

Gour-med[®]

Das Magazin für Ärzte

+THERME EUROPA

Besonders Empfehlenswert

Otto Koch
im Restaurant 181

Der Geniesser Tipp

Weingut Kallfelz
präsentiert den Kallfelz
Riesling

Der besondere Tipp

Ehrenvolle Einladung
auf der Wartburg
Zehn Michelin Sterne für
Althoff Gruppe
Edel für Adel - das war einmal
Weihnachtszauber
im Hotel Adlon
„Spitzenköche für Afrika“
mehr als eine Million
bisher erkocht
Weihnachtliches Wien im
Hotel Marriott
Langlauf in Fuschl
Tallin Kultur Hauptstadt 2011
Amari Hotels in Thailand

Medizin News

Pharma News

7/8 – 2010

28. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575

Otto Koch's fünferlei vom Stein



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

EDITORIAL

Liebe **Gour-med** Leser,

der Winter hat wie in jedem Jahr wieder einmal alle überrascht, die Deutsche Bahn ist überrascht, die Städte und Gemeinden sind überrascht ja überhaupt alle sind überrascht.

Warum eigentlich? Wir haben vier feste Jahreszeiten und der Winter ist eine davon, es gibt also keinen Grund so zu tun als sei dieses etwas Neues und gerechtfertigt Zug Verspätungen oder nicht gestreute Autobahnen und Straßen. Die Menschen haben es bis auf den Mond geschafft aber dafür zu sorgen, dass im Winter die Verkehrssicherheit gewährleistet ist scheint, jedes Jahr aufs Neue eine unlösbare Herausforderung zu sein. Unsere Überraschung für Sie ist genau genommen gar keine. Denn Otto Koch war Jahrzehnte ein Sterne Koch mit herausragenden Leistungen, den älteren Gourmets ist ganz sicher noch ein Begriff.

Fast 15 Jahre hat er sich auf Beratertätigkeiten zurück gezogen. Seit einem Jahr leitet er das Restaurant 181 im Münchner Olympiaturm und die Verleihung eines „neuen“ Michelin-Sterns war eine Selbstverständlichkeit.

Wir haben ihn besucht und stellen ihn und seine neuen Herausforderung vor.



Armin Roßmeier kocht für Sie ein winterliches, vitaminreiches 3 Gang Menu, das Ihnen hilft gut und gesund über und durch den Winter zu kommen, viel Spaß

beim nachkochen.

Anne Wantia unsere Reisedirektorin war von der Ehrenwerten Gesellschaft der „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“ auf die Wartburg eingeladen. Eine Ehre die sehr geschmackvoll gestaltet war.

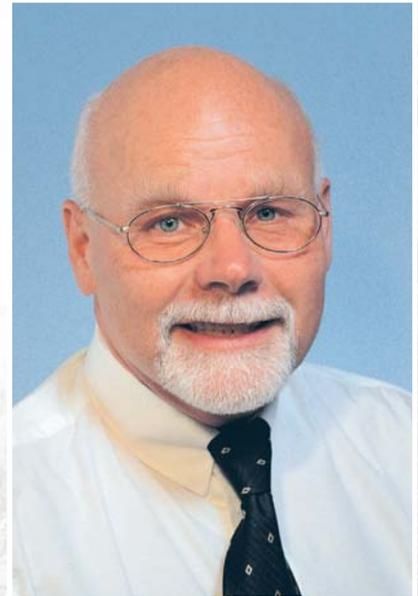
Von der Wartburg hat sie sich auf den Weg nach Thailand gemacht und schöne Reisetipps für Sie mitgebracht. Tillmann Hahn in der Yachthafenresidenz „Hohe Düne“ in Rostock kocht ländlich fein und legt seinen Schwerpunkt auf regionale Produkte.

Wer noch nicht weiß wo er sich Weihnachten und Sylvester verwöhnen lassen soll, der ist im Adlon in Berlin gut aufgehoben, Hendrik Otto ist ein Verwöhngarant.

Das Adlon ist sowieso immer eine exzellente Empfehlung.

Sportliche sollten Gunther Schnatmanns Tipp folgen. Langlauf in und um Fuschl im Salzburger Land, ist Genuss pur Das Kulinarische kommt ganz sicher auch nicht zu kurz.

Eine besondere Auszeichnung bekam die Hotelbetreiber Gruppe Althoff, mit



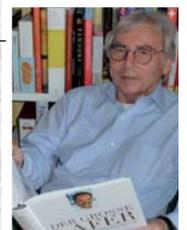
insgesamt 10 Michelin- Sternen ist sie Spitzenreiter unter den Privathotels in Deutschland.

Weitere lohnenswerte Empfehlungen in dieser Ausgabe sind das Schlosshotel Münchhausen in Aerzen bei Hameln, Thomas Bühner im La Vie, Osnabrück, der auf den dritten Stern wartet, und das weihnachtliche Wien.

Kulturinteressierte sollten sich die Kulturhauptstadt 2011 Tallinn anschauen, sie werden begeistert sein.

Horst-Dieter Ebert empfiehlt wieder lesenswerte – oder auch nicht – Bücher.

Außerdem lesen Sie, wie immer, das neueste aus der Medizin und Pharmaindustrie. Viel Spaß mit dieser Ausgabe von Gour-med.



Ihnen ein gesegnetes und entspanntes Weihnachtsfest, mit wenig Überraschungen, und natürlich ein gesundes erfolgreiches 2011

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

INHALT

6

Besonders Empfehlenswert

Otto Koch im Restaurant 181

12

Geniesser-Wein-Tipp

Kallfelz Riesling vom Weingut Kallfelz an der Mosel
Ball des Weins 2011

14

Der gesunde Geniesser-Tipp von Armin Rossmeier

Winterliches vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

16

Der besondere Tipp

Thüringen, Diner Amical • One Aldwych London •
Weihnachtliches Wien in der Marriott Hotel Gruppe
• Tallinn Kultur Hauptstadt Europa 2011 • Willkommen
in Thailand • Der Fuschlsee, ein Wintermärchen

34

Kurz notiert

Althoff Hotels mit 10 Michelin Sternen • Tillmann
Hahn kocht ländlichfein • Schlosshotel Münch-
hausen 5* Luxus • Weihnachtszauber im Adlon
Kempinski Hotel • Sternekoch Thomas Bühner •
Restaurant broschek wird zur Brasserie • Neu für Sie
entdeckt • „Spitzenköche für Afrika“ baut Spenden-
initiative aus

49

Buch Tipps

Horst-Dieter Ebert empfiehlt schöne Bücher

Bücher zum Lesen und verschenken

48

Medizin-News

Hormone lösen Brustkrebs aus • Entzündungshem-
mende Ernährung • Einfluss von Hormonen auf das
Gehirn • Patienten geben Ärzten gute Noten

54

Pharma-News

NSAR- therapie erfordert Spitzengefühl • Phase III-
Studie bestätigt IRESSA in der 1st Line Therapie des
CLC • Generika immer wichtiger für Arzneimittel-
versorgung • Pevions Impfstoff zur Immunität gegen
Scheidenpilz • **Kongresstermine 2011** •

61

Impressum



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete Restaurants und Hotels

Besonders Empfehlenswert



RESTAURANT 181
FIRST



OTTO KOCH

Ganz nah bei den Sternen *Altmeister Otto Koch in Bestform im Restaurant 181*

Klaus Lenser

So richtig weg war Otto Koch nie, er hat es bloß etwas weniger stressig gehabt. Gourmets der ersten Stunde erinnern sich noch gut und natürlich gerne an Otto Koch.

Länger als 20 Jahre war Otto Koch Inhaber des „Le Gourmet“ in München und einer der Meinungsführer unter den deutschen Gourmetköchen. Seine aromatische, kreative Kochkunst wurde ununterbrochen mit einem Michelin Stern ausgezeichnet, in einer Zeit in der es hierzulande nur sehr wenige Restaurants gab die mit einem Stern ausgezeichnet wurden und ihn auch verdienten.

Vor ca. 17 Jahren zog sich Otto Koch sozusagen aus dem aktiven Küchenbereich zurück und übernahm Beratungsfunktionen u.a. bei dem Clubbetreiber Robinson.

Doch im Oktober letzten Jahres wollte er es noch einmal wissen und übernahm die Verantwortung als Patron für das Restaurant 181 im Münchener Olympiaturm.

Der Name „Restaurant 181“ erklärt auch die Lage, 181m Höhe, also ganz nah bei den Sternen, über dem Olympia Zentrum. Hier separiert Otto Koch einen Bereich des „181 Business“ zu

einem abgetrennten Teil für Gourmets mit maximal 20 Plätzen, der den Namen „Restaurant 181 First“ bekam.

Die Gäste werden hier auf allerhöchstem Niveau vom Altmeister verwöhnt. Bei Otto Koch scheint es wie bei gutem Rotwein zu sein, je älter je besser!

Die Bestätigung seiner Leistung bekam der Gourmet Pionier schnell von seinen Gästen, der First Bereich ist Monate im Voraus ausgebucht.



Küchenchef Aldag und Otto Koch



Jens Haedicke , Koch im 181 First

Kenner wissen halt wo es gut ist! Der erste Stern der „neuen Zeit“ ließ nicht lange auf sich warten, bereits in diesem Jahr hat der Michelin Restaurant Tester erkannt, dass Otto Koch nichts verlernt hat.

Menus bis zu 12 Gängen werden im First serviert und genossen, legendär ist die berühmte Ente des Chefs „In der Luft tranchiert“. Nein, ich verrate es nicht wie es gemacht wird, das muss man gesehen haben, das ist Kunst und Kulinarik in Vollendung.

Otto Koch , unterstützt von seinem Küchenchef Jens Haedicke im 181 First, hat eine ganz simple Philosophie. Beste Produkte, keine Aromenverfälschung und immer ehrlich dem Gast gegenüber.

Geschmack entfaltet sich, wenn man die Aromen hervorhebt und die Kombination der einzelnen Zutaten so aussucht, dass sie sich ergänzen und nicht gegenseitig ihren Eigengeschmack zerstören. „Das will ich erreichen“, erklärt der Patron.

Die Münchner Gourmetszene ist begeistert, natürlich - was sonst!

Es ist aber auch ein Erlebnis der besonderen Art von Otto Koch kulinarisch verwöhnt zu werden und aus 181m Höhe den Ausblick - in dem sich einmal stündlich um 360° drehenden Restaurant - über die Stadt München zu genießen. Bei schönem Wetter sogar bis zum Bodensee.

Die auf maximal 20 Plätze abgeteilte Fläche des 181 First vermittelt eine gemütliche, intime Atmosphäre. Der Service ist bestens ausgebildet und steht dem Gast - immer - aber unaufdringlich zur Verfügung. Der Maitre Dietmar Fritz hat seinen Beruf zur Berufung erklärt und ist im wahrsten Sinne ein „Helfer und Diener“ für seine Gäste. Unterstützt von seiner charmanten Gattin sind sie ein perfektes Team.



Restaurant 181 im Olympiaturm München

Besonders Empfehlenswert

Otto Koch
181 Kulinarische
Höhenflüge



Auf gutes Gelingen

Die Weinkarte ist umfangreich und ausgewogen. Exzellente Tropfen, alle bezahlbar, lassen keinen Weinwunsch offen. Bei der Champagnerauswahl beweist Otto Koch einmal mehr seine Qualifikation, er lässt nur das servieren was ihm selber schmeckt und darauf kann sich der Gast verlassen.

Kenner und Genießer freuen sich, dass Otto Koch die Herausforderung angenommen hat und es den „jungen Wilden“ noch einmal so „richtig“ zeigen will.

Den Betreibern des Restaurants, der „Arena One GmbH“ muss man Danke sagen, dass sie Otto Koch davon überzeugen konnten noch einmal seinen „Hut“ oder besser seine Kochlöffel, in den Ring zu werfen. Sie werden es bestimmt nicht bereuen.

Für alle Gour-met (d)s, die es nicht so schnell wie sie es sich wünschen in das

Otto Koch Kulinarikparadies schaffen, haben wir, damit sie auf den Genuss nicht so lange verzichten müssen, wie immer, ein Menu zum Nachkochen mitgebracht. Wem das nicht reicht, findet weitere Rezepte auf der Buchseite (Seite: 40) von Horst-D. Ebert in dem Buch von Otto Koch.

Fotos: Restaurant181,
Arena One/Hans_Gerlach

Restaurant 181
Spiridon-Louis-Ring 7
80809 München
Tel.: 089 35 09 48 181
Mail:info@restaurant181.com
www.restaurant181.com

Gour-med -7/8-2010

Rezepte

Variation vom fünferlei Stein...

Zutaten für 4 Personen

- 4 Tranchen Steinbutt à 70 g
- 4 mittlere, feste Steinpilze
- 4 flache Steine (aus dem Flussbett gesammelt)
- 8 kleine festkochende Kartoffeln, gekocht und geschält
- 4 violette Kartoffeln, gekocht und geschält
- 200 ml Fischsauce
- 2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Basilikum)
- 4 Kapuzinerkresseblüten
- 1 EL Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Steinpilze mit einer Pilzbürste von Schmutz befreien, der Länge nach halbieren und in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben dann schuppenartig auf die Steinbutttranchen legen.

Die Kartoffeln in Butter goldgelb anbraten. Den Steinbutt in einer beschichteten Pfanne erst auf der „Pilzseite“ goldgelb in Butter anbraten, vorsichtig wenden und auf der „Fleischseite“ noch etwa 1-2 Minuten langsam nachbraten.

Die Kräuter in die kochende Fischsauce mixen. Den heißen Stein auf den Teller legen.

Die Fischsauce davor anrichten, den Steinbutt auf den Stein platzieren, die Kartoffeln neben dem Stein als viele kleine runde Steine daneben legen und mit der Kapuziner-Kresseblüte garnieren.

Als fünftes Steinelement einen Würzburger Stein Weißburgunder Großes Gewächs dazu servieren.



Variation vom fünferlei Stein

Besonders Empfehlenswert



Osso bucco vom Reh mit Apfel-Preiselbeersauce und Polenta

Osso bucco vom Reh mit Apfel-Preiselbeersauce und Polenta

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Rehhaxerlscheiben
(ca. 5 cm breit)
- 1 Flasche kräftigen Rotwein
- 2 ltr. Wildfond
- 2 EL Sellerie geschnitten
- 2 EL Karotte in etwa
2 cm große Würfel geschnitten
- 3 EL Zwiebeln in etwa 2 cm große
Würfel geschnitten
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Piment
- 8 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 1 TL gedörrte und kandierte
Äpfel, fein gewürfelt
- 1 EL Preiselbeeren
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL geputzte Pfifferlinge
- 4 EL fertig gekochte Polenta
- 1 TL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Haxerlscheiben mit Butterschmalz in einem Bräter von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beseitigen. Das Röstgemüse ebenfalls im Bräter anrösten, ebenso das Tomatenmark dazugeben und auch kurz anrösten.

Mit dem Rotwein ablöschen, den Wildfond aufgießen, die Gewürze hinzufügen und die Haxerl wieder in den Bräter geben. Alles zugedeckt bis 165°C im Rohr etwa 2 bis 3 Stunden weichschmoren. Nach dem Schmoren die Haxerl vorsichtig herausnehmen.

Die Sauce etwa um die Hälfte einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die Preiselbeeren, die Äpfel und die Haxerl in die Sauce geben und warmstellen.

Die Pfifferlinge in heißer Butter kurz ansautieren, mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt die Petersilie dazugeben.

Die Haxerlscheiben anrichten, reichlich Sauce darüber geben und mit den Pfifferlingen garnieren.

Als Beilage cremige Polenta.

Schokoladen-Mille feuille mit exotischem Fruchtsalat, Espressosoufflé und Teesorbet

Zutaten für 4 Personen:

Karamellblätter

250 g	Zucker
150 g	Glukose
100 g	Wasser
50 g	Butter
50 g	Kuvertüre 70%

Zubereitung

Zucker, Glukose und Wasser zu Karamell kochen. Butter und Kuvertüre zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren, erkalten lassen. Im Ofen schmelzen, ausrollen und in die gewünschte Größe schneiden.

Bitter-Schokomousse

110 g	Eigelb
70 g	Eiweiß
110 g	Kuvertüre 70%
80 g	Sahne

Zucker, Glukose und Wasser zu Karamell kochen. Butter und Kuvertüre zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren, erkalten lassen. Im Ofen schmelzen, ausrollen und in die gewünschte Größe schneiden.

Soufflé

3	Eiweiß
1 EL	Zucker
3½ EL	Kaluha
½ EL	Kaffee Sirup

Eiweiß mit Zucker aufschlagen, Kaluha und Sirup unterrühren und bei 200°C Ober/Unterhitze ca. 9 Minuten backen.

Teesorbet

50 ml	Assam-Tee
200 ml	Wasser
10 g	Glukose
1	Zitrone Abrieb
1	Orange Abrieb
1 g	Ingwer
50 g	Zucker
10 g	Rum

Wasser mit Zucker und Glukose kochen. Tee, Zitronen, Orangenabrieb und Ingwer zugeben, ziehen lassen und absieben. Rum einrühren und in einer Eismaschine gefrieren.

Obstsalat-Sirup

½	Orange Abrieb und Saft
½	Zitrone Abrieb und Saft
2 g	Ingwer
10 g	Zucker
5 cl	Grand Manier

Obstsalat

¼	Honigmelone
¼	Ananas
1	Kiwi
½	Mango

Alle Früchte in gleichmäßige kleine Würfel schneiden und mit dem Sirup vermengen. Alle Zutaten vermengen.

