

ErnährungsMedizin-Aktuell

# Gour-med<sup>®</sup>

Das Magazin für Ärzte

+THERME EUROPA

## Besonders Empfehlenswert

3-Sterne-Koch  
Harald Wohlfahrt in  
Baiersbronn Grand Hotel  
Traube Tonbach

## Der Geniesser Tipp

Grüner Veltliner aus Öster-  
reich, Westfälisch genießen  
im Sauerland

## Der besondere Tipp

Tu Felix Austria

Via Culinaria im Salzburger Land

Golf Alpine

Pittchen, Putten, Chippen vom Fuschl-  
see bis Kitzbühel

Die Extremadura

Traumstrände auf Mauritius

Virgin Islands: Winemakers Dinners

Interview mit Eckart Witzigmann

Internationale Auszeichnung für

Joachim Wissler

Berliner Meisterköche

Gourmet Festival St. Moritz 2011

## Medizin News

## Pharma News

5/6 – 2010

28. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575

Mandelmilchgranité, Dessert der Schwarzwaldstube  
Traube Tonbach



## Spenden *für* Deutschland

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

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



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

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

# EDITORIAL

Liebe **Gour-med** Leser,

dieses Mal bitte ich Sie zuerst ganz herzlich um Entschuldigung.

Mussten Sie doch etwas länger auf diese Ausgabe von Gour-med warten. Das Warten hat sich gelohnt, hat es doch etwas mit einer personellen Veränderung zu tun. Herzlich willkommen im Team von Gour-med ist Santana Raus, zuständig für die Gestaltung und den Internet Auftritt von Gour-med. Wir wünschen uns ein erfolgreiche Zusammenarbeit und mehr Lesefreude für un-



sere Leser.

Viele interessante Beiträge werden Sie begeistern und schmackhafte Rezepte warten darauf ausprobiert zu werden. Wir waren zu

Gast bei dem berühmtesten, natürlich auch bestem Koch Deutschlands in Baiersbrunn, Harald Wohlfahrt. Der 3 Sterne-Koch – davon haben wir nur neun in Deutschland – kocht seit 37 Jahren in der Traube Tonbach und ist trotz oder gerade wegen aller Auszeichnungen und Ehrungen ein netter, eher bescheidener Mensch. Der Fernsehkoch Armin Roßmeier hat, wie immer, gesunde Ernährungstipps



und die passenden Rezepte dazu.



Horst-Dieter Ebert ist mal wieder durch die Welt gereist und hat die Fortsetzung des Mauritius Beitrages (s. Gour-med 7/8 – 2009) für Sie aufgeschrieben. Mit all-

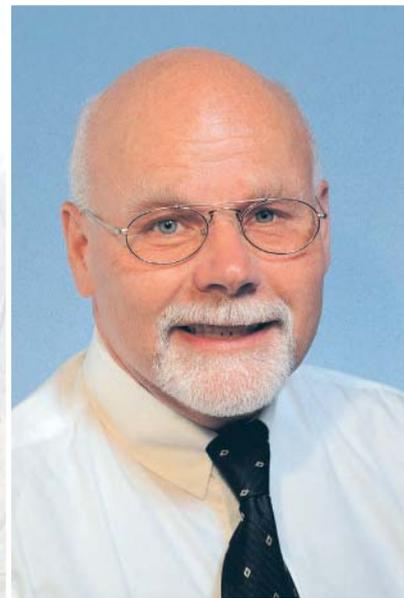
dem was noch zu erwähnen war.

Unsere „Tu Felix Austria“ Expertin

Anne Wantia durfte die Via Culinaria im Salzburger Land genießen. Dieses Mal mit dem Schwerpunktthema Bier. Lassen Sie sich überraschen, so wie Anne



Wantia. Die Via Culinaria hat es geschmacklich in sich. Dass Anne Wantia nicht nur eine Österreich-Expertin ist lesen Sie in ihrem Beitrag über eine spanische Region, die hier noch weitest unbekannt ist, die Extremadura. Der Beitrag über die Golf-Alpine Region wird nicht nur die Golfspieler unter Ihnen erfreuen, Genießer kommen ebenfalls auf ihre Kosten. Golf Alpin vom Fuschlsee über den Mondsee bis Kitzbühel, Wohnen und Speisen bei den besten Koch Kreaturen Österreichs. Glauben Sie mir, das hat was. Das nächste Gourmet Festival 2011 in St. Moritz, ein Termin den Sie sich unbedingt merken sollten. Das Festival ist nicht nur ein kulinarischer Höhepunkt in der Schweiz, es ist auch Society-Ereignis von großer Bedeutung. Wir haben schon mal nachgefragt wer dort kocht. Stefanie Bisping, unsere Gastau-



torin war bei der Weinpräsentation Deutschen Winzer, auf den Virgin Inseln dabei. Der Respekt und die Anerkennung für die Winzer und deren Weine war so ganz überraschend nicht für sie. Außerdem lesen Sie, wie man im Sauerland genießt, welcher Grüner Veltliner zu den Besten zählt und über das 30jährige Sterne-Jubiläum von Heinz O. Wehmann im Landhaus Scherrer, Hamburg.. Tipps und Trends in Kurz notiert und natürlich aktuelles aus der Medizin- und Pharmaindustrie.

Erfreuen Sie sich an dieser Ausgabe und lassen Sie sich den Genuss und die gute Laune nicht verderben.

Einen schmackhaften Herbst wünscht Ihnen Ihr Gour-med Team und natürlich Ihr

Klaus Lenser  
Chefredakteur

Und nicht vergessen: Alles wird gar!!



Jürgen von der Lippe

## Spenden *für* Deutschland

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

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



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

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

# INHALT

- 6** **Besonders Empfehlenswert**  
Deutschlands bester Koch Harald Wohlfahrt
- 12** **Geniesser-Wein-Tipp**  
Grüner Veltiner im Portrait, Laurenz V und Laurenz und Sophie, zwei wohlschmeckende Weine
- 14** **Der gesunde Geniesser-Tipp von Armin Rossmeyer**  
Gesunde Herbstküche mit herbstlichen Rezepten
- 16** **Der besondere Tipp**  
Landhotel Knippschild aus dem Sauerland • Tu Felix Austria: Golf Alpine, Via culinaria • St. Moritz Gourmet Festival • Mauritius, die Insel der tausend flavours • Winemakers dinners, Weingenuss in der Karibik • Extremadura, ein noch unentdecktes Stück Spanien
- 38** **Kurz notiert**  
Parkhotel Bremen bekommt Nachwuchs • Interview mit Eckart Witzigmann • Jubiläum im Landhaus Scherrer in Hamburg • Berlin kulinarisch: Tim Raue eröffnet Restaurant • Hotel Maximilian Munich auf Platz 2 des HRS Businesshotel Rankings • David Kikillus im Zin Zin, neues Ziel für Gourmets • Berliner Meisterköche 2010 : die Gewinner
- 49** **Buch Tipps**  
Bücher zum Lesen und verschenken
- 52** **Life Style**  
Detomaso Uhren-das Trendgeschenk • Fondo Montebello, ein Aceto in reinster Qualität
- 54** **Medizin-News**  
Der neue GlucoMen® Gm • Zu wenig Ärzte für junge Rheuma-Patienten • Tipps zum Einsparen von Kalorien • Hormon-Experten erforschen bösartige Tumore der Nebenniere • Qualitätsstandards in der Ernährungsmedizin gefordert • Ja zum Screening im Kampf gegen den Darmkrebs
- 61** **Pharma-News**  
Orthomol Drehscheibe für Arthrosepatienten • EMA bestätigt überlegene Wirksamkeit von ellaOne® gegenüber Levonorgestrel • Testosteron erhöht Muskelkraft aber auch Herz-Kreislaufisiko • Gelo Sitin Nasenspray • Gepan instill
- 48** **Impressum**



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete Restaurants und Hotels

# Besonders Empfehlenswert

## Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach

*der Spitzenkoch , eine Institution des guten Geschmacks!*



Harald Wohlfahrt

*Anne Wantia, Klaus Lenser*

Fast ein bisschen ehrfürchtig betritt man die Schwarzwaldstube in Baiersbronn, das Refugium von Harald Wohlfahrt. Seit mehr als 30 Jahren stellt er hier sein Können, mit Unterstützung des Hoteliers Heiner Finkbeiner, unter Beweis, indem er kontinuierlich absolute Spitzenleistung erbringt. Seit 37 Jahren steht der jetzt 55-jährige ununterbrochen am Herd mit höchster Motivation und dem Willen seinen Gästen das Beste zu servieren. 1992 mit dem 3. Stern des Guide Michelin ausgezeichnet, gehört er zu den besten Köchen Europas, wenn nicht der Welt. Selbst die Spitzenköche in Frankreich sprechen mit großer Hochachtung von Harald Wohlfahrt, und den Maßstäben die er in der Gourmetszene gesetzt hat.

10 harte Jahre waren die Vorleistung für den 3. Stern, schon 1982 hoffte Wohlfahrt auf den 3. Stern. Stolz auf seine Leistung, aber trotzdem immer bescheiden geblieben – dieser Charakterzug macht ihn sehr sympathisch. Für den Gast den größtmöglichen Genuss erreichen – das ist sein tägliches Ziel und erfürchtete Gäste erwartet Harald Wohlfahrt schon gar nicht.

Im Gegenteil, der Gast soll voller Freude und Genusserwartung zu uns kommen und nicht in Ehrfurcht erstarrt auf sein Essen warten, so sein Wunsch. Für diese Atmosphäre in der Schwarzwaldstube sorgt die perfekt arbeitende Service Mannschaft mit dem Maitre Ansgar Fischer und dem Sommelier Stéphane Gass, der auch in der Hoteleigenen Vinothek Weinseminare gibt



Selten genug: Eine kurze Ruhepause

und erlesene Tropfen für den Hausbedarf empfiehlt. Das Serviceteam trägt dazu bei, dass der Gast sich ganz entspannt dem Genuss zuwenden kann. Seine Bodenständigkeit hat Harald Wohlfahrt unter Beweis gestellt, in dem er den Besitzern des Hotels Traube Tonbach, der Familie Finkbeiner, immer die Treue gehalten hat. Harald Finkbeiner, einer der wenigen Privat-Hoteliers in Deutschland die sich ihre Berufung zur Lebensaufgabe gemacht haben, lässt ihm freie Hand, ein eingespieltes Team eben.

Harald Wohlfahrt selbst bezeichnet sich als Abteilungsleiter im Hotel – das ist tiefgestapelt – aber typisch für Wohlfahrts Bescheidenheit. 2009 – die britische Gastronomie-Zeitschrift „Restaurant“ nahm die Schwarzwaldstube in die Liste

der 50 besten Restaurants der Welt auf - eine weiterer Auszeichnung die eine Bestätigung seiner großartigen Leistung ist. Viele der deutschen Sterneköche sind durch seine Schule gegangen, so zum Beispiel 3 Sternekoch Christian Bau, 2 Sternekoch Thomas Bühner sowie 1 Sternekoch Boris Bennecke, um nur einige beim Namen zu nennen. Insgesamt viel Zeit außerhalb seiner Küche verbringt er nicht, 6-8x im Jahr trifft man ihn auf Events.

Natürlich hat auch er ein Kochbuch verfasst und in der Eventgastronomie hat er sich mit dem Restaurant-Theater „Palazzo“ etabliert, allerdings kocht hier ein anderer -nach Rezeptvorgaben Wohlfahrts. Wenn hier die Qualität nicht mehr stimmen sollte, würde er sich sofort zurückziehen.

Eine spannende Herausforderung war ein Wunsch der Weltraumbehörde ESA, sie beauftragte die Traube Tonbach und Harald Wohlfahrt mit der Entwicklung einer Astronautennahrung. Keine leichte Aufgabe, wie Harald Wohlfahrt unumwunden zu gibt, bei der es viele und

strenge Kriterien zu beachten gab.

Die Gerichte müssen stärker gewürzt sein, da die Geschmacksempfindungen im All reduziert sind und Salz darf überhaupt nicht verwendet werden. Die Menus werden inzwischen in der internationalen Raumstation ISS serviert und die Astronauten dürfen sich auf Milchlamm von der Schwäbischen Alb oder Kartoffelsuppe mit Blutwurst freuen. „Space Food bei Traube Tonbach“ wird sicher ein weiteres erfolgreiches und interessantes internationales Projekt werden.

Im 2 Wochen Rhythmus wird für die Schwarzwaldstube ein neues Menu kreiert, bei dem landestypische Produkte von höchster Qualität zum Einsatz kommen. Molekularküche ist für Wohlfahrt kein Thema. Er ist nie mit dem Trend gegangen das, was er als „Tellerfirsefanze“ bezeichnet wird man auf seinen Tellern nicht antreffen. Asiatische Aromen werden in Wohlfahrts Küche integriert ohne dass es dem Gast fremd vorkommt. Selten findet man so fein abgestimmte und harmonische Inszenierungen aus



Space food in der Dose...



...und im Plastikbeutel



Gemeinsam mit den Söhnen Matthias (links) und Sebastian leiten Renate und Heiner Finkbeiner das Fünf-Sterne Hotel

# Besonders Empfehlenswert



Pierre Lingelser, Pâtissier der Schwarzwaldstube



Gourmet Restaurant Schwarzwaldstube

der Küche. Bei unserem Besuch in der Schwarzwaldstube wurde uns ein mehrgängiges Menu gereicht, u.a. Zweierlei von der Gänseleber mit Mandelmilch-Gelee und einem Chutney von Mandeln und Aprikosen, gefolgt von einem mit Sternanis gebeiztem Thunfisch, begleitet von Avocadopüree, Gurkengeleewürfeln und Fliegenfisch-Rogen. Der St. Pierre-Fisch mit Kafirlimetten auf einer Rosette von Granny Smith Äpfeln war auf den

Punkt gegart und ein Gaumenkitzler. Das von seinen Stammgästen immer wieder nachgefragte Schneckenragout mit Pfefferlingen und Knoblauchcroutons könnte auch unser Lieblingsgericht werden. Der Hauptgang, Zwischenrippenstück vom pommerschen Angusrind mit Kräuterkruste war ein weiteres geschmackliches Highlight an diesem Abend. Das von Pâtissier Pierre Lingelser zubereitete Dessert – Kirsch-Granite mit Holunderblüteneis und Pfirsich in der Zuckerkugel mit Tahiti-Vanilleschaum und Himbeer



Maître, Ansgar Fischer

Sommelier, Stéphane Gass



Idyllische Lage

eis- schmeckte einfach göttlich. Die dazu servierten Weine vom mehrfach ausgezeichneten Sommelier Stéphane Gasse waren sorgfältig ausgesucht und passten hervorragend zu jedem einzelnen Gang.

Zu erwähnen ist auch die Köhlerstube in der Traube Tonbach, dort wird regionale Küche für den verwöhnten anspruchsvollen Gast serviert. Der Küchenchef Henry O. Fried ist selbstbewusst genug seinen eigenen Stil in der Köhlerstube durchzusetzen. Ich bin nicht der „kleine Wohlfahrt“ hier im Hotel sagte er. Meine Küche ist eigenständig, auf die Region abgestimmt, bei mir gibt es Schwarzwald typische Gerichte die der Gast genießen soll. Bleibt noch auf das „normale“ Hotelrestaurant



Küchenchef der Köhlerstube:  
Henry O. Fried

Siberberg, unter der Leitung Küchenchef Jürgen Reith, hinzuweisen.

Hier wird jeden Abend für den Halbpensions-Gast ein wechselndes Menu angeboten.

Unnötig zu erwähnen, dass auch hier eine genussvolle Spitzenqualität auf den Teller kommt. Die Traube Tonbach gehört zu den luxuriösesten Wellness Hotels in Europa, damit es so bleibt ist eine hoch motivierte Mannschaft nötig die den Gast verwöhnt. Garant dafür ist der Besitzer Heiner Finkbeiner und erster Diener am Gast, wie er selber sagt.

Der Gast muss wissen, dass wir immer für ihn da sind ohne uns lästig zu finden. Wann genießen sie die 3 Sterne Küche von Deutschlands bestem Koch, Harald Wohlfahrt, und die Wohlfühloase Traube Tonbach in Baiersbronn.

Viel Genuss und Erholung.

Foto: Björn Kray Iversen, Traube Tonbach,  
Anne Wantia

#### Hotel Traube Tonbach

Tonbachstraße 237  
D-72270 Baiersbronn  
Telefon: +49 (0) 7442-492 0  
Telefax: +49 (0) 7442-492 692  
E-Mail: info@traube-tonbach.de

## Rezepte



Mosaik von Sankt-Jakobsmuscheln

## Mosaik von Sankt-Jakobsmuscheln und Felsenaustern an Limonenvinaigrette und Imperialkaviar

Zutaten für 4 Personen

12 große Jakobsmuscheln  
16 Felsenaustern  
100 g Imperialkaviar  
1 Bund Schnittlauch  
1 Glas Hummerrogen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Marinade:

Saft von 1 Limone  
Saft von ½ Zitrone  
150 ml Olivenöl  
geriebene Schale einer Limone  
geriebene Schale einer Zitrone  
Meersalz

Zubereitung

- Austern: Austern mit dem Austernöffner aufbrechen und das Austernwasser auffangen und durch ein Sieb gießen. Austernfleisch auslösen, ohne es zu beschädigen. Das Austernwasser erwärmen. Die Austern 30 Sekunden in dem Austernwasser gar ziehen lassen. Ganz wichtig: Das Austernwasser darf nicht kochen.
- Jakobsmuscheln: Flache Seite der Jakobsmuscheln auflegen. Mit dem Küchenmesser die Muscheln von der Schale trennen und den Deckel abheben. Muschelfleisch vorsichtig aus der Schale lösen. Das Muschelfleisch darf dabei nicht verletzt werden. Äußere Schleimhäute der Jakobsmuschel entfernen und die Muschel unter fließendem, kaltem Wasser sauber spülen. Danach mit Küchenkrepp abtrocknen.
- Hummerrogen: In leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten gar ziehen lassen, aus dem Wasser nehmen und erkalten lassen. Mit der Gabel fein zerdrücken.
- Schnittlauch: In feine Röllchen schneiden.
- Anrichten: Die Jakobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden. Die Austern der Länge nach halbieren. Beide Muscheln wie ein Mosaik auf dem Teller anrichten, leicht mit Meersalz und Pfeffer bestreuen und mit der Limonenmarinade bepinseln. Mit den Schnittlauchröllchen und dem Hummercorail bestreuen. Um das Ganze herum, den Kaviar anrichten.

# Besonders Empfehlenswert

## Lackierte Taube mit Tannenhonig und schwarzem Pfeffer an Ingwer-Limonensauce

### Zutaten für 4 Personen

4 Tauben à 450 g  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Öl zum Braten

#### Lack:

½ TL grober schwarzer Pfeffer  
10 ml Sojasauce  
20 ml Tannenhonig  
10 ml Ingwersirup  
1 kl. frische Ingwerwurzel

#### Garnitur:

24 junge Lauchzwiebeln  
10 g Zucker  
40 g Butter  
1 Bund Schnittlauch  
50 ml Geflügelfond  
10 ml Balsamicoessig  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### Apfelspieß:

2 Äpfel (Granny Smith)  
20 g Butter  
15 g Zucker  
300 ml Weißwein  
4 Rosmarinzweige

#### Ingwer-Limonensauce:

20 g Tannenhonig  
20 g Ingwersirup  
80 ml Limonensaft  
250 ml Taubenfond  
20 g Sojasauce  
20 g Balsamicoessig  
20 g Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### Eingelegte Limonenjulienne:

2 unbehandelte Limonen  
20 g Zucker  
300 ml Weißwein

### Zubereitung:

- Eingelegte Limonenjulienne: Zucker leicht karamellisieren lassen, Butter hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Langsam köcheln lassen, bis der Karamell sich auflöst. Limonenschale mit einem Juliennereißer abziehen. Limonenstreifen blanchieren, abgießen und in den Sirup geben. 1 Tag durchziehen lassen.
- Lack: Ingwersirup, Sojasauce, Honig, Balsamicoessig und Pfeffer vermischen, erhitzen und auf die Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen. Ingwer schälen, fein reiben und in den Sirup geben. Leicht mit Salz würzen.
- Garnitur: Lauchzwiebeln in 3 cm lange Stücke schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser rasch abkühlen. Je drei Lauchzwiebeln mit Schnittlauch zusammenbinden. Zucker in einer beschichteten Pfanne hell karamellisieren und mit Balsamicoessig ablöschen. 20 g Butter und den

Geflügelfond hinzufügen. Danach die Lauchzwiebeln dazugeben, etwa 3 Minuten glasieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

- Taube: Taubenkeulen abtrennen und Taubenbrüste auslösen. Taubenbrüste beidseitig salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Taubenbrüste auf der Hautseite kross braten. Danach umdrehen und weitere 2 Minuten braten. Taubenbrüste aus der Pfanne nehmen und warm gestellt 10 Minuten ruhen lassen.
- Sauce: Bratfett abgießen und in der Pfanne den Honig und den Ingwersirup erhitzen. Mit Limonensaft ablöschen und fast gänzlich einkochen lassen. Mit dem Taubenfond und der Sojasauce auffüllen und erneut auf die Hälfte einkochen lassen. Dann die Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Apfelspieße: Äpfel schälen und mit einem Olivenausstecher 12 Stücke ausstechen. Rosmarinzweige bis auf das Ende, welches als Dekor bleibt, entnadeln. Auf 5 cm Länge kürzen und je drei Apfelstücke auf die Spieße stecken. Butter schmelzen, Zucker darin unter Rühren leicht karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Apfelspieße im Sirup 5 – 8 Minuten glasieren. Dabei öfter mit Flüssigkeit übergießen.



Lackierte Taube mit Tannenhonig und schwarzem Pfeffer an Ingwer-Limonensauce

• Anrichten: Taubenbrüste auf der Hautseite kräftig mit dem Lack bepinseln und unter dem heißen Grill 2 Minuten karamellisieren. Auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Lauchzwiebelbündchen und Apfelspieße platzieren. Die Limonenstreifen über die Taubenbrüste verteilen und das Ganze mit der Sauce angießen. Sofort servieren.

### Komposition von Mandelmilchgranité und Baba auf Irish-Cream, kandierten Kumquats und Tannenharz-Knusperblatt

Zutaten für 4 Personen

ca. 12 cl Baileys Likör  
1 Spritztüte, gefüllt mit Hagebuttenmarmelade  
24 geröstete Haselnüsse  
Pistaziengrieß

#### Mandelmilchgranité:

250 g Wasser  
250 g Joghurt  
Saft einer Zitrone  
60 g Mandelmilchsirup  
100 g Läuterzucker (50 g Zucker + 50 g Wasser zum Kochen bringen)

#### Baba mit Haselnuss-Praliné:

100 g Mehl  
1 g Salz  
5 g Hefe  
20 g Praliné noisette 50% Valrhona  
35 g Butter  
125 g Ei (ca. 2 ½ Stück)



#### Tunk-Sirup für Baba:

500 ml Wasser  
250 g Zucker  
Whiskey

#### Tannenharz-Knusperblatt:

100 g Tannenharz-Bonbons  
1 Tannenzweig

#### Kandierte Kumquats:

125 g Kumquats  
125 g Wasser  
125 g Zucker  
1 Zimtstange  
Mark einer Vanilleschote  
1 Sternanis

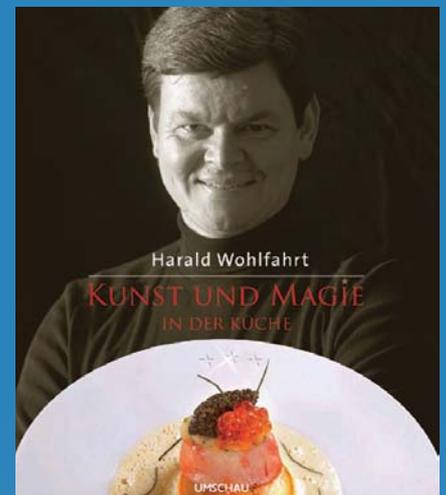
#### Zubereitung

- Mandelmilchgranité: Alle Zutaten mischen und in einer Schüssel gefrieren lassen. Dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Beim Anrichten mit einer Gabel portionsweise aus der Schüssel kratzen.
- Baba mit Haselnuss-Praliné: Mehl, Salz, Hefe, Praliné und Butter mit ca. 50 g Vollei vermengen. Den Teig glatt rühren und das restliche Ei nach und nach dazugeben. Den Teig ca. eine halbe Stunde gehen lassen und danach in Babaformen (Flexipanformen – „Pomponettes“) füllen. Die Babas im Gärschrank gehen lassen. Danach im Ofen bei 200 °C 15 Minuten backen.
- Tunk-Sirup für Baba: Zucker und Wasser zum Kochen bringen. Die Babas ca. 10 Minuten in den sehr warmen Sirup tauchen. Auf einem Gitter abtropfen lassen und bei 6 °C kalt stellen. Beim Anrichten einen Schuss Whiskey auf jeden Baba geben.
- Tannenharz-Knusperblatt: Bonbons und Tannenzweig fein mixen. Acht runde Schablonen (ca. 6 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Tannenharpulver bestreuen. Im Ofen bei 200 °C ca. 1 Minute schmelzen lassen.
- Abkühlen lassen und vom Backpapier ablösen. Trocken aufbewahren.
- Kandierte Kumquats: Kumquatshalbieren und entkernen. Dreimal in kochendem Wasser blanchieren. Wasser mit dem Zucker und den Gewürzen zum Kochen bringen.

Blanchierte Kumquats hinzufügen und 1 Minute weiterkochen lassen. Abkühlen und über Nacht ziehen lassen.

- Anrichten: Baileys auf 4 tiefe Teller verteilen, einen getunkten Baba in die Mitte setzen und ein Knusperblatt auf jeden Baba legen. In jeden Teller 5 bis 6 halbierte Kumquats legen. Auf jede eine halbe geröstete Haselnuss platzieren. Knusperblätter mit der Marmelade in der Spritztüte garnieren. Danach die zweite Hälfte der Haselnüsse und ein wenig Pistaziengrieß verteilen. Granité mit einer Gabel auskratzen und mit einem Eislöffel je ein Häufchen Granité auf die präparierten Babas dressieren. Jedes Häufchen Granité mit einem präparierten Knusperblatt garnieren.

