

Gour-med[®]

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+THERME EUROPA

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 9/10-2009

BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Onno Kokmeijer und
Akira Oshima zwei Sterne
Köche in Amsterdam

DER GENIESSER TIPP

„Gesunde Genießerküche“
von Armin Roßmeier

DER BESONDERE TIPP

Wohlfühlen im Adler, Hinterzarten
Neueröffnung in Bonn:
Kameha Grand
Kempinski Hotel Falkenstein
Jost Pullich in Hamburg
Der Rosenhof in Hessen
Neues von der Bühlerhöhe
Wellness in Friedrichsruhe
Festival der Meisterköche
„Schwarze Perlen“ in Düsseldorf
Gourmet Festival St. Moritz 2010
Wandern und genießen im
Hochpustertal - Südtirol
Kurz notiert

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS



9/10-2009

27. JAHRGANG

ISSN 0177-3941

H 54575

Japanische Köstlichkeiten von Akira Oshima im „Yamazato“ – Hotel Okura Amsterdam

EDITORIAL

Liebe Gour-med-Leser,

Ein Jahr ist um, mehr oder weniger aufregend. Man wird sehen was die neue Bundesregierung - mit all ihren Versprechungen - für uns, für Sie, an konkreten Erleichterungen tatsächlich macht. Lassen wir uns, das ohnehin nicht einfache "Geschäft" nicht verdrießen und wenden uns den schönen - kulinarischen- Dingen zu.

Amsterdam stand bisher nicht gerade in dem Ruf ein Mekka für Gourmets zu sein. Umso mehr waren wir von dem Angebot



und der klassischen, feinen Küche des "Ciel Bleu" im Hotel Okura, überrascht. Onno Kokmeijer der Küchenchef aus Holland, ein 2 Sterne Koch, der auf dem sicheren Weg zum 3. Stern ist.

Im gleichen Haus ist das "Yamazato", einziges original Japanische Restaurant mit einem Stern in Europa, Küchenchef Akira Oshima ist ein wahrer Zauberer.

Armin Roßmeier präsentiert Ihnen ein gesundes, aber wohl-schmeckendes Lammragout und Filetspitzen mit Mango aus dem Wok.



Unser Hotelentdecker Horst-Dieter Ebert war bei der Eröffnung des futuristi-

schen Luxus Hotels „Kameha“ in Bonn dabei sein Beitrag wird Sie begeistern.

Vor einigen Jahren haben wir über das Park Hotel Adler, Hinterzarten und das Schloss Hotel Bühlerhöhe berichtet. Au-

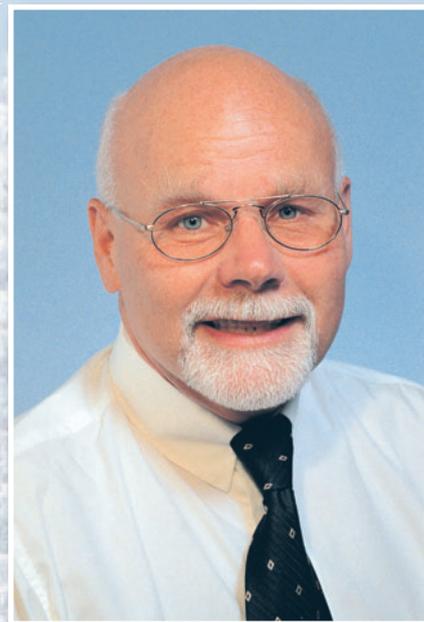


torin Anne Wantia war wieder mal in beiden Häusern und hat die besten Eindrücke von den Hotels und den beiden Küchenchefs bekommen. Ein Besuch um sich verwöhnen zu lassen lohnt sich in beiden Häusern.

Romantische Erfahrungen hat sie auch im Rosenhof in Hesserode/Hessen machen können.

Wandern im Hoch-Pustertal, das war es, was Rainer Huth interessiert, dabei hat er nicht nur die Drei Zinnen erklimmen sondern auch einen sehr komfortablen Campingplatz mit einem erstklassigen Restaurant erwandert. Ein Tipp für alle die gerne in der Natur Urlaub machen.

Das Festival der Meisterköche im Schloss Bensberg ist leider vorbei, eine Küchengarde mit insgesamt 30 Sternen verwöhnte mehrere Hundert Gäste, merken sollten Sie sich den Termin in 2010, es ist ein einmaliges Gourmet Erlebnis. Natürlich gibt es noch viel mehr Empfeh-



lungen in dieser neuen Ausgabe von Gour-med. Wir empfehlen oder raten ab, welche Bücher Sie kaufen oder besser nicht kaufen sollen. Neues aus der Medizin und Pharma Industrie gibt's wie immer auch in Gour-med.

Ihrer besonderen Aufmerksamkeit empfehle ich unsere Kooperation ab 1. Januar 2010 mit ratiopharm. In dem Internet Newsletter von ratiopharm wird zukünftig jeden Monat ein Beitrag aus der Gour-med veröffentlicht, noch mehr Gelegenheit für Sie Gour-med zu lesen.

Viel Spaß mit dieser Ausgabe von Gour-med und beim Nachkochen der außergewöhnlich exklusiven Rezepte

Und nicht vergessen.

Alles wird gar !!

In diesem Sinne wünschen wir, eine besinnliche Weihnacht und ein gesundes 2010

Das Gour-med Team und natürlich

Klaus Lenser
Chefredakteur

INHALT

4 **BESONDERS EMPFEHLENSWERT**

Onno Kokmeijer und Akira Oshima zwei Sterne Köche in Amsterdam

8 **GENIESSER-WEIN-TIPP**

Elsäßer Weine gehören schon immer in die Kategorie „Besonders Empfehlenswert“
Weine aus Süd Frankreich

10 **GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROSSMEIER**

„Gesunde Genießerküche“
Cholesterin genießen!

12 **DER BESONDERE TIPP**

Sich wohlfühlen und genießen im Parkhotel Adler in Hinterzarten

Das Kameha Grand in Bonn feiert sich als Hotel einer neuen Generation

Kempinski Hotel Falkenstein in Königstein im Taunus

Jost Pullich, der etwas andere Koch verwöhnt die Gäste des Lindner Hotels am Michel in Hamburg

Der Rosenhof in Hessen

Schlosshotel Bühlerhöhe

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

7. Festival der Meister Köche

Schwarze Perlen auf Düsseldorfs Königsallee
10 internationale „culinary stars & icons“ zu Weihnachten in St. Moritz

Wandern und genießen im Hochpustertal – Südtirol
Kurz notiert

41 **BUCH-TIPPS**

von Horst-Dieter Ebert

Neue spannende Bücher

44 **ERNÄHRUNGSMEDIZIN AKTUELL**

Wein ist wichtige Säule der mediterranen Ernährung

46 **MEDIZIN-NEWS**

Schweinegrippe: Impfen oder nicht?

Radiowellen gegen Krampfadern

Aktuelle Urolithiasis-Leitlinien: Metaphylaxe nach Maß

diabetesDE bietet 2010 Mitgliedern kostenlose Rechtsberatung

PARACELSUS MESSE Wiesbaden – 19.02. – 21.02.2010

Kongresstermine 2010

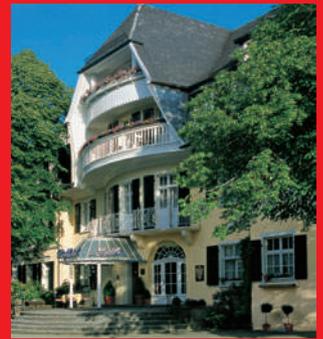
51 **PHARMA-NEWS**

Der langanhaltende Hydrogel-Komplex gegen Halsbeschwerden

Effektiv und kausal wirksam bei chronischen Cystitiden

Seroquel Prolong® erhält BfArM-Zulassung für die Rezidivprophylaxe bipolarer Störungen

54 **IMPRESSUM**



Onno Kokmeijer und Akira Oshima zwei Sterne Köche in Amsterdam, die (kulinärisch unbekannte) aber liebenswerte Metropole in Holland

*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Amsterdam, die holländische Hafenstadt, ist für deutsche Feinschmecker nicht das wichtigste Ziel in Europa, das sie ansteuern, das wird sich zukünftig ändern.

Wir haben in Amsterdam ein Hotel, das Okura Hotel, mit zwei Restaurants bzw. zwei Küchenchefs entdeckt, für die es sich lohnt dorthin zu fahren.

Aber der Reihe nach.

Das Okura Hotel gehört zu einer japanischen Hotel-Gruppe die weltweit Fünf Sterne Hotels betreibt, das Okura Amsterdam ist in Europa das einzige Haus dieser Gruppe.

Das Hotel liegt nicht gerade im Centrum der Stadt, dieses ist aber mit der Tram gut zu erreichen.

Das Hotel entspricht dem Fünf Sterne Standard wie es international üblich ist. Von den Zimmern in den oberen Etagen hat man einen herrlichen Blick über Amsterdam.



Onno Kokmeijer



Stadtbesichtigung per Schiff



Onno Kokmeijer und sein Küchenpartner Arjan Speelmann

Das erste Gourmet Restaurant "Ciel Bleu" befindet sich in der 23ten Etage, allein der Blick - bei klarem Wetter - lohnt einen Besuch in luftiger Höhe.

Onno Kokmeijer, Küchenchef des Ciel Bleu ist aber das wirkliche Ereignis. Seine Küche ist französisch orientiert, was er auf den Teller bringt ist höchste Präzision, gepaart mit besten Zutaten und exklusivem Geschmack.

Mit größter Sorgfalt kauft der Chef seine Produkte nur bei Erzeugern die er persönlich kennt und denen er vertraut. Seine perfekt abgestimmte Menu- Folge läßt keine Wünsche offen. Uns hat die Küche von Onno Kokmeijer begeistert , unterstützt wird der Küchenchef von dem nicht weniger begabten Arjan Speelman, ein Kochgenie, das mit der ihm eigenen Kreativität noch viel erhoffen läßt.

Das Restaurant ist elegant, mit stilvoller Atmosphäre. Der Restaurantleiter Pasquinel Kolk und seine Service-Mannschaft umsorgen und bedienen den Gast sorgfältig, unaufdringlich und immer mit viel Humor.

Jede vornehme Steifheit löst sich auf in ein genussvolles Dinner, an das man sich gerne und mit viel Geschmackserlebnissen erinnert.



Köstliches von Onno Kokmeijer im Ciel Bleu



Käse Variationen in großer Auswahl

BESONDERS EMPFEHLENSWERT



Es wäre ein Wunder, wenn die Weinkarte diesem Niveau nicht gerecht würde, keine Sorge sie wird es .

Weine in allen Preisklassen und aus der ganzen Welt werden vom Sommelier mit großer Fachkenntnis empfohlen.

Im Ciel Bleu (2 Michelin Sterne) dürfen Sie viel erwarten, Sie werden nicht enttäuscht.

Wenn Sie schon mal ausprobieren möchten wie es dort schmeckt, ein Rezept zum Nachkochen haben wir für Sie von Onno Kokmeijer bekommen.

Fricassee of lobster, rabbit and brown garden snails with crispy fried veal sweetbread and a foamy sauce of flat-leaf parsley

Ingredients

3 lobster tails
1 litre of court bouillon (see basic recipe)
18 brown garden snails
400 grams of veal sweetbread (to be prepared 24 hours in advance)
4 saddle of rabbit fillets

Sauce:

1 head of garlic
½ litre of whole milk
50 grams of butter
2 tablespoons of chlorophyll of flat-leaf parsley (see basic recipe)

Garnishes:

6 mini artichokes
fresh green peas

Directions

Put the sweetbread in some salted water 24 hours in advance.

Remove the membranes, fat and blood vessels from the meat and vacuum seal the sweetbread after coating it with clarified butter. Cook the meat in the wrapping for 20 minutes in a pan of water at 95°C. Allow it to cool off on ice water.

Boil the lobster tails for 2 minutes in the court-bouillon and allow them to cool off. Clean the lobster and cut the meat into slices of 0.5 centimetres.

Sauce

Smoke the complete head of garlic for 60 minutes. Detach the cloves and let them simmer in the milk at low temperature. Strain the sauce as soon as it has acquired enough flavour, then mix it with the chlorophyll and the butter. Beat the sauce with a hand blender until foamy.

Garnishes

Clean the stems of the artichokes using a peeler and remove the outer leaves, leaving the artichoke bottoms and stems. Glaze the artichokes with the creamery butter and add the chicken fond. Cook until done with the lid on the pan.

Final steps

Cut the sweetbread into pieces of 20 grams. Fry them on all sides in the clarified butter until golden brown and season them with salt and pepper. Grill the saddle of rabbit fillets on both side in a little oil and cook them for an additional 2 minutes in an oven at 150°C.

Coat the slices of lobster with a little olive oil, salt and pepper and heat them under the salamander until lukewarm.

Heat the mini artichokes, snails and peas in the butter.

Dress the plate casually and finish with the foamy sauce of parsley and lightly smoked garlic.

Viel Vergnügen.



Restaurantchef Pasquinel Kolk mit Sommelier



Genuss auf japanisch von Akira Oshima im Yamazato - Hotel Okura Amsterdam



Lecker und aromatisch



Thunfisch in Eis...köstlich

Die nächste, zweite Überraschung im Okura Hotel ist das einzige original Japanische Restaurant in Europa mit einem Michelin Stern, das Yamazato.

Die Einrichtung des Restaurants ist japanisch wie es japanischer kaum geht

Akira Oshima, mehrfach ausgezeichnete Meisterkoch aus Tokio, kocht nach alten, überlieferten Rezepten und nur mit den Zutaten seiner Heimat.

Dieser Koch ist ein Meister seines Fachs. Die kleinen, feinen Gänge des Menus waren jedes Mal eine kulinarische Überraschung. Das „Geheimnis eines Aperitifs“ Champagner mit einer Kirsche und Likör, da muss man schwachwerden.

Weiter ging es mit Entenbrust und Hering, ungewöhnlich?

Von wegen ein Genuss. Sushimi, Hering und Gänseleber, ebenso ein Genuss, Thunfisch in Eis, kalt? ja aber gerade deswegen köstlich. Nie haben wir in Europa so authentisch japanische Kochkunst genießen dürfen, wie im Yamazato in Amsterdam.

Bei Ihrem Besuch des Okura Hotels sollten sie aber auch die Stadt besichtigen. Eine Graachten-Rundfahrt, vorbei an herrlichen alten Kaufmannshäusern, da ahnt man wie reich die Menschen hier einmal waren.

Die Altstadt mit den vielen Museen, Geschäften und „Cafés“ - natürlich wird dort immer noch und ganz offiziell gehascht. Das ist der Grund für die vielen jugendlichen Touristen in Amsterdam.

Wir empfehlen Ihnen aber das "Erlebnis für Feinschmecker" in den beiden Sterne Restaurants im Amsterdamer Okura Hotel.

Tot ziens
Auf Wiedersehen in Amsterdam



Japanische Küche original



Akiras Kunstwerk

INFO

Okura Hotel
Restaurant:
Yamazato
Restaurant:
Ciel Blue

Ferdinand Bolstraat 333
NL 1072 Amsterdam
Te: +31 (0) 67 87 111
www.okura.nl
www.cielbleu.nl

Fotos: Hotel Okura, Anne Wantia



Yamazato Restaurant

Durch die Service-Mannschaft, Japanerinnen in traditionellen Kimonos, fühlt man sich in das Land der aufgehenden Sonne versetzt. Genau das ist die Absicht, denn zu einer original japanischen Küche gehört selbstverständlich auch japanisches Flair.



Küchenchef Akira Oshima mit Servicemitarbeiterin

„Der Wein-Genießer-Tipp“

Elsäßer Weine gehören schon immer in die Kategorie „Besonders Empfehlenswert“

Die Winzer im Elsaß haben eine jahrhundertalte Tradition die sich von Generation zu Generation vererbt. Der besonder Boden ermöglicht besondere Weine. Riesling und Gewürztraminer sind die meist angebaute Rebsorten.

Aber auch Muskateller und Pinot Noir erfreuen sich großer Beliebtheit. Weine aus dem Elsaß und die regionale Küche sind ein Gaumengenuss die Feinschmecker nicht nur aus Deutschland ins Elsaß reisen lässt. Gänseleber Pastete das berühmte Choucroute (die Schlachtplatte im Winter) Münsterkäse und nicht zuletzt die weit über die Grenzen des Elsaß bekannten Sterne-Köche, Marc Haerberlin im Illhaeusern oder Émile Jung im Au Crocodile in Straßburg sind Grund genug für eine Gourmet Tour durch das Elsaß. Lassen Sie sich von uns auf den Geschmack bringen und starten Sie zu einer kleinen Wein-Tour durch das Elsaß.

Riesling Grand Cru "Wineck-Schlossberg",

Der Name leitet sich von Schloss Wineck ab, das seit dem 12. Jahrhundert ganz von Weinbergen umgeben ist. Die hohe Reb-dichte und der Granitboden führen zu enormen Extraktwerten und die resultierende Vielschichtigkeit der Aromen begeistert Nase und Gaumen. Wir finden Noten von Grapefruit, Mango und getrockneten Aprikosen, untermalt von würziger Mineralität und einer zarten Restsüße. Ein Spitzen-Riesling für anspruchsvolle Genießer.

Alkoholgehalt: 12,5 %
Trinktemperatur:
10-12°C
Lagerpotenzial: bis 2020

2004/5 Riesling Grand Cru "Wineck-Schlossberg", Elsass Domaine Paul Blanck

(Preis:19,90€ / Bezugsquelle:
www.edelrausch.de
Art.-Nr: 3301188

Zu den besten Adressen im Elsaß zählt die Domain Paul Blanck in Kientzheim. Man spürt die ganze Winzerkunst des fast 400 Jahre alten Weingutes, das zur renommierten Vereinigung "Vignobles & Signatures" gehört. Die Weine sind Meisterwerke natürlicher Eleganz und Finesse. Somme-

liers der ganzen Welt führen sie in ihren Weinkarten.



Im Elsaß werden fast ausschließlich Weißweine erzeugt. Nur 5% der Jahresproduktion (ca. 150 Mio. Flaschen) sind Rosé- oder Rotweine.

Seit 1962 hat das Elsaß das Recht seine besten Weine mit dem A.O.C.-Siegel (die höchste Stufe der Qualitätsweine in Frankreich) zu kennzeichnen. 1975 folgte die Appellation "Alsace Grand Cru" - eine Ehre, die nur wenige Weinanbaugebiete im Land haben. Dies bringt strenge Qualitätskontrollen, Begrenzung der Anbauflächen und Festlegung der zugelassenen Rebsorten mit sich.

Klaus Lenser



Beginnen Sie mit einem Gewürztraminer, Jahrgang 2005/6 der hervorragend zum Münsterkäse aus dem Elsaß schmeckt.

Gewürztraminer „Fleur“,

Herrlich goldgelb schimmert der edle Wein wie die Sonne selbst und führt man das Glas zur Nase, so findet man den für Gewürztraminer so typischen Duft von exotischen Früchten, Muskatnuss und Rosenholz.

Seine Frucht am Gaumen ist vielfältig mit schmelziger Fülle und feiner Säurestruktur. Eben ein exzellent ausgewogener Wein, würzig und charaktervoll.

2005/6 Gewürztraminer „Fleur“, Elsass

Ideale Trinktemperatur 9 - 10°
Domaines Schlumberger

(Preis:14,90€/ Bezugsquelle:
www.ebrosia.de, Art.-Nr: 000781)



„Der Wein-Genießer-Tipp“

Weine aus Süd Frankreich

Nicht nur im Elsaß sind die Weine von hoher schmackhafter Qualität.



Die Südfranzösische Region Languedoc ist Garant für erstklassige Rotweine zu vernünftigen Preisen, hier zahlt man nicht, wie bei anderen berühmten Regionen, den Namen der Winzer, für Languedoc Weine gilt ein gerechtes Preis-Leistungsverhältnis.

Im Süden Frankreichs, westlich der Rhone bis zur spanischen Grenze und den Pyrenäen erstreckt sich die Region Languedoc-Roussillon. Das Spektrum landschaftlicher Schönheiten ist weit gefächert. Breite feinsandige Strände, vom Weinanbau geprägte Hügellandschaften, tief eingeschnittene Schluchten zwischen den fast menschenleeren verkarsteten Hochebenen der Cevennen bis hin zur Hochgebirgslandschaft der Pyrenäen ist alles vertreten.

Der Languedoc-Roussillon umfasst die fünf Departements Aude, Gard, Hérault, Lozère und Pyrénées-Orientales. Im Süden grenzt die Region an Spanien und Andorra und im Norden an die Auvergne. Die nordöstliche Nachbarregion ist Rhône-Alpes.

Das Weinanbaugebiet von Languedoc-Roussillon ist das größte in Frankreich und umfasst eine Rebfläche von unglaublichen 330.000 Hektar und einer Ernte, die 22 Millionen

Hektoliter Wein ergibt. Man findet hier vom Tafelwein bis zum hochwertigsten Qualitätswein - alles was den Gaumen erfreut. Wir haben zwei Rotweine entdeckt die zu kaufen lohnt

Genießen Sie unsere Weinempfehlung aus Süd Frankreich.

**Château Mauléon
A.O.C. Gâtés du
Roussillon Ydiages**



**Les Terrasses Saint Julien
A.O.C. Coteaux du Languedoc**

Herkunft: Das Weingut befindet sich in Saint Jean de la Blaquière: am Salagou-See, am Fusse des Larzac.