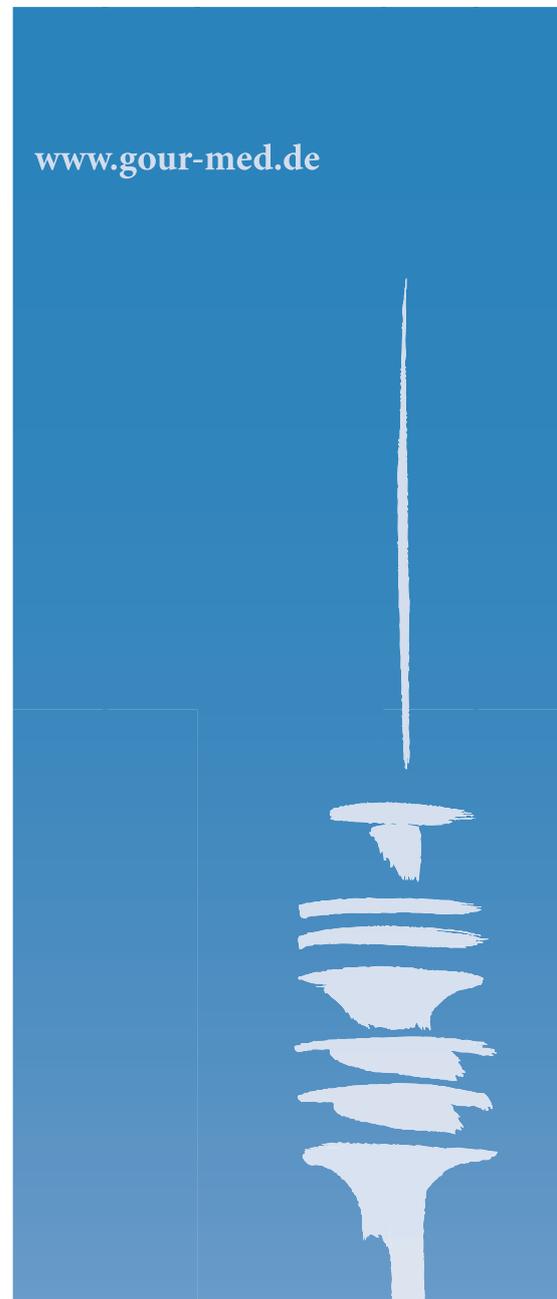
Sauce

100 ml	Rotwein
1	Schale von einer Orange
1	Schale von einer Zitrone
½	Stange Zimt
2	Nelke
1	Sternanis
30 g	Zucker
5 g	Stärke

Alle Zutaten (bis auf die Stärke) miteinander aufkochen. Mit der Stärke abbinden und abpassieren.

Anrichten:

Auf einem quadratischen Teller auf der linken Seite längs das Schokoladen-Mille feuille platzieren. Hierfür zuerst eine Karamellplatte legen, darauf die Schokoladenmousse dressieren und diesen Vorgang viermal wiederholen. Mit einer Karamellplatte abschließen. Am unteren Rand des Tellers zwei Streifen Rotweinsauce garnieren, darüber eine Nocke vom Tee-Sorbet und in einem separaten Schälchen den marinierten Obstsalat darüber stellen. Auf einer Untertasse die Espressotasse mit dem Soufflé separat servieren. Guten Appetit!



Osso Bucco vom Reh



„Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

Diesmal von der Mosel: Weingut Kallfelz

Albert Kallfelz gehört zu den wohl profiliertesten Moselwinzern deren ganze Lebensenergie- und Erfahrung dem Ausbau exzellenter Rieslingweine gilt.

„Den Mosel-Schiefer, der unserem Wein seinen Charakter und seine Kraft gibt, müssen wir auf Händen tragen“, so beschreibt er seine eigenen Weingärten.

Fast alpin sind die Schieferhänge unseres Weingutes. Die Riesling Steillagen gehören zu den besten Weinlagen der Welt. Dazu zählt das „Herzstück“, die „Merler Königslay-Terrassen“, sowie die Merler Lagen „Stephansberg“, „Adler“ und „Fettgarten“.

Diese sind nach Süd-Südwest ausgerichtete Lagen mit einer Hangneigung von ca. 30-70 %. Unser Schieferboden stammt aus dem Devon, also einer Zeit von vor ca. 400 Millionen Jahren. Dieser Schiefer mit seinen gesundheitswirksamen Mineralien ist prägend für den einzigartigen Charakter unserer Weine: leicht, feinschmeckend, bekömmlich und erfrischend! Die ideale Symbiose von Boden, Klima und Rebsorte ist der Geburtsort hochwertiger Weine.



Albert Kallfelz

Albert Kallfelz führt das renommierte Familienweingut in der dritten Generation. „Vom Idealisten für den Individualisten“ – die Philosophie, die das Denken und Handeln von Albert Kallfelz treffender nicht formulieren kann. Durch seine Leidenschaft und seine Visionen hat er den anfangs kleinen Familienbetrieb zu einem stattlichen, erfolgreichen Weingut ausgebaut.

Zwei Weine aus dem berühmten Weingut möchten wir heute empfehlen, aus der Rieslingselektion trocken.

Den Merler Stephansberg 2009

Merler Stephansberg trocken
• 2009er 0,75l • 7,80 Euro

der Wein ist würzig und mineralisch, rund und süffig im Abgange mit einer schönen Fruchtbalance von kräftigem, grünen Äpfel. Die Fruchtsüße beträgt lediglich 8,4 g/l. Ein Wein, der gut zu leichten, frischen Speisen passt, aber auch gut alleine zu trinken ist.



Der zweite Wein den wir Ihnen empfehlen möchten, stammt aus der Riesling Selektion Feinherb mit einer Fruchtsüße von 17,2 g/l hat er ein intensiveres Bouquet von reifen Fruchtaromen mit langem, vollen Abgang nachhaltig wohlschmeckend auf dem Gaumen.

In der Nase weckt er Geschmackshoffnungen, die dann auch erfüllt werden. In diesem Wein schmeckt man die Traditionelle Erfahrung aller Kallfels-Weine.



Merler Stephansberg Feinherb
• 2009er 0,75l • 7,80 Euro

Fotos: Weingut Kallfelz

Weingut Albert Kallfelz GbR
Hauptstraße 60-62
56856 Zell-Merl/Mosel
Telefon: +49 (6542) 9388 -0
Telefax: +49 (6542) 9388 -50



„Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

Ball des Weines 2011

Die VDP Prädikatsweingüter und die Stadt Wiesbaden freuen sich den Termin des Ball des Weines 2011 bekannt zu geben. Am 16. April 2011 begeben sich Gäste aus Politik, Wirtschaft und der Deutschen Genussskultur zum 11. Mal auf eine Entdeckungsreise in die faszinierende Welt der besten Weine Deutschlands und in die seiner spannenden Begleiter.

Dieses Mal steht Asien im Mittelpunkt der kulinarischen, kulturellen und vinophilen Allianz. Das Wiesbadener Kurhaus bildet die Kulisse für einen Abend, der 2011 den Deutschen Spitzenwein und das Zeremoniell Asiens in Szene setzt.

Beide Kulturkreise sind in ihrer Unterschiedlichkeit einzigartig und dennoch eng verbunden. In beiden Kulturen hat sich über eine Jahrhunderte alte Tradition die jeweilige Lebensart finessenreich und mit Leidenschaft detailversessen ausgeprägt.

Wie ein Orchester alte Meister in die Moderne interpretiert, wird beim Ball des Weines eine neue Sinfonie aus Asien und Deutschland erklingen. Sie werden den Genüssen verfallen...

Der Ball des Weines ist der Ball der Genüsse und hält damit alles bereit, was Deutschland und Asien facettenreich zu bieten haben: Entdecken Sie, wie sich deutsche Rieslinge wunderbar zu Sesamöl, Sojasauce und Zitronengras kombinieren lassen. Erfreuen Sie sich an der Kunst und Kultur Asiens.

Verlieren Sie sich nach einem ausgiebigen Galadinner in einer ursprünglichen Teezeremonie und bestaunen Sie ein zauberhaftes Feuerwerk.

Großartige Spitzenköche, ausgezeichnete Chocolatiers, fingerfertige Croupiers und leidenschaftliche Künstler lassen die Gäste naschen, rocken, zocken, schwelgen und genießen. Bis in die frühen Morgenstunden.

Der VDP ist die älteste Weingütervereinigung der Welt und steht seit 100 Jahren für die generationenalte Erfahrung mit der Produktion von Deutschen Spitzenweinen.

Ein Grund zu feiern. Auf dem Ball des Weines 2011.

Lassen Sie sich verzaubern von inspirierenden Köchen, großartigen Artisten und der eleganten stimmungsvollen Atmosphäre im Wiesbadener Kurhaus.

Foto: Kurhaus Wiesbaden

Karten ab sofort erhältlich!

Ball-Gala-Karten ab 195,00 €.

Bestellungen unter: 06722-904915 oder info@balldesweines.de

Ball-Flanierkarten zu je 148 Euro sind ab sofort

an folgenden Vorverkaufsstellen buchbar:

0611 - 17 29 78 – 0 Tourist-Information Wiesbaden

06131 - 2 86 21 – 0 Touristik Centrale Mainz

069 - 13 40 – 400 Frankfurt Ticket RheinMain GmbH

Garderobe: **Smoking und Abendkleid**



Der Ballsaal im Kurhaus Wiesbaden

„Der gesunde Genießer-Tipp“

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

www.gour-med.de



Armin Roßmeier

Genießen ohne Stress!

Stressfrei in das Weihnachtsfest in jeder Hinsicht – das wünsche ich Ihnen liebe Leser und mache deshalb gleich den Anfang mit einem leckeren Menü ohne großen Zeitaufwand!

Eine „Gemüsebouillon mit Lachsrollchen“ als Vorspeise – die Lachsrollchen sind einfach herzustellen und können schon 2 – 3 Tage vorher gemacht werden. Ganz einfach in Folie eingeschlagen und ins Tiefkühlfach legen und erst am Festtag 30 Minuten vorher aus dem Fach nehmen, kurz antauen lassen, in Scheiben schneiden und in Öl beidseitig goldgelb braten. Auf Küchenkrepp legen und dann in die heiße Suppe geben.

Auch die „Geeiste Cappuccinocreme“ können Sie schon Tage vorher herstellen und im Gefrierfach aufbewahren. Die Rezeptur ist so gestaltet, dass man eine 6er Muffinform damit füllen kann. Den

Boden der einzelnen Vertiefungen mit Pergamentpapier oder Backpapier auslegen, dann gehen die Törtchen beim Stürzen leicht aus der Form. Jetzt hoffe ich doch, dass ich Ihren Geschmack getroffen habe und von der schönen Weihnachtszeit nicht all zu viel für das Kochen abgezweigt habe.

Gemüsebouillon mit Lachsrollchen

Zutaten für 2 Personen

½ l Gemüsebouillon
60 g Mehl (Typ 405)
1 Ei
40 ml Milch
10 g flüssige Butter
Salz, Pfeffer
Muskat
½ EL Öl

Füllung:

60 g Räucherlachs
50 g Blattspinat (TK-Ware)
75 g Seelachsfilet
1 EL Crasheis
1 Dillzweig
1 ½ EL Sahne
Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz



Gemüsebouillon mit Lachsrollchen

1. Aus Mehl, Ei, Milch, flüssiger Butter, Salz, Pfeffer und Muskat einen Pfannkuchenteig herstellen und in beschichteter Pfanne kleine Pfannkuchen ausbacken.

2. Leicht gefrostenes Seelachsfilet in Würfel zerteilen, in das Mixergerät zusammen mit der Sahne und 1 EL Crasheis geben und zu einer Farce kurz aufmixen, fein gezupften Dill unter die Farce geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Pfannkuchen auslegen, mit der Farce bestreichen, Räucherlachscheiben darauf geben und mit Spinatblättern belegen, zusammenrollen und für ca. ½ Stunde ins Frostfach legen.

4. Schräge Scheiben ca. 1 ½ cm stark aufschneiden und beidseitig in Butterschmalz ausbraten, sofort in die vorbereitete heiße Bouillon geben und servieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Frostzeit ca. ½ Stunde

Nährwert pro Person

461 Kcal – 30 g Eiweiß – 23 g Fett – 24 g Kohlenhydrate – 2 BE

Lammrücken mit Feigenkruste, Polentanocken und Brokkoli

300 g Lammrücken (Lachs)
1 EL Olivenöl
4 weiche getrocknete Feigen
50 g feine Schalottenwürfel
½ Msp. Ingwerpulver
Polentanocken
40 g Maisgrieß
10 g Hartweizengrieß
25 g Butter
1 Ei
1 Eigelb



„Der gesunde Genießer-Tipp“

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

- 1 Vanilleschote
- 10 g Butter
- außerdem
- 200 g Brokkoliröschen
- 5 g Butter
- ½ EL Mandelblättchen
- 1/8 l Lammfond
- 1/2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Zweig Rosmarin
- Thymian



Lammrücken mit Feigenkruste, Polentanocken und Brokkoli

Lammlachs mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl rundum kurz anbraten, erkalten lassen. Brokkoli in leichtem Salzwasser blanchieren, kalt ablaufen, abtropfen lassen. Feigen kleinwürfelig schneiden. Vanilleschote längs halbieren, Mark ausstreifen.

Butter mit Ei und Eigelb schaumig rühren, Mais und Hartweizengrieß unterheben, gut verrühren, kleine Nocken abstechen und in sprudelndes Salzwasser geben, aufkochen lassen, danach 20 – 25 Minuten ziehen lassen, herausnehmen. Schalotten in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Feigen zugeben, mit Ingwer und Pfeffer würzen, die Feigen-Schalottenmasse auf den Lammlachs aufstreichen und anschließend auf Rosmarin-zweig in eine Pfanne setzen. Lammfond mit Tomatenmark angerührt, dazugießen, im vorgeheizten Backofen bei 160° C 8 – 10 Minuten überbacken.



Geeiste Cappuccinocreme auf Orangensalat

Brokkoli in schäumender Butter anschwenken, Mandelblätter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter in heißer Pfanne aufschäumen, Polentanocken zugeben, mit Vanillemark leicht goldgelb anbraten. Polentanocken und Brokkoli auf Teller anrichten, Fleisch aufschneiden, mit ansetzen, die Soße abseihen, rundherum angießen und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Nährwert pro Person

627 Kcal – 31 g Fett – 43 g Eiweiß – 44 g Kohlenhydrate – 3 BE

Geeiste Cappuccinocreme auf Orangensalat

Zutaten für 2 Personen

- 2 Eigelbe
- 2 EL Zucker
- 1 cl Baileys
- ½ EL Espresso-pulver (Instant)
- 250 ml Sahne
- 1 ½ Orangen
- 1 EL Honig
- 2 cl Grand Marnier
- 1/16 l Sahne
- 1/4 TL Kakao

Zubereitung

Eigelb, Zucker und Baileys über Wasserbad cremig aufschlagen, vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen, Espresso-pulver einrühren, die geschlagene Sahne unterheben und in die Muffinform einfüllen, ca. 4-6 Stunden frosten.

Orangen schälen filetieren, mit Honig und Grand-Marnier marinieren.

Die Muffins aus der Form nehmen, Sahnehaube aufsetzen und mit Kakaopulver bestäuben, auf Orangensalat setzen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Frostzeit ca. 4-6 Stunden

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen frohe und besinnliche Weihnachten!

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

www.gour-med.de

„Dîner Amical“

eine ehrenvolle Einladung der „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“ Bailliage Thüringen zu einem erlebnisreichen Wochenende in Eisenach auf der Wartburg

Anne Wantia

Zur Wiederkehr des 20. Jahrestages der Deutschen Einheit lud die „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“, Bailliage Thüringen, zu einem erlebnisreichen Wochenende nach Eisenach auf die Wartburg ein.

Die „Chaîne“ wurde bereits 1248 in Frankreich gegründet und schon damals gehörten nur die besten Köche des Landes dazu. Während der französischen Revolution wurde die Vereinigung 1788 verboten. Alles was auch nur den Anschein von Bourgeoisie hatte fiel der Revolution zum Opfer. 1949 ließen drei Feinschmecker und zwei Gastronomen den alten Zunftgeist wieder aufleben. 1950 wurde die Gründungsurkunde veröffentlicht.

Ziel war es, dass nicht nur Köche Mitglieder werden sondern auch Gastronomen und Feinschmecker dazugehören.

Die Bruderschaft entwickelte sich zunächst in Frankreich und es durften bald auch Damen aufgenommen werden. Endlich wurde 1958 auch in Deutschland eine Bailliage gegründet, zu der mittlerweile über 2100 Mitglieder zählen.

Die regionalen Küchen mit ihren Besonderheiten und die Weine hervorzuheben und zu fördern ist das Ziel der Bru-

derschaft. In 80 Ländern gehören über 25000 Persönlichkeiten aus den verschiedensten Berufen wie Politik, Wirtschaft und Kultur, sowie angesehene Gastronomen zu der Vereinigung. Die mehrmals im Jahr stattfindenden Diners finden ausschließlich in Mitgliedshäusern statt und dienen der freundschaftlichen Beziehung untereinander. Es geht aber nicht immer nur ums Essen und Trinken, auch zur Teilnahme an kulturellen Höhepunkten in Städten und Ländern treffen sich die Mitglieder mehrmals im Jahr. Um Mitglied zu werden benötigt man 2 Paten,

die mindestens 2 Jahre Mitglied bei der Chaîne sind. Gäste sind aber jederzeit willkommen – sofern sie eine Einladung eines Confrère haben. Die Wartburg – ein wahrhaft historischer Ort – war für die Feierlichkeiten zum 20. Jahrestag der Deutschen Einheit besonders geeignet. Die Wiedervereinigung wurde hier ganz hautnah erlebt, denn die hessische Landesgrenze ist nur ein paar Kilometer entfernt. Eingebettet in den Thüringer Wald und ganz gleich aus welcher Richtung man sich der Stadt Eisenach nähert, das Wahrzeichen – die Wartburg – ist fast immer sichtbar. Die ersten Bauten der



Die Wartburg

Anlage entstanden bereits 1067, bevor im 12. Jahrhundert der spätromanische Palas der Burg errichtet wurde. Im Sommerhalbjahr finden hier Konzerte in dieser einzigartigen Kulisse statt. Leider gab es hier auch Zeiten in denen die Burg kurz vor dem Verfall stand. Im 19. Jahrhundert wurde eine umfassende Erneuerung durch Großherzog Carl Alexander von Weimar vorgenommen.