## Biografie und Kochbuch von Harald Wohlfahrt



Harald Wohlfahrt  
Kunst und Magie in der Küche - Kleine Geheimnisse eines großen Kochs  
Erschienen im Neuen Umschau  
Buchverlag, 2007  
ISBN 978-3-86528-276-7  
Ladenpreis: € 58,-



# „Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

## Für den guten Geschmack: Grüner Veltliner

### Laurenz V.

#### Charming Grüner Veltliner 2008

Das Jahr 2008 war ein großartiges Jahr für den Weinbau im Kamptal. Der warme, trockene Mai und der sonnige Juni begünstigten eine gesunde Blüte und ein hervorragendes Vegetationswachstum. Gegen Ende Juni kam es vermehrt zu heftigen Niederschlägen, welche gepaart mit warmen Nächten zu Pilzbefall führten.

Unsere zuverlässigen Weingartenarbeiter waren täglich in den Weingärten, um Laub und Triebe zurück zu schneiden und dadurch eine optimale Luftzirkulation zwischen den Reben zu gewährleisten. Diese aufwändige Arbeit sowie effektive vorbeugende Schutzmaßnahmen verhinderten einen weiteren Pilzbefall.

Dank der langen und warmen Sonnenstunden im August und September kam es zu einer vollen Reifung der Trauben. Die händische Lese fand zwischen 10. und 29. Oktober 2008 statt, wo warme Tage und kühle Nächte die sortentypische aromatische Charakteristik des Grünen Veltliner noch betonten und den Jahrgang 2008 zu einem fruchtigen und lebhaften Wein werden ließen. Die Trauben wurden vorsichtig gepresst und im Stahltank unter Temperaturkontrolle vergoren, um ihre Frische und fruchtbetonten Aromen zu erhalten. Der Charming blieb anschließend 6 Monate auf der Hefe, bevor er im September 2009 zum Verkauf freigegeben wurde.

*Reife Fruchtaromen von Äpfeln und eine typische Veltlinerwürze verbinden sich zu einem verführerischen Fruchtbouquet. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig und weich von einer feinen Fruchtsäure*

*gestützt. Sehr harmonisch mit perfektem Trinkfluss. Einfach charmant.*



2008er Laurenz V.



### Laurenz und Sophie

Der Jahrgang 2009 hat sehr gute Voraussetzungen für großartige Weine gebracht. Nach schlechten Witterungsverhältnissen während der Blüte und einigen Unwettern vom Frühjahr bis in den Spätsommer konnten wir im September bis hinein in den Oktober von anhaltend schönem Wetter profitieren. Hohe Temperaturen und viel Sonne begünstigten die optimale Reife, wodurch sich der Saft in den Beeren konzentrierte und eine enorme Zuckereinlagerung ermöglichte.

Die händische Lese fand zwischen der letzten Septemberwoche und Mitte Oktober 2009 statt, wo warme Tage und kühle Nächte die sortentypische aroma-

tische Charakteristik des Grünen Veltliner noch betonten. Die Trauben wurden vorsichtig gepresst und im Stahltank unter Temperaturkontrolle vergoren, um ihre Frische und die fruchtbetonten Aromen zu erhalten. Die Erntemenge für diesen Jahrgang ist zwar geringer ausgefallen, jedoch können wir uns über hohe Qualität des Traubenmaterials freuen. Somit versprechen die Weißweine 2009 schon jetzt eine perfekte Kombination von Reife, Fruchtfülle und Komplexität bei optimaler Struktur.

*Verführerisches Fruchtbouquet mit Aromen von Äpfeln, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Darunter mengt sich die typische „Veltliner Würze“ mit einem Hauch von weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig und weich von einer feinen Fruchtsäure gestützt. Sehr harmonisch mit perfektem Trinkfluss und Trinkspaß.*

#### Bezugsquelle:

BOS FOOD  
Grünstraße 24c, 40667 Meerbusch  
Service: 0800-BOSFOOD



2009er Laurenz und Sophie



# „Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

## Wein und Gesundheit

### Das tägliche Viertel senkt das Diabetes-Risiko

Eine Metaanalyse von Wissenschaftlern aus der Technischen Universität Dresden und aus dem Centre for Addiction and Mental Health der Universität von Toronto (Ontario, Canada) belegt, dass regelmäßiger aber mäßiger Genuss alkoholischer Getränke vor der Entwicklung eines Typ-2 Diabetes schützt.\*

Der „Alterszucker“, wie man früher den Typ-2 Diabetes nannte, hat sich in der industrialisierten Welt zu einer Krankheit epidemischen Ausmaßes auch bereits junger Menschen entwickelt. Die Ursache liegt in dem modernen Lebensstil mit zu viel Zucker, Übergewicht und Bewegungsmangel. Dessen Damoklesschwert heißt „Insulinresistenz“. Das bedeutet, dass die Körperzellen gegenüber dem Insulin abtumpfen und das Hormon der Bauchspeicheldrüse den Zucker nicht mehr effektiv verwerten kann. In der Folge steigt der Blutzucker und der Weg für den Typ-2 Diabetes ist geebnet.

Zahlreiche Studien hatten in der Vergangenheit bereits darauf hingewiesen, dass der Konsum alkoholischer Getränke diese Insulinresistenz mindert und die Wahrscheinlichkeit senkt, den gefürchteten „Alterszucker“ zu entwickeln. Um die Datenlage zu überprüfen und die Zusammenhänge zu sichern, haben Wissenschaftler eine Metaanalyse der 20 methodisch besten bislang veröffentlichten Langzeitbeobachtungsstudien durchgeführt. Nach Auswertung aller knapp 480.000 Personen ergab sich eine J-förmige dosisabhängige Risikokurve: Für Frauen fand man mit einem middle-

ren Konsum von 24 g Alkohol pro Tag (entspricht in etwa dem Viertel Wein) im Vergleich zu lebenslanger Abstinenz den stärksten Schutzeffekt. Bei dieser Menge war das Diabetesrisiko um 40 % gesenkt! Über 50 Gramm Alkohol pro Tag waren aber wiederum mit einem steigenden Diabetes-Risiko verbunden.

Bei Männern fiel die Schutzwirkung nicht ganz so stark aus. Den deutlichsten Effekt sah man bei täglichen 22 Gramm Alkohol mit einer Senkung des Risikos um 13 Prozent. Hier hielt allerdings der Schutzeffekt bis knapp 60 Gramm pro Tag an. Jenseits dieser Dosis stieg aber auch bei Männern das Diabetesrisiko wieder an.

Die Wissenschaftler schließen aus ihrer sorgfältigen Analyse und den bekannten, dazu passenden plausiblen Wirkmechanismen des Alkohols, dass der beobachtete Zusammenhang tatsächlich besteht und ursächlicher Natur ist.

*Hinweis (DWA): Das Thema Wein und Gesundheit bedarf einer durch Sachkenntnis, Ausgewogenheit und Verantwortung geprägter Präsentation. Obwohl zahlreiche wissenschaftliche Daten belegen, dass moderater Weinkonsum positi-*

*ve Effekte auf die Gesundheit hat, weisen wir darauf hin, dass exzessives Trinken aller alkoholischen Getränke sozialen und gesundheitlichen Schaden birgt.*



Deutsche Weinakademie GmbH  
55116 Mainz Tel.: 06131 2829-43  
Internet: www.deutscheweinakademie.de

Quelle:

\* Baliunas DO, Taylor BJ, Irving H, et al. Alcohol as a risk factor for type 2 diabetes: A systematic review and meta-analysis. *Diabetes Care* 2009;32:2123-32.



# „Der gesunde Genießer-Tipp ...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

## Gesunde Herbstküche

In der Küche ist noch Sommer, denn alles was wir jetzt auf den Märkten bekommen, ist in der Sonne gereift, von der Sonne verwöhnt, das sind die Ableger des Sommers. Das Gemüse strotzt vor Vitamin C, hat verdauungsfördernde Ballaststoffe, bringt Kalzium, Kalium, Magnesium und Eisen mit und ist an Zubereitungsvielfalt kaum zu übertreffen.

Sie wissen was ich meine: Kohl in seiner schönsten Form, Weißkraut, Rotkraut, Wirsing, Blumenkohl, Spitzkohl, Rosenkohl, Brokkoli – jeder ist ein Garant für gesunde Küche. Da wir ja Vitamin C im Körper nicht speichern können und somit täglich zuführen müssen, lege ich Ihnen die Kartoffeln ans Herz. Die Kartoffel hat reichlich davon und mit einer schönen Portion Bratkartoffeln können wir dann schon mal den Tagesbedarf abdecken. Na – habe ich Sie überzeugt?

## Speck-Zwiebelmuffins mit Käsehaube

### Zutaten für 4 Personen

- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 80 g flüssige Butter
- 1 Ei
- 200 ml Buttermilch
- 50 g geriebener Parmesan
- 80 g ausgelassener Schinkenspeck
- 40 g getrocknete Röstzwiebeln
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
- 1 EL gerebelten Thymian
- Salz, Pfeffer



Speck-Zwiebelmuffins mit Käsehaube

- Mehl in eine Schüssel geben, Backpulver dazu sieben, Zwiebeln, Schinkenspeck, Parmesan und Schnittlauchröllchen, Knoblauchwürfel und Thymian zugeben, alles gut mischen.
- Eigelb mit Buttermilch in einer Schüssel gut verrühren, die flüssige Butter unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eimasse unter das Mehl einrühren, zu einem schönen Teig mischen. Die Muffinformen zu gut 2/3 mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 – 165° C etwa 25 Minuten backen, im letzten Drittel der Backzeit die Muffins mit Blauschimmelkäse belegen und

überbacken. Die fertigen Muffins auf einer Tortenplatte anrichten.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Nährwert pro Person

481 Kcal – 31 g Fett – 14 g Eiweiß – 36 g Kohlenhydrate – 3 BE

## Gebratener Seelachs auf Pfifferlingskraut und Wurzelpüree

### Zutaten für 4 Personen

- 600 g Seelachsfilet
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Mandelblättchen
- 2 Messerspitzen Chili
- 2 Spitzkohl
- 500 g feine Schinkenwürfel
- 60 g frische Pfifferlinge
- 250 g feine Zwiebelwürfel
- 80 g Olivenöl
- 2 EL Gemüsebrühe
- 100 ml 1 Zitrone
- Saft von Zitronenthymian
- 2 Zweige
- Salz, Pfeffer

## Gemüse-Wurzelpüree

- 200 g Petersilienwurzel
- 200 g Selleriewürfel
- 200 g Kartoffeln
- 200 ml Milch
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 Messerspitzen Currypulver
- Mark einer Vanilleschote
- etwas Kümmelpulver
- Zitronengranulat



# „Der gesunde Genießer-Tipp“ ...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier



Gebratener Seelachs auf Pfifferlingskraut und Wurzelpüree

• Seelachsfilet in Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, etwas Zitronenthymian darüberrebeln, mit etwas Pfeffer und Zitronengranulat anwürzen, etwas Öl darüber träufeln und 1 Stunde marinieren lassen.

• Pfifferlinge gut kalt abbrausen, abtropfen und auf Küchenkrepp abtupfen. Vom Spitzkohl den Strunk ausschneiden, in feine Streifen zerteilen.

• Kartoffeln kochen, schälen, Petersilienwurzel schälen, würfeln und zusammen mit Selleriewürfel in leichtem Salzwasser weich kochen, danach abschütten und zusammen mit den geschälten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in die erhitzte Milch drücken, etwas Olivenöl zugeben, mit Salz, Pfeffer und Vanillemark würzen, glatt rühren.

• Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Schinken und Pfifferlinge zugeben, mit anschwenken, mit Pfeffer würzen. Spitzkohl in heißem Olivenöl angehen lassen, mit Brühe ablöschen, Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Schinken und Pfifferlinge zugeben, mit anschwenken, mit Pfeffer würzen. Spitzkohl in heißem Olivenöl angehen lassen, mit Brühe ablöschen, mit etwas Currypulver, Kümmelpulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Pfifferlinge unter das Kraut heben. Fischfilets in heißem Olivenöl beidseitig saftig braten, Mandelblättchen in hei-

ßem Olivenöl kurz anrösten, etwas Thymian dazurebeln, Chiliflocken zu geben, über die Fischfilets verteilen. Das Pfifferlingskraut auf Teller anrichten, Fischfilets darauf setzen, das Wurzelpüree daneben anhäufeln und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten

### Nährwert pro Person

512 Kcal – 27 g Fett – 45 g Eiweiß 22 g Kohlenhydrate – 1 BE



Hackfleischäpfel mit Sellerie-Kartoffelpüree

## Hackfleischäpfel mit Sellerie-Kartoffelpüree

### Zutaten für 4 Personen

- 8 rote Äpfel
- 400 g Hackfleisch
- 1 EL gehackte Pinienkerne
- 2 Frühlingzwiebeln (in Röllchen)
- 50 g feine Zwiebelwürfel
- 2 Eier
- 2 EL Quark
- 4 Zweige Zitronenthymian
- 2 Messerspitzen Currypulver
- Salz, Pfeffer

• Äpfel oben abschneiden und mit einem Kugelausstecher aushöhlen, die ausgestochenen Apfelreste klein schneiden, mit Hackfleisch, Pinienkernen, Frühlingzwiebelröllchen, Eier, Quark

gut vermengen und mit Salz und Pfeffer und einer Messerspitze Currypulver würzen.

• Äpfel mit der Masse gut füllen, in eine Pfanne setzen und die Thymianzweige zugeben, mit etwas Kalbsfond angießen. Apfeldeckel mit in die Pfanne geben, im vorgeheizten Ofen bei 170° C ca. 20 Minuten garen lassen.

• Kartoffeln und Sellerie schälen, säubern und würfeln, anschließend in leichtem Salzwasser weich kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse in die erwärmte Milch drücken. Etwas Olivenöl zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit dem Holzlöffel glatt rühren.

• Tomatenmark mit Mehl in einem heißen Topf verrühren, mit Kalbsfond auffüllen, glatt rühren und ca. 3 – 4 Minuten köcheln lassen, die Rosinen unterheben. Die Sauce als Spiegel auf ovalem Teller angießen, Äpfel darauf setzen, Apfeldeckel oben auflegen, das Kartoffel-Selleriepüree mit einem Spritzsack daneben aufspritzen und mit Zitronenthymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

### Nährwert pro Person

612 Kcal – 31 g Fett – 31 g Eiweiß – 51 g Kohlenhydrate – 4 BE

Einen kulinarischen Herbst mit vielen sonnigen Tagen wünsche ich Ihnen!

Ihr Armin Roßmeier



Fotos und Text: Armin Roßmeier  
www.armin-rossmeier.de

Von Mo.-Fr. in der Sendung:  
„Volle Kanne-Service täglich“  
im ZDF um 09:05 Uhr

# Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

## Westfälisch genießen im Sauerland



### Landhotel Knippschild



Landhotel Knippschild

Anne Wantia, Klaus Lenser

Typisch westfälische Küchenspezialitäten genießen, Beauty- und Wellness-Behandlungen, relaxen in der neuen Saunalandschaft, schlafen in hübsch und liebevoll ausgestatteten Zimmern und Suiten, das alles kann der Gast im 4 Sterne Romantik Landhotel Knippschild in Rüthen-Kallenhardt mitten im Sauerland.

Der passionierte Jäger und Koch Klaus Knippschild verwöhnt seine Gäste ,selbstverständlich, mit Wild aus eigener Jagd. Besonders hervorzuheben sind die Gerichte vom ursprünglich aus Asien stammenden Sika-Hirsch. Aber auch Wildschwein, Reh und Taube findet man auf seiner Speisekarte, je nach Jagdsaison.



Küchenchef Klaus Knippschild

Klaus Knippschild's „Spezialitäten aus der Schatzkammer“ findet der Gast auf einer Extra-Karte, die - je nach Jahreszeit - Köstlichkeiten aus der Region anbietet. In der Küche werden so weit wie möglich nur Produkte aus der Region verarbeitet, z.B. kommt die leckere Bauernente direkt vom Bauern aus der Nachbarschaft. Klaus Knippschild entdeckte schon früh seine Liebe zum Kochen, blieb aber nicht im elterlichen Betrieb im Sauerland sondern verdiente sich seine Spuren in der „großen wei-

ten“ Welt. Bereits 1986 arbeitete er im damals legendären Restaurant Aubergine als Sous-Chef bei Eckart Witzigmann in München, weitere Stationen waren das Restaurant Zoll in Bregenz, Schloss Hugenpoet in Essen und das Restaurant Bareiss in Baiersbrunn. Als Meisterkoch verließ er dann 1988 Baden-Baden um an den heimischen Herd zurückzukommen und den elterlichen Betrieb mit seiner Ehefrau Annette zu übernehmen.

Diese machte ihre gastronomische Ausbildung im 2 Sterne Restaurant Gala in Aachen, bei Johann Lafer und im Bankettbereich bei Käfer in München. Die besten Voraussetzungen nicht nur für den Service und die Organisation im Romantik Landhotel. Ihren Sinn für schönes Ambiente hat sie bewiesen, die komfortablen und mit edlen Stoffen und wertvollen Hölzern eingerichteten Zimmer sind nach ihren Ideen und Kreationen mitgestaltet worden. So entstanden auch vier sehr gemütliche und heimelige Restaurant Räume.

Aber nicht nur der exzellenten und raffinierten Küche wegen kommen die Gäste von weither angereist. Das neu eröffnete Saunadorf im Keller des Hotels ist der ganze Stolz der Familie Knippschild. Klassisch finnisch, mit Dampf oder doch

# Westfälisch genießen im Sauerland



Das Gourmet Restaurant



Charmante Gastgeber, Anette und Klaus Knippschild

lieber Bio – alle drei Saunen entsprechen hohen Ansprüchen und laden zu entspanntem Relaxen ein.

Es soll Gäste geben, die den ganzen Tag dort verweilen. Selbstverständlich gibt es auch ein Wellness- und Beauty-Angebot. Massagen und Behandlungen sollten allerdings schon vor der Anreise gebucht werden. Die Umgebung des Landhotels Knippschild – mitten im Naturpark

bietet sich geradezu für den Wander-Urlauber an. Die zum Wandern erforderliche Ausrüstung, können von kurz entschlossenen Wanderfreunden im Hotel ausgeliehen werden.

Die neuen Wanderwege „Sauerland Waldroute – Mythos Wald“, sind abwechslungsreich und bieten viele Hinweise über die heimische Flora und Fauna, oder nehmen Sie an einer der ge-

führten Wanderungen mit Chefin Annette Knippschild teil, die Ihnen die reizende Umgebung zeigt. Im Sommer laden Möhne- und Henne-See zum Wassersport, die umliegenden Golfplätze zum Abschlag, ein. Eine Brauereibesichtigung in Warstein gehört zu den Attraktionen, nicht nur für Bierexperten. Und, wie sollte es anders sein im Sauerland, im Winter gibt es – bei ausreichendem Schnee – Möglichkeiten zum Ski-Abfahrts- und Langlauf.

Es gibt viel zu entdecken für jeden der die Natur liebt im schönen Sauerland. Und wann kommen Sie? Also dann, bis bald im Sauerland,

Fotos: Anne Wantia, Knippschild (1)



Wellness und Erholung in Knippschilds SPA

Kontakt:  
Romantik Landhotel Knippschild  
Theodor-Ernst-Str. 3  
59602 Rüthen-Kallenhardt  
Tel 02902-8033-0  
Fax 02901-8033-10  
[www.hotel-knippschild.de](http://www.hotel-knippschild.de)

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

## TU FELIX AUSTRIA

# Pitchen, Putten, Chippen und Genießen vom Salzkammergut bis nach Kitzbühel

Golf Alpine - ein Angebot das man nicht ablehnen kann

Klaus Lenser

Passionierte Golfer und Gourmets werden sich über dieses Angebot einiger österreichischer Golfregionen sicher freuen. Golf Alpine heißt Golfen und Genießen vom Fuschlsee bis Kitzbühel.

Wer aus Deutschland seine Abschlüge auf den Golf Alpine Plätzen bucht, sollte - wegen der kürzesten Anfahrt - auf dem Romantik-Course „Schloß Fuschl“ beginnen. Der Golfplatz gehört mit zu den ersten in Österreich angelegten Golfanlagen. Direkt neben dem berühmten, legendären Schloss Fuschl ist der Abschlag der 9 Loch Arena.



Der Platz wurde von vielen Berühmtheiten aus Film, Industrie und Fernsehen, die gerne und oft bei dem ehemaligen „Salzbaron“ und Besitzer von Schloss Fuschl, Adi Vogel, zu Gast waren, bespielt. Curd Jürgens war Stammgast hier.

Der Geschäftsführer Gerhard Pausch weiß so manch illustre Geschichte aus vergangenen Zeiten zu erzählen. Die



Golfplatz und Hotel Jagdhof

neun Löcher fügen sich in eine natürlich belassene Landschaft ein, Berg und Tal, wechseln sich ab, was den Platz nicht unbedingt einfacher bespielbar macht.

Übernachten und verwöhnen lassen sollte man sich im Hotel Jagdhof oder wer es etwas exklusiver mag, geht in das Schloss Hotel Fuschl. Beide Häuser gehören zu den Spitzenhotels im Salzburger Land.



Schloss Hotel Fuschl

Nicht weit entfernt im kleinen Örtchen Fuschl, auf der anderen Seeseite und direkt gegenüber dem Schloss gelegen, ist bereits der nächste attraktive 9 Loch Golfplatz.

Der Platz wurde erst vor zwei Jahren von der Hoteliers-Familie Ebner gebaut. Die Familie Ebner ist eine der innovativsten Hotelbetreiber in Österreich. Eine Selbstverständlichkeit für das renommierte Haus, dass auch ein Golfplatz für die Gäste her musste.

Auch dies ist eine Golfanlage mit besonderen Anforderungen, die neun Löcher sind in den Hügeln am Ortsrand von Fuschl so angelegt, dass auch die Fuß- und Wadenmuskulatur in Anspruch genommen wird.

Ebners Luxusresort mit einer SPA-Oase die in Österreich ihres gleichen sucht gehört zu den attraktivsten Wellness und Gourmet Tempeln im Salzburger Land. Der Küchenchef A. Ebner ist mehrfach für seine Leistungen ausgezeichnet worden.



Golfclub Ebners Waldhof

Die Tour Golf Alpine führte mich dann weiter auf den ältesten und ersten Golfplatz im Salzburger Land, den Golfclub „Wirling“ in Bad Ischl. Der im Jahr 1933 gegründete Golfclub liegt weitab jeder

Wohnbebauung, er ist eine Oase des Golfsports. 18 Löcher verteilen sich zwischen altem Baumbestand und gewachsener Landschaft. Man merkt der Anlage die Exklusivität der Vergangenheit an. Elegante Spielerinnen und Spieler bestätigen den Eindruck. Was auffällt sind die vielen jungen Golfer, die auf Grund der erstklassigen Jugendarbeit des Clubs, an den Golfsport heran geführt werden.



A-ROSA Spa /Golfclub Kitzbühel



Clubanlage Golfclub Wirling

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



Wer auch gerne mit den Golfplätzen das Hotel wechseln möchte, dem empfehle ich in St. Wolfgang das vier Sterne Hotel Cortisen. Die Einrichtung ist geprägt von den persönlichen Kunstgegenständen des Besitzers Herrn Cortisen.

Bereits in Oberösterreich - aber noch zum Salzkammergut gehörend - liegt auf einer Bergkuppe der Golfclub Drachenwand. Ein herrlicher Blick erstreckt sich über die Berge ringsherum und über den Mondsee. So eine schöne Landschaft und die Natur lassen einen das Golfspielen fast vergessen. Das muss man selber erlebt haben. Für das Kulinarische ist das Landhotel „Marienschlössl Eichingerbauer“ zuständig.



Hotel Eichingerbauer

Das „Marienschlössl Eichingerbauer“ steht für erstklassige österreichische Küche. Die Besitzer Norbert Sperr und seine charmante Gattin sind perfekte Gastgeber wie man sie nur in Betrieben findet, die seit Generationen von den Familien geführt werden.



Marienschlösschen Eichingerbauer und die Inhaber (v.l.n.r.) Norbert, Sabine, Maria<sup>3</sup>, Maria und Sepp

Golfern und Gourmets die gerne weiterreisen möchte empfehle ich einen Abstecher in das nicht sehr weit entfernte Kitzbühel in Tirol, vom Mondsee beträgt die Fahrzeit ca. eine gute Stunde mit dem Auto.

In Kitzbühel fällt die Wahl auf welchem Platz man starten soll nicht leicht. Alle Plätze liegen romantisch eingebettet zwischen den steilen Hängen der Alpen. Kulinarisch ist Kitzbühel längst in die erste Liga der Sterne Regionen aufgestiegen. Der auch in Deutschland

sehr beliebte und berühmte Koch, Bobby Bräuer, verwöhnt die Gäste im Hotel Grand Tirolia im Golf Club Eichenheim.

Eine weiterer Gourmet Treffpunkt ist das Grand SPA Resort A-Rosa dem der Golf Club Kitzbühel angeschlossen ist. Das Gourmet Restaurant Heimatliebe ist ein muss für Urlauber und Einheimische. Golf Alpine ist eine besondere Tour zwischen „Sport und Kulinarik“ für alle, die besondere Herausforderungen und den Genuss von feinen Speisen schätzen. Herrliche Golfanlagen, wun-



Ebners Waldhof am Fuschl See



Bobby Bräuer

derbare Landschaften, großartige Gastgeber und genießen nach Herzenslust. Da spielt das Handikap nur noch eine untergeordnete Rolle.

Wann Pitchen, Putten und Chippen Sie im Salzkammergut ?

Fotos: Alle Hotels, Klaus Lenser

### Golfclubs und Hotels

**Sheraton Fuschlsee-Salzburg**  
**Hotel Jagdhof**  
**Schloss Hotel Fuschl**  
 Jagdhof: + 43 6229 23720  
 Schloss Fuschl: +436229 2253-0

**Fuschl am See**  
**Golfalm und Ebners Waldhotel**  
 + 43 6226 8264

**St. Wolfgang**  
**Hotel Koch Cortiesen**  
 + 43 6138/2376-0

**Golfclub Mondsee**  
**Landhotel Marienschlössl**  
**Eichingerbauer**  
 +43/6232/2658

**Bad Ischl**  
**Salzkammergut Golfclub Wirling**  
 +43 (0) 6132 / 26340

**Kitzbühel:**  
**Grand Tirolia/Golf Eichenheim**  
 + 43 5356 66615-0

**Golfclub Rasmushof**  
 + 43 5356 65252-0

**Golfclub Kitzbühel/A-ROSA**  
 +43 5356 65660-0

**Golfclub Schwarzsee**  
 +43 5356 6666-0



Golf und Ski Resort Grand Tirolia/Golfclub Eichenheim

# Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

## TU FELIX AUSTRIA

### Via Culinaria – Neue Genusswege im Salzburger Land

Anne Wantia,

Seit dem letzten Jahr wird das kulinarische Angebot im Salzburger Land durch die „Via Culinaria“ mit ihren sieben Genusswegen bereichert. Die Vielfalt der regionalen Produkte soll hier in den Vordergrund gestellt werden. 184 Genusspunkte, u.a. Hauben-Restaurants, Brauereien und Fischräuchereien laden zum Schlemmen und Verkosten ein. In einer speziell hierfür herausgebrachte Broschüre finden Sie außerdem Tipps für Ausflüge und Besichtigungen.

