gesetzt werden können, wie es das Antitranspirant PerspireX bietet. Im Gegensatz zu Deodorants, die lediglich den störenden Geruch überdecken, verringert das Antitranspirant die Produktion von Schweiß in den Schweißdrüsen – und das bis zu fünf Tage pro Anwendung. Diesen Effekt kann das Antitranspirant, das zu den effektivsten zählt, dank seiner speziellen Rezeptur bieten: PerspireX ist eine Aluminiumchlorid-Lösung auf Alkoholbasis und enthält kein Wasser. Rein Wasser basierte Antitranspirante können die Schweißdrüsen hingegen nur für wenige Stunden bedecken. Die Effekte lassen dadurch vergleichsweise schnell nach.



MEDIZIN NEWS

Für die Körperstellen, die die höchste Dichte an Schweißdrüsen aufweisen – die Achseln, die Hände und Füße –, wurden zwei spezielle Produkte entwickelt: Der PerspireX Roll on und die PerspireX Hand- und Fußlotion. Die patentierte Zusammensetzung des Roll on – mit Aluminium-Lactat – ermöglicht eine besonders hautschonende Anwendung unter den Achseln. Feuchten Händen und Füßen kann mit der Hand- und Fußlotion Einhalt geboten werden, die schnell und rückstandslos in die Haut einzieht. Roll on und Hand- und Fußlotion werden einfach vor dem Zubettgehen aufgetragen. Die Anwendung ist, je nach Aktivität der Schweißdrüsen, ein- bis dreimal in der Woche zu wiederholen. Beide Produkte sind frei von Konservierungs- und Duftstoffen und reichen aufgrund des Langzeiteffekts über mehrere Monate. Der Roll on (25 ml) kostet 11,30 €, die Hand- und Fußlotion (100 ml) 12,55 € - nur in Apotheken erhältlich.

Die Befragung zum Thema Schwitzen wurde in Deutschland im Auftrag des dänischen Unternehmens Riemann & Co. A/S von dem Institut MyResarch durchgeführt. Dazu wurden im Zeitraum vom 20. April bis 3. Mai 2009 insgesamt 2.095 Personen im Alter zwischen 15 bis 60 Jahren online befragt. 805 der Befragten (37 %) gaben dabei an, mindestens einmal pro Woche in einem Ausmaß zu schwitzen, das bei ihnen selbst Unbehagen hervorruft (übermäßiges/starkes Schwitzen). Die Ergebnisse der Befragung wurden auf Basis der Herkunftsregion, des Alters und des Geschlechts gewichtet und repräsentieren die deutschen Erwachsenen im Alter zwischen 15 und 60 Jahren. Mit der Ge-

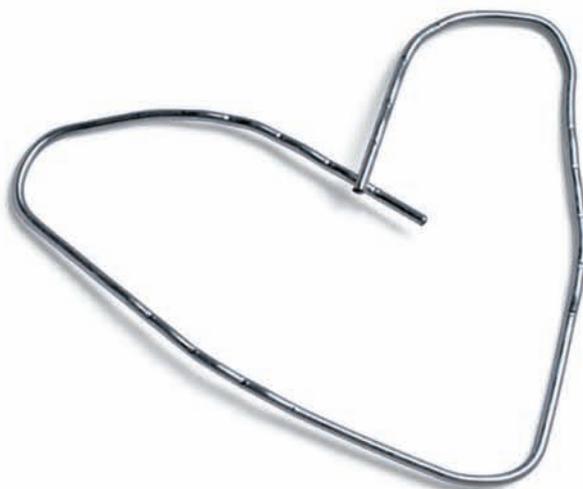
wichtung der Daten und dem Antwortenrücklauf von über 2.000 Personen ist die Befragung als statistisch repräsentativ zu werten. Vergleichbare Befragungen wurden von Riemann & Co. A/S auch in Großbritannien und in den USA initiiert.