Rebsorten: 30% Grenache Noir, 70% Syrah

Weinbereitung: Die lange Vinifizierung der Weinlese über Trennung und Auslaugen dauert 3-4 Wochen.

Weinausbau: Dieser Wein wird 9 Monate im Fass ausgebaut und vom Erzeuger abgefüllt.

Weinverkostung: Schöne sortentypische Farbe: tief rubinrot. Im Bukett besitzt dieser Wein das Aroma von ausgereiften roten Früchten und die Eleganz der Zeder. Im Geschmack ist er gleichzeitig geschmeidig und mächtig, mit lang anhaltender

Geschmacksempfindung. Servieren Sie ihn bei 14-16°C zu Gerichten in Soße, rotem Fleisch, Wildbret oder Ziegenkäse.

Haltbarkeit: reift sehr gut in 4-5 Jahren im Keller.





„Der gesunde Genießer-Tipp

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

Cholesterin genießen!

Fangen wir mal beim Frühstück an. Butter lässt auch sehr gut durch Öl ersetzt werden. Man kann etwas Öl in der Pfanne erhitzen, die Brötchenhälften hineinlegen, leicht anrösten und dann mit magerem Schinken, Wurst oder Käse belegen. Zwei mal pro Woche ein Frühstücksei genügt, bei Quark und Joghurt greifen wir auf fettarme Produkte zurück! Zur Pause bzw. Zwischenmahlzeit nehmen wir einfach Obst, ein Knäckebrot dazu kann nicht schaden.

Wenn mittags Fleisch oder Fisch auf dem Programm steht, dann nicht eine Leberknödel- oder Grießnockerlsuppe vorweg, sondern einen kleinen Salat, natur angemacht oder eine saisonale Gemüsesuppe klar oder püriert. Und bei der Beilage muss ja auch kein Speck dabei sein (Sauerkraut, Wirsing, Semmelknödel).

Zum Kaffee am Nachmittag kann es ja immer öfter etwas mit Blätterteig sein, der wird mit Ziehmargarine hergestellt und ist somit cholesterinfrei. Oder wie wär's mit selbst gemachten Muffins? Ein Ei auf zwölf Muffins, ansonsten Öl und der Quark oder Joghurt ist fettarm.

Wie wäre es mit Tomaten, Mozzarella, Schnitzel natur mit Pilzen und Bratkartoffeln zum Abendessen? Dies alles sollte mit Öl zubereitet werden! Möglich wäre auch Putenaufschnitt mit Ciabatta oder Krustenbrot mit einem vegetarischen Brotaufstrich (kann man leicht aus Avocado mit Öl, Salz, Pfeffer und Zitrone herstellen).

Wer dann noch einen kulinarischen „Gute-Nacht-Kuss“ braucht, der soll sich einfach an der Obstschale bedienen. Einen Apfel mit Schale gegessen wirkt für einen guten Schlaf oft Wunder!

Ich habe Ihnen cholesterinarme Gerichte ausgesucht und wünsche Ihnen hierzu „guten Appetit“!

Lammragout mit Kartoffelnudeln

Für 4 Personen

Zutaten

850 g	Lammgulaschfleisch (aus der Keule)
16	kleine, geschälte Schalotten
2	gestiftelte Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
2	Zweige Rosmarin
250 g	gekochte Feuerbohnen
2	Frühlingszwiebeln in Röllchen
150 g	Hokkaidokürbiswürfel mit Schale
1	Chilischote in Röllchen
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Mehl
1/8 L	Traubensaft
300 ml	Lammfond
2	Messerspitzen Kreuzkümmel
2	Messerspitzen roter Curry
2	Sternanis
	Salz, Pfeffer
3	Kardamomkapseln
4	Pfefferkörner
2	Wacholderbeeren
250 g	Kartoffelnudeln (Fertigprodukt)

Zubereitung

Bohnenkerne mit etwas Natron über Nacht einweichen, danach auf den Biss kochen, abseihen. Lammfleisch mit Knoblauch, Kreuzkümmel, rotem Currypulver und gemörsertem Sternanis, Kardamon, Pfefferkörner, Wacholder und etwas Olivenöl aromatisieren.

Das Fleisch mit Aromen in heißem Topf anbraten, mehlieren, Tomatenmark zugeben, gut verrühren, mit Lammfond angießen, mit Traubensaft auffüllen, aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen. Nach 20 Minuten Kochzeit die Bohnenkerne zugeben.

Schalotten, Kürbiswürfel und Frühlingszwiebel in heißem Olivenöl angehen lassen, Chiliröllchen zufügen, mit Salz und wenig Pfeffer würzen. Das Gemüse zum Ragout geben, einige Rosmarinnadeln zum Aromatisieren zugeben. Kartoffelnudeln in heißem Olivenöl goldgelb anbraten und separat dazu servieren. Das Ragout in tiefem Teller anrichten und mit Rosmarin garnieren.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten
Nährwert pro Person
634 Kcal – 31 g Fett – 52 g Eiweiß – 36 g Kohlenhydrate – 2,5 BE



Lammragout mit Kartoffelnudeln



„Der gesunde Genießer-Tipp“



Filetspitzen mit Mango aus dem Wok

Filetspitzen mit Mango aus dem Wok

Für 4 Personen

Zutaten

640 g	Schweinefilet
150 g	Egerlinge
1	Chilischote
1	Mango
30 g	Ingwer
½ EL	rosa Beeren
3 EL	Mango-Chutney
180 ml	Apfelsaft
280 g	Frühlingslauch (4 Stangen)
140 g	rote Zwiebeln
140 g	Fenchel
2	Knoblauchzehen
2 EL	Koriander
3 EL	Erdnussöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Vom Frühlingslauch die Wurzel abschneiden, 2/3 vom weißen Lauch ca. 6 mal längs einschneiden, in kaltes Wasser legen (ergibt eine Blume), das restliche Grün in Stücke zerteilen. Fenchel säubern, Zwiebel schälen, beides in Streifen schneiden. Mango schälen und in Spalten schneiden. Chilischote in Röllchen schneiden, Knoblauch schälen, feinblättrig schneiden. Koriander abzupfen, grob schneiden. Egerlinge mit Küchenkrepp gut abreiben, in Scheiben zerteilen. Fleisch in Blättchen schneiden.

Wok mit Erdnussöl erhitzen, Zwiebeln und Fenchel angehen lassen, Grün vom Lauch, Chiliröllchen, Knoblauch und Ingwer zugeben. Fleisch in der Mitte mit anbraten, mit Pfeffer würzen, Egerlinge und Mango zufügen, Mango-Chutney mit unterheben, mit Apfelsaft angießen, rosa Beeren dazustreuen, mit Salz nachwürzen, Koriander mit einschwenken. Gericht auf Teller anrichten, mit Lauchblume garnieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Nährwert pro Person

358 Kcal – 13 g Fett – 39 g Eiweiß – 21 g Kohlenhydrate – 1,5 BE

Lachsnockerl mit Erbsenpüree

Für 4 Personen

Zutaten

350 g	Lachsfilet ohne Haut
1/8 l	Sahne
1 EL	gehackten Dill
2	Messerspitzen
	Madrascurry
	Salz, Pfeffer
	Zitronengranulat

Erbsenpüree

300 g	Erbsen (TK)
200 g	Kartoffeln
1/8 l	Milch
1 EL	Olivenöl
1	Stängel Selleriegrün
5	Salbeiblätter
	Salz, Pfeffer
	Muskat

Sauce

2	Eigelbe
	Saft von 2 Limetten
8 cl	Fischfond
100 g	bunte Paprikawürfel
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
500 ml	Gemüsebrühe
	Kerbel

Zubereitung

Lachsfilet würfeln, kurz anfrosten, in den Mixer geben, mit kalter Sahne angießen, mit Zitronengranulat und Madrascurry anwürzen, fein mixen. Die

Masse in eine kalte Schale geben, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas gehackten Dill unterziehen.

Mit einem Suppenlöffel Nocken abstechen, in heißer Gemüsebrühe mit etwas Salbei und Selleriegrün 4 – 5 Minuten gar ziehen lassen. Kartoffeln kochen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken. Erbsen mit dem Mixstab fein pürieren und unter die Kartoffeln einarbeiten. Die erhitzte Milch unterrühren, etwas Olivenöl unterziehen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Eigelbe mit Limettensaft über heißem Wasserbad schaumig schlagen, heißen Fischfond vorsichtig mit unterschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Dill unterziehen. Paprikawürfel in heißem Olivenöl kurz ansautieren, danach unter die Soße heben. Lachsnockerl gut abtropfen, auf Teller anrichten, mit Soße überziehen. Erbsenpüree daneben anhäufeln, mit Kerbel garnieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Nährwert pro Person

429 Kcal – 27 g Fett – 26 g Eiweiß – 21 g Kohlenhydrate – 1,5 BE



Lachsnockerl mit Erbsenpüree

Ich wünsche Guten Appetit Ihr

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

LUXUS, WELLNESS UND RUNDHERUM NATUR PUR

Sich wohlfühlen und genießen im Parkhotel Adler in Hinterzarten

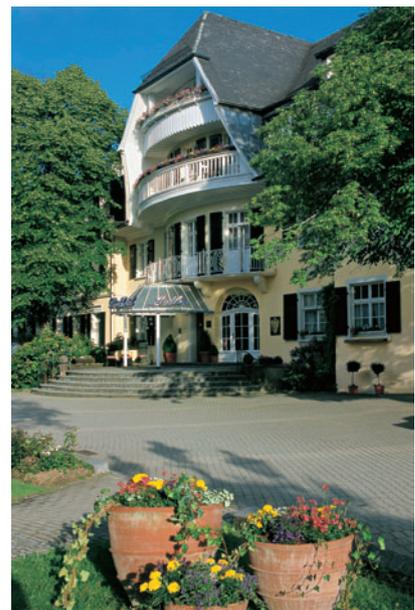
Anne Wantia

Der Hochschwarzwald - eine der schönsten und ursprünglichsten Landschaften Deutschlands - lockt zu jeder Jahreszeit Urlauber. Viele Attraktionen, im Winter wie auch im Sommer, ob Ski fahren, Wandern, Mountain Biking um nur einige Aktivitäten zu nennen, bieten neben dem gesunden Reizklima, alles was der Erholungssuchende sich wünscht und die Schwarzwälder Gastlichkeit prägt. Für jeden Geschmack gibt es Angebote.

Ein ganz besonderes und der Tradition seit Jahrhunderten verpflichtetes Haus möchten wir Ihnen heute vorstellen, das 5-Sterne Parkhotel Adler im Luftkurort Hinterzarten. Auf über 560

Jahre Geschichte kann das Haus mittlerweile zurückblicken und seit 16 Generationen im Familienbesitz. Katja Trescher und ihr amerikanischer Ehemann James Newman und der Hoteldirektor Olaf Galaburda sind die Führungsspitze des Privathotels Adler. Und die nächste Generation, der kleine Louis Oscar Joe, wird sicher eines Tages in die Fußstapfen seiner Eltern treten um dieses traditionsreiche Haus weiterleben zu lassen.

Die herzliche Begrüßung und das wunderschöne Ambiente des Hauses lassen den Gast gleich ankommen und wohlfühlen. Die 78 unterschiedlichen Zimmer und Suiten sind sehr gemütlich



Hotel Adler

und mit viel Atmosphäre eingerichtet. Die Bäder großzügig und mit allem Komfort ausgestattet.

Im ganzen Haus begegnen dem Gast wertvolle Antiquitäten, viele sind schon seit der Gründung vorhanden. Die kleinen Erker, die Wintergärten, die Bibliothek sowie die Räume im Schwarzwaldhaus erfreuen sich großer Beliebtheit.

Die Restaurants sind alle unter dem Dach des Schwarzwaldhauses. Vom Frühstückspavillon hat man schon morgens einen phantastischen Blick auf die herrliche Landschaft. Die rustikalen Schmankerln werden zur Jausenzeit, aber auch abends, im „Wirtshus“ serviert. Und die feinen Menues am Abend genießt der Gast im Adler Fine-Dining, das sind vier unterschiedliche Räume,



Blick über den ParkTeich auf das Café Diva

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



mit eleganter antiker Möblierung. In der „Leo Lounge“ Bar, die ihren Namen durch die mit Leopardendruck bezogenen Sessel hat, trifft man sich zum Aperitif oder nach dem Essen um bei Live-Musik und netter Unterhaltung den Tag ausklingen zu lassen.

Küchenchef Simon Bragg-Coulthard und sein Team überraschen jeden Abend aufs Neue mit raffinierten und geschmackvollen Menues. Der 40jäh-



Das Schwarzwaldhaus im Parkhotel Adler

rige Kanadier lebt seit 2004 in Deutschland und fühlt sich hier – nachdem er auch seine Frau hier in Deutschland gefunden hat – sehr wohl. Sein Koch-Stil kann täglich wechseln, je nach Lust und Laune und natürlich auch abhängig von den Produkten die er – nach Möglichkeit- aus der Region bezieht. Eine Vorliebe sind asiatische Gewürze, die sich auch in den Gerichten auf der Speisekarte finden. Privat liebt er es von seiner Frau bekocht zu werden und da darf es dann auch mal nur eine gutgemachte Pasta sein. Das Kochen liegt ihm seit jeher im Blut, sein Opa war auch Küchenchef und mit 15 Jahren absolviert er sein erstes Praktikum in einem Hotel. Nach seiner Ausbildung und verschiedenen Stationen in Kanada startet er 2004 als Küchenchef im Crowne Plaza,

Heidelberg, weitere Stationen sind Küchendirektor im Interconti Berchtesgaden, Küchenchef im Messmer Dorint Baden-Baden und seit Dezember 2007 Küchenchef im Parkhotel Adler. Ob traditionelle badische Küche oder Kreationen von der Gänseleber, alles wird auf hohem Niveau und mit sorgfältig ausgesuchten Produkten zubereitet.

Die „Diva“, ein im Wiener Jugendstil erbautes Café-Haus, lockt mit verschiedenen Kuchen- und Tortenkreationen und Pralinés aus eigener Herstellung, die auch als Souvenir mit nach Hause genommen werden können.

Die kulinarische Vielfalt im Park Hotel Adler lässt so manches Feinschmeckerherz schneller schlagen.



Stube

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Wellness Pavillon

Der 1200qm große Wellness-Bereich, das „Spa im Park“, befindet sich in einem separaten Pavillon im Park des Hotels. Durch einen unterirdischen Gang ist er direkt mit dem Haus verbunden. Unter der Leitung von Frau Inge Cachemaille ist hier ein luxuriöses und außerordentlich vielseitiges Kosmetik- und Wellness-Zentrum entstanden. Amazonasbehandlungen mit Tonerde, Esalenmassagen von La Prairie, Thalassotherapien, Lymphdrainagen, verschiedene Wellness-Massagen, aber auch klassische medizinische Massagen und Physiotherapien werden durchgeführt. Bei individuellen Beratungsgesprächen wird für jeden Gast das optimale Behandlungskonzept erstellt. Selbst ästhetische Eingriffe können in der nahegelegenen Erich-Lexer-Klinik in Freiburg durchgeführt werden. Ein Shuttle-Service zwischen Hotel und Klinik ist möglich. Anschließend betreut Sie das Team des Adler und sorgt für eine schnelle Erholung.

Im Saunabereich finden Sie Regen- und Farbduschen, römisches Dampfbad



Der Küchenchef Simon Bragg-Coulthard

und eine Aroma-Soft-Sauna. Ein Highlight und sicher einmalig in deutschen Hotels ist die Erd-Feuer-Sauna. Saunieren wie in Finnland!

Golfer können mit dem hauseigenen Caddy direkt zur Golfanlage Hochschwarzwald fahren, Tennisspieler sind im Tenniszentrum Hinterzarten willkommen.

Wenn Sie nicht gleich die Annehmlichkeiten des zu den Leading Small Hotels gehörenden Parkhotels Adler genießen können, haben wir für Sie Rezepte vom Küchenchef Simon Bragg-Coulthard, übrigens nicht verwandt mit dem gleichnamigen Rennfahrer, zum Nachkochen mitgebracht.

Viel Spaß dabei und guten Appetit!
Also dann bis bald im Adler

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Gänsestopfleber ist eine Spezialität von Simon Bragg-Coulthard

Variation von der Gänsestopfleber dazu ein Chutney von Weinbergpfirsichen

Für 4 Personen

450 g	Gänsestopfleber
30 ml	Cognac
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Pökelsalz
50 ml	Gewürztraminer
1.5 TL	Gewürzpulver siehe Rezept

Chutney

2	Weinberg Pfirsiche
250 ml	Wasser
25 g	Zucker
100 ml	Weißwein
20 ml	Apfelessig
2	Kardamonsamen
1	Schalotten fein gewürfelt

Gewürzpulver

2 TL	Anis
0.5 TL	Koriander

1 TL	Zimt gemahlen
0.5 TL	Nelken
1 TL	Muskatnuss gemahlen
0.5 TL	Schwarzpfeffer gemahlen
1 TL	Ingwerpulver

Anis, Koriander und Nelken im Mörser zu Feinpulver mahlen, dann mit Muskatnuss, Zimt, Ingwer und Pfeffer mischen

Gelee

125 ml	Portwein
50 ml	Wasser
25 g	Zucker
1	Blatt Gelatine

Pfirsiche Konfit

Pfirsiche im heißen Wasser blanchieren schälen und in 0.5 cm große Würfel schneiden. Essig mit Wein, Kardamon und Zucker kochen und halb reduzieren. Dann die Pfirsiche unterheben und kaltstellen.

Für die Terrine

Stopfleber halbieren und ein Stück in 4 x 2cm große Stücke schneiden dann auf die Seite legen. Die restliche Leber von

Äderchen und Sehnen befreien, in 1cm große Würfel schneiden und zusammen mit Salz, Gewürztraminer und Gewürzmischung für 1 Std marinieren

Nach einer Stunde abtropfen lassen und in eine kleine rechteckig emaillierte (mit Frischhaltefolie ausgelegte) Terrinen-Form pressen

Dann 1 Std im Kühlhaus stehen lassen, anschließend im Wasserbad bei 80°C für 0.5 Std. pochieren. Sofort rausnehmen und wieder für 4 Std. im Kühlhaus abkühlen lassen.

Terrine aus der Form nehmen und in 4x 0.5 cm Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben kleine Kugeln formen. Dann zurück ins Kühlhaus

Gelee

Gelatine mit Wasser ca. 2-3 Minuten zum Quellen bringen, Den Portwein mit Zucker erwärmen, die gequollene Gelatine mit Portwein zusammen rühren, abkühlen lassen ca. 15 Minuten

Pralinen

Mit den Leberkugeln ins Gelee dippen und wieder in Kühlhaus stellen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Kugeln mit Portwein Gelee komplett überzogen sind

4 x Stopfleberscheiben würzen und in der heißen Bratpfanne anbraten, ca 1 Minute pro Seite, dann mit Cognac flambieren

Terrine schneiden und mit Pralinen und gebratener Stopfleber und Chutney auf Teller arrangieren

Info:

Parkhotel Adler

Adlerplatz 3

79856 Hinterzarten

Tel: +49 7652 – 127-0

Fax: +49 7652 – 127-717

e-Mail: info@parkhoteladler.de

www.parkhoteladler.de

Fotos: Parkhotel Adler, Anne Wantia

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

EINE HERBERGE VOLLER DESIGN UND LIFESTYLE Das Kameha Grand in Bonn feiert sich als Hotel einer neuen Generation

Horst-Dieter Ebert war bei der Eröffnung dabei

Der 15. November war ein kühler, doch sonniger Sonntag. Vor dem Neubau am Rhein drängten sich zwanzigtausend neugierige Bonner, standen an in endlosen Schlangen oder feierten einfach eine Art Volksfest, mit Würstchen vom Grill, Bier und Wein aus dem Pappbecher. Selten in den letzten Jahrzehnten ist ein neues Hotel so gefeiert worden wie das "Kameha Grand". Ein älterer Pensionär fragte eine der freundlichen Türsteherinnen: "Saren Se mal, Frollein, kann det Ding ooch fliegen?"

Rhein je sah. Den Hotel-Namen entdeckt man ausen zunächst einmal gar nicht, stattdessen steht groß über dem Eingang "Life ist Grand", und das muss man vermutlich französisch nasal aussprechen: "grong", wie in "Grand Hotel".

Denn die Kameha-Gesellschaft, gottbewahre keine traditionelle Hotel-Gruppe, sondern

bezeichnenderweise eine "Lifestyle Hospitality & Entertainment Group" hat sich viel mehr vorgenommen, als nur ein weiteres Hotel in die Welt zu setzen. Carsten Rath, Chef und Seele des Unternehmens, ist ein sportlich daherfedernder 43jähriger mit langen Haaren und stets offenem Hemd, der mit lockerem Auftreten und kessen Sprüchen schon vor der Eröffnung nicht nur die Medien auf sein Projekt eingeschworen hatte.

Das Kameha wurde schon als Baustelle von dem Prestige-Verbund der "Leading Hotels of the World", der sich sonst soviel auf seine strengen Auswahlkriterien zugute hält, als Mitglied aufgenommen; der "Focus", und er meinte es durchaus respektvoll, brachte das neue Haus schon vor der



Kameha Lobby

Eröffnung auf die flotte Formel "Größenwahn als Gestaltungsprinzip".