Flächendeckend und ganzjährig wird Genuss auf den sieben Wegen – die kreuz und quer durch Stadt und Land Salzburg führen - versprochen. Wer sich nicht nur für ein Angebot interessiert, kann natürlich die Genusswege nach Belieben wechseln und sich so durch das Land schlemmen. Es gibt Genusswege für „Feinspitze“, u.a. gilt es 19 Hauben-Restaurants auszuprobieren, für Fischfans, für Naschkatzen, für Käsefreunde, für Fleischtiger, für Bierverkoster und Schnapsfreunde sowie eine Wintertour – Genussweg für Hüttenhocker. Hier findet jeder sein wahres Genuss-Paradies. Sie können uns ein Stück auf der Via Culinaria begleiten, wir haben ein paar Highlights für Sie ausprobiert und waren von der Vielfalt und dem hohen Niveau des Speisenangebotes ganz begeistert.

Der Ausgangspunkt war die wunderschöne Stadt Salzburg, bekannt für ein hohes kulturelles Angebot - nicht nur zu Festspielzeiten. Aber hätten Sie gedacht, liebe Gour-med-Leser, dass Salzburg die heimliche Bierhauptstadt Österreichs ist? Ganz sicher nicht – aber wir werden Ih



Hoffentlich!!

nen die schönsten und traditionsreichsten Brauereien vorstellen in denen heute noch wie vor vielen hundert Jahren süßige Biere gebraut werden. Gleich mitten in der Stadt findet man das Sternbräu mit 600 Jahr alter Brautradition. 13 verschiedene Restaurants und ein wunderschöner Biergarten laden zum Verweilen ein.

Die größte Privatbrauerei Österreichs ist die Stiegl Brauerei, seit 1492 wird hier Bier gebraut und in den Gemäuern der ehemaligen Mälzerei befindet sich seit 1995 Europas größte Biererlebniswelt. Hier können Sie sich in die Geschichte des Bierbrauens entführen lassen und

alles Wissenswerte über das älteste Kultgetränk der Welt erfahren. Im Gärkeller finden Bierdegustationen statt mit über 10 verschiedenen Biersorten. In drei Restaurants werden herzhaftes Speisen angeboten, im Sommer kann man auch unter Kastanienbäumen sitzend, das Bier direkt von einem Bierbrunnen genießen. Ein Besuch des 1621 gegründeten Augustiner Bräu im Kloster Mülln ist schon fast Pflicht. Hier wird das Bier noch nach alten, gut gehüteten Rezepten handwerklich gebraut, in Holzfässern abgefüllt und im traditionellen Steinkrug serviert. Die Brauerei besitzt ein eigenes kleines Wasserkraftwerk und die Gerätschaften zur Bierherstellung wirken auf den Besucher sehr museal – die Originale sind von 1912. Das alles ist aber umweltschonend und gehört zur Philosophie des Unternehmens.

Das Augustiner Bräu ist eine echte Institution, hier gibt es 105 Stammtische, die mindestens 1x im Monat von den Mitgliedern aufgesucht werden müssen und an denen zu den festgelegten Zeiten keine anderen Gäste Platz nehmen dürfen.



Gemütlichkeit in lauschigen Salzburger Biergärten

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



Nostalgische Flasche der Brauerei  
„Die Weisse“

fen. Im Übrigen ist das Bier hier mit 2,80. € für einen ½ l das günstigste in Salzburg.

Eine kreative und bei dem jüngeren Publikum sehr angesagte Brauerei ist die WEISSE. Hier wird das hefetrübe Weißbier gebraut und in Bügelverschlussflaschen abgefüllt. Mit nur 2,9% Alkohol ein sehr leichtes, aber sehr süffiges Bier.

Neben 4 verschiedenen Weißbieren gibt es noch 4 andere Biere. Interessant schmeckt das Bockbier mit Champagnerhefe. Im Sudwerk befindet sich das sehr trendige In-Lokal „DIE WEISSE“.

Leider können wir Ihnen aus Platzgründen nicht alle Brauereien in und um Salzburg vorstellen, erwähnenswert ist aber noch der Stieglkeller – eine Salzburger „Must-see“. Auf dem Weg zur Festung Hohensalzburg sollte man hier einen Stopp einlegen, alleine die Aussicht von der Terrasse und den Restaurants über Salzburg ist einfach fantastisch.

Wenn Sie noch mehr über die Salzburger Bierkultur und die vielen Brauereien wissen möchten, empfehlen wir eine „Historische Bierwanderung“ durch Salzburg mit der Bierexpertin Mag.

Martina Gyuroka. Von ihr erfahren Sie wirklich alles über Bier und die Entwicklung Salzburgs zur „Bierhauptstadt“. Weiter auf unserer kulinarischen Rundreise treffen wir - ca. 20 km von Salzburg entfernt – in Obertrum mit der Bier-Sommeliere Johanna Panholzer von der Trumer Brauerei zusammen. Ein Familienbetrieb in 7. Generation und bekannt durch besonders kreative Biere und exklusive Gläser. Johanna Panholzer zuzuhören und zuzuschauen ist schon ein Erlebnis, ihr Wissen über Bier ist enorm und sie selbst eine begeisterte Bierverwerterin.

Ihre Küchen-Rezepte ob herzhaft oder süß, werden fast immer mit Bier zubereitet. Wer sein eigenes Bier brauen möchte, kann das in der CreativBrauerei mit Hilfe eines Brauers ausprobieren. Von Obertrum bringt uns ein Schiff nach Mattsee. Von hier wollen wir auf den Genussweg für Fischfans, stärken uns aber zuerst im Gastgarten des Mattseer Stiftskellers mit Schmankerln aus der Region und probieren dazu den hauseigenen Messwein. Die Fahrt geht weiter Richtung Henndorf, ein bekann-



Fuschlsee Fisch, köstlich und frisch!

tes Künstlerdorf am Wallersee. Auf einem literarischen Spaziergang begegnen uns Wohnhäuser und Denkmäler bekannter Literaten wie Ödön von Horvath, Johannes Freumbichler und Carl Zuckmeyer. Zuckmeyer lebte hier von 1926 bis 1938, die Wiesmühl, ehemals Wohnhaus der Familie kann man heute noch nach Voranmeldung oder während einer Führung besichtigen. Im Gasthof Bräu gibt es noch fast unverändert das Zuckmeyer-Zimmer im 1.Stock, nach Voranmeldung sind Übernachtungen möglich.

Am Stammtisch Zuckmeyers im Erdgeschoss wird noch heute die Original-Zuckmeyer-Jause serviert. Hier inmitten des Salzburger Seenlandes treffen wir in Neumarkt am Wallersee auf das Fischrestaurant Winkler, ein Genusspunkt der Fischroute der Via Culinaria. Carpaccio vom Saibling als Vorspeise, Reinanke und Hecht oder Zander und Waller, das sind leckere und ganz frische Köstlichkeiten direkt aus dem See. Berühmt ist das Haus auch für würzige Schneckengerichte. Sehr zu empfehlen ist auch der Gasthof Fürberg am Wolfgangsee, der den eigenen Fang serviert oder das bekannte „Weiße Rössl“ in St. Wolfgang, oder die Schloßfischerei am Fuschlsee (siehe auch Gour-med 3-4/2010).

Auskunft und Buchungen:  
Salzburgerland Tourismus  
Postfach 1  
A-5300 Hallwang  
Austria  
Tel.: +43/662/6688-44  
info@salzburgerland.com  
www.salzburgerland.com

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

## 18. St. Moritz Gourmet Festival

31. Januar bis 4. Februar 2011

[www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch)

### 2 Sterne Koch Thomas Bühner als einziger Deutscher beim 18. Gourmet Festival in St. Moritz

Leidenschaft, Hingabe und Genuss – das ist Kochkunst auf höchstem Niveau. Diese erleben Sie vom 31. Januar bis zum 4. Februar 2011 im Oberengadin, umrahmt von erstklassigen Events in den Festival-Partnerhotels und Event-Locations. Zehn sternegekrönte Gastköche der internationalen Gourmetgastronomie werden Sie zusammen mit den Küchenchefs in den exklusivsten heimischen Hotels und Restaurants verwöhnen. Neben den bereits bekannten Festival-Häusern und Event-Locations runden zwei neue Festival-Partner die Destination als kulinarisches Mekka ab: das 5-Sterne-Hotel Waldhaus in Sils-Maria und die Jagdhütte des Hotels Bellavista in Silvaplana-Surlej.

Geniesser aus der ganzen Welt freuen sich auf das wohl bedeutendste Ereignis der kulinarischen Künstler. Die Küchenchefs der elegantesten Hotels in St. Moritz und Umgebung haben die berühmtesten Kollegen aus Europa zu Gast. Das Gourmet Festival beginnt wie immer mit der Welcome Party im Carlton Hotel. Zu den

beliebtesten Veranstaltungen gehört die Küchenparty am Mittwoch, dem 2. Februar im Badrutt's Palace Hotel. Abwechslungsreichen Genuss bietet die Gourmet Safari am 1. und 3. Februar. 5 Gänge von 5 Kochstars in 5 verschiedenen Hotels verwöhnen Sie. Die Abschluss Gala (Freitag, den 4. Feb.) findet in diesem Jahr zum zweiten Mal bei dem „Erfinder“ des St. Moritzer Gourmet Festivals und mehrfach ausgezeichnetem Sternekoch Reto Mathis, auf der Corviglia statt. Lassen Sie sich dieses einmalige, kulinarische Erlebnis nicht entgehen! Wir sehen uns in St. Moritz.

Fotos: Gourmet Festiv. St. Moritz  
Buchungen:

Tourist Office St. Moritz  
CH-7500 St. Moritz  
Tel. +41 (0)81 837 33 33  
[stmoritz@estm.nomorespam.ch](mailto:stmoritz@estm.nomorespam.ch)  
[www.engadin.stmoritz.ch](http://www.engadin.stmoritz.ch)



Thomas Bühner, einziger Deutscher Sternekoch in St. Moritz



St. Moritzer Gourmet Festivals

Reto Mathis Erfinder des



Kempinski Grand Hotel des Bains St. Moritz

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

## Die Extremadura

# Spanien

ein empfehlenswertes, genussvolles Stück Spanien

Anne Wantia

Spanien ist eines der liebsten Urlaubsziele der Deutschen. Spanische Inseln und Küsten sind fest in deutscher Hand, dabei gibt es hier noch viele weitere attraktive und vom Tourismus weitgehend unentdeckte Regionen in denen es ursprünglich, spanisch, Land und Leute zu erleben gibt. Eine davon - die Extremadura - hat Gour-med für Sie besucht.

Etwa 200 KM von Madrid entfernt, im Südwesten der Iberischen Halbinsel gelegen, abseits vom Massentourismus liegt die bis her noch wenig bereiste Region Extremadura. Fast das ganze Jahr über sind die Temperaturen, vom Atlantik Klima beeinflusst, mild. Zwei große Flüsse - Tajo und Guadiana - durchqueren die Extremadura, sie werden durch zahlreiche Stauseen reguliert, die wiederum ein umfassendes Netz an Wasserspeichern bilden und für die Landwirtschaft sowie auch für die Stromerzeugung der Region wichtig sind.

Ein beliebtes Ziel für Wanderer und Naturfreunde/Vogelkundler sind die Nationalparks und Naturreservate mit Vogelschutzzonen. Weite Gebiete der Extremadura sind bei Störchen als Nistplatz sehr beliebt. Auf der Fahrt vom Flughafen Badajoz Richtung Mérida kann man fast auf jedem Strommast ein Störchen-nest sehen. Satte grüne Täler, entlegene gerade zu idyllische Dörfer und eine be-

eindruckende Bergwelt, bieten sich dem Auge des Betrachters in ungewohnter Fülle da.

Kulturhistorisch, hat die Extremadura mehr zu bieten als der Besucher erwartet, vor 3000 Jahren siedelten hier die Kelten, gefolgt von den Karthagern und die wiederum wurden von den Römern vertrieben. Die Römer entwickelten dann die Region zu einem wichtigen Handelsplatz der damaligen Zeit.



Historische architektonische Zeitzegen der Römer

Die vielen unterschiedlichen Völker haben die Kultur der hier lebenden Menschen sehr geprägt. Viele historische Bauwerke, z.T. sehr gut erhalten, zeugen von dem hohen architektonischen und kulturellen Stand aus diese Epoche. Das 1986 eröffnete Nationalmuseum für römische Kunst in der Provinzhaupt-

stadt Mérida, größtes und wichtigstes archäologisches Museum in Spanien, zeigt eine große Anzahl von Fundstücken aus der Römerzeit. Sehenswert sind auch die zum Weltkulturerbe gehörenden Amphitheater und römisches Theater in Mérida sowie die noch gut erhaltenen Teile des Milagros-Aquäduktes. Viele weitere kleine Städte, wie Plasencia mit der Kathedrale aus dem 15.Jh, Zafra - auch Klein-Sevilla genannt oder Cáceres, mit ihrem einmaligen historischen Zentrum, sind einen Besuch wert.

Der, wie überall, neu entdeckte Gesundheitstourismus in der Extramadura hat in den letzten Jahren einen großen Aufschwung durch die jahrhunderte alten Thermalbäder erfahren. Von den sechs Heilbädern ist das „Balneario de Alange“ das älteste bekannte Heilbad.



Thermalanlage des Balneario de Alange

# Extremadura



Noch heute sind Spuren der ursprünglichen römischen Thermalanlagen zu sehen. Eindrucksvoll ist die Thermaltradition des alten Roms und des 19. Jahrhunderts mit den modernsten Techniken verbunden. Angler und Wassersportler, finden ihr Paradies an dem Stausee nahe des kleinen Städtchens Alange. El Raposo in der Nähe von Zafrá und die Balnearios in Valdeastillas im Jerte Tal sind weitere bekannte und berühmte Heilbäder. Allen Heilbädern sind Hotels angeschlossen, die einen guten internationalen Standard bieten.

Neugierig waren wir aber auch auf die kulinarischen Genüsse die die Region zu bieten hat. In Almendralejo, der estremischen Hauptstadt des Weins, findet man in dem kürzlich eröffneten Weinmuseum vom Anbau bis zur Abfüllung alles Wissenswerte über Wein. Neben den ursprünglichen spanischen weißen Trauben (Cayetana Blanca, Pardina und Montúa) werden internationale rote Trauben Cabernet Sauvignon, Merlot und Chardonnay neben den spanischen roten Trauben Cencibel und Garnacha in dem fast 800 KM<sup>2</sup> großen Anbaugelände „Ribera del Guadiana“ angebaut. Seit 1983 wird der bekannte „Cava“ (span. Schaumwein) hier angebaut und abgefüllt.



Zuschauertribüne in der Stierkampfarena von Almendralejo

Die 1843 erbaute Stierkampfarena in Almendralejo ist immer noch ein Touristen Magnet.

6000 Besucher können 2x jährlich, im April und August, diesen mittlerweile sehr umstrittenen Stierkampf mit erleben. Wer das nicht mag, sollte vielleicht lieber die 29 alten riesigen Weinfässer aus Backsteinziegel, die sich unterhalb der Tribünen befinden und bis 1970 noch

zur Weinlagerung genutzt wurden, besichtigen. Die Erfahrung, dass überall dort wo Wein angebaut wird, die Menschen auch etwas von gutem Essen verstehen, wird hier bestätigt. Das berühmte schwarze iberische Schwein und der daraus hergestellte Ibero Nerico werden hier gezüchtet. Die weltweite Anerkennung bei Genießern und Liebhabern dieser Schinkenspezialität hat die Regi-

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

on bekannt gemacht.

Gerichte aus Lamm, Wild und Zicklein finden Sie in jedem Restaurant - ob Gourmet Küche oder Landgasthof - auf der Menu Karte. Süßwasser Fisch gehört aufgrund der Flüsse und Stauseen ebenso zu den kulinarischen Genüssen wie eine Vielzahl anderer regionaler Produkte. Um sich kulinarisch zu orientieren empfehle ich den kleinen Gastronomie-Führer ( gibt's im Tourismus Büro) mit verschiedenen Genuss-Routen. Das Valle del Jerte ist ein Eldorado für Liebhaber von Süßkirschen - über 1 Million Kirschbäume stehen hier- was für ein fantastisches Bild wenn die Bäume im April blühen.

Im Valle del Jerte haben wir ein ganz besonderes Restaurant entdeckt, das „Garza Real“ in Valdastillas.

Die Köchin Teresa Nunez hat uns mit einem Menu verwöhnt, dass einen Stern verdient hat. In jedem Gang des Menus waren Kirschen verarbeitet, mal in der Sauce zum Wildschwein, in der Vinaigrette des Salats oder als Dekoration auf den Tellern.

Krönender Abschluss des Menus war eine Kirschmousse im Schokoladenkörbchen. Fantastisch, verführerisch, köstlich.

Die Restaurants „Barbacana“ und der „Parador de Zafra“ in Zafra sowie das „La Catedral“ in Plasencia sind sehr



Küchenchefin Teresa Nunez mit Partner



Kirschen, Kirschen im Valle del Jerte

gute Empfehlungen für eine kulinarische Unterbrechung auf Ihrer Reise durch die Estremadura.

Wann entdecken Sie die Estremadura? Also dann auf in das etwas andere Spanien !

Hasta la vista



Salat mit Kirschen á la Teresa



Das Dessert, genussvolle Süße

Fotos: Anne Wantia

Info:  
Estremadura Turismo  
[www.turismoextremadura.com](http://www.turismoextremadura.com)

Thermalbad Alange  
[www.balneariodealange.com](http://www.balneariodealange.com)  
[www.granhotelaqualange.com](http://www.granhotelaqualange.com)

Balneario El Raposo  
[www.balnearioelraposo@interbook.net](mailto:www.balnearioelraposo@interbook.net)

Valle del Jerte  
[www.balneariovalledeljerte.com](http://www.balneariovalledeljerte.com)

Restaurant Garza Real  
[www.lagarzareal.com](http://www.lagarzareal.com)



## Spenden *für* Deutschland

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

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



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

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

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

## Mauritius

### Die Insel der tausend Flavours

Der zweite Teil unserer großen Mauritius-Geschichte beschreibt die interessanteste Hotelgruppe der Insel und entdeckt einen originellen Küchen-Künstler.

Horst-Dieter Ebert

So richtig wie ein normaler Koch sieht er nicht aus: Er tänzelt in einem selbstentworfenen Chef-Kostüm durch die Küche, in dem er wirkt, als habe sich Dr. Spock selig, der aus der Weltraumpatrouille "Star Trek", neu eingekleidet.

Er trägt brandrote kurze Krusselhaare und zwinkert vergnügt durch eine Brille, wie sie der alte Dr. Mabuse vielleicht heute bevorzugen würde. Stephane Jean, 33, der Küchenchef des beliebten 5-Sternehotels "Beau Rivage" auf Mauritius, ist durchaus ein Original seiner Zunft.



Stephane, der Meister der *Cuisine Aromatique* im Beau Rivage

Und nun hat er auch noch eine eigene Koch-Richtung kreiert, die er – bescheiden halb und halb selbstbewußt – "Cuisine Aromatique" nennt –: aromatische Küche. Ja, aber trifft das denn nicht auf jede gute Küche zu?

Und noch dazu auf dieser tropischen Urlaubsinsel, auf der "Flavour" ein so wichtiges Wort ist, weil doch hier fast ein jeder damit ständig hantiert.

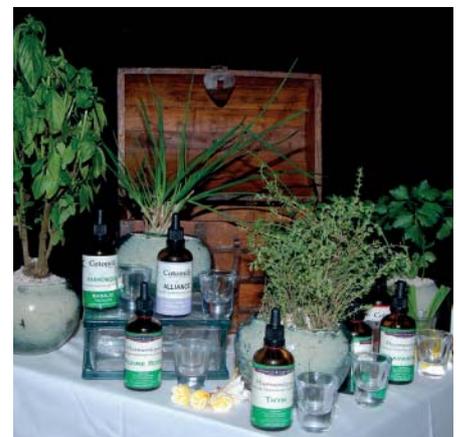
Denn hier werden landesüblich jeder Tee und jeder Rum erstmal ordentlich "flavourisiert", bevor sie in den Handel bzw. zum Verzehr gelangen, mit Aromen wie Vanille oder Minze, Koriander oder Kaffee, nur schön exotisch muss es sein.

Stephane kneift amüsiert die Augen zu hinter seiner schmalen Brille: "Ganz genau", lächelt er, "das war eine der Inspirationen." Richtig los ging es dann, als er einen angesehenen Schweizer Aromatologen traf, den sein Ruhestand nach Mauritius verschlagen hatte.

Heute kann er eine Art Aromen-Orgel vorführen, aus der er ätherische Öle mit ganz unterschiedlichen Duft- und Geschmacksnoten tröpfeln läßt, aus inzwischen siebzehn apothekenüblichen Arzneiflaschen.

Die Düfte sind überraschend und überraschend komplex, und unsereinen, dem bei alledem natürlich sofort das ungeliebte Wort "Geschmacksverstärker" einfällt, bringt Stephane mit

einem beredten Schwall französischer Begeisterung zum Schweigen: Nun möchte man doch gefälligst erst mal heute Abend das Dinner abwarten.



17 ätherische Öle: Stephanes „Aromen Orgel“

Das Abwarten fällt nicht schwer: Das Hotel, in dem wir auf diesen denkwürdigen Chef treffen, gehört in die Liga von Herbergen, die im deutschen Fernsehen als "Traumhotels" eine eigene Kategorie begründen.

Es steht auf der paradiesischen ("Welcome to the Paradise!") Trauminsel Mauritius, an einem Traumstrand, in einer Traumlage und immer so weiter.



**Traumhafte Strände auf Mauritius  
Strand am Hotel LePavillon**

Die Insel Mauritius, etwa 1800 Kilometer östlich vom afrikanischen Kontinent und etwa 4000 Kilometer südwestlich vom indischen Subkontinent (Madagaskar liegt ungefähr 900 Kilometer entfernt), ist nur etwa ein Drittel größer als die weitaus populärere deutsche Ferieninsel Gran Canaria, hat indessen sehr viel weniger Touristen.

Die ehrgeizige Tourismusbehörde von Mauritius wollte schon 2010 die Zwei-Millionen-Grenze überschreiten, es werden indessen nicht mal eine Million Touristen sein. Das hat natürlich auch seine Vorteile:

Mit 105 Hotels und 11.500 Zimmern ist die Insel nur dünn besiedelt: Sylt (zwanzigmal kleiner) hat dreimal soviel. Mauritius sieht ein bisschen aus wie

eine leichtfertig angeknabberte Birne, ungefähr 70 Kilometer von Norden bis Süden und 40 von West nach Ost. Sie besitzt viele wunderbare Strände nach allen Himmelsrichtungen, doch natürlich nicht überall.

Das "Beau Rivage" indes liegt in einer bevorzugten Lage. Vom Balkon seines Zimmers aus blickt man über einen jener bizarr geschwungenen Pools auf mehreren Ebenen, mit kleinen Inseln, auf denen stattliche Palmen mit den Blättern winken, und den Ausmaßen von schätzungsweise zwei Fußballfeldern, wie sie die luxuriöse Hotel-Architektur in den achtziger Jahren bevorzugte.

Dahinter breitet sich der Strand aus, im schönsten Postkarten-Beige (weiß ist er ja nur in Kitschromanen), das Meer leuchtet azur bis türkis am Strand und verdunkelt sich zum Horizont hin marineblau, am Reef brechen sich die Wellen. Und allein vom Hinsehen kriegt man jenen verklärten Tropenblick, der jedem Nordländer, egal ob er nun in der Karibik, auf Bali oder eben im Indischen Ozean der Malediven, Seychellen oder eben Mauritius bewusst werden läßt: hier bin ich in der romantischen Ferne, hier ist der Ort für die klassischen Ferien vom Ich.

Sowas kann hübsch pittoresk und auch ein bisschen nett schlampig sein, sowas wirkt ja heute insbesondere auf junge Leute durchaus sympathisch und

attraktiv. Hier erlebt man es in höchster Verfeinerung und mit einer Servicekultur, wie sie so raffiniert nicht jedermann auf den ersten Blick mit Mauritius in Ver-



**Paradiesische Erholung  
im Himmelbett**

bindung bringen würde. Kaum hat man den Strand betreten, bietet ein netter Beach-Butler seine Dienste an: Wo möchte man denn den Liegestuhl, im Schatten, in der Sonne, halb und halb und in welche Richtung?

Und darf er vielleicht einen Drink servieren? Oder die Sonnenbrille putzen? Und holt dazu tatsächlich ein Glasputz-spray und einige Poliertücher hervor und besteht dann auch darauf, sie einem anschließend selbst wieder auf die Nase zu setzen: "Das gehört zu unserem Service!" Dass es Liegestühle und Sonnenschirme reichlich gibt, versteht sich da fast am Rande.

Das Hotel selbst wurde in schönster tropischer Architektur errichtet: Mit kunstvoll gefalteten Strohdächern, mit wundervoll polierten Hölzern, Rattanmöbeln und schönen Textilien. Und alles ist, wie es sich in diesen Breiten gehört, nach allen Seiten der blühenden Flora geöffnet. So umfächelt einen die südländische Brise, wo immer man sich befindet, ein Stück Natur ist immer dabei, ob in der Lobby oder dem Restaurant, beim Frühstück oder beim Lunch (von den Gourmetrestaurants reden wir noch).



**Stephanes Austern: Mit Basilikum- Aroma**

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Was die (174) Zimmer betrifft, so sind bereits die normalen, hier Junior-Suiten genannten von außergewöhnlichem Komfort (60 Quadratmetern, Bad und Dusche getrennt, Toilette ganz separat, Balkon mit Meerblick, begehbare Schrank; TV und W-LAN könnten wir auch noch rühmen, aber wir sind ja in den Ferien).