Die besondere Anziehungskraft der Wartburg ist auch heute noch da und gerne lassen sich die Besucher bei einer Führung in die Zeit der Burgenromantik und der Minnesänger zurückversetzen. Erzählungen über das Leben und Wirken der Heiligen Elisabeth und nicht zuletzt Luthers Anwesenheit auf der Wartburg sind Zeugen der Deutschen Geschichte. Interessant ist auch das Museum mit Kunstschätzen aus acht Jahrhunderten. Die wertvollen und gut erhaltenen Wandteppiche und alten Möbelstücke – der sogenannte Dürerschrank – beeindruckten nicht nur den historisch interessierten Besucher.

Am Schluss des Rundganges durch das Museum sollte man auf jeden Fall noch einen Blick in die Lutherstube werfen. Hier übersetzte Martin Luther das Neue Testament und wenn man genau hinschaut kann man auch noch den Tintenfleck an der Wand sehen. Luther soll wütend ein Tintenfass an die Wand geworfen haben. Neben verschiedenen Veranstaltungen im Sommer – Konzerte, die Oper Tannhäuser am authentischen Ort, Gottesdiensten und romantischen Sommernächten im Burghof lädt im Winter ein historischer Weihnachtsmarkt auf die Wartburg ein.

1999 erhielt die Wartburg von der UNESCO den Weltkulturerbe-Status. Auch die Mitglieder der kulinarischen Vereinigung zeigten sich sehr beeindruckt von der Führung und dem anschließenden kleinen Konzert „Harfenmusik und Gesang aus dem Mittelalter“ im Festsaal des Palas. Daran anschließend begann das Diner Amical im festlich geschmückten Wappensaal

des Hotels auf der Wartburg. Chefkoch Peter Herrmann und sein Küchenteam verwöhnten die Gäste mit einem 6-Gang-Menue. Die Zutaten der Kompositionen kamen selbstverständlich aus der Region. Ob Sulz vom Rhönlamm gratiniert mit Creuzburger Ziegenkäse, Reinhardtsbrunner Forelle, Wachtel mit Estragonsauce oder der perfekt gegarte Kalbsrücken, jeder Gang war ein kulinarischer Hochgenuss. Sehr lecker auch das Dessert - Schmandcreme mit Zwetschen und Vanilleeis. Die dazugehörigen Weine, Weißburgunder von der Saale-Unstrut, Riesling aus dem Rheingau und ein Cabernet Sauvignon aus Spanien, waren gut auf das Menue abgestimmt. Eine Besonderheit ist sicher auch das Wartburg-Quellwasser aus der hauseigenen Quelle.

Peter Herrmann ist seit Juli 2010 wieder für das Restaurant „Landgrafentube“ auf der Wartburg verantwortlich. Von 2002 bis 2008 war er hier bereits tätig bevor es ihn für 2 Jahre in das sonnige Spanien zog.



Küchenchef Peter Herrmann

Geschäftsführer Dr. Hans-Joachim Hook konnte ihn in diesem Jahr wieder für sein Haus zurückgewinnen. Peter Herrmann kocht bodenständig, nicht verspielt, „es muss zusammen passen



Restaurant-Terrasse

und appetitlich aussehen“ so seine Devise. „Desserts kann man basteln“ so Peter Herrmann. Aber alles andere - wie zum Beispiel die molekulare Küche - würde nie zu seinem Küchenstil passen. Er verarbeitet mit Vorliebe Fleisch, Lamm und Wild aus der Region, aber auch Forellen oder Saiblinge kommen auf der Speisekarte vor. Privat liebt er die asiatische Küche mit den vielen unterschiedlichen Gewürzen und Kräutern. Sein Lieblingsgericht ist einfach: Pasta mit Parmesan. Ach ja und als Hobby züchtet er verschiedene Chili-Sorten.

2011 sind das Hotel und somit auch die Landgrafentube wegen umfangreicher Renovierungsarbeiten von April bis Juli geschlossen. Danach soll das unter Denkmalschutz stehende 5 Sterne-Haus im neuen Glanz erstrahlen. Die Zimmer und Suiten sind bereits renoviert und bieten dem Gast jeglichen Komfort. Moderne Bäder und gemütlich eingerichtete Zimmer – hier ist Wohlfühlen angesagt. Die 26 Doppelzimmer und 9 Einzelzimmer sind in warmen Tönen gestaltet, kein Zimmer gleicht dem anderen, durch den

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser



Sonnenuntergang von der Wartburg

verwinkelten Grundriss des Gebäudes war die Gestaltung eine innenarchitektonische Herausforderung. Alle Zimmer sind mit Telefon, TV, Safe, W-LAN und Minibar ausgestattet. Im Vitalbereich „Jungbrunnen“ gibt es einen Fitnessbereich sowie eine finnische Sauna, Beauty- und Massageanwendungen gibt es allerdings nur bei frühzeitiger Anmeldung. Umgeben vom Naturpark Thüringer Wald beginnt direkt vor dem Hotel ein umfangreiches Wanderwegenetz. In unmittelbarer Umgebung finden Golfspieler die Plätze Golfclub Gut Willershausen (9-Loch) und Golfclub Eisenach (18-Loch).

Die Leitung des Hotels hat Anfang November Mathias Gerds übernommen, der vorher in verschiedenen 4- und 5-Sterne Hotels im F&B-Bereich tätig war. Und wenn Sie nicht gleich Zeit haben um die Wartburg zu besuchen haben wir Ihnen vom Küchenchef Peter Herrmann zwei typische regionale Spezialitäten zum Nachkochen mitgebracht.

Also dann
Bis bald in Eisenach

Fotos: Anne Wantia, Hotel auf der Wartburg

Kontakt:
Hotel auf der Wartburg
99817 Eisenach, Wartburg
Tel.: +49 (0) 3691 / 797 - 292
Fax : +49 (0) 3691 / 797 - 200
Internet: www.wartburghotel.de
www.arcona.de
www.chaine.de

Thüringer Schmandkuchen mit Pflaumen

Für den Teig

400 gr	Weizenmehl
100 ml	Milch
2	Eier
80 gr	Zucker
80 gr	weiche Butter
20 gr	Hefe

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte machen. Hefe, Butter und Zucker in einer Schüssel verkneten, bis die Masse flüssig wird. Alles in die Mehlmulde geben und von der Mitte aus zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf dem bemehlten Arbeitstisch den Teig fertig kneten (bis beim aufschneiden Luftlöcher im Teig zu sehen sind). Den Teig zu einer Kugel formen. Für den sofortigen Gebrauch gehen lassen, ansonsten in eine Folie verpacken und kalt stellen.

Für den Kuchenguß

750 ml	Milch
55 gr	Puddingpulver
150 gr	Zucker
375 gr	Schmand
6	Eier
1,6 kg	Dunstpflaumen

Zubereitung:

aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen abkühlen lassen und dann den Schmand und nacheinander die Eier unterrühren, und die Masse glatt rühren. Es werden ca. 1,6 kg, gut abgetropfte Dunstpflaumen benötigt. Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Etwas Kuchenguß auf den Teig streichen und dann die Pflaumen darauf verteilen. Mann kann die Pflaumen mit etwas Zimtucker bestreuen. Den restlichen Guss auf dem Kuchen verteilen.

Bei Umluft 175 Grad 45 Minuten backen

Thüringer Klöße

Pro Person 3 große Kartoffeln (festkochende Sorte) schälen. 1/3 der geschälten Kartoffeln in Stücke schneiden und in einen Topf geben, bis etwa 2 Finger breit über die Kartoffeln mit Wasser bedecken und gut salzen, kochen.

Die anderen Kartoffeln fein raspeln und trocken pressen. Funktioniert auch in manchen Fruchtpressen. Die sehr trockene Kartoffelmasse auflockern und salzen(eventuell etwas Kartoffelstärke zugeben), mit dem kochenden Wasser der Kartoffelstücke überbrühen und sofort mit einem Schneebesen und dann mit einem Holzlöffel glattschlagen.

Die weich gekochten Kartoffelstückchen noch heiß durch eine Kartoffelpresse zur Brühmasse pressen und ebenfalls mit dem Holzlöffel unterarbeiten.

Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in Butter hellbraun anbraten. Kloßmasse mit nassen Händen zu Klößen formen, in die Mitte jeweils einige Brotcroutons geben und dann den Kloß wieder gut „verschließen“. Klöße in gut gesalzenes kochendes Wasser geben, dann die Temperatur drosseln und die Klöße etwa 20 min ziehen lassen.

Zum Thüringer Kloß passen alle geschmorten Braten mit einer kräftigen Soße.

Guten Appetit!

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

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

*British essen bei Tony Fleming,
dem Chefkoch im Hotel*

One Aldwych in London

Gesine Unverzagt

Dies ist ein Hotel der edlen Art, zentral direkt zwischen City und Westend in Covent Garden gelegen. 15 Theater, Buckingham Palace, St Paul's Cathedral und Trafalgar Square sind nur wenige Minuten entfernt. Das „One Aldwych“, ist Londonern bestens bekannt, denn nachmittags ist die berühmte Lobby-Bar Treffpunkt der Banker, Journalisten und Theatermacher, die im Umfeld arbeiten.

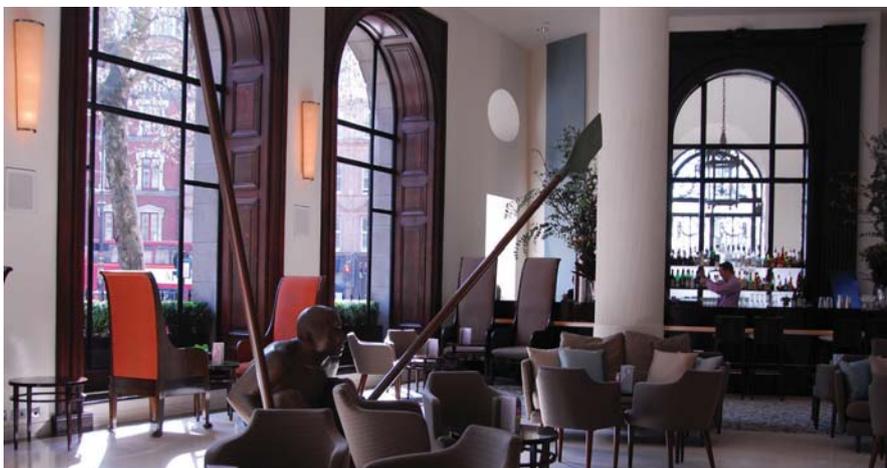
Die spitz zulaufende, markante Form des berühmten Gebäudes wurde 1907 erbaut, ursprünglich als Verlagshaus der „Morning Post“. Hinter der Louis Seize Fassade ist die Inneneinrichtung klassisch modern.

Im gesamten Hotel ist eine zeitgenössische Kunst verteilt als permanente Ausstellung.

Eine Besonderheit des One Aldwych ist das hauseigene Kino, das Hotelgästen freitags und samstags zur Verfügung steht. Der stilvolle Movie-Abend beginnt um 19 Uhr mit einem Glas Champagner und einem 3-Gänge-Menü im Restaurant Axis. Um 21 Uhr startet der Filmabend in bequemen Lederfauteils. Klassiker und Kultfilme wechseln. Der besondere Abend kostet erschwingliche 38,50 Pfund pro Person. Für das leibliche Wohl im britischen Restaurant Axis, im europäischen Indigo Restaurant, der Cinnamon Bar und der Lobby Bar ist Chefkoch Tony Fleming



One Aldwych



One Aldwych Lobby

zuständig. Seine Küche ist verfeinert britisch. Der 35-Jährige ist nicht nur passionierter Koch, er ist Organisator und Ideenspender seiner 35 Köche und liebt zu experimentieren.

„Während wichtiger Fußballspiele wird häufig das Kino angemietet, dann gibt es Bier und Burger, Pappschachteln mit Nudeln, Frühlingsrollen und Popcorn for free“, strahl der Brite. „Das hebt die Stimmung!“ Tony bevorzugt für seine Kreationen einheimische Produkte. „In Großbritannien gibt es bestes Fleisch und guten heimischen Fisch. Warum sollte ich Beef aus Australien kaufen, wenn Essex köstliches Fleisch bietet!“

Geröstetes Sirloin Steak mit Knochenmark und Fondant Kartoffeln



Tony Fleming bei der Arbeit

Ich lege größten Wert auf guten Geschmack, daher koche ich am liebsten saisonal. Erdbeeren oder Spargel im Winter gibt's bei mir nicht. Das schmeckt doch nicht“, meint er empört. Um gute Zutaten zu bekommen pflegt Tony den persönlichen Kontakt zu seinen Lieferanten, denn er will wissen wie die Tiere aufwachsen und das Gemüse wächst.

„Der Preis ist dann natürlich Verhandlungssache,“ fügt er mit einem verschmitzten Lächeln hinzu. Um den stressigen Beruf möglichst entspannt auszuüben ist die Koordination wichtig. Sein Lieblingswort ist consistency, d.h. Beständigkeit und den Anspruch, immer ein guter Koch zu sein.

Hier sein Rezept:



Geröstetes Sirloin Steak mit Knochenmark und Fondant Kartoffeln

Zutaten für vier Personen

- | | |
|------------------|--|
| 4x 180 g | rechteckige Beefsteaks |
| 4 | große rothäutige Kartoffeln |
| 250 ml | Hühnerbrühe |
| 250 g | Butter |
| 16 | Portobello Pilze, eine Art Champignons |
| einige Tropfen | Worcestershiresoße |
| 4x 2 ½ Knochen | mit Knochenmark |
| 25 g | Semmelbrösel |
| 1 klein gehackte | Schalotte |
| 1 EL | Madeira |
| 1 Teelöffel | zerkleinerte Thymianblätter |

Fondant Kartoffeln

Kartoffeln in lange Streifen schneiden im Topf mit 1/3 Wasser, 1/3 Hühnerbrühe und 1/3 Butter mit Deckel bei starker Hitze kochen bis die Flüssigkeit verkocht ist und die Kartoffeln weich sind. Die nun goldbraunen Kartoffeln abkühlen lassen.

Knochen

Entfernen Sie das Knochenmark aus den Knochen, den Knochen danach säubern. Knochenmark mit Schalotte, Thymian, Madeira und Semmelbrösel vermischen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Mit dieser Mischung nun den hohlen Knochen auffüllen. Im Ofen bei 180 Grad 7 Minuten backen.

Die Steaks

Steaks anbraten, danach bei 180 Grad 3 Minuten im Ofen backen.

Die Soße

- 200ml Rotwein
- 200ml Portwein
- 400ml Kalbsbrühe
- 2 große Schalotten klein gehackt

Wein, Portwein und Schalotten aufkochen bis fast verkocht Die Kalbsbrühe dazu geben und köcheln lassen.

Anrichten

Die gefüllten Knochen in die Mitte des Tellers platzieren, auf der einen Seite des Tellers die Kartoffel, auf der anderen Seite die Champignons dekorieren. Das Steak durchschneiden, die beiden Stücke am unteren Tellerrand dekorieren. Einige Löffel der Soße nun über die Kreation träufeln.

www.onealdwych.com

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Weihnachtliches Wien und eine Bescherung

Marriott Hotel Gruppe beschenkt Gäste

Klaus Lenser

Das vorweihnachtliche Wien mit seinen stimmungsvollen Weihnachtsmärkten rund um den Stephansdom und an vielen anderen romantischen Plätzen ist für Besucher und Freunde von Christkindl-Märkten ein Erlebnis, das für die richtige Weihnachtsstimmung sorgt.



Christkindl-Markt um den Stephansdom

Der Christkindl-Markt rund um das Wiener Rathaus gehört zu den ältesten in Europa. Im Herzen der Stadt ist dieser Markt einer der schönsten Plätze in der Adventszeit den Wien zu bieten hat.

Besucher aus ganz Europa - ja der ganzen Welt - lassen sich von Lebkuchen, Mandelkern und Punsch in eine besinnliche Stimmung verzaubern.

Weihnachtliche Klänge sind aus allen Kirchen und Konzertsälen zu hören.

Wiener Leben wie es typischer nicht sein könnte.

Dabei verliert die Stadt nicht ihren Alltagscharme mit dem sie sich das ganze Jahr über dem Touristen präsentiert.

Wien steht für Kunst, Kultur und ein

ganz besonderes Lebensgefühl.

Wo immer man sich bewegt - Museen, Theater und Konzerthallen - offerieren ein höchst anspruchsvolles Programm.



Oper

Die Wiener Oper, die Albertina oder die Wiener Philharmoniker sie alle sind weltberühmte, touristische Attraktionen.

Genießer finden Restaurants in allen erdenklichen Kategorien. Die Heurigen Wirtschaften sind, auch bei den Einheimischen, bevorzugte Lokale um die sprichwörtliche Wiener Gemütlichkeit zu pflegen.



Spaß für Groß- und Klein, Christkindlmarkt in Wien

Aber auch in einigen der Internationalen Hotels wird das typische Wien Bild betont.



Marriott Wien



Kulturtempel Wiener Oper



Imperial Riding school

Das Marriott Vienna Hotel ein 5 Sterne Haus mitten in der Stadt, am Parking, bietet ein Wiener Flair wie es ursprünglicher nicht sein kann.

Ein stilvolles Hotel, mit Geschichte, ist das Renaissance Hotel „The Imperial Riding School“. Wie der Name schon sagt, früher, zu Kaisers Zeiten war es eine Reitschule.

Mit viel Geschmack wurden alte Bauelemente vom Architekten einbezogen worden und zu einem historisch angepasstem, exklusiven Hotel ausgebaut. Der Küchen Chef Ernst Lobinger ist einer der Besten in Wien.

Er versteht es mit exzellenter Qualität und perfekter Leistung seine Gäste zu überzeugen.

Marriott Hotels gibt es in allen schönen Städten der Welt und bieten dem Gast Übernachtungs- und Urlaubsmöglichkeiten von komfortabel bis luxuriös.

Der Gast steht im Mittelpunkt, nicht das Hotel!

Diesem Grundsatz fühlen sich alle Mitarbeiter der Marriott Hotel Gruppe selbstverständlich verpflichtet.

