

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+ THERME EUROPA

BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Genuss im Schlosshotel
Friedrichsruhe
bei Boris Benecke

DER GENIESSER TIPP

„Gesunde Genießerküche“
Gipfeltreffen der Mineral-
stoffe von Armin Roßmeier

DER BESONDERE TIPP

Das grüne Band der Harmonie, oder
per Hausboot Natur pur erleben
Wohlfühlen im Hotel
„Das Kranzbach“
Ein neuer Stern strahlt über Sylt
TU FELIX AUSTRIA Die Wachau
Eine empfehlenswerte Entdeckung
in der Franciacorta die Norditalieni-
sche Region für Luxus, Wellness
und kulinarische Höhepunkte
Das Paradies gibt es wirklich! im 5*
Resort „Les Pavillons“ auf Mauritius
Spitzen Köche kochen für Afrika
Kurz notiert

LIFE STYLE

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS

7/8-2009

27. JAHRGANG

ISSN 0177-3941

H 54575



„Gänselebertörtchen mit Rosinen und Holunderblütengelee“ von Boris Benecke im Schlosshotel Friedrichsruhe

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Leser,

Das Ende der Ferien oder des Urlaubes erfüllt uns alle mit etwas Wehmut, haben wir uns doch gerade an das Nichtstun, Sonnenbaden oder auch an die Urlaubs-Freizeit -Aktivitäten gewöhnt und fangen an sie zu genießen, ist die erholsame Zeit auch schon vorbei.

Mit dieser Ausgabe von Gour-med möchten wir gerne Ihren Urlaub „verlängern“ und Sie mit neuen spannenden Berichten von guten Restaurants, exklusiven Hotels und natürlich Genussbereitern in der Gourmet Szene, die Nachurlaubszeit verschönern.

Die „Besondere Empfehlung“ in dieser Ausgabe von Gour-med – Boris Bennecke – ist Gour-med kein Unbekannter, bereits vor einigen Jahren, als er noch in Ftan/CH arbeitete, haben wir über seine Kochkunst berichtet.



Seit April 2009 hat er den Platz von Lothar Eiermann im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe übernommen, sehr eindrucksvoll was dort auf den Teller kommt.

Lisl Wagner-Bacher/Österreich, die in der landschaftlich herrlichen Wachau, kocht, gemeinsam mit ihrem Schwie-



gersohn Thomas Dorfer kocht nicht nur eindrucksvoll, sie ist inzwischen eine Institution – für die jeder Feinschmecker nahezu Pilgerfahrten unternimmt – um die herrlichen Gerichte dieses absoluten Spitzenteams zu genießen.

Bella Italia, in diesem Land das kulinarische Glück zu finden ist so schwer nicht. Anne Wantia war in der Franciacorta, nahe dem Gardasee und nahe dem italienischen „Champagner“ der aber nicht so heißen darf und häufiger besser schmeckt als mancher, der diesen Namen tragen darf.

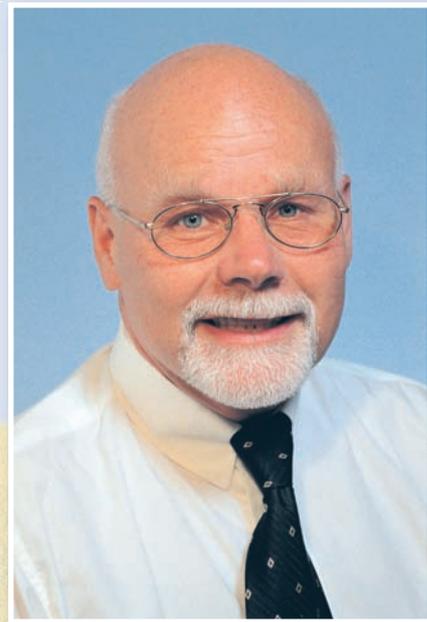
In Bayern hat sie ein Refugium der Ruhe und Entspannung aufgespürt, mitten in den Bergen liegt „Das Kranzbach“ eine Oase für Wellness und Genuss.



Horst-Dieter Ebert, bei uns zuständig für das aussergewöhnliche, hat das neueste und zur Zeit exklusivste Hotel auf Sylt, das Budersand in Hörnum inspiziert. Er ist begeistert!



Das Paradies gibt es wirklich, ich habe es entdeckt! Mauritius im Indischen



Ozean, folgen Sie mir und erleben sie ein kleines Stückchen Paradies

Feen gibt es, noch! wir stellen Ihnen die Marmeladenfee Deutschlands vor. Veronique Witzigmann, der Name verpflichtet, kreierte Marmeladen die nicht nur Erwachsenen schmecken. Lassen Sie sich von den „Früchtchen“ verführen.

Karlheinz Böhm's Stiftung „Menschen für Menschen“ gelingt es immer wieder die deutschen Spitzen-Köche für seine Idee zu gewinnen. Dieses Mal waren sie in Krefeld und erkochten 25.000,- Euro für Afrika.

Natürlich lesen Sie auch dasNeueste aus Berlin, ein bisschen Dies und Das und die Tipps aus der Medizin und Pharmaindustrie.

Viel Spaß beim Lesen der Gour-med, viel Vergnügen beim Nachkochen der Rezepte und nicht vergessen

Alles wird gar !!

Ihr

Klaus Lenser
Chefredakteur

INHALT

4 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**

Genuss im Schlosshotel Friedrichsruhe bei Boris Benecke

10 **GENIESSER-WEIN-TIPP**

Wein weit weg

12 **GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROSSMEIER**

„Gesunde Genießerküche“
Gipfeltreffen der Mineralstoffe

14 **DER BESONDERE TIPP**

Das grüne Band der Harmonie, oder per Hausboot Natur pur erleben
Wohlfühlen im Hotel „Das Kranzbach“
Ein neuer Stern strahlt über Sylt
TU FELIX AUSTRIA Die Wachau, Lisl Wagner-Bacher und ihr Schwiegersohn Thomas Dorfer
Eine empfehlenswerte Entdeckung in der Franciacorta die Norditalienische Region für Luxus, Wellness und kulinarische Höhepunkte
Das Paradies gibt es wirklich! im 5* Resort „Les Pavillons“ auf Mauritius
Spitzen-Köche kochen für Afrika
Kurz notiert

42 **LIFE STYLE**

Süße Früchtchen oder wie man sich genussvoll auf den Tag einstimmt. Genuss auf dem Brot á la Marmeladenfee.

44 **BUCH-TIPPS**

von Horst-Dieter Ebert

48 **MEDIZIN-NEWS**

Kongresstermine 2010
Venienpatienten müssen nicht warten
Lichtwarzen – ein mögliches Hautkrebs-Warnsignal Photodynamische Therapie beugt vor
Seroquel Prolong® in Europa für alle Phasen der Bipolaren Störung zugelassen Quetiapin reduziert deutlich Erkrankungsrückfälle
Anhörung zur Diätverordnung diabetesDE fordert: „Diabetiker-Lebensmittel“ abschaffen

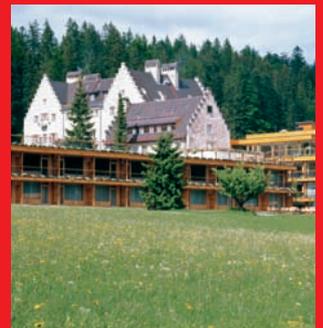
53 **PHARMA-NEWS**

DermaMare
Harnsteinmetaphylaxe auf einen Blick: Faktenblatt zu den neuen DGU-Leitlinien Harnsteinleiden

50 **IMPRESSUM**



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete Restaurants und Hotels



Genuss im Schlosshotel Friedrichsruhe bei Boris Benecke

*Klaus Lenser
Anne Wantia*



2.Sterne Küchenchef Boris Benecke

Boris Benecke, bei Genießern kulinarischer Feinheiten längst ein Begriff, ist wieder zurück in Deutschland. Sieben Jahre hat er in der Schweiz im Hotel Paradies in Ftan seine Gäste verwöhnt, aber das „Heimweh“ war wohl größer als die Attraktivität der Schweiz.

Seit April diesen Jahres hat er die Küchen- Leitung im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, im Hohenloher Land, übernommen. Eine große Herausforderung, kein geringerer als der legendäre Lothar Eiermann war sein Vorgänger. Das idyllisch mitten im Wald gelegene Schlosshotel hat nicht nur durch den neuen Sterne Koch eine Verjüngungskur erfahren. Der Besitzer hat das Hotel zu einer Fünf- Sterne-Luxus-

herberge umgebaut, die keine Wünsche, von dem noch so verwöhnten Gast, offen lässt.

Da ist der, bisher leider erst mit zwei Sternen ausgezeichnete Koch Boris Benecke genau der richtige Mann für das kulinarische Verwöhn-Programm der Gäste. Boris Benecke hat sich mit schnörkellosen, aber ideenreichen und geschmacksbetonten Kreationen an die Spitze in Europa gekocht. Sein innovativer Stil und die raffinierten Kompositionen sind aromareich und absolut Natur belassen.



Terrasse mit Blick zum Schloss



Schloss Allee

„Der Eigengeschmack muss hervor gehoben werden“ „das ist seine Devise. Für ihn gilt, Liebe geht durch den Magen. Traditionelle Küche ist für ihn nichts verwerfliches, aber frisch müssen die Produkte sein. Boris Benecke schätzt ebenso regionale Produkte und verbindet sie mit neuen Aroma-Ideen.

Unser Fünf Gang- Degustations-Menu war perfekt abgestimmt. Die zur Gaumeneinstimmung gereichten Amuse bouches , eine Auswahl von Rehcarpaccio , Viererlei von Gambas , Wachtelei mit Kaviar im Lachsmantel und die Kalbskopfsülze waren ein fitnessreicher Auftakt mit exellenter aromatischer Vielfalt. Das Mille feuille von der Gänseleber mit dem dazu gereichten Sauterne 2006 entsprach unseren Erwartungen.

Der Curry-Zitronengras-Cappuccino mit frischen Flusskrebse , verfeinert mit Koriander, war eine gute Überleitung zu dem Fischgang von Steinbutt mit Langoustinousse und Schaum von weißen Trüffeln. Das zur Neutralisation der Geschmacksnerven gereichte Sorbet von Passionsfrüchten war erfrischend und fruchtig.

Zum Hauptgang wurde uns eine regionale Spezialität, das Beste vom Hohenloher Kalb mit Pfifferlingen und Espuma (Schaum) von Sellerie, serviert. Der dazu empfohlene Spätburgunder M aus dem Südschwarzwald - von Fritz Waßmer/ Bad Krozingen - hat uns angenehm überrascht, unsere Wahl wäre es wohl nicht gewesen, um so mehr hat

uns dieser Tipp des Maître erfreut. In allen Gourmet-Restaurants bemühen sich die Pâtissiers mit ihren kunstvollen Kreationen einen krönenden Abschluss des Menus zu schaffen, oft waren die voraus servierten Gänge aber so umfangreich, dass die Gäste auf das Dessert verzichten.

Es war unser Glück, dass wir nicht verzichtet haben, das Sauerrahmeis mit dem Dom von der Maracaibo-Schokolade und Passionsfruchtkernen war, ja, einfach ein Gedicht! Allerdings bei den nachfolgenden hausgemachten Trüffeln und den Eispralinen – die phantastisch aussahen und sicher auch so gut schmecken - mussten wir leider passen.

Boris Benecke hat mit dieser Menuauswahl sein hohes Können einmal mehr bestätigt. Er gehört ganz sicher zu den Besten in Europa. Seine Kontinuität und der Wille das Beste auf den Teller zu bringen werden ihm noch viele Auszeichnungen und Ehrungen einbringen. Für Boris Benecke zählt aber nur, dass er die Anerkennung und Akzeptanz seiner Gäste hat. Gar nicht begeistern kann er sich für Molekularküche. „Mit Kochen hat das nichts zu tun. Das ist arbeiten im Labor“, so Boris Benecke. Diese Haltung ist verständlich hat doch der 33jährige bei den besten Köchen wie, Heinz Winkler, Harald Wohlfahrt, Dieter Müller und anderen Berühmtheiten sein Handwerk gelernt. Keiner seiner Lehrmeister hat sich der „Chemie Küche“ zugewandt.



Golfplatz Heilbronn-Hohenlohe e.V



Gourmet-Restaurant

BESONDERS EMPFEHLENSWERT



Zimmer

Für Boris Benecke ist die neue Aufgabe im Wald & Schlosshotel als Küchenchef Ehre und Verpflichtung zu gleich. Das Team rund um den Küchenchef ist perfekt ausgebildet. Unter der Leitung des Hotel Direktors Heinz Schiebenes, sind keine Grenzen gesetzt, erlaubt ist was dem Gast nutzt und gefällt.

Das ist auch das Motto des Maître und Gastronomie-Direktors Dominique Metzger. Der Elsässer ist ein Weinexperte par excellence und berät mit viel Engagement den Gast bei der Auswahl

der umfangreichen Weinkarte. Für Weinkenner ist er ein Quell unerschöpflichen Wissens.

Seine Service Mitarbeiter sind immer zur Stelle wenn man sich das wünscht aber nie aufdringlich oder devot. Die Serviceorientierung ist das erste Gebot im Hotel. Diese Oase der Ruhe gibt jedem Gast das Gefühl er sei allein im Haus. Der neue, 4400 m² große Bäderbereich lässt keine SPA Wünsche offen. Vom Sportkurs über Sinnes- und Mentaltraining bis hin zur Lern-oder Eventküche.

Gesundes Essen ist lernbar, so lautet eines der Mottos im SPA. Nicht mal zum Essen muss man das SPA verlassen. Ein Bistro, das auch im Bademantel besucht werden kann, bietet kleine, aber feine Speisen an. Herausragende Angebote wie Weihnachten bei Kerzenschein und festlichen Menus oder Sylvester bei Tanz und Genuss, sind nur Beispiele für die Aktionen im Schlosshotel während der Weihnachtszeit.

Natürlich wird das Thema Golf ganz groß geschrieben. Der zum Hotel gehörende und direkt nebenan liegende 18 Loch Golf Platz wird als einer der schönsten in Deutschland bezeichnet. Ja, und wer will, der geht einfach im Wald spazieren und genießt die frische Luft.



Pool



Park

Für den geneigten Berichterstatter gehört der Genussbereiter Boris Benecke und das Fünf Sterne Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe zu den, zu Recht geehrten und mit vielen Auszeichnungen versehenen Häusern in Deutschland. Wann lassen Sie sich dort verwöhnen?

Gänselebertörtchen mit Rosinen und Holunderblütengelee

0,4 kg	Gänsestopfleber
50 g	Rosinen
0,1 l	Sauternes
4 EL	Kalbsjus
0,3 l	Holunderblütenfond
4	Blatt Gelatine
3 g	Salz
3 g	Pökelsalz
3 g	Zucker
	roten Portwein, Madeira, Cognac

Zubereitung:

Die Gänsestopfleber in kleine Stücke brechen und dabei sorgfältig von allen Häuten, Adern und Nerven befreien. Die Hälfte der Leber mit den Putzresten durch ein feines Sieb streichen. Alles gut miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer, Pökelsalz, Portwein, Madeira und Cognac würzen. Gut 1 Stunde marinieren lassen. Die Hälfte der Gänselebermasse in eine Form verteilen und glattstreichen. Die in Sauternes eingeweichten Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen und in die Ringe verteilen. Die Kalbsjus auf die Rosinen geben und durchkühlen lassen. Danach die restliche Gänselebermasse in die Förmchen geben.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auflösen und in den Holunderblütenfond geben. Je 1 Löffel auf die Törtchen geben und den Rest im Kühlschrank erkalten lassen. Das Törtchen aus der Form drücken, in 10 gleichmäßige Teile schneiden. Das Holunderblütengelee durch eine Spätzlepresse pressen und gleichmäßig mit einem Spritzbeutel um die Törtchen spritzen.

Tonkabohnenbrioche

5	Tonkabohnen mit dem Messer kleingeschnitten
500 g	gesiebtes Weizenmehl

30 g	frische Hefe
75 ml	lauwarme Milch
250 g	weiche Butter
50 g	Zucker
6	Eier
10 g	feines Salz

Zubereitung:

Die geschnittenen Tonkabohnen mit der Milch aufkochen, passieren und auf lauwarm herunterkühlen. Aus allen Zutaten einen Teig fertigen und mit einem Holzlöffel kräftig aufschlagen. Das erste sorgfältige Aufschlagen gewährleistet einen später lockeren Brioche. Den Teig an einen warmen zugfreien Ort stellen und aufgehen lassen. Dann wieder zusammenschlagen und ein zweites mal gehen lassen. Nur den Teig wieder aufarbeiten und in Backformen portionieren. Dann wieder gehen lassen, mit verdünntem Eigelb bestreichen und bei ca. 180°C 30-40 Min in der Röhre backen.

REZEPTE



Küchenchef Boris Benecke



REZEPTE

Kaninchenroulade mit Langostino und Pfeffersauce

Kaninchenroulade

3	Kaninchenrücken mir Bauchlappen
8 cl	Sahne
1	Zweig Basilikum
1	Eiweiß
1	Eigelb
	Salz, Pfeffer
2	Strudelblätter
2	Strudelblätter
	Öl zum Braten

1/2 Rücken kleinschneiden und mit Salz, Pfeffer und den Eiweiß im Blitzhacker zerkleinern. Dann die Sahne dazugeben und durch ein feines Sieb streichen. Die Farce auf den Bauchlappen verstreichen und die Basilikumblätter auflegen und einrollen. Das Kaninchen würzen und in mit Eigelb bestrichene Strudelblätter einrollen.

Langostinos

6	frische Langostinos
1	Zw. Rosmarin
1	Zw. Thymian
50 g	frische Butter
	Öl
	Salz, Pfeffer

Schwänze der Langostinos ausbrechen und den Darm entfernen. Karkassen aufheben

Pfeffersauce

60 g	Kaninchen Karkassen
	Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie)
15 g	Tomatenmark
0,1	lt. Rotwein
	Öl
	Thymian, Rosmarin, etwas Knoblauch
	Pfefferkörner, Loberblatt, Nelke
	bunter gemischter Pfeffer

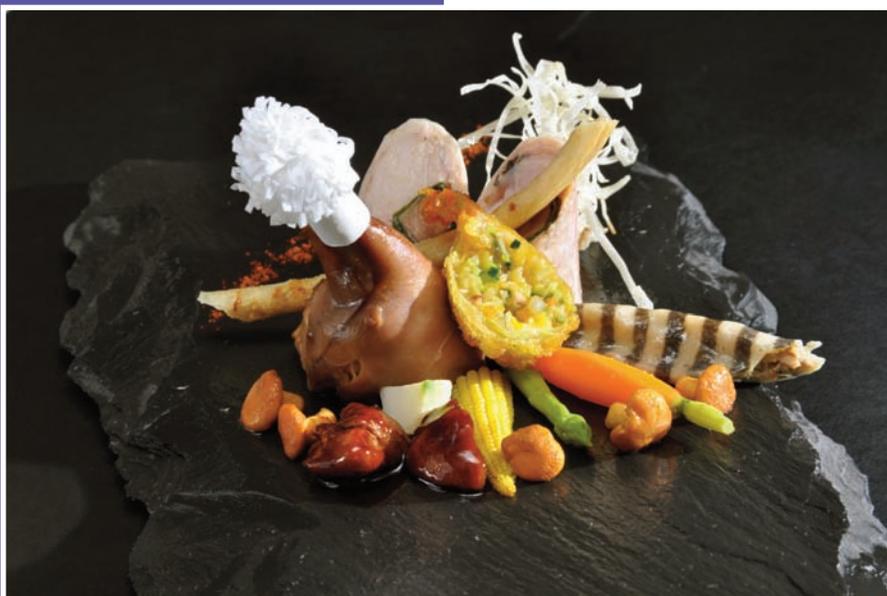
Kaninchen Karkassen in kleine Stücke zerteilen und in etwas Öl anrösten. Das Gemüse dazugeben und mitrösten. Dann das Tomatenmark dazu kurz mitrösten und mit dem Rotwein auffüllen. Wasser aufgießen bis die Knochen bedeckt sind und ca. 1 Std. langsam mit den Kräutern und Gewürzen köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und auf ca 0,1 lt. einkochen. Erst jetzt salzen!

fertig stellen

Kaninchenroulade in Öl gleichmäßig bräunen und ohne Öl ca 7-8 min in den 190°C heißen Ofen schieben. Ca 5 min an mäßig heißen Ort ruhen lassen.