Tatsächlich hat Rath offensichtlich so etwas wie die eierlegende Wollmilchsau im Sinn, eine theoretisch unmögliche Kombination also: ein modernes Designhotel, aber mit dem Service eines klassischen Grandhotels, das aber mit den Gastronomie-Preisen einer Drei-Sterne-Herberge. "Wir sind nicht trendy", so sagt er, "wir schaffen Trends!"

Der holländische Designer Marcel Wanders, der in Florida schon das knallige "Mondrian South Beach" gestaltete, und dort durchaus als fantasievoller Philippe Starck-Jünger auftrumpfte, wollte auch hier ein Hotel, "das aufregend, stimulierend und inspirierend" ist, einen "Ort der Überraschungen, der Schönheit und der Energie, der sexy und cool ist". Er ist jedoch keiner von den coolen Designern, die sich in monochromem Minimalismus ergehen; Wanders ist ein Freund der satten Farben und der großen Mu-



Hotel Kameha Bonn

Futuristisch genug sieht es ja aus, um als Fahrzeug von Aliens durchzugehen: Eine rundum verglaste, rundum verrundete asymmetrische Struktur mit einem transparenten Riesen-Atrium im Zentrum, dem "Kameha-Dome". Der Architekt Karl-Heinz Schommer hat dem Vernehmen nach bei der elliptischen Form an eine Welle gedacht, die mit Abstand größte, die man auf dem

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

ster, von Gold und gewaltigen Blumen. Er schwelgt in einem opulenten Neobarock von titanischen Dimensionen: Wo er gläserne Glocken unter die Decke hängt (Symbol! Sie rufen die Menschen zusammen), da solche von Gulliver-Format, seine karikierten Mega-Lüster sind größer als ein Fiat 500. Und die Vasen und Kruken, die überall herumstehen, ragen hoch bis zur Decke oder sind gar mit Treppen bestiegbar: "Think big!"

Neugierige Besucher, die durch die flammend rot gemusterten Gänge geführt wurden, murmelten etwas verwirrt: "das ist ja echt psychedelisch!" Aber es ist auch höchst komfortabel. Die Zimmer mit ihren Decke-zu-Boden-Fenstern, darin auch Türen für unerschrockene Selbstmörder, sind von erlesenem Komfort. Da fehlt nichts, was der moderne Reisende in einem Hotel der Luxusklasse erwartet, die höchst differenzierte Lichtregie allerdings ist für den Erstbesteiger dieser Zimmer so kompliziert, als versuche er zum ersten Mal einen Apple-Computer in Gang zu setzen.

In den Suiten geht es um besondere Themen: Es gibt die "Workaholic Suiten" mit allerlei Büro-Fazilitäten, die "Diva Suiten" für die alleinreisende Frau mit Make-up-Tisch und speziellen Kos-

metika sowie die "Fair Play Suiten", in denen der sportliche Manager nicht nur eine Play-Station, sondern auch Dart, Flipper und Putting Green bespielen kann; natürlich dürfen da auch Eltern mit Kindern rein. Und vielleicht das beste: Im Kameha kosten Suiten nicht, wie häufig üblich, ein Mehrfaches des Zimmerpreises, sondern nur einen "Aufpreis wie von einem Standardzimmer zur nächst höheren Zimmerkategorie" (Rath); das ist zwar ein bisschen geschönt, doch ziemlich nahe an der Wahrheit.

Die Gastronomie verteilt sich primär auf zwei Restaurants: Die Brasserie "Next Level" mit ihrer wunderbaren "Riverside"-Terrasse läßt Menüs in diversen, durchaus moderaten Preisklassen (ab 38 Euro) und auch à la Carte (kein Fisch über 30 Euro) servieren. Etwas höher im Haus wirtschaftet ein feines japanisches Restaurant, höchst elegant und anspruchsvoll, doch auch von wunderschön zurückhaltenden Preisen. Das soll ein Rezept des gan-

zen Hauses sein, sagt Carsten Rath: "Grandhotel, Grandhotel-Komfort, Grandhotel-Service, doch keine Grandhotel-Preise!" Ein Espresso kostet 2,50 Euro.

So präsentiert sich das Kameha als ein Hotel einer neuen Generation: so eine Art elektrisch angetriebenes Hybrid-Auto mit Wasserstoffantrieb. Carsten Rath jedenfalls, der das Hotel-Business in so unterschiedlichen Unternehmen erlernte wie Kempinski (Adlon) und Ritz-Carlton (Naples), Robinson Club und Arabella-Sheraton, hat sich bislang immer nur um das konzeptionelle Große gekümmert. Jetzt lernt er



Puregold Bar

hier erstmals den Job eines Hoteldirektors vorne an der Front kennen. Und man sieht, er macht es höchst begabt, wenn auch spät berufen. Freilich genießt er als Gründer, Chef und Miteigener der Betriebsgesellschaft auch ungewöhnliche Freiheiten.

Schon plant er nächste Kamehas in Berlin, in Phuket, in Kambodscha. Ein Konzept wie Kameha ist zu schade, um damit nur ein einziges Land zu beglücken.

Fotos: Kameha



Bonn Restaurant-Low

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KEMPINSKI HOTEL FALKENSTEIN IN KÖNIGSTEIN IM TAUNUS

Anne Wantia



Verwöhnen und Entspannen im ASCARA SPA

Schon Kaiser Wilhelm II. gönnte seinen höheren Offizieren eine Erholung in wahrhaft kaiserlicher Umgebung – im Hochtaunus in Königstein. Das heutige 5-Sterne Superior Hotel Falkenstein wurde einst als Erholungsstätte für die kaiserliche Armee erbaut. Die sieben Gebäude dienten als Sanatorium bzw. als Lazarett im 2. Weltkrieg. Von 1994-1999 wurden umfangreiche Renovierungsmaßnahmen durchgeführt – selbstverständlich unter Wahrung der Denkmalschutzauflagen – und so konnte im September 1999 das Kempinski Hotel seine ersten Gäste in diesem luxuriösen Ambiente empfangen. Das Haus liegt in absolut ruhiger Lage, umgeben von einem 6ha großen Park,

mit herrlichem Blick auf die Skyline von Frankfurt.

Die Zimmer und Suiten sind sehr elegant, aber auch gemütlich eingerichtet, in warmen Gelb-Rot-Farben und viel Holz. Die modernen Techniken wie WLAN, ISDN usw. sind vorhanden. Tagungsräume für Konferenzen und Festlichkeiten aller Art sind in verschiedenen Größen und je nach Anlass buchbar.

Die historischen Räume des Hauses wurden während der Modernisierung nach Originalplänen renoviert.

Eine besondere Attraktion des Hauses steht im Restaurant - der Grotrian-Steinweg Flügel, gebaut von den Braunschweiger Instrumentenbauern Grotrian und Steinweg zur Eröffnung des Erholungsheims für Offiziere im Jahre 1909. Tradition und Gastfreundschaft werden hier mit erstklassigem



Kempinski Hotel Falkenstein

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Service in einem tollen Ambiente verbunden.

Der Feinschmecker findet im Gourmet-Restaurant „Siesmeyer“ eine klassische Küche mit regionalen und mediterranen Zutaten, zubereitet vom Chefkoch Oliver Heberlein. Nach vielen Stationen in erstklassigen Häusern, wie z.B. Bareiss oder der Ente in Wiesbaden ist Oliver Heberlein in Königstein zu Hause angekommen. Frische und Geschmack sowie Regionales sind für den Koch ein absolutes Muß. Höchstes Lob wurde ihm auch von Restaurantkritikern ausgesprochen, leider hat es bisher zu



Relaxen am Aussenpool

Entspannen und Abschalten ein. Die nach Feng Shui gestalteten Räumlichkeiten sind eine Synergie aus traditioneller asiatischer Heilkunde und moderner medizinischer Technologie. Ein hochqualifiziertes Team aus Ärzten, Ernährungsberatern, Trainern und Kosmetikerinnen betreuen und beraten den

Gast bei der Durchführung individueller Gesundheits- und Schönheitsprogramme. Klassische Beauty Anwendungen, Massagen, Training an Cardio- und Kraftgeräten, verschiedene Sportprogramme - allein oder in Begleitung eines Personaltrainers - sorgen für die notwendige Abwechslung.



Luxuriöses Ambiente in den Zimmern und Suiten

einem Stern noch nicht gereicht. Im Raffael's – eine Mischung aus Bistro, Bar und Lounge werden die Gäste auch mit Köstlichkeiten von Heberlein und seinem Team verwöhnt. Barchef Ewald J. Stromer, Barkeeper des Jahres 2006 (Gault Millau), hält neben 230 Whisky-Sorten natürlich auch alle anderen Lieblingsgetränke seiner Gäste vorrätig. Neben Whisky gehört Jazz zu seinen Leidenschaften. Einmal im Monat lädt er zu einer Jazz-Night ins Raffael's.

Aber was wäre ein Luxushotel ohne Spa. Das ASCARA SPA des Kempinski Hotel Falkenstein wurde 2008 als Leading Spa ausgezeichnet. Ebenfalls in einem denkmalgeschützten Gebäude, gegenüber vom Hotel, lädt das Spa zum



Terrasse mit Blick auf die Frankfurter Skyline

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Ein weiterer Schwerpunkt im ASCARA SPA ist die Prävention. Im März 2009 fand im Hotel Falkenstein der erste Burnout-Kongress statt, dessen Ziel war es die neu aufkommende Volkskrankheit zusammen mit Experten zu beleuchten um Burnout-Phänomene zu erkennen und Informationen zu vermitteln. Professor Dr. Michael Sadre-Chirazi-Stark stellte hier sein konzeptionelles Modell zur Abgrenzung von Depression und Burnout, das Energiefassmodell (ENFA) vor. Die typische Symptomatik des Burnout lässt sich in drei Bereiche gliedern: Emotionalität, psychosomatische Reaktionen und soziale Folgen. ENFA fasst komplexe intrapsychische Zusammenhänge anschaulich zusammen, hilft ein tieferes Verständnis für die eigenen Erfahrungen zu gewinnen und wird Ausgangspunkt für eine konkrete Veränderungsplanung.

Im Anschluss an den Kongress bietet das ASCARA SPA jetzt seinen Gästen das Präventionsangebot „ASCARA Breakout“ an. Das Vorsorgeprogramm möchte auf die Warnsignale des Körpers aufmerksam machen damit die entsprechende Vorsorge getroffen werden kann. Grundlage ist das Energiefassmodell von Prof. Dr. Sadre-Chirazi-Stark.

In Zusammenarbeit mit den Asklepios-Kliniken und auf der Grundlage des von Prof. Sadre-Chirazi-Stark entwickelten ENFA werden Teilnehmern des Programms in kleinen Gruppen an-



Restaurant „Siesmeyer“

geleitet ihre persönlichen Warnsignale für Überlastungen kennenzulernen. Insbesondere wird die Stressresistenz, Persönlichkeitsstile und der Umgang mit Belastungen im Arbeitsumfeld analysiert, um in einem anschließenden Gespräch die Strategien für Veränderungsmöglichkeiten zu erarbeiten.

Königstein ist seit Jahrhunderten heilklimatischer Kurort und hat eine lange Tradition bei der Prävention von verschiedensten Erkrankungen. Die moderne medizinische Diagnostik, eine umfassende Beratung und die vielen therapeutischen Behandlungsmöglichkeiten sind Teile der Philosophie des ASCARA Breakout Programms. In Ergänzung zu dem Breakout Programm gibt es Gruppenaktivitäten, Fitnessprogramme und natürlich verwöhnende Spa-Behandlungen. Innerhalb kürzester Zeit ist es so möglich Körper und Geist wieder in Einklang zu bringen.

Hier nützt auch nicht die Ausrede, dass man keine Zeit für eine „Kur“ hat, denn die Durchführung dieses Präventivprogramms dauert nur 4 Tage.

Das Motto des heilklimatischen Luftkurortes Falkenstein lautet: durchatmen,

regenerieren und sich wohlfühlen. Es gibt kein schöneres Ambiente als das Kempinski Hotel Falkenstein. In und um Königstein gibt es Ausflugsmöglichkeiten um den Taunus zu erkunden, zahlreiche Golfplätze locken den Golfspieler und der Opel-Zoo ist auch nicht weit entfernt.



Bar und Bistro Raffael's

Info:

Kempinski Hotel Falkenstein
Debusweg 6-18

61462 Königstein-Falkenstein

Tel: 0049 6174 909-0

Fax 0049 6174 909 090

www.kempinski-falkenstein.com

www.ascara-falkenstein.com

Fotos: Kempinski Hotel Falkenstein



Empfangsbereich des ASCARA SPA

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

JOST PULLICH, DER ETWAS ANDERE KOCH VERWÖHNT DIE GÄSTE DES LINDNER HOTELS AM MICHEL IN HAMBURG

Gesine Unverzagt



Im Restaurant des Lindner Hotels am Michel

Für die Garschule am Michel kündigt der Koch Jost Pullich einen etwas anderen Kochkursus an, z.B. wie Fleisch vakkumgegart in einem Plastikbeutel am besten gelingt oder - man glaubt es kaum - wie der Hirsch bei 65 Grad in der Spülmaschine zubereitet werden kann. Dazu will er seine Schüler fit für den Einkauf machen und allgemeine Haushaltstipps verraten, Wer ist dieser Mann?

Gelernt hat er bei Joseph Viehauser im „Le Canard“ in Hamburg, arbeitete in den Schweizer Stuben in Wertheim. Seit Anfang 2008 sorgt Jost Pullich nun als Chefkoch im Hotel Lindner am Michel - unweit der Hamburger Speicherstadt und der lebendigen Hafencity - für kulinarische Überraschungen. Internationale Gerichte mit Einflüssen der Molekularküche werden harmonisch mit

hanseatischen Klassikern kombiniert. „Ich bin stolz einen so ambitionierten und kreativen Koch gefunden zu haben. Vor allen Dingen gefällt mir, dass er immer neugierig ist, immer hinzulernt. Nicht nur die Molekularküche, auch das Wissen um die Wirksamkeit von Kräutern beschäftigen ihn,“ bemerkt die Managerin und Chefin des Hotels, Petra Tenoort, die seine Ideenvielfalt fördert. Sie hat allen Grund zufrieden zu sein, denn der 42-Jährige wurde mehrfach für seine Kochkünste ausgezeichnet.

Wichtig sind Pullich die Zutaten, die selbstverständlich immer frisch sind und saisonal. Als Bindemittel verwendet er nicht Gelatine, sondern Johannisbrotmehl oder Algen. Und das Garen? „Das langsame Garen bei niedriger Hitze macht das Fleisch zart. Am besten schmeckt das Fleisch

wenn es vakuumverpackt im Wasserbad gart, was auch in der Spülmaschine passieren kann!

*Hotel Lindner Am Michel
Neanderstrasse 20
20459 Hamburg
tel 040-3070670
www.lindner.de*



*Sympathischer Kreativkoch
Jost Pullich*

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

2 Rezepte von Jost Pullich, Küchenchef des Lindner Hotels am Michel in Hamburg

Geschmorte Lammschulter mit Gnocchi vom Wurzelgemüse und Steinpilzen

Für 8 Personen

Geschmorte Lammschulter

Zutaten

1	Lammschulter
20 g	Meersalz
5 g	Pfeffer aus der Mühle
40 ml	Olivenöl
	Rosmarinnadeln
	Thymian gezupft
	Knoblauch klein geschnitten

Zubereitung

Die Lammschulter mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl gleichmäßig rundherum anbraten. Mit dem Rosmarin, Thymian und dem Knoblauch einstreichen. Die Lammschulter anschließend im Vakuumbbeutel vakuumieren. Bei 68°C für 36 Std. im Wasserbad garen, anschließend im Eiswasser auf 3°C runterkühlen. Vor dem Anrichten die Lammschulter vom Schulterblatt lösen und portionieren. Zum Anrichten die Portionen abermals im eigenen Sud vakuumieren und bei 68°C für 20 Minuten erwärmen.

Gnocchis ohne Mehl oder Kartoffeln



Jost Pullich mit seiner Lammkreation

Metilfond

Zutaten:

30 g	Metil (Geliermittel)
1	Liter Wasser

Zubereitung

Zutaten mit dem Zauberstab glatt rühren und 24 Stunden stehen lassen.

Zutaten

100 g	geschälte rote Karotten
100 g	geschälte gelbe Karotten
100 g	geschälte Kopfsellerie

100 g	geschälte Rote Bete
	Salz
	Zucker

Zubereitung

Einzelne Zutaten sortenrein in Würfel schneiden. Salz und Zucker leicht einmassieren und Wasser ziehen lassen. Im eigenem Saft weich schmoren und pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen. Nochmals abschmecken. Auf 100 g Gemüsepüree 30 g Metilfond hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren.

Zum Garen Nocken abstechen und in kochendem Salzwasser fest werden lassen. Anschließend in Butter glasieren.

Steinpilze

Zutaten

400 g	Steinpilze
	Thymian - zweig
	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Steinpilze mit einer kleinen Handbürste vom Sand befreien. Stiele eventuell Nachputzen.

Steinpilze in Olivenöl mit den restlichen Zutaten zusammen anbraten.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Gratin von der Valrhonaschokolade mit weißem Tomatensorbet und Pfefferkaramell

Schokoladengratin:

Zutaten

½ l	Milch
12	Eigelbe
40 g	Mondamin
4 g	Xantan (Grünalgenbindemittel)
400 g	Couvertüre
6 EL	Kakaopulver
8	Eiweiß
275 g	Zucker
	Biskuitboden
	Basilikumfond

Zubereitung

¼ der Milch abmessen und mit Mondamin und den Eigelben mischen. Restliche Milch mit dem Xantan aufkochen, und mit dem Mondamingemisch abbinden. Kuvertüre und Kakaopulver hinzugeben und glatt rühren. Eiweiß mit dem Zucker und einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Biskuitboden mit Basilikumfond tränken. Schokoladenmasse auf den Biskuit 3 cm dick aufstreichen und für 4 Stunden kaltstellen.

Zucker für Pfefferkaramell

Zutaten:

1	Teil Fondant
1	Teil Glucose
2	Teil Isomalt
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1 Teil Fondant / 1 Teil Glucose / 2 Teil Isomalt (alles Zuckersorten aus der Apotheke) auf 165 grad kochen auf Bleche ausgießen, erkalten lassen und im Mixer pulverisieren.

Aromatisieren und gleichmäßig auf Backpapier streuen.

Im Ofen erwärmen, glatt rollen und schneiden oder brechen

Tomatensorbet

Zutaten

1 kg	Flaschentomaten
	Salz
100 ml	Sauternes (Süßwein)
90 g	Zucker
1 g	Xantan (Grünalgenbindemittel)

Zubereitung

Flaschentomaten in Würfel schneiden und leicht salzen. 1/2 Stunde ziehen lassen. Im Mixer pürieren und anschließend durch ein Passiersieb abtropfen lassen. In ein schmales hohes Gefäß (Messbecher) umfüllen und für 4 Stunden ruhen lassen. Den oberen trüben Fond abnehmen.

Vom unteren klaren Fond 400 ml abmessen.

Restliche Zutaten hinzufügen und pürieren. In einer Eismaschine gefrieren



Gratin von der Valrhonaschokolade mit weißem Tomatensorbet und Pfefferkaramell

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Klein, Fein, Gut und Anders Der Rosenhof in Hessen

Anne Wantia

Wenn Träume wahr werden dann kann schon mal so ein romantisches und liebevoll eingerichtetes kleines Hotel daraus entstehen. Viele Jahre träumen Hannelore Mayer-Stahl und ihr Mann davon ein kleines, feines und etwas anderes Restaurant und Hotel zu eröffnen. Der erste Versuch in Melsungen ein etwas anderes Restaurant zu führen – mit großen Tischen, statt mit vielen kleinen – scheitert leider an den Gästen. Das Essen finden alle ganz vorzüglich – nur mit „Fremden“ gemeinsam an einem Tisch sitzen und kommunizieren, das gefällt nur einem kleinen Teil der Besucher. So entscheidet Hannelore Mayer-Stahl das Restaurant dort zu schließen und einen neuen Versuch in dem Stallgebäude ihres ehemaligen Elternhauses, in dem kleinen Dörfchen

Hesserode, zu wagen. Die Stammgäste bleiben ihr auch hier treu und viele neue kommen hinzu. Der bezaubernde Rosengarten hinter dem Restaurant und die Ruhe in der 120 Seelen-Gemeinde wird von den Gästen als äußerst wohltuend und entspannend empfunden.

Und dann gibt es das 400 Jahre alte Elternhaus, ein ehemals schmuckes Fachwerkgebäude, mittlerweile in die Jahre gekommen und stark renovierungsbedürftig. Tochter und Sohn raten der Mutter doch jetzt endlich ihren Traum von einem feinen, kleinen Landhotel wahr zu machen. Die Auflagen der Denkmalschutzbehörde lassen manches Mal an der Entscheidung zweifeln, aber im November 2008 ist es dann endlich soweit. Acht liebevolle und romantisch eingerichtete Zimmer stehen



Nomen est omen, die Rose als Symbol

dem Gast zur Verfügung. Jedes hat ein anderes Thema – mal sind es Rosen, mal fühlt man sich nach Friesland versetzt. Alle Zimmer sind geräumig und mit viel Komfort versehen. Auch die Bäder sind individuell gestaltet. Sehr harmonisch und mit viel Liebe zum Detail sind die Zimmer eingerichtet – aber endgültig fertig werden sie nie. „Sie werden bei jedem Besuch in unserem Landhotel immer wieder etwas Neues oder Verändertes in den Zimmern finden“, so erzählt Hannelore Mayer-Stahl bei einem Rundgang durch das Haus. Nicht nur die Zimmer sind ein Traum – auch die von der Besitzerin zubereiteten Menues sind raffiniert zubereitet. Immer wieder kommt auch hier die Rose zum Einsatz – als Teil der Dekoration auf den Tellern. Die Gerichte sind mediterran, die Köchin liebt Italien und die vielfältigen Produkte des Landes. Neben italienischem Brasato ist der Kalbstafelspitz nach hauseigenem Rezept eine der vielen köstlichen Speisen die hier serviert werden.