Beau Rivage mit Garten

Das "Beau Rivage" liegt an der höchst beliebten Ostküste der Insel, die alten weißen Elefanten der mauritischen Hotellerie, "Saint Geran" und "Touessrok", rahmen diesen Küstenstrich im Norden und Süden ein, dazwischen liegt ein rundes Dutzend der schönsten Inselhotels. Als Flaggschiff führt das "Beau Rivage" die kleine Flotte einer höchst ungewöhnlichen Hotelgruppe: die Naïade Hotels sind eine Kollektion von sechs mauritischen Häusern (drei weitere in Reunion, den Seychellen und auf den Malediven), und die sind über alle Küsten verstreut und – das ist das Ungewöhnliche – sie gehören in ganz unterschiedliche Kategorien. Schließlich bieten herkömmliche Gruppen stets nur Hotels derselben Qualität: "Four Seasons" hat durchgängig fünf Sterne, "Motel One" stets zwei. Doch die Naïaden könne zwischen drei Sternen und absolutem Luxus in allen Ligen der Hotelwelt mithalten:

\* "Legends" heißt ein zweites Luxusressort auf der Insel. Es steht auf einer Halbinsel an der Nordküste mit drei Beaches und sehr viel Landschaft. Es nennt sich gern "das einzige Feng Shui-Hotels des indischen Ozeans" mit ebensolchen Mahlzeiten und solchem Spa; das ist schön für die Gemeinde, doch wer sich nicht dafür interessiert, wird dadurch nicht weiter gestört werden (172 Zimmer, 26 Suiten).

\* "Les Pavillons" ist das Luxus-Retreat der Naïaden an der Westküste mit 800 Meter eigenem Strand (89 Zimmer, 60 Suiten). Es wurde hier, auch wegen seiner gastronomischen Leistungen, bereits in Heft 7/8-2009 gewürdigt.

\* "Le Tropical", ein einfacheres, doch sehr gemütliches Hotel im authentisch creolischen Stil, südlich vom "Beau Rivage" (60 Zimmer und Suiten).

\* "Merville Beach" an der Nordküste, ein familiäres Drei-Sterne-Hideaway in einem tropischen Park (169 Zimmer und Bungalows).

\* "Tamassa" an einer schönen Lagune der Südwestküste, ein Stern mehr – ein Ziel für Familien, doch auch Honeymooner (118 Zimmer).



Himmelblauer Horizont am Abend

Inzwischen ist der Abend gekommen, Zeit für das Dinner. Wir sind natürlich gespannt: Erstens sind ja die Najade-Hotels bekannt für ihre besonderen kulinarischen Ambitionen. Und zweitens erwarten wir ja nun die Besonderlichkeiten der "Cuisine Aromatique". Ihr Meister regiert außer dem Haupt- und dem Strandrestaurant noch zwei zugespitzte Spezialitätenrestaurants: Das "Indochine", das nun freilich mit dem Fernen Osten kulinarisch nichts zu

schaffen hat, und "Le Langoustier", wo seit Ende 2009 mit den Neuen Geschmacksölen experimentiert wird.

Doch heute Abend ist für uns ein Tisch im Park gedeckt worden, inmitten der blühenden Tropenvegetation, unter den Sternen des Südens. Die Natur wispert auf uns ein: Zikaden und kleine Nachtvögel schrammeln und piepen ihre unverständlichen Lieder. Und dann läßt Stéphane, der Frühvollendete, der schon vor zehn Jahren "bester junger Chef" in Singapur war, auftischen; die jungen Kellner und Kellnerinnen in makellosem Weiß servieren im feinsten Grand Hotel-Stil.



Kochkurs mit Diplom



**Unwiderstehlich: Köstliches Dessert im Beau Rivage**

Das "Giant Prawn Carpaccio" kommt mit einem ausdrucksstarken Limonen-Dressing, "Blumen und Zitronen Allianz" nennt es die Speisekarte. Und am Tisch beginnt die Diskussion: Ist das schöne Aroma sozusagen Natur oder ist es "Cuisine Aromatique", also Kunst? Ein Zwischengang aus Austern, mit Champagner gratiniert, abgeschmeckt mit einer Basilikum-Sabayone, läßt die Konversation lebhafter und lauter werden. Inzwischen sind ja auch die Gläser ein paar Mal nachgefüllt worden, und die Meinungen gehen weiter und weiter auseinander. Von "Dieses Basilikum ist doch einwandfrei Natur!" bis "So kann eine Sabayone doch nur schmecken, wenn sie künstlich parfümiert worden ist!" sind alle Positionen vertreten.

Um ein langes Mahl ein bisschen abzukürzen: Wir aßen und wir tranken, redeten und redeten. Doch, ob sich die köstlichen Wohlgerüche und Wohlgeschmäcker auf unseren Tellern von den vertrauten Aromen unserer schönsten kulinarischen Erfahrungen signifikant unterschieden, das mochte keiner so recht beschwören.

Allgemeine Ansicht war indes: Dies ist ein Abendessen, so einmalig und so interessant, dass wir es sobald nicht vergessen werden – ob wir unser kulinarisches Glück dabei kulinarischen Ölen aus der Aromaforschung verdanken oder den Künsten eines ungewöhnlichen Kreativ-Kochs, das ist uns dabei fast egal. Da halten wir es mit dem unsterblichen Uralt-Connaisseur Plinius, dem Jüngeren: "Wer einen Genuss anfängt zu analysieren, der hat ihn schon fast verdorben!"

Fotos: Gunther Schnatmann, Naiade



**Köstlich exotisch: Papageienfische**



**Lobby im Legends**

**naïade**  
**luxury resorts**  
 Central Reservation  
 Pierre Simonet Street  
 Floreal  
 Mauritius  
 Tel.: +(230) 698 2222/2727  
 Fax: +(230) 6984222  
 www.naiade.com

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

## Winemakers dinners

### Missionare von der Mosel

Stefanie Bisping

*Riesling unter Palmen: Wohltätige Winzer-Dinner auf den British Virgin Islands sollen die Segnungen deutscher Weine in der Karibik bekannt machen.*

Per Boot sind die Dinner-Gäste im Biras Creek Resort auf Virgin Gorda eingetroffen. Nun stehen sie auf der Terrasse, beobachten, wie die Sonne im Meer versinkt, und nippen an Riesling-Sekt. Von dem Hügel, auf dem das Restaurant thront, sehen sie rechts den North Sound, vor sich die karibische See, hinter ihnen wogt dunkelblau der Atlantik. In der Ferne ist Necker Island, die Privatinsel von Richard Branson zu erkennen, davor liegen Mosquito Island, das ebenfalls dem vermögenden Briten gehört, und das Inselchen Prickley Pear.



Der Tisch ist gedeckt: Der Gaumenschmaus kann beginnen!



Die Insel Jost van Dyke begeistert außer Gourmets vor allem Segler.

Auch bei Tisch erwarten die Gäste unerhörte Genüsse. Thunfisch-Tartar und das Thunfisch-Carpaccio sind hauchzart, der Shrimp Gumbo von Stephen Stryjewski aus New Orleans ist eine Geschmacksexplosion exotischer Aromen. Dann wird Snapper mit Kartoffelkruste aufgetragen, zubereitet vom französischen Küchenchef Alain Ivaldi, gefolgt von mit Foie Gras gefüllter Wachtel an einem Ragout aus Pilzen, einer Kreation des Kollegen Hubert Scheid aus Trier. Zwischen den Gängen singt die Marketing-Manager-

in des Resorts mit tönender Stimme einen Blues. Immer neue Gläser werden gefüllt. Schnell beginnen sie zu schwitzen, schnell werden sie geleert – bevor der Weißwein darin warm wird. Normalerweise trinkt man auf den British Virgin Islands, wenn genug Stunden des Tages verstrichen sind, „Painkiller“: schmackhafte Schmerzmittel, die aus vier Teilen Ananassaft, einem Teil Kokosmark, einem Teil Orangensaft sowie einer frei wählbaren Menge Rum bestehen und mit geraspelter Muskatnuss bestreut werden. Zweimal im Jahr aber dreht sich alles um

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

## Winemakers dinners

den Wein: Wenn sich anlässlich der „Winemakers Dinners“ ein Grüppchen Winzer von der Mosel auf den Weg macht, um auf den britischen Jungfern-Inseln für die exotischen Freuden spritziger deutscher Weißweine zu werben.

Sechs bis sieben Gänge, jeweils von einem anderen Koch zubereitet und begleitet von einem oder zwei korrespondierenden Weinen, dazu an jedem Abend ein anderer Schauplatz – das ist die Rezeptur des Versuchs, die British Virgin Islands zu einer Nation von Weinkennern und –liebhabern zu machen.

Hier sei es zu warm für Wein? Nein, da sind sich alle Weinbauern einig. Tatsächlich könne man bei Temperaturen um dreißig Grad sogar erstaunliche Mengen Weißweins vertragen – und besonders gut Rieslinge, die mit einem Alkoholgehalt von neun Volumenprozent deutlich leichter seien als die meisten Erzeugnisse aus Amerika.

Die Winzer-Dinner sind kulinarischer, gesellschaftlicher und karitativer Anlass. Runde 100.000 US-Dollar bringt jeder Durchgang ein – einer findet im Juli, ein zweiter im Dezember statt. Die Köche arbeiten ohne Gage, Einheimische müssen sich als Sponsoren einbringen, um teilnehmen zu können.

Urlauber müssen ein Pauschal-Arrangement bei den als Sponsoren beteiligten,

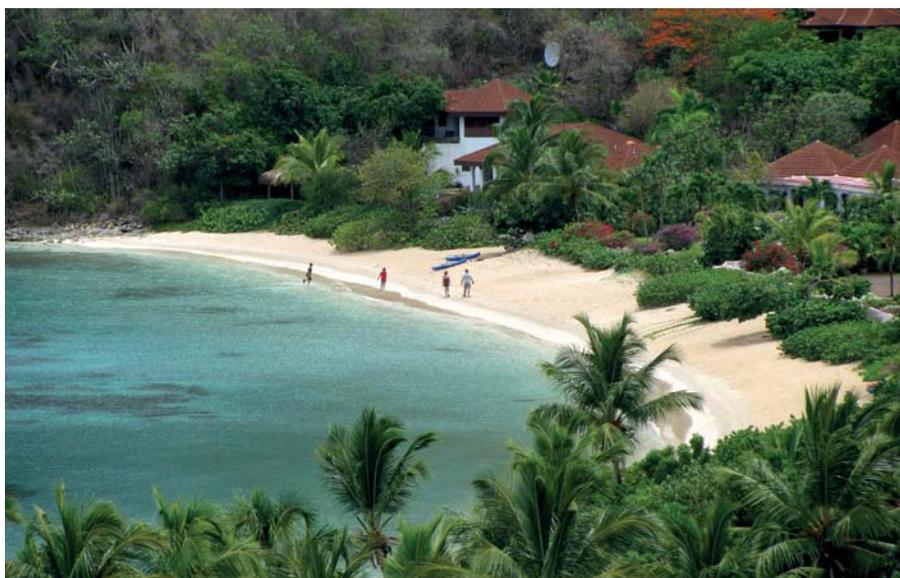
durchweg teuren Hotels buchen und entsprechend tief in die Tasche greifen.

Außerdem werden nach dem Dessert herausragende Mitbringsel aus den privaten Kellern der Winzer versteigert. Heute abend wechselt eine Magnumflasche Beerenauslese für 2600 US-Dollar den Besitzer. Nutznießer sind das örtliche Rote Kreuz, das das Geld in Impfprojekte und Schutzmaßnahmen vor Hurrikanen steckt, und diverse Schulen auf den Inseln.

Zentrales Motiv ist indessen missionarischer Ehrgeiz: Zunächst wollten die Moselwinzer beweisen, wie gut sich Rieslinge in tropisch warmem Klima

machen. Und weil sich die Insulaner schnell begeistern ließen, sind mittlerweile auch italienische Weinbauern und Kollegen aus der Neuen Welt dabei, um ihre Erzeugnisse leibhaftig und mit der Unterstützung befreundeter Küchenchefs aus allen Teilen der Welt zu bewerben.

Die Schauplätze sind großartig – die schönsten Resorts der Insel wie Biras Creek auf Virgin Gorda, elegante Privathäuser wie die Residenz des Gouverneurs, exklusive Ferienvillen wie Allamanda Estate oder Frenchman's Lookout auf Tortola, das einem Freund Bill Clintons gehört und wo schon Kate Moss Urlaub machte. Dass die Köche ihre oftmals eingeschmu-



Blick auf die Mahoe Bay auf Virgin Gorda.

# Der besondere Tipp

## für Gour-med-Leser



Segler ankern vor Jost van Dyke



Der Strand The Baths auf Virgin Gorda zählt zu den schönsten der Inselgruppe.

ggelten Zutaten dabei in Schnellbooten zum Ort des Geschehens transportieren müssen, dass sie bisweilen in Küchen arbeiten, die eher auf die Bedürfnisse von Familien als von Profis zugeschnitten sind und dass schließlich Küchenchefs, die eigentlich gerade frei haben, nicht selten für die Dienst habenden Kollegen Zwiebeln hacken, ist bei den Winemakers' Dinners nicht Anlass für wütende Szenen, sondern Teil des Abenteuers. Von seinen Anfängen wird erzählt wie von einem Schöpfungsmythos: wie 2008 auf den British Virgin Islands niemand genügend Gläser, Besteck und Geschirr für sieben Gänge und sechzig Personen besaß; wie dann alle Beteiligten die eigens aus Deutschland importierte Tischware ganze Nächte hindurch spülten, um sie anderntags per Boot zum nächsten Veranstaltungsort zu bringen; wie

die Winzer selbst während der Dinners stehen mussten, weil der Ansturm auf die Tickets so groß war, dass die Initiatoren auf ihre Sitzplätze verzichteten, um an den langen Tafeln Platz für weitere Gäste zu schaffen. Wie der leitende Küchenchef Vikram Garg, seinerzeit im 1964 vom Milliardär Lawrence Rockefeller begründeten Resort Rosewood Little Dix Bay auf Virgin Gorda tätig, die Aufgabe meisterte, 54 Gänge zu koordinieren, ohne dass sich Wiederholungen einschlichen.

Und wie man schließlich beschloss, die Veranstaltung mit Rücksicht auf die Kräfte und Nerven der Beteiligten zu teilen. Statt sieben Dinners mit jeweils sieben Gängen sowie mit einem mit nur fünf Gängen gibt es nun die beiden kürzeren Veranstaltungsserien im Juli und Dezember. Die BVIs, wie ihre Bewohner sie kurz nennen, sind eigentlich ein Ziel für Ruhe suchende, nicht für besonders umtriebige Menschen. Normalerweise ist das Nachtleben hier übersichtlich oder sogar nicht existent. Es gibt wenig Trubel und keine Kettenhotels. Virgin Gorda ist besonders still. Die Insel besitzt nur eine Straße - die Hauptinsel Tortola kann dagegen sogar auf eine Ampelanlage verweisen. Es ist eine von zweien auf den British Virgin Islands.

Die 60 Inseln, von denen nur ein gutes Dutzend bewohnt ist, liegen nicht nur zwischen zwei Meeren, sondern auch zwischen zwei Welten. Die Briefkästen sind rot, rund und englisch, die Straßenschilder grün, eckig und amerikanisch. Die Bewohner haben britische Pässe, Zahlungsmittel ist der US-Dol-

lar. Die US Virgin Islands liegen meist in Sichtweite, der Einfluss von dort ist stärker als vom fernen Britannien. Mit hohem Bildungsniveau, gesunden wirtschaftlichen Verhältnissen, geringer Kriminalität und jeder Menge Bergkuppen sind die britischen Jungferninseln gewissermaßen die Schweiz der Karibik.

Die meisten Inseln verfügen nur über eine Handvoll Hotels, viele davon sind teuer und exklusiv. Eine Massage, ein Thunfisch-Tartar, ein zu tötender Skorpion im Bad – was man auch auf dem Herzen haben mag, meist ist ein Butler zur Hand, der alles Nötige veranlasst. Diese Resorts sind auch die Schauplätze der Winzer-Dinner. Wenn seine Rieslinge dort künftig auf den Weinkarten stehen, hat sich die Anreise für den Winzer gelohnt. Besucher aus dem Ausland können bei Lobster von der Insel Anagorda in sü-



Gäste eines Winzer-Dinners freuen sich auf den nächsten Gang

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

## Winemakers Dinners



Fotos: Stefanie Bisping

„Bin am Strand“: Das Lebensgefühl auf den Inseln ist ganz entspannt.

ßer Maissuppe mit Trüffelöl und Hofberger Riesling erster Lage das gesellschaftliche Gefüge der Inseln studieren.

Die Gäste erzählen vom Studium in England, von Einkaufstouren nach St. Thomas auf den U.S. Virgin Islands und vom Alltag in Tourismusbüros und Anwaltskanzleien. Sie begrüßen Freunde und Bekannte. Sie ersteigern Weinflaschen, die sie sich vom Winzer signieren lassen. Alle sind sich einig: Die Weine sind simply super.

Köche und Winzer werden vom selben Enthusiasmus getragen. Sie erläutern die Speisen und die begleitenden Weine mit launigen Worten. Sie wischen sich den Schweiß aus der Stirn und hoffen, dass sich kein tropischer Regenguss über den Tafeln entlädt. Es war wieder ein heißer Tag auf den Inseln.

### Tipps für die British Virgin Islands

- **Reisezeit:** Das beste Wetter herrscht von Dezember bis Mai. Von Juni bis November ist Hurrikan-Saison. Die größte Gefahr von Wirbelstürmen besteht im September, weshalb viele Hotels dann geschlossen sind.
- **Anreise:** Die Inseln werden von Europa aus nicht direkt angeflogen. Air France fliegt von mehreren deutschen Flughäfen via Paris nach St. Martin ([www.airfrance.de](http://www.airfrance.de)). Von dort fliegt Liat regelmäßig nach Beef Island ([www.liatairline.com](http://www.liatairline.com); Dauer etwa 40 Minuten). Zwischen den Inseln verkehren Fähren ([www.smithsferry.com](http://www.smithsferry.com), [www.speedysbvi.com](http://www.speedysbvi.com)).
- **Winzer-Dinner:** In diesem Jahr finden die Winemakers' Dinners vom 1. bis 5. Dezember statt. Näheres und Pauschalangebote für fünf bis sieben Nächte sowie unterschiedliche Mengen an Tickets für Winemakers-Dinners unter [www.winemakersdinners.com](http://www.winemakersdinners.com).
- **Allgemeine Auskünfte:** The British Virgin Islands Tourist Board, c/o Travel Marketing Romberg, Schwarzbachstr. 32, 40822 Mettmann, Tel. 02104 / 28 66 71, [www.britishvirginislands.de](http://www.britishvirginislands.de).

## Neues Ziel für Gourmets:

*Creative Küche auf Düsseldorfs Kö*

# David Kikillus im ZiN-ZiN



David Kikillus

*Anne Wantia, Klaus Lenser*

Nicht nur die Düsseldorfer Gourmets werden es lieben, das neue Restaurant ZiN-ZiN auf der Königsallee 39. Der junge, gerade mal 28 Jahre alte, aufstrebende Eurotoques Sternekoch David Kikillus (siehe auch Gour-med (9/10 2008) hat Spanien verlassen um hier in Düsseldorf die kulinarische Vielfalt zu erweitern.

Gesine Wollburg, eine Düsseldorfer Geschäftsfrau, ist von der Küchenleistung David Kikillus so begeistert, dass sie dem ambitionierten Gourmetkoch hier die

Möglichkeit gibt, im eigenen Restaurant seine Ideen und seine Kreativität auszuleben. Ein sehr modern und elegant eingerichtetes Restaurant erwartet den Feinschmecker. An den Wänden wunderschöne Blumenbouquets aus italienischem Mosaik von Bisazza. Im oberen Bereich des ZiN-ZiN gibt es eine Lounge mit geschmackvollem Ledermobiliar.

Von hier hat man einen schönen Blick ins helle Restaurant und auf die Bar. Einen Aperitif genießen und auf die Köstlichkeiten aus der Küche warten, hier sitzt man ganz entspannt.

Seine Küche beschreibt David Kikillus als leicht euro-asiatisch über mediterran basierend auf der französischen Küche. Im Mittelpunkt stehen frische – nach Möglichkeit aus der Region stammende – erstklassige Produkte, die er mit Aromen und Gewürzen aus aller Welt betont und verfeinert.

Diese Kombination passt hervorragend ins das Konzept des neuen Fine Dining Restaurants. Bei der Eröffnung des ZiN-ZiN am 15. Mai konnten sich die Gourmets von der hohen Qualität der Produkte und der Kreativität des Kochs überzeugen.

Zum Auftakt des 5-Gang-Menu gab es – klassisch aus der französischen Küche – ein Gateau von der Gänsestopfleber. Danach folgte – etwas Asiatisches –

Schaumsuppe von Curry und Zitronengras mit einem Croustillant von weisser Gamba. Der 3. Gang –soufflierter Bretonischer Steinbutt mit Spargel, Spitzmorcheln und Kaviar vom Bachsaibling – auf den Punkt gegart, war ein tolles Geschmackserlebnis.

Die Komposition vom Iberico-Schwein auf Wildkräuterpüree mit geschmorten Tomaten und schwarzem Knoblauch zeigte die hohe Qualität der Küchenleistung des jungen Kochs. Die Dessertkreation Sao Thomè Schokolade, warm-kalt serviert, mit Ingweireis, Mango und goldener Zuckerwatte war ein gelungener Abschluß dieses Eröffnungsabends im ZiN-ZiN.



Vorspeise: Rhabarber, Löwenzahn, Tahiti-Vanille,

# KURZ NOTIERT

für Gour-med-Leser



Blick in das Restaurant Zin Zin

Wenn David Kikillus seiner eingeschlagenen Linie treu bleibt, wird es sicher nicht lange dauern bis die ersten, verdienten, Auszeichnungen als Anerkennung seiner Leistung folgen.

Die Idee der Besitzerin Gesine Wollburg, mit diesem Konzept, Restaurant in Kombination mit einer Bar-Lounge, wird sicher ein anspruchsvolles Publikum anlocken. Die bisherigen Stationen von David Kikillus, z.B. Weisses Rössl in Kitzbühel, Restaurant Goldschmieding in Castrop-Rauxel oder das Gourmet-Restaurant Papageno in Konstanz stehen für eine Küchenleistung auf hohem Niveau.

Wer sich also mal richtig verwöhnen lassen möchte ist im ZiN-ZiN genau richtig. Fine-Dining am Abend ab 19 Uhr und mittags zwischen 12 und 14.30 werden leichte Gerichte für den Business-Gast angeboten. Über 70 verschiedene Cocktails und eine ansehnliche Weinkarte mit ca. 120 Positionen lassen die Auswahl nicht leicht fallen.

Wie immer – haben wir natürlich für alle Leser von Gour-med, die nicht gleich nach Düsseldorf fahren können, ein spezielles, von David Kikillus, kreierte Rezept zum Nachkochen mitgebracht. Viel Spaß beim Ausprobieren.

## Rezept für 4 Personen:

*Komposition von der Wachtel Gänseleber, Sommertrüffel Apfel-Kressesalat & Cumberlandsauce*

### Zutaten:

2	Wachtel, ganz
80g	Gänseleber
20g	Sommertrüffel
50g	Putenfarce
50g	Shizokresse
80g	Granny Smith Apfel
1	Schalotte
4	Frühlingsrollenblätter, klein
4	Perlzwiebeln
20g	Jus
50g	Pankomehl
1	Eigelb
20g	Mehl, 405

### Außerdem:

Albaöl  
weißer Balsamico  
weißer Portwein  
Cumberlandsauce  
Olivenöl  
Zucker  
Salz, Sezchuanpfeffer  
Fleur de Sel  
Räuchermehl

### Zubereitung:

- Wachteln auslösen.
- Wachtelkeulen hohl auslösen und mit Putenfarce, Gänseleber, Sommertrüffel füllen, in Pankomehl panieren und in heißem Öl fritrieren.
- Wachtelbrust kurz in Albaöl anbraten und über Räuchermehl kalt räuchern.
- Aus einem Teil der Wachtelbrüste, Schalotten und Jus ein kleines Ragout herstellen, als Füllung für die Wantan benutzen und fritrieren.
- Granny Smith schälen, in kleine Würfel schneiden und mit der Shizokresse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, weißem Balsamico und Olivenöl abschmecken.
- Perlzwiebeln schälen.
- Zucker karamelisieren, Perlzwiebeln anziehen, mit Portwein ablöschen, mit Salz und Sezchuanpfeffer abschmecken und einreduzieren.
- Alles nacheinander auf dem Teller anrichten.
- Die Wachtelbrust mit Fleur de Sel würzen und servieren.

Fotos: Anne Wantia

Kontakt  
ZiN-ZiN restaurant-bar-lounge  
Königsallee 59  
40215 Düsseldorf  
Tel. 0151-23062653  
Fax 0211-863999-25  
www.zin-zin.de

# KURZ NOTIERT

## für Gour-med-Leser



Jahrhundertkoch E. Witzigmann

Seitdem der wohl berühmteste Koch Europas, wenn nicht gar der Welt, Eckhart Witzigmann, nicht mehr im eigenen Restaurant kocht ist er einer der fragtesten Küchenchef-Berater der Sterne Gastronomie geworden. Darüber hinaus engagiert er sich sehr stark im karitativen Bereich. Die Initiative "Köche kochen für Afrika" ins Leben gerufen von dem Schauspieler Karl-Heinz Böhm und Eckhart Witzigmann hat bereits mehrere hundert tausend Euro gesammelt und spendet dieses Geld für den Bau neuer Schulen in Afrika. Gour-med hat Eckhart Witzigmann nach seinen Zielen und Wünschen befragt.

*- Herr Prof. Dr. Witzigmann, was machen Sie im Moment ?*

Ich versuche diesen Fragebogen vernünftig zu beantworten.

*- Welche Ihrer vielen Aktivitäten ist die zur Zeit wichtigste ?*

Ich habe immer versucht, alle Dinge die ich angehe und mit denen ich mich beschäftige gleich wichtig zu nehmen. Ich halte nichts davon, bei geschmacklichen Dingen in wichtig und weniger wichtig zu differenzieren. Geschmack ist Geschmack und Aufgabe ist Aufgabe.

*- Welche die interessanteste ?*

Interessant sind sie alle, aber die Aufgabe als Patron des Ikarus im Hangar 7 am Salzburger Flughafen ist besonders reizvoll. Nachdem man ja nie auslernt ist es spannend jeden Monat einen Kollegen mit einem interessanten Konzept kennen zu lernen.