Inzwischen die Langostinoschwänze in frischer Butter mit Kräutern und Knoblauch langsam braten.

Roulade schneiden, Langostino anlegen, Sauce angießen und bunten gemahlene Pfeffer auf die Sauce streuen.





Soufflee von der Tahiti Vanille mit Zartbitterschokoladeneis

Soufflee:

200 g	Quark 40% abgehangen
50 g	Sauerrahm
40 g	Eigelb
½ EL	Mondamin
3	Stangen Tahiti Vanille
260 g	Eiklar
40 g	Zucker

Zartbitterschokoladeneis:

250 g	Leuterzucker (1:1)
75 g	Cacaopulver
100 g	Vollmilchkuvertüre
75 g	Zartbitterkuvertüre
	Zirtone
1	Blatt Gelatine

Baiser:

100 g	Eiklar
100 g	Zucker
50 g	Cacaopulver
	Salz, Zitrone

Zubereitung:

Soufflee:
Quark mit Sauerrahm, Eigelb, Monda-

min und Vanille verrühren.

Eiklar mit Zucker und etwas Zitronensaft schmierig aufschlagen und unter die Quarkmasse rühren.

Die Souffleemasse in die gezuckerten und gebutterten Formen spritzen und bei 220C° backen.

Zartbitterschokoladeneis:

Leuterzucker mit Cacaopulver, der Kuvertüre, Gelatine und Zitronensaft verbessern bis die Gelatine und die Kuvertüre sich aufgelöst haben. Alles gefrieren und im Pacojet lassen.

Baiser:

Alle zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einer Lochtülle auf ein Blech dressieren. Mindestens 24 Stunden bei 80C° trocknen lassen. Den Baiser in kleine Würfel hacken und im Trocknen lagern.

Deko:

Zuckerspirale, frische Beeren, Kuvertüre für Tellerverzierung, Blattgold, Pistaziengrieß, Puderzucker

REZEPTE

INFO

Wald&Schlosshotel Friedrichsruhe

74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe

Tel: +49 (0) 7941 60 87-0

Fax: +49 (0) 7941 61 46 8

hotel@schlosshotel-friedrichsruhe.de

www.Schlosshotel-friedrichsruhe.de

Fotos: Anne Wantia

Schlosshotel Friedrichsruhe

„Der Wein-Genießer-Tipp“

Wein weit weg



Stuart Pigott Wein weit weg

Expeditionen von Norwegen über den Kaukasus nach China Gebunden Ca. 273 Seiten € 22,95 (D) / sFr 39,90

Ca. ab 9. September 2009 im Buchhandel Originalausgabe SCHERZ Verlag

Mit „Wein weit weg“ schließt Stuart Pigott seine dreibändige journalistische Expedition in das weltweite Weinreich ab. Insgesamt hat er 10 Jahre Recherche vor Ort betrieben, 100.000 € investiert, ist 6 mal um den Erdball gereist,

zweimal lebensgefährlich erkrankt und dreimal fast im Knast gelandet. In „Wein weit weg“ zieht er nicht nur Bilanz, sondern veranschaulicht seine interessanten Thesen. Die globale Weinwelt ist weitaus erstaunlicher und vielfältiger als wir glauben. Stuart Pigott hat im Nordwesten der USA, in Dänemark und Norwegen die polaren Grenzen der neuen Weinwelt ausgelotet und erstaunliche Winzer getroffen. Er zeigt aber auch, dass an verschiedenen Orten der Welt aus anderen Früchten als Weintrauben hervorragender Wein erzeugt wird, so z.B. Apfeleiswein in Kanada. Japan erzeugt den Hauptteil asiatischen Weins aus autochthonen Rebsorten. China wird zur kommenden Weinanbauregion der

Welt werden. Dort, so berichtet Pigott, gibt es noch unendlich viele bisher nicht erschlossene Lagen.

In Moldawien wurde der beste Wein der kommunistischen Welt erzeugt. Die Region ist dabei, den Anschluss an die weltweite Weinwelt zu finden. So stellt Pigott einen Winzer vor, der grandiose Rotweine in traditionellen Amphoren ausbaut. Aber auch vor unser Haustür ist die Weinwelt im Aufbruch: An der traditionsreichen Mosel schießen Garagen-Weingüter aus dem Boden, werden Quereinsteiger

zu Winzern, mit dem ehrgeizigen Ziel, den großen etablierten Weingütern Paroli zu bieten und Spitzenweine zu erzeugen. Und das mit Erfolg! „Wein weit weg“ ist eine spannende und klug kommentierte Reise in die unendliche Vielfalt von Wein, Weinanbau und Winzern. Stuart Pigott zählt zu den weltweit bedeutendsten Weinautoren. Er hat eine eigene Kolumne in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung. Der »Experte von feinsten Gaumengnaden« (Focus) wurde 1960 in London geboren und lebt seit 1993 in Berlin. Er hat zahlreiche Weinbücher veröffentlicht. Zuletzt erschienen von ihm „Schöne neue Weinwelt. Von den Auswirkungen der Globalisierung“ (2003), „Planet Wein“ (2005), „Wilder Wein“ (2007) und „Wein spricht deutsch“ (2008) sowie „Stuart Pigotts kleiner genialer Weinführer“ (seit 2004 jährlich aktualisiert, soeben erschien die Ausgabe 2010)

www.stuartpigott.de



„Der Wein-Genießer-Tipp“

Wein erhöht herzschtützendes Adiponektin im Blut Entalkoholisierte Getränke nahezu ohne Effekt



Viele Studien zeigten, dass moderater Konsum alkoholischer Getränke mit einem niedrigeren Risiko für Diabetes, Gefäßverkalkung und Herz-Kreislaufkrankungen verbunden ist.

Bekannte biologische Ursachen dafür sind u.a. die günstigen Änderungen im Blutfett- und Cholesterin-Stoffwechsel sowie Verminderung von Entzündungen an den Blutgefäßen wie auch die Erhöhung der Insulinwirkung. Nach neueren Untersuchungen spielen in diesem Geschehen auch hormonähnliche Substanzen wie das Adiponektin eine wichtige Rolle.

Adiponektin wird in den Fettzellen gebildet, korreliert aber invers mit dem Körperfett. Das heißt: je dicker, desto weniger Adiponektin. Es reguliert zusammen mit dem Insulin und anderen Hormonen, den Zucker- und Fettsäurestoffwechsel und das Hungergefühl. Es verstärkt die Wirkung des Insulins an den Fettzellen (Insulinsensitivität) und hat entzündungshemmende Effekte auf die Blutgefäße. Niedrige Adiponektinspiegel gehen mit einem erhöhten Herz-Kreislauf-Risiko einher, hohe Spiegel des Hormons gelten als herzschtützend.

Eine Studie des Universitätsklinikums Ulm zeigte, dass moderater Konsum alkoholischer Getränke den Adiponektin-Spiegel im Blut erhöhen kann.

An der Studie nahmen 72 gesunde Männer und Frauen zwischen 22 und 55 Jahren teil. Über drei Wochen tranken sie täglich Bier, Rotwein oder eine Ethanollösung in einer Menge, die 30 Gramm (Männer) oder 20 Gramm (Frauen) reinem Alkohol entsprach. In der Kontroll-

phase wurden unter den gleichen Bedingungen Wasser, alkoholfreies Bier und entalkoholisierte Wein konsumiert.

Während die entalkoholisierten Getränke nahezu keine Wirkung zeigen, wurden sowohl nach dem Konsum von Wein als auch von Bier und der alkoholischen Lösung statistisch signifikante Erhöhungen der Adiponektinspiegel im Blut gemessen. Der deutlichste Effekt mit einer Steigerung um 30 % war bei Frauen nach Rotweinkonsum nachweisbar. Ob sich die geschlechtsspezifischen Effekte und die höhere Wirkung von Wein gegenüber anderen alkoholischen Getränken bestätigen, müssen weitere Untersuchungen zeigen.

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

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

DWA
DEUTSCHE WEINAKADEMIE





„Der gesunde Genießer-Tipp

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

Gesunde Genießerküche! „Gipfeltreffen der Mineralstoffe“

Mineralstoffe sind in natürlicher Art und Weise in fast allen Lebensmitteln mehr oder weniger vorhanden. Richtige Lagerung (hauptsächlich von Frischprodukten), gezielte Verarbeitung und schonende Zubereitung sorgen dafür, dass sie voll aufgenommen und dem Organismus für viele funktionale Abläufe zugeführt werden. Tierische Produkte sind meist gut mit Calcium, Magnesium, Natrium, Eisen, Zink, Mangan, Jod, Selen, Kupfer und Fluor ausgestattet.

Kalium decken wir in erster Linie über Gemüse und Obst ab. Die Aufnahme von pflanzlichen Mineralstoffen kann in Kombination mit tierischen Produkten erhöht werden, wie z.B. Kartoffeln, Ei, Sauerkraut mit Schweinefleisch, Hähnchen mit Erbsen. Mineralstoffarme Salate können wir durch Beigabe von gekochten Hülsenfrüchten, Sprossen, Keimlingen oder delikate Dressings aus Milchprodukten, Kartoffeln, Ei, Avocado oder Papayas aufwerten bzw. mineralisieren.

Dünsten, dämpfen oder braten sind ideale Garmethoden – kochen wäre die schlechtere Alternative. Tiefkühlung ist für Mineralstoffe die ideale Aufbewahrung. Hier können Sie „gesund“ schlafen, bis sie für die Zubereitung geweckt werden.

Für die Aufbereitung von Speisen und Getränken ist Mineralwasser ein Garant für eine erhöhte Mineralstoffzufuhr - besonders zur warmen Jahreszeit, denn durch Schwitzen gehen wertvolle Mineralien verloren.

Leckere und mineralstoffreiche Gerichte habe ich mir für Sie ausgedacht – einfach nachkochen und genießen!

Fränkisches Krenfleisch mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

600 g	Ochsenbrust
1	Zwiebel
30 g	Olivenöl
2 TL	Zucker
240 ml	Milch
1	Schale Kresse
6	Wacholderbeeren
6	Pfefferkörner
1	Zwiebel (100 g)
2 TL	Olivenöl
400 g	Kartoffeln
160 g	Frühlingslauch
160 g	Kren (Meerrettich)
2 ½ EL	Mehl
60 ml	Sahne
½	Bund Schnittlauch
2	Lorbeerblätter
2	Nelken
4	Radieschen
	Salz, Pfeffer
	Wurzelgemüse:
	je 60 g Karotten,
	Lauch und Sellerie

Zubereitung

Kartoffeln säubern, kochen, schälen, etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden. Wurzelgemüse schälen, säubern, in Stücke schneiden. 100 g Zwie-



Fränkisches Krenfleisch mit Bratkartoffeln

bel mit der Schale halbieren, in heißer Pfanne gut anbräunen, mit Wurzelgemüse, Wacholderbeeren, Lorbeer, Pfefferkörner, Nelken in kochendes Wasser geben, Fleisch zufügen, weich ziehen, köcheln lassen (ca. 45 Minuten).

Zwiebel schälen, fein würfeln, Meerrettich schälen und fein raffeln. Den Frühlingslauch säubern, Röllchen schneiden. Kresse abschneiden und den Schnittlauch fein schneiden.

Feine Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Meerrettich zugeben, mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen, mit Mehl bestäuben, mit kalter Milch angießen, glatt rühren. Nun mit der Ochsenbrustbrühe (durch ein Sieb) auffüllen, aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in Blättchen zerteilen, zur Soße geben, heiß ziehen. Die Frühlingszwiebeln, Radieschen, Schnittlauch zugeben, mit Sahne verfeinern.

Kartoffeln in heißem Olivenöl goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen und extra in einem Schälchen anrichten. Das Fleisch mit der Soße in tiefem Teller anrichten, mit Kresse bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Nährwert pro Person

493 Kcal - 22 g Fett - 39 g Eiweiß - 34 g Kohlenhydrate - 3 Broteinheiten



„Der gesunde Genießer-Tipp“

Fenchel-Paprikasalat mit gebratenen Thunfischwürfeln

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Thunfischsteaks (à 160 g)
- 1 TL Olivenöl
- 2 Fenchelknollen
- 4 rote Spitzpaprikaschoten
- 2 EL Olivenöl kalt gepresst
- 2 EL Stielkapern
- 16 schwarze Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Dillzweige
- Schale von 2 unbehandelten Zitronen
- Saft von 2 Zitronen
- 80 g Rucola
- 4 TL Austernsauce
- Chiliflocken
- Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

Thunfisch in Würfel zerteilen, Knoblauch schälen, feinblättrig schneiden und mit wenig Olivenöl auf den Punkt braten, mit Chiliflocken, Meersalz, Pfeffer würzen. Die Austernsauce zum Aromatisieren zugeben, zur Seite stellen.

Rucola waschen, abtropfen lassen und den Boden vom Anrichtteller damit anlegen. Zitrone waschen, trocknen und die Schale mit Zestenreißer abziehen. Vom Fenchel den Strunk entfernen, feine Streifen schneiden und mit Zitro-



Fenchel-Paprikasalat mit gebratenen Thunfischwürfeln

rensaft und Zitronenschale mit dem Stößel etwas weich drücken. Paprika säubern, feine Streifen schneiden, zugeben. Oliven halbieren, mit Kapern zufügen, kalt gepresstes Olivenöl mit unterheben, zum Schluss den Thunfisch mit unterheben, nachwürzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen, danach auf vorbereiteten Teller auf Rucola dekorativ anrichten, mit Dillsträußchen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten
Nährwert pro Person
556 Kcal - 38 g Fett - 41 g Eiweiß - 12 g Kohlenhydrate - 0 Broteinheiten

Hackfleischcrêpes mit pikantem Gemüsesalat

Für 4 Personen

Zutaten

- 400 g Hackfleisch gemischt
- 120 g Mehl
- 1 Ei
- 140 ml Milch
- 1 TL Olivenöl
- 3 EL Tomatenpüree (Schältomaten)
- 60 g Zwiebelwürfel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL gehackte Petersilie
- ½ TL Thymian
- 40 g Roquefort
- 4 EL Linsenmischung
- 100 g Karotten
- 100 g Paprika
- 100 g Kohlrabi
- ¼ Bund Bohnenkraut
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Obstessig
- 3 TL Olivenöl kalt gepresst
- ½ Schale Rucolakresse
- 1 TL Schnittlauchröllchen
- Chiliflocken, Zitronenthymian, Muskat, Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

Linsenmischung kochen, kalt ablaufen, abtropfen lassen. Karotten, Kohlrabi schälen, Paprika säubern, in Streifen schneiden. Mehl, Milch, Eier und ein paar Tropfen Öl glatt verrühren, 1 TL Pe-

tersilie unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer heißen Pfanne mit wenig Öl dünne Crêpes ausbacken.

Hackfleisch mit Zwiebel, geschältem, gepresstem Knoblauch, 1 TL Schnittlauch, 1 TL Petersilie, etwas Thymian, Tomatenpüree gut vermengen, mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen und etwa 1 cm dick auf die Crêpes aufstreichen, einwickeln, in eine Pfanne mit Bohnenkraut setzen, im Ofen bei 140° C 20 – 25 Minuten garen.

Linsen und Gemüsestreifen vermengen, mit Traubensaft, Obstessig, Olivenöl kalt gepresst anmachen, Roquefort zerkrümeln, unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen, als Bett in tiefem Teller anrichten. Hackfleischcrêpes schräg halbieren, auf Salatbett setzen, mit Zitronenthymian garnieren, mit Rucolakresse bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten
Nährwert pro Person
522 Kcal - 28 g Fett - 32 g Eiweiß - 34 g Kohlenhydrate - 2,5 Broteinheiten



Hackfleischcrêpes mit pikantem Gemüsesalat

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

DAS GRÜNE BAND DER HARMONIE, ODER PER HAUSBOOT NATUR PUR ERLEBEN.

Entlang der Stör-Wasserstraße vom Schweriner See bis nach Parchim ist die Natur unverfälscht und die Küche deftig. Ein geräumiges Miet-Hausboot ist die beste Basis für eine Genussstour der ruhigen Art

Klaus Lenser / Gunther Schnatmann

Majestätisch thront der Seeadler hoch auf der Krone einer alten Eiche. Langsam hebt er seine Schwingen. Erst beim nahen Herantuckern des Bootes holt er weit aus, rauscht kurz in die Tiefe, um dann Richtung Flußbauen abzudrehen. Wer auf der Stör und ihrem Kanal mit dem Boot unterwegs ist, kann sich gar nicht satt sehen an der Artenvielfalt der Wasservögel. Grau- und Silberreiher stolzieren durch die benachbarten Sumpfwiesen, Saat- und Bleißgänse hocken eng gedrängt am Ufer zusammen. Hier, südöstlich der mecklenburg-vorpommerschen Landeshauptstadt Schwerin, erstreckt sich eine der ursprünglichsten Flusslandschaften Deutschlands. Ideal für ein verlängertes Wochenende, eine Woche oder mehr zum Abschalten und Kräfte tanken. Dabei kommen Kultur und bodenständige kulinarische Erfahrungen nicht zu kurz.

Rad- und Kajak-Touren sind hier in der Lewitz-Landschaft sehr beliebt. Wer aber komfortabel und trotzdem absolut naturnah die Stör, die kleinen Dörfer mit reetgedeckten Häusern und zudem den Schweriner See mit der prächtigen Landeshauptstadt erfahren und entdecken möchte, ist mit einem Hausboot am Besten bedient. Diese stehen zum Beispiel bei Kuhnle Tours direkt beim Schweriner Schloss zur Übernahme bereit. Auch Freizeit-Kapitäne ohne Motorboot-Führerschein können hier durch eine theoretische und praktische Einweisung vor Ort die Charter-Lizenz für die Tour erhalten. Zudem ist das mit allem Komfort (Küche, Waschräume, Heizung) ausge-

stattete Hausboot für die ersten oder letzten Nächte das zentralste "Hotel" zu Schloss, Bundesgartenschau-Areal und Altstadt.

Kulinarisch bietet Schwerin natürlich die größte Vielfalt. Hier hat sich in den letzten Jahren speziell eine Gastro-Szene an "Weinhäusern" entfaltet, welche ein breites kulinarisches Angebot speziell für Fischgerichte bietet. Am bekanntesten ist das Weinhaus Wöhler in der Altstadt, rund 500 Meter vom Bootsanleger. Im sehr heimeligen Ambiente inklusive Gewölbekeller und Live-Klaviermusik fin-



Mit Strom- und Wasseranschluss im Hafen von Parchim bestens versorgt: Das Kormoran-Hausboot von Kuhnle-Tours



Überwältigende Kulisse direkt neben dem Bootsanleger: Das Schweriner Stadtschloß

den sich viele ruhige Nischen und Ecken abseits vom Tagestouristen-Trubel. Im Wöhler sind Zander-Gerichte mit frischem Gemüse und Kräutern beliebt. Im Nebenhaus lädt eine gut sortierte Bar, zum gemütlichen Tagesausklang, ein.

Für Frühstück und Nachmittags-Kaffee ist das Café Prag in der Verlängerung vom Schloss zur Altstadt erste Anlaufadresse. Im K+K-Stil mondän eingerichtet, lässt dieses Kaffeehaus die Hoch-Zeit des mecklenburgischen Großbürgertums erahnen. Die Kuchen und Torten sind hausgemacht und üppig.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Natur, so weit das Auge reicht – per Boot lässt sich die mecklenburgische Flüsse- und Seenlandschaft am besten entdecken

Derart gestärkt kann die Boots-Tour in die mecklenburgische Landschaft mit beschaulichen und beherrschbaren 10 km/h losgehen. Der Schweriner See bietet vor allem grandiose Ausblicke sowohl auf die Stadt selbst als auch auf mehrere Inseln und ganze Batterien von alten Bootshäusern am Ufer. Nach der Einfahrt in die Stör überkommt den Freizeitkapitän sofort ein Gefühl tiefster Ruhe. Der Fluss schlängelt sich zunächst zwischen Wiesen und Auen dahin. Weite Wiesenlandschaften öffnen sich. Nach diesem Eintauchen in die Natur kommt nach rund 15 Kilometern auf der Stör der erste Zwischenstopp in Sicht: Plate.