Riemann & Co. A/S stellt in Dänemark das Antitranspirant PerspireX her. PerspireX wurde speziell dazu entwickelt, extremes Schwitzen und Schweißgeruch – auch bei sensibler Haut – effektiv und über möglichst lange Zeit einzudämmen. PerspireX gibt es als Roll on – gegen Schweiß und Schweißgeruch unter den Achseln – und als Hand- und Fußlotion. Die Rezeptur des PerspireX Roll on, dessen Effektivität dokumentiert ist, ist patentiert. PerspireX ist ausschließlich in Apotheken erhältlich.

Verkauft wird PerspireX in 17 Ländern. In der Kategorie der extra starken Antitranspirante zählt PerspireX in zahlreichen Ländern – wie z.B. Italien, Polen, Spanien und Frankreich – zu den führenden Produkten.

*Kontakt zu PerspireX:
PerspiRat – der PerspireX-Infoservice
Geiselbrunnweg 15a
97877 Wertheim
e-Mail: s.guettler@icpahl.de*





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



**SPENDE
BLUT**
BEIM ROTEN KREUZ



PHARMA NEWS

Patientenbroschüre mit Tipps & Tricks für „Lausige Zeiten“

Der Sommer geht und die Läuse kommen. Jedes Jahr pünktlich nach den großen Ferien tauchen an Schulen und Kindergärten wieder Läusefälle auf. Was aber tun in „lausigen Zeiten“? Viele Eltern sind verunsichert und suchen kompetenten Rat. Fragen gibt es viele: Ist Läusebefall ein Zeichen mangelnder Hygiene? Müssen sämtliche Kuschtierchen in die Waschmaschine – und ab wann dürfen die Kinder wieder in die KiTa? Klarheit schafft der neue Patientenratgeber von InfectoPedicul®.

Das modernste Arzneimittel gegen Läuse in Deutschland basiert auf Permethrin in alkoholischer Lösung. Es entspricht höchsten Standards: effektiv, nachhaltig wirksam und sicher in der Anwendung bei Kindern. InfectoPedicul® ist vom Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte geprüft und zugelassen. Bereits ab dem Säuglingsalter kann es ohne Bedenken angewendet werden.

Die Patientenbroschüre kann kostenlos in vier Sprachen (Deutsch, Türkisch, Russisch und Englisch) angefordert werden unter der Telefonnummer 06252-95-7000, per E-Mail kontakt@infectopharm.com oder im Internet auf www.infectopharm.com unter der Rubrik Patientenbroschüren.

Weitere Informationen auch für Eltern gibt es auf www.kopflaus.info und an der Kopflaus-Hotline: 0 18 03 / 654 987 (Mo bis Fr von 9 bis 12 Uhr; 9 Cent pro Minute aus dem deutschen Festnetz).

Für Ihre persönliche Beratung:
Kopflaus-Hotline: 0 18 03/654 987
Mo.-Fr. 9-12 Uhr (9 ct/Min. aus dem dt. Festnetz)

**Lausige Zeiten ...
... können schnell vorbei sein**

INFECTOPEDICUL®

Eine Patientenbroschüre von InfectoPharm



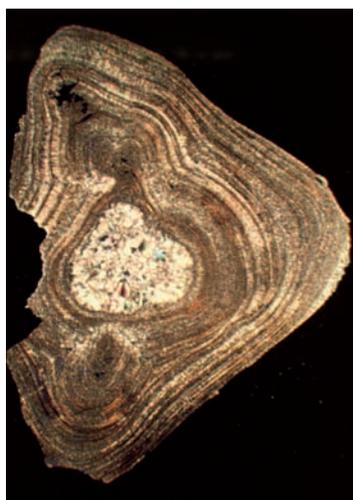
PHARMA NEWS

Erstattung gerechtfertigt: Alkalizitrate in der Harnsteinmetaphylaxe

Alkalizitrate haben zweifellos einen hohen Stellenwert – nicht nur in der Behandlung von Harnkonkrementen, sondern auch in deren Metaphylaxe.