In der Weihnachtszeit fühlt der Gast sich beschert und genießt das Geschenk der perfekten Gastfreundschaft.

Genießen Sie Wien nicht nur in der Weihnachtszeit, lassen Sie sich wo auch immer Sie sind, von dem ausgezeichneten Service und den erstklassigen Leistungen der Marriott Hotels verwöhnen.

Servus in Wien

Fotos : *Marriott Hotel, Tourismus Hotel Wien*

Buchungen:

Marriott Vienna

Parkring 12a –

A - 1010 Wien

Tel: +43 1 515 18 -0

vienna.resrvation@marriott.com

Wien Tourismus

Tel: +43 1 211 14 0

www.wien.info

Imperial Ridingschool Vienna

A Renaissance Hotel

Ungargasse 60

A – 1030 Wien

Tel.:+43 1 711 75 0



Lobby im Imperial Riding School, A Renaissance

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Tallinn Kulturhauptstadt Europa 2011

auch Kulinarisch eine Empfehlung

Klaus Lenser

Die alte Hansestadt Tallinn ist von Beginn der neuen Zeitrechnung an - nach dem Zusammenbruch des Sowjetimperiums - eines der begehrtesten Reiseziele für Städtereisen geworden.

Die Esten haben es schnell verstanden sich neu zu orientieren.

Schneller als erwartet entwickelte sich - besonders in Tallinn - eine Gourmetzene die sich durchaus mit der in westlichen Großstädten vergleichen läßt.

Imre Kose, einer der ersten Fernsehköche in Estland, war der Pionier der neuen estnischen Geschmacksschule. Mit seinem Restaurant Vertigo war er der Gourmet-Papst in Estland.

Das Interesse an feiner Küche und guten Weinen wuchs, wie der Wohlstand in Estland, schnell.

Die Restaurants in den vier und fünf Sterne-Hotels wie, Swissôtel Tallinn, Schlössle Hotel, The Three Sisters oder im Telegraaf, nur um einige zu nennen, bieten geschmackvolle, kulinarische Feinheiten, die allesamt sternewürdig sind.

Auf der Halbinsel Muhi liegt das ehemalige Rittergut „Pädaste“ mit seinem Küchenchef Peeter Pihel, dessen Kochleistung internationalen Vergleichen standhält.



The Three Sisters Hotel

Im Three Sisters kocht Tõnis Sigur, „Ein Stern in einem Jahr ist mein Ziel“ sagt er selbst.

Ein Geheimtipp ist, wie lange noch? Das Restaurant TIGU im Stadtteil Kadriorg.

Ein Treffpunkt nicht nur für Liebhaber guten Essens, Schauspieler, Künstler, Journalisten und Politiker sitzen vereint mit Handwerkern und Arbeitern um dem Genuss zu frönen.

Von außen wirkt der Eingang des TIGU eher nicht wie ein Gourmet Tempel .

Eine Treppe führt ins Souterrain, die Einrichtung mehr spartanisch als elegant oder gar luxuriös.

Einfache Tische ohne festliche Einkleidung lassen den Verdacht aufkommen man sei in einem Fernfahrerimbiss.

Die wenigen Tische bieten gerade für ca. 30 Personen Platz, aber bekanntlich wird es ja erst richtig gemütlich, wenn man eng beieinander sitzt.

Lassen Sie sich nicht täuschen. Die Küchenchefin Kristel, eine Original-Estin, hat lange in Frankreich gearbeitet und versteht eine Menge von der Zubereitung feiner Fisch- und Krustentiergerichte.



Grand Hotel Pädaste, Herrenhaus



Sammelte Erfahrung in Frankreich, Küchenchefin im Tigu

In kürzester Zeit wurde sie unter den Feinschmeckern in Tallinn als Geheimtipp von Mund zu Mund weiterempfohlen.

Großartige Werbekampagnen oder gar die Zuhilfenahme einer PR Agentur lehnt sie lachend ab. „ Entweder bin ich so gut, dass die Gäste deswegen kommen, oder ich bin es nicht, dann kann mir auch keine Werbung oder PR Agentur helfen “ so die Küchenchefin.

Die Produkte sind frisch, obwohl überwiegend aus Frankreich importiert, und von hoher Qualität.

Sie lässt ihren Ideen unkonventionell freien Lauf und kreiert die feinsten mehrgängigen Menus.

Die geschmackvolle Zubereitung der Speisen und die ungezwungene, fast fröhliche Atmosphäre ist es was arm und reich hier genießen lässt. Für die gute Stimmung ist der Partner der Chefkin zuständig, die selbst aber nach getaner Arbeit gerne mit den Gästen den Abend ausklingen lässt. Wie überall in Estland ist man auch hier schnell beim Du und fühlt sich gleich in die Gemeinschaft aufgenommen.

Die Weinkarte ist gut bestückt, was man nicht immer in den Osteuropäischen Ländern erwarten kann.

Angenehm überrascht war ich von der großen Auswahl der angebotenen Champagner in allen Preiskategorien.

Genießer werden das TIGU zu schätzen wissen, wenn es denn ein Geheimtipp bleibt.

Reservierung ist unbedingt erforderlich!

Tere (Hallo) in Tallinn der Kultur Hauptstadt Europa 2011

Fotos: Tigu, Pädaste, The Three Sisters



Bürgerlich köstlich! Essen im Tigu

TIGU
J, Vimsi 45
EE – Tallinn
Tel + 372 56 666 84 93
Mail: tigukohvik@tigukohvik.ee
www.tigukohvik.ee

Hotel Swisshotel Tallinn
Tel.:(372)624 2446
www.tallinn.swisshotel.com

Hotel The Three Sisters
Tel.:+372 630 6300
www.threesistershotel.com

Hotel Pädaste manor
info@padaeste.ee
padaeste.ee

Hotel Telegraaf Tallinn
Info@telegraafhotel.com
www.telegraafhotel.com

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

www.gour-med.de

Sawasdee- Willkommen in Thailand

Anne Wantia



Tänzerinnen am Floating Markt

Thailand und die Hauptstadt Bangkok sind nach wie vor für Deutsche ein Traum-Reiseziel (siehe auch Gour-med 7/8 2008). Die „Stadt der Engel“ ist eine Mischung aus fernöstlicher Tradition und westlicher Moderne. Pattaya, 160 km südöstlich von Bangkok an der Ostküste des Golfes von Thailand gelegen ist eines der Hauptziele europäischer Touristen. Die Stadt hat sich aus vielen, kleinen Fischerdörfern entwickelt.

Während des Vietnam-Krieges nutzten die amerikanischen Soldaten Pattayas Hotels um sich an den Stränden zu entspannen. Nach dem Ende des Krieges

entwickelte sich Pattaya innerhalb weniger Jahre zu einem bekannten touristischen Zentrum in Asien. Durch die ganzjährig gleichbleibenden Temperaturen, ca. 30-32°, allerdings mit oft hoher Luftfeuchtigkeit, ist Pattaya ein attraktives Reiseziel, das auch für Familien viele Angebote bereithält. Neueste Attraktion – und nicht nur Touristen tummeln sich hier – ist der Pattaya Floating Market. Auf fast 100 000 Quadratmetern, werden hier Kunst, Kultur, Kräuter und Gewürze sowie eine faszinierende Palette asiatischer Lebensmittel verschiedener Regionen Thailands feil gehalten.

Über Holzstege schlendert man an kleinen Geschäften mit regionaler Handwerkskunst vorbei. Kleine Boote – auf denen typisch thailändische Gerichte gekocht werden – liegen an den Stegen und bieten ihre Leckereien zum direkten Verzehr an. Mehrmals täglich kann man Vorführungen der traditionellen Thai-Tänzer miterleben.



Floating Markt Pattaya



Holz Schnitzereien „Sanctuary of Truth“

Eine weitere Sehenswürdigkeit ist „The Sanctuary of Truth“ an der Naklua-Bucht.

Seit 1981 wird an dem komplett aus Holz hergestelltem Gebäude gearbeitet. Der thailändische Millionär Lek Viriyaphant, der dieses gigantische Bauwerk in Auftrag gegeben hat, gibt Künstlern aus dem ganzen Land die Möglichkeit durch Anfertigung von Skulpturen oder Schnitzereien an der Gestaltung teilzunehmen. Tausende geschnitzte Figuren sind so entstanden. Für einen Besuch sollte man ein paar Stunden einplanen, um die Einzigartigkeit dieses Bauwerkes auf sich wirken zu lassen.

Ein Ausflug mit dem Speedboot zu den feinsandigen Stränden auf die Koralleninsel Koh Larn ist eine Alternative zu



Sanctuary of Truth: Ein mystisches Kunstwerk

den Stränden an der doch etwas belebteren Pattaya Beach.

Das Nachtleben findet rund um die Hotels und in der Walking Road in Süd Pattaya statt. Neben den Clubs und Bars gibt es gute Restaurants mit einem internationalen Speisenangebot, Fisch und Krustentiere in großer Auswahl und für relativ kleine Preise. Golfspieler finden hier erstklassige Golfplätze, Tauchen, Windsurfen und Wasserski locken Wassersportler, Shoppingfans können in verschiedenen Einkaufszentren nach Herzenslust ihren Kaufrausch ausleben, aber Vorsicht, nicht alles ist echt, trotz eines Designer Label!

Das Amari Hotel „Orchid Resort and Tower“ am nördlichen Zipfel der Bucht von Pattaya gehört zu den besten Häusern Thailands. SPA, Wellness, Luxus und eine liebevolle, freundliche Servicemansschaft verwöhnt den Gast und garantiert Erholung und Genuss, auch für den den anspruchsvollsten Gast. Die unaufdringliche Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft der Hotel-Mitarbeiter lässt Urlauber schnell den Alltag vergessen.

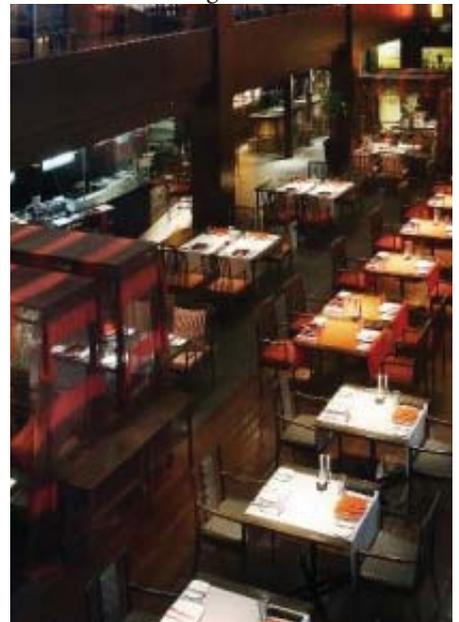
Verschiedene Restaurants im Haus, im Moment ist das neueröffnete und sehr stylish eingerichtete Restaurant „Mantra“ absolut in, garantieren Abwechslung für jeden Gourmet.



Amari Hotel „Orchid Resort and Tower“

Zwischen sieben verschiedenen Spezialitäten-Küchen – von asiatisch, mediterran bis hin zur japanischen Küche - kann der Feinschmecker jeden Tag neu entscheiden was sein Herz, oder Gaumen, begehrt. Genießer aus Bangkok kommen hierher angereist um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Was allerdings, bei dem Angebot und der Küchenleistung, nicht wundert. Alle Restaurants werden von dem aus Deutschland stammenden Küchenchef Jens Heier geleitet. Von Beginn seiner Ausbildung, 1986, kochte er in vielen bekannten deutschen und europäischen Sterne-Häusern bevor er 2002 in Asien neue Herausforderungen suchte.

Empfehlenswert und eine Oase der vollendeten Erholung ist der Spa-Bereich des Hotels. Im Sivara Spa gibt es jede Art von asiatischen Massagen und Behandlungen mit den exotischsten Düften und Ölen. Verwöhnen ist Programm.



„Mantra“, die schicke Abwechslung

Eine sportliche aber auch interessante Herausforderung nicht nur für Leute die einen besonderen Kick brauchen – ist ein Ausflug in den Regenwald zum „Flight of the Gibbon“. Weltweit einzigartig ist die höchste und längste Canopy Tour quer durch und über die tropische Vegetation.

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

www.gour-med.de



Palm Reef Hotel auf Koh Samui

Ein bisschen Mut gehört schon dazu, an in 30m Höhe und bis zu 300m Länge angebrachten Drahtseilen – zwar gut gesichert – den Urwald zu „durchfliegen“.

Da sind selbst mutige Männer nicht ganz frei von Ängsten. Die gute Betreuung und die sehr vertrauensvolle Art der Guides nehmen den Teilnehmern die Angst und es bleibt ein tolles Erlebnis, an das man sich gerne erinnern wird.



Mutige Reiseart: „Flight of the Gibbon“

Ein Thailand-Besuch ohne auf einer der paradiesisch schönen Inseln gewesen zu sein, wäre kein richtiger Thailand Urlaub. Koh Samui – im Golf von Thailand gelegen und nur ca. 60 Flugminuten von Bangkok entfernt ist die drittgrößte Insel

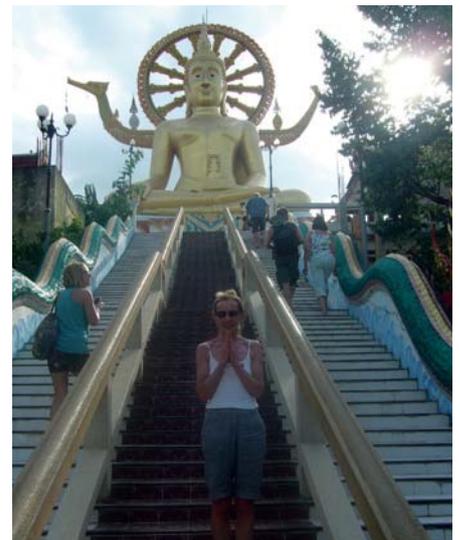
des Königreiches. Bevor sich in den späten 1980er Jahren der Tourismus zunehmend weiterentwickelte war Koh Samui Ziel von Hippies, Sinnsuchenden, und Selbstverwirklichern sowie ganz normalen Aussteigern aus der ganzen Welt.

Nicht ganz ohne Zivilisationsschäden, wie sich heute zeigt, denn die Haupteinkaufsquelle, der Export von Kokosnüssen, ist bedroht.

Die für die Insel typischen und - noch - reichlich vorhandenen Palmen führen seit 2005 einen - leider bisher vergeblichen - Kampf gegen den blauen Kokosnussblattkäfer, der die Palme langsam absterben lässt.

Sollte kein wirksames Mittel gegen den Käfer gefunden werden, bricht hier ein wichtiger Wirtschaftszweig zusammen, denn über 2 Millionen Kokosnüsse werden monatlich von der Insel exportiert. Eine weltweit bekannteste Sehenswürdigkeit ist der vergoldete „Big Buddha“ auf der kleinen vorgelagerten Insel Ko Fan. Heerscharen von Pilgern huldigen und verehren ihn.

Bei einer Inselrundfahrt werden Sie den 1973 bei der Meditation verstorbenen und in derselben Position sitzenden Mönch Luang Phor Daeng Payasilo bestaunen können. An diesem Ort wird die starke Verbundenheit der Thailän-



Big Buddha

Entdecken Sie Koh Samui aus einem völlig neuen Blickwinkel, mit einer abenteuerlichen Jeep Safari. Die Touren sind nicht gerade rückschonend – man wird kräftig durchgerüttelt - da es oft über ausgefahrene und unbefestigte Wege geht.

Aber der hohe Spaßfaktor macht das wieder wett. Oder machen Sie eine Fahrt mit einem Long Tail-Boot um auf Koh Tan - bekannt für Korallenriffe und eine bunte Fischwelt - zu schnorcheln. Genießen Sie die Insel in einem eleganten Boutique Resort direkt am Strand, das Amari Palm Reef Hotel mit seiner herrlichen



Sehens- und Erlebenswert:
Koh Samui, Grandfather Felsen

Lage bietet den Gästen jeden Komfort und Luxus um einen Traumurlaub zu verbringen. Die vom Hotel angebotenen Beach-Partys mit köstlichen Buffets und Live-Musik sind nicht nur für Romantiker ein absolutes Muss. Abwechslung verspricht auch das italienische Restaurant „Prego“ mit seiner Open Kitchen, hier gibt es nicht nur wunderbare Pizza sondern auch andere italienische Köstlichkeiten.



Strand vom Palm Reef Hotel

Auch im Sivara Spa des Palm Reef erwarten Sie selbstverständlich wieder gut ausgebildete Masseurinnen, die Ihnen Entspannung pur bieten. Das freundliche und kompetente Personal und das luxuriöse Ambiente des Spa lassen jede Behandlung zu einem besonderen Entspannungserlebnis für Körper und Geist werden. Um täglich die kulinarischen Köstlichkeiten genießen zu können, ohne an Gewicht zuzulegen, gehört neben 2 Swimmingpools, ein gut ausgestattetes Fitness-Studio zum Angebot des Hotels.



Sivara Spa im Palm Reef Hotel,
Koh Samui

Wann genießen Sie Thailand ?
Also dann

La gòn ká!
(Auf Wiedersehen)

Fotos: *Anne Wantia, Amari*

Kontakt:

Amari Orchid Pattaya
Pattaya Beach
Pattaya 20150 Telefon +66 (0) 3841 8418
Fax +66 (0) 3841 8410

Amari Palm Reef Koh Samui
Chaweng Beach
Samui 84320
Telefon +66 (0) 7742 2015-19
Fax +66 (0) 7742 2394

Explorer Fernreisen
www.explorer.de

THAI AIRWAYS International
Public Company Limited
Zeil 127
60313 Frankfurt am Main

Flight of the Gibbon
www.treetopasia.com



Beach-Buffer: ein kulinarischer Hochgenuss!