Eine außergewöhnliche Brückenkonstruktion ist in Plate die Attraktion. Die niedrige Straßenbrücke wird zur Durchfahrt der Boote nicht geklappt, sondern wie ein Fahrstuhl komplett hochgefahren. Wer in Plate vor der Brücke seinen ersten Nacht-Ankerplatz wählt, kann hier direkt neben dem Bootsanleger im Dorfkrug und bei schönem Wetter in dessen Biergarten entspannen. Sehens-

wert sind außerdem das Feuerwehrmuseum und die örtliche Schnapsbrennerei.

Richtig rustikal wird es bei der Weiterfahrt in Banzkow. Der Ort ist Hauptgemeinde des Landschaftsschutzgebiets Lewitz und besitzt ein ganzes Ensemble an reetgedeckten Häuschen. Der Dorfplatz ist lauschig und der Ort gibt sich viel Mühe in Sachen Tourismus. Die zentrale Tourismusinformation vermittelt auch Fahrradverleihe. Mit dem



„Fährmann hol öwer“ – entlang der Stör gibt es noch viele ehemalige Fähr-Anlegestellen

Drahtesel gelangt der Besucher zügig über holprige Straßen zur Lewitz-Mühle am Rande von Banzkow. In der prächtig restaurierten Windmühle befindet sich



Alle Wege führen nach Rom – bei Parchim ein beliebtes Fotomotiv

das Restaurant "Zur Lewitz Mühle", das mecklenburgische Spezialitäten wie Schweriner Grützwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln anbietet.

Auf der Weiterfahrt erlebt der Skipper zuerst die spektakuläre Klapp-Brücke in Banzkow und gleich danach die erste Schleuse. Auf der Weiterfahrt öffnet sich der Stör-Kanal mit rund 20 Kilometern Länge. Hier kann das Boot gemächlich auf Geradeaus-Kurs gehalten werden, dabei bleibt Zeit und Muße, um den

Blick über die Wiesen, Auen und Wälder am Rande wandern zu lassen. Die Zeit der absoluten Entspannung hat begonnen. Nur hin und wieder kommen Boote entgegen oder grüßen Radfahrer und Wanderer vom Ufer.

Nach diesem Dahingleiten zwischen plätschernder Zeit und unendlicher Natur

erinnert die Schleuse in Garwitz wieder an die Zivilisation. Wer mit Kindern unterwegs ist, kann gleich nach der Schleuse am naturnahen "Lewitzcamp" festmachen. Dort gibt es Feuerstellen, einen Seilgarten sowie für "abenteuerliche" Übernachtungen Indianer-Tipis.

Zum Ziel einer Ein-Wochen-Tour, nach Parchim, geht es wieder über eine unmerklich ausgebaute und daher kurvenreiche Wasserstraße. Hier windet sich die Stör mal eng, mal breit. Immer wieder überraschen Ausblicke in dichten Auwald oder über endlose Wiesen. Blaue, rote und in allen Farben glänzende Libellen begleiten das Boot. Hier möchte man gar nicht aufhören, "Entdecker" zu spielen. Bis die ersten Siedlungen Parchims ins Blickfeld rücken.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Radtouristen und Kanufahrer fühlen sich auf und an der Stör wohl.
Nur für Autos ist dies kein Revier**

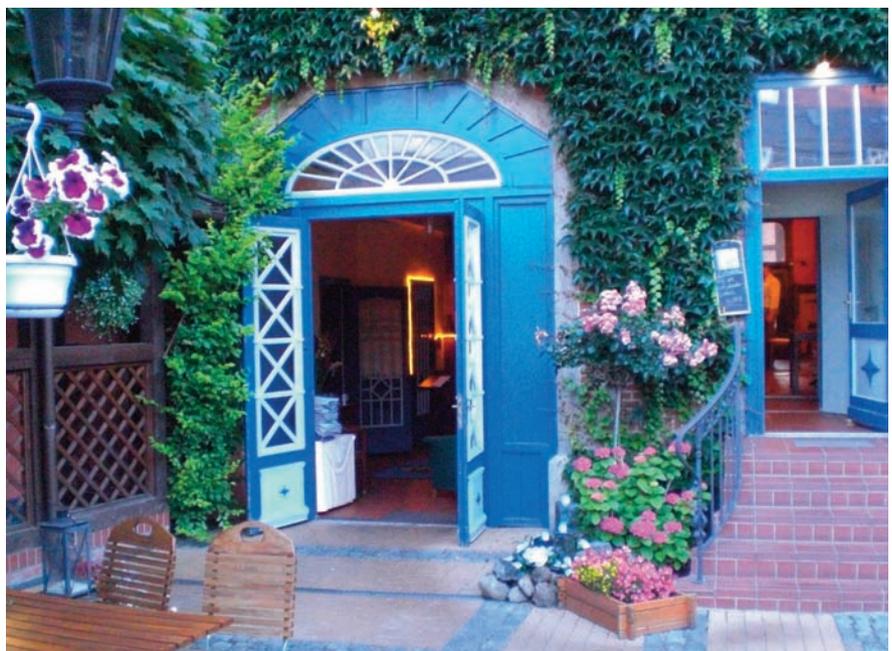
Die Kreisstadt Parchim hat sich sehr dem Wassertourismus verschrieben. Entsprechend modern und trotzdem sehr komfortabel zwischen Weiden und dem Ausblick auf alte Speicher-Gebäude gelegen ist die Marina. Hier gibt es auch sämtliche Anschlüsse für Wasser und Strom direkt am Anleger sowie ein Gebäude mit Duschen und Toiletten. Parchim ist durchaus ein bis drei Tage Aufenthalt wert, je nachdem wie viel Zeit für die gesamte Tour zur Verfügung steht. Denn von Parchim aus lassen sich auch sehr ursprüngliche Dörfer auf Strecken durch Wälder und Felder per Fahrrad erkunden. Verleiher vor Ort ist das Fahrradhaus Nickel in der Lange Straße 22 unweit des Hafens.

Eine empfehlenswerte Radtour führt südlich aus der Stadt hinaus nach Slate. Von hier aus geht es parallel zur Stör weiter nach Osten, dann über einen Waldweg links von der Straße hinter Slate weg durch duftende Kiefernwälder bis nach Siggelkow. Dort hat das schon zu Vor-Wendezeiten überregional beliebte Eiscafé Mencke "überlebt" und

kredenz noch heute in einem kleinen Garten Eisbecher mit Waldbeeren nach alter Art.

Eine weitere Radtour geht direkt am östlichen Rand von Parchim über kleine Landstraßen (nicht die parallel verlaufende Bundesstraße benutzen!) über Paarsch in Richtung Lübz. Nach rund fünf Kilometern erreicht der Radwanderer einen äußerlich unspektakulären Ort mit großem Namen, dessen Ortstafel für ein Erinnerungsfoto obligatorisch ist: Rom. Parchim Besucher sollten die „Pilgerfahrt“ nach Rom auf keinen Fall versäumen. Lässt es sich doch zu Hause gut erzählen dass man von Parchim einen Abstecher nach Rom gemacht hat.

Parchim selbst besitzt eine überschaubare aber sehr schöne Altstadt.



Kulinarischer Abstecher: Eingang zum Weinhaus in Schwerin

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Hier laden einige Cafés und Gaststätten zum Verweilen ein. Besonders liebevoll restauriert ist das Parchimer Brauhaus. Hier wird helles und dunkles Bier sowie Weißbier selbst gebraut und schmeckt vorzüglich. Dazu werden natürlich die örtlichen Spezialitäten gereicht wie "Himmel und Erde" (Lungenwurst mit Kartoffelbrei und Apfelstückchen). Von Parchim aus führt die Wasserstraße weiter in die Brauereistadt Lübz. Nach weiteren 20 Kilometern Feldern und Wäldern sind in Plau die Mecklenburgischen Großseen erreicht. In Plau selbst lohnt sich das Anlegen:

Die Boots-Versorgungsmöglichkeiten sind gut und die romantische Stadt lädt zum Bummeln ein.

Fazit: Wie weit der Freizeitkapitän seine Genuss-Tour plant, hängt vor allem vom Zeitrahmen ab. Aber niemals sollte sich der Wasser- und Natur-Ur-



Immer wieder ein beeindruckendes Motiv: eine Hebebrücke öffnet sich für die Bootsfahrer

lauber unnötig antreiben oder unter Druck setzen lassen. Die Wasserwege südöstlich von Schwerin sind rein zum "dahintreiben" und genießen gedacht. Wer erst einmal hineinschnuppeln mag

in diese faszinierende Landschaft, diese geruhsamen Dörfer und Städte, der sollte sich einen ganz großzügigen Rahmen stecken. Und dann einfach dort länger bleiben, wo es ihm gefällt. Genügend Gelegenheiten gibt es dafür zwischen dem im neuen Glanz erstrahlenden Schwerin und der Weite Süd-Mecklenburgs zu genüge. Immer begleitet von einem grünen Natur-Band der Harmonie. Das neueste Angebot des Kuhnle Tours Bootsverleih, zum 20 jährigen Mauerfall:

Eine Hausboottour über Sylvester in und um Berlin. Keine Sorge die Boote sind gut beheizt, niemand muss frieren.



Bootsfahrerdylle: Zahlreiche Häfen und Anlegestellen entlang von Stör und Stör-Kanal laden zum Rasten ein

Buchungen bei
Kuhnle Tours GmbH
Hafendorf Müritz
17248 Rechlin

Tel: 03 98 23 266-0

Fax: 03 98 23 266-10

E-Mail: info@kuhnle-tours.de

www.kuhnle-tours.de

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Dem Wellness-Himmel so nah Wohlfühlen im Hotel "Das Kranzbach"

Anne Wantia



Das Kranzbach

Unweit von Garmisch-Partenkirchen, genauer gesagt im kleinen Ort Klais, findet man einen Platz der beste Möglichkeiten bietet die Seele und verbrauchte Energien aufzutanken. Nach kurzer, aber eindrucksvoller Fahrt durch eine Landschaft mit herrlichen Wäldern und Almwiesen über eine private Mautstraße, erreicht man ein Plateau auf dessen rechter Seite sich der Blick auf ein Schloss richtet – das Kranzbach. Ein Hotel- und Wellness-Refugium in einzigartiger Lage. Auf 1000m Höhe, mit Blick auf die Zugspitze, Karwendel- und Wetterstein-Gebirge, lädt die Natur zum Durchatmen der frischen und sauberen Bergluft ein. Das fast 100 Jahre alte Gebäude ließ die englische Aristokratin Mary Isabel Portman von zwei englischen Architekten erbauen. Durch einen Zufall hatte sie dieses idyllische Fleckchen Erde entdeckt und gleich beschlossen: „Hier werde ich mir ein

Schloss bauen“. Der Beginn des 1. Weltkriegs machte die Pläne für ihr „Englisches Schloss“ zunichte. Leider konnte sie nach der Fertigstellung nicht mehr nach Deutschland zurückkehren und starb 1931 in der Schweiz – ohne jemals ihr Traumschloss gesehen zu haben.

In den Folgejahren wurde das Haus unterschiedlich genutzt, mal als Ferienhaus für junge Leute aus dem Ruhrgebiet, nach dem 2. Weltkrieg erholten sich amerikanische Offiziere hier und von 1947 bis 2003 nutzte die evangelische Kirche das Kranzbach wieder als Erholungsheim.

2003 kaufte dann ein Österreicher die Anlage und ließ durch ein Innsbrucker Architektenteam das Haus sanieren und erweitern. Die 31 Zimmer im „alten“ Gebäude wurden luxuriös umgestaltet und mit allem Komfort eingerichtet. Die be-



Die Bar im Kranzbach

kannte englische Designerin Ilse Crawford steht für dieses besondere Interieur. Die vielen, z.T. extra angefertigten Möbelstücke aus exklusiven und wertvollen Materialien bieten dem Gast ein Ambiente auf höchstem Niveau. Unterschiedlich eingerichtete Salons sorgen für ganz besondere Wohlfühlmomente, sei es vor einem der vielen Kamine, in den gemütlichen Sitzecken, an der Bar oder im „Spielzimmer“.



Der „Blaue Salon“

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

In den modernen Gartenflügelzimmern schläft man fast wie im Freien, selbst aus dem Badezimmer, das durch eine Glaswand vom Schlafbereich abgetrennt ist, hat man einen wunderbaren Blick in die Natur. Warme und natürliche Materialien, holzvertäfelte Wände, vermitteln großzügiges Wohnen.



Themenzimmer

Eine der vielen Attraktionen des Hotels ist sicherlich die herrliche Bergwelt, aus jedem Zimmer sehen Sie ein beeindruckendes Bergpanorama. Harmonie mit der Natur im Einklang, der Gast soll sich wohlfühlen, genießen und sich zu Hause fühlen. Im Kranzbach ist für jeden Erholungsuchenden das passende Angebot vorhanden. Im 2500m² großen Badehaus mit 5 Pools und verschiedenen Saunen und Dampfbädern, gibt es ein umfangreiches Angebot an Wellness- und Kosmetikbehandlungen, ein Aktiv- und Freizeitangebot - bis zu 5x täglich kann man an unterschiedlichen Gymnastikprogrammen teilnehmen. Physiotherapeuten und Wellness-Trainer motivieren zu mehr Bewegung, nicht nur in der Halle, bei gutem Wetter auch im Freien. Eine Steigerung des Wohlbefindens verspricht auch die Teilnahme beim klassischen Yoga mit Trainerin Gabriele. Behandlungen nach der Methode der TCM (Traditionelle Chinesische Medizin) werden 2x wöchentlich durch einen chinesischen Experten durchgeführt.



Sauna mit Ausblick

Einfach nur Faulenzen geht auch, dazu bieten sich die lichtdurchfluteten Ruheräume im Badehaus an oder bei

schönem Wetter auch der Aussenbereich rund um die Pools oder auf der Wiese.



Relaxen im Aussenbereich

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Die Gaumenfreuden werden aus aromatischen und biologischen Produkten der Region zubereitet, verfeinert mit Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten. Die Verlockungen sind groß, sie beginnen mit dem Frühstück, hier sind besonders die speziellen Käse aus der Region zu probieren, zum leichten Mittagssnack gibt es eine Suppe und Salate, nachmittags Kuchen und abends ein 5 Gang-Menue, dass die Kochkünste des Küchenchefs immer wieder unter Beweis stellt. Da ist es schwer sein Gewicht zu halten, denn wer kann schon solchen Angeboten widerstehen?



Der neue Kräutergarten

zum nahegelegenen Schloss Elmau oder zum Schachen, ein von König Ludwig II. erbautes „Märchenschloss“ mit dem sehenswerten und sehr beeindruckendem „Türkischen Saal“.

Also dann
Auf Wiedersehen im Kranzbach



Genuss mit Kalbsbraten

mit Werken des italienischen Künstlers Nane Zavagno.

Im Kranzbach, umgeben von Wäldern, Wiesen und Bergen, ohne störenden Autolärm, mit klarer Gebirgsluft ist die Stille für den Gast die kostenlose Zugabe der ganz besonderer Art.

Viele unterschiedliche Wanderungen finden hier den Ausgangspunkt, z.B.

Info:
Das Kranzbach
82493 Kranzbach bei Garmisch-Partenkirchen
Tel +49 (0)8823 92800-0
Fax +49 (0)8823 92800-900
Info@daskranzbach.de
www.daskranzbach.de

Fotos: Das Kranzbach, Anne Wantia



Eleganz im Restaurant



Skulpturen von Nane Zavango

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

EIN NEUER STERN STRAHLT ÜBER SYLT

EIN HOTEL, WIE ES NOCH KEINES GAB: DAS "BUDERSAND" IN HÖRNUM ETABLIERT NEUE MASSSTÄBE VON AESTHETIK UND STIL

Horst-Dieter Ebert, nicht verwandt oder verschwägert mit Jana Ebert (Fotos)

Dass ein einziges Hotel eine Landschaft bereichert, kommt häufiger vor. Dass es ihren ganzen Charakter verändert, ist schon seltener. Genau das scheint jetzt auf Sylt geschehen zu sein, der deutschen Ferieninsel mit dem leicht elitären Touch, wo zwischen Kampen und "Sansibar" in der Saison ja noch immer noch mehr Champagnerflaschen geleert werden als in irgendeiner anderen deutschen Region. "Sylt vollzieht den Imagewandel", titelte die "Wirtschaftswoche", die lokale Presse hatte das schon zuvor gewittert, und das ist wohl auch die Meinung vieler Sylter, eingeborener und alljährlicher Stammgäste: Das neue Hotel "Budersand" ist auf Sylt Stadt- bzw. Inselgespräch.

Und es ist ja auch der Höhepunkt einer neuen Generation von Hotels auf Sylt. In Rantum hat der Touristik-Konzern TUI sein Dorfhôtel hingesetzt, eine mittelklassige Anlage, aber mit 159 Apartments. In List entsteht, in einem klotzigen Gebäude, das aussieht wie die Ortskrankenkasse einer Großstadt, ein Arosa-Hotel mit 180 Zimmern. Zur Erinnerung: Die bekanntesten Insel-Hotels, ob das traditionelle Relais & Chateaux Stadt Hamburg oder das schicke Fährhaus Munkmarsch, der gemütliche Benediken Hof oder die Feinschmecker-Adresse des Johann King, der Dorint Söl'ring Hof – sie alle haben allenfalls halb soviel Zimmer wie die Neubauten, das Budersand freilich ausgenommen.



Eingangsbereich

Die neue Herberge, die ehrgeizige fünf Sterne anstrebt und den Status eines luxuriösen Familienhotels propagiert, reißt eine Inselgegend aus dem Dornröschenschlaf, die bislang im Bewußtsein der meisten Sylt-Urlauber keine Rolle spielte. Hörnum, die kleine Tausend-Seelen-Gemeinde an der Südspitze, war bislang allenfalls durch ein paar Kinderheime bekannt und durch eine Kolonie von unansehnlichen Bundeswehrbauten.

Der Verweis auf Dornröschen gerät nun ein bisschen ins Hinken, denn der Prinz, der die schlafende Schöne wachküßt, ist eine Frau: Claudia Ebert, eine Unternehmerin aus Darmstadt und Sylt-Liebhaberin seit früher Jugend, wurde auf der Insel von einer Projektgruppe eingeladen, sich das ehemalige Kasernengelände und die verfallenden Bauten in Hörnum anzugucken und über eine Renaturierung des verkorksten Gelän-



Stimmung über dem Wattenmeer

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Interior Design

des nachzudenken. Der leidenschaftlichen Golferin (Handicap 16) fiel als erstes ein Golfplatz ein und als zweites – ein Hotel.

Es traf sich gut, dass Claudia Ebert – ihr Sohn führt die Hotel-Geschäfte, ihre Fotografen-Tochter Jana hat das Haus

rundum abgelichtet – nicht nur eine Vision hatte, sondern auch aus ihrem “Wella”-Erbe die Mittel, sie zu realisieren. Und zwar mit allen Facetten: Zum Golfplatz kam ein Golfhaus mit Restaurant, zum Hotel ein opulentes Spa; zusammen mag man das wohl neudeutsch ein Resort nennen. Dass der nach ehrwürdigem Muster als einziger echter Links Course gebaute Golfplatz hierzulande (geht nicht etwa links rum, sondern ist wie mancher schottische Klassiker am Meer in die Natur eingebaut) schon kurz nach seiner Fertigstellung zum “besten neuen Golf Course Deutschlands” gewählt wurde, hat das Budersand schon frühzeitig zu einem Wallfahrtsort für ausgepichte Golfer gemacht: 18 Löcher, Par 72, neunzig Topfbunker, 6000 Meter, heissen die wichtigsten Parameter, die frische Meeresluft und die gesunde Nordseebrise gibt es kostenlos dazu.

Und nun erst das Hotel! Wenn man sagen würde, es sieht aus, als sei ein UFO in Rothenburg ob der Tauber gelandet, würde man vielleicht ein bisschen übertreiben, doch nicht allzu sehr. Das Budersand (benamt nach einer alten Hörnumer Düne) sieht so aus wie

noch nie ein Hotel auf Sylt: Gleich neben dem immer noch recht pittoresken Hafen von Hörnum erstreckt und erhebt es sich ziemlich massiv, mit einer Fassade aus Zedernholzgittern, die bereits erste silbrige Patina zeigen.