Willkommen im Rosenhof

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Impressionen.....

Die über 20jährige Erfahrung im Catering lässt die Köchin auch bei ausgebuchtem Restaurant nicht den Überblick verlieren. Unterstützt wird sie in der Küche von einem jungen Koch und den Service macht der engagierte Michael Propf, der über sehr gute Weinkenntnisse verfügt und immer den richtigen Tropfen zum Essen parat hält. Mit Präferenz an Italien natürlich.

und die Eierspeisen werden frisch zubereitet.

Genießen, verwöhnt werden und sich wohlfühlen, das kann man im Rosenhof.

Ein ausgesuchtes Angebot an Weinen, Spirituosen, Delikatessen und verschiedene Accessoires für die gepflegte Tafel können hier gleich vor Ort eingekauft werden.



Dessertvariationen

Ein Highlight in diesem kleinen, feinen Landhotel ist das aber auch das liebevoll angerichtete Frühstück. Eine Wohltat für die vielreisende Redakteurin war der reichlich gedeckte Frühstückstisch – hier muss man nicht die Zutaten von einem Büffet zusammen suchen, hier ist alles auf dem Tisch vorhanden



.. aus dem einzigartigen Garten.



Feines vom Kalb á la Rosenhof

Also dann bis bald im Rosenhof und genießen Sie es !

Info:
Zum Rosenhof
Landhotel, Restaurant, Gartenlokal
Inh. Hannelore Mayer-Stahl
Rockshäuser Str.9
34587 Felsberg-Hesserode
Tel: 05662-2774
Fax: 05662-6422
e-mail: info@mayer-stahl.de

Fotos: Anne Wantia

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

SCHLOSSHOTEL BÜHLERHÖHE

Eleganz und Stil in außergewöhnlichem Ambiente Top-Adresse im Nord-Schwarzwald

Anne Wantia

In einer der reizvollsten Landschaften Deutschlands liegt das Schlosshotel Bühlerhöhe. Das zu den „The Leading Small Hotels“ gehörende Haus liegt in 800m Höhe, eingebettet in einen 18ha großen Park, nur 15km von Baden-Baden entfernt. Durch die wunderbare Lage – fernab vom Verkehr und störenden Geräuschen findet der Gast hier eine „Insel der Erholung“, die höchsten Ansprüchen gerecht wird.



Präsidenten Suite

Wunderbare Blumenarrangements - von der hauseigenen Floristin gesteckt – schaffen eine ganz besondere Atmosphäre. Ebenso die verschiedenen Ausstellungen die hier in loser Folge stattfinden. Die sich daran anschließende Terrasse bietet einen fantastischen Blick über den Nördlichen Schwarzwald und die Rheinebene bis hin zu den Vogesen im französischen Elsass

Hinter der Entstehungsgeschichte der Bühlerhöhe verbirgt sich ein tragisches Schicksal. Hertha Isenbart, Tochter eines Großgrundbesitzers aus Schlesien, erwarb 1911 von der Stadt Bühl das riesige Waldgelände an der Schwarzwaldhochstraße. Finanziert hat sie den Kauf und anschließenden Bau durch ihr Pflicht-Erbe von 12 Millionen Goldmark. Der damals berühmte Architekt Prof. Wilhelm Kreis aus Düsseldorf plante und erbaute die Bühlerhöhe mit dem barockartigen Schloss und einem Sanatorium. Das Sanatorium ließ sie für den Arzt erbauen, der ihren Mann bis zu seinem Tod gepflegt hatte. Eine herbe Enttäuschung war für sie, dass sich der

Arzt in eine junge Frau verliebte und somit die Hoffnungen von Hertha Isenbart auf eine Eheschließung zunichte machte. Nach ihrem Tod 1918 wurde die Bühlerhöhe 1920 an einen Investor verkauft. Mehrere Besitzerwechsel haben aber das Gefühl für das Besondere dieses Hauses gewahrt und im Laufe der vielen Jahre hat sich die Bühlerhöhe immer mehr zu einem Refu-

gium für ruhe- und erholungssuchende Gäste entwickelt. Über dem Tor zur Einfahrt kann man immer noch den Spruch von Hertha Isenbart lesen:

Vielen zur Genesung – Einem zum Gedächtnis.

Kultur wird auf der Bühlerhöhe immer groß geschrieben, sei es wegen der verschiedenen wechselnden Kunstausstellungen oder der beliebten Schlosskonzerte. Regelmäßig gibt es Dinner-Abende zu verschiedenen Themen, wie Krimi oder Musical. Kochevents mit bekannten Köchinnen oder Köchen werden angeboten.

Seit Ende 2008 hat das Gourmet-Restaurant Imperial mit Matthias Schormann einen Küchenchef der seine Gäste mit französisch-mediterranen Kochkünsten verwöhnt. Nach der Bundeswehr begann der gelernte Koch seine Karriere im Restaurant La Table in Dortmund. Weitere Stationen waren der Tigerpalast in Frankfurt, die Alte Post in Bad Neuenahr und Werners Restaurant im Schloss Eberstein in Gernsbach. Dort erkoche er auch seinen ersten Michelin Stern.



Hotel Bühler Höhe

Luxuriös und elegant eingerichtete Zimmer und Suiten, ein Gourmet-Restaurant mit raffinierten und geschmacklich und qualitativ hervorragenden Produkten und last but not least einem Wellness-Bereich, der keine Wünsche offen lässt.

Schon die Anreise über die Schwarzwald-Hochstraße und die Auffahrt zum Hotel sind sehr beeindruckend, fast ehrfürchtig betritt der Besucher dann die – gleich hinter dem Empfangsbereich sich öffnende – kreisrunde Rotunde.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Küchenchef Matthias Schormann

Dass bei unserem Besuch servierte Menue war von kulinarischer Vielfalt und geschmacklich abgerundet. Der Auftakt klassisch französisch, Törtchen von der Gänsestopfleber, danach Zander auf geschmorter Gurke in violetter Senfsauce – nicht nur ein Augenschmaus. Die folgende Seezunge im Safransud sowie auch die Essenz von der Strauchtomate mit Kaninchenrücken waren sehr gelungene Geschmackskombinationen. Als Hauptgang wurde ein Lammrücken von der Müritz mit Auberginen-Püree und Thymiangnocchis serviert. Das Dessert war den sommerlichen Außentemperaturen angepasst – ein sehr erfrischendes Fünferlei von Cantaloupe- und Wassermelonen. Die dazugereichten Weine waren natürlich perfekt auf das Menue abgestimmt. Wir sind ganz sicher, dass Matthias Schormann bald den begehrten Michelin Stern für das Imperial zurückholt. Zum Aufsteiger des Jahres 2010 ist er bereits vom Großen Restaurant & Hotel Guide ausgezeichnet worden. Mit seinen 34 Jahren steht ihm wohl noch eine große Kochkarriere bevor. Seine bodenständige Art, er

möchte nur authentisch und mit Produkten aus der Region kochen, macht ihn sehr sympathisch. Ach ja – und ohne seine „Leibspeise Gummibärchen“, die immer griffbereit im Schrank liegen, könnte der aus Witten an der Ruhr stammende Koch den täglichen Stress nicht bewältigen. Sushi und Gerichte nach ukrainischen Rezepten, die seine zukünftige Frau für ihn kocht, isst er am liebsten. Die Molekularküche findet er zwar interessant, würde sie aber selber nicht für seine Gäste umsetzen.

ten, in einer Vielfalt, die einem die Auswahl wirklich schwer macht. In den Sommermonaten wird die Bellevue-Terrasse, von der Sie herrliche Sonnenuntergänge bewundern können, sicher schnell zu einem Lieblingsplatz.

Die im Sommer auf der Hirsch-Terrasse und im Winter in der Espresso Lounge servierten hausgemachten Kuchenspezialitäten dürfen Sie einfach nicht ver säumen. Die sind eine Sünde wert.



Gourmet-Restaurant Imperial

Die neue Restaurantleiterin im Imperial, Raffaella Rödl, die auch staatlich geprüfte Sommelière ist, berät den Gast äußerst kompetent. Durch ihre nette Art und das große Fachwissen fühlt sich der Besucher sehr wohl und genießt die Stunden im Restaurant. Der von ihr geleitete Service ist hervorragend organisiert, aufmerksam aber nie aufdringlich. Musikalisch untermalt wird ein Besuch im Restaurant von Herrn Wagner, der auch schon mal Melodien von Mozart oder Strauss spielt.

Im Schlossrestaurant werden mit tags und abends regionale und internationale Spezialitäten serviert. Morgens wird hier das Frühstücksbuffet angebo-



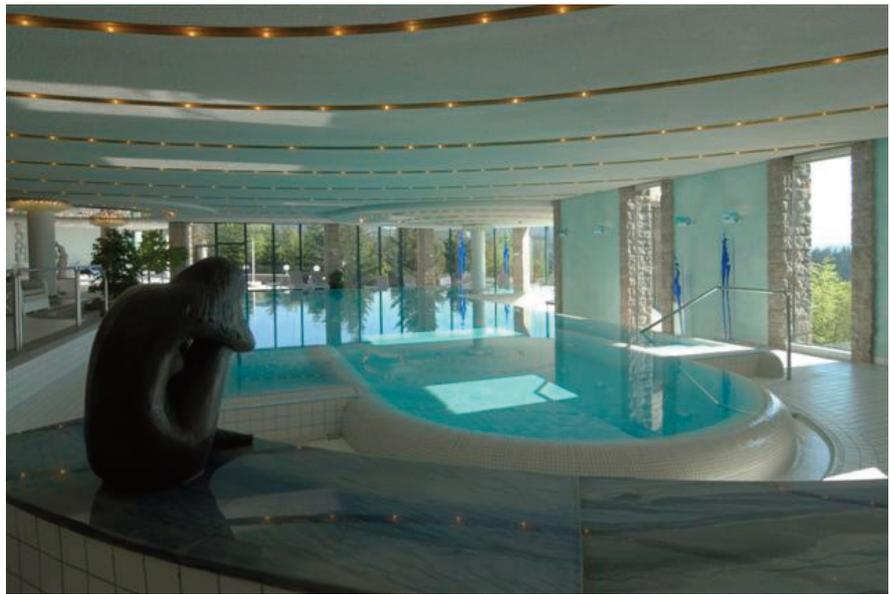
Terrasse am Abend

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Gemütliche Abende verbringt man stilvoll im van Dyck Salon, in dem schon der ehemalige US-Präsident Bill Clinton mit Nelson Mandela frühstückte. Oder treffen Sie Freunde an der Hotelbar. Der langjährigen Bar-Chef Herr Bauernfeind kann manch lustige Episoden zum Besten geben.

Hochzeiten werden hier nicht nur stilvoll gefeiert, nein, Paare können sich auch standesamtlich und kirchlich trauen lassen auf der Bühlerhöhe. Sicher ein einmaliges und unvergessliches Erlebnis.

Der Beauty-, Spa- und Wellness-Bereich gehört sicher zu den schönsten in Europa und ist demzufolge auch als „Leading Spa of the World“ ausgezeichnet. Körper, Geist und Seele können hier mit den verschiedensten Behandlungen verwöhnt werden. Kosmetikerinnen, Masseure und Therapeuten, alle hervorragend ausgebildet und geschult, führen



Der Swimmingpool



Spa Bereich

individuelle Schönheits- und Gesundheitsprogramme durch, natürlich immer nach allerneuesten Kriterien. Einzelbehandlungen oder ganze Wellness-Pakete, für jeden Gast gibt es spezielle Angebote. Exklusive, hochwertige Kosmetika werden für die Anwendungen benutzt. Ein zusätzliches Highlight im Spa-Bereich ist der marmorumrundete Pool, gefüllt mit hoteleigenem Quellwasser. Wer hier seine Runden dreht, hat den Eindruck direkt in den Schwarzwald hinausschwimmen zu können. Eine großzügige Saunalandschaft und ein Fitnessraum runden das Angebot ab.

Seit August 2008 ist Heinz Imhof als Direktor für die Bühlerhöhe zuständig. Seine berufliche Laufbahn begann mit einer Ausbildung zum Koch. Nach vielen Stationen als Küchenchef im In- und Ausland ist er seit 1996 in verschiedenen Hotels stellvertretender Direktor gewesen, bis zu seiner Berufung auf die Bühlerhöhe. Unterstützt wird er von Roland Schütz, der seit Mai 2008 als stellvertretender Direktor das Team der Bühlerhöhe ergänzt.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Für alle Leser der Gour-med, die nicht gleich die Bühlerhöhe und das Gourmet-Restaurant Imperial besuchen können haben wir – wie immer – ein Rezept zum Nachkochen von Küchenchef Matthias Schormann mitgebracht.

Rosa gebratene Etouffe Taubenbrust und Keule mit Zwetschgen-Karoffelröster und Korianderdip

Taubenbrust und Keule

6 ST	Taubenbrüste "ausgelöst"
6 ST	Taubenkeulen "ausgelöst"
400 ml	Kräuteröl
	Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Kokosfett

Die Taubenbrüste würzen und mit Kokosfett, Thymian, Rosmarin und Knoblauch anbraten.

Auf ein Blech mit Gitter legen und bei 120 Grad 10-15 Minuten schön Rosa garen.

Die Taubenkeulen anbraten wie die Taubenbrüste, das Kräuteröl auf 85 Grad erwärmen und die angebratenen Taubenkeulen hinein legen und sie langsam weich schmoren.

Zwetschgenröster:

18 ST	Zwetschgen
6 ST	Kartoffeln "kleine"
1 ST	Schalotte
	Salz, Pfeffer, Schnittlauch geschnitten

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen dann halbieren.

Die Zwetschgen waschen und entkernen. Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden.

Jetzt die Kartoffeln, Zwetschgen und Schalotten anbraten und abschmecken. Zum Schluss den Schnittlauch zu geben.



Etouffe Taubenbrust&Keule

Korianderdip.

1 Bd	Koriander "klein"
100 g	Crème Fraiche
20 ml	Geflügeljus
	Salz, Pfeffer, Ingwersirup, Chili

Die Crème Fraiche mit dem Koriander mixen, die Geflügeljus zugeben und mit Salz, Pfeffer, Ingwersirup und Chili abschmecken.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.

Bis bald auf der Bühlerhöhe.

Fotos: Bühlerhöhe
Anne Wantia

Info:
**Bühlerhöhe
Schlosshotel**

Schwarzwaldhochstr. 1
77815 Bühl/Baden-Baden
Tel +49(0)7226 55 0
Fax +49(0)7226 55 777
info@buehlerhoehe.de
www.buehlerhoehe.de



Küchenchef Matthias Schormann

Erholung und Entspannung mit Genuss

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, Hohenloher Land: Wellness in fürstlicher Landlust!

Gunther Schnatmann



Ambiente am Jagdschloss: Individualität für den besonderen Geschmack

Ungeheure Lieblichkeit umstrahlt die weiten Gärten und Wiesen. Sanft gebrochenes Licht fällt durch Obstbäume und Hecken auf Fachwerkbauten und barockes Gemäuer, auf spiegelnde Wasserflächen und Granit-Einfassungen. So entspannt im Außenbereich oder hinter großflächigen Glasflächen die Natur und das Ambiente eines fürstlichen Schlossgartens zu genießen - das gelingt zu jeder Jahreszeit perfekt im neuen Wellness- und Spa-Bereich des Wald & Schlosshotels Friedrichsruhe im Hohenloher Land von Baden-Württemberg.

4400 Quadratmeter Entspannung und Anwendung hat das zum Würth-Konzern gehörende Ressort unter der Beratung von Spa-Consultant Dagmar

Rizzato geschaffen. Damit, zudem mit der grundlegenden Renovierung der Zimmer und Suiten sowie mit dem Vorstoß in neue Küchen-Erlebniswelten (wir berichten dazu ausführlich) kann das Fünf-Sterne-Haus wieder ganz nach vorne in die Elite der Premium-Herbergen für den besonderen Geschmack vorstoßen.

Barock und Präsidenten-Suite

Schon im 18. Jahrhundert genossen die Jagdgäste der Fürsten zu Hohenlohe in Friedrichsruhe ländliches Lebensgefühl. Das zum Gelände gehörende Jagdschloss ist damals wie heute Beherbergungsstätte. Sehr individuell, sehr geschmackvoll und vom Betrieb des Hotel-Haupthauses abgeschieden.

Hier liegt heute der reizvolle Gegensatz. Wer in Schloss oder Torhaus übernachtet, liebt barocken Stil, ländlich-jagdliches Ambiente. Die Wege zu Haupthaus, Restaurant und Spa sind kurz, andererseits kann der Gast in den herrschaftlichen Räumen ganz für sich sein, zum Beispiel in den Flitterwochen oder mit Kindern.

Das Hotel selbst bietet natürlich die direkteste Anbindung zu Spa und Wellness, ist zum Beispiel für den Kurzurlaub ideal. In den 27 Zimmern und Suiten fehlt es an nichts. Darunter sind 18 Luxus-Doppelzimmer, sechs Junior-Suiten eine Deluxe-Suite und zwei Präsidenten-Suiten. Letztere beherbergten in jüngster Vergangenheit zu vertraulichen Besprechungen Wirtschaftsführer aus großen Automobil-Konzernen.

Entspannen im Schlossgarten

Aber zurück zum eigentlichen Wohlfühl-Ambiente. Der Spa-Bereich umfasst einen Innenpool mit offenem Kamin und einen sehr stilvoll in den Schlossgarten eingebetteten Hydro-



Spa-Architektur: Leicht, luftig mit viel Licht

Erholung und Entspannung mit Genuss

pool. Hier können die Gäste – auch als Tagesausflügler - ausgiebig eine Auszeit vom Alltag nehmen. Im Innenbereich verfügt das offen und luftig gestaltete Ressort über alle gängigen Saunen, Eisgrotten, Kneipp-Anwendungen, Dampfbäder, Fitnessgeräte sowie Behandlungsräume.

Neben dem Gourmetrestaurant des Hotels wurde für das Wellness-Ressort ein eigenes Spa-Restaurant eingerichtet. Hier kann der Gast in der offenen Küche den Köchen über die Schulter schauen, hier werden schwerpunktmäßig regionale sowie leichte Gerichte zubereitet. Tagsüber versorgt das Spa-Bistro die Erholungssuchenden mit Salaten und feinen Gemüse/Fleisch-Kreationen.

Natürlich kann der Gast in Friedrichsruhe auch nachmittags nach entspannenden Behandlungen Gaumenkitzel erwarten. Wie in den Restaurants ist auch bei der (Obst-) Kuchenauswahl Regionalität Trumpf. Zudem gibt es für Zigarren-Liebhaber eine eigene Raucher-Lounge.



Entspannung im Außenbereich: Garten, Fachwerk und fürstlicher Stil

Stilsicherer Investor

Die in Friedrichsruhe eingesetzten Investitionen in stilvolles Ambiente und unauffällig-perfekte Gastlichkeit sind heute nicht alltäglich. Prof. Reinhold

Würth als Vorsitzender des Stiftungsrats der gleichnamigen Firmengruppe hat hier aus Passion und Leidenschaft zu Ruhe und Entspannung eine Oase des guten Geschmacks geschaffen. Mit Erfolg. Das Fünf-Sterne-Haus hat Anschluss an die nationale Spitze gefunden, der Wellness- und Spa-Bereich ist auf Top-Niveau. Ebenso die Aufmerksamkeit des Personals. Friedrichsruhe ist für anspruchsvollste Gäste gerüstet. Gerade im Herbst und Winter gewinnt das Haus durch die herausragenden Wohlfühl-Angebote in ländlich-gelassener Umgebung.

Adresse und Infos:

Wald & Schloßhotel Friedrichsruhe
Kärcherstr.1
74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe
Tel. 0 7941/6087-0
Fax 0 7941/61468
hotel@schloßhotel-
friedrichsruhe.de
www.schloßhotel-friedrichsruhe.de



Fünf-Sterne-Luxus: Schloss-Zimmer für Landstil-Liebhaber

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

7. FESTIVAL DER MEISTER KÖCHE

Klaus Lenser

Luxus Gastronom Thomas H. Althoff und 30 Michelin Sterne verwöhnten Gourmets im Grandhotel Schloss Bensberg wie es perfekter nicht sein kann.

geben auch das stilvolle, luxuriöse Ambiente des Veranstaltungsortes und die zu erwartenden kulinarischen

Die Namen der Gastköche las sich wie das „Who is Who“ der Starköche.

Nils Henkel, 3 Sterne Koch, gleich aus der Nachbarschaft, vom Schlosshotel Lerbach, Christian Bau Victors Gourmet Restaurant im Schloss Berg, Stefan Steinheuer Alte Post in Bad Neuenahr, Sven Elberfeld Aqua im Ritz Carlton Wolfsburg, Onno Kokmeijer Chef im Ciel Bleu Okura Hotel Amsterdam sein Kollege aus dem gleichen Hotel, Akira Oshima einziger Sternekoch in Europa für authentische original japanische Küche.