*- Stehen Sie auch noch am Herd ?*

Nur noch zu wohltätigen Zwecken und für meine Freundin zuhause.

*- Wenn nein, würden Sie gerne noch mal in einem Restaurant kochen?*

Überzeugungstäter zieht es immer wieder an den Tatort zurück...

*- Wenn ja, wo kann man Sie kochend erleben?*

Im Moment nur in Büchern.

*- Sie gehören, neben Heinz Winkler; Hans Haas, zu den Gründern der neuen deutschen Küche, das ist zwar lange her, war aber richtungsweisend für die Gastronomie in Deutschland, War das die größte Herausforderung in Ihrem Leben ?*

Ich will jetzt keinen küchenhistorischen Dialog starten, aber wenn ich mich recht erinnere habe ich den Boden für die beiden bereitet. Privat war die Erziehung meiner beiden Kinder sicher die

größte Herausforderung, beruflich der Start im Tantris, das war der Beginn eines Marathonlaufes. Es freut mich schon sehr, dass aus der damaligen Gastro-Wüste zwischenzeitlich blühende Landschaften geworden sind. Trotzdem ist diese Mission noch lange nicht am Ende.

*- Was treibt Sie an ?*

Neugierde und Kreativität

*- Was demotiviert Sie ?*

Schlechter Service und warmer Champagner

*- Was wollen Sie noch unbedingt erleben, kulinarisch ?*

Ohne jetzt arrogant zu klingen, aber ich unterstelle mir selbst, ich habe genügend erlebt innerhalb der geschmacklichen Galaxien. Was nicht heißen soll, dass ich vielleicht morgen wieder positiv überrascht werde.

*- Sie sind vielfach - zu Recht - geehrt und ausgezeichnet worden. u a. mit einem Professoren und Ehrendoktor Titel, sind diese Auszeichnungen eher Belastung oder Herausforderung?*

Weder noch, für mich sind Auszeichnungen und Ehrungen eine Bestätigung für meine Arbeit, da bin ich im ganz altmodischen Sinne stolz darauf.



Eckart Witzigmann und K.-H. Böhm

*- Ihr Urteil über die, jetzt wieder weniger akzeptierte, molekulare Küche ?*

Das ist ein wenig, wie mit den Rocklängen: Moden kommen und gehen, trotzdem bleibt von den besten etwas, was über den Tag hinaus Bestand haben wird. Wer die molekulare Küche nur mit flüssigem Stickstoff assoziiert hat, ist dabei sowieso zu kurz gesprungen. Einzelne Dinge dieser Kochrichtung werden sicher Bestand haben und festes Repertoire werden.

*- Welchen Ihrer, heute berühmten Schüler, sehen Sie als Ihren „echten“ Nachfolger ?*

Eine wahre Mutter, mit vielen, vielen Kindern wird nie einen ihrer Sprösslinge als Lieblingskind identifizieren, deshalb will ich das mit dem „echten“ Nachfolger nicht im Detail beantworten. Was mich aber stolz macht ist die Tatsache, dass ich ein belastbares Fundament geschaffen habe, eine breite Basis, auf der meine zahlreichen Schüler vernünftig aufbauen können.

*- Ihr letztes Buch heißt ??*

Mälzer - Witzigmann

*- Was essen Sie am liebsten ?*

Das hängt immer von meinem Gemütszustand und wo ich mich gerade befinde ab!

*- Was/wen sollten die Leser von Gour-med unbedingt einmal ausprobieren ?*

Den köstlichen Eckart Witzigmann-Champagner

*Herr Prof. Witzigmann,  
herzlichen Dank für das Gespräch.*

Fotos: Prof. Eckart Witzigmann

# KURZ NOTIERT

für Gour-med-Leser

## Hotel Maximilian Munich auf Platz 2 beim HRS TOP 10 Businesshotels-Ranking



Lichtdurchflutete Suiten im Maximilian

Geschäftsreisende, die ihr Zimmer über das elektronische Reservierungssystem HRS buchen, bewerten das Maximilian Munich Apartments & Hotel als zweitbestes Hotel in Großstädten. Bei dem aktuell veröffentlichten HRS-Ranking der Top Ten Hotels für Geschäftsreisende im 3- bis 4-Sterne-Segment sind alle Bewertungen seit der Einführung des Bewertungssystems im Sommer 2006 berücksichtigt.

„Die Bewertung mit 8,9 von 10 möglichen Punkten ist für uns ein Traumergebnis“, freut sich Eva Kubon, die Geschäftsführerin des Maximilian Munich. Als einziges Haus in München schaffte es das Maximilian unter die Top Ten. Nur 0,1 Punkte Abstand trennt das First-Class-Hotel vom Erstplatzierten. Hervorzuheben ist der sehr persönliche Service, der maßgeblich zum Erfolg des Maximilian bei Schauspielern und Künstlern auf Tournee in München und von der Baye-

rischen Staatsoper beiträgt. Das zentral gelegene Maximilian Munich Apartments & Hotels verfügt über 54 extra-große Zimmer, Studios und Suiten, die mit ihrem Wohnkomfort auch für Langzeitgäste geeignet sind. Zur Ausstattung gehören Küchenzeile, LCD-Fernseher, DVD-Player und W-LAN. Nur wenige Gehminuten von Maximilianstraße und Oper entfernt, ist das Maximilian nicht nur ein Hotel, sondern zugleich ein liebevoll gepflegtes Baudenkmal mitten in der Altstadt.

Das historische Gebäudeensemble umschließt einen Innenhof mit einem Rosengarten als idyllisches Refugium inmitten der Großstadt. Die gesamte Einrichtung des Maximilian wurde mit großer Sorgfalt und Liebe zum Detail gestaltet.

Stilvolle Parkettböden und originelle kostbare Holzarten bilden die Basis für das individuell abgestimmte Interieur

jedes einzelnen Zimmers. Ein kleines Wellness-Center bietet alles für Entspannung und Wohlbehagen inklusive vitalisierender Massagen und Beauty-Anwendungen auf vorherige Anfrage.

Für Erfrischung und Gaumenfreuden sorgen das trendige Restaurant D'Aversa und die Cocktail-Lounge zum malerischen Innenhof. „Unser Erfolgsrezept ist die Verbindung aus großzügigem Komfort und dem Gefühl von privater Atmosphäre und Unabhängigkeit, das wir unseren Gästen vermitteln“, so Gastgeberin Eva Kubon.

Je nach Größe kosten die Studios ab 160 Euro für eine oder 180 Euro für zwei Personen.

Foto: smart+active



Idyllischer Innenhof

Kontakt:  
Maximilian Munich Apartments & Hotel  
Hochbrückenstr. 18  
80331 München  
Tel. +49.89.24 25 80  
[www.maximilian-munich.com](http://www.maximilian-munich.com)

## Park Hotel Bremen bekommt

### „Nachwuchs“

Die Sommerpause im Sterne-Restaurant „La Terrasse“ im Park Hotel Bremen ist vorbei und Gourmets können ab sofort wieder in Bremens einzigem Sterne-Restaurant schlemmen. Mit vielen neuen und besonderen Kreationen möchte Heiko Schulz seine Gäste in der kommenden Saison verwöhnen. Gegrillter Steinbutt mit Oliven-Walnuss-Krokant oder Filet vom Hauskaninchen im Trüffel-Filoteig sind nur zwei der Köstlichkeiten die ab sofort auf die/den Feinschmecker/in warten. Aber nicht nur die Karte bietet Neues, auch der Restaurantleiter hat gewechselt. Andreas Butzkamm aus dem Vitalhotel „Alter Meierhof“ freut sich auf die neue Herausforderung im La Terrasse. Nach 3 Jahren an der Ostsee

verschlug es ihn nun an die Weser.

Direktor Wilhelm Wehrmann ist stolz diesen jungen, engagierten Restaurantleiter für das Restaurant gewonnen zu haben. Mit seinen 31 Jahren passt er gut in das junge Team des La Terrasse. Sicher wird er dazu beitragen, dass die bisherige Leistung konstant bleibt bzw. sich noch weiter in Richtung 2. Stern bewegt. Heiko Schulz und seinem Team hätten den 2. Stern verdient, wir werden das Restaurant und seine Entwicklung weiter beobachten.

Fotos: Parkhotel Bremen



Dominique & Wilhelm Wehrmann  
Generalmanager mit Gattin

Park Hotel Bremen  
Im Bürgerpark  
28209 Bremen  
Telefon: +49 (421) 3408-0  
Fax: +49 (421) 3408-602



Neuzugang: Maitré, Andreas Butzkamm (l.) im Kreativteam von Küchenchef Heiko Schulz (r.)

## Joachim Wissler erhält Internationalen Preis „Lo Mejor de la Gastronomía“

Joachim Wissler 3 Sterne Chefkoch im Gourmetrestaurant Vendôme, im Grandhotel Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach, hat beim diesjährigen Kongress „Lo Mejor de la Gastronomía“ in Alicante als erster deutscher Koch den Internationalen Preis erhalten. Darüber hinaus hat der Restaurantführer „Lo Mejor de la Gastronomía“ das Gourmetrestaurant Vendôme mit 9,5 von zehn möglichen Punkten ausgezeichnet. Diese Auszeichnung bestätigt die hohe Qualität von Joachim Wissler, hat er doch gerade auf der Liste der weltbesten Restaurants die höchste deutsche Platzierung erreicht.



Joachim Wissler, 3 Sterne Koch



Grandhotel Schloss Bensberg

Der Präsident der Althoff Hotel & Gourmet Collection, Thomas H. Althoff, freut sich: „Ich gratuliere Joachim Wissler zu der internationalen Auszeichnung, die einmal mehr deutlich macht, dass es sich bei ihm um einen Koch von Weltrang handelt.“ Seit Jahren gehört Joachim Wissler zu den wenigen 3 Sterne Köchen (9 in Deutschland) die Gourmets weltweit mit ihren exklusiven Menus begeistern.

In dem historischen Ambiente des Grandhotel Schloss Bensberg hat er sich an die Spitze der Kochelite gearbeitet. Ein kulinarischer Höhepunkt und ein Muss für Feinschmecker ist das alljährlich Ende August stattfindende Festival der Meisterköche im Park und in den historischen Räumen des Schlosses.

Die berühmtesten Köche Europas wie Stefan Steinheuer, Juan Amador, Nils Henkel und aus Amsterdam Onno Kokmeijer waren die Stars 2010. Eine stimmungsvolle Veranstaltung ist jedes Jahr der Weihnachtsmarkt (**3. Adventswochenende vom 10.-12. Dezember**) mit seinen attraktiven Spezialitäten und handgearbeiteten Kunstwerken.

Foto: Grandhotel Bensberg

**Restaurant Vendôme**  
Grandhotel Schloss Bensberg  
Kadettenstraße  
51429 Bergisch Gladbach  
Telefon : +49 (0)2204 / 42 - 0  
Telefax : +49 (0)2204 / 42 - 888  
E-Mail : [info@schlossbensberg.com](mailto:info@schlossbensberg.com)  
Internet : <http://www.schlossbensberg.com>

## Jubiläum im Hamburger Landhaus Scherrer

**30 Jahre - immer unter einem guten Stern. Der Hamburger Sternekoch Heinz O. Wehmann feiert sein 30-jähriges Jubiläum im Landhaus Scherrer und wundert sich über so manche Zahlen.**

Seit 30 Jahren spielt Heinz O. Wehmann die Hauptrolle in der Küche des Sternrestaurant Landhaus Scherrer. Dass er seine Berufung gefunden hat, merkt man an seiner Begeisterungsfähigkeit und seinen neuen Ideen für schmackhafte Köstlichkeiten. Beim Philosophieren der letzten Jahrzehnte stieß er auf interessante Zahlen. Seine Spezialität, die krosse Vierländer Ente vom Wagen, wurde während seiner Amtszeit mehr als 90.000 Mal serviert. „Ganz besonders hat uns fasziniert, dass knapp 15.700 Espressolöffel spurlos verschwunden sind – dafür bin ich aber ein paar Kilo schwerer. Warum?

Früher wog ich mit 1,80 Meter 76 Kilogramm. Als Koch ist das allerdings ungewöhnlich und schenkt nicht unbedingt Vertrauen in die eigenen Gourmetkünste. So musste ich mein Untergewicht wohl oder übel jahrelang in harter Arbeit ändern“, witzelt Heinz O. Wehmann.



Heinz O. Wehmann in Aktion



Schmackhafte Kunst

Die Küche ist eine perfekte Mischung aus Klassik und Moderne. Sie wird jedem Gaumen gerecht - vom gefüllten Steinbutt, über die krosse Vierländer Ente bis hin zu molekularen Dessert-Variationen ist alles dabei. Wer es etwas deftiger mag, findet in Wehmanns Bistro aber auch Gerichte wie Schellfisch mit einer Senfsauce oder Königsberger Klopse und Hacksteaks, Currywurst und handgemachte Würste vom Grill.

Mit diesen und vielen anderen Gaumenfreuden kochte er sich nicht nur in die Herzen der Hamburger Feinschmecker. Auch ein illustres, internationales Publikum aus Politik, Gesellschaft und Medien ist von seinen Kreationen begeistert.

Mit seiner besonderen Art versteht es Coach Heinz O. Wehmann immer wieder die richtige Balance zwischen Autorität und kameradschaftlichen Berater zu treffen. „Neben all dem handwerklichen Können ist auch die Förderung des Teamgeistes ein ganz wichtiger Punkt im Wintertraining. Eine gutes Team kann nur dann funktionieren, wenn die Stimmung untereinander harmonisch ist!“, so der Sternekoch. Das dies optimal funktioniert, wird dem Besucher nicht nur beim Genießen der kulinarischen Köstlichkeiten sondern auch beim freundlichen Service und Empfang sofort klar.

Heinz O. Wehmann ist Koch aus Leidenschaft und hat in all den Jahren nie seine Bodenhaftung verloren. So pflegt er auch mit fast allen seinen Lieferanten ein freundschaftliches Verhältnis und ist über die Qualität der verwendeten Produkte oder Zutaten stets bestens informiert.



Genuss pur: Hummer und Morchel

# KURZ NOTIERT

für **Gour-med**-Leser



Julian Wehmann, Brigitta Wehmann, Heinz O. Wehmann, Ernst-Ulrich W. Schassberger und Emmi Scherrer. (v.l.n.r.)

Drei Vorschläge kamen in die engere Wahl, die 50 schönsten Ideen sind derzeit im Landhaus Scherrer ausgestellt.

**Genuss und Kunst ergeben den perfekten Geschmack! Ein Motto dem der Gourmet ungerne widerspricht!**

Kontakt:  
Landhaus Scherrer  
Elbchausee 130  
22763 Hamburg  
Tel.: 040 - 88 30 700 30  
Fax: 040 - 88 30 700 20  
[www.landhausscherrer.de](http://www.landhausscherrer.de)

**Die Vereinigung europäischer Spitzenköche (Euro-Toques) ehrte Heinz O. Wehmann am 26. Oktober 2010 für anspruchsvolle Esskultur und gehobene Kochkunst.**

In dem Jubiläumsjahr „30 Jahre Heinz O. Wehmann und Landhaus Scherrer“ hat der Maître junge Studenten der Hamburger Technische Kunstschule mit der Gestaltung des diesjährigen Platztellers beauftragt.

Fotos: Landhaus Scherrer

„Mit Heinz O. Wehmann bekommt die begehrte Auszeichnung ein absoluter Meister seines Faches“ erklärt Ernst-Ulrich W. Schassberger, Präsident der Euro-Toques-Gruppe lobend. Besonders nennenswert ist allerdings, dass die „Meilleur-Ouvrier-Goldmedaille am Bande“ erstmalig in Deutschland vergeben wird.

Das Landhaus Scherrer ist nicht nur für hervorragende Küche sondern auch für erotische Kunst bekannt. So gestaltet das Restaurant an der Elbchausee in jedem Jahr einen Platzteller, der bei seinen Liebhabern heiß begehrt ist. „Meines Erachtens haben Erotik und Schlemmen durchaus Gemeinsamkeit“ so der spitzbübische Sternekoch schmunzelnd.



Kreative Platzteller Ideen der jungen Studenten (v.l.n.r.)  
Henrik Ellerhorst, Benny Bunge, Heinz O. Wehmann, Melanie Freiesleben und Brigitta Wehmann.

# KURZ NOTIERT

für **Gour-med**-Leser

## Berlin kulinarisch

### Berliner Meisterköche 2010

# Berliner Spitzengastronomie auf gutem Weg

*Klaus Lenser*

Alljährlich warten die Berliner Gourmets mit Spannung auf die Namen aus der Elitogastronomie die zur Nominierungen der Berliner Meisterköche vorgeschlagen werden. Wie auch in den Jahren vorher gab es so manches Gerücht, mal wird dieser Name, mal jener als Favorit gehandelt, am Ende sind alle überrascht und freuen sich über die Wahl.

Berliner Meisterkoch des Jahres 2010 wurde der fast 34jährige **Michael Kempf**, Küchenchef des Restaurant „Facil“ im Hotel The Mandala am Potsdamer Platz.

Der seit einigen Jahren ebenfalls geschaffene Titel „Brandenburger Meisterkoch“ wurde in diesem Jahr **Peter Krüger** aus der Klostermühle in Alt Madlitz, in Brandenburg verliehen.

Erstaunt hat die Wahl zum Aufsteiger des Jahres 2010, **Matthias Diether**, vom „first floor“ im Hotel Palace, er darf stolz auf diese Auszeichnung sein, hat er doch erst im Mai diesen Jahres das große Erbe von Matthias Buchholz, die Koch Institution seit Jahren im „first floor“ und in Berlin, angetreten.

Gastronomischer Innovator 2010 wurde, verdient, der Erfinder der Event-Gastronomie **Hans-Peter Wodarz**. Mit seinen Koch- Kabarett- Variete Veranstaltungen im Zelt hat er weltweit hunderttausende von Gourmets begeistert, ihm ist zu wünschen, dass ihm seine Ideen, verknüpft mit kulinarischen Höhepunkten, nie ausbleiben. Zum Berliner Maître wurde **Manuel E. Finster** ernannt, der im Team mit Michael Kempf für das Wohl der Gäste im Facil zuständig ist. Als bester Wein-

kellner – Berliner Sommelier – setzte sich **Christian Wilhelm** durch. Zusammen mit dem, bisher, einzigen 2 Sterne Koch Berlins, Christian Lohse, verwöhnt er die Gäste im Restaurant „Fischers Fritze“ im Hotel Regent. Berliner Meisterkoch zu sein ist eine große Anerkennung der Leistung von den Preisträgern. Seit 1997 werden von einer Jury, die sich seit vielen Jahren aus den gleichen Personen zusammen setzt, die Auserwählten ernannt. Die Unabhängigkeit der Jury steht über jeden Zweifel, etwas mehr personelle Abwechslung würde sicherlich auch mehr gastronomische Abwechslung bedeuten. Im Au-

genblick drängt sich der Eindruck auf, dass im Großen und Ganzen die etablierten Berliner Restaurants bevorzugt getestet werden. Die jüngeren noch unbekannteren Küchenchefs hätten sicher eine größere Chance in den Club der Berliner Meisterköche aufzusteigen, wenn die Jury sich auch häufiger personell erneuern würde. Das würde auch den Gourmets, die sich alljährlich auf die neu ernannten Berliner Meisterköche freuen, mehr kulinarische Abwechslung bieten. Genießen wir jetzt und hoffen wir aufs nächste Jahr.

Bon Appetit in Berlin

*Foto: Klaus Lenser*



Freude bei den Geehrten. (v.r.n.l.) Hans-Peter Wodarz, Peter Krüger, Manuel E. Finster, Matthias Diether, Michael Kempf, Christian Wilhelm

## Berlin kulinarisch

### Am 1. September eröffnet das Restaurant Tim Raue in Berlin-Kreuzberg

Ab dem 1. September 2010 ist die Rudi-Dutschke-Straße im Berliner Bezirk Kreuzberg das neue Zuhause des Ehepaars Raue – denn an diesem Tag eröffnet in den ehemaligen Räumlichkeiten der Galerie Crone das Restaurant Tim Raue. Der mit einem Michelin Stern ausgezeichnete „Koch des Jahres 2007“ (Gault Millau) und seine Frau Marie-Anne erfüllen sich mit dieser Eröffnung den lang gehegten Traum eines eigenen Restaurants.

Die Wahl des Logos in Form eines Kolibris unterstreicht diesen Schritt, denn mit dem Kolibri verbindet das erfolgreiche Gastronomienpaar Aspekte wie Kreativität, Einzigartigkeit und Freiheit. Attribute, welche die Gestaltung des neuen Restaurants maßgeblich beeinflusst haben und neben dem Ambiente sowohl die Küche als auch den Service inspirieren.

Aus kulinarischer Sicht bleibt Tim Raue seiner Linie treu: Im Restaurant Tim Raue präsentiert er auch weiterhin eine asiatisch inspirierte Küche, die als Verbindung der japanischen Produktperfektion, der thailändischen Aromatik und der chinesischen Küchenphilosophie charakterisiert werden kann. Raue serviert ausschließlich Gerichte, die Energie und Lebensfreude spenden und den Körper nicht unnötig belasten.

Er verzichtet demzufolge auf Beilagen wie Brot, Nudeln und Reis, ebenso wie auf weißen Zucker, Milchprodukte und Gluten. Auf der Speisekarte sind daher unter anderem Raue-Klassiker wie „Rote Garnelen mit Rosenschnaps und Shiso“, „Pekingente Interpretation“ und „Diamond Label Beef mit Roter Bete und Ma



Tim Raue in seinem Ambiente

dagaskarpfeffer“ zu finden. Absolutes Highlight des Restaurants ist „The KRUG Table“, ein schwerer Eichentisch mit handgefertigten Metallintarsien. Der Tisch für insgesamt zehn Gäste befindet sich direkt neben der Küche, in die alle Gäste dank einer großzügigen Fensterfront hineinschauen können.

Am The KRUG Table können Connaissure individuell kreierte Menüs in Kombination mit KRUG Champagner genießen und dabei einen aktiven Austausch mit der Küche erleben. Doch nicht nur die Küche und die eigene Kreativität sollen als Erfolgsgarant für das neue Restaurant dienen, sondern vor allen Dingen die Mitarbeiter. Denn ebenso wie Sous-Chef Steve Karlsch begleiten auch die anderen Kollegen in der Küche den Weg von Tim Raue seit vielen Jahren.

Ein eingespieltes Team also, das schon ab dem ersten Tag den gewohnt hohen Standard halten möchte. Gleiches gilt im übrigen auch für das Serviceteam um Marie-Anne Raue und den Restaurant

leiter André Macionga, denn auch in diesem Bereich arbeiten ausschließlich langjährige Mitarbeiter des Ehepaars.

Hochwertige und schlichte Möbel aus amerikanischem Nussbaum, edle Quadrat Stoffe, moderne Designklassiker aus dem Hause Vitra und Porzellan von Fürstentberg stehen hingegen für die gehobene Gastronomie und den heutigen Zeitgeist. Diese moderne Denkweise zeigt sich auch bei den originellen Uniformen der Mitarbeiter.



Im eigenen Restaurant, Tim Raue und Ehefrau Marie-Anne

Kontakt:  
Restaurant Tim Raue  
Rudi-Dutschke-Straße 26  
10969 Berlin  
Tel.: 030-25937930  
www.tim-raue.com

## Stars, Food & Art im Sofitel Munich Bayerpost

Zu einem großen Erfolg wurde das Stars, Food & Art Gourmet Festival am 9. und 10. Juli im Sofitel Hotel Munich Bayerpost in München. 230 Gäste ließen sich von 12 deutschen und internationalen Köchen mit insgesamt 20 Sternen an 2 Abenden verwöhnen. Der Erlös des Abends ging an das gemeinnützige Projekt „Artists for Kids“. Dessen Schirmherr, Bernd Eichinger, freute sich einen Scheck über 10.000,- Euro entgegennehmen zu können. Zwischen den einzelnen Gängen gab es spannende Unterhaltung mit der Sand-Art Künstlerin Frauke Menger und der Sopranistin Rosa Lehmann. Am Freitagabend begeisterten u.a. Mario Gamba mit seiner Deklination vom Thunfisch, Anna Sgroi mit Calamaretti gefüllt mit Tatar von wilden Garnelen und Giovanni d'Amato mit Wolfs-

barsch auf Zitronen der Amalfi Küste. Am Samstagabend verzauberten dann Thomas Bühner's Gazpacho von Roter Bete mit mariniertem Aal, Austerneis und Pistazienöl, Tim Raues Jakobsmuschel und Fischmagen Marukan-Essig, Anisblättern und rohen Früchten und Köstlichkeiten von 4 weiteren Sternköchen, die Gäste mit ihren lukulischen Exklusivitäten. Food & Art Gourmet-Festivals sind bei der Sofitel Hotelgruppe für die Zukunft fest eingeplant. Nähere Informationen über weitere Veranstaltungen erhalten Sie unter [www.sofitel.de](http://www.sofitel.de).



Mario Gamba: Deklination von Thunfisch mit mediterranen Soßen



Anna Sgroi: Calamaretti gefüllt mit Tatar von wilden Garnelen

### 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](mailto:gour-med@gour-med.de)  
Internet: [www.gour-med.de](http://www.gour-med.de)

Inhaber: Klaus Lenser

Chefredakteur: Klaus Lenser

Redaktion:  
Horst-Dieter Ebert (Reise, Buch und Kolumne)  
Armin Roßmeier (Fernsehkoch)  
Anne Wantia (Reise)  
Gunther Schnatmann (Reise)  
In dieser Ausgabe, Stefanie Bisping

Layout: Santana Raus

Erscheinungsort: 48143 Münster

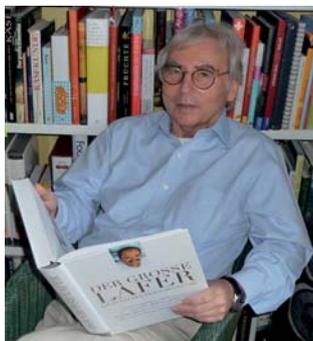
Der Online Bezug von **Gour-med** ist z. Z. kostenfrei, zu einem späteren Zeitpunkt werden die Nutzer der Homepage ein Kenn- und Passwort erhalten, dann wird eine jährliche Bezugsgebühr berechnet, über die Höhe und die Bedingungen werden die Nutzer rechtzeitig informiert.