Es ist eine moderne Struktur, nichts Historisierendes, kein Reetdach, sondern gemäßigte, aber für Sylt einigermaßen irritierende Moderne. Wenn man eintritt, fächert sich das Innere auf in etliche schmale Gebäude, schneeweiß, fast mediterran, dazwischen Durch-



Zimmer-Ausblick

blicke von großer Luzidität, das Licht fließt durch, die Baulichkeit wirkt plötzlich leicht und verspielt. Eine kleine Promenade durchs Haus öffnet immer wieder neue Ausblicke, mal sieht man das Meer, mal das Watt, man erblickt kleine Terrassen, hübsch bepflanzt und grün bebuchtet; ein solcher Charakterwechsel von Aussen nach Innen gelingt nur selten, hier ist er überraschend gut geglückt. Der Slogan des Hauses – “Die Verbindung zum Horizont” – hier versteht man ihn.

Dieses Motto des Hotels stammt von dem Hamburger Innenarchitekten Jan Wichers, der das Architektenduo Patrik Dierks und Ralf Kunze augenscheinlich in den Schatten gestellt hat. Wichers, einer von den eher stilleren im Lande, der indes zwischen Kempinski-Hotels und Gucci-Läden überall auf der Welt seine Duftnote hinterlassen hat, gab dem Hotel ein unverwechselbares Design, Maxime: “nicht bunt, nicht zu viel,



Begrünte Terrasse

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

nicht zu laut". Stattdessen wurden möglichst viel Naturmaterialien verwendet, in hellen, freundliche Farben, die in Schönheit altern.

Der Stil des Hauses ist sportlich-elegant, nicht steif und zeremoniell: "Ein Leinen, eine Baumwolle, aber kein Brokat", formuliert Wichers das, "ein Muschelkalk, ein silbriges Holz, aber kein blauer Granit aus Brasilien." Die Design-Stimmung ist heiter und gelassen; die meisten Möbel hat er taylormade für das Haus anfertigen lassen. So entstand ein Hotel mit viel Privatatmosphäre, man fühlt sich wie in der großzügigen Villa eines kultivierten Naturfreundes. Wichers spielt ein wenig an auf die besondere Welt der Aman-Hotels: "Nur ohne den asiatischen Touch".



Terrasse



Pool im Spa-Bereich

Das Budersand beherbergt 79 Zimmer und Suiten, großzügig sind sie alle,

die meisten besitzen Balkon oder Terrasse, eingerichtet sind sie in minimalistischer und ganz relaxter Eleganz. Das Restaurant KAI3 hat eine schöne Terrasse, von der man aus übers Wattenmeer blicken kann.

Der Chef Burkhard Lindlar hat berühmte Stationen hinter sich (Restaurant Francais/Frankfurt, Graugans/Köln, Victorian/Düsseldorf) und einschlägige Er-

fahrungen mit einer fortgeschrittenen ökologisch ausgerichteten Küche. Er soll hier keinen Michelin-Stern erochen, doch schon die ersten Tests zeigten: Kann ihm aber doch passieren, denn seine Kreationen, halb regional, halb raffiniert, liegen im Trend der modernen Kulinariik und vermögen auch ausgepichte Feinschmecker zu entzücken. Und wem das zu anspruchsvoll ist, der findet fünf Minuten weiter, im Restaurant "Strönhoff" des Golfhauses eher einfache Bistro-Genüsse. Und, wenn das nicht reicht: ein paar Autominuten entfernt erreicht man den Strand von Rantum und die berühmte Fress-Baracke "Sansibar".

Kontakt

Budersand Hotel - Golf & Spa - Sylt
Am Kai 3
25997 Hörnum
Tel.: 0 46 51 / 46 07-0
Fax: 0 46 51 / 46 07-450
hotel@budersand.de



Austern à la Budersand

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

TU FELIX AUSTRIA

DIE WACHAU, LISL WAGNER-BACHER UND IHR SCHWIEGERSOHN THOMAS DORFER

EINE GENUSS – VERBINDUNG WIE SIE GESCHMACKVOLLER NICHT SEIN KANN!

Klaus Lenser



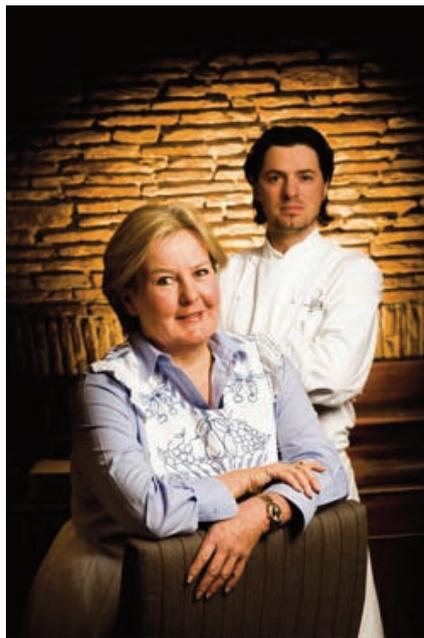
Wachau Hotel Schloß Dürnstein

Seit 30 Jahren steht der Name Lisl Wagner-Bacher für Genuss und kulinarische Kreativität.

Das Landhaus Bacher in Mautern /Wachau ist die Genießeradresse schlecht hin oder besser gut hin, nicht nur in der Region, Gäste aus ganz Österreich, Deutschland und Europa lassen sich von dieser einzigartigen Sterne Köchin verwöhnen.

Dabei war es gar nicht der Berufswunsch von Lisl Wagner-Bacher Köchin zu werden, ursprünglich sollte sie das elterliche Gasthaus in Mautern übernehmen und als Landgasthaus mit Backendl Spezialitäten weiter führen.

Aber schon als Kind war Lisl Wagner-Bacher mehr in der Gasthausküche als in der „guten Stube“ der elterlichen Wohnung. Das Schauen in die Töpfe hat sie beibehalten und ist – ohne eine klassische Kochlehre zu absolvieren – die beste Köchen Österreich geworden.



Lisl Wagner-Bacher und Schwiegersohn Thomas Dorfer

Ihre Spezialitäten sind frische, meist biologische, Produkte der Region, die Sie inzwischen mit Ihrem Schwiegersohn Thomas Dorfer, zu kulinarischen Erlebnissen zu bereitet, von denen der Gast sich wünscht sie mögen nie aufhören.

Lisl Wagner-Bacher hat so zusagen mit Thomas Dorfer den idealen Schwiegersohn gefunden, gleich wohl ihn ihre Tochter ausgesucht hat. Gleichberechtigt kreieren Sie ständig neue Variationen und Aromen Kombinationen aus, entwickeln immer neue Gerichte aber ständig der Tradition verpflichtet.

Thomas Dorfer wurde im September als „Koch des Jahres“ in Österreich geehrt



Koch des Jahres Thomas Dorfer

Das Credo der beiden: Unsere Ideen und Leistungen müssen den Gast begeistern nicht nur den Koch.

Was im Landhaus Bacher auf den Tisch kommt ist perfekt bis auf das berühmte i Tüpfelchen.

Der Service ohne die gute Seele Johanna ist für Lisl Wagner-Bacher nicht vorstellbar, gehört Johanna doch seit „ewigen“ Zeiten dazu, und hat am Erfolg mit gearbeitet.

Die Weinleidenschaft von Klaus Wagner garantiert dass auch der verwöhnteste Weinkenner auf seine

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Kosten kommt, mehr als 1000 Weine machen die Wahl zur Qual. Der kompetente Sommelier Andreas Rottensteiner gibt gerne Auskunft welcher Wein zu welchen Speisen am besten passt.

Zum 30jährigen Jubiläum serviert das Landhaus Bacher ein „Best of“ Menu das immer wieder ein Genuss der ganz besonderen Feinschmecker Art ist. Feinschmecker und Geniesser sollten sich das Gourmet Erlebnis bei ihrem Besuch in der Wachau nicht entgehen lassen.



„Zu Gast in der Wachau“

Die Wachau vor den Toren Wiens hat sich in den letzten Jahren als eine der schönsten Wein- und Genuss Regionen eine sehr guten Ruf erworben. Links und rechts der Donau gibt es ein Fülle von erstklassigen Weingütern und Restaurants aber auch Heurigen Stub'n deren Besuch sich lohnt.

In Dürnstein ist die „Domäne Wachau“ für ihre Weine berühmt und



Wein, Wein, Wein, links und rechts der Donau

hat den Ruf eines der besten Weißweingüter der Welt zu sein. Viele Auszeichnungen und Medallien sind der Beweis für erstklassige Lagenweine.

Aber auch kleinere Weingüter produzieren Weine in besten Qualitäten, experimentieren wie sie noch besser werden können, um ihren Platz im Markt und Anerkennung bei den Kunden nicht zu verlieren.

Eine Kostprobe bei dem Winzer Graf in Loiben – übrigens auch eine sehr schöne Heurigen Einkehr – bestätigt meine Erfahrung, ich habe dort einen sehr guten „Roten“ getrunken.

Ein besonderes Erlebnis, im Sommer, ist ein Besuch der Heurigen Wirtschaft „Nikolaihof“ in Mautern. Unter einer Jahrhunderte alten Linde im Innenhof sitzt man gemütlich und vergisst die Probleme dieser Welt und die Zeit. Alles was im Nikolaihof angeboten wird ist BIO organisch oder/und



Weintraube Wachau

BIO dynamisch erzeugt. Jedes Produkt ist aus eigenem Anbau, vom Wein bis zu den Zwiebeln die in der Küche verarbeitet werden.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Welt Kulturerbe Dürnstein in der Wachau

Wer lauschig ein paar seelige Stunden beim Heurigen verbringen möchte, sollte einen Besuch im Nikolaihof nicht versäumen.

Landschaftsliebhaber werden wahrscheinlich eine Schifffahrt auf der Donau nicht versäumen. Die Strecke zwischen Krems und Melk ist besonders empfehlenswert. Die Schiffe der Brandner Reederei sind komfortabel und modern restauriert und lassen die Fahrt zu einem unvergesslichen Erlebnis werden, vorbei an Weinbergen alten Burgen und Schlössern kann man von dem schönen „Marieandl“ aus der Wachau träumen.

Wer wie ein Schloßherr wohnen möchte kann dieses im Hotel Schloß Dürnstein, hoch über der Donau. In der Ortschaft Dürnstein ragt dieses Weltkultur Erbe imposant über das Tal.

Das Schloß Hotel erinnert an die gute alte K u K Zeit. Antike edle Möbel zieren die Lobby. Die Räume sind romantisch eingerichtet. Die Zimmer zur

Donau haben einen herrlichen Ausblick über den Fluss und das Tal. Die Terrasse lädt zum Genießen und verweilen ein, für alle die es gerne romantisch mögen. Besonders gemütlich ist der Außenpool im Innenhof, ein Platz zum Entspannen und Sonnenbaden.

Die Wachau ist eine Region für Genuss, Kultur und Erholung, wann treffen wir uns dort??

Fotos:



Fürstliches Zimmer im Schloß Dürnstein



Lauschiger Heuriger im Nikolai Hof

Landhaus Bacher, Schloß Dürnstein, Nikolaihof, Reederei Brandner, Domäne Wachau, Klaus Lenser

Landhaus Bacher

A – 3512 Mautern/Wachau
0043 – 2732- 892 37

E-Mail; info@landhaus-bacger.at

Schloß Hotel Dürnstein

A 3601 Dürnstein
Tel: 0043 2711 212

E-Mail: hotel@schloss.at

Domäne Wachau

A 3601 Dürnstein
Tel: 0043 2711 371

office@domaene-wachau.at

Heurigen und Winzer Graf

A 3601 Dürnstein
Tel: 0043 664 27 10 347

www.graf-loiben.de

Nikolaihof

A 3512 Mautern
Tel: 0043 2732 82901

E-Mail: wein@nikolaihof.at

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Eine empfehlenswerte Entdeckung in der **Franciacorta** die Norditalienische Region für Luxus, Wellness und kulinarische Höhepunkte

Anne Wantia

Verwöhnen lassen im
Relais & Chateaux Hotel L'Albereta



Monte Isola

Noch nicht vom Tourismus überlaufen, aber ein besonders schönes Fleckchen in Italiens Norden, ist das Weinanbaugebiet Franciacorta in der Provinz Brescia südlich des Gardasees. Nur 230 Quadratkilometer hügelige Landschaft umfasst das Gebiet der Franciacorta, aber nicht nur die Region - auch das Weinanbaugebiet, die Anbaumethode und der hochwertige Schaumwein werden so benannt.

Eine Rundreise durch dieses Gebiet lässt sich am Besten entlang der berühmten Weinstraße durchführen, die am Stadtrand von Brescia beginnt und am Lago d'Iseo endet. Kleine und sehr alte - häufig schon im Mittelalter gegründete - schöne Städtchen lernt man

auf dieser Fahrt kennen. In der Mitte des Weinbaugebietes liegt Erbusco, schon im 16. Jahrhundert beliebtes Reiseziel des Mailänder Adels. Auf den ersten Blick ein verschlafenes Dorf inmitten von Weinbergen und Wäldern. Bei näherem Hinschauen entdeckt man jedoch eine alte Villa, umgeben von Weinbergen, das Hotel L'Albereta. Das aus dem 19. Jahrhundert stammende Gebäude wurde 1993 von der Unternehmerfamilie Moretti zum Hotel umgebaut und in den folgenden Jahren um weitere 4 Gebäude erweitert. Das Haus verfügt über 57 Zimmer, äußerst luxuriös und edel eingerichtet im klassisch antiken oder modernen Stil. Stoffe und Möbel spiegeln

das mediterrane Ambiente des Hauses wider. Viele der Zimmer und Suiten haben einen eigenen Whirlpool im Bad, Balkon oder Terrasse. Von allen Zimmern hat man einen herrlichen Blick in die Weinberge, auf den Lago d'Iseo oder sogar bis auf die Alpen. Bei der Ausstattung wurde an alles gedacht, im Bad gibt es hochwertige Kosmetikartikel, in der Spa- und Wellness-Abteilung stehen unterschiedliche Getränke zur Verfügung, der Service ist freundlich, immer präsent, aber nie aufdringlich.

2003 wurde das neue Spa Espace Vitalité Henri Chenot eröffnet. Die Methode Henri Chenot basiert auf



Hotel L'Albereta

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

30-jähriger Erfahrung mit speziellen Kuren zur Wiederherstellung der Gesundheit, vor allem aber auf Entgiftung und Entschlackung des Körpers um Wohlbefinden und Vitalität neu zu beleben. Unter ärztlicher Anleitung wird für jeden Gast ein individuelles Programm zusammengestellt. Hydrotherapie, Hydromassagen und Fango-Therapien sind Teile des Programms zur Entgiftung und Entschlackung des Körpers. Fitness und Gymnastik sowie innovative, regenerierende Behandlungen für Gesicht und Körper gehören mit zu einer Behandlung. Ernährungsberatung und Vorträge über bewusster Lebensweise helfen dem Gast auch nach der Kur ihr Leben nach der Methode Henri Chenot zu gestalten. Es werden 3-,4-oder7-tägige Kuren angeboten.



Chefkoch Gualtiero Marchesi

Neben 13 Behandlungsräumen für die verschiedenen Anwendungen gibt es noch Dampfbad, Sauna, Kneippbecken, Indoor-Pool mit Whirlpool und einen Fitnessraum mit speziellen Cardiogeräten.

In Zusammenarbeit mit dem australischen Top-Model Elle McPherson, „The Body“, wurde eine siebentägiges Programm mit Wellness-Anwendungen, Yoga-Übungen und entgiftender Diät erstellt. Schönheit für alle - ein nicht ganz



Exklusives Safranrisotto mit Goldblatt

billiges Vergnügen, aber Schönheit kommt nun mal von innen und der Diätplan für zu Hause stellt sicher, dass die Behandlung nachhaltig wirkt.

Im Hotel L'Albereta finden Sie 2 Restaurants, im Sala Valentina wird das herrliche Frühstücksbuffet angeboten, ebenso die auf die Kuren Henri Chenots abgestimmte Spa Cuisine.

Das elegante Gourmet Restaurant unter der Leitung des ehemaligen 2-Sternekochs Gualtiero Marchesi (aufgrund sei-

nes Alters hat G.M. seine 2 Sterne im Herbst 2008 zurückgegeben), bietet aber nach wie vor exquisite und hervorragende Kreationen und wird von Gourmets aus aller Welt besucht. Hochwertige lokale Produkte und tradi-



Köstliches vom Huhn

tionelle Rezepte sorgen für Begeisterung bei den Feinschmeckern. Höhepunkt und „Eyecatcher“ eines jeden Menus ist natürlich das berühmte Safran-Risotto mit einem echten Goldblättchen. Die begleitenden Weine sind häufig aus den 3 Weingütern des Besitzers. Dass die

Küche nichts verbergen muss merkt jeder Gast wenn das große Fenster zur Küche vom Vorhang befreit wird und man direkten Blickkontakt auf das Team hat. Für einen Besuch im Restaurant empfiehlt sich eine frühzeitige Reservierung.



Kunst im Hotelpark gehört dazu

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Häuser, wie sie typisch sind auf Monte Isola

Seit kurzem hat die Familie Moretti eine Vinothek mit angeschlossenem Restaurant, 5min. vom Hotel entfernt, eröffnet. Im sehr modernen Design lässt es sich hier zu moderaten Preisen essen. Im „Dispensa Pani e Vini“ kann man auch mal schnell nur ein paar Nu-



Weingut Bellavista

deln oder andere Kleinigkeiten zu sich nehmen und natürlich die hervorragenden Produkte der Weingüter probieren.

Nicht vergessen sollten Sie eine Führung mit anschließender Verkostung in einem der 2 Weingüter der Familie Moretti. Im Bellavista wird die Herstellung des berühmten Franciacortas demonstriert und im Contadi Castaldi die roten und weißen Weinspezialitäten der Morettis vorgestellt.

Golfspieler finden in 6km Entfernung den Franciacorta Golf Club mit einem



Eingang zum SPA Bereich

18-Loch-Championship Platz und einem 9-Loch- Executive Platz.

Der Lago d'Iseo, viertgrößter See der Lombardei, ist sicher eine der Attraktionen dieser Region. Eine Bootstour auf die Monte Isola, größte Insel auf einem europäischen See, verbunden mit einem Spaziergang durch herrliche Vegetation oder eine Wanderung zur Wallfahrtskirche auf der Bergspitze sind sehr beliebt. Typisch für die Insel sind die Häuser mit den Loggien im oberen Stockwerk. In dem sauberen See gibt es noch viele spezielle Fische die mit den hier erzeugten Netzen gefangen werden.

Die Franciacorta ist bekannt für eine Vielzahl von Klöstern und alten Adelssitzen. Natur und Kultur – hier findet jeder

Besucher ausreichend Möglichkeiten. Die Landschaft ist geprägt durch die Hügel mit Laubwäldern, Obstplantagen, Olivenhainen und Weinbergen. Zwischen dem Gebiet der Franciacorta und dem Iseo See liegt der Naturpark Torbiere del Sebino, hier findet man eine einmalige Flora und Fauna.

Also dann
A Presto

Info:

Hotel L'Albereta Relais & Chateaux
Via Vittorio Emanuele II,23
25030 Erbusco (Brescia) Italia
Tel. +39 30 7760550
Fax +39 30 7760573
E-mail info@albereta.it
www.albereta.it

Fotos
A.Wantia
Hotel L'Albereta



Ein Park zum Geniessen

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Das Paradies gibt es wirklich! im 5* Resort „Les Pavillons“ auf Mauritius

Klaus Lenser



Romantischer geht es nicht, Sonnenuntergang in der Lagune

Dass die Inseln im Indischen Ozean zu den beliebtesten – nicht zu den preiswertesten – Urlaubszielen gehören ist nichts Neues. Neu aber ist, dass die Hotels der gehobenen Kategorie sich wieder mit ganzem Herzen den Gästen zuwenden. Erholung, Genuss und Relaxen sind eine Selbstverständlichkeit die auch dem anspruchsvollsten Gast gerecht werden. Die Hotels der Naiade Gruppe auf Mauritius und den Seychellen sind wahre Wohlfühl-Häuser in

denen der Gast wie ein „König“ verwöhnt wird.

Zu der 5* Kategorie der Naiade Gruppe auf Mauritius gehört das „Les Pavillons“, ca. 80 KM vom Flughafen der Hauptstadt Port Louis entfernt öffnet sich das Paradies, oder besser ein Teil des Paradieses.