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Auf leisen Sohlen durch ein Wintermärchen

Rund um den malerischen Fuschlsee im Salzburger Land liegen Winter-sportmöglichkeiten der ruhigeren Art, Erholung und kulinarische Entde-ckungen nah beieinander

Gunther Schnatmann

Der Rhythmus ist das A und O. Arm nach vorn, klack. Arm nach hinten, klack. Je tiefer wir in den Bergwald hoch über den Fuschlsee eindringen, desto gleich-mäßiger laufen die Bewegungen. Die anfangs sperrigen Fremdkörper haben sich in die Körperabläufe integriert. Und so lässt sich nun die märchenhafte Win-terlandschaft in vollen Zügen genießen, die dick mit Schnee bepackten Tannen, die glitzernden Kristalle auf jungfräulich verschneiten Hängen. Wer mit Schneeschuhen seine Spur zieht, entschleunigt ganz automatisch vom Alltagsstress. Jede hastige Bewegung führt zum Stolpern, nur der ruhige gleichmäßige Rhythmus verleiht Sicherheit und Entspannung.

Wir sind hinter Fuschl an der Straße nach St. Gilgen am Wolfgangsee aufge-stiegen und haben keine Minute bereut. Ob allein oder zu zweit in völliger Ab-geschiedenheit oder unter fachkundiger Führung inklusive Brotzeit – Schneeschuhwandern bringt dem Stadtmens-chen die Natur mit jedem „Klack“ des angeschnallten Alurahmens ein Stück näher. Und das Beste: Zum Schneeschuh-wandern braucht man keine mühsam er-lernte Ausbildung wie bei vielen anderen Sportarten.



Den Rhythmus gilt es zu beachten: Sonst gerät man beim Schneeschuhlaufen ins Stolpern

Idealer Ausgangspunkt für Schnee-schuhwanderungen und viele andere entspannte Wintersportaktivitäten im Salzkammergut ist Ebner's Waldhof in Fuschl am See.

Das familiär geführte Vier-Sterne-Superior-Haus verleiht kostenlos mo-derne Spezialschneeschuhe mit Alurah-men und Kunststoffverdeck sowie die dazugehörigen Stöcke. Einführungen und geführte Schneeschuh-Wanderun-gen bietet der Waldhof ebenso an wie Langlaufausrüstungen, Eisstöcke zum Eisstockschießen, Schlitten und Schlitt-schuhe fürs Gleiten über den zugefrore-nen See. Die Auswahl zeigt:

In der Region Fuschlsee sind die „ge-mütlichen“ Wintersportarten abseits der Hektik von Skizirkus und Massen-Ski-schaukeln zuhause. Nicht zu vergessen die romantischen Pferdeschlittenfahrten, für die der Waldhof ein eigenes Gespann bereit hält. Romantiker können natürlich auch in einsamer Zweisamkeit durch die Winterlandschaft Spazieren gehen.

Zum Beispiel zu der rund 300 Meter oberhalb von Fuschl gelegenen Waldhof-Alm mit herrlicher Aussicht auf den zugefrorenen See. Bei strahlendem Son-nenschein lädt hier die Terrasse zur Brot-zeit mit heißen Suppen und duftendem Glühmost ein. Vor der Hütte



Romantische Kutschfahrt im Schnee

können Eisstockschiützen-Anfänger auf der Eisbahn den richtigen Armschwung üben und natürlich jede Menge Spaß beim sportlichen Wettkampf haben.

Apropos richtiger Schwung: Der ist bei der beliebtesten Wintersportart rund um den Fuschlsee natürlich auch unerlässlich – beim Langlauf. Kaum eine Sportart bringt den Körper auf entspannte Weise so gut in Schwung und fördert die Gesundheit.

In Fuschl selbst führt eine 14 Kilometer lange Loipe vorbei an Bauernhöfen und durch verschneite Wälder. Und die 80 Kilometer lange Loipe im Nachbarort Faistenau ist ideal, um ausgedehnt gemütlich zu laufen. Teilweise auch unter Flutlicht, so wie ebenfalls am Thalgau-berg im nördlicher gelegenen Thalgau. Der Waldhof bietet seinen Gästen jeden Montag einen kostenlosen Schnupperkurs an.

Wer auf eigene Faust im Langlauf-Paradies Faistenau loslaufen möchte und keine Hotel-Ausleihmöglichkeit hat, kann sich bei Sport Auer (Tel. 0043-6228/2333) direkt am Loipen-Einstieg eine Ausrüstung mieten.

Natürlich ist alpiner Skilauf in der stillen Wintermärchen-Region nicht völlig ausgegrenzt. Das kleine Skigebiet Gaisau-Hintersee ist bei Familien sehr beliebt und liegt nur 15 Autominuten von Fuschl entfernt. In Sachen zünftige



Langlauf bei Sonnenschein, gibt es ein größeres Vergnügen im Winter?

Gastronomie ist die Region sowieso ein Glücksfall. Zwischen Salzburg und Bad Ischl reihen sich urige Gasthöfe und Hütten, ambitionierte Hotelküchen und Restaurants mit Gourmet-Küche aneinander.

Eine „Perle“ ist sicherlich das Forsthaus Wartenfels oberhalb von Fuschl Richtung Thalgau. Spezialität: Fondues in allen Variationen. Und zum Abschluss eine Pfanne köstlichen Kaiserschmarrn und natürlich einen regionalen Obst-Schnaps. Das Ambiente ist urig und original erhalten. In der Kuchl-Stube sitzt der Gast am Holzofen, in der Wartenfels-Stube wärmt ein alter Kachelofen.

Andere Schwerpunkte setzt das Bramsau-Bräu in Faistenau. In der Hausbrauerei werden heimische Rohstoffe zur Herstellung naturtrüber Biere verwendet.

Der Hopfen kommt von den wenigen Hopfenbauern, die es im oberösterreichischen Mühlviertel gibt. Das zum Brauen benötigte Malz wird aus Oberösterreich und aus dem benachbarten Bayern geliefert. Das Faistenauer Quellwasser stimmt den Geschmack der sehr süffigen Biere ab. Dazu gehören das Faistenauer Gerstl als Lagerbier sowie helles und dunkles Weizenbier. Zu besonderen Anlässen wie der sommerlichen Aufführung des „Faistenauer Jedermann“ unter der 1000 Jahre alten Dorflinde und zum Bauernherbst werden meist stärkere Spezialbiere gebraut. 2002 eröffnet, wurde das Bramsau-Bräu bereits 2005 als „Bierlokal des Jahres“ in Österreich ausgezeichnet.



Hüttengemütlichkeit beim Sepp

Der besondere Tipp

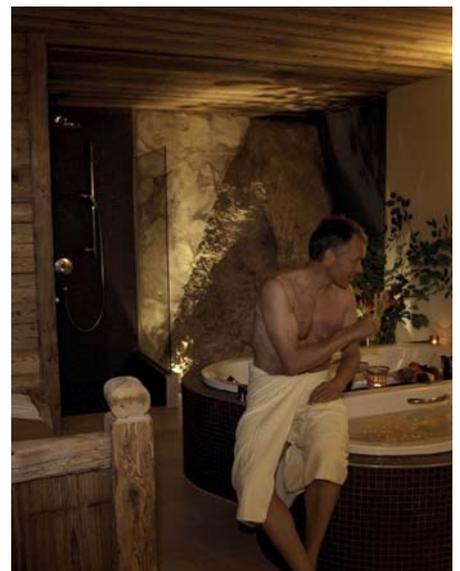
für **Gour-med**-Leser



Fuschl Berglandschaft

Am Talende hinter Faistenau liegt das kleine abgeschiedene Dörflein Hintersee. Hier ist Ebner's Wohlfühlhotel Gasthof Hintersee (mit dem Waldhof-Ebner nicht direkt verwandt) eine Alternative für absolut ruhesuchende Gäste, die im Gasthof-Hotel trotzdem nicht auf Sauna, Dampfbad und Massagen verzichten möchten. Direkt gegenüber liegt ein entzückendes Kleinod der Region, das Puppenstubenmuseum Hintersee. Hier sind 35 Puppenstuben vom 19. Jahrhundert bis zur Neuzeit mit über 40.000 Einzelteilen ausgestellt. Dazu eine Sammlung von Teddybären und weiterem Spielzeug.

Nach so vielen sportlichen, kulinarischen und kulturellen Erfahrungen ist zur Abrundung ein Wohlfühlprogramm in Bad, Sauna und SPA angesagt. 2009 hat der Waldhof in Fuschl neben seinem Zimmer-Neubau mit 22 Junior- und Familien-Suiten auch den neuen Waldhof SPA eingeweiht, mit über 4000m² das größte private SPA Refugium im Salzkammergut. Während in der Wasserwelt mit dem neuen 200-Quadratmeter-Außenbecken Spaß und Action auf dem Programm stehen, geht es im Waldhof Spa ruhiger zu: In den 14 Beauty-Behandlungsräumen



Ebners Waldhof SPA:
4000 m² zum Wohlfühlen



Puppenmuseum in Hintersee

kümmern sich die Mitarbeiter liebevoll um Schönheit und Wohlbefinden – zum Beispiel bei einem Kräuterbad oder einer Heilmassage.

Den großzügigen Um- und Ausbau, den persönlichen, von Herzen kommenden Service und die angenehmen Stunden im SPA belohnten die Gäste zuletzt mit einem TUI Holly-Award für den Waldhof, als eines von sechs ausgezeichneten Hotels in Österreich. Der TUI Holly-Award ist der Oscar der Tourismusbranche, alljährlich kämpfen 10.000 Hotels weltweit um die begehrte Trophäe. Bewertet werden die ausgezeichneten Betriebe von ihren Gästen.



Ebners Waldhof Hotel in Fuschl

Doch Familie Ebner lässt sich immer neue Annehmlichkeiten und Highlights einfallen. Ein Projekt von Junior-Chef Thomas Ebner:

In Österreichs erster „Alpiner Kräuterküche“ werden frische heimische Heilpflanzen und -kräuter für Wellnessanwendungen im Dampf- und Destillierverfahren aufbereitet sowie nach dem Mondkalender für das tägliche Wildkräutermenü der Hotelküche ausgewählt. Natürlich können Gäste auch bei der Herstellung dabei sein und ein Fläschchen Alpine Wellness mit nach Hause nehmen.

Die Vitalküche von Küchenchef Alexander Ebner wurde vom Gault Millau 2009 mit einer Haube ausgezeichnet. Er konzentriert sich verstärkt auf die gesunde Küche und überrascht seine Gäste täglich mit einem eigenen Wildkräutermenü. Beispiel:

Als Vorspeise gebratenes Fischlaibchen auf Kerbelknollengröstl, danach Loup de mer im Artischockenfond mit Kräutergnocchi oder rosa Kalbsschulterschmerz mit Trüffelpolenta.

Zum Dessert dann schon mal so ausgefallene Kreationen wie Zucchini-Schokoladenaufbau mit Pfefferminzpesto.

Alles wunderbar frisch und leicht. Damit am nächsten Morgen die Schneeschuhe nicht wie Blei an den Füßen kleben. Und der Rhythmus ganz entspannt kommt: Klack, klack...

Fotos: *Gunther Schnatmann,*
Klaus Lenser



Waldhof Swimmingpool

Kontakt:
Ebner's Waldhof am See
Seestraße 30
A - 5330 Fuschl am See, Salzburg
Tel.: 0043 6226 8264
Fax: 0043 6226 864
E-Mail: info@ebners-waldhof.at
Web: www.ebners-waldhof.at

**Ebner's Wohlfühlhotel
Gasthof Hintersee**
A - 5324 Hintersee 4
Tel. 0043-6224/89000
gasthof@hintersee.at
www.hintersee.at

Forsthaus Wartenfels
Vordereggstr. 30-32
A-5303 Thalgau bei Salzburg
Tel.: +43 - 62 35 - 63 64 0
info@wartenfels.at
www.wartenfels.at

Bramsau Bräu
Bramsaustrasse 36
A-5324 Faistenau
+43 (0) 6228 2566
gasthof@bramsau-braeu.com
www.bramsau-braeu.com

Puppenstubenmuseum Hintersee
A - 5324 Hintersee
Tel. 0043-6224/89000
museum@hintersee.at
www.puppenstubenmuseum.com

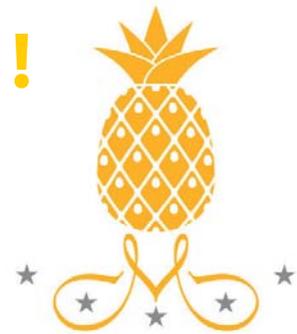
Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

Edel für Adel das war einmal !

im Schlosshotel Münchhausen in Aerzen

bei Hameln gibt es 5* Luxus für Jedermann



Klaus Lenser

Lassen Sie sich nicht durch den Namen täuschen verehrte Leser, hier war nicht der legendäre Lügenbaron zu Hause, gleichwohl eine enge Verwandtschaft zu ihm nicht zu leugnen ist. Aber dieser Teil der „von Münchhausen’s“ war immer grundehrlich versprochen !

Vor sechs Jahren wurde das Schloß Hotel von einem privaten Investor aus dem sprichwörtlichen „Dornröschen Schlaf“ erweckt und zu einem Schlosshotel für höchste Ansprüche umgebaut.

Mit dem Sterne-Koch Achim Schwedenk gelang schnell der Sprung in den Gourmethimmel, und Auszeichnungen, Ehrungen sowie Preise für erstklassige Leistungen folgten schnell.

Die Schlossanlage liegt abseits vom Alltagslärm und Straßenverkehr, eingebettet in eine hügelige Waldlandschaft, von zwei 18 Loch Golfplätzen eingerahmt, bietet das Hotel Erholung, Sport und Wellness, im hoteleigenen SPA für den

verwöhnten Gast.

Im Sommer sind attraktive kulinarische Veranstaltungen das Ziel für Gourmets, nicht nur aus der Region.

Die Wein-Gala mit dem Weinfest im Schlosspark, ist schon fast legendär, Winzer aus der ganzen Welt bemühen sich um einen Platz um in diesem herrlichen mittelalterlichen Park-Ambiente ihre Weine zu präsentieren.

Eine gute Gelegenheit die Region zu erkunden ist die Schlosstour mit dem Rad.

Sportliche Radler können, organisiert vom Hotel, Schlösserrouten abfahren und in benachbarten Burgen bzw. Schlosshotels übernachten, keine Sorge die Touren sind so ausgesucht, dass auch der weniger sportliche Radler nicht total erschöpft ins Bett fällt.

Zu den festlichsten Veranstaltungen gehört alljährlich das Weihnachts- und Sylvesterarrangement.



Park Seeterasse

Jedes Jahr im Dezember verwandelt sich das 5-Sterne Schlosshotel Münchhausen in Aerzen bei Hameln in ein wahres Winterschloß, mit einem Meer aus Lichtern und weihnachtlichen Düften. Hier erleben Gäste weihnachtliche Stimmung im Schloß und entspannen bei einer wohltuenden Massage im schlosseigenen Spa.

Speziell für die Weihnachtstage bietet das Schlosshotel Münchhausen exklusive Weihnachts- und Silvesterangebote. Die Arrangements beinhalten drei Übernachtungen im Doppelzimmer mit Gourmetfrühstück sowie kulinarische Highlights am Abend: vom Fünf-Gang-Weihnachtsdinner bis hin zum sieben Gänge-Silvester-Menü.

Dazu gehört eine gemütliche Teestunde am knisternden Kamin im Rittersaal mit Weihnachtsgebäck am 24. Dezember zur Einstimmung auf den Heiligen Abend, ein festlicher Gottesdienst in der eigenen



Sommerliches Vergnügen, Weingenuß im Schlosspark



Das Schlosshotel Münchhausen

Kapelle, eine Küchenparty am 30. Dezember mit Sternekoch Achim Schwekendiek und ein spektakuläres Feuerwerk in der Silvesternacht.

Erbaut wurde die weitläufige Anlage als Schloss Schwöbber um das Jahr 1570 von Hilmar von Münchhausen.

In dem edlen Fünf-Sterne-Hotel stehen den Gästen insgesamt 68 geschmackvoll eingerichtete, großzügig geschnittene Zimmer und Suiten zur Verfügung.

Zwei Restaurants, die dem Gast eine abwechslungsreiche Auswahl von feiner Landküche im Schlosskeller bis zur

„Haute Cuisine“ im Gourmet-Restaurant bieten, verwöhnen den Gaumen mit kulinarischen Genüssen.

Außerdem ist das Schlosshotel Münchhausen ein ganz besonderer Ort für Familienfeste und Hochzeiten, festliche Bankette oder professionelle Tagungen.



Sternekoch Achim Schwekendiek, Genussgarant im Schlosshotel Münchhausen

Foto: Schlosshotel Münchhausen, Anne Wantia



Schlosshotel Münchhausen
Schwöbber 9
31855 Aerzen / Hameln
Tel.: 05154 / 7060 - 0
Fax: 05154 / 7060 - 130

www.schlosshotel-muenchhausen.com

Die Althoff Hotel Gruppe

bleibt mit zehn Michelin-Sternen

Spitzenreiter in Deutschland



Nils Henkel, Leiter des
Gourmetrestaurants im Schlosshotel Lerbach

– Der „Michelin-Restaurantführer“ bestätigt in seiner Ausgabe für 2011 die Spitzenbewertungen für die Gourmetrestaurants der Althoff Hotel & Gourmet Collection in Bergisch Gladbach, Rottach-Egern, Celle und Stuttgart. So nennen das Gourmetrestaurant Vendôme unter der Leitung von Joachim Wissler und das Gourmetrestaurant Lerbach unter der Regie von Nils Henkel weiterhin jeweils drei Sterne ihr Eigen.

Die zwei Sterne des Gourmetrestaurants Überfahrt im gleichnamigen Seehotel am Tegernsee unter der Leitung von Christian Jürgens bestätigte der Restaurantführer ebenfalls.

Auch die Gourmetrestaurants Endtenfang im Hotel Fürstenhof Celle unter Hans Sobotka sowie die Zirbelstube im

Hotel am Schlossgarten unter Bernhard Diers konnten sich mit je einem Michelin-Stern in der Wertung behaupten. Die Althoff Hotel & Gourmet Collection vereint die weltweit höchste Anzahl an Michelin-Sternen unter einem Dach. „Ich freue mich sehr über das Ergebnis, das unserem Anspruch an die Qualität unseres kulinarischen Angebots Recht gibt.