#### Abonnement:

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

Heute:

Das bemerkenswerte Kochbuch eines Meisterkochs ohne Allüren und Publicitysucht – ein luxuriöser Berlin-Guide, doch auch mit ganz billigen Adressen – ein schöner, natürlich auch geschönter Blick in die Restaurants der legendären Queen Mary 2 – und schließlich ein fast gelungenes Buch über Fleisch.



## Horst-Dieter Ebert Buch-Tipps



### Einfach, doch raffiniert

#### Meine Jacobsleiter

Thomas Martin, "Meine Jacobsleiter", Südwest Verlag, 180 Seiten, 24,95 Euro, ISBN 978-3-517-08603-3

Er hat das Kochen bei den drei größten Männern der neuen deutschen Küche gelernt: bei Eckart Witzigmann, bei Lothar Eiermann und bei Dieter Kaufmann. Seit 1977 leitet er die Küche des berühmten Hamburger Traditionshotels Louis C. Jacob, das mit der noch berühmteren, von Liebermann gemalten "Lindenterrasse". Diese 13 Jahre sind für einen Koch fast wie silberne Hochzeit.

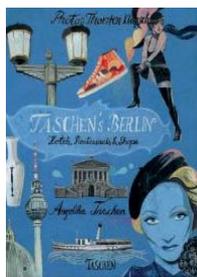
Doch Thomas Martin ist schon eine besondere Erscheinung. Sein Rang ist unbestritten: Er hat mehr Punkte von Gault-Millau angehäuft als jeder andere Koch in Hamburg (18), keiner besitzt mehr "F"s vom "Feinschmecker"-Guide, und eigentlich erwarten seine Gäste und auch die Fachwelt seit etlichen Jahren, dass er nun endlich vom Michelin den zweiten Stern verliehen bekommt. Dabei gehört er zu den Stillen im Lande. Die Kapitelüberschrift "Hanseatisches Understatement an der Elbe" trifft auf das Hotel, aber auch auf dessen Chef zu. Er meidet das Showbusiness, lehrt indes in Kochkursen, die stets von begeisterten Schülern ausgebucht sind. Und obwohl ein Buch von ihm längst überfällig war, hat er sich dafür jahrelang Zeit gelassen, wo andere Köche karnickelhaft produzieren.

Es hat sich gelohnt: Es wurde ein didaktisch gelungenes und auch sehr schönes Buch. Martin erklärt den Kanon seiner Produkte in drei Kategorien: in "raffiniert einfacher" Bearbeitung, in "gehobener" und in solcher "mit Anspruch". So hat der ambitionierte Hobbykoch ebenso Nutzen wie das Greenhorn. Und wer gar nicht kochen, sondern nur schöne Bilder gucken will, hat auch Vergnügen.

### Üppig, kauzig, skurril

#### Taschen's Berlin.

"Taschen's Berlin. Hotels, Restaurants & Shops" Taschen Verlag, 400 Seiten, 29,99 Euro, ISBN 978-3-8365-1120-9



Diese taffen (muss man so schreiben) Taschen-Leute haben von dieser Art ja schon mehrere Führer herausgebracht, aber am charmantesten wirken sie stets, wenn sie von unserem eigenen Land handeln: Erste Sprache dieser so auf den internationalen Markt fixierten Publikationen ist ja englisch, so hat die Perspektive auf unser kleines Germany ja stets einen sehr kosmopolitische Von-Oben-nach-Unten-Runterblick.

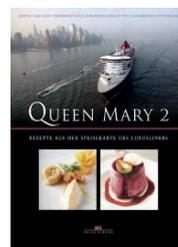
Da kann sich unser Berlin noch so brüsten und blähen. Es wird auch nicht zimperlicher behandelt als New York oder London, und das tut uns ja auch ganz gut. Taschen's Berlin ist eine fremde, exotische Stadt. Und das Verdienst dieses üppigst bilderten Stadtführers (über zweieinhalb Kilo und das Format eines Telefonbuches, deshalb nur was für Bentleyfahrer) besteht ja in seinem Auswahl-Printzip: Nicht die besten und die teuersten werden hier vorgestellt, sondern eine Mischung aus allem.

So werden nicht nur Adlon und Hotel de Rom präsentiert, sondern auch Die Fabrik und Pension Funk. Und bei den Restaurants nicht nur Borchard und Grill Royal, sondern auch Kumpelnest 3000 (Ex-Bordell, in dem die Parties um 5:00 morgens beginnen), Die Henne mit den Geweihen an der Wand und Konnopkee's Imbiss in der Schönhauser Allee (Werbung: "Wenn's um die Wurst geht -"). So entsteht, auf das Luxuriöseste dargeboten, ein Berlin aus allen denkbaren Lebensformen: luxuriös, economy oder einfach nur kauzig und skurril – genau da erscheint es am authentischsten. Gratulation!

### Surf and Turf Erster Klasse

#### Queen Mary 2

Jean-Marie Zimmermann u.a. "Queen Mary 2. Rezepte aus der Speisekarte des Luxusliners" Delius Klasing Verlag, 224 Seiten, 49,90 Euro, ISBN 978-3-7688-3175-8



Es ist mehr als ein Schiff: eine Legende, ein Mythos, ein Hype wie kein anderer. Wenn die Queen Mary 2 nach Hamburg kommt (im nächsten Jahr 6 Mal), stehen die Hanseaten dichtgedrängt an der Elbe und winken, es gibt Musik und Feuerwerk. Die QM2 ist nicht das größte Passagierschiff der Welt, wie immer wieder behauptet wird, doch der größte Transatlantikliner (150 Tonnen, 345 Meter lang, 14 Restaurants, darunter das größte auf See).

Bücher über die QM2 gibt es genug, doch dieses ist das erste kulinarische. Autor ist der bärtige Elsässer Jean-Marie Zimmermann, der Chef aller Chefs auf den (demnächst drei) Cunard-Schiffen, er gibt die Richtung vor, erfindet die Restaurants und sucht die Rezepte aus. 53 aus sechs Restaurants an Bord gibt er hier zum besten: Surf and Turf und Crêpe Suzette aus den Erster-Klasse-Grills, Filet Wellington und gegrillten Wolfsbarsch im gewaltigen Britannia (zwei Sitzungen mit je 1300 Passagieren) und schließlich allerlei aus dem italienischen, dem asiatischen und altenglischen Restaurant. Daß der kleine Pub von der Mannschaftsküche bekocht wird, erfährt man nicht.

Gefährlich könnte das Buch sein für Leute die eine QM2-Reise planen: Die glänzend hingestylten Gerichte sehen so wunderbar mundwässernd aus, daß man an Bord nur enttäuscht sein kann (trifft aber auch auf andere Kochbücher über Restaurants zu). Nur, dass das beste Restaurant des Schiffes ("Todd English") ausgespart wurde, ist schon mehr als nur ein Schönheitsfehler.

### Weltmeister-Titel

#### Gutes Fleisch

Thomas Ruhl, Wolfgang und Stephan Otto "Gutes Fleisch. Warenkunde. Stories, Grundrezepte und kreative Küche", Edition Fackelträger Verlag, 312 Seiten, 69,00 Euro, ISBN 978-3-7716-4403-5



Dieses Buch kommt gewissermaßen mit einer Art Weltmeistertitel auf den Leser zu: In Paris wurde es in diesem Jahr ausgezeichnet mit dem "Gourmand World Cookbook Award", angeblich so eine Art Oscar für kulinarische Bücher. Nun ist es in der Kategorie "Best Single Subject Cookbook" Nummer Eins in der Welt. Die Juroren waren sicher nicht deutschsprachig.

Doch sonst kann man die Wahl nachempfinden. Der versierte Fress-Fotograf Thomas Ruhl, Herausgeber etlicher hochkarätiger Titel im Koch- und Küchenbereich und Verleger eines exklusiven Gourmetmagazins, das viermal im Jahr erscheint ("Port Culinare"), haben wir hier ja schon mehrfach getroffen. Diesen Band hat er mit den Brüdern Otto ("Otto Gourmet") zusammen erarbeitet, die als absolute Fleisch-Experten die deutsche Spitzenköche mit den feinsten Qualitäten versorgen.

So bietet dieser Band eine sehr kenntnisreiche Warenkunde mit allen einschlägigen Fleischlieferanten, also Tieren, und vielen Züchtern, also Menschen. Und ausserdem haben zwanzig deutsche Top-Köche mitgewirkt und für Bison, Wagyu und Kobe entsprechende Rezepte zugeliefert. Dass die Verfasser das Schreiben nie erlernt haben, sondern einfach einen geschwätigen Schulaufsatz an den andern reihen, naja. Dass der Band kein Register besitzt (stattdessen seitenlang Eigenreklame!), ist jedoch nicht entschuldbar, sondern pure Schlamperei!



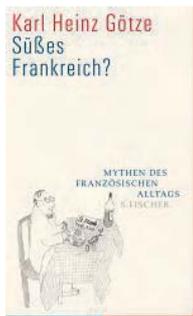
## MICHELIN-Führer

### Deutschland 2011

Michelin, 1512 Seiten, ca. 29,95 Euro, Bestellungen möglich in jeder guten Buchhandlung

Die besten Adressen in allen Preiskategorien. Der MICHELIN-Führer Deutschland 2011 kommt am 12. November in den Handel. Der Band bietet eine sorgfältige

Auswahl der besten Hotels und Restaurants in allen Komfort- und Preiskategorien. Dies macht den MICHELIN-Führer zum idealen Reisebegleiter für Städtrip und Geschäftsreise, aber auch für Familienurlaub, Gourmet- oder Wellness-Wochenende. Unabhängige Inspektoren garantieren hohe Qualität. Ein Team aus hauptberuflichen, fest angestellten Michelin Inspektoren ist für die Empfehlungen im MICHELIN-Führer verantwortlich. In den vergangenen zwölf Monaten waren sie in Deutschland unterwegs, um neue Häuser zu besuchen und das Leistungsniveau der bereits im MICHELIN-Führer aufgenommenen Adressen zu überprüfen und zu aktualisieren. (...) Michelin Restaurantführer gibt es für die europäischen Länder Deutschland, Schweiz, Italien, Frankreich



## Karl Heinz Götze

### Süßes Frankreich?

S. Fischer Verlag, ca. 312 Seiten, gebunden, ca. 19,95 Euro, ISBN: 978-3-10-026530-2

La Grande Nation, toujours l'amour, Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit, stimmen unsere Frankreichbilder noch? Der große Frankreichkenner Karl Heinz Götze schreibt über unsere Nachbarn und schaut

genauer hin, ob diese heute noch so sind, wie unsere Klischees es suggerieren. Dabei betrachtet er auf unterhaltsam amüsante Weise ihren Alltag und ihr savoir vivre in Sachen Mode, Frauen, Essen und Trinken, ebenso wie die größeren politischen Fragen um Armut, Kriminalität und Integration. (...)



## Hans Rath

### Da muss man durch

Wunderlich Verlag, Hardcover, 272 Seiten, 14,95 Euro, ISBN: 978-3-89667-426-5

Seine Traumfrau will nicht. Sein Anzug sitzt nicht. Sein Hund hört nicht. Da muss Paul durch. Die Firmeneigentümer wollen ihn kennenlernen, bevor sie ihm den Chef-

posten anvertrauen. Also ab nach Mallorca zum Antrittsbesuch. Über Pauls Karriere entscheiden seine große Liebe, ihre verführerische Schwester, die heiratswütige Tante und vor allem die frostige Großmutter. Da braucht es nicht viel, um in Ungnade zu fallen ...



## Natsuo Kirino

### Grotesk

Goldmann Verlag, gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 640 Seiten, 22,95 Euro, ISBN: 978-3-442-30130-0

Vier Frauen auf dem Weg nach oben. Der Abstieg in die Hölle beginnt. Die 15-jährige Yuriko Hirata ist schön – überwältigend schön. An der Tokioter Eliteschule, die sie besucht, ist sie eine Berühmtheit, und kein Mann kann ihr widerstehen.

Schon früh lernt sie, aus ihrem Aussehen Kapital zu schlagen und sich so auch dem unbarmherzigen Drill des Schulalltags zu verweigern. Sie lässt sich von dem Sohn eines Lehrers an Mitschüler verkaufen und ist schon bald bereit, jedes Tabu zu brechen, um ihre Macht über Männer auszuspielen, die sie im Grunde ihres Herzens hasst. (...)



## Michel Mirsch, Henryk M. Broder, Josef Joffe, Dirk Maxeiner

### Früher war alles besser

Knaus Verlag, Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 224 Seiten, 16,99 Euro, ISBN: 978-3-8135-0385-2

Tatsächlich, früher war wirklich alles besser: Kulenkampff erfüllte den Kulturauftrag. Küsse schmeckten besser als Männer

noch Männer und Frauen allein für die Verhütung zuständig waren. Drogen ohne Chemie machten das Leben bunt. Und die Kindheit war auch viel schöner, weil noch geschlagen werden durfte ... Es gab Buchclubs und die DDR, Wählscheibentelefone, Kriegsversehrte und Kröpfe. Vorehelicher Geschlechtsverkehr war ein Delikt, Mädchen trugen modische Schlüpfer und die Putzfrauen waren deutsch. (...) Eine total andere Kultur- und Sozialgeschichte von vier der einflussreichsten Journalisten Deutschlands.



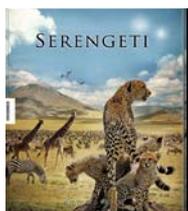
## Ken Follett

### Sturz der Titanen

Lübbe Verlag, Hardcover Leinen, 288 Seiten, 19,90 Euro, ISBN 978-3-257-06753-8

Drei Länder. Drei Familien. Ein Jahrhundert. Europa 1914. Eine deutsch-österreichische Aristokratenfamilie, die unter den politischen Spannungen zerrissen wird.

Eine Familie aus England zwischen dem Aufstieg der Arbeiter und dem Niedergang des Adels. Und zwei Brüder aus Russland, von denen der eine zum Revolutionär wird, während der andere in der Fremde sein Glück sucht. Ihre Schicksale verflechten sich vor dem Hintergrund eines heraufziehenden Sturmes, der die alten Mächte hinwegfegen und die Welt in ihren Grundfesten erschüttern wird.

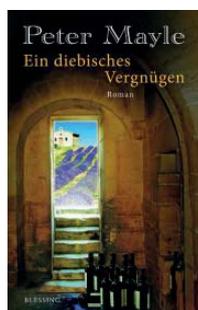


## Serengeti

**Reinhard Radke**

Knesebeck Verlag, 96 Seiten, mit 117 farbigen Abbildungen, 19,95 Euro  
ISBN 978-3-86873-274-0

Der renommierte Tierfilmer und Zoologe Reinhard Radke hat einen eindrucksvollen Kinofilm gedreht, der im Herbst in die Kinos kommt. Während der Film durch die Kraft der Bilder den Zuschauer in seinen Bann zieht, bietet das Buch zusätzlich zu den schönsten Aufnahmen eine faszinierende Schilderung der biologischen und ökologischen Zusammenhänge und zeichnet ein mitreißendes Porträt des Nationalparks und seiner Bewohner.



## Peter Mayle

**Ein diebisches Vergnügen**

Blessing Verlag, Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 256 Seiten, 17,95 Euro,  
ISBN: 978-3-89667-426-5

Einen solch heiklen Fall hat die ebenso intelligente wie attraktive Elena Morales noch nie in ihrer Versicherung bearbeiten müssen: Als Sanitärer getarnte Diebe haben den Weinkeller eines reichen Anwalts aus Los Angeles leer geräumt und sind in einem Krankenwagen mit 600 Flaschen edelsten französischen Weines im Wert von drei Millionen Dollar entkommen. Als Komplize dabei war der Hausmeister des Anwalts, der den Dieben das Tor öffnete. (...)



## Sebastian Fitzek

**Der Augensammler**

Droemer Verlag, Gebundenes Buch, 448 Seiten, 16,95 Euro,  
978-3-426-19851-3

Er spielt das älteste Spiel der Welt: Verstecken. Er spielt es mit deinen Kindern. Er gibt dir 45 Stunden, sie zu finden. Doch deine Suche wird ewig dauern. Erst tötet er die Mutter, dann verschleppt er das Kind und gibt dem Vater 45 Stunden Zeit für die Suche. Das ist seine Methode. Nach Ablauf der Frist stirbt das Opfer in seinem Versteck. (...) Da meldet sich eine mysteriöse Zeugin: Alina Gregoriev, eine blinde Physiotherapeutin, die behauptet, durch bloße Körperberührungen in die Vergangenheit ihrer Patienten sehen zu können. Und gestern habe sie womöglich den Augensammler behandelt ...

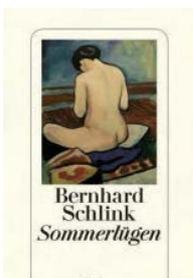


## Michael Wallner

**Die russische Affäre**

Luchterhand Verlag, Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 416 Seiten, 19,95 Euro, ISBN: 978-3-630-87285-8

Wer die Liebe verrät, verrät sich selbst. Moskau, 1978: Die neunundzwanzigjährige Anna, Tochter des in Ungnade gefallenen Lyrikers Viktor Zasuichin, lebt zusammen mit ihrem chronisch kränkelnden Sohn Petja und ihrem Vater in einer beengten Wohnung in der Stadt. Ihr Mann Leonid wurde nach Sachalin versetzt, von wo er nur selten Urlaub nach Hause bekommt. Anna selbst arbeitet als Anstreicherin in einem Moskauer Baukombinat und versucht die Familie einigermaßen über die Runden zu bringen. Es ist kein leichtes Leben, das sie führt, und so ist ihre heimliche Affäre mit dem stellvertretenden Forschungsminister Alexej Bulyagkow Annas einzige Abwechslung. Mit »Die russische Affäre« hat Michael Wallner den Roman einer Frau geschrieben, die ihre Werte und ihre Liebe verraten muss, um mit ihrer Familie in den beengten Verhältnissen ihrer Gegenwart zu bestehen. (...)



## Bernhard Schlink

**Sommerlügen**

Diogenes Verlag, Hardcover Leinen, 288 Seiten  
19,90 Euro, ISBN 978-3-257-06753-8

Lebensentwürfe, Liebeshoffnungen, Alterseinsichten – was ist Illusion, und was stimmt? Was bleibt, wenn eine Illusion zerplatzt? Die Flucht in eine andere? Weil das Leben ohne Lebenslügen nicht zu bewältigen ist? Sieben irritierend-bewegende Geschichten von Bernhard Schlink. »Der Tag, an dem sie aufhörte, ihre Kinder zu lieben ...« So beginnt die Geschichte einer Frau, die merkt, dass das, was ihrem Leben Sinn gegeben hat, nicht mehr trägt. Sie macht sich auf die Suche, trifft den Mann wieder, den sie als Studentin geliebt hat wie er sie. Hat sie damals die falsche Entscheidung getroffen? (...)



## Barbara Demick

**Die Kinogänger von Chongjin**

Droemer Verlag, Gebundenes Buch, 432 Seiten,  
19,95 Euro, ISBN 978-3-426-27438-5

Liebe in Zeiten der Diktatur: Vor dem Kino in Chongjin begegnen sich zwei junge Menschen. Bald schon entspinnt sich eine Beziehung zwischen ihnen, aber die gnadenlosen Lebensverhältnisse in Nordkorea lassen kaum Leidenschaft zu. Für das Volk hält das Regime nur härteste Entbehrungen bereit – und strikte Denkverbote. Der größte Wunsch: dem Schattenreich des »geliebten Führers« Kim Jong Il zu entfliehen.

# Gour-med Life Style

www.gour-med.de

## Fondo Montebello, ein Aceto in reinster Qualität



### Aceto: Qualität nach Tradition

Bereits seit mehreren Jahrzehnten stellt die Firma Fondo Montebello einen der besten Acetos überhaupt her.

Nach überliefertem Familienrezept wird der Aceto Balsamico di Modena nach den strengen Regeln des Konsortiums produziert. Einer der wichtigsten Punkte im Herstellungsverfahren ist das immer wiederkehrende Umfüllen des Essigs in Fässer unterschiedlicher Hölzer. Verwendet werden dabei Kastanien-, Kirsch-, Esche-, Maulbeer- und Wacholderhölzer.

Die Fässer werden nur mit Steinen verschlossen, um eine geringe Sauerstoffzufuhr zu gewährleisten und auf trockenen Dachböden, wie vom Konsortium vorgeschrieben, gelagert. Um eine immer gleichbleibende Qualität zu erreichen, werden verschiedene Jahrgänge, ähnlich wie bei Champagner, miteinander verschnitten.

Der dreizehnjährige Aceto Balsamico weist eine deutliche, altersbedingte Süße auf, die angenehm von dezenter Säure ergänzt wird.

In der Konsistenz ist er sirupartig und eignet sich daher besonders zum Verfeinern und Dekorieren von Desserts, Fleischgerichten und Obstsalaten.

*Mit einfacher Industrieware, welche chemisch im Schnellverfahren reift, sind diese Essige in keinster Weise zu vergleichen*



Kontakt  
Dinses Culinarium Delikatessenversand  
Weihergärten 26  
35415 Pohlheim  
Tel.: 06004-9159600  
Fax: 06004-9159602  
www.dinsesculinarium.de

# Gour-med Life Style

## Zeitloses Geschenk: Eine Uhr von DETOMASO unterm Weihnachtsbaum

**DETOMASO mit neuen Modellen, die die Herzen aller  
Uhrenliebhaber höher schlagen lassen**



*San Remo: sportlich, elegant, maskulin*

Weihnachten ist für viele noch fern – aber mit dem Wünschen kann man nie früh genug anfangen. Das perfekte Geschenk für die „Will-Haben-Liste“ des Mannes: eine DETOMASO-Uhr.

Die modernen Zeitmesser bestehen durch sportlich-elegantes Design und erstklassige Technik. Japanische Präzisionsuhrwerke, hochwertige Materialien und maskulines Design machen die DETOMASO-Uhren zu einem zeitlosen Klassiker und einem langjährigen Begleiter – und damit zum perfekten Weihnachtsgeschenk.

Ob feines Edelstahl, hochwertiges Leder oder wertvolles Gold – unter den zahlreichen Modellen ist für jeden Mann etwas dabei. Vor allem das Modell „San Remo“ in seinen unterschiedlichen Varianten gehört auf die Wunschliste des modernen Mannes: bi-color-Design mit kontrastierendem, royal-blauen Ziffernblatt in klassischem Design verleihen dieser Uhr ihre maskuline Eleganz.

Etwas Besonderes ist auch die Uhr „Certaldo“. Mit ihrem kupferfarbenen Edelstahlarmband passt sie sowohl zum klassischen Anzug als auch zur Jeans. Ein schöner Hingucker sind die drei Augen und die feinen Details in Rot auf dem sehr grafisch-gestalteten Ziffernblatt.



*Certaldo: modisch, zeitlos schön.*

Die Uhren gibt es in ausgesuchten Online-Shops wie beispielsweise Maxtrader.de oder Amazon.de. Weitere Modelle und Details zu den DETOMASO Uhren unter:

[www.detomaso-watches.de](http://www.detomaso-watches.de).

Erhältlich in jedem guten Uhrenfachgeschäft.



# MEDIZIN NEWS

*Genial einfach:*

## **Der neue GlucoMen® Gm – für alle, die einfach nur messen wollen**



Die Blutzuckerselbstkontrolle ist der Schlüssel zum eigenverantwortlichen Diabetesmanagement. Allen Diabetikern, die ihren Blutzucker ganz einfach und schnell messen wollen, bietet A. Menarini Diagnostics ab sofort ein neues Blutzuckermessgerät. Der GlucoMen® Gm vereint einfache Handhabung mit hoher Zuverlässigkeit – und ist damit der passende Begleiter für alle Alltagssituationen.

Die Bestimmung des Blutzuckers ist für Millionen von Diabetikern unverzichtbar zur Erkennung von Stoffwechselveränderungen und zur Entscheidung über die erforderliche Insulindosierung. Im Rahmen des aktiven Selbstmanagements ihrer Erkrankung wünschen sich viele Patienten von ihrem Messgerät neben der Zuverlässigkeit durch hohe Messgenauigkeit vor allem eine einfache Handhabung. Mit dem neuen Blutzuckermessgerät GlucoMen® Gm hat A. Menarini Diagnostics Deutschland diesem Wunsch der Anwender Rechnung getragen.

Ohne Codieren und mit Voreinstellung von Datum und Uhrzeit ist der GlucoMen® Gm sofort einsatzbereit. Das große Display ist gut ablesbar und zeigt schon nach sieben Sekunden das genaue Messergebnis, das aus einem kleinen Tropfen von 0,5 µl Blut ermittelt wird. Mit nur 39 Gramm ist das lautlos arbeitende Gerät ein Leichtgewicht, das auch unterwegs eine unauffällige Blutzuckerkontrolle erlaubt.

Die einfache Bedienung nimmt auch neu diagnostizierten und technisch weniger affinen Diabetikern die Scheu vor der Blutzuckerselbstmessung. Sie erleichtert so die Integration eines strukturierten Diabetesmanagements in den individuellen Lebensrhythmus.

### **Auch Typ 2-Diabetiker profitieren von Selbstkontrolle**

Von einer strukturierten Blutzuckerselbstkontrolle profitieren nicht nur insulinpflichtige Diabetiker: Wer seinen Blutzuckerwert konsequent selbst überprüft, entwickelt ein besseres Gespür für die eigene Erkrankung und lernt, wie sich alltägliche Verhaltensweisen (z.B. Ernährung, Sport, Schlaf, Stress) oder akute Krankheiten auf den Blutzuckerspiegel auswirken. Dennoch ist eine Verbesserung der Stoffwechsellage, gemessen als Senkung des HbA1c, immer nur dann festzustellen, wenn die Betroffenen aus der Blutzuckermessung therapeutische Konsequenzen ableiten. Dieser Zusammenhang wiederum belegt die große Bedeutung von Schulungen, die den Diabetiker in die Lage versetzen, eigenverantwortlich auf seine Messwerte zu reagieren.

### **Strukturiertes Selbstmanagement für mehr Lebensqualität**

In der ROSSO-Studie<sup>1</sup> wurden retrospektiv Behandlungsdaten von Typ 2-Diabetikern in Bezug auf diabetesbezogene Endpunkte analysiert. Die Ergebnisse belegen eindrucksvoll, dass bei ver-

gleichbarer Therapie das Sterberisiko und die Gefahr von schwerwiegenden Folgeerkrankungen wie Herzinfarkt, Schlaganfall, Nierenschäden, Fußamputation und Erblindung erheblich reduziert sind, wenn die Patienten auf ihre selbst gemessenen Blutzuckerwerte adäquat reagieren.