Abgeschlossen, und jenseits von Straßenlärm und anderen ruhestörenden Geräuschen liegt das „Les Pavillons“ traumhaft schön an einer Lagune mit feinem weißen Sandstrand, der schon fast unwirklich schön aussieht.

Tatsächlich aber ist es Realität, bequeme Strandliegen, in ausreichender Menge, stehen den Gästen zur Verfügung. Wer mag nimmt ein Sonnenbad, wer die pralle Sonne nicht mag sucht sich einen Platz unter den zahlreichen – geschützten – Palmen. Der Lagunen-

strand ist groß, jeder Gast findet einen Platz, weit genug von evtl. störenden, lauten Nachbarn entfernt.

Der Blick auf das Meer, über die Lagune, bis hin zum Riff ca. 3 KM weiter draußen, versetzt einen in träumerische Stimmung. Hier wird selbst der hartgesottenste „Macho“ zum Romantiker. Innerhalb der Lagune gibt es kaum Brandung, das Meer ist flach und die Temperaturen des Wassers laden zum Baden ein. Sportlichen Urlaubern wird alles geboten was das „Wassersport“ Herz begehrt. Schnorcheln, Tauchen, Wasserski, Hochseeangeln, Segeln usw. usw.

Ruhe und Frieden findet man in dem tropischen Park des „Les Pavillons“ mit seiner fast magisch/mystischen Ausstrahlung.

Mitten in diesem Paradiesgarten liegt das ca. 2500m² große Nymphaea-Spa des Hotels.



Einer der Pools mit Blick auf den Strand



Gewürzauswahl, ganz nach Wunsch

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Alles, aber wirklich alles, was an Spa-Behandlungen der Wellness und Gesundheit dienen könnte ist hier buchbar. Das Thema Wasser – wie der Name schon sagt, SPA = Sanum Per Aqua – und seine wohltuende Wirkung spielt die Hauptrolle.

Die Zimmer und Apartments im „Les Pavillons“ sind großzügig und komfortabel, die Villen mit je 2-3 Apartments verteilen sich über das gesamte Gelände parallel zur Lagune.



Küchenchef Ludovic Gomiero

Im Erdgeschoß gibt es geräumige Terrassen mit bequemen Sitzmöbeln und Liegen. Die Apartments im 1. Geschoß – höher geht es nicht – verfügen über große Balkone die ebenso ausgestattet sind.

Besonders extravagant sind die, vor neugierigen Blicken geschützten, Außenbussen.

Körperpflegemittel bekannter, exklusiver Marken sind eine Selbstverständlichkeit die den Gast erwarten.

Die Atmosphäre des Hotels ist elegant bis luxuriös aber nicht kitschig oder aufdringlich.

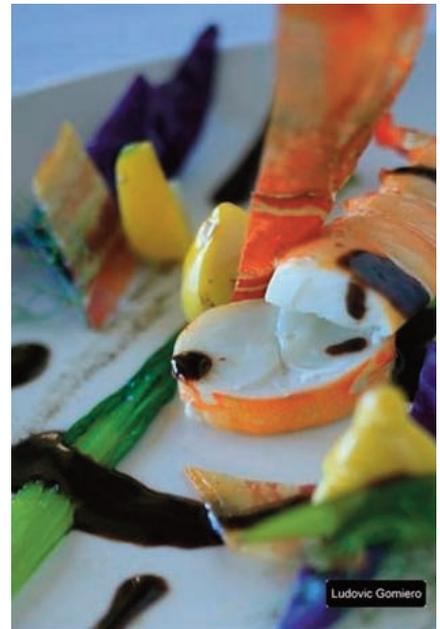
Gourmets sind im „Les Pavillon“ am richtigen Ort.



Exotische, aber genussvolle, Desserts

Küchenchef Ludovic Gomiero, seiner Herkunft nach Franzose und ein wahrer Meister seines Fachs. Nach unseren Maßstäben längst ein Sternekoch, zaubert er die feinsten kulinarischen Genüsse auf den Teller. Seine Profession hat er in Frankreich, in den besten Häusern, gelernt. Seine Menus sind eine Kreation aus traditioneller französischer Küche und der Verwendung asiatischer Produkte. Gemeinsam haben wir ein 3 Gang Menu gekocht, der Palmenherz Salat war ein Genuss wie man ihn in Europa selten serviert bekommt. Ebenso das Huhn in Curry mit King

Prawns. Wo sonst als auf Mauritius bekommt man zum Dessert überbackene Kokosnuss – Bällchen, ein paradiesisches (Gericht) Gedicht.



Exklusive Speisen sind Standard



Pavillon im Pool

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Das Rezept des Palmenherz Salat haben wir, damit Sie einen Vorge-schmack auf das „ Les Pavillons “ bekommen, für Sie mitgebracht.

Das Hotel bietet in 3 Restaurants ex-zellente Speisen auf Sterne Niveau an. Wer es ganz romantisch möchte, dem wird das Dinner auch am Strand ser-viert.

Ein „muß“ für Hochzeiter in den Flit-terwochen. Natürlich ist das Paradies nicht nur im „ Les Pavillons “ zu finden-Mauritius inmitten der Inseln, Le Re-union und den Seychellen, hat eine üppige tropische Vegetation, überall wachsen exotische Früchte in Hülle und Fülle. Bürgerrecht ist, alle Früchte die in einem nicht eingezäunten Areal wach-sen, gehören jedermann. Die Mauritia-ner sind ein fröhliches und freundliches Volk, sie begegnen ihren Gästen auf-merksam und höflich. Gleichwohl wis-send, dass der Tourismus die wichtigste Deviseneinnahme für ihre Insel ist.

Umso bemerkenswerter ist die Er-kenntnis, dass sie weder arrogant noch devot geworden sind.



Urlaubsidylle direkt am Strand

Wie sagte Mark Twain: Du glaubst, dass Mauritius zuerst geschaffen wurde, o.k. aber sei sicher der Him-mel ist nur eine Kopie von Mauritius.

Damit schließe ich für diese Ausgabe die Reportage, nicht aber ohne darauf hinzuweisen, dass in der nächsten Gour-med ein weiterer Bericht über das Insel Paradies Mauritius folgt.

Viel Spaß beim Nachkochen des Re-zeptes von Ludovic Gomiero und guten Appetit.

Rezept für 4 Personen

1 Stück Palmenherz ca. 15 cm lang, kann man frisch im Asia-Shop kaufen sonst aus der Dose.
Saft von 2 Limonen
Olivenöl ca. 100 ml
Salz
Pfeffer

Palmenherz- Stange schälen bis auf den weichen Kern, dann der Länge nach durchschneiden. Die halben Stangen in ca. 2-3 mm Scheiben schneiden und mit dem Öl und Limonensaft mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Appartement Villa im Park

Fotos:
Marc Benedetti
Les Pavillons
Klaus Lenser

Info
Les Pavillons
Le Morne Plage
Mauritius

Tel: +230 401 4000
Fax: +230 450 5248

E Mail: pavillons@naiade.com
www.naiaderesorts.com



Der berühmte Palmenherz Salat im Tomatenring

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

SPITZEN KÖCHE KOCHEN FÜR AFRIKA

Exklusive Gala der Sterne Köche zugunsten äthiopischer Kinder

K.L.

Die von dem Schauspieler Karlheinz Böhm gegründete Äthiopienhilfe „Menschen für Menschen“ wird seit zwei Jahren von dem Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann und dem Delikatesenspezialisten und Gourmet Ralf Bos – auch Lieferant erlesener Delikatessen – unterstützt. Dieses Mal kochte die Elite im Krefelder salvea Park. Angereist – die



Marmeladenfee Veronique Witzigmann

Die „Spitzen Köche für Afrika“ haben sich zusammen getan um die Karlheinz Böhm Stiftung zu unterstützen. Die Erlöse fließen in Humanitäre Hilfsprojekte wie, Bildung und Bekämpfung des Hungers der Kinder in Äthiopien.

Almaz Böhm, die Frau von Karlheinz Böhm, war begeistert von dem Engagement der Teilnehmer. Am Abend konnte sie den stolzen Betrag von 25.000 € für ihre Stiftung von Ralf Bos entgegen nehmen.

Fotos: Anne Wantia



Die Köche und Ralf Bos neben Almaz Böhm

Gäste zu verwöhnen – waren zum Beispiel: Holger Berens (Berens am Kai/Düsseldorf) Patu Habacht (Haasemühle/Solingen) Marcel Schiefer (Restaurant Schorn/Düsseldorf) Björn Freitag (Goldener Anker/Dorsten) Michael Reinhardt (Breidenbacher Hof Düsseldorf) Franz Raneburger (Berliner MeisterKoch 1999) und berühmte Gewinner aus Deutschland und Österreich. Gourmets und Hersteller feinsten Delikatessen, wie die Marmeladenfee Veronique Witzigmann, aus München und andere Spezialisten der Kulinarik gaben sich ein Stelldichein, nicht nur um die zahlreichen Feinschmecker zu verwöhnen, sondern auch um möglichst viel Geld für die Initiative zu sammeln.



Strahlende Gastgeber

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Trader Vic's wird 75 Jahre jung Seit 1971 auch im Bayerischen Hof in München

Hinky Dink's:

San Francisco Fairmont Hotel: Hier startet die Erfolgsgeschichte des Trader Vic's. Mit einem jungen Kellner und Inhaber eines Lebensmitteladens namens Victor Jules Bergerson. Sein Sohn, Victor Junior, wuchs inmitten der Lebensmittelindustrie auf. Die Familie lebte in einer Wohnung direkt über dem Laden und oftmals half Victor Junior seinen Eltern im Geschäft mit aus. Durch einen tragischen Unfall verlor dieser ein Bein und musste nunmehr mit einem Holzbein durchs Leben laufen. Dies hinderte ihn jedoch nicht daran, 1932 seinen Traum vom eigenen Restaurant mit nur 700 US Dollar Startkapital und dem bauchigen Holzofen seiner Großmutter in Angriff zu nehmen.

Kurze Zeit später eröffnete Victor Junior in Oakland, Kalifornien, gegenüber dem Lebensmittelgeschäft seiner Eltern, seine eigene Kneipe unter dem Namen Hinky Dink's. Ein Ort, der direkt der Phantasie und Südsee-Sehnsucht entsprungen war. Victor Junior war in der



Umgebung als atemberaubender Geschichtenerzähler bekannt und sehr beliebt. So entwickelte sich das Hinky Dink's zum Hotspot der Gegend.

1971 ließ sich der Besitzer, Falk Volkhardt, des Bayerischen Hofes in München von der Idee begeistern und eröffnete in Deutschland das erste Trader Vic's Restaurant. Der außergewöhnliche Erfolg des Konzeptes überraschte selbst den erfolgsverwöhnten Hotelier.

Die Tochter und jetzigen Besitzerin des Hotels hat an diesem Konzept fest-

gehalten und ist stolz darauf eins der gerade mal 30 Trader Vic's Restaurants in der Welt, in Ihrem Haus zu haben.. Besucher des Trader Vic's werden in eine träumerische Südsee Atmosphäre versetzt und genie-

ßen die Speisen einer anderen Welt. In Deutschland gibt es nur Trader Vic's Restaurants in München, Berlin und Hamburg.

Hotel Bayerischer Hof

Promenadeplatz 2-6, 80333 München

Fon +49 89.21 20-0

Fax +49 89.21 20-906

info@bayerischerhof.de

www.bayerischerhof.de

Fotos: Bayerischer Hof



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Lorenz Adlon Weinhandlung erinnert mit exklusiven Weinmenüs rund um den Jahrgang 1989 an 20 Jahre Mauerfall

Mit ihrer direkten Lage am Brandenburger Tor und einer mehr als 100-jährigen Tradition ist die Lorenz Adlon Weinhandlung eng mit der Geschichte der Stadt Berlin verbunden. Für die Weinhandlung ist der Jahrestag des Mauerfalls vor 20 Jahren daher eine einmalige Gelegenheit, um einem der bedeutendsten Ereignisse der Gegenwart Tribut zu zollen: Gemeinsam mit den Küchenchefs Tim Raue, Björn Alexander Panek und Michael Liebing hat die Lorenz Adlon Weinhandlung exklusive Weinmenüs kreiert, die vom 6. bis zum 9. November in den Restaurants der Adlon Holding GmbH angeboten werden und sich alle um ein Thema drehen: den Jahrgang 1989. Den Start macht das ClubRestaurant Felix am 6. November, gefolgt von dem mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurant Gabriele am 7. November. Höhepunkt ist eine auf zwölf Personen limitierte Verkostung im üblicherweise nur für Mitglieder zugänglichen China Club Berlin, bei dem die besten 20 Bordeaux aus dem Jahr 1989 ausgeschenkt werden. Ab dem 10. November präsentiert kein Geringerer als der mit einem Michelin Stern und 18 Gault Millau Punkten ausgezeichnete Tim Raue seine Hommage an den Mauerfall.

6. November 2009 - ClubRestaurant Felix

Küchenchef Michael Liebing bleibt bei seinem Menü der kulinarischen Linie

des Felix ClubRestaurants treu und präsentiert „Metropolitan Food“ in vier Gängen. Liebing bedient sich Anleihen aus der ganzen Welt, verbindet Stilistiken und kreiert damit eine leichte, Energie spendende Küche. Seine Aromatik greift die Würzung Asiens auf und arbeitet mit den Techniken der klassischen Küchen. In seinem Menü am 6. November bildet „junge Bernsteinmakrele mit Brunnenkresse, Sesam und Ingwer“ den Auftakt. Im Hauptgang genießen Gäste „geschmorte Rinderbacke mit Waldpilzjus, Rote Bete und Petersilie“ – kombiniert mit einem Portwein aus dem Hause Niepoort, Jahrgang 1989. Zum „Törtchen von eingemachten Kirschen, Marzipan und Schmandeis“ reicht der kreative Küchenchef ein Glas 1989er Etter Kirschbrand. Das Menü ist für maximal 89 Gäste buchbar und kostet 89 Euro pro Person. Reservierungen nimmt das ClubRestaurant Felix unter **030-301117152** oder **info@felix-clubrestaurant.de** entgegen.

7. November 2009 - Restaurant Gabriele

Küchenchef Björn Alexander Panek hat sich spielerisch mit dem Thema „20 Jahre Mauerfall“ auseinandergesetzt und daher nicht nur besondere Gerichte, sondern auch besondere Namen kreiert. Nach dem „Mauer Mosaik von Thunfisch und Kalbfleisch“ serviert er am 7. November beispielsweise „Einheits-Ravioli Tomate und Mozzarella“ sowie



„Berliner Luft in Italien“. Zu jedem Gang wird ein korrespondierender Wein aus dem Jahr 1989 gereicht, unter anderem ein Barolo vom Weingut Elio Altare aus dem Piemont sowie ein Solaia aus dem Hause Antinori. Das Menü mit sechs Gängen und den korrespondierenden Weinen ist für maximal 40 Gäste buchbar und wird mit 189 Euro berechnet. Reservierungen nimmt das Restaurant Gabriele unter der Rufnummer **030-20628610** oder via Email unter **gabriele@gabriele-restaurant.de** entgegen.

8. November 2009 - China Club Berlin

Im China Club Berlin findet am 8. November eine Verkostung der Superlative statt. Diese ist dank der engen Partnerschaft mit der Lorenz Adlon Weinhandlung

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

ung auch für Interessenten buchbar, die kein Mitglied im China Club sind – eine absolute Ausnahme für den renommierten Club und daher ein zusätzlicher Genuss für die Teilnehmer der Verkostung. Die für maximal zwölf Personen limitierte Verkostung beginnt mit einer Magnumflasche Moët & Chandon aus dem Jahr 1961 – dem Jahr des Mauerbaus – die vom Chef de Cave Richard Geoffroy als „Ausdruck freundschaftlicher Solidarität“ mit einem persönlichen Brief an den Geschäftsführer der Adlon Holding GmbH, Martin Pelz, zur Verfügung gestellt wurde. Im Anschluss serviert der Sommelier des China Club Berlin, Reinhard Hönigschmid, insgesamt 20 Bordeaux aus dem Jahr 1989 – darunter Lynch Bages, Margaux, Haut Brion, D'Yquem, Latour, Mouton Rothschild, Lafite Rothschild und Petrus. Den krönenden Abschluss bildet eine Flasche KRUG Clos du Mesnil – ebenfalls Jahrgang 1989. Im Rahmen der Verkostung warten die beiden Sterneköche Björn Alexander Panek und Tim Raue mit einem 4-Gänge-Menü auf. Jeder Gang stellt, ebenso wie die korrespondierenden Weine, Deutschland in den Mittelpunkt. So findet man auf der Menükarte „Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln“, „Kabeljau mit Senfbuttersauce und Schmorgurken“ und „Kalbsblankett au four“. Begleitende Weine sind unter anderem eine Riesling Spätlese Oestricher

Doosberg, eine Riesling Auslese Schloss Vollrads, ein Johner Weißburgunder und eine Scharzhofberger Auslese Reichsrat von Kesselstatt. Reservierungen für die Veranstaltung

werden ausschließlich telefonisch unter der Rufnummer **030-301117250** entgegen genommen. Der Preis beträgt 1989 Euro pro Person.

10. bis 14. November 2009 - MÄ Tim Raue

Der gebürtige Berliner und gefeierte Sternekoch Tim Raue nutzt die gesamte Woche vom 10. bis zum 14. November, um seine Gäste mit insgesamt sechs Gängen zum Thema „20 Jahre Mauerfall“ zu verwöhnen. Neben „Entenleberterrine Berlin“ präsentiert er unter anderem „Heilbutt, Spinat und rote Roscoff-Zwiebeln“, „Rote Bete und Anis“ sowie „Birne, Süßholz und Sauerrahm“. Zur Begleitung des Menüs hat die Lorenz Adlon Weinhandlung 1989er Jahrgänge von den Weingütern Château Chasse Spleen, Château Suduiraut sowie Geltz-Zilliken ausgewählt, um nur einige zu nennen. Für Tim Raue ist der Fall der Mauer auch heute, 20 Jahre später, noch klar in Erinnerung: „Ich war 16 Jahre alt, als die Mauer fiel. Meine Freunde und ich waren an diesem Abend an der Oberbaumbrücke und hatten Gänsehaut. Wir sahen Menschen, die zwar unsere Sprache, unsere Gesten und unser Äußeres hatten - jedoch ganz anders aussahen. Ich weiß noch genau, wie wir lachten und uns miteinander freuten...ohne zu wissen, was ihnen der Fall der Mauer bedeutete. Heute arbeite ich auf der anderen Seite. Aber was heißt das schon - Berlin ist und bleibt Berlin.“ Das sechsgängige Menü mit korrespondierenden Weinen wird im MÄ Tim Raue für 189 Euro pro Person angeboten. Reservierungen nimmt das Restaurant unter der Rufnummer **030-301117333** oder via Email unter reservierung@ma-restaurants.de entgegen.

Lorenz Adlon Weinhandlung

Wer den Jahrestag des Mauerfalls lieber

ganz allein oder in privater Atmosphäre feiern möchte, dem bleibt immer noch die Möglichkeit in der Lorenz Adlon Weinhandlung ein Stück Geschichte zu erwerben. Dem leidenschaftlichen Weinsammler und Geschäftsführer der Adlon Holding GmbH, Martin Pelz, ist es gelungen, einige wenige Flaschen des vermeintlichen Lieblingsweines von Dr. Helmut Kohl, Bundeskanzler a.D. zu erwerben und mit einem Sonderetikett zu versehen. Die 1989 Oestricher Doosberg Riesling Spätlese halbtrocken vom Weingut Balthasar Röss aus dem Rheingau wird in der Weinhandlung für 29 Euro verkauft – Mitglieder des Lorenz Adlon Weinconcierge Clubs zahlen lediglich 19,89 Euro. Die Weinhandlung ist montags bis samstags von 12 bis 20 Uhr geöffnet. Weitere Informationen sowie der Onlineshop zur Bestellung des Weines sind unter www.adlon-wein.de zu finden.