Zur Erstattungsfähigkeit von Alkalizitrat in der Harnsteinmetaphylaxe sieht der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) vor, dass Alkalizitrate wie Blemaren® N zur Behandlung von Harnkonkrementen zu Lasten der gesetzlichen Krankenkassen verordnet werden dürfen. Ein guter Weg, lässt sich doch auf diese Weise die medikamentöse Metaphylaxe auch in Zeiten angespannter Budgets realisieren.

Der Einsatz von Alkalizitrat wie Blemaren® N hilft, kostspielige Rezidive zu verhindern. Daraus erschließt sich langfristig ein enormes Einsparpotenzial



– nicht nur bei den direkten, sondern auch bei den indirekten Kosten, wie sie zum Beispiel durch häufige Arbeitsaus-

fälle bei den knapp 70 Prozent der Patienten entstehen, die nach einer Erstmanifestation immer wieder unter Harnsteinrezidiven leiden.



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.: 006 12/47 57/18 73

Japan:

Edwin Karmiol
Tokyo 107 0052
Tel./Fax: 008 13/34 78 78 43
E-Mail: namikok@twics.com

Erscheinungsort: 48143 Münster

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

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

Abonnement:

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



PHARMA NEWS

Parasiten in der Dermatologie

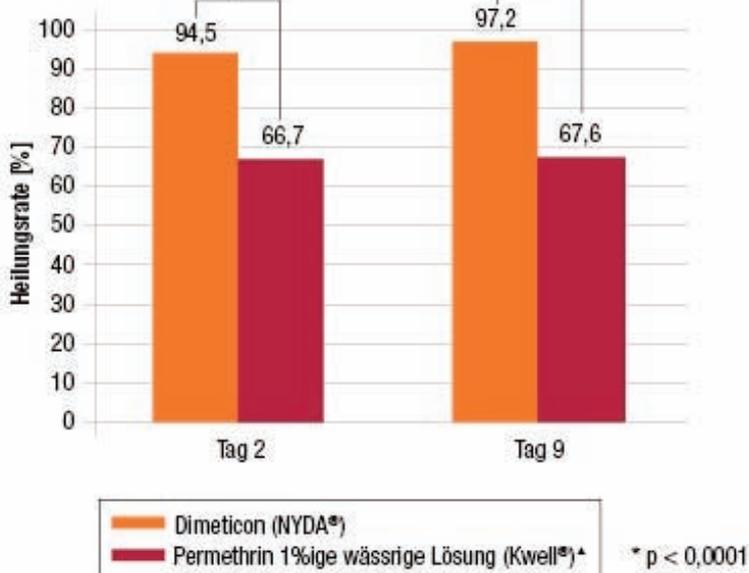
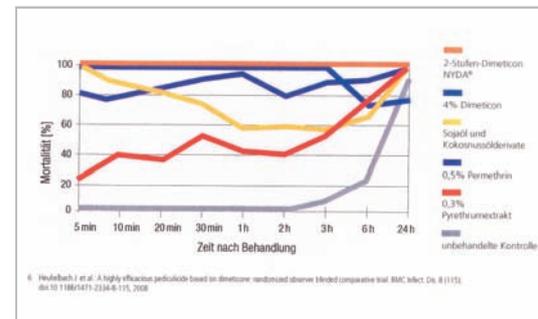
Kopflausbefall bleibt größte Herausforderung bei Kindern

Die Globalisierung macht auch vor den Parasiten nicht halt: Parallel zur steigenden Fernreiseaktivität von Familien erhöht sich bei Kindern in Deutschland das Infektionsrisiko für tropentypische Parasitosen. Zu den unerwünschten Reisesouvenirs gehören z.B. die Sandflohkrankheit (Tungiasis) oder die cutane larva migrans (Hautmaulwurf), erklärte Prof. Dr. med. Hermann Feldmeier von der Charité Berlin anlässlich des Satelliten-Symposiums „Parasiten in der Dermatologie – Neues aus Forschung und Praxis“ im Rahmen der 45. Tagung der Deutschen Dermatologischen Gesellschaft am 1. Mai 2009 in Dresden. Der häufigste Parasit im Kindesalter bleibt aber weiterhin die

Kopflaus, wie Prof. Dr. med. Regina Fölster-Holst vom Uni-Klinikum Campus Kiel betonte und anhand erster Ergebnisse der an Kieler Grundschulen und Kindertagesstätten im Herbst 2008 durchgeführten Studie zum Versorgungsstand der Pediculosis capitis bei Kindern erläuterte.