Ich möchte allen Köchen und ihren Küchenteams zu dieser Spitzenleistung gratulieren“, so Thomas H. Althoff, der Präsident der Althoff Hotel & Gourmet Collection zur Veröffentlichung der Ergebnisse des Restaurantführers.

Die Althoff Hotel & Gourmet Collection steht für die einzigartige Liaison von Luxus-Hotellerie und Sterne-Gastronomie. Zu der Kollektion individueller Luxus-hotels zählen das Grandhotel Schloss Bensberg und das Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, das St. James Hotel and Club in London und die Villa Belrose in St. Tropez.

In allen Häusern setzt der Unternehmer Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Die Unternehmensphilosophie der Althoff Hotel & Gourmet Collection beruht

auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarium. Die Restaurants und Köche der Hotelgruppe wurden für 2010 mit insgesamt elf Michelin-Sternen ausgezeichnet. Weitere Informationen unter www.althoffhotels.com.



Fotos: Thomas Ruhl, Althoff Hotel

<http://www.althoffhotels.com/de/online-buchen>



Joachim Wissler, 3 Sterne
Koch im Schloss Bensberg

Tillmann Hahn

im Butt, Yachthafenresidenz Hohe Düne kocht ländlichfein

„Ländlichfein soll Mecklenburg-Vorpommern ein Gesicht als Genussland geben“, beschreibt Tillmann Hahn, Sternekoch und Mitinitiator, das Anliegen der neuen Marke.

So will die Initiative regionales Genusshandwerk fördern, eine nachhaltige Esskultur etablieren und vor allem regionale Erzeuger hochwertiger Lebensmittel stärken.

Die Restaurant-Kritiker des Restaurantführers Guide Michelin bestätigen erneut die hohe Qualität der Küche des Gourmet-Restaurants in der Yachthafenresidenz Hohe Düne in Warnemünde. Der Butt, unter der Leitung von Tillmann Hahn, wurde zum dritten Mal in Folge mit einem Stern ausgezeichnet.

„Die Anerkennung meiner Küche nach dem Prinzip Cook global, buy local empfinde ich als große Ehre und es freut mich sehr, dass der Guide Rouge wieder mehr Akzent auf den Einsatz nachhaltig erzeugter, naturreiner und Zusatzstofffreier Grundprodukte setzt.

Diese Auszeichnung unterstützt unsere Bemühungen um die Weiterentwicklung der kulinarischen Identität in Mecklenburg-Vorpommern sehr.“ so Tillmann Hahn.

Mit seinem Konzept „Collage Culinaire“ wandelt Tillmann Hahn mit dem von ihm seit Jahren propagierten Einsatz von lokal erzeugten Lebensmitteln zwischen den klassischen Pfaden der Gourmet-Küche und zeitgemäßer gastronomischer

Weiterentwicklungen im Bereich Nachhaltigkeit. Hahn zieht mit seinem unermüdlichen Engagement in Sachen Nachhaltigkeit Genießer und erfahrene Profiköche gleichermaßen mit, vor allem in der neuen und sehr angesagten kulinarischen Nordic Hot Spot Region.

Nach übereinstimmender Meinung internationaler Experten bilden die Küchen und Köche der Regionen um Nord- und Ostsee schon jetzt einen neuen Mittelpunkt der kulinarischen Aufmerksamkeit und werden diese Position in den nächsten Jahren noch deutlich ausbauen.

Tillmann Hahn verlässt gern ausgetretene Gastronomiepfade. Im Restaurant „Der Butt“ entführt er die Gäste auf eine kulinarische Weltreise und bringt Aromen von mediterran bis asiatisch an die Ostseeküste.

Schon zum Auftakt eines Abends überrascht er mit zwölf unterschiedlichen Salz-Sorten, aus denen die Gäste ihre Favoriten wählen können.

Als Küchendirektor ist Tillmann Hahn aber nicht nur für den Butt zuständig und verantwortlich, sondern auch noch für die weiteren 10 Restaurants, Bars und Cafés in der Yachthafenresidenz Hohe Düne.

Reservierung und Information:
<http://www.hohe-duene.de> oder unter
Telefon: 0381 - 50 40 0.



Tillmann Hahn

KURZ NOTIERT

für **Gour-med**-Leser

Weihnachtszauber in Berlin und Jahresausklang im Hotel Adlon Kempinski

Es duftet nach Lebkuchen und Punsch, Weihnachtsstollen und Glühwein. Festlich dekorierte Girlanden und stilvoll geschmückte Weihnachtsbäume: Das Hotel Adlon Kempinski Berlin präsentiert sich zum Jahresausklang im prächtigen Weihnachtsdekor und bietet seinen Gästen das exklusive Arrangement „Weihnachtszauber“ an.

Es enthält neben zwei Übernachtungen in einem luxuriösen Doppelzimmer mit einem Feinschmecker - Frühstücksbuffet, ein festliches Sechs-Gänge-Menü im Restaurant Quarré mit Blick auf das Brandenburger Tor.

Das Arrangement „Adlon Silvesterball“ bietet ein Frühstücksbuffet für Feinschmecker und einen exquisiten Neujahrs-Brunch am Neujahrstag sowie die Nutzung des Adlon Pool- und Fitnessbereiches.



Restaurant im alten Adlon ca. 1908



Restaurant heute

Die Gäste erwartet bei ihrer Ankunft auf dem eleganten Zimmer neben frischem Obst, je eine Flasche Champagner und Wasser auch eine kleine Überraschung als Willkommensgruß.

Das kulinarische Highlight des Arrangements ist der glamouröse Adlon Silvesterball mit einem Fünf-Gänge-Menü und korrespondierenden Weinen im festlich geschmückten Ballsaal. Die Gäste sind eingeladen bei Live-Musik ins Neue Jahr zu tanzen.

Wer es etwas ruhiger mag, für den ist das Arrangement „Lorenz Adlon Gourmet-Traum“ genau das Richtige. In stilvoller und eleganter Atmosphäre mit Blick auf das winterliche Brandenburger Tor bereitet Küchenchef Hend-

rik Otto ein exklusives Sieben-Gänge-Menü inklusive korrespondierender Weine zu.

Auch im Restaurant Quarré mit Blick auf das Brandenburger Tor können Gäste den Silvesterabend feiern. Sie erwartet ein erstklassiges Fünf-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen. Das Arrangement „Quarré Silvesterzauber“.

Fotos: Hotel Adlon

Buchungen

Hotel Adlon und Kempinski

Tel.: +49 30 2261 1345

Mail: reservation.adlon@kempinski.com

Sterne Koch Thomas Bühner

*verrät einfache Tricks
für köstliche Gerichte*



Ein perfektes Team:
Th. Bühner und Th. Kanagaratnam

Der Winter steht vor der Tür und mit ihm hält die Jahreszeit Einzug, in der man viel Zeit mit der Familie und Freunden zuhause verbringt, gemeinsam kocht, Plätzchen backt oder einfach bei einem guten Glas Wein zusammensitzt. Außerdem beginnen die meisten von uns damit, die ersten Rezepte für das Weihnachts- oder Silvestermenü zu wälzen.

Wer dafür noch auf der Suche nach Inspirationen ist, der ist bei der Geschmacksschule von Sterne Koch Thomas Bühner genau richtig. Der 48-jährige Küchenchef aus dem Restaurant la vie in Osnabrück bietet diesen Winter eine

Vielzahl von Veranstaltungen im Rahmen seiner Geschmacksschule an. Ob Käseseminar, Pralinenkurs, die Grundschule des Geschmacks für Kochanfänger oder die Koch-Meisterklasse für Profis – die Seminare bieten interessante Einblicke bei einem der bekanntesten Köche Deutschlands.

Die weiterführende Geschmacksschule ist insbesondere für Kochinteressierte und Mutige mit geringen Vorkenntnissen geeignet.

Wer schon ein wenig Erfahrung in der Küche hat und vom Spitzenkoch gerne eine Anregung für ein besonderes Menü bekommen würde, das man auch zuhause gut zubereiten kann, der ist bei der Geschmacks-Meisterklasse genau richtig.

Bühner vermittelt dort insbesondere die Endveredelung exquisiter Zutaten und zeigt, wie man die einzelnen Menükomponenten besonders kreativ anrichten kann.

Liebhaber des dunklen Goldes dürfen sich auf die Pralinenseminare von Pâtissier René Frank freuen. Der 26-jährige Allgäuer hat im vergangenen Jahr Erfahrungen in Pâtisseries rund um den Globus gesammelt. Feinschmecker, die ihre Kochkünste perfektionieren wollen, oder Kochanfänger, die die Grundlagen der feinen Küche erlernen wollen, können dies zu nachstehenden Terminen.

Termine 2011, 1. Halbjahr

Samstag, 12. Januar
Samstag, 12. Februar
Samstag, 9. April
Samstag, 23. April
Samstag, 9. Juli

Fotos: La vie



Rotbarbe

Buchungen
Restaurant La vie Osnabrück
Krahnstraße 1-2
49074 Osnabrück
Tel.: +49. (0)5 41.33 11 50
info@restaurant-lavie.de
www.restaurant-lavie.de

KURZ NOTIERT

für **Gour-med**-Leser

Neues Food-Konzept:

Medienrestaurant broscheks in Hamburg wird zur norddeutschen Brasserie



Küchenchefin Christine Zoch-Verhoeven (5. v.l.) und ihr Team

Regionale Gerichte mit französischem Savoir-Vivre: Das Medienrestaurant broscheks, das Restaurant im Renaissance Hamburg Hotel, ist die neue Heimat des unbeschwertem Genusses und präsentiert sich als norddeutsche Brasserie.

„Moin Moin und Bon Appetit“ könnte das Motto für das neue Food-Konzept des broscheks lauten. Am kommenden Sonntag können sich neugierige Hamburger bei einem Tag der offenen Tür von norddeutsch-frischen Zutaten und französischer Lebenslust überzeugen lassen.

Im Herzen des Restaurants, der offenen Showküche, werden die Köstlichkeiten gezaubert. Die bei den Gästen beliebte junge, norddeutsche Küche der engagierten Küchenchefin Christine Zoch-Verhoeven wird um einen französischen Einschlag mit modernem Twist erweitert.

So werden französische Gerichte mit Zutaten aus Norddeutschland gekocht: Die original französische Zwiebelsuppe wird mit norddeutschem Deichkäse gratiniert. Coq au Vin fusioniert norddeutsch entspannt zum gegrillten Astra-Huhn. Und ein feines Menü wird abge-

rundet mit Mousse au Chocolat so viel man möchte. Der französische Einfluss des broscheks zum Lunch oder Dinner korrespondiert mit deutschen Weinen der Güter Meiser aus Rheinhessen oder Markus Schneider aus der Pfalz.

So wird das Medienrestaurant im ehemaligen Verlagshaus Broschek Druck & Verlag zwischen Große Bleichen, Neuer Wall und Jungfernstieg seinem Ruf gerecht, frische und moderne Küche der Region zu bieten und dabei den Stil zu wahren. „Wir wollen die Hamburger einladen, unsere norddeutsche Küche mit anderen Augen zu sehen und ein wenig französisches Flair zu atmen“, sagt Thomas Engemann, Food & Beverage-Direktor und Mitglied im Führungsteam der benachbarten Hotels Marriott und Renaissance.

Foto: broscheks



Das „Astra-Huhn“

Renaissance Hamburg Hotel
Große Bleichen Bäckerbreitengang 73
20354 Hamburg
Telefon 040 / 3505 - 1721
Telefon 040 / 30 99 7 99 - 0
www.broscheks.de

KURZ NOTIERT

für **Gour-med**-Leser

Neu für Sie entdeckt



Arosa Kulm Hotel

SENSES Gourmandise Award für das Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa

Nachdem das Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa erst kürzlich mit drei Mal 13 Gault-Millau Punkten ausgezeichnet wurde, durfte das Fünfsterne DeLuxe Hotel nun für sein umfassendes Gastronomie-Angebot einen internationalen Lifestyle Award entgegen nehmen:

Anlässlich des World Travel Markets (WTM) in London wurde André Salamin, General Manager, am 9. November 2010 in der Bocket Hall der SENSES Gourmandise Award 2010 verliehen.

Beim seit mehr als einem Jahrzehnt alljährlich verliehenen SENSES Award werden jeweils die Besten der Besten der Spa- und Wellness-Branche sowie die exklusivsten Luxus-Resorts rund um den Globus honoriert.

Die diesjährigen Gewinner wurden in London in fünf Kategorien geehrt und dürfen sich somit über ein international anerkanntes Gütesiegel freuen. Bewertet wurden beim SENSES Gourmandise Award die allgemeine Service-Qualität, das Ambiente, die Küche sowie der Weinkeller. Diese Auszeichnung ist Ehre und Motivation zugleich.

Weitere Details:

www.arosakulm.ch

Rezidor eröffnet das Park Inn Hotel Stuttgart

Die Rezidor Hotel Group, eines der am schnellsten wachsenden Hotelunternehmen weltweit, hat ihr erstes Haus in Stuttgart eröffnet. Entstanden ist der Hotelneubau auf dem ehemaligen „Dinkelacker-Gelände“, das im 19. und 20. Jahrhundert der gleichnamigen Brauerei gehörte und wo in mächtigen Kellern Stangeneis gelagert wurde.

Hier schufen Willwersch Architekten (Stuttgart) ein siebenstöckiges Gebäude, dessen Fassade im Hinblick auf Gliederung und Farbgebung sensibel auf die umliegende Gründerzeitarchitektur eingeht. Madeleine Moes (Designer's House; Frankfurt) zeichnete für die Innenausstattung verantwortlich und gestaltete den internationalen Richtlinien von Park Inn gemäß ein Hotel, dessen Design so modern wie farbenfroh und komfortabel ist. Zwei Zimmer des Hotels sind speziell für Gäste mit Behinderung eingerichtet.

Burger frisch vom Grill. Auf kulinarischem Gebiet verwöhnt das Park Inn Stuttgart mit dem „RBG Bar & Grill“ – einem Grillrestaurant, dessen Konzept von Rezidor hauptsächlich für Park Inn Hotels entwickelt wurde.

Park Inn Stuttgart
Hauptstätter Strasse 147
D-70178 Stuttgart
info.stuttgart@rezidorparkinn.com
T: +49 711 699 466 30



Rezidor Lobby: Modern und gemütlich

KURZ NOTIERT

für **Gour-med**-Leser

1 Million Euro für Kinder-Hilfsprojekte in Äthiopien

BOS FOOD will Spendeninitiative weiter ausbauen



Von links: Bahn-Vorstand Berthold Huber, Eckart Witzigmann, Almaz Böhm Véronique Witzigmann, Ralf Bos, Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer

(Meerbusch, 6. Dezember 2010). Auf Basis einer bislang in Deutschland einmaligen Initiative will Ralf Bos, Deutschlands führender Delikatessenhändler, sein Engagement für Kinder in Afrika ausbauen.

Der dreifache Familienvater, Inhaber und Geschäftsführer von BOS FOOD, hat vor vier Jahren begonnen, Spendengelder für benachteiligte Kinder in den ärmsten Regionen der Welt zu sammeln.

Bislang kamen über eine Million Euro zusammen, vor allem durch die Aktion „Spitzenköche für Afrika“ (www.skfa2010.de).

Die von Ralf Bos initiierte Aktion unter der Schirmherrschaft von Jahrhundert-

koch Eckart Witzigmann und seiner Tochter Véronique Witzigmann hat sich ein großes Ziel gesetzt: Jedes Jahr soll mit Hilfe individueller Spendenaktionen deutscher Spitzenköche eine Schule in Äthiopien gebaut werden. „Spitzenköche für Afrika“ arbeitet dabei mit der Karlheinz Böhm Stiftung „Menschen für Menschen“ zusammen.

Zwei große Schulen in den besonders von Armut betroffenen Regionen Illubabor und Boretscha für insgesamt 1.000 Kinder konnten bereits errichtet werden, die Spendenaktion für die nächste Schule läuft auf Hochtouren.

Über 37.000 Euro kamen alleine durch ein Event in Wassenberg zusammen,

bei dem die Crème de la crème der deutschen Spitzenköche spezielle Gerichte für Besucher des Schlemmermarktes anboten.

Am Ende eines Gala-Abends Mitte November im Bayerischen Hof in München wurden 15.000 Euro Spenden gezahlt. Außerdem gab es viele Aktionen regional bekannter Restaurants, die auch im Dezember fortgesetzt werden.

Ein Teil der bislang gespendeten eine Million Euro stammt von der Deutschen Bahn, die Ralf Bos am 06.12.2010 einen Scheck über 250.000 Euro übergab.

Das Unternehmen war auf die einzigartige Hilfsaktion aufmerksam geworden und spendet seit Februar dieses Jahres 50 Cent von speziell ausgewählten Gerichten, die in den Bordrestaurants der Bahn verkauft werden.

Kreiert wurden diese Speisen von bekannten TV-Köchen, die sich für die Gemeinschaftsaktion der Deutschen Bahn mit „Spitzenköche für Afrika“ engagieren.

Für 2011 plant „Spitzenköche für Afrika“ bereits das nächste Projekt: Ralf Bos will mit deutschen Top-Gastronomen rund 160.000 Euro für den Neubau der Tamo Higher Primary Schule in der Region Asargit sammeln. Weitere 400 Kinder könnten dann unterrichtet werden.

Foto: Menschen für Menschen



Spenden *für* Deutschland

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

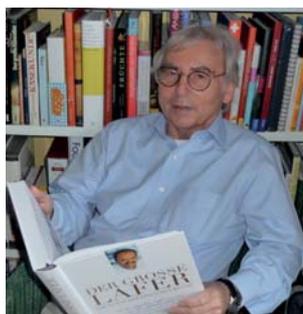
Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55



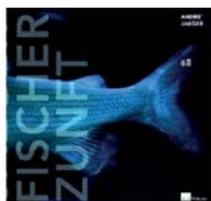
**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

Heute:
 Heute: Der höchste Koch Deutschlands gibt seine
 Rezepte preis, das Trio infernale um Vincent
 Klink treibt es Wild. Dazu köstliche Kochbücher
 vom berühmtesten Jäger der Schweiz und vom
 Neuen in Lerbach.