31. Oktober 2009 - Restaurant Lorenz Adlon im Hotel Adlon

Liebhavern der französischen Haute Cuisine empfiehlt die Lorenz Adlon Weinhandlung übrigens den Besuch im benachbarten Sternerestaurant Lorenz Adlon. Dort werden am Abend des 31. Oktober einige der besten Bordeaux Weine aus dem Jahr 1989 kredenzt. Sommelier Norman Schmidt und Maître Boris Häbel servieren Raritäten wie den Château Mouton Rothschild, den Château La Conseillante Pomerol sowie den Château Haut Brion und den Château La Mission Haut Brion. Passend zu den Weinen hat Sternekoch Thomas Neeser ein erstklassiges 5-Gänge-Menü kreiert. Das Menü inklusive der Weine wird mit 600 Euro pro Person berechnet. Reservierungen werden unter der Telefonnummer **030-22611960** oder per E-Mail unter lorenz.adlon@kempinski.com entgegen genommen.



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

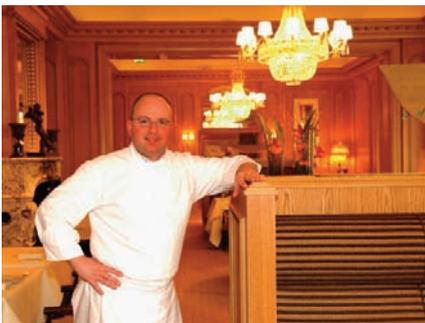
KURZ NOTIERT

Berlin kulinarisch

Berlin Partner stellt die besten Köche der Hauptstadtregion vor

Die Jury der "Berliner Meisterköche 2009" hat getagt und entschieden. Die besten Köche Berlins und der Hauptstadtregion des Jahres 2009 stehen fest:

Christian Lohse vom Restaurant "Fischers Fritz", The Regent Berlin, wurde zum Berliner Meisterkoch 2009 gekürt.



Berliner Meisterkoch 2009 - Christian Lohse

Thorsten Voigt vom Restaurant "Windspiel", Schloss Hubertushöhe, Storkow, ist Brandenburger Meisterkoch 2009.

Daniel Achilles vom "Restaurant Reinstoff" wurde Aufsteiger des Jahres.

Vedad Hadziabdic vom Restaurant "Die Quadriga", Brandenburger Hof Berlin, ist Berliner Maître 2009.

Billy Wagner von der "Weinbar Rutz" ist Berliner Sommelier 2009.

Roland Mary, Inhaber der Restaurants "Borchardt" und "San Nicci", wurden "Gastronomischer Innovator des Jahres 2009". Diese Kategorie wird seit vergangem Jahr vergeben.

Ausgewählt hat die Preisträger eine unabhängige Jury bestehend aus Gourmet-Journalisten und Fachvertretern. Neben der Kochkunst wurden die Originalität der Kreationen, die Präsentation der Speisen, der Service und das Ambiente berücksichtigt. Seit diesem Jahr ist der Titel vorrangig den gastronomischen Leistungsträgern vorbehalten, die zuvor noch nicht als "Meisterkoch" ausgezeichnet worden waren.

Am 14. November 2009 wird die offizielle Ehrung der Preisträger vor 300 geladenen Gästen im Rahmen eines Gala-Diners im Ballsaal des Hotel Inter-Continental Berlin stattfinden. Das Tafelservice für das festliche Gala-Diner stellt die KPM Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin zur Verfügung

Zur Bekanntgabe der Meisterköche erklärt René Gurka, Geschäftsführer der Berlin Partner GmbH: "Unsere Arbeit, den Standort Berlin in allen seinen Facetten zu fördern und zu vermarkten, wäre um Einiges schwieriger, hätten wir die Spitzengastronomie nicht als Partner. Erstklassige Restaurants mit exzellentem Service sind einerseits ein Wirtschaftsfaktor, andererseits prägen



Berliner Meisterkoeche 2009 v.l.n.r. Roland Mary, Torsten Voigt, Christian Lohse, Vedad Hadziabdic, Daniel Achilles und Billy Wagner

sie das Image unserer Stadt positiv. Deshalb organisiert Berlin Partner nun schon zum 13. Mal die Ehrung der Berliner Meisterköche als kulinarisches und gesellschaftliches Ereignis. Berlin ist stolz auf seine meisterhaften Köche, Sommeliers, Maitres und Gastronomen!"

Juryvorsitzender Prof. Dr. Dieter Großklaus, Chaîne des Rôtisseurs: "25 Kandidaten aus Berlin und Brandenburg wurden in fünf Kategorien nominiert. Die Jury hat nun die Besten der Besten gewählt. Sie verkörpern die Bandbreite und Einzigartigkeit der aktuellen Hauptstadt-Gastronomie. In den vergangenen Jahren konnte diese Auszeichnung ein ständig steigendes Niveau verzeichnen. Berlins Gastronomie hat in den vergangenen 20 Jahren einen enormen Wandel durchgemacht. Diesem Umstand tragen wir Rechnung, indem wir seit 2008 den Titel 'Gastronomischer Innovator' verleihen. Dieses Jahr erhält ihn eine Persönlichkeit, welche die Hauptstadtgastronomie geprägt hat."

Fotos: Berlin Partner GmbH

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Mit A-ROSA den Sommer verlängern

Mit A-ROSA den Sommer verlängern: Herbst-Hits für Flusskreuzfahrten auf Donau und Rhône / Bahnreise oder Flug im Reisepreis inklusive / Spontan reisen und bis zu 665,- Euro pro Person sparen



Koffer packen und die letzten Sonnenstrahlen genießen: Für alle, die den Sommer verlängern möchten, hat die A-ROSA Flussschiff GmbH jetzt ein besonders attraktives Herbst-Angebot für Flusskreuzfahrten auf Donau und Rhône im Programm. Zu ausgewählten Terminen im September und Oktober sind die achttägigen Kreuzfahrten jeweils ab 649,00 Euro pro Person (Donau) und 999,00 Euro (Rhône) buchbar. Das Beste: Auf der Donau ist die Bahnfahrkarte der 1. Klasse ab/bis Passau sowie auf der Rhône die Flugreise ab/bis Lyon von verschiedenen deutschen Flughäfen bereits im Reisepreis enthal-

ten. Für Donau-Liebhaber, die mit dem eigenen PKW anreisen, sind alternativ der Parkplatz sowie ein Lunchpaket für die Rückreise inklusive. An bestimmten Terminen entfällt der Einzelkabinenzuschlag in der Kategorie A. Die maximale Preisersparnis des Herbst-Hits beträgt bis zu 665,00 Euro pro Person.

Auf der Rhône/Saône genießen die Gäste acht Tage lang französisches Savoir-Vivre. Bei der Fahrt ab/bis Lyon durch die Camargue, Provence und das Burgund können vielfältige Ausflüge wie z.B. Jeep-touren oder Fahrradtrips gebucht werden,

aber auch malerische Städtchen wie Avignon, Arles oder Aix-en-Provence stehen auf dem Programm.

Mit Start in Passau führt die achttägige Donauroute durch die malerische Landschaft der Wachau zu sehenswerten Metropolen wie Wien, Bratislava und Budapest. Interessante Ausflüge zum Schloss Schönbrunn, der Basilika von Ezergom oder in die Puszta sowie die verschiedenen Biking-Touren bieten viel Abwechslung.

Preisbeispiel 8 Tage Rhône/Saône:
Reisepreis (24.10.2009) ab 999,00 Euro

pro Person in 2-Bett Außenkabine inklusive VollpensionPlus, SPA-Nutzung, Abendunterhaltung und Trinkgeld. Flug ab/bis Lyon und Transfer ab verschiedenen deutschen Flughäfen und Wien inklusive.

Preisbeispiel 8 Tage Donau:

Reisepreis (z.B. 24. und 25.10.2009) ab 649,00 Euro pro Person in 2-Bett Außenkabine inklusive Bahnfahrkarte der 1. Klasse und Transfer, VollpensionPlus, SPA-Nutzung, Abendunterhaltung und Trinkgeld. Alternatives Autofahrer-Spezial mit Parkplatz und Lunchpaket buchbar.

*Information und Buchung im
Reisebüro,
unter Telefon 018030-27672
(9 Cent/Min.),
03 81 - 202 6001 oder unter
www.a-rosa.de.*

Die A-ROSA Flussschiff GmbH mit Sitz in Rostock ist mit ihren modernen Flusskreuzfahrtschiffen auf die Donau sowie Rhône/Saône und Rhein spezialisiert und bietet vielfältige Themenreisen zu Kultur, Golf und Genuss. Seit 1. August 2009 ist der Neubau A-ROSA AQUA als siebtes Flussschiff der Flotte im Einsatz und macht den Rhein, als drittes Zielgebiet, für Kunden neu erlebbar.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Exklusives Radisson Le Dokhan's Hotel, Paris Trocadéro eröffnet

Die Rezidor Hotel Group ergänzt ihr Portfolio in Paris mit einem luxuriösen Boutique-Hotel im prestigeträchtigen 16. Arrondissement: dem Radisson Le Dokhan's Hotel, Paris Trocadéro. In einer ehemaligen privaten Residenz aus dem 18. Jahrhundert gelegen, befindet sich das elegante Hotel in Gehdistanz zum Arc de Triomphe, dem Eiffelturm, dem Palais des Congrès und vielen weiteren Sehenswürdigkeiten.

Von seiner gut erhaltenen Haussmann-Fassade über die neoklassizistische Möblierung und der ersten Champagner-Bar von Paris - das Radisson Le Dokhan's Hotel ist ein Vergnügen für alle Sinne. Die 41 Zimmer und vier Suiten wurden sorgfältig vom französischen Designer Frédéric Méchiche eingerichtet. Warme Farbtöne und seidige Materialien sind dabei mit modernsten Annehmlichkeiten - wie zum Beispiel kostenlosem High-Speed-Internet - kombiniert, um ein romantisches, ultra-luxuriöses Ambiente zu kreieren. Die vier Suiten, welche die Namen "Kleber", "Bagatelle", "Eiffel" und "Ming" tragen, überzeugen außerdem alle durch ein individuelles, ausgefallenes Design.

Ergänzt wird das hoch stehende Angebot durch einen 24-Stunden Zimmerservice und eine gemütliche Bar, in der die Gäste nach einem Shopping- oder

Sightseeingtag perfekt bei einer Tasse Tee am Kamin entspannen oder sich zu einem gepflegten Pre- oder After-Dinner Drink treffen können. Die stimmungsvollen Lounge-Bereiche des Hotels sind alle mit Originalgemälden ausgestattet, und das Highlight des geschichtsträchtigen Hauses ist unbestritten der einzigartige Lift, der aus einem alten Louis Vuitton Schrankkoffer gefertigt wurde.

Bereits 1997 eröffnete Rezidor mit dem Radisson SAS am Flughafen Charles de Gaulle ihren ersten Betrieb in der französischen Hauptstadt. Heute umfasst das Portfolio 24 Hotels mit knapp 4'400 Zimmern in Betrieb und Entwicklung - davon rund 1'600 alleine in Paris. Dort ist die Gruppe mit einem Hotel im Disneyland Paris, sechs Häusern in Paris und zwei Betrieben am Flughafen Charles de Gaulle vertreten.

The Rezidor Hotel Group ist eines der am schnellsten expandierenden Hotelunternehmen weltweit und verfügt derzeit über rund 370 Hotels in Betrieb oder in der Entwicklung und mit insgesamt 78.000 Zimmern in 58 Ländern in Europa, im Nahen Osten und in Afrika. Rezidor betreibt die Marken Radisson Blu Hotels & Resorts, Regent Hotels & Resorts, Park Inn und Country Inns & Suites; in all diesen Häusern können die Gäste das Treueprogramm goldpoints plusTM nutzen. Zudem unterzeichnete

Rezidor eine weltweit gültige Lizenzvereinbarung mit dem italienischen Modehaus Missoni - mit dem Ziel, neue Lifestyle-Häuser unter dem neuen Markennamen Hotel Missoni zu entwickeln und zu betreiben. Rezidor ist seit November 2006 an der Stockholmer Börse notiert - wichtigster Aktionär ist Carlson Companies. Hauptsitz der Rezidor Hotel Group ist Brüssel.

Weitere Informationen unter www.rezidor.com



Foto: © Rezidor Hotel Group

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Die Welt des großen Genießens Genussmesse „fine“ 2009 in Baden-Baden

Eine Entdeckungsreise durch die Aromen der Welt und ein besonderes Einkaufsvergnügen garantiert die Genussmesse „fine“ ihren Besuchern auch in der fünften Auflage (vom 27. bis 29. November 2009 im neuen Veranstaltungsort Kurhaus Baden-Baden). Das Herzstück der beliebten Gourmetmesse ist und bleibt der erlesene Erzeuger- und Ausstellermarkt mit seinem Angebot an erstklassiger Kulinarik, feiner Lebensart und frischen Ideen. Auf der Suche nach außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen nehmen Einsteiger wie Kenner im Vorfeld der „fine“ (ab Ende Oktober) an den ersten Genuss-Aktionen teil.

Das Repertoire des guten Geschmacks

Es werden über 100 genusshandwerkliche Produzenten, kleine Händler, Familienbetriebe und Importeure – darunter viele neue Gesichter, im stilvollen Bénazetsaal, in den verschiedenen Loungen und Sälen sowie dem prunkvollen Foyer im Kurhaus Baden-Baden erwartet. Es gibt viel zu entdecken und zu kaufen. Das Angebot setzt auf Regionalität und Internationalität. Gastländer haben Tradition. Dieses Jahr kommen die Botschafter aus Apulien, Sizilien, der Drôme provençale und neu aus dem Vorarlberg mit schwarzen, braunen, gelben Senf - Sorten, die einzigartig nur von der österreichischen Manufaktur „Lustenauer Senf“ produziert werden.

Erstklassige handgemachte Spezialitäten wie Olivenöl, Pasta, Salami, Schinken, Pesto für jeden Geschmack und Dolci aus Italien, Sonne verwöhnter Honig, Nougat, Oliven und Trüffel aus der Drôme.

Neues auf der „fine“

Für den einen ist es der Trüffel aus Richerenches, für den anderen Champagner und Kaviar. Die begehrteste Delikatesse und das schönste Prickeln der Welt sorgen für einen besonderen Augenblick des bedenkenlosen Genießens. Denn der kleinere Stör aus artgerechten Aquakulturen liefert den Osietra-Kaviar mit typisch nussigem Geschmack, so dass der Erhalt der letzten Wildbestände garantiert ist.

Amerikanische Feinkost und Küchenutensilien, Wurst- und Käsespezialitäten aus Nordhessen, rheinisches Vollkorn-Schwarzbrot, handgemachte Dips und Saucen werden erstmalig präsentiert.

Winzer, die frischen Wind in die Szene bringen, sind auf der „fine“ vertreten. Newcomer aus Baden, dem Kaiserstuhl, Rheinhessen, der Pfalz lassen sich in ihren Weinen von ihren Vorlieben führen, nicht von den Trends – nach dem Motto: „Die schlummernden Potenziale der Region nutzen und mit hochwertigen Weinen die Qualität schärfen!“.

Das Vorprogramm: Ein Muss für alle Genuss-Neugierigen

Abseits vom Messetrubel, im Vorprogramm der „fine“ (ab Ende Oktober 2009), stimmen vier Aktionen Stadt und Land aufs Genießen ein. Exzellente „fine“-Menüs setzen im Rahmen von „Genuss auf dem Teller“ in verschiedenen Restaurants der Region kulinarische Glanzpunkte (im Menüpreis ist der Eintritt zur „fine“ inklusive). Ein Tipp unter Insidern: Am Messesamstag wird das „fine-Gala-Dinner“ im Brenner's Parkhotel & Spa Baden-Baden von zwei Sterneköchen zelebriert

www.fine-baden-baden.de.

Eintritt:

Vorverkauf: 8,00 Euro
Tageskasse: 10,00 Euro
Kinder bis 12 Jahren frei

Öffnungszeiten:

Freitag, den 27.11.09,
16.00-22.00 Uhr
Samstag, den 28.11.09,
11.00-18.00 Uhr
Sonntag, den 29.11.09,
11.00-18.00 Uhr

Info:

City and more
Am Marktbach 13
76547 Sinzheim / Baden-Baden
Tel: 07 22 1 99 28 99
E-Mail: Info@cityandmore.de



Spenden für Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

Süße Früchtchen oder wie man sich genussvoll auf den Tag einstimmt. Genuss auf dem Brot à la Marmeladenfee. K.L.



Es war nicht die Absicht von Veronique Witzigmann Deutschlands Marmeladenfee zu werden. Mehr der Not gehorchend als der kreativen Kochlust folgend hat sie sich diesen Titel – zu Recht – erkocht.

Der Grund war ihre kleine Tochter die absolut keine Marmeladen essen wollte.

Veronique Witzigmann,

die es von klein auf gewohnt war Essen und Trinken nicht nur als Nahrungsaufnahme zu betrachten – ihr Vater ist der Jahrhundert Koch Eckart Witzigmann – wusste, nur was geschmackvoll zubereitet ist, wird auch gegessen.



Die Idee Früchte Kreationen auszuprobieren und daraus Marmeladen zu kreieren die auch die Akzeptanz ihrer Tochter fanden war geboren, sie entwickelte phantasievolle Fruchtkombinationen die nicht nur ihrer Tochter schmecken.

Weil die Marmeladen leicht und anmutend „wie eine Fee“ sind, ist sie, was sonst, zur Marmeladenfee geworden.

Die Vielfalt der Aromen die zu „Aha Lecker“ Äußerungen führen



lässt auch den größten Frühstücksmuffel zu einem Marmeladenfee Anhänger werden. Ihre Aromen und Fruchtkombinationen hat Veronique Witzigmann nicht zum Geheimnis erklärt, in ihrem Buch „Meine Marmeladen“ erschienen im Zabert Sandmann Verlag verrät sie allen die die Rezepte ausprobieren wollen, wie es geht.

Die „Früchtchen“ von der Marmeladenfee erhalten Sie im Feinkosthandel oder per Mail bei: genuss@witzigmann-buffet.de weitere Infos bekommen Sie im Internet: www.veronique-witzigmann-buffet.de

Viel Spaß bei Nachkochen.



Das Marmeladenkochbuch von Veronique Witzigmann

Jürgen von der Lippe

Spenden für Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

HEUTE:
EIN VERGNÜGUNGSKOCHBUCH GEGEN DIE KRISE UND EIN ALMANACH DER GUTEN ALTEN DEUTSCHEN GERICHTE. FERNER EIN GANZ FIDELES BUCH ÜBER DIE FRANZÖSISCHE KÜCHE UND DAS ULTIMATIVE VERZEICHNIS DES ASIATISCHEN HOTEL-LUXUS'.



Horst-Dieter Ebert Buch – Tipps

Das Buch für die Krise Enjoy your life

Christian Henze
 "Enjoy your life. kochen,essen,genießen..."
 Kosmos Verlag, Stuttgart, 180 Seiten, 39,90 Euro
 ISBN 978-3-440-11746-0



Der Koch Christian Henze ist ein blendend aussehender junger Mann mit dem gewinnenden Lächeln eines populären Schlagersängers. Aus diesem Buch guckt er den Leser gefühlte 120 Mal mit seinem ansteckenden Lächeln an, da muss man doch einfach fröhlich werden. Zumal er meist von den bezaubernden Models Anja, Camilla, Maik und Frieda beglückt angeguckt wird, die mindestens so glücklich aussehen wie der Chef. Das ganze wurde an blonden Stränden und auf einer schönen Finca auf Mallorca produziert; die Sponsoren stehen klein im Impressum.

Jeans- und Rolexträger Henze betreibt bei Kempten im Allgäu das erfolgreiche Landhaus Henze, er hat damit einen Michelin-Stern erkocht und wirkt bei MDR als TV-Koch ("iss was?!"). So mag man ihm sein Glück fast glauben und auch die berauschten und berauschten Titel:

"Ein wunderbarer Sommertag. Die Sonne scheint. Ein Grund zum Feiern." – "Viel besser kann's im Leben nicht werden, oder?"

Das Buch garantiert bestes "Brigitte"-Niveau, so à la "Wie man seine Freunde bekocht, ohne die Laune zu verlieren!" Die Rezepte sind total in Ordnung und praktikierbar, die Ergebnisse sind farbenfroh abgelichtet, die Sonne scheint, es strömt der Wein (von Torres), die Mädels kichern ausgelassen – man kann Kochbücher auch anders machen, doch warum nicht so? Es ist die optimistische, zukunftsfrohe Version, genau das Richtige für die Krise.