Rene Redzevi Star Chef im Noma in Kopenhagen und Thomas Bühner aus dem La Vie in Osnabrück, nur um einige der Berühmtheiten zu nennen. Alle hier nicht genannten mögen mir verzeihen sie können sich der Hochachtung und Wertschätzung nicht nur der Teilnehmer dieses Festivals, sondern auch die der Gourmets in ganz Europa, sicher sein.

Das Festival empfing die Gäste mit einem gut gekühlten Champagner, der bei freundlichem Wetter im Garten und auf der Terrasse serviert wurde und durch die von Rene Redzevi angebotenen Austern zu einem gelungenen Genussauftakt wurde.

Das Angebot an Köstlichkeiten die das Herz eines jeden Feinschmeckers auf fast bedrohliche Touren brachte war so umfangreich, dass sich jeder Gast wünschte sein „Fassungsvermögen“ wäre beliebig erweiterbar.



Alle Meisköche des 8. Festivals und Thomas H. Althoff (Mitte)

Wenn der Herr der Sterne, Thomas H. Althoff ruft, fühlen sich die Besten der Besten Küchenmeister verpflichtet diesem Ruf zu folgen.

Zum siebenten Mal fand das Festival der Meisköche am 30. August auf und im Grandhotel Schloss Bensberg statt.

Strahlender Sonnenschein sorgte nicht nur für gute Laune bei den Gast-

Köstlichkeiten verbreiteten unter den Gästen eine angenehme, erwartungsfrohe Stimmung.

Joachim Wissler, Küchenchef im 3 Sterne Restaurant des Schloss Hotels „Vendôme“ hatte die berühmtesten und besten Kollegen aus ganz Europa an seiner Seite, nicht weniger als 30 Sterne, verteilt auf alle Küchenchefs, waren angetreten um mit ihren Kreativitäten die Gäste zu begeistern.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Jeder der Gastköche hatte eine ganz besondere Spezialität zubereitet, von Birnen Bohnen und Speck über Gazpacho von Rote Beete mit Safran Aal bis Sizilianische Wildfanggarnelen in rotem Curry und köstlichen Desserts. Keiner der anwesenden Geniesser wurde enttäuscht.

Kurzum das „7. Althoffs Festival der Meisterköche“ war ein kulinarischer Höhepunkt wie man ihn, wenn überhaupt, nur ganz selten erlebt. Wenn Sie liebe Leser mit einem Besuch des Grandhotel Schloss Bensberg nicht bis zum nächsten dem „8. Althoffs Festi-



Schloss Bensberg

val der Meisterköche“ warten wollen, dann empfehle ich Ihnen einen Besuch des festlichen und sehr stimmungsvollen Besuches des Weihnachtsmarktes im Schlosshof oder ein kulinarisches

Erlebnis zu den Festtagen über Weihnachten oder Sylvester.

Vormerken sollten Sie auf jeden Fall den Termin des „8. Althoffs Festival der Meisterköche“ am **29. August 2010**.



Weihnachtsmarkt im Schlosshof

Fotos:

Arlinghaus

Schloss Bensberg

Wantia

Buchung:

Grandhotel Schloss Bensberg

Kadettenstr.

D- 51429 Bergisch Gladbach

Tel: 02204 42 - 0

Fax: 02204 42 - 888

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Schwarze Perlen auf Düsseldorfs Königsallee Europas erste Kaspian Sea Kaviar Boutique

Düsseldorf, Dezember 2009. Perlen des Ozeans oder schwarzes Gold sind seine Synonyme. Neben Austern, Arganöl, Hummer oder Trüffeln zählt er zu den kostspieligsten Lebensmitteln weltweit. Kaum ein anderes Gourmet-Produkt ist umstrittener und gleichzeitig begehrter als Kaviar: der Rogen verschiedener Störe aus dem Schwarzen und dem Kaspischen Meer. Düsseldorf war der Standort, der den Investoren aus Aserbaidschan am besten gefiel. Selbst London und Paris mussten hinter der Rheinmetropole zurückstecken. Hohe Lebensqualität, ausgezeichnetes Städteranking und die Wirtschaftspower am Standort sorgen für immer neue, internationale Impulse.

Es war also nur eine Frage der Zeit, bis sich die Delikatesse ihren Platz auf Düsseldorfs Prachtmeile erobert hat. Vom Kaspischen Meer bis an die Düssel hat sich der Rogen aus Aserbaidschan seinen Weg gebahnt. Um genau zu sein, bis in die Galerie-Passage Kesting auf der Königsallee 36, wo sich zwischen italienischem Feinkostrestaurant und Monkey's Club, Prada und Gucci eine Boutique der besonderen Art verbirgt. Seit Anfang November 2009 glänzen hinter einer Plexiglastheke die feinsten Kaviarsorten der Erde in ihren verführerisch gestalteten Dosen. Die Königsallee hat mit der knapp 20 Quadratmeter großen Kaspian Sea Caviar Boutique eine kulinarische Adresse dazu gewonnen. Petra Wassner, Vorsitzende der Geschäftsführung NRW.INVEST GmbH be-

grüßte die Eröffnung der ersten Kaspian Sea Caviar Boutique mit folgenden Worten: „Ich freue mich sehr über die Eröffnung der ersten Dependence im Herzen Europas bei uns in Nordrhein-Westfalen. Als Wirtschaftsförderungsgesellschaft haben wir diese Ansiedlung erfolgreich mitbegleitet und sind sicher, noch mehr aserbaidschanische Unternehmen von den Standortvorteilen des Landes überzeugen zu können. Ich wünsche der Kaspian Sea Caviar viel Erfolg bei der weiteren Expansion und dem Ausbau ihrer Geschäftstätigkeit in Nordrhein-Westfalen.“

Spielerisch verknüpft

Die Auswahl des Edelrogens konkurriert nahezu mit der Atmosphäre der Delikatessenoase. Schwarzer Granitboden, auf dem silberne Partikel funkeln, knüpft ein assoziatives Seil zu sehr dunklen Kaviarsorten wie dem Beluga- oder Baerikaviar. Es wird optisch vorweggenommen, was sich später in luxuriösen Dosen wiederfinden wird: pralle, glasige Körner von trockener Konsistenz. Oder feinkörniger, besonders zartschaliger Rogen wie der Sevruqa. Der spiegelt mit seiner grau schimmernden Farbe die silbernen Aspekte des Granitbodens wider. Gekonnt durchbrochen wird die Kaviarboutique von einer durchsichtigen Exponatsäule, in der künstliche Eiszwürfel schwimmen. Auch dieser optische Gimmick ist eine kulinarische Anspielung. Denn seinen Aromengipfel erreicht Kaviar, wenn er auf Eis serviert wird.

Rogenvielfalt hinter Glas

Unter der wasserblauen Ladendecke mit integrierter Kuppel und Kaspian Sea Logo gilt es in der Miniaturboutique den Lieblingskaviar für sich zu entdecken. Insgesamt acht Sorten warten hinter der



Der zweit Schönste Job nach Pabst: Kaviarverkäuferin Mitra Dareshgarian

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Schwarze Perlen auf Düsseldorfs Königsallee Europas erste Kaspian Sea Kaviar Boutique

schwarz eingefassten halbrunden Plexiglasvitrine auf ihre Feinschmecker. Knapp die Hälfte des Sortiments setzt sich aus dem seltenen Wildkaviar zusammen, von ortsansässigen Fischern an der Küste des Kaspischen Meeres gefangen. Den exklusivsten unter ihnen findet der Gourmet im Beluga Kaviar. Nicht nur, dass der schwarzgraue, grobkörnige Rogen wegen seines faszinierenden Aussehens und seines Walnussaromas als „schwarzes Gold“ bezeichnet wird – es sind auch nur knapp 300 Kilogramm Beluga Kaviar, die lokale Fischer jährlich aus dem Kaspischen Binnengewässer zusammentragen dürfen.

Anders, aber qualitativ keineswegs minderwertiger, sind die angebotenen Wildkaviarsorten Sevruga und Ossietra. Sie variieren vom durchsichtigen Gold bis zum dunklen Tabakbraun, profilieren sich über würzige Aromen, die subtile buttrige Akzente setzen. Im Sortiment der Kaspian Sea Caviar Boutique gibt es natürlich auch Kaviar, der nachhaltig auf Farmen gezüchtet wird. Etwa der ursprünglich aus Russland stammende vollmundige Baerii Zuchtkaviar oder der Hybride Impérial Zuchtkaviar, der dem Beluga-Kaviar in Geschmack und Form sehr nahe kommt.

Perlen mit Perlen

Die Betreiber der Kaspian Sea Caviar Boutique wären keine Profis, wenn sie ihr kulinarisches Angebot nicht durch hochwertige Tropfen abrunden würden. Mit Champagner aus dem Hause Bollinger haben sie einen perfekten Mitspieler zu ihren Kaviarvarianten gewählt. Kraftvoller, körperreicher Edelschaumwein begünstigt hier einem ebenso kom-

plexen Produkt auf demselben Aromenniveau. Kein einfaches Spiel, denn der Eigengeschmack von Kaviar ist von Noten wie Nüssen oder Sahnebutter geprägt. Problemlos verbinden sich die aromendurchsetzten Perlen des Bollinger Champagners mit den Geschmacksnuancen der Perlen aus dem Kaspischen Meer.

Der online Shop

Ist der Weg nach Düsseldorf zu weit, kann der beliebte Rogen auch unter www.kaspianseacaviar.com bestellt werden. Insgesamt werden neun verschiedene Sorten im online shop angeboten. Davon gibt es drei Wildkaviar Sorten: Sevruga Kaviar (30 g – 174,00 €), Ossietra Kaviar (30 g – 192,00 €) und der Beluga Kaviar (30 g – 230,00 €). Die Störe für den Zuchtkaviar werden im Qiandaohu, dem See der tausend Inseln, in China nachhaltig gezüchtet. Diese Kaviarsorten sind eine köstliche Alternative zu dem exklusiven Wildkaviar. Zur Auswahl stehen der Baerii Zuchtkaviar (30 g – 43,00 €), Schrenki Zuchtkaviar (30 g – 46,00 €), Schrenki Royal Zuchtkaviar (30 g – 53,00 €), Hybride Zuchtkaviar (30 g – 53,00 €), Hybrid Imperial Zuchtkaviar (30 g – 63,00 €) und der Ossietra Zuchtkaviar (30 g – 71,00 €). Alle Kaviarsorten können ab 30 g bis 1,8 kg pro Sorte erworben werden.

Kaviar von A bis Z

Ob Einsteiger oder fortgeschrittener Feinschmecker, er wird sich in der Düsseldorfer Kaviarboutique aufgehoben fühlen. Im weißen, hochglänzenden Servicebereich wird er erfahren, dass guter Kaviar immer mild und fein schmeckt, aber niemals sauer oder bitter schmecken darf. Dass er seine Aromen optimal

auf Eis entfaltet, am besten mit Zitrone, Butter und Toast korrespondiert oder mit winzigen Buchweizenpfannkuchen und natürlich mit Crème fraîche. Je milder er gesalzen ist, umso deutlicher treten die Eigenaromen des Kaviars hervor. Die Körner sollten schwarzglässig, prall und trocken sein, und sie enthalten jede Menge Eiweiß und einen Wirkstoff gegen Erschöpfung und Gedächtnisschwäche.

Was man wohl niemandem mehr mit auf den Weg von der Kaspian Sea Caviar Boutique nach Hause zu geben braucht, ist, dass Kaviar niemals mit Metall in Berührung kommen darf: Perlmutterlöffel sind dekorative und geschmacksneutrale Accessoires für den Kaviargenuss.

*Kaspian Sea Caviar Boutique
Königsallee 36 / in der Kesting Passage
40210 Düsseldorf*

*Öffnungszeiten: Mo. – Sa.
11.00 – 20.00 Uhr*

Foto: Hojabr Riahi

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

10 INTERNATIONALE „CULINARY STARS & ICONS“ ZU WEIHNACHTEN IN ST. MORITZ

K.L.

Eine attraktive Alternative zu den obligatorischen Socken unterm Weihnachtsbaum können Eventtickets und Hotelarrangements für das bevorstehende **17. St Moritz Gourmet Festival sein: Vom 1. bis zum 5. Februar 2010** verwöhnen 10 sternegekrönte Gastköche aus Europa und Dubai Feinschmecker aus aller Welt im ganzen Oberengadin. Eine Woche lang reiht sich ein kulinarischer Topevent an den anderen und gipfelt diesmal in der grossen Gala Night auf dem Hausberg Corviglia.

Es war 1993 einen Versuch wert, die unvergleichliche Winterstimmung im Engadin und die traditionsreiche St. Moritzer Hotellerie mit internationalen Köchen der Spitzengastronomie zu verbinden und eine Gourmet-Woche zu



Im Hintergrund Badrutt's Palace Hotel



Küchenkünstler bei der Vorbereitung

lancieren - das alles vor dem grossen Boom der Erlebnisgastronomie und den beliebten Kochsendungen im TV, nota bene. Das Konzept ging auf: Vom 1. bis zum 5. Februar 2010 findet mittlerweile das 17. St. Moritz Gourmet Festival statt und wird auch langjährige Gourmet-Fans wieder überraschen. „Nach dem Zusammenschluss der Tourismusorganisation ESTM (Engadin St. Moritz) gewinnt die gesamte Region an Bedeutung, die wir in diesem Jahr mit dem Einbezug neuer Hotels und Event-Locations aus dem ganzen Oberengadin für die Gäste erlebbar machen“, erklärte Reto Mathis, Präsident des Eventkomitees, anlässlich einer Pressekonferenz in Zürich.

Als originelles und trendiges Weihnachtsgeschenk wurden die „Gourmet Packages“ kreiert: Drei Übernachtungen (Daten nach Wahl) inklusive Frühstück

und 2 Gourmet Dinners „Degustation“ lassen sich bereits ab CHF 1'140 verschenken. Eine Flasche Champagner Laurent-Perrier gibt es gratis dazu. Auch für die grosse Gala Night mit Party am Freitag, 5. Februar 2010, wird ein attraktives Paket mit einem 2-tägigen Hotel-aufenthalt ab CHF 1'170 angeboten: Diesmal findet das Finale auf dem Gipfel der Genüsse bei „Mathis Food Affairs“ statt, auf Corviglia (2'486 m.ü.M.). Alle Küchenchefs und Gastköche kreieren hier gemeinsam ein Mehrgangmenü, zu dem erlesene Weine und Champagner inklusive gereicht werden. Bei der anschliessenden Party sorgt die Band G-SAX für gute Unterhaltung. Alle Gourmet-Arrangements können direkt unter www.stmoritz-gourmetfestival.ch gebucht werden. Hier ist auch das komplette Programm ersichtlich

Fotos: St. Moritz Gourmetfestival

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

WANDERN UND GENIESSEN IM HOCHPUSTERTAL – SÜDTIROL

Rainer Huth

Ein Wanderurlaub muß nicht unbedingt - wie früher - mit rustikalen Herbergen und einfacher Küche verbunden sein. Das Hochpustertal in Südtirol - eingebettet in die Berglandschaft der Dolomiten - wartet neben einer traumhaften Landschaft auch mit Wellness / Wohlfühl-Unterkünften und kulinarischen Höhepunkten auf. Von den landschaftlichen Sehenswürdigkeiten sind die Drei Zinnen, der Pragser Wildsee und die Plätzwiese weit über die Grenzen Südtirols



Pragser Wildsee

hin zum Bergsteigen. Ein Wanderklassiker - für geübte - ist der Aufstieg zu den

Drei Zinnen, eine Tagestour mit über 1000 zu bewältigenden Höhenmetern.



Blick von der Drei-Zinnen-Hütte auf die Drei Zinnen

Plätzwiese

hinweg bekannt. Die in 2000m Höhe gelegene Plätzwiese ist in jeder Jahreszeit ein besonderes Naturereignis und erfreut mit wechselnder Flora den Wanderer und lädt zum Verweilen ein.

Der imposante Pragser Wildsee ist Ausgangspunkt für abwechslungsreiche, kürzere oder längere, Wandertouren.

Das Hochpustertal bietet verschiedenste Möglichkeiten, vom Spazieren in der Natur, Wandern, Klettersteigen bis

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Der Weg zu den Drei Zinnen über die Zsigmondy-Hütte

Der Wanderweg zu den Drei Zinnen ist auf der Talstraße im Pustertal sehr gut ausgeschildert. Autofahrer parken gebührenpflichtig auf 1454m an der Fischleinboden Hütte. Verschwenden Sie keine Zeit, einen schattigen Parkplatz zu finden. Wenn Sie das Auto wieder erreichen, wird es im Schatten des Berges stehen. Zu empfehlen ist nicht der direkte Aufstieg zur Drei-Zinnen-Hütte (ca. 3 Stunden) sondern, der schönere aber länger Weg, über die Zsigmondy-Hütte.

Hier ist der Weg das Ziel. Nach einer kräftigen Brotzeit in der Zsigmondy-Hütte (2224m) führt Ihr Weg zur Büllelejochhütte (2528m). Hier entscheiden Sie, ob Sie den direkten Weg zu der Drei-Zinnen-Hütte (2405m) wählen, oder ob Ihre Kondition für eine Umrundung der Drei-Zinnen reicht. In jedem Fall erwartet Sie eine traumhaft schöne Landschaft in der Sie auch Murmeltieren begegnen können.

Die enge Verbindung von Natur und Komfort - die keine Wünsche offen läßt - verkörpert insbesondere der Caravan Park Sexten. Der Park setzt auf das Besondere und eine Mischung aus Extravaganz und Bodenständigkeit, was sich besonders in der attraktiven und baulich kreativen Gestaltung widerspiegelt. Gäste des Hauses, Camper sowie Apartment-Gäste können sich in drei

Restaurants kulinarisch verwöhnen lassen. Von der gut bürgerlichen, schmackhaften Südtiroler Küche bis hin zu Gourmetangeboten.

Neben "normalen Beköstigungsangeboten" und Tavernen bietet der Caravan-Park-Sexten eine gehobene Gastronomie, wie man sie nicht unbedingt auf einem Caravan Park erwarten würde.

Mario Pargger, F & B Manager des Caravan Parks, zeigte uns stolz das Baumhaus, ausgestattet mit Whirl-Pool und Sauna. Das als Marketing-Gag konzipierte Bade- und Erholungsbaumhaus erfreut sich unter den Gästen immer größerer Beliebtheit (s.a. www.muensterbaut-neu.de/id,839). Das ist Camping auf 5-Sterne-Niveau. Sehr bekannt ist auch das Restaurant des Caravan Park Sexten.



Casoncelli mit Pfifferlingen und geräucherter Ricotta



Corrado Piras, Küchenchef des Restaurant des Caravan Park Sexten mit seinem Team

Dem Küchenchef, Corrado Piras, durften wir bei der Zubereitung einer sehr gut schmeckenden Vorspeise - Casoncelli - über die Schulter schauen. Ein Genuss mit Nudeln und frischen Pfifferlingen.

Liebe zum Detail zeichnet das kulinarische Erlebnis im Restaurant aus. Ob das gut gewählte Olivenöl zum Brot, das Maldon-Salz oder besondere Kompositionen mit gerösteten Kürbiskernen, umhüllt mit weißer Schokolade in Vanilleeis mit Kürbiskernöl - das Haus weiß in angenehmer Art und Weise zu überraschen. Bei der Wahl der Weine kann man sich entspannt auf die Empfehlung des Hauses verlassen und auf das Gericht abgestimmte begleitende Weine genießen.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Hotel Adler

Ein unbedingtes Muß für sportliche Genießer ist ein Besuch im Restaurant des familiengeführten Hotel Adler in Niederdorf. Das liebevoll eingerichtete Hotel Adler liegt im Herzen des Hochpustertales. Die charmante Küchenchefin Helene Markart bezeichnet ihre Küche selber als „Feinbürgerliche Küche“ und möchte nicht als Gourmet-Restaurant verstanden werden.

Frische Zutaten für die Küche liefert der eigene Kräutergarten und vorrangig regionale Anbieter. Ihre Philosophie: Dem Gast müssen meine Kreationen schmecken, nicht nur dem Koch.



Küchenchefin Helene Markart

Daß es so ist, hat Sie uns und Ihren Gästen bewiesen. Wir konnten auch Helene Markart ein Rezept zum Nachkochen entlocken.

Frischkäse im Speckmantel auf Chicorée

für 4 Personen:

- 8 Scheiben Speck
- 250 g Frischkäse aus Kuhmilch (oder Sahnequark)
- Chicorée
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Schnittlauchröllchen unter den Frischkäse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann auf die Speckscheiben geben und aufrollen.

Den Chicoréesalat in Streifen schneiden und in der Grillpfanne anrösten. Sobald er gar ist, auch die Speck-Käse-Röllchen kurz in der Grillpfanne von allen Seiten anbraten.

Den gebratenen Salat auf einen Teller geben, die Speck-Röllchen darauf anrichten und sofort servieren.

Wenn Sie mehr Lust auf die Tiroler Spezialitäten-Küche bekommen haben, empfehlen wir das Kochbuch der Küchenchefin, Helene Markart.

2008, Verlag: Reverdito
ISBN: 8863140030
ISBN-13: 9788863140033
192 Seiten, gebunden
ca. 14,90 €

Für Wanderfreunde und Genießer ist das Hochpustertal nicht nur eine Herausforderung für Aktivurlauber. Es bietet auch gleichzeitig kulinarische Abwechslung, die den Urlaub zu einem Genuß werden läßt.

Wann treffen wir Sie im Hochpustertal?