Horst-Dieter Ebert Buch-Tipps



Rustikal und raffiniert Fischerzunft

André Jaeger, "Fischerzunft"
 AT Verlag, 240 Seiten, 69,00 Euro
 ISBN 978-3-03800-544-5

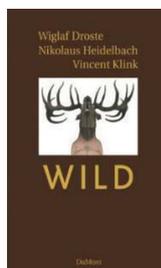
Wie könnte ein Buch bescheidener und zugleich selbstbewußter betitelt sein als dieses, das einzig den Namen des Restaurants trägt, in dem der Autor (nun seit 30 Jahren) eine der raffiniertesten Feinschmecker-Adressen der Schweiz dirigiert.

André Jaeger hat uns immer schon mit seinen originellen Ideen über die ostwestliche Küche fasziniert. Als er nach fünf Jahren in Hongkong in die Schweiz zurückkam, rollte hier gerade die Welle der Nouvelle Cuisine an, doch Jaeger wollte seinen eigenen Stil. So entstand seine spezielle Art der eurasiatischen Küche. Als er 1990 sein erstes Kochbuch herausgab ("La Cuisine du bonheur") erschien er noch als blumenselig-romantischer, der ganze Blümenträume auf dem Teller inszenierte, Farbräusche aus floralem Überschwang.

Das neue Buch ist dagegen von geradezu minimalistischer Strenge, die Gerichte sind von puristischer Schönheit. Auch wer sich nicht traut, sie nachzukochen (und damit eine gesunde Selbsteinschätzung zeigt), genießt kulinarische Erlebnisse von seltenem Rang.

Verkichert und bespottet Wild

Wiglaf Droste, Nikolaus Heidelbach,
 Vincent Klink, "Wild"
 DuMont Verlag, 168 Seiten, 24,95 Euro
 ISBN 978-3-8321-9605-9



Die drei fidelen Käuze kennen wir ja als Wiederholungstäter auf einem sonst nicht sehr intensiv bestellten Feld, das man den kulinarischen Humor oder die humoristische Kulinarik nennen könnte: Vincent Klink ist der am brilliantesten schreibende (Sterne-)Koch deutscher Zunge, Nikolaus Heidelbach gilt als vielfach ausgezeichnete Kinderbuchillustrator und witziger, hinterlistiger Bebilderer erwachsener Themen. Der Dritte ist Sänger und Satiriker, was man schon daran sieht, daß er neuerdings im Buch schreibt: "Wiglaf Droste ist Dichter".

Das verkicherte Trio hatte sich erst der Wurst angenommen, dann die schmackhaften Seiten der "Weihnachten" bespottet und schließlich sich vom "Wein" inspirieren lassen. Offenbar war der Erfolg wieder derart, daß der Verleger noch einen Folgeband wollte, und – sonderbare Leidenschaft – wieder mit W. "Weiber" fand keinen Anklang, doch dann kamen sie zufällig auf "Wild". Der Band verheimlicht nicht, daß er der vierte einer Reihe ist, alle nach demselben Strickmuster, und die Masche ist nun weidlich bekannt.

Dennoch: Diese drei Herren sind auch mit ihrer vierten Wiederholung noch origineller als so mancher andere mit seiner Ersttat. Ich ahne schon, das geht noch weiter: Wodka, Wasser, Wunder, Whisky – ein paar Titel mit W gibt es ja noch...

Business oder First

181. Kulinarische Höhenflüge

Otto Koch, "181. Kulinarische Höhenflüge",
 Culinaris Verlag, 176 Seiten, 29,80 Euro,
 ISBN 978-3-941641-09-9

Zu den ungeschriebenen, doch ewig gültigen Gesetzen der Gastronomie scheint auch dieses zu gehören: Je höher ein Gebäude und desto höher gelegen das Restaurant darin, desto unerheblicher ist das kulinarische Niveau, desto geringer die qualitative Fallhöhe. Generationen von deutschen Auswärts- und Fernsehturmrestaurants haben das immer wieder bewiesen.

Gottlob hat auch dieses Gesetz ein paar Ausnahmen: etwa die (zerstörten) "Windows on the World" in New York und das "Jules Verne" auf dem Eiffelturm. Als Super-Ausnahme, als reinrassiges Feinschmecker-Restaurant in luftiger Höhe erwies sich jüngst das Restaurant auf dem Münchner Fernsehturm, das "181" (weil in 181 Meter Höhe).

Patron und Chef ist Otto Koch, einer aus der allerersten Garde der deutschen Spitzenköche. Fast zehn Jahre hatte er sich aus der Konkurrenz der absoluten Bundesliga-Köche zurückgezogen (und war sogar als Gourmet-Boss von 25 Robinson-Clubs einem Michelin-Stern nicht entgangen). Seit 2009 tänzelt er nun durch den Himmel über München und zeigt den Jüngeren mal wieder, was ein Suppenlöffel ist.

Das Restaurant teilt er airlinemäßig in First und Business, auch das Buch, in dem dann auch noch die Klassiker des Meisters à la "Falsche Prinzregententorte" oder "Weisswurst von Meeresfrüchten" folgen. Das Buch ist nicht so eindrucksvoll wie der Tatort selbst, weil der Koch Otto Koch life kaum zu beschreiben ist. Doch eine schöne Erinnerung an einen Abend der Sonderklasse.



Grün und kurz

Pure Nature

Nils Henkel, "Pure Nature"
 Edition Fackelträger Verlag
 288 Seiten, 69,00 Euro
 ISBN 978-3-7716-4449-9



Der Nachfolger von Dieter Müller im kulinarisch hochberühmten Schloß Lerbach sieht mit seiner randlosen Brille ja eher aus wie ein Mikrobiologe oder Atomwissenschaftler. Nils Henkels erstes Kochbuch sieht denn auch so systematisch und so enzyklopädisch aus, daß man es gut für das Ergebnis wissenschaftlicher Arbeit halten könnte.

Der Buchtitel spricht Henkels Programm aus: Er, der passionierte Gärtner, möchte eine natürliche, kräuterbetonte Küche mit vielen "grünen" Aromen. Sichtbarstes Zeichen des "Pure Nature"-Programms ("nicht nur ein Konzept, sondern eine Lebenseinstellung") ist sein neues vegetarisches Menü "Pures Gemüse".

Im übrigen vertritt Henkel den aufgeklärten Mainstream der intelligenten Köche von heute: ökologisches Umweltverständnis, kurze Wege und Nachhaltigkeit. Wie man auch mit dieser Art von political oder besser culinaric correctness ästhetische und aromatische Drei-Sterne-Kunststücke fertigt bringen kann, zeigt dieser gelungene Band.



Spenden *für* Deutschland

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

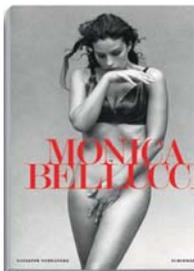
Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55



BSK

**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

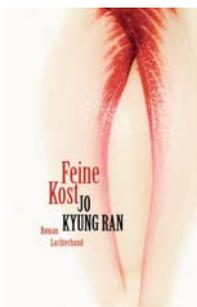


Monica Bellucci
Mit einem Vorwort von Giuseppe Tornatore und einem Text von Monica Bellucci,

254 Seiten, 148 Tafeln in Farbe und Duotone
ISBN 978-3-8296-0499-4, 58,00 Euro

Monica Bellucci träumte bereits als Kind vom Kino und von Photographien in Modemagazinen. Heute blickt die 46-jährige Italienerin als international gefeierter Filmstar und Topmodel auf eine fast dreißigjährige Karriere vor der Kamera zurück. Die schönsten Bilder der berühmtesten Photographen dieser außergewöhnlich schönen, vitalen und sinnlichen Frau, die in diesem Jahr ihr zweites Kind geboren hat, erscheinen soeben bei Schirmer/Mosel in einem Bildband der Extraklasse. „Ein Strudel aus verführerischer Sinnlichkeit, aus dem es kein Entrinnen gibt“, schreibt Filmregisseur Giuseppe Tornatore in seinem Vorwort über die magische erotische Anziehungskraft der Bellucci.

Photo1: © Richard Aujard/ courtesy Schirmer/Mosel



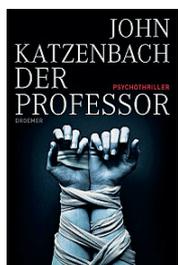
Jo Kyung Ran

Feine Kost

Verlag: Sammlung Luchterhand
288 Seiten, 9,00 Euro
ISBN: 978-3-630-62185-2

Eine leidenschaftliche Köchin, eine betrogene Frau, ein teuflischer Plan. Liebe geht durch den Magen – wer wüsste das besser als die leidenschaftliche Köchin

Yiwon. Doch seit Kurzem ist sie allein in ihrer Traumküche. Denn der einzige Mann, den sie je geliebt hat, ist anderweitig auf den Geschmack gekommen – ausgerechnet bei einer Schülerin aus Yiwons Kochkurs. Quälende Eifersucht beherrscht von da an Yiwons Denken und Fühlen. Bis ihre wachsenden Rachegefühle eines Tages in dem Plan münden, ein meisterhaftes, alles übertreffendes Menü zu kochen, mit dem sie ihren Geliebten wieder für sich gewinnen will – ein Menü nach einem teuflischen Rezept ...



John Katzenbach

Der Professor

Verlag: Droemer, 560 Seiten, 19,99 Euro,
ISBN 978-3-426-19824-7

Der pensionierte Psychologieprofessor Adrian Thomas bekommt von seinem Arzt eine niederschmetternde Diagnose: Demenz.(...) Verstört blickt der alte Mann auf die Straße hinaus und sieht in der anbrechenden Dämmerung ein vielleicht sechzehnjähriges Mädchen vorüberziehen. Gleichzeitig rollt ein Lieferwagen heran, bremst ab und beschleunigt wieder: Das Mädchen ist verschwunden. Der alte Professor ist verwirrt. Hat er gerade eine Entführung beobachtet? Wenn es tatsächlich ein Verbrechen war, muss er handeln. Die Frage ist nur, wie. Kann er noch klar genug denken, um das Mädchen zu finden?



Håkan Nesser

Die Perspektive des Gärtners

Verlag: btb, 320 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-442-75173-0

Wo ist Sara? Vierzehn Monate ist es her, dass Erik und Winnie Steinbecks vierjährige Tochter verschwunden ist. Beim Spielen von einem fremden Mann auf der Straße angesprochen, in einem dunklen, großen Wagen mitgenommen.(...) Kein Erpresserbrief, kein Hinweis auf mögliche Täter. Es ist nicht der erste Schicksalsschlag für Winnie – war doch ihr erster Mann zusammen mit der gemeinsamen Tochter tödlich verunglückt. (...)Um Abstand zu gewinnen, schlägt Winnie Erik deshalb vor, in die USA zu ziehen. Und zunächst scheint dies die rettende Idee. (...) Schon bald jedoch kippt die Situation. Seltsame Dinge geschehen. Winnie behauptet zu wissen, dass Sara noch lebt. Sie malt ein Bild, das exakt die Situation der Entführung wiedergibt, alles ist fotogenau wiedergegeben – bis auf das Gesicht des Mannes. Erik ist beunruhigt. Durch Zufall entdeckt er, dass seine Frau heimlich aus dem Haus geht, wenn er fort ist. Dass sie obskure Bekanntschaften pflegt. Sie streitet es ab. Und dann erfährt er, dass Winnie ihm nicht die Wahrheit gesagt hat über ihre Vergangenheit ...



Ann Granger

Ein Mord von besserer

Qualität

Bastei Lübbe Verlag,
Hardcover, 365 Seiten
ISBN: 978-3-7857-2414-9

Oktober 1867. Wie ein Leichentuch legt sich der Nebel über die Stadt. In solchen Nächten, heißt es, geht es um, das Flussphantom. Und tatsächlich: Am nächsten Morgen findet man im Green Park eine Tote: Allegra Benedict, die bildschöne Frau eines renommierten Kunsthändlers. Was sie an diesem Tag in London gemacht und warum sie sich nur wenige Stunden vor ihrem Tod von ihrer Begleiterin heimlich getrennt hat, bleibt erst einmal ein Rätsel. Inspector Benjamin Ross vom Scotland Yard wird auf den Fall angesetzt. Die Zeit drängt, denn möglicherweise ist Allegra nicht die letzte Tote ...

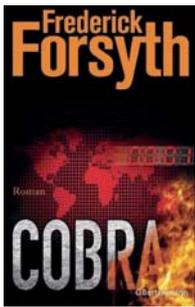


Marcia Willett

Julias Versprechen

Bastei Lübbe verlag
Hardcover, 317 Seiten, 16,99 Euro
ISBN: 978-3-431-03820-0

Tiggys Glück ist bedroht. Sie verliert Tom und muss für ihr Kind ganz allein aufkommen. Bedrängt von Zukunftsängsten und einem Geheimnis ihrer Vergangenheit, findet sie Zuflucht bei ihrer Freundin Julia. Dort, inmitten der Schönheit von Cornwall, will sie einen neuen Anfang wagen ...



**Frederick Forsyth
Cobra**

Verlag: C. Bertelsmann Verlag
Seitenzahl: 400 Deutsch
ISBN-13: 9783570100042
Best.Nr.: 31307416

International agierende Drogenkartelle setzen pro Jahr Kokain im Wert von mehreren Milliarden Dollar um und werden immer größer, einflussreicher ... eine Plage. Das Weiße Haus beschließt, endlich einzugreifen, und erteilt Ex-CIA-Agent Paul Deveraux - genannt Cobra - einen Geheimauftrag: Er soll das kolumbianische Kartell der Kartelle zu Fall bringen. Mit allen Mitteln. Bald werden Drogenhändler als Terroristen eingestuft, gnadenlos gejagt und ausgelöscht. Lieferanten und Abnehmer werden gegeneinander aufgehetzt. Deverauxs Plan, der das Ende des internationalen Kokainhandels bedeutet, scheint aufzugehen ... bis die Situation plötzlich zu eskalieren droht.



**Carol O'Connell
Ein Ort zum Sterben**

Verlag: btb, 320 Seiten, Euro 14,95
ISBN: 978-3-442-75258-4

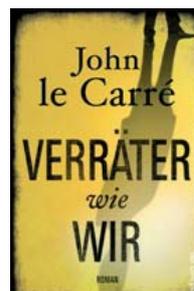
In einem Abrisshaus in Manhattan wird Pearl Whitman ermordet aufgefunden. Die Leiche der alten Frau ist grausam entstellt, die eine Brust ist völlig verstümmelt – das »Markenzeichen« eines Mörders, der vorher schon zweimal zugeschlagen hat und sich immer an wohlhabende Damen hält. Kurz darauf fällt ihm auch ein kräftiger Mann zum Opfer: Louis Markowitz, Polizist in einem Team, das damit beauftragt war, die Mordserie aufzuklären. Sein Tod lässt Kathleen Mallory, die eigentlich als hochqualifizierte Computerspezialistin im Innendienst tätig ist, nicht ruhen. Obwohl sie eher menschenfeindlich ist und die einsame Arbeit am Bildschirm vorzieht, entschließt sie sich, ihr Büro zu verlassen und sich unter Menschen zu begeben. Denn Louis Markowitz war ihr Adoptivvater. Und um seinen Mörder zu finden, ist ihr jedes Mittel recht ...



**ELIZABETH STROUT
Mit Blick aufs Meer**

Verlag: Luchterhand Literaturverlag
352 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-630-87330-5

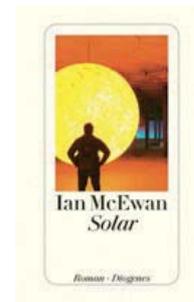
Crosby, eine kleine Stadt an der Küste von Maine. (...) Doch sieht man einmal genauer hin, ist jeder Mensch eine Geschichte und Crosby die ganze Welt. Elizabeth Strout fügt diese Geschichten mit liebevoller Ironie und feinem Gespür für Zwischenmenschliches zu einem unvergesslichen Roman. Elizabeth Strouts Roman erzählt von Liebe und Kummer, von Toleranz und Aufbegehren. »Mit Blick aufs Meer« ist ein weises und anrührendes Buch über die Natur des Menschen in all seiner Verletzlichkeit und Stärke, erfrischend ehrlich und unglaublich schön.



**John le Carré
Verräter wie wir**

Verlag: Ullstein
416 Seiten, € 24,95
ISBN-13: 9783550088339

Dima ist die Seele der russischen Mafia. Seit seiner Zeit als Gefangener im Gulag hat er sich an ihre Spitze hochgearbeitet. Sein Spezialgebiet: die Geldwäsche. Doch seine Tage sind gezählt. Er hat Feinde unter den mächtigen Weggefährten. Um das Überleben seiner Familie zu sichern, geht er einen Pakt mit dem Westen ein. Er bietet sein Wissen im Tausch gegen ein Leben in England. (...) Aber die Agenten stoßen auf einen bedrohlichen Widerstand. Der lange Arm der Mafia reicht bis weit in den Westen. (...) Verräter wie wir ist ein leidenschaftlicher Roman über die Korruptierbarkeit des Westens und über die Zerbrechlichkeit der Demokratie.



**Ian McEwan
Solar**

Diogenes Verlag
416 Seiten, 21,90 Euro
ISBN 978-3-257-06765-1

Michael Beard ist Physiker – und Frauenheld. Er hat den Nobelpreis erhalten, doch ist er alles andere als nobel: Im Beruf ruht er sich auf seinen Lorbeeren aus, privat hält es ihn auf Dauer bei keiner Frau. Bis die geniale Idee eines Rivalen für Zündstoff in seinem Leben sorgt. In »Solar« geht es nicht nur um Sonnen-, sondern auch um kriminelle Energie.