Die guten alten Dinge So kocht Deutschland

Max Michel
 "So kocht Deutschland"
 Gerstenberg Verlag, Hildesheim, 208 Seiten,
 Euro 19,90, ISBN 978-3-8369-2975-2

"Es gibt sie noch, die deutsche Küche!" hebt dieses Buch an. Haben wir das nicht schon ähnlich gehört? Richtig:

"Es gibt sie noch, die guten Dinge", heißt das Original, das Motto des qualitätsversessenen und nostalgieverliebten Kult-Kaufhauses "Manufactum". In diesem Satz schwingt bei "gut" auch stets ein bisschen "alt" mit, und so ist es auch in diesem Kochbuch: Die hier verewigte Küche ist vornehmlich die gute alte deutsche Küche.

Der Autor startet in Bayern. Seine erste Adresse ist ein Gasthof am Starnberger See, er schmaust "unter den herrlichen Kastanien im Biergarten": Radi, Kreutlsuppn, Griesnockerl, Obatzda, Wurstsalat oder Leberknödl, er führt die ganze Enzyklopädie der weiß-blauen Deftigkeiten vor, die Rezepte inklusive.

So gehts dann in sieben Kapiteln durch alle deutschen Länder und Landschaften, zumindest wie sie gestern waren – Hoppelpoppele in Berlin, Maultaschen in Schwaben, in Sachsen Leipziger Allerlei, Labskaus in Hamburg. Dazu hat die Berliner Künstlerin Daniela Kirchlechner kuriose Figurinen gebastelt und fotografiert; auf den Tellern liegt nichts, was man essen kann, sondern ein Rheinischer Sauerbraten oder eine Heidschnuckenkeule, beide aus Holz geschnitzt und angemalt: Das ist mal originell und mal witzig, so richtig appetitanregend ist es eigentlich nie.

Kuttelwurst und Stopfenten-Bausatz Vive La France! Das Kochbuch

Stéphane Reynaud
 "Vive La France. Das Kochbuch"
 Christian Verlag, München
 480 Seiten, Euro 39,90
 ISBN 978-3-88472-926-7



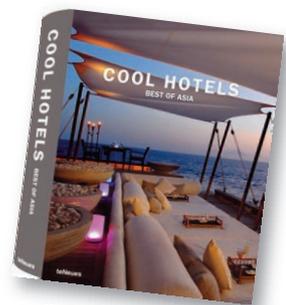
Das Buch ist mit einem wattierten abwaschbarem Einband gerüstet, die Kapitel stehen im Vorsatzpapier wie auf der Speisekarte einer Brasserie, und das Legebändchen ist rot kariert wie ein Geschirrhandtuch – es handelt sich zweifellos um ein Kochbuch. Gottlob nicht um ein gewöhnliches!

Der Autor, erfrischerweise mal einer ganz ohne Sterne, dafür aber mit einem gesunden Sinn für die kulinarische Normalität und wacher Neugier auf Produkte und Produzenten, hat 299 Rezepte versammelt, kurz und bündig, meist drei auf einer Seite. Die Ergebnisse hat Marie-Pierre Morel zu höchst ansehnlichen Fotos verarbeitet, ganz ohne den üblichen Food-Glamour, dafür mit einigem Witz und Realismus.

Das Beste am Buch sind die Exkursionen: Kapitel über Metzger, Landwirte, Winzer, Köche, Fischer. Und Seiten mit hilfreichen Illustrationen: Wie man Austern öffnet, französische Rinder unterscheidet, wie man giftige Pilze entdeckt oder auch "wie man aus Strümpfen eine Wurstattrappe Marke »Lyoner Kuttelwurst« für (den Hund) Berti bastelt". Dass auch die Formate der Champagnerflaschen bespasst werden und ein "Stopfenten-Bausatz" angeboten wird, zeigt: Für Leser ohne Humor ist das kein Buch. Die anderen allerdings amüsieren sich wie Bolle.

Luxus aus dem Osten Cool Hotels. Best of Asia

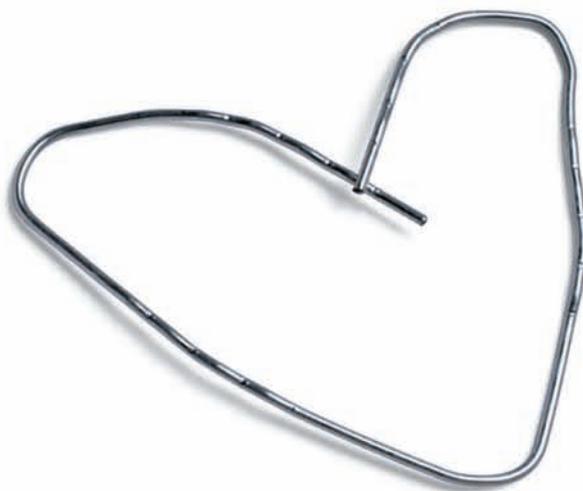
Martin Nicholas Kurz
 "Cool Hotels. Best of Asia"
 Verlag teNeues, Kempen
 396 Seiten, Euro 79,90
 ISBN 978-3-8327-9238-1



Eigentlich wollte ich mit diesen wortkargen Coffeetablebooks über die tollsten Hotels dieser Welt mal eine Pause einlegen. Doch dann kam dieser Band über die asiatischen Herbergen, wieder so ein Trumm von Buch, und warf alle frommen Vorsätze über den Haufen.

"Ex Oriente lux", schon klar: aus dem Osten kommt das Licht, doch "ex oriente lux", wie der Chef des Oriental Hotel in Bangkok gern witzelte, stimmt genau so: Auch der Luxus kommt von dort. Dass sein Hotel nicht vorkommt, das eine Urzelle all des vorgezeigten Hotelluxus darstellt, ist ein grober Materialfehler dieses Bandes.

Doch ansonsten beweist dieser Titel auf das Schönste, dass tatsächlich aus dem Osten viel Luxus kommt. Die 66 Hotels zwischen Mumbai und Tokio, in Thailand, Indonesien, auf den Malediven und Sri Lanka, in China, Singapur und Taiwan sind gute Beispiele für diese These. Und selbst wenn davon ein Drittel zu Unrecht hier auftaucht (mindestens!), gibt es genug andere, die den Band füllen könnten.



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



**SPENDE
BLUT**
BEIM ROTEN KREUZ

Neue spannende Bücher

Vom Irrsinn des Lebens Woody Allen in Comic-Strips

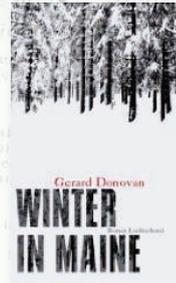


240 Seiten
€ 29,95 [D]
ISBN 978-3-86873-148-4
Knesebeck Verlag

Chronischer Neurotiker, verschusseltes Genie, feiner Humorist, unübertroffener Aphoristiker - Woody Allen ist eine der großen Ikonen der amerikanischen Kultur. In den vergangenen vier Jahrzehnten hat er Filmgeschichte geschrieben, ist als Jazzmusiker aufgetreten und hat nebenbei noch zahlreiche Bücher und Theaterstücke verfasst. In Zusammenarbeit mit Woody Allen hat der Zeichner Stuart Hample von 1976 bis 1981 die erfolgreichen Comic Strips »Inside Woody Allen« im amerikanischen PEOPLE Magazine veröffentlicht.

Winter in Maine

Luchterhand Literaturverlag
ISBN: 3630872727



Worum geht's? Der Einzelgänger Julius Winsome lebt alleine mit seinem Pittbullterrier Hobbes mitten in den Wäldern von Maine in einem gemütlich eingerichteten Haus, umgeben von mehr als 3000 Büchern, schönen Klassiker-Ausgaben, die er von seinem Vater geerbt hat. Er kennt sich bestens mit dem Englisch der Shakespeare-Zeit aus, das er an den einsamen langen Abenden lernt. Die Mutter, so erfahren wir, ist bei Julius' Geburt gestorben. Und dann war da noch eine zarte Liebesgeschichte mit einer Frau, die eines Tages auf der Lichtung auftauchte, aber sich nach einigen Monaten wieder aus seinem Leben stahl.

Gleich am Anfang des Romans wird sein Hund erschossen und Julius beschließt, bittere Rache zu nehmen. Denn einer der Jäger, die im winterlichen Wald wahllos Tiere erlegen, muss es ja gewesen sein. Die Jäger werden plötzlich selber zu Gejagten...

Susana Fortes

Im Zeichen der Madonna



Originaltitel: *Quattrocento*
Aus dem Spanischen von K. Schatzhauser
Roman, 384 Seiten
€ 19,95 [D], ISBN 978-3-8090-2562-7

Die spanische Kunsthistorikerin Ana Sotomayor ist für sechs Monate nach Florenz gekommen, um ihre Doktorarbeit über den Maler Pierpaolo Masoni, ein Zeitgenosse Leonardo da Vincis, fertigzustellen. Masoni schuf nicht nur eine Reihe bedeutender Werke im Auftrag der Medici, sondern hinterließ auch eine Reihe handschriftlicher Dokumente. Sie geben Einblick in seine Erlebnis- und Gedankenwelt, die für das Verständnis seiner Bilder von größter Bedeutung sind, gerade auch bezüglich seines umstrittenen Gemäldes „Madonna im Schnee“.

Anas Arbeit wird von Professor Giulio Rossi betreut, der ihr Zugang zu den im Staatsarchiv streng unter Verschluss gehaltenen Skizzenbüchern Masonis verschafft. Darin finden sich tagebuch-ähnliche Einträge in unmittelbarem Bezug zu den Bildentwürfen. Nur wer diese vollständig vorliegen hat, kann das Geheimnis der „Madonna im Schnee“ enträtseln...

Ana studiert die Skizzenhefte mit wachsender Faszination — und wird zur Detektivin, als sie merkt, dass drei weitere Hefte fehlen. Sie ist jedoch nicht die einzige Suchende: ein Archivar des Vatikans tritt an Ana heran und verlangt die Herausgabe der verschwundenen Masoni-Hefte. Kurz darauf stellt sie fest, dass sie beschattet wird, und auf dem Heimweg vom Archiv fährt sie ein Auto an. Nur wenig später überrascht Professor Rossi in seinem Haus Einbrecher und wird niedergeschlagen. Jemand hat offenbar ein großes Interesse, die Entschlüsselung des Gemäldes zu verhindern...

ULRICH RITZE! BEIFANG

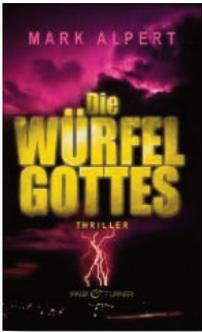
btb Verlag 464 Seiten, € 19,95
ISBN 978-3-442-75181-5



eine junge Frau wird ermordet aufgefunden und deren Ehemann steht als überführter Täter bereits vor Gericht. Trotzdem erhält Kommissar Berndorf den Auftrag, in diesem Fall private Ermittlungen zu führen. Doch als dieser in Ulm eintrifft, ist sein Auftraggeber - der Verteidiger des Angeklagten - tot, von einem Zug überrollt. Berndorf stößt auf eine ganze Reihe Merkwürdigkeiten die mit dem Fall zu tun haben. War das Zugunglück Selbstmord und was hat es mit dem verschwundenen Beweisstück auf sich, wegen dem der Verteidiger und der Vorsitzende Richter immer wieder in heftigen Streit gerieten? Berndorf stößt schließlich auf das Verbrechen, das vor Jahrzehnten am Anfang von allem stand.

Ulrich Ritze, Jahrgang 1940, geboren in Pforzheim, verbrachte Kindheit und Jugend auf der Schwäbischen Alb. Er studierte Jura in Tübingen, Berlin und Heidelberg. Danach schrieb er für verschiedene Zeitungen. Sein Erstling "Der Schatten des Schwans" wurde bei Erscheinen zum Überraschungserfolg und machte seinen Autor zu einem gefeierten Hoffnungsträger des deutschsprachigen Kriminalromans. 2001 bekam er für "Schwemmholz" den "Deutschen Krimipreis" verliehen. Ulrich Ritze lebt heute abwechselnd am Bodensee und im Schwarzwald.

Neue spannende Bücher



Auf der Flucht

MARK ALPERT "DIE WÜRFEL GOTTES"
Verlag: Page & Turner
480 Seiten. Gebunden, 19,95 € [D]
ISBN 978-3-442-20343-7

David Swift, Professor für Wissenschaftsgeschichte an der Columbia Universität, wird ans Sterbebett seines ehemaligen Mentors Hans Kleinman gerufen. Kleinman, der einst zum engsten Assistentenkreis von Albert Einstein gehörte, ist Opfer eines brutalen Überfalls geworden und flüstert ihm mit letzter Kraft auf deutsch die Worte „Einheitliche Feldtheorie“ und eine Zahlenreihe ins Ohr, dann stirbt er.

Bevor er weiß, wie ihm geschieht, wird Swift vom FBI verhaftet und unter Drohungen verhört — die Flucht gelingt ihm nur, weil offensichtlich auch die Gegenseite hinter der Formel her ist... David wird klar, dass sie der Schlüssel zur „Weltformel“ sein muss, die Einstein entdeckt hat und dass er über seinen Tod hinaus alles getan hat, damit sie und ihr zerstörerisches Potential nie publik werden...

Wissenschaftsjournalist Mark Alpert (Scientific American) legt mit seinem Thrillerdebüt DIE WÜRFEL GOTTES nicht nur Spannung vom Feinsten vor, er verarbeitet auch eine These zu den außergewöhnlichen Eigenschaften so genannter "steriler" Neutrinos und versteckter Dimensionen der Raumzeit des deutschen Physikers Professor Dr. Heinrich Paes (TU Dortmund):

DAS ANDERE KIND

Charlotte Link "Das andere Kind"
Blanvalet Verlag
640 Seiten, € 24,95 ISBN 978-3-7645-0279-9

Im beschaulichen nordenglischen Küstenstädtchen Scarborough wird eine Studentin ermordet — grausam erschlagen nachts in einem einsamen Park. Einige Monate lang tapen die Ermittler völlig im Dunkeln, dann geschieht ein ähnliches Verbrechen: Eine alte Frau wird ebenfalls brutal erschlagen aufgefunden. Sie war wegen ihrer schroffen, selbstherrlichen und oft verletzenden Art manchem in ihrer Umgebung ein Dorn im Auge.

Ein Zusammenhang zwischen beiden Opfern ist kaum herstellbar. Die ehrgeizige, von geheimen Selbstzweifeln und Versagensängsten gepeinigte Polizeibeamtin Valerie Almond klammert sich an das allzu Offensichtliche: An ein Zerwürfnis innerhalb der Familie des zweiten Opfers, das sowohl einen in ärmlichen Verhältnissen lebenden Mann mit dubiosen Absichten als auch eine Frau mit zweifelhafter Vergangenheit in den Fokus ihrer Untersuchungen stellt. Ihr Blick ist lange Zeit verstellt für das Gift, das in dieser Familie wirkt, und dessen Ursprung sie weit zurück verfolgen müsste: Bis hin zu einer grausamen Entdeckung an einem kalten Dezembertag dreißig Jahre zuvor, und sogar noch weiter, bis in die Jahre des Krieges, als ein Kind auf geheimnisvolle Weise verschwand...

Ein Ufo, dachte sie.

Xiaolu Guo "Ein Ufo, dachte sie."
208 Seiten., 18,95€ KNAUS VERLAG, München

Spätestens seit ihrem Kleinen Wörterbuch für Liebende hat Xiaolu Guo die deutschen Leser mit ihrem hintergründigen Witz und literarischen Scharfsinn für sich begeistert. In ihrer bitterbösen Geschichte aus dem China des Jahres 2012 lässt sie ein UFO mit der chinesischen Obrigkeit kollidieren. Der ko(s)mische Zusammenstoß bringt bürokratischen Irrsinn und ideologisch verbrämte Dummheit zum Vorschein, die nicht nur in China ihr Un-wesen treiben.

Silver Hill in der hintersten Ecke Chinas im Jahr 2012: Aufgrund der strikten Einhaltung der Ein-Kind-Politik leben hier nur noch 500 Menschen. Außerdem gibt es noch drei hundertarme Bäume, die den letzten Kaiser genauso überlebt haben wie Kriege und Revolution. Die Bauern von Silver Hill sind immer noch bitterarm. Da hilft es wenig, dass der Große Vorsitzende Mao ganz in der Nähe geboren wurde. Zwar hatte die KP deshalb eine zeitlang ein besonderes Auge auf das Dorf, doch die Zeiten änderten sich, und Silver Hill wurde vergessen. Bis zu jenem 11. September 2012, an dem die nicht mehr ganz junge, aber immer noch unverheiratete Bäuerin Kwok Yun ein UFO am Himmel entdeckt und einen verletzten Fremden im Reisfeld findet. Ungeachtet der Gesetze und Regeln - niemand darf in China einfach einen Fremden mit nach Hause nehmen - bringt sie ihn auf ihren Hof und versorgt ihn. Zum Dank spricht er unverständliche Worte und verschwindet. Dafür tauchen Vertreter der Staatsmacht auf, und eine Kontroll-Maschinerie kommt in Gang, alles und jeder wird überprüft. Schließlich schickt der Alien aus Amerika einen Scheck über 2000 Dollar. Das Geld des Klassenfeindes bringt die Verhältnisse endgültig zum Tanzen.

Meine russischen Nachbarn

Wladimir Kaminer "Meine russischen Nachbarn"
Manhattan Verlag, 224 Seiten, € 17,95 [D]

Kurz Deutsch — Russisch / Russisch — Deutsch:
der neue Bestseller von Wladimir Kaminer.

In über dreißig hinreißend komischen Geschichten erzählt der Autor von den Freuden und Überraschungen, die eine Russen-WG im Haus mit sich bringt:

Männer sind bekanntlich vom Mars, Frauen von der Venus. Aber woher kommen Russen? Sie kommen aus Berlin. Sie spielen morgens Trompete und freuen sich, wenn ihre Nachbarn mit dem Besen an die Decke klopfen, um sie anzufeuern. Sie lieben Besuch, kapern aber notfalls auch ein paar Zeugen Jehovas, um sie in ihrer Wohnung festzuhalten, bis alle Fragen zu Gott und der Welt beantwortet sind.

Die Phantasie von Kaminers russischen Nachbarn Andrej und Sergej, ihre Entschlossenheit, neue Wege zu beschreiten, sorgt in ihrem deutschen Umfeld immer wieder für Überraschungen...





MEDIZIN NEWS

Kongresstermine 2010

Name	Ort	Datum	Organisation / Information
MEDCONGRESS 37. Seminarkongress für ärztliche Fort- und Weiterbi- dung	Baden-Baden Kongresshaus	04. – 10. Juli 2010	MedCongress GmbH Postfach 70 01 49 70571 Stuttgart Telefon: 07 11 / 72 07 12-0 Telefax: 07 11 / 72 07 12-29 E-Mail: bn@medcongress.de www.medcongress.de
47. Kongress der Südwest deutschen Gesellschaft für Innere Medizin	Pforzheim Hochschule	17. – 18. Sept. 2010	MedCongress GmbH Postfach 70 01 49 70571 Stuttgart Telefon: 07 11 / 72 07 12-0 Telefax: 07 11 / 72 07 12-29 E-Mail: mw@medcongress.de www.medicacongress.de
MEDICA 41. Weltforum der Medizin	Düsseldorf Messe - CCD	17. – 20. Nov. 2010	MEDICA Deutsche Gesell- schaft für Interdisziplinäre Medizin e. V. Postfach 70 01 49 70571 Stuttgart Telefon: 07 11 / 72 07 12-0 Telefax: 07 11 / 72 07 12-29 E-Mail: gw@medicacongress.de www.medicacongress.de



MEDIZIN NEWS

Venenpatienten müssen nicht warten

Die Deutsche Venen-Liga e.V. (DVL), eine der größten Selbsthilfeorganisationen und Patientenportale in der Bundesrepublik mit Sitz in Bad Bertrich, setzt sich seit Jahren erfolgreich für eine kurzfristige Terminvergabe bei Venenuntersuchungen ein.