Den meisten tropischen Parasiten ist es in unseren Breiten auf Dauer zu kalt. Daher spielen Tungiasis oder die cutane larva migrans in Deutschland lediglich bei Tropentouristen eine Rolle. Auch andere Parasitosen wie Skabies, eine durch Armut, Überbevölkerung und Naturkatastrophen begünstigte Parasitose, ist in unseren Breiten eher selten, wie Prof. Dr. med. Ulrich R. Hengge vom Universitätsklinikum Düsseldorf erklärte. Ganz anders stellt sich die Situation

beim Kopflausbefall dar. Nach Aussage von Prof. Fölster-Holst ist trotz einer Vielzahl wirksamer Pedikulozide weiterhin eine Zunahme der Pediculosis-Fälle in Deutschland zu verzeichnen. Neben Anwendungsfehlern könnte dieser Anstieg auf zunehmende Resistenzen gegenüber herkömmlichen neurotoxisch wirksamen Pedikuloziden zurückzuführen sein, so Prof. Fölster-Holst: „Diese Resistenzen wurden bereits aus anderen Ländern, wie Großbritannien, USA, Israel und Dänemark berichtet.“



NYDA® – das physikalisch wirksame Behandlungsprinzip

Vor diesem Hintergrund haben sich vor allem atoxische Dimeticonpräparate wie NYDA® als wirksame Therapie bei Kopfläusen etabliert, so Prof. Dr. Jörg Heukelbach von der Universität von Ceará, Brasilien: „NYDA® ist ein klinisch sehr wirksames Kopflausmittel mit einer exzellenten pedikuloziden und oviziden Wirkung. Das Produkt ist zudem eine Option für Patienten, die keine herkömmlichen Präparate mit neurotoxischem Wirkprinzip einsetzen möchten. Aufgrund seines physikalischen Wirkungsmechanismus ist das Auftreten von Resistenzen sehr unwahrscheinlich.“