Helene Markart: Magische Küche der Dolomiten

Fotos: Rainer Huth
Hotel Adler

Weitere Informationen:
Tourismusverband Hochpustertal
Tel.: +39 0474 913156
Fax: +39 0474 914361
info@hochpustertal.info
www.hochpustertal.info

Mountain Resort Patzenfeld
Caravan Park Sexten
I-39030 Sexten
St.-Josef-Straße 54
Tel.: +39 0474 710 444
Fax: +39 0474 710 053
info@patzenfeld.com
www.patzenfeld.com

Hotel - ADLER
Familie Pircher
Von-Kurz-Platz 3
I-39039 Niederdorf
Tel.: +39 0474 745 128
Fax: +39 0474 745 278053
info@hoteladler.com
www.hoteladler.com

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

KURZ NOTIERT

Schneller Urlaub mit einem PS: art of travel bittet Pferdefreunde zum spannenden Match auf dem Polo pony in die Wüste Dubais In Dubai bietet sich sportlichen Gästen die Möglichkeit, von Polostar Martin Valent unterrichtet zu werden oder auch an einem Spiel teilzunehmen

Intuition und Präzision sind die beiden wichtigsten Eigenschaften erfolgreicher Polospieler. Wer das Spiel auf wendigen Ponys selbst ausprobieren möchte, bekommt dazu im Winterurlaub die Gelegenheit. Der argentinische Polo-



spieler Martin Valent, dessen Team die Dubai Polo Challenge 2009 gewonnen hat, weihet seine Schüler in die Geheimnisse einer der ältesten Mannschaftssportarten der Welt ein. Auf den vier Polofeldern des edlen Desert Palm Refugiums gilt es den Stick richtig

zu schwingen, Poloregeln zu erlernen und dabei das feine Zusammenspiel mit den ausgebildeten Polopferden am eigenen Leib zu erfahren. 300 Tiere stehen in den Ställen des Resorts bereit. Der Münchner Luxusreiseveranstalter art of travel bietet diese Reise ab 2.290 Euro pro Person an. Darin enthalten sind neben der Anreise in der Business Class und dem Transfer zum Hotel, vier Übernachtungen in einer Palm Suite inklusive Frühstück sowie eine 45-minütige Polo-

stunde.

26 Suiten und Villen bietet das Boutiqueresort der Per Aquum Gruppe, das



sich inmitten einer üppig grünen Parkanlage befindet. Das sehr elegant und zugleich puristisch gestaltete Anwesen gilt für Pferdefreude als non plus ultra, da sich in der Innenausstattung immer wieder Details und Motive des Reiterlebens finden. Perfekt drapierte Sättel und Reitstiefel geben den Gästen das Gefühl, ihren Urlaub in einem Privathaus zu verbringen, das ganz auf angenehmes Understatement setzt. Die bereits mehrfach ausgezeichnete Küche des Resorts steht ebenso für Erstklassigkeit, wie das



renommierte Lime Spa, in dem man nicht nur nach der Polo-stunde relaxen und auftanken kann.

Der Luxusreiseveranstalter art of travel hat es sich zum Ziel gesetzt, die Kunst des Reisens zu perfektionieren. Kein Urlaub gleicht dem anderen, jede Reise wird individuell für den Kunden ausgearbeitet. Bedingt durch die exzellenten Kontakte vor Ort, verfügt art of travel über ein einmaliges Netzwerk, das nicht nur Reisen auf höchstem Niveau, sondern immer auch ein Eintauchen in die Kultur der jeweiligen Länder garantiert. Auf diese Art und Weise steht der Premium-Veranstalter für einzigartige Urlaubserlebnisse und unbezahlbare Eindrücke an den schönsten Plätzen der Welt.

Buchungskontakt:
art of travel GmbH
Tal 26
D – 80331 München
Tel. +49 (0)89 - 21 10 760
Fax +49 (0)89 - 21 10 76 21
info@artoftravel.de
www.artoftravel.de

Fotos: art of travel GmbH

HEUTE:

DAS GANZE SEIN BESTEHT AUS DESIGN. OB WIR WOHNEN, REISEN, UNS ANZIEHEN ODER – INSBESONDERE – ESSEN: ÜBERALL DESIGN. DESIGN-RESTAURANTS UND DESIGN-HOTELS PFLASTERN UNSERN WEG. HIER SIND DIE BESTEN AKTUELLEN WERKE ZUM DESIGN: DESIGN VON HEUTE, RETRO-DESIGN, DESIGN-GESCHICHTE UND SCHLIESSLICH NOCH EIN BUCH ÜBER DIE NEUE SINNLICHKEIT DES WOHNEN – AUCH DAS EINE FACETTE DES DESIGNS.



Horst-Dieter Ebert Buch – Tipps

Sichtbar gemachte Intelligenz Design

Terence Conran/Stephen Bayley "Design"
Callwey Verlag, München, 336 Seiten, 49,95 Euro
ISBN 978-3-7667-1761-0

Das sind Autoren, die Qualität versprechen: Terence Conran, verzeihung: Sir Terence Conran, soviel Zeit muss sein, ist das legendäre missing link zwischen Gastronomie und Design: Das ewig vitale Genie hat über zwei Dutzend Restaurants gegründet, "Bibendum", "Quaglino's", "Mezzo" in London, das Gastrodome unter der Queensboro Bridge in Manhattan und und und – irgendwann besaß er 29 Restaurants, ein jedes mit einem originellen, schlagkräftigen Konzept und fast jedes ein Erfolg.

Daneben (daneben?) entwarf der Designer Conran Produkte des täglichen Lebens, die er in eigenen Shops vertrieb, er schrieb über all seine Lieblingsthemen erfolgreiche Bücher, war als Architekt tätig; wahrscheinlich hab ich noch das eine oder andere vergessen. Sein Co-Autor Stephen Bailey ist der theoretische Kopf, Design-Kritiker, Design-Berater, Design-Juror und Design-Professor.

"Gutes Design", schreibt Conran auf Seite 10, "ist sichtbar gemachte Intelligenz." Auf Seite 57 erfahren wir, dass dieser Satz von Le Corbusier stammt. Das ist aber auch schon die einzige Flüchtigkeit. Das Buch ist Nachschlagwerk über Designer, Designschulen und -marken von Alvar Aalto bis Marco Zanuso, erstklassig bebildert, mit kenntnisreichen Artikeln.

Dabei stehen etliche Essays zu übergreifenden Themen, über die Anfänge des Designs, den Massenkonsum, Design in Amerika ("Kunst ist Geld") – das liest sich gut, ist interessant, und man lernt was dazu. Dieses Buch ist für alle, die sich für Design interessieren, eine Bereicherung. Und schön sind auch die Design-Maximen der Meister: "Weniger ist mehr" (Mies van der Rohe), "Mehr statt weniger" (Richard Buckminster Fuller), "Weniger ist öde" (Robert Venturi).

Abseits vom Mainstream Retrodesign

Achim Böhrer/Sara Hausmann "Retrodesign stylelab"
Schmidt Verlag, Hildesheim, 318 Seiten, Euro 89,00
ISBN 978-3-87439-726-1

"Retrodesign ist Zukunft – Retrodesign ist Systematik – Retrodesign ist Styling – Retrodesign ist Provokation – Retrodesign ist Leidenschaft": Ein Buch, das so anfängt, kann – gefühlt, natürlich nicht rezensiert! – ganz so schlecht nicht sein. Und dieser Eindruck täuscht nicht: Dieser Band, erkennbar auf die Profis der Gestaltungsbranche zugeschnitten, gibt auch jedem interessierten Liebhaber viele Einblicke in die neuere Design-Geschichte.

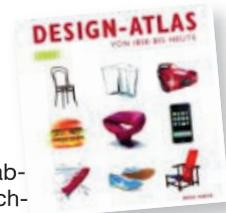
Retrodesign, also die Wiedererweckung scheinbar versunkener historischer Formen und ihre Adaption für die Gegenwart, ist ein mächtiger Trend geworden, natürlich irgendwie dekadent, doch von enormer Strahlkraft. Das Buch bringt dazu 800 (zum Teil nur briefmarkengroße) Abbildungen, kennerisch kommentiert. Und man entdeckt verblüfft so manches, was einem noch gar nicht so retro erscheint, doch es inzwischen längst geworden ist: Von Breuers Stahlrohrsessel bis zu Brauns Rasierern, von der Schweizer Bahnhofsuhr bis zum Chrysler Building.

So entstand für Leser, die sich auch mal für ein Buch abseits vom Mainstream interessieren, das nicht stapelweise beim Buchhändler liegt, ein Pandämonium aus Produkten, Plakaten, Werbung, Interior Design und Architektur, aus Beardsley, Fotografie, Gehry, aus "Valentine" von Olivetti oder Josephine Baker. Wer mit

diesem Buch durch ist, also frühestens ein Jahr nach dem Erwerb, weiß, dass eigentlich alles Retro ist. Oder, wie die Autoren sagen: Retro ist Emotion, ist Tradition, ist Experiment – ja, schon gut: Retro ist nicht alles, aber fast alles ist retro.

Mit gebuttertem Finger Design-Atlas

Enrico Morteo "Design-Atlas von 1850 bis heute"
Dumont Verlag, München, 424 Seiten, Euro 24,95
ISBN 978-3-8321-9239-6



Dieser knuffige quadratische Band besitzt einen abwaschbaren Einband, als handle es sich um ein Kochbuch, das man gelegentlich auch mal mit gebuttertem Finger anfasst. Ob Designfreunde das brauchen, ist unklar, aber es schadet ja nichts. Und ansonsten ist dieser Titel eine brauchbare Einführung ins Design, kein Atlas zwar, wie der Titel weismachen will, sondern eher eine Zeittafel, und die von 1780 an (Möbel der Shaker) und nicht erst von 1850. Soviel über die Zuverlässigkeit dieses sonst so vertrauenswürdigen Verlages, der uns auch mit keinem Wort verrät, wer eigentlich der Autor Enrico Morteo ist.

Der fängt sein Buch nicht besonders originell an: "Alles ist Design." Und dann teilt er die rund 400 Seiten ein in rund 200 zweiseitige Kapitel. Das ist natürlich nicht immer so ganz plausibel, wenn dann der Porsche 911 genau soviel Platz zugemessen kriegt wie zehn Jahre italienische Designgeschichte.

Der Autor findet Design am wichtigsten, wo es im "privaten Wohnumfeld" stattfindet, er läßt so gut wie keinen Stuhl aus und wer zwischen Thonet und Bellini, Rietveld und Eames irgendein Sitzmöbel sucht, wird nicht enttäuscht. Das technische Industriedesign tritt dagegen ein bisschen in den Hintergrund, doch die wichtigsten Autos – Ente, DS, Studebaker, VW, Fiat 500 – werden gezeigt und beschrieben, Apple, Alessi, Braun, Gillette, Olivetti und Coca Cola sind präsent. Und das letzte Bild des Bandes zeigt "Hamburger Big Mac, 1967, McDonald's" – Design oder Nicht Design, das ist hier die Frage.

Fabrik oder Finca Wohnen – die neue Sinnlichkeit

Sabine Wesemann/Ulrich Timm "Wohnen – die neue Sinnlichkeit", Deutsche Verlagsanstalt, München, 208 Seiten, Euro 49,95, ISBN 978-3-421-03735-0



"Die neue Sinnlichkeit" scheint so eine Art neuer Erfolgstitel zu sein, die nämlichen Autoren haben ihn schon angewendet auf Gärten (er würde ja auch bei Kochen, Trinken, Reisen oder einfach Sex passen). Nun aber erst mal "Wohnen", sicher auch was Sinnliches.

Was daran gut ist: Wir sehen viele viele Häuser, Räume, Gärten, die uns, wenn wir ein Haus haben, inspirieren können, das eine oder andere bei uns anders zu machen. Das Buch arbeitet nach dem typischen Illustrierten-Lebenshilfe-Rezept (die Kapitel stammen ja auch aus Blättern à la "Schöner Wohnen"): Was tun, wenn ich da plötzlich eine kleine ganz ungestylte Millionen-Finca oder eine alte Fabrik gekauft habe?

Die smarten, gutaussehenden und wohlbetuchten Leute in diesem Band wissen Bescheid und machen das Beste daraus: Sie sind ja auch fast alle Designer, Architekten oder Künstler und haben enorm guten Geschmack (und hinlänglich finanzielle Mittel), so ist das Ende meist wohlgestalt und ansehnlich. Und es erfüllt sich aufs schönste das Motto des Buches: "Wohnen macht Spass".

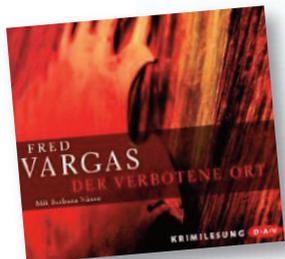
Neue spannende Bücher

Der verbotene Ort

„Der verbotene Ort“ Fred Vargas
Der Audio Verlag GmbH
24,99 €, ISBN 978-3898138543

Fred Vargas: Ein Muss für Krimi-Fans. Das neueste Erfolgswerk »Der verbotene Ort« erscheint bei Der Audio Verlag zum Beginn der ZDF-Krimiserie als Hörspiel.

Kommissar Adamsberg steht vor einem Rätsel: Nicht nur entdeckt er in London neun paar aufgereichte Schuhe — in denen noch die Füße stecken —, bald danach muss er in Paris einem weiteren grausamen Verbrechen auf den Grund gehen. Stehen die Morde miteinander in Verbindung? Die einzige Spur führt den Ermittler ins ferne Transsilvanien, wo die Legende um einen Vampir umgeht. Erst allmählich erkennt Adamsberg die Gefahr, in der er schwebt...



Der Mörder an Deinem Bett

Joy Fielding „IM KOMA“
Goldmann Verlag, 432 Seiten
€ 19,95 D, ISBN 978-3-442-31204-7

Auch Joy Fieldings neuer Psychothriller ist nichts für schwache Nerven

Seitdem sie mit „Lauf, Jane, lauf!“ 1991 einen sensationellen Weltbestseller schrieb, gilt Joy Fielding als Spezialistin für nervenzerreißende Psychothriller. „Hitchcocks rabenschwarze Tochter“ hat BRIGITTE sie einmal genannt, und diesem Namen macht Joy Fielding auch mit ihrem neuen Roman alle Ehre: IM KOMA. Atembeklemmende Hochspannung garantiert.

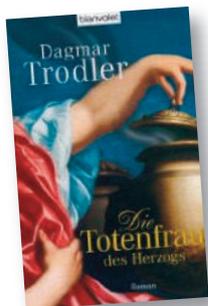
Die Welt der 32-jährigen Casey Marshall ist perfekt. Sie lebt mit ihrem Mann Warren glücklich und ohne Geldsorgen in Philadelphia. Casey stammt aus einer wohlhabenden Familie, ihr Beruf als Innendekorateurin macht ihr viel Spaß und gerade haben Warren und sie beschlossen, eine Familie zu gründen. Doch dann schlägt das Schicksal hart zu: Casey, die in einer Tiefgarage ihren Wagen besteigen will, wird von einem wie aus dem Nichts auftauchenden Wagen in vollem Tempo überfahren. Casey überlebt den Unfall. Als sie im Krankenhaus wieder zu Bewusstsein kommt, ist sie völlig orientierungslos. Sie kann nichts sehen, sie kann sich nicht bewegen, sie kann nicht sprechen — sie kann nur hören. Mit wachsender Panik entnimmt sie den Gesprächen der Ärzte, dass sie mehrere Wochen im Koma gelegen hat und ihre Genesungschancen mehr als ungewiss sind. Doch es kommt noch schlimmer für Casey, als sie einer Unterhaltung entnehmen muss, dass es sich keinesfalls um einen Unfall, sondern vielmehr um einen gezielten Mordanschlag gehandelt hat. Und bald weiß sie auch: Der Mörder ist ganz in ihrer Nähe und wartet nur darauf, sein begonnenes Werk zu Ende zu führen. Aber wie soll sie sich in ihrer verzweiferten Lage verständlich machen?



Die Totenfrau des Herzogs

„Die Totenfrau des Herzogs“
Dagmar Trodler
Blanvalet Verlag, 420 Seiten
€ 16,95 D
ISBN 978-3-7645-0288-1

Mit „Die Totenfrau des Herzogs“ knüpft Dagmar Trodler an ihren historischen Roman „Die Rose von Salerno“ (2007) an, in dem es Ima von Lindisfarne nach Salerno verschlug, wo sie die Bekanntschaft des Arztes Johannes Platearius und dessen Frau Trota machte. Trota, die versierte Medica, gab ihr Wissen an Ima weiter. Mittlerweile — wir schreiben das Jahr 1085 — ist Ima in Salerno heimisch geworden und wird von der Bevölkerung als Heilkundige akzeptiert. Hier befindet sich auch die Residenz des Herzogs Robert Guiscard, in dessen Diensten Imas Lebensretter Gerard steht. Wann immer er in der Stadt weilt, kümmert er sich rührend um Imas Wohlergehen und hat ihr bereits mehrmals seine Liebe gestanden. Sie empfindet jedoch nur wenig Zuneigung zu ihm. Zu sehr stören sie seine ungeschliffenen Manieren, und vor allem: Er ist von niederem Stand, was ihn als Ehemann für die stolze Ima undenkbar macht. Doch dann zwingt sie Sicaiddis, die Frau des Herzogs, sie auf eine Schiffsreise zur Adriainsel Kephallonia zu begleiten. Ein Bote überbrachte die Nachricht, dass Herzog Robert, der dort mit seinen Truppen in grausame Kämpfe verwickelt ist, von dem Fieber befallen wurde, das schon Hunderte normannischer Soldaten dahingerafft hat. Gerard de Hauteville, getrieben von der Aussicht, Ima nahe sein zu können, übernimmt nur zu gern den Begleitschutz für die kleine Reisegruppe. ...



Osterie d'Italia 2009/10

„Osterie d'Italia 2009/10“ Slow Food Editore
HALLWAG Verlag München, 29,90 € (D)
ISBN: 978-3-8338-1584-3

Wer nicht so sehr auf gestärkte Tischdecken und steifes Personal Wert legt, sondern vielmehr eine authentische Küche und behagliche Atmosphäre sucht, der greift für seinen nächsten Italienurlaub zum „Osterie d'Italia“ von Slow Food Editore. Dieser einzigartige kulinarische Reiseführer ist der ideale Begleiter, um die echte italienische Regionalküche und Lebensart in Osterien, Trattorien, Enotecen, familiären Restaurants und Weinbars im Sinne der Slow Food- Philosophie zu entdecken.



Neue spannende Bücher



Harmonie der Aromen

Harmonie der Aromen – Einklang von Küche und Wein
 Verlag: Tre Torri Verlag GmbH
 ISBN: 978-3-937963-79-2; 49,90 €

Hans Stefan Steinheuer – Harmonie der Aromen: Kochbuch des Monats November.

Harmonie der Aromen ist zum Kochbuch des Monats November gewählt worden. Es ist das zweite in kurzer Folge prämierte Werk, aus dem Hause Tre Torri, nach Salz, dem aktuellen Titel von Ingo Holland, das zum Kochbuch des Jahres gekürt wurde. Die Auszeichnung vergibt das Deutsche Institut für Koch- und Lebenskunst in Leipzig, unterstützt von der Zeitschrift Focus, dem Buchmarkt, der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung und dem Kultursender MDR-Figaro.

Die Jury:

Jean Claude Bourgueil
 Robert Menasse
 Mario Scheuermann
 Frank Brunner

Rezeptprüfer: Thomas Neeser

Die Begründung der Jury lautet:

So raffiniert wie Hans Stefan Steinheuers Kochkunst ist auch das Konzept seines neuen Buchs. Der große Koch liefert nicht einfach nur eine Leistungsschau seiner Küche zwischen Buchdeckeln.

Ein inspirierender Ratgeber mit Potential zum Standardwerk. Schwerpunkt auch hier jedoch: das sensationelle Angebot an deutschen Weinen, speziell von der Ahr.

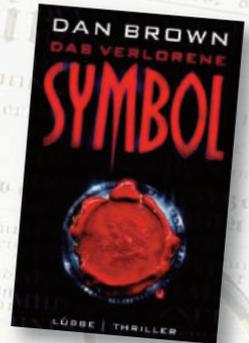
Das verlorene Symbol

„Das verlorene Symbol“ Dan Brown
 Verlag: Lübbe
 €(D) 26,00
 ISBN 978-3-7857-2388-3

Washington, D.C.: In der amerikanischen Hauptstadt liegt ein sorgsam gehütetes Geheimnis verborgen, und ein Mann ist bereit, dafür zu töten. Doch dazu benötigt er die Unterstützung eines Menschen, der ihm freiwillig niemals helfen würde: Robert Langdon, Harvard-Professor und Experte für die Entschlüsselung und Deutung mysteriöser Symbole.

Nur ein finsterner Plan ermöglicht es, Robert Langdon in die Geschichte hineinzuziehen. Fortan jagt der Professor über die berühmten Schauplätze der Hauptstadt, doch die wahren Geheimnisse sind in dunklen Kammern, Tempeln und Tunneln verborgen. Orte, die vor ihm kaum jemand betreten hat. Und er jagt nicht nur – er wird selbst zum Gejagten. Denn das Rätsel, das nur er zu lösen vermag, ist für viele Kreise von größter Bedeutung – im Guten wie im Bösen.

Zwölf Stunden bleiben Robert Langdon, um seine Aufgabe zu erfüllen. Danach wird die Welt, die wir kennen, eine andere sein.