„Seit über 20 Jahren ist es unser Anliegen, dass Betroffene mit dem Begriff Venenleiden besser umgehen lernen. Sie sollen Warnzeichen ihres Körpers erkennen und OHNE Verzögerung Rat und Hilfe spezialisierter Ärzte und Venenzentren in Anspruch nehmen können.“ Mit diesen Worten reagierte DVL-Präsident Dr. med. Michael Wagner (Hilden) auf die jüngste Veröffentlichung in der Ärztezeitung online, wonach Bundesgesundheitsministerin Ulla Schmidt von Ärzten „eine zeitnahe Terminvergabe für Kassenpatienten“ erzwingen will. Die SPD-Politikerin machte deutlich, dass für gesetzlich Versicherte die Terminvergabe ein zentrales Problem darstelle, das zu Ärger und Missmut führe.

Mit der Deutschen Venen-Liga e.V. haben Venenpatienten eine starke Lobby: „Die DVL veranstaltet seit Jahren bundesweit kostenlose Aktionen (sogenannte Venen-Kurzuntersuchungen) zur Früherkennung von Venenveränderungen. Sie veranstaltet Venenscreenings in Betrieben und ist mit dem Venenmobil (mit zwei mobilen Untersuchungsplätzen) auf Deutschlandtour“, sagt DVL-Präsident Dr. Wagner. Wie wichtig dieser Einsatz ist, zeigen die aktuellen Zahlen: Über 90 Prozent der erwachsenen Bevölkerung haben Veränderungen am Venensystem, fast 60 Prozent Besenreiser und fast 15 Prozent eine ausgedehnte Krampfader-

bildung. „Durch die frühzeitige und konsequente ärztliche Untersuchung und Behandlung sowie eigene Vorsorgemaßnahmen lassen sich der Krankheitsverlauf und die Folgerisiken vermindern“, weiß DVL-Präsident und Venenspezialist Dr. Wagner auch aus der eigenen Praxis.

Im Online-Beratungsportal www.venenliga.de oder über die gebührenfreie Hotline 0800 4443335 (täglich 8.00 – 22.30 Uhr) können Sie sich darüber informieren, welche kostenlosen Aktionen in Ihrer Nähe von der Deutschen Venen-Liga angeboten werden.

Kostenlose Informationsbroschüren rund um das Thema Venen und Adressen von Venenspezialisten bundesweit gibt es bei der Deutschen Venen-Liga e.V., Hauptgeschäftsstelle, Sonnenstraße 6, 56864 Bad Bertrich, Tel. 02674 1448 / gebührenfrei 0800 4443335.

*Deutsche Venen-Liga e.V.
Pressestelle
Sonnenstraße 6
56864 Bad Bertrich
Tel. 02674 1448
Fax 02674 910115
www.venenliga.de*



MEDIZIN NEWS

Lichtwarzen – ein mögliches Hautkrebs-Warnsignal Photodynami- sche Therapie beugt vor

Gesicht, Hände, Unterarme sowie Glatzen bei Männern - einige Stellen unseres Körpers sind ständig der Sonne ausgesetzt. Dort kann es vorkommen, dass sich die Haut zum Teil ungewöhnlich verdickt und verhärtet. Der Volksmund nennt dies "Lichtwarzen". Der Dermatologe spricht von "aktinischer" oder "solarer Keratose" - eine Verhornungsstörung, die daher kommt, dass die Zellteilung durch das UV-B-Licht aus dem Gleichgewicht gerät.

"In 80 Prozent der Fälle sind die Veränderungen harmlos", sagt Dr. Johannes Müller-Steinmann, leitender Arzt der Vitaklinik in Kiel. "Doch sie können auch eine Vorstufe von Hautkrebs sein." Des-

halb ist eine Behandlung unbedingt empfehlenswert. Bei der Photodynamischen Therapie (PDT) werden die krankhaft veränderten Zellen dadurch zerstört, dass sie mit starkem rotem Kaltlicht belichtet werden. Eine spezielle Creme macht sie hierfür zuvor besonders lichtempfindlich. In den Tagen und Wochen nach der acht- bis zwölfminütigen Belichtung stößt die Haut die Zellen ab und ersetzt sie durch gesunde. Nicht erkrankte Zellen bleiben dabei weitgehend unverletzt.

Die Behandlung wird in zwei Sitzungen im Abstand von ein bis zwei Wochen durchgeführt. "Eine ratsame Alternative zu Cremes, die oft wochen-

lang angewendet werden müssen, oder Operationen, bei denen Narben zurückbleiben können", so Müller-Steinmann.

Aktinische Keratose betrifft am häufigsten hellhäutige Personen ab circa 50 Jahren. Doch auch junge Menschen, die Solarien besuchen oder oft sonnenbaden, sind gefährdet.

*Vitaklinik AG - Dermatologische
Klinik Kiel
Alter Markt 1-2
24103 Kiel
Tel. (04 31) 38 01 82-0
Fax (04 31) 38 01 82-1
info@vitaklinik.de*

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:

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

Inhaber: Klaus Lenser

Chefredakteur: Klaus Lenser

Redaktion:

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



MEDIZIN NEWS

Seroquel Prolong® in Europa für alle Phasen der Bipolaren Störung zugelassen Quetiapin reduziert deutlich Erkrankungsrückfälle

Seroquel Prolong® (Quetiapin) ist im Rahmen des europäischen Verfahrens gegenseitiger Anerkennung (mutual recognition procedure, MRP) für die Prävention von Rückfällen bei Bipolaren Störungen zugelassen worden. Die Zulassung betrifft die Therapie von Patienten, deren manische oder depressive Episoden auf die Quetiapin-Behandlung angesprochen haben. AstraZeneca wird jetzt die lokalen Zulassungen innerhalb der EU-Mitgliedstaaten vorantreiben, die am Verfahren gegenseitiger Anerkennung (MRP) teilgenommen haben.

Mit dieser neuen Indikation wird Seroquel Prolong® die einzige Therapieoption sein, die in Europa für die Behandlung aller Phasen der Bipolaren Störung zugelassen ist. "Bei der Behandlung bipolarer Erkrankungen müssen Ärzte und Patienten bislang einen häufigen Wechsel der Medikation in Kauf nehmen. Dies ist notwendig, weil die meisten Präparate entweder antimanisch oder antidepressiv wirken", sagte Dr. med. Kai Richter, Medizinischer Direktor und Mitglied der Geschäftsleitung AstraZeneca Deutschland. "Die aktuelle Zulassung bietet nun erstmals die Möglichkeit, alle Phasen - inklusive der Langzeittherapie - mit nur einem Medikament zu behandeln."

Etwa zwei Millionen Menschen in Deutschland leiden an einer bipolaren Störung. Charakteristisch für die Erkrankung sind starke Stimmungsschwankungen: Phasen extremer Hochstimmung (Manie) wechseln mit Phasen tiefer Niedergeschlagenheit (Depression) ab. Die Erkrankung geht mit einem sehr hohen Suizidrisiko einher. So

besteht für etwa 50 Prozent der Erkrankten im Verlauf einer bipolaren Störung die Gefahr eines Suizidversuchs. Die faktische Selbstmordrate liegt bei 10 bis 15 Prozent².

Mit der Zulassungserweiterung für Seroquel Prolong® können nun alle Phasen einer bipolaren Erkrankung mit einem atypischen Neuroleptikum behandelt werden. Dies bietet die Chance für eine größere Kontinuität bei der Pharmakotherapie von Patienten mit bipolaren Störungen und kann damit maßgeblich zur Verbesserung der Compliance beitragen.

Eine Erklärung für die spezifische Wirksamkeit von Seroquel Prolong® sowohl bei manischen als auch bei depressiven Phasen einer bipolaren Störung bietet das spezielle Rezeptorbindungsprofil von Quetiapin³. Zusammen mit seinem aktiven Metaboliten Norquetiapin wirkt Quetiapin auf Transmittersysteme wie Dopamin, Serotonin und Noradrenalin, die maßgeblich mit affektiven Störungen und Psychosen in Verbindung gebracht werden.

"Die gute Wirksamkeit von Seroquel Prolong® bietet Ärzten und Patienten die Chance auf eine größere Stabilität in der Therapie auch über die akuten Krankheitsphasen hinaus", so Richter weiter. Das langfristige Risiko des erneuten Auftretens manischer, gemischter oder depressiver Episoden bei Bipolaren Störungen wird deutlich verringert.

Sobald der offizielle Zulassungsbescheid des Bundesinstituts für Arznei-

mittel und Medizinprodukte (BfArM) vorliegt, kann Seroquel Prolong® in der neuen Indikation auch in Deutschland eingesetzt werden.

In der Meldung zitierte Studien

1. Oquendo MA, Chaudhury SR, Mann JJ. Pharmacotherapy of Suicidal Behavior in Bipolar Disorder. Archives of Suicide Research. 2005; 9(3):237-250.

2. Jensen NH et al. Neuropsychopharmacology. N-Desalkylquetiapine, a Potent Norepinephrine Reuptake Inhibitor and Partial 5-HT(1A) agonist, as a Putative Mediator of Quetiapine's Antidepressant Activity. 5 Dec 2007 (e-pub).

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage: www.astrazeneca.de



MEDIZIN NEWS

Anhörung zur Diätverordnung diabetesDE fordert: „Diabetiker-Lebensmittel“ abschaffen

Die veraltete nationale Diätverordnung (§12 DiätV) entspricht seit langem nicht mehr dem Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse. Fach-Experten und die Organisation diabetesDE sind sich einig, dass die sogenannten „Diabetiker-Lebensmittel“ unnötig und sogar schädlich sind. Bei der Anhörung im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz am kommenden Donnerstag, den 22. Oktober, in Bonn wird über das Ende oder Weiterbestehen der Diabetiker-Lebensmittel entschieden. diabetesDE fordert die Abschaffung.

„Wir erwarten, dass die Politik endlich der Gesundheit der Menschen den Vorrang gibt vor den Interessen der Lebensmittelhersteller“, sagt Dr. Dietrich Garlichs, Geschäftsführer von diabetesDE. Und Michaela Berger, stellvertretende Vorsitzende von diabetesDE und selbst Betroffene ergänzt: „Wir haben es bei Diabetiker-Lebensmitteln mit einer reinen Mogel-Packung zu tun, die Menschen mit Diabetes auch noch eher schadet als nutzt“.

Lange schon vertritt die Wissenschaft die Erkenntnis, dass für Diabetiker und ihre besondere Ernährung keine besonderen Lebensmittel notwendig sind und auch nicht nützen. Bereits seit Jahren setzen sich Fachgesellschaften wie die Deutsche Diabetes-Gesellschaft (DDG) und der Verband der Diabetes-Beratungs- und Schulungsberufe in Deutschland (VDBD) deshalb dafür ein, Lebensmittel nicht mehr als für Diabeti-

ker geeignet, als sogenannte „Diabetiker-Lebensmittel“ zu kennzeichnen und in den Verkehr zu bringen. Insbesondere, da sie Menschen mit Diabetes schaden. Einige Studien zeigen, dass immer noch zirka 50 Prozent der an Diabetes erkrankten Personen diese Produkte kaufen und sich in der falschen Gewissheit wiegen, unbegrenzt davon essen zu dürfen. Wegen der hohen Fettanteile in diesen Lebensmitteln nehmen die Patienten zu viele Kalorien zu sich. Die daraus folgende Gewichtszunahme verschlechtert ihre Stoffwechseleinstellung. Neue Daten ergeben allerdings schon eine deutlich rückläufige Entwicklung für den Konsum von sogenannten Diabetiker-Lebensmitteln.

diabetesDE-Ernährungs-Expertin Dr. med. Monika Toeller vom Deutschen Diabetes Zentrum an der Universität in Düsseldorf erläutert: „Menschen mit Diabetes benötigen eine gesunde Kost, in Maßen dürfen sie alles essen, auch Zucker (Haushaltszucker, Saccharose). Der Austausch des Zuckers gegen andere Süßungsmittel – beispielsweise Zuckeraustauschstoffe – bringt für sie keine Vorteile. Eine Deklaration von BE auf Lebensmitteln, wie sie Hersteller von Diätlebensmitteln vorschlagen, um Diabetiker zu gewinnen, ist weder im europäischen Markt noch für Diabetiker in Deutschland sinnvoll oder hilfreich. Menschen mit Diabetes haben nicht nur einen gestörten Zuckerhaushalt, sondern auch einen gestörten Fett- und Eiweißstoffwechsel. Es geht heutzutage besonders darum, die gesättigten Fette in der Nahrung zu senken.“

Die Forderungen von diabetesDE für die Anhörung beim Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz am 22.10. sind daher:

- Ersatzlose Streichung des § 12 der nationalen Diätverordnung
- Keine Einzelrichtlinie für sog. Diabetiker-Lebensmittel
- Keine BE-Deklaration auf Lebensmitteln



PHARMA NEWS

DermaMare

Schlickpapst Paul Gojny leitet einen positiven Generationswechsel ein – Sein persönliches Schlüsselerebnis hatte der umtriebige Unternehmer Paul Gojny vor über 30 Jahren. Damals behandelte der junge Physiotherapeut Gojny in seinem „Altenwalder Kurbad“ in Cuxhaven eine Patientin, die an einem Rückenleiden und gleichzeitiger Schuppenflechte litt, mit Meeresschlick-Packungen. Im Laufe der Behandlung bemerkte er, dass sich die Schuppen lösten und darunter rosa-farbene, gesunde Haut zum Vorschein kam. Daraufhin empfahl Gojny der jungen Frau, die Haut mit naturbelassenem Meeresschlick aus dem Wattenmeer vor Cuxhaven einzureiben, an der Sonne trocknen zu lassen und anschließend mit Meerwasser aus den Prielien abzuwaschen. Nach einigen Wochen war die junge Frau beschwerdefrei und begeistert: „Das hilft mir grandios.“ Dieses rührende Schicksal der jungen Dame und die Heilkraft des Meeres, veranlasste Gojny, aktiv zu werden. Er gründete ein Unternehmen, das den Schlick unter die Lupe nahm, entwickelte ein Verfahren, um den Schlick zu extrahieren und war binnen kürzester Zeit „der Mann, der dem Schlick die Geheimnisse abluchst.“ Bis heute wird Paul Gojny der „Schlickpapst“ genannt und seine in Cuxhaven produzierten, medizinischen Produkte helfen überall Menschen mit Hautproblemen.

1981 gründete Paul Gojny die La mer Cosmetics AG, die Kosmetik mit Meeresschlick-Extrakt herstellt und vertreibt. Dem Unternehmen ist er bis heute als Aufsichtsratsvorsitzender verbunden. Im Jahr 2003 gründete Gojny die Firma NSL Norddeutsches Seebäder Labor im Nordseeheilbad Cuxhaven. NSL entwick-



kelte, produziert und vertreibt erfolgreich den Meeresschlick-Verband dermaMare™. Das ist ein Baumwollverband, der mit 100 Prozent gereinigtem, fossilem Meeresschlick beschichtet ist. Der dermaMare™ Schlickverband findet in der Medizin große Anerkennung und wird erfolgreich zur Behandlung von Hauterkrankungen, entzündlichen Gefäßerkrankungen und Sportverletzungen eingesetzt.

Zum 1. Juni 2008 ging das NSL Norddeutsches Seebäder Labor in die von seinen Kindern gegründete NSL Cuxhaven GmbH über. Paul Gojny wurde zum alleinvertretungsberechtigten Geschäftsführer ernannt. Nun profitieren seine Kinder vom Know-how des Seniors, organisieren einen positiven Generationswechsel und geben ihrem Vater Gelegenheit, die immer wieder

verschobenen Reisen nachzuholen und an weiteren Helfern für die Haut zu tüfteln.

www.dermamare.de

www.loerke-pr.com





PHARMA NEWS

Berufsverband der Deutschen Dermatologen e. V.
Der Sonderreferent für Phlebologie und Angiologie
Dr. med. K. Hübner, Kasinostr. 17, 52066 Aachen
Tel. 0241/6700 Fax: 0241/607336

An das
Norddeutsche Seebäderlabor Cuxhaven
Herrn Paul Gojny
Küstriner Str. 2
27478 Cuxhaven Aachen, den 15.03.07

GUTACHTEN

Hiermit erstellen wir aufgrund Ihrer Aufforderung vom 09.11.06 das folgende Gutachten über dermaMare (Schlickverband)

In unserer, auf Ihren Wunsch durchgeführten Anwendungsbeobachtung der o. g. Kompressionsverbandvariante geben wir folgendes zu Protokoll:

Die dermaMare Binde wurde bei 6 verschiedenen Patienten angewendet. Die Binde rollt sich sehr gut ab, es gibt keine Geruchsbelästigung, wie es bei früheren Schlickbinden der Fall war. Die dermaMare Binde zeichnete sich dadurch aus, dass sie allergische Kontaktekzeme beseitigte und zwar etwa nach 2 – 4 durchgeführten Verbänden. Die Verbände liegen bei uns immer ca. 1 Woche, so dass wir innerhalb von 2 – 4 Wochen das allergische Kontaktekzem beseitigt hatten. Es gab keine allergischen Reaktionen oder Missempfindungen beim Patienten durch die Binde. Die Binde wurde wie ein Zinkleimverband angewendet, daher die einwöchige Kompressionsdauer.

Nach unserer Erfahrung zeigt eine solche beschichtete Kompressionsbinde, die eine Woche belassen wird, sehr genau die Vor- und Nachteile. Die Indikationen dieser Binde waren:

- Variocophlebitis mit Periphlebitis,
- die entzündliche Dermatosklerose,
- die Dermatoliposklerose
- sowie das entzündliche Phleobolymphoedem.

Das Interessante ist, dass die dermaMare Binde auch zur Ulcusabheilung beiträgt. Wir fanden eine Beseitigung von Nässen, Brennen und Juckreiz, allein durch die Schlickauflage. Bei Ulcus-Patienten kann man also die Binde direkt auf die Haut aufwickeln, ohne dass man ein Fettgitter oder sonstige Ulcusaufgaben verwendet. Auch hierin also eine gute abheilende Wirkung der Binde allein.

Abschließende Beurteilung:

Bei der dermaMare Schlickbinde gab es keine gravierenden negativen Befunde bei der täglichen Benutzung. Die dermaMare Schlickbinde kann ohne Einwendungen und ohne Probleme benutzt werden.

gez. Dr. med. K. Hübner



Harnsteinmetaphylaxe auf einen Blick: Faktenblatt zu den neuen DGU-Leitlinien Harnsteinleiden

Anlässlich der überarbeiteten S2-Leitlinie zur Diagnostik, Therapie und Nachsorge von Harnsteinleiden der Deutschen Gesellschaft für Urologie (DGU) hat die esparma GmbH jetzt einen vierseitigen Flyer entwickelt, der alles Wissenswerte zur steinartspezifischen Rezidivprophylaxe (Metaphylaxe) kurz und prägnant wiedergibt. Die übersichtliche Infobroschüre kann ab sofort telefonisch unter der Rufnummer 0800/3772-762 kostenlos angefordert werden.



Als Auszug aus den Leitlinien gibt der esparma-Flyer Hilfestellungen für eine sinnvolle Rezidivprophylaxe. Dargestellt werden die steinartspezifischen Maßnahmen sowie deren praktische Umsetzung bei Calciumoxalat-, Harnsäure-, Ammoniumurat- und Cystinsteinen sowie bei der renal tubulären Azidose (RTA). Unter Berücksichtigung der lithogenen Risikofaktoren und der jeweiligen Indikationen empfiehlt die Leitlinie in vielen Fällen die Harnalkalisierung durch Alkalicitrate (z.B. Blemaren® N) – eine überzeugende Maßnahme, die sich im Alltag zeit- und kosteneffektiv umsetzen lässt.



Blemaren Harnstein

Alkalicitrate: eine kosteneffektive Rezidivprophylaxe

In Bezug auf die Erstattungsfähigkeit von Alkalicitrat im Rahmen der Harnsteinmetaphylaxe sieht der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) vor, dass Alkalicitrate wie Blemaren® N zur Behandlung von Harnkonkrementen zugelassen werden dürfen. Ein guter Weg – lässt sich doch auf diese Weise die medikamentöse Metaphylaxe auch in Zeiten angespannter Budgets realisieren. Denn Fakt ist: Solange sich umfas-

sende Maßnahmen zur Analytik, Diagnostik und Metaphylaxe nicht flächendeckend durchsetzen, werden 50 bis 70 Prozent der jährlich 1,2 Millionen Steinbildner im Laufe ihres Lebens ein oder mehrere Rezidive entwickeln.



Spenden *für* Deutschland

»Auch in Deutschland brauchen Menschen Hilfe. Unterstützen Sie den Bundesverband Selbsthilfe Körperbehinderter e.V. mit Ihrer Spende. Danke.«

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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