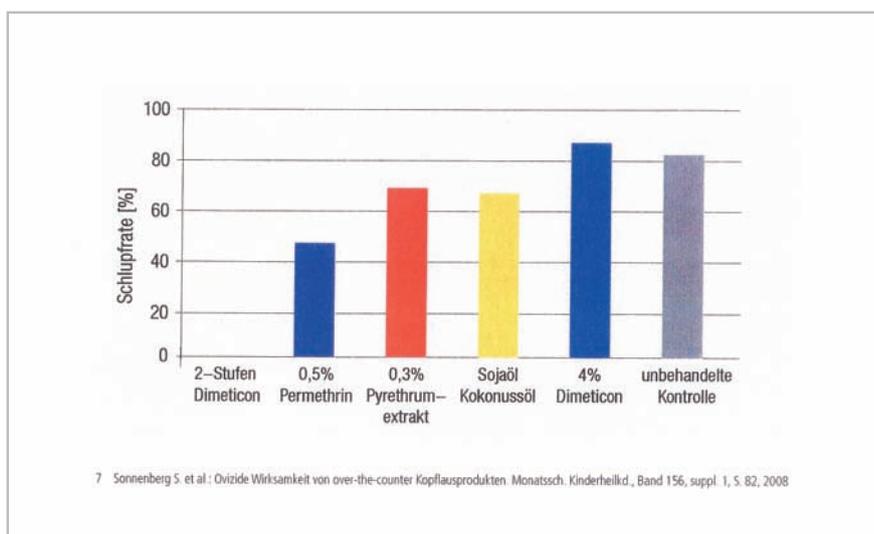


PHARMA NEWS

Pedikulozide und ovizide Wirkung wissenschaftlich belegt

Die hohe Wirksamkeit von NYDA® wurde in mehreren Studien bestätigt. So zeigen die Ergebnisse einer aktuellen in-vitro-Untersuchung die überlegenen pedikuloziden Effekte von NYDA® gegenüber anderen in Deutschland erhältlichen Kopflausprodukten eindrucksvoll.¹ Vergleichssubstanzen waren 0,5% Permethrin (alkoholische Lösung), 4% Dimeticon, Soja-Kokosnussöl und 0,3% Pyrethrumextrakt. In jeder Gruppe wurden 50 aktive, vitale Läuse in dem jeweiligen Produkt inkubiert und zu definierten Zeitpunkten über einen Zeitraum von 24 Stunden mikroskopisch auf ihre Vitalität untersucht. Bereits nach fünf Minuten und zu allen weiteren Untersuchungszeitpunkten zeigten alle mit NYDA® behandelten Läuse (100%) keine wesentlichen Lebenszeichen mehr. Dieses gute Ergebnis wurde von keiner der Vergleichssubstanzen erreicht. Desweiteren wurde die ovizide Wirksamkeit von NYDA® gegen die oben genannten Präparate (0,5% Permethrin (alkoholische Lösung), 4% Dimeticon, Soja-Kokosnussöl und 0,3% Pyrethrumextrakt in einer großen Vergleichsstudie geprüft worden.² Die Schlupfrate nach Inkubation in NYDA® betrug 3,9% bei Eiern mit sichtbaren Embryonalstrukturen und 0% bei jungen Eiern. Die Schlupfraten nach Behandlung mit den vier Vergleichspräparaten waren signifikant höher und lagen bei mindestens 38%.

Seit dem 1. Juli 2008 ist NYDA® zudem für Kinder unter 12 Jahren und für Jugendliche mit Entwicklungsstörungen bis zu 18 Jahren erstattungsfähig



bei allen Krankenkassen. NYDA® kann bereits bei Kleinkindern ab zwei Jahren angewendet werden.

Literatur

(1) Oliveira FAS. et al. (2008): In vitro-Wirksamkeit von fünf gängigen Kopflausprodukten. Monatschr. Kinderheilkd., Band 156, suppl.1, S.82

(2) Sonnberg S. et al. (2008): Ovizide Wirksamkeit von over-the-counter Kopflausprodukten. Monatsschr. Kinderheilkd. Band 156, suppl.1, S. 82 - 83.

NYDA® gegen Läuse und Nissen. Medizinprodukt. Inhaltsstoffe: Hoch- und niedrigviskoses Dimeticon, mittelkettige Triglyceride, Jojobawachs, Duftstoffe. NYDA® zur physikalischen Behandlung des Kopfhaares bei Befall mit Kopfläusen. Bei bestimmungsgemäßer Anwendung von NYDA® werden auch die Larven der Läuse und die Nissen bekämpft. Nicht bei bekannter

Überempfindlichkeit gegenüber einem der Bestandteile, bei Kindern unter 2 J. und während Schwangerschaft und Stillzeit anwenden.

G. Pohl-Boskamp GmbH & Co. KG,
25551 Hohenlockstedt
(8)

Info
G.Pohl-Boskamp GmbH & Co. KG
Kieler Str. 11
25551 Hohenlockstedt
Tel: +49482659-482
E-Mail:
a.gruethling@pohl-boskamp.de



JOBFIT[®] – das Original.

Sind Sie im Dauerstress
und benötigen dringend eine Auszeit?

Individuell für Sie haben wir ein Kompaktprogramm erstellt:

Manager Spezial

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



pro Person ab € **725,-**

*Machen Sie sich fit für künftige
berufliche Herausforderungen!*

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

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