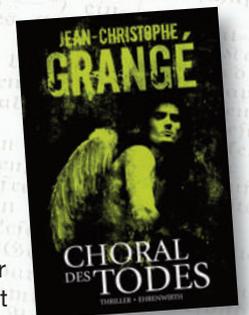
Choral des Todes

„Choral des Todes“
 von Jean-Christophe Grangé
 Verlag: Luebbe Verlagsgruppe
 19,99 €(D)
 ISBN 978-3-431-03793-7

In einer Kirche in Paris geschieht ein grauenhafter Mord. Lionel Kasdan, Polizist im Ruhestand, ist zufällig in der Kirche und hört noch den Schrei, kommt jedoch um Sekunden zu spät. Der Mann auf der Empore liegt bereits tot am Boden. Der Nachhall des Todesschreis und der Anblick des Opfers lassen Kasdan nicht los, und er beschließt, auf eigene Faust zu ermitteln.

Der alte Polizist stößt auf eine Mauer des Schweigens. Als weitere Morde geschehen, kommt er nach und nach einem grauenvollen Geheimnis auf die Spur: Unschuldige wirkende Kinder sind der Schlüssel zu diesem Fall, und sie sind keinesfalls Engel, sondern die Ausgeburt des Bösen. Als Lionel sie befragt, verstummen die Kinder. Er weiß, dass er ihr Geheimnis entschlüsseln muss, will er weitere Morde verhindern – auch wenn sein eigenes Leben dabei in Gefahr gerät ...

Jean-Christophe Grangé führt seine Leser auf unvergleichliche Weise in die Abgründe der menschlichen Seele – in eine Welt, in der Grausamkeit und dunkle Gesetze herrschen.



Meine Heimat, deine Heimat

„Meine Heimat, deine Heimat“ Wolf von Lojewski
 Verlag: Luebbe Verlagsgruppe, (D) 19,99 €
 ISBN 978-3-7857-2383-8

Wer kennt die Schicksale und Völker, die nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs durch einen Landstrich in Europa fluteten, der einmal Ostpreußen war?

Auf seinen Reisen durch das Land seiner Kindheit hat Wolf von Lojewski an viele Türen geklopft. Die meisten, die er traf – Sieger wie Besiegte des sinnlosen Krieges –, hat das Schicksal erheblich härter getroffen als ihn. Sie alle haben ihm ihr ungewöhnliches Leben erzählt, denn sie verbindet die gemeinsame Heimat: ein russischer Oberst, der den Königsberger Dom wieder aufbaute; ein polnischer Computerspezialist, der ein ostpreußisches Schloss vor dem Verfall rettete und dabei eine tiefe Freundschaft mit den früheren Besitzern knüpfte; der letzte Deutsche in Bismarck an der Memel und viele andere ...



Wein ist wichtige Säule der mediterranen Ernährung

Einer der Hauptfaktoren für hohe Lebenserwartung

Über 23.300 griechische Männer und Frauen waren Teil einer großen europäischen Bevölkerungsstudie (EPIC), in der der Zusammenhang zwischen Lebensgewohnheiten und Krankheiten aber auch der Lebenserwartung untersucht wird. Im Beobachtungszeitraum von 8,5 Jahren starben insgesamt 1075 Menschen, deren Krankheitsdaten und Ernährungsvorlieben von einer Forschergruppe der Universität Athen in Zusammenarbeit mit der renommierten Harvard School of Public Health ausgewertet wurden.

Die Untersuchung zeigte folgendes Ergebnis:

- Die klassische mediterrane Ernährungsweise, die obligatorisch das Glas Wein zum Essen einschließt, ging einher mit einer signifikanten Verminderung der Gesamtsterblichkeit, und zwar um 14 %. Dies bestätigte die Erkenntnisse aus älteren Studien.

- Neu ist allerdings, dass man den Einzelementen der mediterranen Ernährungsweise unterschiedlichen Anteil an diesem lebensverlängernden Effekt zuordnen konnte. Auf einen Anteil von 23,5 % bezifferten die Forscher den moderaten Weinkonsum. Als „moderat“ wurden hier tägliche Alkoholmengen von bis zu 25 g für Frauen und bis zu 50 g für Männer definiert, d.h. bis circa ein viertel bzw. halben Liter Wein. Mit etwa 16 % wurde ein hoher Gemüsekonsum für das längere Leben verantwortlich gemacht und zu etwa 10 bis 11 % war ein vermehrter Verzehr an Früchten, Nüssen, Hülsenfrüchten und einfach ungesättigten Fettsäuren (wie z.B. Oliven- oder Rapsöl) beteiligt.

- Dagegen zeigten ein hoher Konsum von (rotem) Fleisch und Fleischprodukten sowie von Ballaststoffen und Milcherzeugnissen gegenteiligen bzw. minimalen bis gar keinen Effekt.

Professor Trichopoulos, der Leiter der Studie, stellte fest, dass derjenige mit der höchsten Lebenserwartung rechnen kann, der gerne und viel Gemüse, Früchte, Nüsse und Hülsenfrüchte isst, Oliven- oder Rapsöl bevorzugt und moderat Wein genießt - in erster Linie zu den Mahlzeiten. Die Forschergruppe betont allerdings, dass der Weineffekt nur für moderate Mengen gilt und exzessiven Konsum ausschließt.

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.

Quelle: Trichopoulou A. et al: Anatomy of health effects of mediterranean Diet: Greek EPIC prospective cohort study. British Medical Journal 2009; 338: b2337.

Wein ist wichtige Säule der mediterranen Ernährung

Köln-Ahrweiler-Weinstudie auf dem Kardiologenkongress in Barcelona

Eine jahrelange Zuckererkrankung schädigt die Blutgefäße. Daher sind auch die Risiken für Herzinfarkt und Schlaganfall bei Diabetikern um ein Vielfaches höher als bei Gesunden.

Wie Wein die Beschaffenheit und Funktion der Blutgefäße von Typ 2 Diabetikern beeinflusst, wurde in einer seit 2007 laufenden Studie des Universitätsklinikums Köln, einer Diabetes-Praxis in Bad Neuenahr-Ahrweiler und dem Marienkrankenhaus in Soest untersucht. Die nun vorliegenden Endergebnisse bestätigen, dass Weinkonsum die Gefäße schützen kann. Sie wurden kürzlich auf dem Europäischen Kardiologenkongress in Barcelona vorgestellt.

55 männliche übergewichtige Diabetiker tranken über sechs Wochen jeweils zur Mahlzeit 300 ml deutschen Rotwein (Lemberger, Württemberg) bzw. 300 ml Weißwein (Riesling, Ahr).

Ergebnisse: Rot- und Weißwein zeigten keinerlei Effekt auf das Körpergewicht (den BMI), den Blutdruck, die Nüchtern- und Langzeit-Zuckerwerte sowie die Leber-Enzyme. Das herzschützende HDL-Cholesterin stieg nach Weißwein signifikant an, nach Rotwein lediglich tendenziell.

Als „Erkennungszeichen für gesunde Blutgefäße“ diente den Forschern die Anzahl der so genannten Endothelialen Progenitorzellen (EPC). Diese Vorläufer-Gefäßzellen, eine Art Stammzellen aus dem Knochenmark, sind an der Erneuerung von Blutgefäßen beteiligt und halten die Innenauskleidung der Adern intakt. Zu wenige EPC - typisch im Alter und bei Diabetes - gelten als Risikofaktor für Gefäßverkalkung (Arteriosklerose), viele davon als Schutzfaktor. Beide Weinarten führten zu einer signifikanten Erhöhung EP-Zellen und zur Verbesserung der Funktion der Blutgefäße.

Die Forscher betonten, dass damit ein weiterer Beleg für den Schutzeffekt von Wein vor Herz- und Hirninfarkt sowie weiteren typischen diabetologischen Gefäßerkrankungen am Auge und an den Füßen gegeben ist. Solange die moderate Menge von ein bis zwei Gläsern täglich nicht überschritten werde, spricht aus ärztlicher Sicht nichts gegen Weinkonsum von Diabetikern.

Quelle: Seck, C, Nia AM, Kreuter G, Müller-Ehmsen J, Hauser KH, Schied C, Frommelt P, Wielckens K, Erdmann E, Flesch, M: Effect of Red and White Wine on Circulating Progenitor Cells and Endothelial Function in Type 2-Diabetics – Eur. Society of Cardiology Congress 2009 September, Barcelona

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.



Gesunde mediterranes Essen ist auch ein Genuss!



*Professor Dr. med. Markus Flesch
M.Sc.
Chefarzt der Abteilung für Allgemeine
Innere Medizin –
Kardiologie - Internistische Intensivmedizin
Marienkrankenhaus Soest
Widumgasse 5, 59494 Soest
Tel. : 02921-391-1101
Fax : 02921-391-1140
E-mail: m.flesch@mkh-soest.de*



*Dr. med. Gerhard Kreuter
ehem. Chefarzt der Abteilung Innere
Medizin
des Kreiskrankenhaus Maria Hilff/Bad
Neuenahr-Ahrweiler
Bergstraße 53 - 53474 Bad Neuenahr-
Ahrweiler
Tel.: 02641-28461
Fax: 02641-201837
Email: Dr.-Kreuter@t-online.de*



MEDIZIN NEWS

Schweinegrippe: Impfen oder nicht? Ärzte-Frageportal hilft verunsicherten Menschen und beantwortet Fragen

Selten war die Verunsicherung in der Bevölkerung größer als bei der Frage: Soll ich mich gegen die Schweinegrippe impfen lassen oder nicht. Auch die teilweise verheerende Kommunikation in der Politik über Qualitätsunterschiede zwischen den für Bundesbedienstete und dem für die Bevölkerung bestellten Impfstoffen tragen zur Verunsicherung bei.

Dennoch geben die Empfehlungen der Impfkommision zur Impfung immer weitere Rätsel auf und der Leitfaden steckt noch voller vager Formulierungen. Besonders unklar erscheint die Situation für Schwangere und Kleinkinder, daher sollen beispielsweise Schwangere bis zum Vorliegen weiterer Daten ohne wirkungsverstärkende Zusatzstoffe geimpft werden.

Was tun? Soll ich, oder soll ich nicht? Was ist mit meinen Kindern? Wer gehört zur Risikogruppe und mit welchen Nebenwirkungen muss ich rechnen? Gibt es unterschiedliche Impfstoffe von unterschiedlichen Herstellern? Warum soll der in den USA im September freigegebene Impfstoff verträglicher sein als unser? Fragen über Fragen die nur ein Arzt beantworten kann. Aus diesem Grund unterstützt das Gesundheits-Forum: www.frag-einen.com/arzt/ besorgte Bürger.

Interessierte und Betroffene können einen direkten und schnellen Kontakt zu einem Arzt herstellen und ihre Fragen direkt beantworten lassen, denn in diesem Gesundheits-Forum antworten ausschließlich qualifizierte Allgemein-

mediziner und Fachärzte. So erhalten die User eine schnelle, fachgerechte und individuelle Empfehlung zum Thema: Schweinegrippe Impfung.

Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.frag-einen.com/arzt/



Radiowellen gegen Krampfadern

radiofrequenzinduzierte Verfahren ergänzt nun die breite Palette moderner Behandlungsmethoden von Krampfadern.

So funktioniert die Radiowellentherapie: Ein winziger Hochfrequenzkatheter wird unter örtlicher Betäubung in die erkrankte Vene eingeführt und überträgt Hitze auf die Venenwand. Dabei wird die erkrankte Vene thermisch verschlossen. Diese Methode ist sehr schonend und kann ambulant unter örtlicher Betäubung durchgeführt werden.

90 Prozent der erwachsenen Bevölkerung leiden an Veränderungen ihres Venensystems. Entstehen Krampfadern, kann es zu Komplikationen kommen, wie Venenentzündung, Thrombose oder einem offenen Bein. Daher sollten Venenleiden gleich zu Beginn von einem Phlebologen behandelt werden.

Auch Schlagersängerin Cindy Berger hat sich der Radiowellentherapie unterzogen und ist begeistert. „Ich bin fasziniert, wie schnell und einfach die Behandlung verlief“, so der Schlaglerstar.

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, Venen-Fit mit Cindy Berger im Internet www.venenliga.de



MEDIZIN NEWS

Aktuelle Urolithiasis-Leitlinien: Metaphylaxe nach Maß

Die Häufigkeit von Harnsteinerkrankungen steigt stetig: In Deutschland liegt die Inzidenz mittlerweile bei 1,5% – und jeder zwanzigste Deutsche erkrankt ein- oder mehrmals in seinem Leben an Harnsteinen. Mit dem Ziel, das Rezidivrisiko zu reduzieren, liefern die aktuellen Leitlinien des Arbeitskreises „Harnsteine“ ebenso einfache wie praxistaugliche Metaphylaxe-Tipps. Mit im Maßnahmen-Paket zur Rezidivprophylaxe: Harndilution, Ernährungsumstellung, Gewichtsnormalisierung – und die bewährten Alkalicitrate.

Weshalb sind Unachtsamkeiten im Umgang mit der Metaphylaxe nach wie vor eher Regel als Ausnahme? „Viele Ärzte und Patienten unterschätzen das Rezidivrisiko“, so lautet die Einschätzung von Priv.-Doz. Dr. Wolfgang Berg. Der Dozent der Urologischen Klinik am Universitätsklinikum Jena erläutert, welche Faktoren für die Rezidivbildung ursächlich sein können: „Ungesunde Ernährung, mangelnde Bewegung, zu geringe Trinkmenge, Übergewicht, Stress, aber auch Stoffwechselstörungen – oft typische Merkmale des Metabolischen Syndroms – können Rezidivkrankungen begünstigen.“ Als Mitglied des Arbeitskreises „Harnsteine“ der Akademie der Deutschen Urologen verweist Berg in diesem Zusammenhang insbesondere auf die aktuell überarbeiteten Leitlinien zur Diagnostik, Therapie und Metaphylaxe der Urolithiasis*. Hier sind zahlreiche praxis-

taugliche Metaphylaxe-Tipps zusammengefasst, so unter anderem eine ausreichende Harndilution, eine ausgewogene, „steinneutrale“ Ernährung oder die Normalisierung allgemeiner Risikofaktoren, wie Übergewicht.



„Von einer gesunden Lebensführung mit ausgewogener Ernährung und Bewegung profitiert jeder Steinpatient“, unterstreicht der Harnstein-Experte die Bedeutung der allgemeinen Metaphylaxe.

Alkalicitrate: wirkungsvoll und erstattungsfähig

Reichen diese Maßnahmen nicht aus, ist oft der Einsatz von Alkalicitrat (z.B. Blemaren® N) angezeigt. Allerdings sollte in jedem Fall eine Analyse der Harnsteinzusammensetzung erfolgen. Dr. Berg zur Wirkungsweise dieser bei Harnkonkrementen verordnungs- und erstattungsfähigen Option: „Erstens verringern Alkalicitrate eine oft azidotisch bedingte überhöhte Kalziumausscheidung in den Urin. Zweitens sorgen sie für eine vermehrte Citratausscheidung und dadurch für eine bessere Bindung von bereits gelöstem, also ionisiertem Kalzium im Urin – so steht Kalzium zur Bildung von Kalziumoxalatsteinen nicht mehr zur Verfügung. Und drittens wird der Harn-pH alkalisiert. Hierdurch wird die Löslichkeit von Harnsäure und Cystin deutlich verbessert. Kleinere Harnsäuresteine können sogar aufgelöst werden.“

Ein Flyer, der alles Wissenswerte zur steinartspezifischen Metaphylaxe wiedergibt, kann ab sofort kostenlos bei der esparma GmbH unter der Faxnummer 0800/3772-762 angefordert werden.

Fazit: Eine leitlinienkonforme Diagnose, Therapie und Nachsorge bilden die besten Voraussetzungen dafür, dass Harnstein-Patienten steinfrei werden – und bleiben.

***Die kompletten Leitlinien (Nr. 043/025) finden Sie unter www.awmf.org**



M E D I Z I N N E W S

diabetesDE bietet 2010 Mitgliedern kostenlose Rechtsberatung

Endlich Hilfe bei Rechtsfragen von Menschen mit Diabetes

Die Mitglieder von diabetesDE erhalten ab Januar 2010 kostenlos eine anwaltliche Erstberatung zu allen Problemen, die im Zusammenhang mit der Diabetes-Erkrankung stehen. Die gemeinnützige Gesamtorganisation diabetesDE konnte hierfür Rechtsanwalt Oliver Ebert gewinnen, der seit vielen Jahren als der Experte zum Thema „Diabetes & Recht“ gilt. Der Jurist und Autor des „Diabetes-Rechtsfragenbuchs“ hat schon viele tausend Betroffene rechtlich beraten beziehungsweise vertreten, hält Vorträge in Selbsthilfegruppen und veröffentlicht regelmäßig Beiträge zum Thema Diabetes & Recht in allen wichtigen Diabetes-Zeitschriften.

Er weiß also, wovon er spricht: „Ich kenne die Sorgen, Bedürfnisse und Fragen der Menschen mit Diabetes nur allzu gut. Meist geht es um Rechtsfragen zu den Themen Schwerbehinderung, Autofahren, Arbeitsrecht oder Versicherungen. Es besteht hier ein extrem hoher Informationsbedarf bei den Betroffenen, die sich eine anwaltliche Beratung aber nicht immer leisten können. Deshalb ist das Angebot von diabetesDE ein perfekter Service für Mitglieder“, erläutert Oliver Ebert.

Die Rechtsberatung funktioniert per Telefon, per Post oder per E-Mail: Jedes Mitglied kann pro Kalenderjahr eine kostenlose Rechtsberatung in Anspruch nehmen. Details zur Rechtsberatung finden Interessierte auf der Website www.diabetesde.org.

„Wir haben nach einer weiteren besonderen Mitgliedsleistung für unsere Mitglieder gesucht und sind stolz, mit Herrn Ebert den renommiertesten Experten auf dem Gebiet der Rechtsberatung für Diabetiker gewonnen zu haben“, freut sich der Geschäftsführer von diabetesDE Dietrich Garlichs über den erneuten Ausbau der Mitgliedsleistungen seiner Organisation.

Für drei Euro im Monat haben Mitglieder von diabetesDE Zugriff auf das 24-h-Gesundheitstelefon mit ausgewiesenen Fachkräften, umfangreiche Informationsangebote zu Schwerpunktpraxen, Kliniken, Beratern, Selbsthilfegruppen, Veranstaltungen und Schulungen, den vergünstigten Bezug des Diabetes-Journals plus dem Diabetes-Eltern Journal kostenfrei, den vergünstigten Bezug der Ernährungs-Umschau, den vergünstigten Bezug der Tagebuchsoftware DIABASS, einen kostenfreien Newsletter sowie Großkundertarife bei Sixt, Hertz, hotel.de, Dorint/Accor Hotels, Hilton, Maritim, Ramada Hotels. Die einmalige kostenfreie Rechtsberatung ist die perfekte Ergänzung.

diabetesDE
Reinhardtstraße 14
10117 Berlin
www.diabetesde.org

diabetesDE ist eine gemeinnützige Organisation, die alle Menschen mit Diabetes und alle Berufsgruppen wie Ärzte, Diabetesberater und Forscher vereint, um sich für eine bessere Prävention, Versorgung und Forschung im Kampf

gegen Diabetes einzusetzen. An oberster Stelle steht die Interessenvertretung für die Menschen, die von dieser Volkskrankheit betroffen sind, die sich in großem Tempo in vielen Ländern der Erde, so auch in Deutschland ausbreitet. Ge gründet wurde diabetesDE von der Deutschen Diabetes-Gesellschaft (DDG) und dem Verband der Diabetes-Beratungs- und Schulungsberufe in Deutschland (VDBD).



MEDIZIN NEWS

PARACELSUS MESSE Wiesbaden – 19. – 21.02.2010 Das Forum für gesundes Leben

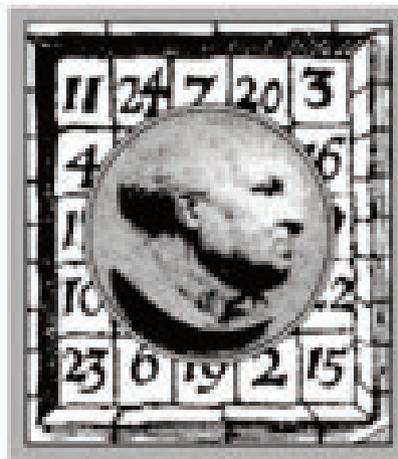
Zum 18. Mal ist Deutschlands größte und bedeutendste Gesundheitsmesse vom 19. – 21. Februar 2010 in den Rhein-Main-Hallen Wiesbaden zu Gast. Rund 250 Unternehmen und Verbände gestalten die PARACELSUS MESSE Wiesbaden zum Forum für gesundes Leben, welches an drei Tagen ca. 18.000 Besucher informiert.

Menschen, die einen Ort suchen, an dem sie Gelegenheit bekommen sich ausführlich über die Fragen zur gesunden Lebensführung, Naturheilkunde, alternative Heilmethoden, Prävention, Rehabilitation, Vitalität und Entspannung zu informieren, die sollten am 19. – 21. Februar 2010 die PARACELSUS MESSE Wiesbaden in den Rhein-Main-Hallen besuchen.

Rund 250 Aussteller präsentieren ihre Produkte und Dienstleistungen mit Angeboten zum gesund bleiben und zum gesund werden, wie z.B. Ayurveda, Feng Shui, medizinische Geräte, Naturheilmittel, Nahrungsergänzung, Naturprodukte, Naturkosmetik, Massage und vegetarischer Ernährung.