Damit verbessert ein strukturiertes Selbstmanagement messbar nicht nur die Lebensqualität sondern auch die Lebenserwartung eines Diabetikers.

### **Fazit:**

*Die Blutzuckerselbstmessung ist für Diabetiker das wichtigste Instrument, um ihren Stoffwechsel kontrollieren und messwertbasiert auf die Erfordernisse reagieren zu können. Das genial einfache Blutzuckermessgerät GlucoMen® Gm macht es den Patienten leicht, diese Messungen unkompliziert in ihren Alltag zu integrieren.*

Kontakt  
WEFRA  
Mitteldicker Weg 1  
63263 Neu-Isenburg  
Tel.: 0 69 / 69 50 08 76  
Fax: 0 69 / 69 50 08 71  
Internet: www.wefra.de



# MEDIZIN NEWS

## Versorgungslücke schmälert Therapieerfolge Zu wenig Ärzte für junge Rheuma-Patienten

Hamburg – In Deutschland leiden etwa 20 000 Kinder und Jugendliche an rheumatischen Beschwerden. Bei jedem zweiten von ihnen bleibt die chronisch-entzündliche Erkrankung bis ins Erwachsenenalter aktiv.

Am Übergang von der Jugend- zur Erwachsenenmedizin sind diese Patienten jedoch derzeit häufig unzureichend versorgt. Diese Versorgungslücke kann langjährige Therapieerfolge in kurzer Zeit zerstören, beklagen die Deutsche Gesellschaft für Rheumatologie (DGRh) und die Gesellschaft für Kinder- und Jugendrheumatologie (GKJR).

Wie sich eine nahtlose Betreuung gewährleisten lässt, erörterten Experten auf dem 38. Kongress der DGRh vom 15. bis 18. September 2010 in Hamburg.

Rheuma zählt bei Heranwachsenden zu den häufigsten Ursachen bleibender Behinderungen. Eine besonders schwierige Phase bei der Versorgung ist der Übergang zur Erwachsenenmedizin. „Während dieser Transition müssen Jugendliche besonders intensiv betreut werden, um die erreichten Behandlungserfolge nicht zu gefährden“, betont die Kinderreumatologin Dr. med. Kirsten Minden von der Universitätskinderklinik der Charité Berlin. Stattdessen besteht gerade bei diesen Patienten eine Versorgungslücke. Zwar haben manche kinderrheumatologische Einrichtungen sogenannte Übergangssprechstunden etabliert. Doch ein allgemeines Programm zur Unterstützung der jungen Patienten existiert in Deutschland bis lang nicht. Umfragen zeigen das Ergebnis dieses Versorgungsdefizits: Jeder vierte Patient im jungen Erwachsenenalter ist mit seiner Betreuung unzufrieden.

Die Betroffenen klagen vor allem über lange Wartezeiten für einen Termin, zu kurze Gespräche beim Facharzt und das Gefühl, nicht ernst genommen zu werden. Die Folge: Bei jedem dritten Patienten misslingt der Übergang in die Erwachsenenbetreuung.

„Viele Patienten brechen den immens wichtigen Kontakt zum Rheumatologen ab“, sagt Minden im Vorfeld des DGRh-Kongresses. „Sie gehen erst dann wieder zum Arzt, wenn neue Komplikationen auftreten. Dann ist der Erfolg der früheren Therapie jedoch mitunter zunichte gemacht.“

Die Abkehr vom Facharzt ist umso problematischer, als viele junge Patienten sehr wenig über ihre rheumatischen Beschwerden wissen, erläutert Minden. Nur jeder Zweite kann seine Krankheit benennen und nimmt seine Medikamente eigenverantwortlich ein. Und höchstens jeder Dritte weiß, was er ge-

gen einen einsetzenden Rheumaschub tun kann.

„Für die nötige intensive Betreuung dieser Patienten fehlt es an Zeit und Personal“, kritisiert Minden. „Dass die Versorgung während dieser kritischen Phase vom Engagement einzelner Rheumatologen abhängt, ist nicht akzeptabel. Chronisch kranke Jugendlichen brauchen ein klares Betreuungsangebot, das kostendeckend vergütet werden muss.“ Welche Rahmenbedingungen die Versorgung von rheumakranken Heranwachsenden verbessern könnten, diskutierten Experten auf dem 38. DGRh-Jahreskongress vom 15. bis 18. September 2010 im CCH Congress Centrum Hamburg.

Unterlagen der Veranstaltung erhalten Sie bei:

DGRh Luisenstraße 41  
10117 Berlin  
Tel.: +49 (0)30 240484-80  
Fax: +49 (0)30 240484-79

Foto: DGRh



Dr. med. Kirsten Minden



# MEDIZIN NEWS

## Motivationshilfe für Menschen mit Diabetes: diabetesDE verrät zehn Tipps zum Einsparen von Kalorien

Berlin – Der Sommer und die T-Shirt-Saison veranlassen viele Menschen, ein paar Kilos abzuspecken und ihren Lebensstil zu ändern. Bei den meisten lässt die Motivation jedoch schon nach den schönen Tagen oder dem Urlaub wieder nach. Dabei können eine kalorienarme Ernährung und ausreichend Bewegung vielen Krankheiten vorbeugen und die Lebensqualität verbessern. Bei Menschen mit Diabetes Typ 2 etwa steht ein gesunder Lebensstil im Mittelpunkt der Therapie. diabetesDE möchte mit alltagstauglichen Tipps Betroffene motivieren, ihre gesteckten Ziele auch nach dem Urlaub weiterhin zu verfolgen. Als Anreiz hat die gemeinnützige Organisation zehn leckere Rezepte zusammengestellt, mit denen sich kalorienreiche Standard-Mahlzeiten ersetzen lassen.

([http://www.diabetesde.org/aktiv\\_leben/lecker\\_essen\\_mit\\_diabetes/10\\_alternativ\\_rezepte\\_fuer\\_ihren\\_speiseplan/](http://www.diabetesde.org/aktiv_leben/lecker_essen_mit_diabetes/10_alternativ_rezepte_fuer_ihren_speiseplan/))

Um fast 60 Prozent ließe sich die Rate der Neuerkrankungen an Diabetes Typ 2 durch gesunde Ernährung und mehr Bewegung senken.

Geht es um einen gesunden Lebensstil, gelten für Menschen mit Diabetes und Nicht-Diabetikern die gleichen Regeln. Bei der Ernährung bedeutet das: Mehr Vollkornprodukte, reichlich Obst und Gemüse, bevorzugt pflanzliche Öle.

Auf Kohlenhydrate müssen Menschen mit Diabetes nicht verzichten. diabetesDE rät Betroffenen sich an der Dreidimensionalen Lebensmittelpyramide der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu orientieren.

Entgegen mancher Diäten, die empfehlen, möglichst wenige Kohlenhydrate zu essen, empfiehlt die DGE sowie diabetesDE mindestens 50 Prozent der täglichen Energie in Form von Kohlenhydraten zu sich zu nehmen.

Vor allem Vollkornprodukte sind reich an Ballaststoffen und sättigen daher besser als Weißmehlprodukte. Fette sollten hingegen nur bis zu 30 Prozent der täglichen Energie beanspruchen.

Denn besonders der reichhaltige Genuss von gesättigten Fettsäuren, die sogenannten „schlechten“ Fette, sorgt für den berühmten Speck auf der Hüfte.

Wie Menschen mit Diabetes ihren Lebensstil gezielt ändern, lernen sie in Schulungen. Damit sie das Wissen jedoch auch in die Tat umsetzen, bedarf es mehr. Moderne Schulungsprogramme zielen daher stärker darauf ab, die Teilnehmer dauerhaft zu motivieren. Denn nur so können Menschen mit Diabetes ihren Lebensstil erfolgreich ändern. Besonders hilfreich seien dabei Instrumente, mit denen sich die Teilnehmer selbst kontrollieren und beobachten, so Experten von diabetesDE. Dazu gehören etwa ein Schrittzähler, der die Bewegung festhält oder ein Ernährungstagebuch.

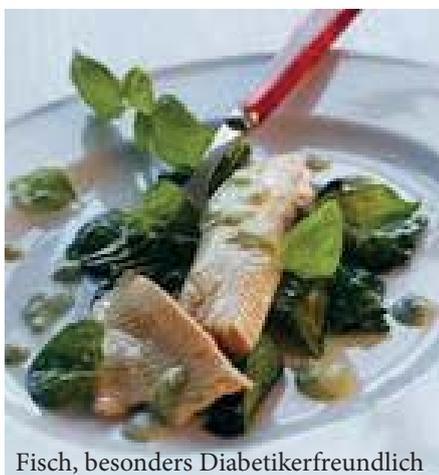
Einige Speisen und Getränke sollten Betroffene dabei besser aus ihrer Ernährungsliste streichen.

Denn oft gibt es eine kalorienärmere Variante, die genauso gut schmeckt: Beispielsweise ist es wesentlich gesünder einen frischen Obstsalat zu essen anstelle eines Fruchtsmoothies.

Eine schlechte Kalorienbilanz hat auch das Wiener Würstchen, obwohl es keine Kohlenhydrate enthält. Besser schneidet dagegen ein Stück Rinderfilet ab.

Welche Standard-Rezepte eher ungeeignet sind, sich aber einfach ersetzen lassen, hat diabetesDE jetzt auf seiner Internetseite [www.diabetesde.org](http://www.diabetesde.org) zusammengefasst.

Foto: © thieme verlagsgruppe



Fisch, besonders Diabetikerfreundlich

diabetesDE

Kontakt  
diabetesDE  
Reinhardtstraße 14  
10117 Berlin  
Tel.: +49 (0)30 201 677-12  
Fax: +49 (0)30 201 677-20



# MEDIZIN NEWS

## Europäisches Projekt soll Heilungschancen verbessern: Hormon-Experten erforschen seltene bösartige Tumore der Nebenniere

Regenstau – Bösartige Tumore, die ihren Ursprung in der Nebenniere haben, sind selten und – früh erkannt – gut heilbar. Dazu gehören das Nebennierenrindenzinom und das maligne Phäochromozytom. Beide Erkrankungen werden jedoch häufig erst in einem Stadium erkannt, in dem sie nicht mehr komplett operativ entfernt werden können. Um die Heilungschancen für die betroffenen Patienten zukünftig zu verbessern, erhält das europäische Netzwerk ENS@T (European Network for the Study of Adrenal Tumours) nun von der Europäischen Union eine Fördersumme von sechs Millionen Euro über die nächsten fünf Jahre.

Mit der Fördersumme werden notwendige Forschungen unterstützt: Jeweils eine klinische Studie zu beiden Tumorarten soll Diagnose- und Therapie-Verfahren verbessern.

„Die Erkrankungen sind aufgrund ihres seltenen Auftretens bisher nicht ausreichend erforscht“, betont Professor Dr. med. Felix Beuschlein, Sprecher der Sektion Nebenniere, Hypertonie und Steroide der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie (DGE).

Die Folge ist eine nach wie vor schlechte Überlebensprognose für die Patienten, auch wenn alle therapeutischen Möglichkeiten ausgeschöpft werden.

Die Tumore verursachen in den meisten Fällen einen Überschuss von verschiedenen Hormonen, die die Nebenniere bildet. Patienten mit einem Phäochromozytom, einer Geschwulst des Nebennierenmarkes, leiden als Folge an Bluthochdruck in Kombination mit Kopfschmerz, Schwitzen und Herzrasen.

Von 100 000 Einwohnern erkranken jeweils ein bis zwei Menschen im Laufe ihres Lebens daran. Das Phäochromozytom ist meistens gutartig. Die bösartige Variante bildet Metastasen in Skelettsystem, Leber, Zentralen Nervensystem oder Niere.

Mit ein bis zwei Fällen pro einer Million Einwohner ist das Karzinom der Nebennierenrinde ebenfalls eine seltene Erkrankung. Die hormonelle Störung, die dieses Karzinom häufig verursacht, ist das sogenannte Cushing-Syndrom. Zu den möglichen Symptomen gehören gerötetes Vollmondgesicht, Osteoporose, Diabetes mellitus oder Bluthochdruck.

Beide Tumorarten können in jedem Lebensalter auftreten, wobei mehr ältere Menschen daran erkranken.

Die Forscher planen, laborchemische, histologische und bildgebende Verfahren zu verbessern, das Risiko für Betroffene zukünftig durch die Erforschung geeigneter Biomarker abschätzen zu können und neue Therapieformen zu entwickeln.

Außerdem ist der Aufbau einer gemeinsamen Datenbank geplant: 15 Partner aus sechs europäischen Ländern werden unter der Koordination von Professor Beuschlein, Leiter des Schwerpunktes Endokrinologische Forschung des Klinikums der Ludwig-Maximilians-Universität München, in den geplanten Projekten arbeiten.

Bereits 2002 gründeten der Endokrinologe und weitere Wissenschaftler das Europäische Netzwerk ENS@T. Ihr Ziel ist, Tumorerkrankungen der Nebenniere über Ländergrenzen hinweg zu erforschen.

Kontakt  
Deutsche Gesellschaft für  
Endokrinologie (DGE)  
Postfach 30 11 20  
70451 Stuttgart  
Tel.: 0711 8931 295  
Fax: 0711 8931 167



# MEDIZIN NEWS

## Qualitätsstandards in der Ernährungsmedizin gefordert

Leipzig. Obwohl Mangelernährung nur als Nebendiagnose in die Vergütung gesundheitsbezogener Leistungen eingeht, ist die ernährungsmedizinische Intervention als wichtiger erfolgsbestimmender Faktor für die Gesamttherapie anerkannt.

In Zeiten wirtschaftlicher Sparzwänge kann die Ernährungsmedizin allerdings nur dann ihre Daseinsberechtigung aufrechterhalten, wenn sie die eingesetzten Ressourcen und den daraus resultierenden Mehrwert sowohl für den Patienten als auch die jeweilige Institution abbildet. Dafür sind Qualitätsstandards nötig, die klare personelle Verantwortlichkeiten, strukturierte und transparente Arbeitsabläufe sowie die Evaluation der Ergebnisqualität beinhalten.

Eine besondere Herausforderung stellt die heimparenterale Ernährung dar, da die Verantwortlichkeiten von Ärzten, Apothekern und Pflegediensten nicht klar definiert und die Beteiligten kommunikativ nicht gut vernetzt sind. Um die Qualität der Ernährungstherapie im ambulanten Bereich zu gewährleisten ist es wichtig, in Zukunft das Schnittstellenmanagement zu verbessern und die sektorenübergreifende Vernetzung zu fördern.

Dieses Fazit ziehen die Experten des Symposiums „Qualität – das Salz in der Suppe einer erfolgreichen Ernährungstherapie“, das die B. Braun Melsungen AG anlässlich des Kongresses Ernährung 2010 in Leipzig veranstaltet hat. B. Braun TravaCare ist branchenweit der einzige

HPE-Versorger (Heimparenterale Ernährung), der hinsichtlich der Ergebnisqualität seine internen Strukturen und Prozesse zur Qualitätssicherung in einer unabhängigen Studie validieren ließ.

**Der spezialisierte Dienstleister übernimmt als Netzwerkkoordinator vor Ort die notwendige Kommunikation, Planung und Administration der Patientenüberleitung und sorgt durch gezieltes Schnittstellenmanagement für eine kontinuierliche, qualitativ hochwertige ambulante Weiterversorgung.**

### Outcome verbessern

„Wirtschaftliche Aspekte erhalten einen zunehmenden Einfluss auf Entscheidungsabläufe sowohl im Krankenhaus als auch im ambulanten Bereich“, erklärt Roland Dieckmann, Referent des Vorstandes der DAK. Durch Wettbewerb zwischen den Versorgern solle die Möglichkeit genutzt werden, Strukturen zu optimieren, die zu einer besseren Patientenversorgung und schließlich auch einer Effizienzsteigerung führten.

„Die Investition in nachhaltige Strukturen, die eine adäquate ernährungsmedizinische Betreuung von Patienten sicherstellen, ist eine langfristige strategische Entscheidung, um die Qualität der medizinischen Versorgung zu gewährleisten“, betont Professor Johann Ockenga, Geschäftsführender Direktor

des Zentrums für Innere Medizin am Klinikum Bremen Mitte. Nur so könne das Outcome, auch unter ökonomischen Aspekten betrachtet, verbessert werden.

### Erfolgsfaktor Netzwerkkoordination

„Eine parenterale Ernährungstherapie im häuslichen Umfeld einzuleiten und durchzuführen, ist sowohl organisatorisch als auch inhaltlich sehr komplex und aufwändig“, weiß Dr. Silke Frohmüller, Leitende Ärztin und Geschäftsführerin des Ärztlichen Beratungsinstituts PatientCONSULT in Heidelberg. In Zukunft sei es deshalb wichtig, die Schnittstellenqualität weiterzuentwickeln. Um eine höchstmögliche Versorgungsqualität zu erzielen, sei es unerlässlich, das Zusammenspiel zwischen Patient und Angehörigen, Hausarzt, Klinik, Pflegedienst und Apotheke zu koordinieren und für alle Seiten transparent zu gestalten. Die Ärztin bedauert, dass eine angemessene Verlaufsdokumentation als Basis für die Qualitätssicherung nur an wenigen Zentren durchgeführt werde. Die Information aller Beteiligten über den aktuellen Versorgungsstand der zu betreuenden Person sei wichtig, um die Prozesse aufeinander abzustimmen. „Manche dieser Versorgungslücken konnten durch Ernährungsteams und Pflegemanager der Versorger geschlossen werden“, so Frohmüller.



# MEDIZIN NEWS

## TravaCare Studie dokumentiert Ergebnisqualität

B. Braun TravaCare hat in der Struktur und den Prozessabläufen seines Dienstleistungsangebotes eine Reihe von Qualitätssicherungsmaßnahmen installiert, die im Hinblick auf die Ergebnisqualität in einer unabhängigen Studie (Crispin 2008) evaluiert wurden.

Unter der wissenschaftlichen Leitung von Professor Arved Weimann, Leipzig, und Dr. Dirk Arnold, Halle, wurden in Zusammenarbeit mit dem Institut für Biomedizinische Statistik und Epidemiologie der Ludwig-Maximilians-Universität München dazu entsprechende Methoden entwickelt, mit denen die Versorgungsqualität hinsichtlich der Rate an Katheterkomplikationen sicher nachgewiesen werden kann.

Insgesamt wurden von 481 Patienten aus 181 entlassenden Zentren mehr als 31.000 Kathetertage dokumentiert. Bei 90 Prozent der Patienten traten keine Katheterkomplikationen auf. Im Mittel wurden pro 1.000 Kathetertagen 2,0 Katheterkomplikationen und 1,0 Katheterinfektionen beobachtet. Die im internationalen Vergleich niedrige Rate an Katheterkomplikationen zeugt vom hohen Qualitätsstandard der von B. Braun TravaCare initiierten und koordinierten Versorgungskette.

Damit stehen erstmalig für Deutschland prospektiv erhobene Qualitätsdaten zur Verfügung, die nicht aus einem einzelnen

Zentrum, sondern aus einem breiten, heterogenen und da mit repräsentativen Querschnitt vieler Kliniken und Praxen für die heimparenterale Ernährung gewonnen wurden.

Zur Sicherung des hohen Qualitätsniveaus von B. Braun TravaCare werden die Prozesse und Abläufe in einem ISO-zertifizierten Qualitätsmanagementsystem abgebildet. Die ausgezeichnete Versorgungsqualität spiegelt sich auch in einer hohen Patientenzufriedenheit wider.

## Dreikammerbeutel: einfach, sicher und effizient

Laut Frohmüller können heute fast alle heimparenteral ernährten Patienten mit einem Standard-Dreikammerbeutel adäquat versorgt werden. Hier gibt es Produkte verschiedener Anbieter.

Der NuTRIflex Lipid nimmt dabei eine Schlüsselstellung ein. Aus einer Vielzahl an Produktvarianten kann die für den Patienten maßgeschneiderte Lösung ausgewählt werden. Aminosäuren, Kohlenhydrate und Fette werden über einen Qualitätsstandards in der Ernährungsmedizin gefordert einzigen Zugang infundiert, was den Zeit- und Arbeitsaufwand auf ein Minimum reduziert.

Medikationsfehler und das Risiko einer bakteriellen Kontamination der Infusion sind bei dem geschlossenen System weitgehend ausgeschaltet.

NuTRIflex Lipid wird den wirtschaftlichen Sparzwängen gerecht, denn sowohl durch die Einsparung von Arbeitsschritten als auch durch die Vermeidung manipulationsbedingter Risiken werden Kosten eingespart.

Kontakt  
Life Science Communications  
Leimenrode 29  
D-60322 Frankfurt  
T: (069) 61998 27  
Fax: (069) 61 998 10



# MEDIZIN NEWS

## Ja zum Screening im Kampf gegen den Darmkrebs

Test-Hersteller ScheBo Biotech begrüßt Initiative des Verbandes der Diagnostica-Industrie zur Aufklärung über bestehende Vorsorge-Maßnahmen

Die ScheBo Biotech AG, Gießen, begrüßt den aktuellen Vorstoß des Verbandes der Diagnostica-Industrie (VDGH), wonach Menschen über 50 flächendeckend zu Darmkrebs-Screenings eingeladen werden sollen.



ScheBo-Vorstand Dr. René Kröger

ScheBo-Vorstand Dr. René Kröger: „Als Entwickler und Hersteller des innovativen und aussagefähigen Darmkrebs-Tests ‚M2-PK‘ haben wir über Jahre umfangreiche Erfahrungen gesammelt. Danach ist aus unserer Sicht gewährleistet, dass Risiko-Patienten, denen man eine Darmspiegelung dringend nahelegen muss, über diesen Test herausgefiltert werden können.“

Der Geschäftsführer des VDGH hatte da-rauf hingewiesen, dass die Heilungschancen bei Darmkrebs sehr gut seien, wenn der Tumor frühzeitig entdeckt werde. Derzeit machten nur elf Prozent der Risikogruppe von der Möglichkeit einer Darmspiegelung Gebrauch.

Der VDGH hatte sich anlässlich einer aktuellen Entscheidung des Petitionsausschusses des Bundestages geäußert. In einer an das Bundesgesundheitsministerium weitergeleiteten Eingabe wird gefordert, alle Bürger über 50 Jahre durch gezielte Anschreiben zu einem Beratungsgespräch und einer Darmkrebs-Vorsorgeuntersuchung einzuladen, wie es beim Brustkrebs bereits üblich sei.

Die Mitglieder des Petitionsausschusses hatten unterstrichen, dass die Verbesserung der Darmkrebsfrüherkennung ein wichtiges Ziel des im Juni 2008 verabschiedeten Nationalen Krebsplans ist. Mit der Weiterleitung der Petition haben sie das Bundesgesundheitsministerium nun verpflichtet, zu prüfen, inwieweit ein Einladungsverfahren eingeführt und umgesetzt werden kann.

Die ScheBo Biotech AG beteiligt sich seit Jahren im „Darmkrebsmonat März“ regelmäßig als Partner der Felix-Burda-

Stiftung und als aktives Mitglied im Netzwerk gegen Darmkrebs an Aufklärungsaktionen zum Thema Darmkrebs, der jährlich rund 30.000 Todesopfer fordert.

Ein neuer Darmkrebs-Schnelltest der ScheBo hat in einer Umfrage unter 300 niedergelassenen Ärzten Bestnoten erzielt. Der Darmkrebsvorsorge-Test ScheBo M2-PK Quick sowie die damit verbundenen Leistungen des Herstellers des neuen Schnelltests wurden nach sieben Kriterien auf einer Skala von 1 (sehr zufrieden) bis 5 (mangelhaft) mit der Durchschnittsnote 1,2 beurteilt.

Kontakt  
Osicom GmbH  
Achenbachstr. 20  
40237 Düsseldorf  
Tel: +49 (211) 159262 60



# PHARMA NEWS

## Mit dem richtigen Dreh zur passenden Sportart: Orthomol Drehscheibe für Arthrosepatienten



Langenfeld. Bewegung ist ein entscheidender Bestandteil der Arthrosetherapie, verlangt aber zugleich sehr viel Eigeninitiative von Patienten. Mit der Arthro plus®-Drehscheibe bietet Orthomol eine Motivationshilfe für Betroffene: Schnell und einfach lässt sich herausfinden, welche Sportarten sich in welchem Krankheitsstadium eignen. Dieser gemeinsam mit Orthopäden entwickelte Service enthält Empfehlungen für Gon- und Koxarthrose-Patienten. Ärzte können die Drehscheibe bei Orthomol kostenfrei bestellen.

Welcher Sport für Patienten mit Kniegelenk- beziehungsweise mit Hüftgelenk-Arthrose in Frage kommt, zeigt die neue Arthro plus®-Drehscheibe von Orthomol. Der Experte für Orthomolekulare Ernährungsmedizin hat gemeinsam mit den Orthopäden Prof. Dr. Jörg Jerosch, Neuss, und Prof. Dr. Jürgen Heisel, Bad Urach, 40 beliebte Sportarten unter die Lupe genommen und je nach Krankheitsstadium (Klassifikation nach Kellgren und Lawrence) bewertet.

„Skifahren oder Handball sind für Arthrosepatienten beispielsweise weniger sinnvoll, da sie aufgrund von intensiven Drehbewegungen und schnellen Richtungswechseln den Stütz- und Bewegungsapparat permanent stark fordern und damit die Gelenke überbeanspruchen“, so Jerosch.

„Die wichtigste Regel lautet: Viel bewegen ohne viel zu belasten. Optimal sind fließende Bewegungen ohne Krafteinsatz, die gleichmäßig das Gelenk durchbewegen, wie Schwimmen, Aquajogging oder Fahrradfahren“, so Jerosch weiter.