Auf drei Vortragsbühnen werden insgesamt über 100 Vorträge von ausstellenden Unternehmen und Verbänden der PARACELSUS MESSE Wiesbaden, die sich gleichermaßen an gesundheitsbewusste Laien und an das interessierte Fachpublikum richten, gehalten.

Aufgrund des großen Erfolges in den vergangenen Jahren, wird am Samstag,



den 20. Februar 2010 wieder das vom Ehlers Verlag organisierte raum&zeit Symposium zu aktuellen Gesundheitsthemen stattfinden.

Das Forum Osteopathie welches vom Verband der Osteopathen Deutschland e.V. mit Sitz in Wiesbaden präsentiert wird, stellt die manuelle Form der Medizin zwecks Erkennen und Behandeln von Funktionsstörungen in den Mittelpunkt der Vortragsreihe, die am Sonntag, den 21. Februar 2010 angeboten wird.

Die bundesweit bekannte PARACELSUS MESSE Wiesbaden erwartet an drei Tagen „Welt der Gesundheit“ bis zu 18.000 Besucher aus ganz Hessen und darüber hinaus.

Dazu Torsten Fuhrberg, Geschäftsführer der veranstaltenden Messegesellschaft MCO: „Mit ihrem umfassenden Angebot stellte die PARACELSUS

MESSE Wiesbaden das Forum für gesundes Leben in Deutschland dar.“

Parallel zur PARACELSUS MESSE wird am Samstag, den 19. Februar 2010 das 2. Deutsche Symposium für Naturheilkunde und komplementäre Medizin vom BDH – Bund Deutscher Heilpraktiker e.V. in den Rhein-Main-Hallen veranstaltet. Das Symposium richtet sich an Heilpraktiker und Ärzte für Naturheilverfahren.

*PARACELSUS MESSE 2010
Wiesbaden, 19. - 21.02.2010*

*Öffnungszeiten:
Fr.- So. 10 - 18 Uhr
Rhein-Main-Hallen
Rheinstr. 20
Eingang Diana Brunnen
65185 Wiesbaden*



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

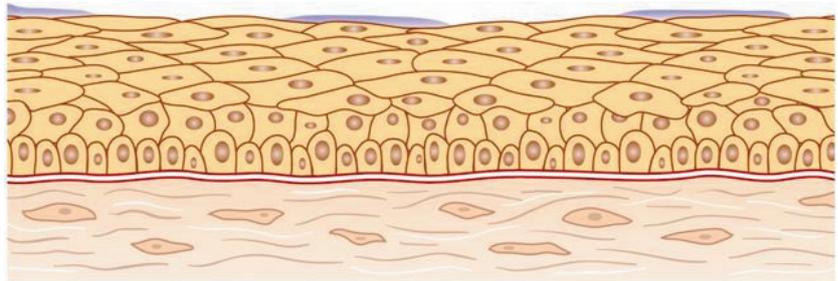


PHARMA NEWS

Der langanhaltende Hydrogel-Komplex gegen Halsbeschwerden

Mit GeloRevoice® Halstabletten hat Pohl-Boskamp zum ersten Mal eine Substanz für die Behandlung von Halsbeschwerden nutzbar gemacht, die sich schon in der Orthopädie und in der Augenheilkunde bei der Therapie des „Trockenen Auges“ einen Namen gemacht hat: Die Hyaluronsäure. Sie speichert in hohem Maße Feuchtigkeit und fördert die Wundheilung. Sie ist entscheidender Bestandteil des einzigartigen Hydrogel-Komplexes, den GeloRevoice® Halstabletten beim Lutschen auf der Rachen Schleimhaut bildet. Über diesen Paradigmenwechsel innerhalb der mucilaginosen Substanzen referierten Prof. Dr. Hans Behrbohm (Berlin) und Dr. Anne-Kathrin Kiene (Hamburg) auf einer Pressekonferenz 25. September 2009 in Düsseldorf.

„Entzündungen der Mund- und Rachen Schleimhaut gehören zu den häufigsten Erkrankungen überhaupt. Sie können einerseits von rund 200 verschiedenen Viren wie Rhino-, Adeno- und Coxsackieviren, ausgelöst werden“, erklärte Prof. Behrbohm, Chefarzt der Park-Klinik Berlin Weissensee. „Aber auch irritative Agentien wie Nikotin, Alkohol, trockene Luft durch Klimaanlage – und eine behinderte Nasenatmung sowie eine starke Beanspruchung der Stimme können eine Rhino-Pharyngo-Laryngitis verursachen.“ Ein Rauheitsgefühl im Hals, Räusperzwang, Halsschmerzen oder Heiserkeit sind die Symptome der Pharyngitis.



Die gesunde Schleimhaut sondert ständig einen dünnflüssigen Schleim ab, der als Schutzschicht die gesamten Atemwege auskleidet und das Einnisten von Viren und Bakterien verhindert. Die Mundhöhle und der Rachen werden vom Speichel feucht gehalten. Der Speichel dient nicht nur zur Erleichterung des Schluckens der Nahrung und des Sprechens, sondern hat auch eine wichtige antibakterielle und antivirale Wirkung durch seinen Gehalt an Lysozym, sekretorischem IgA und Rhodanidionen. Ist die Kontinuität des Sekretfilms gestört, beginnt der Patient, seine Schleimhaut durch Missempfindungen wie Halsschmerzen, Schluckbeschwerden, Heiserkeit und Hustenreiz zu spüren. „So ragen z. B. bei der chronisch-hyperplastischen Pharyngitis lymphatische Plaques wie Eisberge aus der Mukosa und bei der chronisch-atrophischen Pharyngitis herrscht ‚Ebbe‘ auf der Mukosa“, sagte Prof. Behrbohm. Bei Rachenentzündungen ist es deshalb wichtig, die Schleimhäute feucht zu halten und sie vor weiteren Reizen zu schützen. Eine ausreichende

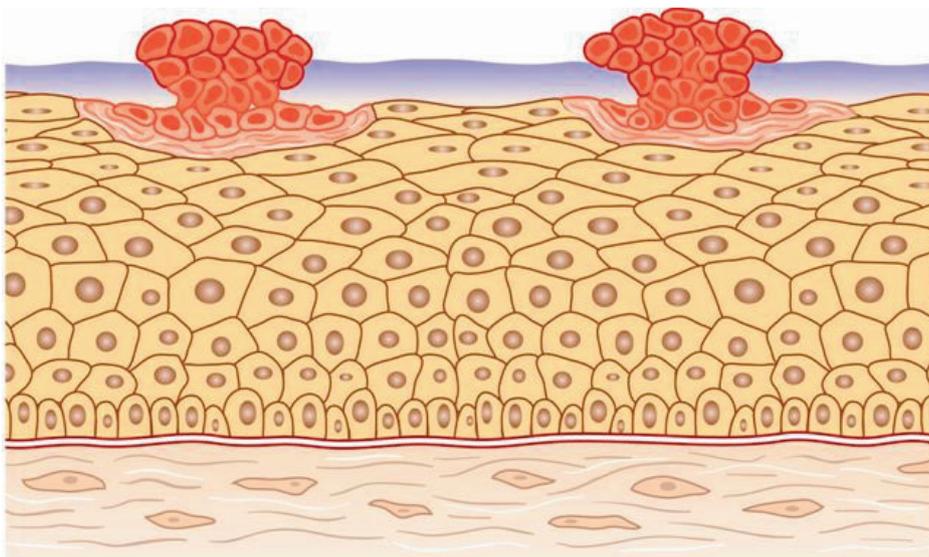
Speichelproduktion ist somit von großer Bedeutung.

Herkömmliche mucilaginosen Substanzen wirken nur kurzfristig

„Während Sole- oder Salzlösungen die Schleimhaut nur vorübergehend befeuchten, stellen GeloRevoice® Halstabletten eine lang anhaltende Befeuchtung sicher. Beim Lutschen entfalten sie einen hochwertigen Hydrogel-Komplex. Wesentlicher Bestandteil ist ein viskoser Komplex aus Hyaluronsäure und weiteren darauf abgestimmten Hydrogelbildnern, Carbomer und Xanthan. Das Hydrogel verbleibt lang anhaltend im Mund und schützt somit die Schleimhäute vor weiteren Reizungen und trägt zur Befeuchtung bei. Zudem unterstützt die Hyaluronsäure-Komponente die Wundheilung². Durch den leichten Brauseeffekt und die spezielle Zusammensetzung der Mineralstoffe wird der Speichelfluss angeregt und eine intensive Benetzung des Mund- und Rachenraums gefördert. So kann für eine gleichmäßige Verteilung des Schutzfilms im Rachenbereich gesorgt werden.“



PHARMA NEWS



Diese positiven Wirkungen zeigt auch die prospektive multizentrische Anwendungsbeobachtung, an der 278 Patienten mit einer Hals-Rachenentzündung, die unter Symptomen, wie Heiserkeit, Halsschmerzen, Kratzen im Hals, Hustenreiz, trockenem Gefühl im Hals-Rachen-Bereich oder Schluckbeschwerden litten, teilnahmen³. Ziel und Zweck dieser Anwendungsbeobachtung war die Untersuchung des Wirknutzens und der Verträglichkeit des Medizinproduktes GeloRevoice® unter den Bedingungen der Selbstmedikation.

Unter der Behandlung von GeloRevoice® zeigte sich im Symptomverlauf bereits nach 3 Tagen eine Reduzierung der Intensität der Symptome im Mittel um 60 %. Die positiven Ergebnisse dieser Untersuchung im Hinblick auf die

Symptomverbesserung münden in die gute Akzeptanz sowie die positive Einschätzung zur Empfehlung und Wiederkauf des Produktes.

„Abschließend kann festgehalten werden, dass die Anwendung von GeloRevoice® Halstabletten, durch seine schützenden und befeuchtenden Eigenschaften bei Beschwerden, wie Heiserkeit, Schluckbeschwerden, trockenem Reizhusten, erkältungsbedingten Halsentzündungen und damit verbundenen Halsschmerzen sehr sinnvoll ist“, resümierte Frau Dr. Kiene.

Quellen:
1
<http://www.hypoxia.at/Infekte/ateminfekte.html>
Ph. Eur. 5.Ausgabe, Grundwerk 2005
Interner Abschlussbericht (2009): Ge-

loRevoice® bei Patienten, die unter Heiserkeit, Halsschmerzen, Kratzen im Hals, Hustenreiz, trockenem Gefühl im Hals-Rachen-Bereich oder Schluckbeschwerden leiden.

Kontakt:
Stefan Titzrath
G. Pohl-Boskamp GmbH & Co. KG
Kieler Str. 11
25551 Hohenlockstedt
Tel: 04826 59-483
E-Mail: s.titzrath@pohl-boskamp.de



PHARMA NEWS

Effektiv und kausal wirksam bei chronischen Cystitiden Neu: GAG-Ersatz als Spritze

Am 15. November diesen Jahres bringt Pohl-Boskamp seinen GAG-Ersatz Gepan® instill zur kausalnahen Therapie chronischer Cystitiden wie der Interstitiellen Cystitis oder der Überaktiven Blase als Fertigspritze auf den Markt. Das Präparat mit Chondroitinsulfat behebt Defekte der Glykosaminoglykan (GAG)-Schicht, die als mögliche Ursache chronischer Cystitiden gelten. Die neue Handelsform erleichtert die intravesikale Instillation: Das bisher notwendige Aufziehen der Spritze mit Hilfe einer Kanüle entfällt. Die Fertigspritze kann direkt über den Luer-Lock-Anschluß mit dem Katheter verbunden werden. Dies erlaubt eine direkte und mühelose Applikation. Außerdem kann die neue Handelsform bei Raumtemperatur gelagert werden und so dem Patienten sofort ohne vorheriges Aufwärmen instilliert werden. Die neue Gepan® instill Fertigspritze bietet Pohl-Boskamp zum gleichen Preis und unter der unveränderten PZN an wie die bisherige Handelsform.

Die GAG-Schicht mit ihrem wesentlichen Bestandteil Chondroitinsulfat bildet als Blasenwandschutzschicht eine Barriere zwischen dem Urin und dem Urothel. Sie hat eine Schlüsselrolle bei der Pathophysiologie chronischer Cystitiden. Ist die GAG-Schicht geschädigt und damit die physiologische Schutzfunktion gestört, können reizende Stoffe aus dem Urin bis in tiefer gelegene Schichten der Blasenwand vordringen. Als Folge kommt es zu der typischen Symptomtrias aus imperativem Harnrang, erhöhter Miktionsfrequenz und ggf. Schmerzen im kleinen Becken. Die GAG Ersatztherapie mit Gepan® instill wirkt wie eine Pflaster für die Blase. Sie

bietet eine schnelle Symptomverbesserung bei guter Verträglichkeit und nachhaltiger Wirkung bei sämtlichen Entitäten chronischer Cystitiden, wie aktuelle Studien zeigen.

Interstitielle Cystitis: Mehr als 76 Prozent der Patienten profitieren von Gepan® instill

Die GAG-Ersatztherapie mit Chondroitinsulfat ist eine bewährte Behandlungsstrategie der interstitiellen Cystitis. Dies zeigt auch die größte Beobachtungsstudie zum GAG-Ersatz an 268 Patienten mit chronischen Cystiden¹. Demnach bewerteten 76 % der 165 IC-Patienten die Wirksamkeit und Verträglichkeit dieser Behandlung positiv.

Überaktive Blase – Chondrotin effektiver als Anticholinergika

Dr. Annett Gauruder-Burmester (Berlin) untersuchte in einer kontrollierten, randomisierten klinischen Studie den Einsatz von Chondroitinsulfat an Patientinnen mit Überaktiver Blase². Eine Gruppe bekam über ein Jahr Instillationen mit Chondroitinsulfat, die andere Gruppe erhielt das Anticholinergikum Tolterodintartrat. Innerhalb des Beobachtungszeitraums von zwölf Monaten hatte sich die Symptomatik unter dem Anticholinergikum bei lediglich 43 Prozent der Probanden verbessert. Unter der GAG-Ersatztherapie dagegen verbesserte sich die Symptomatik bei 72 Prozent der Patientinnen. In einer Follow-up-Studie³ wiesen nach 24 Monaten 18 von 23 Patientinnen, die von Gepan® instill profitiert hatten, immer noch eine deutliche Besserung ihrer Symptomatik auf. In der Tolterodin-Gruppe zeigten





PHARMA NEWS

dagegen nach zwei Jahren nur noch fünf Prozent der Patientinnen eine Verbesserung ihrer Beschwerdesymptomatik.

GAG-Ersatztherapie zur Prophylaxe der radiogenen Cystitis

Rund ein Viertel der onkologischen Patienten, die sich einer Bestrahlung im Beckenbereich unterziehen müssen, entwickeln eine radiogene Cystitis. Erste Ergebnisse einer Pilotstudie am Academic Medical Centre Amsterdam deuten darauf hin, dass die prophylaktische Instillation von Gepan® instill innerhalb der ersten sechs Wochen nach Beginn der Bestrahlung das Auftreten der Sym-

ptome einer radiogenen Cystitis vermindert.

Gepan® instill

1x40 ml Lsg: PZN 5994904 € 86,50

4x40 ml Lsg: PZN 5994910 € 298,00

Weitere Informationen finden Sie unter www.gepan-instill.de

Literatur:

Nordling J & van Ophoven A, ArzneimittelForsch/ DrugRes 2008; 58: 328

Gauruder-Burmester A et al., Zentralbl Gynakol 2006 ; 128 :336

Gauruder-Burmester A & Popken G, Geburtsh Frauenheilk 2008;68:1077

Hazewinkel MH et al., Int Urogynecol J 2009; 20:113

Kontakt:

G. Pohl-Boskamp GmbH & Co. KG

Kieler Str. 11

25551 Hohenlockstedt

Tel: 04826 59-483

E-Mail: s.titzrath@pohl-boskamp.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: 0 08 13/34 78 78 43
E-Mail: namikok@twics.com

Erscheinungsort: 48143 Münster

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

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

Abonnement:

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



PHARMA NEWS

Seroquel Prolong® erhält BfArM-Zulassung für die Rezidivprophylaxe bipolarer Störungen

Das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) hat Seroquel Prolong® (Quetiapin Fumarat) für die Prävention von Rückfällen bei bipolaren Störungen zugelassen. Die Zulassungserweiterung betrifft die Therapie von Patienten, die bereits in depressiven oder manischen Phasen auf die Behandlung mit Quetiapin angesprochen haben.

„Seroquel Prolong® kann als einziges Medikament zur Behandlung beider Krankheitsphasen einer bipolaren Erkrankung, einschließlich der Langzeittherapie, eingesetzt werden, so dass kein Wechsel der Medikation vorgenommen werden muss. Dies ist ein wichtiges neues Angebot für die Behandlung der bipolaren Patienten“, sagte Dr. med. Kai Richter, Medizinischer Direktor und Mitglied der Geschäftsleitung AstraZeneca Deutschland. „Durch die gute Wirksamkeit von Seroquel Prolong® besteht für Ärzte und Patienten damit die Chance auf eine größere Stabilität in der Therapie, auch über die akuten Phasen der Erkrankung hinaus.“

Etwa zwei Millionen Menschen leiden in Deutschland an einer bipolaren Störung. Bei der Erkrankung treten manische und depressive Symptome in unregelmäßig langen Phasen auf. Häufig sind bipolare Störungen chronisch und zeichnen sich durch einen rezidivierenden Verlauf aus. Neben der Akutbehandlung ist deshalb eine Rezidivprophylaxe in der Behandlung bipolarer Störungen von großer Bedeutung. Sie trägt dazu bei, Rezidive zu vermeiden und verringert das Suizidrisiko.

Bislang mussten Ärzte und Patienten in der Behandlung bipolarer Störungen

einen häufigen Medikationswechsel in Kauf nehmen, da die meisten Präparate entweder antimanisch oder antidepressiv wirken. In einer klinischen Studie konnte das langfristige Risiko des erneuten Auftretens manischer, gemischter oder depressiver Phasen bei bipolaren Störungen mit Quetiapin signifikant verringert werden (1).

Mit der erweiterten Zulassung in Deutschland folgt das BfArM im Rahmen der gegenseitigen Anerkennung (Mutual Recognition Procedure) der europäischen Zulassung, die im September 2009 erteilt wurde.

Weiterführende Informationen:

Bipolare Störung

Etwa zwei Millionen Menschen leiden in Deutschland an einer bipolaren Störung. Bei der Erkrankung treten manische und depressive Symptome in unregelmäßig langen Phasen auf. Zwischen den akuten Krankheitsphasen liegen immer wieder Zeitabschnitte, in denen die Betroffenen weitgehend asymptomatisch sind, oft aber in ihrer Arbeitsfähigkeit eingeschränkt bleiben. Je nach Krankheitsverlauf und Stärke der Phasen lassen sich verschiedene Formen der Erkrankung unterscheiden: Die Bipolar-I-Störung ist die klassische „manisch-depressive“ Erkrankung, die von Depressionen und starken Manien geprägt ist. Die Bipolar-II-Störung ist durch weniger schwere Manien, so genannte Hypomanien, gekennzeichnet. Kommt es innerhalb von zwölf Monaten zu vier oder mehr Krankheitsphasen, spricht man von einem „Rapid Cycling“-Verlauf. Darüber hinaus treten auch Mischzustände auf, in denen manische und depressive Symptome zeitgleich

vorliegen. Nach der Behandlung der akuten Phase ist die Vermeidung von Rückfällen wichtigstes Therapieziel. Deshalb sollte auch nach dem Abklingen der akuten Symptome die Medikamententherapie fortgesetzt werden, um Rezidiven vorzubeugen.

Seroquel Prolong®

Seroquel Prolong® (Quetiapin Fumarat) ist die retardierte Form des atypischen Neuroleptikums Seroquel® und seit Januar 2008 in Deutschland erhältlich. Seroquel Prolong® ist für die Behandlung erwachsener Schizophrenie-Patienten zugelassen. Bei stabilen Schizophreniepatienten, die bereits auf den Wirkstoff Quetiapin eingestellt sind, wirkt Seroquel Prolong® präventiv gegen einen Rückfall. Darüber hinaus ist das Medikament für die Behandlung von schweren depressiven Episoden und von mittelschweren bis schweren manischen Phasen einer bipolaren Erkrankung zugelassen. Vor kurzem erhielt Seroquel Prolong® durch das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) auch die Zulassung für die Rezidivprophylaxe bipolarer Störungen.

(1) Nolen W A. et al: Quetiapine or lithium versus placebo for maintenance treatment of bipolar I disorder after stabilization on quetiapine, European Psychiatry <http://www.sciencedirect.com>

Die AstraZeneca GmbH in Wedel/Schleswig-Holstein ist die deutsche Tochtergesellschaft des britisch-schwedischen Pharmaunternehmens AstraZeneca PLC, London. AstraZeneca gehört mit einem Konzernumsatz von USD 31,6 Milliarden (2008) weltweit zu den führenden Unternehmen der forschenden Arzneimittelindustrie. Das Unternehmen entwickelt, produziert und vertreibt innovative Arzneimittel, die Patienten eine bessere Lebensqualität ermöglichen. AstraZeneca forscht in den Bereichen Herz-Kreislauf, Atemwege, Magen-Darm, Krebs, Neurowissenschaften sowie Infektionen.

Weitere Informationen finden Sie auf www.astrazeneca.de



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 5 000 314 (12 ct / min)
www.bsk-ev.org