### Praxisorientierter Service für Beratung und Therapiebegleitung

Die Arthro plus®-Drehscheibe bietet einen hilfreichen Mehrwert für das ärztliche Beratungsgespräch, indem sie spielerisch die Patienten- Compliance im Rahmen der Bewegungstherapie anregt. Der Patient findet einen Sport, der ihm nicht nur Spaß macht, sondern für ihn individuell am besten geeignet ist. Orthomol ergänzt mit diesem neu entwickelten Service seine bewährte Gelenkschule, die Ärzte darin unterstützt, individuelle, an Patientenbedürfnisse und Krankheitsstadien angepasste Übungsprogramme zusammenzustellen. Ärzte können die Arthro plus®- Drehscheibe (5 Stück-Packung) für ihre Arthrosepatienten sowie weitere Informationen zu Orthomol-Produkten **kostenfrei anfordern** bei: Orthomol GmbH, Herzogstraße 30, 40764 Langenfeld, Orthomol Service Center: Tel. 02173 – 9059-0 oder per E-Mail: info@orthomol.de

### Ernährungstherapie als Bestandteil der Arthrosebehandlung

Die nutritive Therapie mit Orthomol Arthro plus® leistet einen wichtigen Beitrag zur modernen Arthrosetherapie. Arthrosepatienten in allen Krankheitsstadien können von der gelenkaktiven Mikronährstoffkombination profitieren. Die nachweislich erzielte Symptom- und Schmerzlinderung bei Koxarthrosepatienten führt zu einer verbesserten Lebensqualität der Betroffenen. Zudem kann die Schmerzmitteleinnahme reduziert werden. Die bilanzierte Diät Orthomol Arthro plus® enthält neben den synergistischen Knorpelbausteinen Glucosamin-<sup>HCl</sup> und <sup>Na</sup> Chondroitinsulfat, Kollagenhydrolysat und Hyaluronsäure weiterhin Omega-3-Fettsäuren und Antioxidanzien zur Entzündungshemmung sowie gelenkaktive Mikronährstoffe zur Unterstützung des Knorpel- und Knochenstoffwechsels.

Kontakt  
Orthomol  
Herzogstraße 30  
40764 Langenfeld  
Telefon 02173 9059-234  
Telefax 02173 9059-129



# PHARMA NEWS

## EMA bestätigt überlegene Wirksamkeit von ellaOne® gegenüber Levonorgestrel

Nach Evaluation einer kürzlich in „The Lancet“ veröffentlichten Meta-Analyse zweier Vergleichsstudien hat die Europäische Arzneimittel-Agentur (EMA) jetzt die überlegene klinische Wirksamkeit von Ulipristalacetat (ellaOne®) gegenüber Levonorgestrel bestätigt. Die Auswertung zeigt, dass bei Einnahme von Ulipristalacetat innerhalb der ersten 24 Stunden nach ungeschütztem Geschlechtsverkehr das Schwangerschaftsrisiko auf fast ein Drittel gegenüber dem Risiko bei Einnahme von Levonorgestrel gesenkt werden kann. Zudem zeigten die Studien, dass der Wirkmechanismus von ellaOne® auf der Verhinderung bzw. Verzögerung des Eisprungs beruht. Diese Ergebnisse werden nun entsprechend in der Fachinformation ergänzt.

HRA-Pharma begrüßt die offizielle, positive EMA-Validierung der wissenschaftlichen Datenlage zu Ulipristalacetat und erwartet in Kürze die Veröffentlichung der aktualisierten Zulassungsdokumente auf der Homepage der EMA.

Ulipristalacetat wurde im Mai 2009 durch die EMA für folgende Indikation zugelassen: Notfallkontrazeption innerhalb von 120 Stunden (5 Tage) nach einem ungeschützten Geschlechtsverkehr bzw. Versagen der Kontrazeption. Neben der EMA hat auch das Beraterkomitee der amerikanischen Arzneimittelzulassungsbehörde FDA im Juni 2010 ellaOne® eine fundierte Datenlage bescheinigt und sich einstimmig für eine Zulassung der neuen Pille danach in den USA ausgesprochen.

### Überzeugende Studienlage beweist Überlegenheit von Ulipristalacetat

Der positiven Bestätigung durch die EMA liegt eine Auswertung folgender wissenschaftlicher Daten zu Grunde:

„The Lancet“ berichtete im Januar über die Ergebnisse einer Meta-Analyse, die nahezu 3500 Frauen einschließt. „Nach der Meta-Analyse von zwei vergleichbaren Studien ergab sich eine niedrigere Schwangerschaftsrate in der Ulipristalacetat-Gruppe im Vergleich zur Levonorgestrel-Gruppe, wenn die Arzneimittel 24, 72 oder 120 Stunden nach ungeschütztem Geschlechtsverkehr eingenommen wurden.

Bei Einnahme innerhalb 24 Stunden nach dem ungeschützten Geschlechtsverkehr (dies trifft auf ein Drittel der Studienteilnehmer zu) war das Risiko einer Schwangerschaft um fast zwei Drittel im Vergleich zu Levonorgestrel reduziert.“

### Der Vorteil liegt im Wirkprinzip

Die Wirkmechanismen von Ulipristalacetat und Levonorgestrel beruhen auf der Verzögerung des Eisprungs. Jedoch liegt der Unterschied darin, dass der selektive Progesteronrezeptor-Modulator Ulipristalacetat den für die Auslösung des Eisprungs entscheidenden LH-Peak

wirkungsvoller verschiebt als Levonorgestrel. ellaOne® kann im Gegensatz zu Levonorgestrel auch dann noch den Eisprung verzögern, wenn der LH-Spiegel bereits ansteigt. Dadurch wird das Wirkfenster genau zu dem Zeitpunkt vergrößert, an dem die Wahrscheinlichkeit einer Schwangerschaft am höchsten ist. Dies führt zu der überlegenen Wirksamkeit vom ersten Tag an. Die in „The Lancet“ publizierte Meta-Analyse ergab, dass bei Einnahme am ersten Tag nach ungeschütztem Geschlechtsverkehr die Schwangerschaftsrate unter Ulipristalacetat bei 0,86 % lag, während sie bei Einnahme von Levonorgestrel 2,35 % betrug und damit annähernd dreimal so hoch war.



# PHARMA NEWS

## Über Notfallkontrazeption

Auch in Ländern, in denen hochwirksame Methoden weit verbreitet sind, bleibt der Anteil der ungewollten Schwangerschaften auf einem hohen Niveau. Weltweit gibt es jährlich 80 Millionen ungewollte Schwangerschaften (38 % aller Schwangerschaften); in den USA verzeichnet man ca. 3 Millionen ungewollte Schwangerschaften pro Jahr (50 % aller Schwangerschaften). Ähnliche Statistiken liegen aus anderen Ländern vor (1, 2, 3).

Die Verwendung von Notfallkontrazeptiva in den ersten Tagen nach einem ungeschützten Geschlechtsverkehr oder dem Versagen der Kontrazeption (Pille vergessen, Kondom gerissen) reduziert das Risiko, schwanger zu werden. Das gibt der Frau eine zweite Chance, eine Schwangerschaft zu verhindern, falls ihre Verhütungsmethode versagt hat oder sie Geschlechtsverkehr hatte, ohne ein Verhütungsmittel zu verwenden. Notfallkontrazeptiva verfügbar zu machen und Frauen darüber zu informieren, kann dazu beitragen, ungewollte Schwangerschaften zu verhindern.

## Über Ulipristalacetat

Ulipristalacetat ist der erste oral wirksame Selektive Progesteronrezeptor-Modulator, der reversibel die Progesteronrezeptoren in den Zielgeweben blockiert. Klinische Studien an über 4.000 Frauen haben ge-

zeigt, dass die Einnahme einer einzigen Dosis von 30 mg Ulipristalacetat innerhalb von 5 Tagen nach einem ungeschützten Geschlechtsverkehr die Anzahl der Schwangerschaften im Vergleich zur erwarteten Anzahl ohne die Anwendung einer Notfallverhütung signifikant reduziert.

ellaOne® ist eine Alternative zu den breit angewendeten Notfallkontrazeptiva auf Levonorgestrel-Basis, jedoch mit einer überlegenen Wirksamkeit innerhalb von 5 Tagen nach einem ungeschützten Geschlechtsverkehr, insbesondere aber bei rascher Einnahme innerhalb von 24 Stunden nach der Verhütungspanne. Verträglichkeit und Sicherheit sind dabei mit Levonorgestrel vergleichbar. Ulipristalacetat ist eine innovative Substanz mit unterschiedlichen Anwendungsmöglichkeiten im Rahmen der Reproduktionsmedizin. Im Moment laufen Studien zur Behandlung von Gebärmutterfibromen.

Der Wirkstoff Ulipristalacetat hat als ellaOne® 30 mg eine europäische Zulassung und wird bereits in 22 Ländern vertrieben.

## Über HRA Pharma

Über HRA Pharma: HRA Pharma ist ein pharmazeutisches Unternehmen in Privatbesitz, welches Pharmazeutika, Medizinprodukte und Dienstleistungen in Nischen des Gesundheitsmarktes entwi-

ckelt und für Ärzte und Patienten weltweit verfügbar macht.

Das Unternehmen hat sich auf therapeutische Nischen in den Bereichen Gynäkologie und Endokrinologie spezialisiert und setzt innovatives Marketing und humanitäre Programme ein, wie z. B. Verhütungsaufklärung in Entwicklungsländern, um den richtigen Umgang mit Medikamenten und Krankheiten zu fördern. Der Firmensitz befindet sich in Paris, Frankreich, mit Filialen in Deutschland, Italien, Spanien und dem Vereinigten Königreich. HRA Pharma verfügt über ein weitreichendes Netzwerk von Forschungs-, Logistik- und Fertigungseinrichtungen und unterhält partnerschaftliche Beziehungen zu gemeinnützigen Organisationen, die es dem Unternehmen ermöglichen, auf die Bedürfnisse von Patienten in über 50 Ländern der Erde einzugehen und deren Gesundheitszustand zu verbessern.



# PHARMA NEWS

## Testosteron erhöht Muskelkraft aber auch Herz-Kreislaufisiko

**DGIM rät: Sexualhormon bei älteren Männern vorsichtig einsetzen**

Wiesbaden – Nehmen ältere Männer das Sexualhormon Testosteron ein, stärkt dies nicht nur die Muskeln, sondern birgt auch Gefahren für Herz und Kreislauf – bis hin zum Herzinfarkt. Darauf weist die Deutsche Gesellschaft für Innere Medizin (DGIM) hin. Die sogenannte TOM-Studie (Testosterone in Older Men with Mobility Limitations) wurde wegen dieser alarmierenden Ergebnisse abgebrochen. Die DGIM betont deshalb, eine Testosteronbehandlung nur dann einzusetzen, wenn sie für Patienten unerlässlich ist. Insbesondere bei Männern mit erhöhtem Herz-Kreislauf-Risiko müssten Ärzte dies zuvor gründlich prüfen.

**Männer verlieren mit dem Alter an körperlicher Kraft und Beweglichkeit. Zeitgleich sinken auch ihre Testosteronwerte. Die Behandlung gesunder älterer Männer mit Testosteron steigert die Masse ihrer Muskeln und stärkt sie. „Auch Patienten mit Hypogonadismus, deren Keimdrüsen also zu wenig Testosteron produzieren, kann eine künstliche Testosteronzufuhr helfen – jungen und älteren“, sagen der DGIM-Vorsitzende Professor Dr. med. Hendrik Lehner und Dr. med. Alexander Iwen, von der 1. Medizinischen Klinik, Universitätsklinik Schleswig-Holstein, Campus Lübeck.**

In welchem Maße eine solche Therapie eine eingeschränkte Mobilität aufhebt, sollte die kürzlich im New England Journal of Medicine veröffentlichte TOM-Studie zeigen. Forscher in Boston untersuchten dafür 209 Männer über 65 Jahre mit leicht verringerten Testosteronwerten.

Die Probanden waren nicht in der Lage, weiter als zwei Häuserblocks zu gehen oder zehn Treppenstufen zu steigen. Zudem waren viele von ihnen bereits erkrankt: Mehr als 80 Prozent litten an Bluthochdruck, rund die Hälfte waren extrem übergewichtig und ebenfalls gut

die Hälfte litt unter Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die Ärzte gaben den Teilnehmern entweder ein Testosterongel oder aber als Kontrolle ein Gel ohne Wirkstoffe. Beides sollten sie über einen Zeitraum von sechs Monaten täglich auftragen.

Die mit Testosteron behandelten Teilnehmer zeigten nach zwölf Wochen eine höhere Bein- und Armmkraft als die mit dem Placebo therapierten Männer. Bevor jedoch alle Männer in die Auswertung eingeschlossen werden konnten, brachen die Forscher die Studie ab.

Denn bei 23 der mit Testosteron behandelten 106 Männer traten krankhafte Herz-Kreislauf-Ereignisse auf: Kreislaufkollaps, Wassereinlagerungen, Herzrhythmusstörungen, akute Durchblutungsstörungen am Herzen und ein Schlaganfall. Ein Teilnehmer starb an einem Herzinfarkt. In der 103 Personen zählenden Kontrollgruppe erkrankten dagegen nur fünf Männer.

Eine andere aktuelle Metaanalyse dieser Art ergab kein erhöhtes kardiovaskuläres Risiko einer Testosterontherapie. Deshalb seien weitere Studien notwendig, um auch ältere Patienten mit Hypogonadismus zu berücksichtigen. Denn damit einher gehen unter anderem

Blutarmut, verminderte Libido, Knochenschwund und Depression. Bei sehr ausgeprägtem Testosteronmangel erhöht eine Therapie mit dem Sexualhormon mitunter erheblich die Lebensqualität. „Die TOM-Studie muss zu noch größerer Wachsamkeit führen, insbesondere wenn bei Patienten ein erhöhtes kardiovaskuläres Risiko vorliegt“, betont Hormonexperte Lehner. Sie sollte jedoch nicht zur Folge haben, so der DGIM-Vorsitzende, dass Ärzte Patienten eine Testosterontherapie vorenthalten, wenn sie diese dringend benötigen.

Kontakt

DGIM

Postfach 30 11 20

70451 Stuttgart

Tel: 0711 8931 552

Fax: 0711 8931 167



# PHARMA NEWS

## Sesamöl ist erste Wahl bei Rhinitis sicca

Nicht nur Hals-Nasen-Ohren-Ärzte, sondern auch die große Mehrzahl der Allgemeinmediziner, Praktiker und Internisten (API) empfehlen Sesamöl (GeloSitin® Nasenpflege) zur nachhaltigen Befeuchtung der trockenen Nasenschleimhaut. Das zeigte jetzt eine Marktuntersuchung der G. Pohl-Boskamp GmbH & Co. KG vom Dezember 2009, an der sich rund 23.100 Ärzte beteiligten.

**Rhinitis sicca, im Volksmund der „trockene Schnupfen“, bezeichnet eine Form der chronischen Rhinitis mit Ekzem- und Borkenbildung am Naseneingang und an der Innenseite der Nasenflügel. Betroffene leiden an Juckreiz, einem Trockenheitsgefühl oder gar habituellem Nasenbluten. Insbesondere Personen, die sich täglich mehrere Stunden in klimatisierten oder geheizten Räumen aufhalten sowie Menschen, die sich in einer staubigen Umgebung aufhalten, sind stark betroffen.**

### Sesamöl wirkt länger als Meerwasser

Unter HNO-Ärzten gilt GeloSitin® Nasenpflege bereits seit Jahren als bewährtes Mittel zur Therapie der Rhinitis sicca. Somit befinden sich isotonische Kochsalzlösungen als bevorzugtes Therapiemittel seit einigen Jahren auf dem Rückmarsch. Umfragen ergaben wiederholt, dass HNO-Ärzte mit dem Präparat sehr zufrieden sind und dieses regelmäßig empfehlen. So stimmten bereits 2007 im Rahmen einer Marktuntersuchung 90 Prozent von 4.416 befragten HNO-Ärzten der Aussage zu „Ich setze bei trockenen und gereizten Schleimhäuten mit Krusten- und Borkenbildung bevorzugt Nasenöle wie GeloSitin® Nasenpflege zur Therapie ein, weil sie im Vergleich zu Meerwasser-Nasensprays die Schleimhäute nachhaltiger befeuchten.“ Auch die Marktuntersuchung vom Dezember 2009 belegt äußerste Zufriedenheit der HNO-

Ärzte mit GeloSitin® Nasenpflege: Rund 90 Prozent von ca. 4.900 befragten HNO-Ärzten geben an, positive bis sehr positive Erfahrungen mit dem Präparat gemacht zu haben (s. Abb.); knapp 70 Prozent empfehlen GeloSitin® Nasenpflege regelmäßig bis sehr häufig.

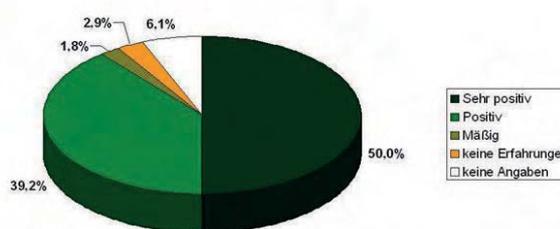
Ferner lässt die aktuelle Marktuntersuchung (Dezember 2009), bei der rund 18.200 Allgemeinmediziner, Praktiker und Internisten (APIs) befragt wurden, einen neuen Trend erkennen: Auch APIs haben die nachhaltigen Vorzüge von Sesamöl erkannt und empfehlen GeloSitin® Nasenpflege bei trockenen und gereizten Schleimhäuten.

So geben mehr als 60 Prozent der APIs, welche die Frage beantworteten, an, mit GeloSitin® Nasenpflege sehr gute bis gute Erfahrungen gemacht zu haben. Und das aus gutem Grund. So konnte gezeigt werden: Rein wässrige Lösungen sind nur etwa 20 Minuten auf der Mucosa nachweisbar – während ölige Lösungen auf der Schleimhaut 180 Minuten – und damit neunmal länger verweilen.

Vorteile gegenüber Meerwasserpräparaten beschränken sich nicht auf die Nachhaltigkeit der Wirkungsweise. Das in GeloSitin® Nasenpflege enthaltene Sesamöl ist als pflanzliches Öl zudem nebenwirkungsarm und nicht zilientoxisch. Daher kann das Präparat über einen längeren Zeitraum und zudem während der Schwangerschaft und Stillzeit eingesetzt werden. Versehentliches Einatmen ist unproblematisch, da das Öl enzymatisch abgebaut wird – somit ist das Risiko einer Lipidpneumonie vernachlässigbar. Durch einen ablösenden Effekt werden hartgetrocknete Krusten schonend entfernt.



Wie beurteilen Sie Ihre Erfahrungen mit GeloSitin® Nasenpflege bei trockener und gereizter Nasenschleimhaut?



➔ 89,2 % der befragten HNO-Ärzte bestätigen sehr positive bis positive Erfahrungen mit GeloSitin® Nasenpflege.

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



# PHARMA NEWS

## Neue Leitlinie zur Überaktiven Blase Experten empfehlen die GAG-Ersatztherapie mit Gepan® instill

Die deutschen, österreichischen und Schweizer Fachgesellschaften für Gynäkologie, Urogynäkologie und Urologie empfehlen in ihrer aktuellen Leitlinie zur Behandlung der Überaktiven Blase die Glykosaminoglykan (GAG)-Ersatz-Therapie mit Gepan® instill. In der im Juni veröffentlichten Leitlinie heisst es: „Untersuchungen zum Aufbau der Glykosaminoglykanschicht zeigen gute Effekte bei der Behandlung mit Gepan® instill.“<sup>1</sup>

**Patienten mit einer Überaktiven Blase (ÜAB) berichten insbesondere über starken imperativen Harn- drang, extrem häufiges und insbesondere nächtliches Wasserlassen (Nykturie). Eine erhöhte Durchlässigkeit der Glykosaminoglykan(GAG)- Schicht der Blaseschleimhaut scheint ein wesentlicher Faktor in der Patho- physiologie der ÜAB zu sein. Durch einen Defekt in der GAG-Schicht können aggressive Bestandteile im Urin zu einer vermehrten Reizung der in der Blasenwand liegenden Nervenendigungen führen und damit die Symptomatik der ÜAB hervorrufen.**

### Symptomverbesserung der Überakti- ven Blase dank Chondroitinsulfat

Die GAG-Ersatztherapie mit Chondroitinsulfat 0,2% ist eine bewährte Behandlungsstrategie bei sämtlichen Entitäten chronischer Cystitiden. Die Wirkung von intravesikal appliziertem Chondroitinsulfat 0,2% bei Patienten mit einer Überaktiven Blase wurde in einer kontrollierten, randomisierten klinischen Studie an 82 OAB-Patienten untersucht.<sup>2</sup> Die Hälfte der Patientinnen wurde über ein Jahr mit Chondroitinsulfat 0,2% behandelt. Am Ende der Studie standen 32 von ihn-

en für die Nachuntersuchung zur Ver- fügung. Bei ihnen war die Miktionsfre- quenz signifikant von 14 auf 7 mal am Tag und von 4 auf 1 mal in der Nacht ge- sunken. Anhand der Urodynamik wurde festgestellt, dass nur noch bei sechs Patienten eine eingeschränkte Blasenka- pazität bestand, vor Beginn der Thera- pie waren es 19. Die andere Gruppe der Patienten erhielt täglich 4 mg Tolterodi- n, ein Anticholinergikum. Hier stan- den für die Endauswertung 35 Patienten zur Verfügung. In dieser Gruppe wurde die Miktionsfrequenz ebenfalls gesenkt, jedoch wurde keine signifikante Besse- rung beobachtet.

### Langzeitwirksamkeit unter Chond- roitinsulfat 0,2% bestätigt

24 Monate nach Einschluss in die Studie wurde eine Follow-up-Untersuchung durchgeführt.<sup>3</sup> In der Chondroitinsul- fat-Gruppe berichteten ein Jahr nach Studienende noch 56 % der Patientin- nen von einer Symptomverbesserung, in der Tolterodin-Gruppe war dieses jedoch nur bei 14% der Patientinnen der Fall. Dieses Ergebnis legt nahe, dass Chondroitinsulfat 0,2% bei einer Über- aktiven Blase zur längerfristigen Ver- besserung bzw. Heilung der Symp

tomatik führen kann. Die anhaltende Besserung der Lebensqualität auch noch ein Jahr nach Beendigung der Behand- lung mit Chondroitinsulfat bestätigt die Nachhaltigkeit der Therapie.

#### Literatur:

1. <http://www.uni-duesseldorf.de/awmf/ll/015-007.htm>.
2. Gauruder-Burmester A, Wildt B, Tunn R: Der Einsatz von Natrium-Chondroitinsulfat bei der Behandlung der „Überaktiven Blase“, Zentralbl Gynä- kol 2006, 128:336-340.
3. Gauruder-Burmester A & Popken G: Zwei-Jah- res-Follow-up nach Einsatz von 0,2 % Natrium- Chondroitinsulfat bei der Behandlung der „Über- aktiven Blase“, Aktuell Urol 2009, 40:355-359.



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

## Generika immer wichtiger für die Arzneimittelversorgung

Generika sind erneut preisgünstiger geworden. Im August 2010 stieg ihr Absatz im Arzneimittelmarkt der Gesetzlichen Krankenversicherung (GKV) zwar um 1,5 Prozent gegenüber dem Vergleichszeitraum des Vorjahres an. Dafür mussten die Krankenkassen aber nur 1,1 Prozent mehr ausgeben. Denn nach den neuesten verfügbaren Zahlen betrug der Durchschnittspreis für Generika in der Apotheke mit 19,89 Euro nicht einmal mehr die Hälfte des mittleren Preises für patentfreie Erstanbieterprodukte (40,29 Euro). Von dieser Entwicklung profitieren die gesetzlichen Krankenkassen und ihre Versicherten in Euro und Cent. Weil 63 Prozent aller auf Kassenrezept abgegebenen Arzneimittel Generika waren, konnte die GKV in mehr als 6 von 10 Fällen bares Geld sparen.

**Übrigens: Die tatsächlichen Einsparungen der GKV liegen sogar noch höher. Denn die Berechnungen basieren ausschließlich auf den Listenpreisen, die nicht die in den Rabattverträgen zwischen Hersteller und Krankenkasse vereinbarten Arzneimittelrabatte berücksichtigen.**

Bis zum August haben sich die Entlastungen der Krankenkassen durch Generika so bereits auf 5,871 Milliarden Euro addiert. Es hätten sogar mehr als 7 Milliarden Euro sein können, wenn in allen Fällen, in denen dies möglich ist, Generika verordnet und abgegeben worden wären.

Die nicht ausgeschöpfte Effizienzreserve betrug in den ersten acht Monaten des Jahres 1,383 Milliarden Euro. Hochgerechnet auf das Gesamtjahr könnten die Kassen bei konsequentem Generikaeinsatz sogar die Rekordsumme von 10,888 Milliarden Euro einsparen. Das entspräche einem ganzen Beitragssatzpunkt, um den die Versicherten Monat für Monat entlastet würden. Diese aktuellen Zahlen zu den GKV-Arzneimittelausgaben finden sich im Marktdatenservice des Branchenverbandes Pro Generika, der ab sofort mit den aktualisierten Daten des Monats August 2010 unter:

<http://progenerika.de/de/generika/data/marktdaten.html> bereit steht. Die Zahlen beruhen auf Berechnungen der unabhängigen Marktforschungsinstitute IMS HEALTH und INSIGHT Health.

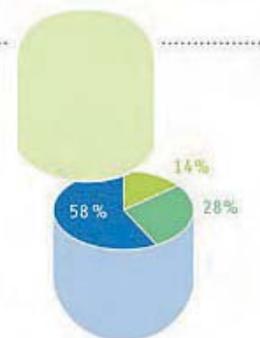
Mit seinem Marktdatenservice trägt Pro Generika dazu bei, die Transparenz der Arzneimittelausgaben der Gesetzlichen Krankenversicherung zu erhöhen.

Kontakt:  
Pro Generika e.V.,  
[info@progenerika.de](mailto:info@progenerika.de)

Umsatzverteilung Erstanbieter/Generika im GKV-Markt (Januar - August 2010)  
- Netto-AVP<sup>1)</sup> -

Gesamt: 19,408 Mrd. Euro (+3,2%)

- 58% Patentgeschützte AM/patentfreie AM ohne Generikakonkurrenz  
→ 11,217 Mrd. Euro (+7,9%)
- 14% Patentfreie Erstanbieterprodukte<sup>2)</sup>  
→ 2,680 Mrd. Euro (-9,7%)
- 28% Generika  
→ 5,510 Mrd. Euro (+1,1%)



<sup>1)</sup> Netto-AVP: Brutto-Apothekenverkaufspreis nach Abzug der gesetzlichen Hersteller- und Apothekenabschläge; jedoch ohne Berücksichtigung von Patientenzahlungen u. Rückflüssen aus Rabattverträgen  
<sup>2)</sup> Patentfreie Erstanbieterprodukte, inkl. Zweitanbieter und „Originale nie geschützt“  
Quelle: IMS PharmaScope® Polo



## Spenden für Deutschland

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

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



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

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