**Martha Grimes
All die schönen Toten**

Verlag: Goldmann
384 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-442-31255-9

Sex and Grimes. Niemand mordet britischer. Superintendent Richard Jury von der Londoner Metropolitan Police ist wenig erbaut, als er zu einem Tatort gerufen wird, der eigentlich gar nicht in seinem Zuständigkeitsbereich liegt: In dem kleinen Städtchen Chesham wurde eine junge Frau in einem Designerkleid und mit erlesenen Jimmy-Choo-Sandalen an den Füßen ermordet aufgefunden. Erschossen. Auf der Terrasse des Dorfpubs. Und es gibt keine Zeugen. Außer vielleicht der schwarzen Katze des gleichnamigen Pubs. Aber diese schweigt sich aus und verschwindet schließlich ganz. Ohne Zeugen, ohne konkrete Hinweise und ohne die Identität der Toten zu kennen, muss Jury sich allein auf sein feines Gespür verlassen. Vor allem als eine zweite junge Frau tot aufgefunden wird, auch sie exquisit gekleidet und beschuht, und es scheinbar keine Verbindung zum ersten Opfer gibt ... Würden Sie für High Heels töten? Ein neuer tierisch spannender Fall für Inspector Jury! Extra dry, spannend und very british.



Wie Hormone Brustkrebs auslösen können Wiener Forscher klären den Zusammenhang und eröffnen Möglichkeiten zur Prävention

Wissenschaftler am Institut für Molekulare Biotechnologie (IMBA) der Österreichischen Akademie der Wissenschaften klärten den Zusammenhang zwischen der Einnahme von synthetischen Sexualhormonen und erhöhtem Brustkrebsrisiko. Ihre Erkenntnisse, die in der Zeitschrift *Nature* veröffentlicht werden*), nähren die Hoffnung auf vorbeugende Maßnahmen gegen hormonabhängigen Brustkrebs. Brustkrebs zählt zu den häufigsten Krebserkrankungen in westlichen Gesellschaften. Nur ein kleiner Teil der Erkrankten hat die Veranlagung geerbt, meist ist der Tumor durch äußere Einflüsse erworben. Zu den Faktoren, die Brustkrebs begünstigen, zählt die Einnahme von synthetischen Progesteronen (Gestagenen) im Zuge einer Hormonersatztherapie oder zur hormonellen Empfängnisverhütung. Umfangreiche Langzeitstudien wie die „Million Women Study“ (UK) und die „Women’s Health Initiative“ (USA) haben den Zusammenhang klar aufgezeigt.

Ein internationales Team unter der Leitung von IMBA-Direktor Josef Penninger konnte nun den Mechanismus klären, wie ein synthetisches Sexualhormon bei Mäusen Brustkrebs auslösen kann. Erstmals liefern die Forscher den genetischen Beweis, dass ein wichtiges Knochengen dabei die entscheidende Rolle spielt. Die Studien wurden zum Großteil von Daniel Schramek im Rahmen seiner Dissertation am IMBA durchgeführt, an der Auswertung waren Pathologen der Wiener Universitätsklinik beteiligt.

Sexualhormone fördern Brustkrebs

Bereits im Jahr 2000 fanden Mitarbeiter Penningers, dass trächtige Mäuse RANKL benötigen, um funktionierende Milchdrüsen zu bilden. Sie konnten auch zeigen, dass die Produktion von RANKL durch Sexualhormone angeregt wird. Basierend auf diesen Daten nahmen die Forscher an, dass ein Zusammenhang zwischen RANKL und der Entstehung von Brustkrebs bestehen könnte. Mit den damaligen Methoden konnte dies jedoch nicht bewiesen werden. Die vergangenen zehn Jahre nutzte die Forschergruppe um Josef Penninger, um geeignete experimentelle Systeme zum Beleg ihrer Hypo-

these zu entwickeln. Aus den Ergebnissen ihrer Studien lässt sich nun folgender Mechanismus ableiten: das synthetische Sexualhormon MPA (Methoxyprogesteronacetat), das in Hormonpräparaten eingesetzt wird, steigert in Brustdrüsenzellen von Mäusen die Produktion von RANKL. Dies regt die Zellen zur Teilung an und schützt sie gleichzeitig davor, bei Genschäden vom Körper eliminiert zu werden. Eine weitere Folge ist die Zunahme der Stammzellenpopulation – alles wesentliche Voraussetzungen für die Entstehung von Krebs.

Eine weitere Arbeit, die zeitgleich von *Nature* publiziert wird, unterstützt das Modell. In ihr beschreiben amerikanische und spanische Wissenschaftler Experimente an Mäusen, bei denen sie durch Hormongaben Brustkrebs auslösten. Wurde RANKL bei diesen Mäusen pharmakologisch blockiert, sank die Brustkrebsrate um 90 Prozent.

Dem Krebsrisiko vorbeugen

Josef Penninger ist von der Eindeutigkeit der Studien überwältigt. „Ich bin wirklich überrascht davon, wie massiv der Einfluss des RANKL-Systems auf

die Brustkrebsentstehung ist. Wenn man bedenkt, dass Millionen Frauen synthetische Progesterone einnehmen, kommt diesem Zusammenhang eine ungeheure Bedeutung zu. Da wir nun den Mechanismus der Tumorentstehung kennen, sind auch vorbeugende Maßnahmen denkbar.

„Wir werden weitere Untersuchungen benötigen, um die Gültigkeit unserer Ergebnisse auch beim Menschen zu bestätigen“, sagt Daniel Schramek.

*) Originalarbeit

Osteoclast differentiation factor RANKL controls development of progestin-driven mammary cancer (Schramek et al.). *Nature AOP*, 29.9.2010, doi:10.1038/nature09387

Siehe auch RANK Ligand mediates progestin-induced mammary epithelial proliferation and carcinogenesis (Gonzalez-Suarez et al.). *Nature AOP*, 29.9.2010, doi:10.1038/nature09495.

IMP-IMBA Communications
Dr. Bohr-Gasse 7, A-1030 Wien
Tel. +43 1 79730/3625

Mobil: +43 664 8247910

Website: <http://www.imba.oeaw.ac.at>

Gour-med -7/8-2010



www.gour-med.de

MEDIZIN NEWS

Der Einfluss von Hormonen auf unser Gehirn: Neue Therapieansätze im Kampf gegen Alzheimer und Übergewicht

Regenstauf, November 2010 – Etwa 1,3 Millionen Menschen leiden an Alzheimer. Jeder Fünfte in Deutschland ist übergewichtig. Eine aktuelle Studie veranschaulicht, dass Betroffene künftig von einem im Gehirn wirkenden Hormon profitieren könnten: Das in den letzten Jahren umfangreich studierte Stoffwechselformon Ghrelin kann Nervenzellen im Gehirn erhalten und vermehren sowie die Nahrungsaufnahme reduzieren. Mit dieser Erkenntnis könnte die Forschung bei Krankheiten wie Morbus Alzheimer große Erfolge erzielen oder der Kampf gegen Übergewicht eine bedeutende Wende nehmen.

Die koreanische Arbeitsgruppe unter Minho Moon zeigt in ihrer aktuellen wissenschaftlichen Arbeit, dass Ghrelin – ein im Magen gebildetes Stoffwechselformon mit Einfluss auf Ernährungsverhalten, Gewicht und Schlaf – auch das Zellwachstum im Hippocampus, einer Gehirnregion, anregt. Gezielt eingesetzt kann es das Erinnerungsvermögen wiederherstellen und zur Bildung neuer Nervenzellen führen.

„Hier liegt ein enormes Potenzial für die Medizin“, erklärt Professor Dr. med. Dr. h.c. Helmut Schatz, Bochum, Pressesprecher der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie (DGE). „Künftig könnte dadurch der Zustand von etwa 15 Millionen Alzheimer-Patienten weltweit gebessert und steigenden Betroffenenzahlen vorgebeugt werden.“

Möglicherweise stellt Ghrelin bei Unfällen mit bislang irreversiblen Hirnschäden ebenfalls verlorene Nervenzellen wieder her, oder es könnte in der Epilepsie-Therapie Anwendung finden.“ Zurzeit ist Ghrelin jedoch bei diesen Erkrankungen weder erprobt noch verfügbar. Hormone sind chemische Botenstoffe, die nicht nur viele Prozesse im Körper wie beispielsweise den Stoffwechsel steuern, sondern auch unser Denken und Handeln beeinflussen.

Die Auswirkungen können positiv oder negativ sein: Ghrelin veranlasst das Wachstum neuer Neurone im Gehirn, ähnlich wie auch das Fettzellhormon Leptin. Dieses beeinflusst im Hippocampus überdies die Funktion der Synapsen, der Schaltstellen zwischen den Nervenzellen. Bei chronischem Stress hingegen können die dauerhaft erhöhten Spiegel der Stresshormone Adrenalin und Dopamin zum Absterben von Hirnzellen führen.

Durch Ghrelin könnte künftig aber auch übergewichtigen Menschen geholfen werden: Die koreanische Studie ergab, dass eine Unterdrückung dieses Hormons zu Gewichtsverlust und verringerter Nahrungsaufnahme führt. Die Forschung stehe hier jedoch noch am Anfang, so Schatz.

Quellen:

Moon M, Kim S, Lakkyong H, Park S: Ghrelin regulates Hippocampal neurogenesis in adult mice. *Endocrine Journal* 56: 525-531, 2009

Garza, JC, Ming Guo, Wei Zhang, Xin-Yun Lu: Leptin increases adult hippocampal neurogenesis in vivo and in vitro. *J Biol Chem* 283: 18238-18247, 2008

McEwen BS. Stress, sex, and neural adaptation to a changing environment: mechanisms of neuronal remodeling. *Ann N Y Acad Sci* 2010 Sep; 1204 Suppl: E38-59.

Kontakt:
Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie
(DGE)
Postfach 30 11 20, 70451 Stuttgart
Tel.: 0711 8931 442
Fax: 0711 8931 167
www.endokrinologie.net



„Draußen in der Natur“
Jahreskalender 2011 von
Kindern mit Behinderung

Jetzt kostenlos reservieren:
Tel.: 0180 5000 314 (14 ct/min)
E-Mail: info@bsk-ev.org
Internet: www.bsk-ev.org



Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.



www.gour-med.de

MEDIZIN NEWS

Entzündungshemmende Ernährung als Schlüssel in der Behandlung von Orthopädischen Erkrankungen

Die Düsseldorfer Ärzte Dr. Jens Hartmann und Professor Dr. Peter Wehling entwickeln zusammen mit dem 3-Sterne Koch Joachim Wissler ein neues Ernährungskonzept gegen Arthrose und Bandscheibenprobleme.

Neue Forschungsergebnisse zeigen, dass die lokale und systemische Entzündung ausschlaggebend bei der Entstehung von Arthrose, Ischias und rheumatoider Arthritis ist.

Prof. Peter Wehling, der eine Professur an der University of North Carolina für Entzündungsforschung hält, hat die Prinzipien der Entzündung bei der Entstehung von Arthrose, Arthritis, aber auch beim Bandscheibenvorfall, über 20 Jahre erforscht und auf dieser Basis zusammen mit anderen Wissenschaftlern neue Be-

handlungen gegen diese Erkrankungen entwickelt.

Forschungsergebnisse aus Düsseldorf gegen Volkskrankheit Arthrose

Die genannten Erkrankungen betreffen mindestens 10% der deutschen Bevölkerung, die volkswirtschaftliche Bedeutung ist enorm. Unter allen Experten besteht Einigkeit, dass die besten Behandlungsergebnisse durch eine Kombination aus medizinischen, physiotherapeutischen und präventiven Maßnahmen durch Ernährung die höchste Durchschlagskraft zu einer Eindämmung dieser "Volkskrankheiten" haben. Von besonderer Bedeutung sind dabei jüngste Studien, die zeigen, dass die Prognose der Arthrose im We-

sentlichen durch Körpergewicht und Ernährung beeinflusst wird. Dies ist für die Fachwelt ein sehr überraschendes Ergebnis. „Es ist faszinierend, dass in unserer täglichen Nahrung hochwirksame Stoffe enthalten sind, die Entzündung beeinflussen können und dadurch positive Effekte auf orthopädische Erkrankungen haben. Wenn sinnvolle und schmackhafte Ernährung neben anderen Therapieverfahren der Gesundheit dient, ist das eine gute Sache“, so Dr. Hartmann.

Wehling und Hartmann kooperieren eng mit den Kollegen Niedernhofer und Robbins (USA), die neue Zell- und Mausmodelle entwickelt haben, mit denen u.a. der Einfluss von Nahrungsmitteln sowohl auf orthopädische Erkrankungen als auch generell auf Alterungsprozesse neu klassifiziert und beurteilt werden kann. Dabei sind überraschende und fundierte Ergebnisse herausgekommen.

Rezepte vom 3-Sternekoch gegen orthopädische Erkrankungen

Auf der Basis dieser Forschungen und weltweiter Literaturrecherche entwickelt Dr. Hartmann zusammen mit dem Meisterkoch Joachim Wissler neue, entzündungshemmende Ernährungsempfehlungen zur unterstützenden Behandlung orthopädischer Erkrankungen. Hierbei konzipiert der 3-Sternekoch aus Schloss Bensberg wohlschmeckende Gerichte, bei denen es noch mehr Spaß macht, etwas für die Gesundheit zu tun.



Dr. Jens Hartmann und Professor Dr. Peter Wehling



www.gour-med.de

MEDIZIN NEWS

Welche Nahrungsmittel haben wissenschaftlich erwiesene entzündliche Eigenschaften, sind also gut gegen Arthrose?

Gewürze wie Kurkuma, Ingwer und Salbei, Nahrungsmittel mit hohem Anteil an Omega 3-Fettsäuren (fettreiche Seefische, z.B. Hering, Lachs, Makrele) Speiseöle wie Oliven-, Lein-, Raps-, Soja-, Walnussöl. Antioxidantienreiche Ernährung (mit viel Vitamin C, z.B. Brokkoli, Hagebutte, Sanddorn, Zitrusfrüchte, Paprika, Fenchel, Blumenkohl, Rosenkohl und Vitamin E, z.B. Sojaöl, Avocado, Mandeln, Erdnüsse, Vollkorngetreide)

Welche Nahrungsmittel haben besonders entzündliche Eigenschaften, sind also nicht gut gegen Arthrose?

Nahrungsmittel mit hohem Arachidonsäuregehalt (fettreiche Fleisch- und Wurstwaren) Fette mit sog. Transfettsäuren (Pommes frites, Kartoffelchips, verschiedene Back- und Bratfette, Geflügelhaut)

Über die Düsseldorfer Praxis

Die Privatärztliche Gemeinschaftspraxis

von Prof. Dr. med. Wehling und Dr. med. Hartmann im Düsseldorfer Stadtort ist spezialisiert auf die Behandlung von Arthrose und Rückenschmerzen mit hochwirksamen, neuen biologischen Therapieverfahren.

Arthrose-Gericht von Sternekoch Joachim Wissler Kokos-Kurkumasuppe mit Chili

Die Zutaten:

1 Liter	Geflügelbrühe
300 ml	Kokosmilch ungesüßt
200 gr	Fjord Shrimps
100 gr	weiße Champignon in Scheiben geschnitten
100 gr	Lauch
50 gr	Staudensellerie
50 gr	Kokosflocken
1 St.	Granny Smith Apfel
60 gr	Zitronengras fein geschnitten
35 gr	Ingwerwurzel frisch oder eingelegt
20 gr	Galgant- oder auch Laoswurzel genannt
20 gr	Knoblauchzehe geschält

20 gr	Kurkumawurzel frisch oder gefroren
½ Bd	Blattkoriander gezupft und fein geschnitten
½ Bd	Blatt Petersilie gezupft und fein geschnitten
3 Eßl	Sesamöl
2 gr	Madras-Curry
1 Eßl	Speisestärke in wenig Wasser angerührt
	Meersalz, Limonensaft

Das Gemüse waschen und zerkleinern. Die Champignons, das Gemüse und die zerkleinerte Knoblauchzehe mit der Hälfte Sesamöl anbraten. Das Madras-Curry Pulver zugeben und wenig mitdünsten. Den geriebenen Apfel und die Hälfte der Kokosflocken zugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Alles bei mäßiger Hitze um gut die Hälfte einkochen. Die restlichen Kokosflocken in einer Pfanne goldgelb bräunen und beiseite stellen. Die Kokosmilch zur Suppe geben und nochmals wenig einkochen. Die Suppe mit wenig Speisestärke cremig binden. Die Ingwerwurzel, Galgantwurzel und Kurkumawurzel fein reiben und in die Suppe geben. Das Zitronengras sowie die Kräuterstiele von Petersilie und Koriander zugeben. Die Suppe nach 10 Minuten durch ein feines Sieb passieren. Die Fjord Shrimps oder Garnelen in dem restlichen Sesamöl anschwemmen und würzen mit Meersalz. Die Suppe mit einem Mixstab luftig aufschäumen. Die Garnelen oder Shrimps in die Suppe geben. Die restlichen Kokosflocken und die fein geschnittenen Kräuter darüber streuen.



Guten Appetit! Bewusst ernähren, Arthrose vorbeugen

Kontakt:
 Privatärztliche Gemeinschaftspraxis
 Prof. (USA) Dr. med. Peter Wehling
 Dr. med. Jens Hartmann
 Stadtort 1
 40219 Düsseldorf
 Praxis Tel.: +49-211-60255-0
 Fax: +49-211-60255-20
 praxis@wehling-hartmann.de
 www.wehling-hartmann.de



www.gour-med.de

MEDIZIN NEWS

Patienten geben ihren Ärzten gute Noten

*Rund 70 Prozent der Bewertungen auf **TopMedic.de** sind positiv*

Empfehlungen statt Online-Pranger: In dem Arztbewertungsportal www.topmedic.de sind rund 70 Prozent der Noten positiv. Patienten nutzen das Portal demnach vor allem, um ihre Ärzte anderen zu empfehlen.

Auch Ärzte verfolgen die Bewertungen ihrer Praxis auf TopMedic und interessieren sich nicht nur für die positiven Noten: „Ärzte nutzen negative Bewertungen als Feedback für Verbesserungsvorschläge“, sagt Bodo Kröger, Geschäftsführer von ArztData, dem Träger von TopMedic.

In einem Fall hatte ein Patient im Freitextfeld der Bewertungsfunktion kommentiert, dass der optische Eindruck der Praxis ihn skeptisch gemacht habe. Antwort des Arztes an TopMedic: „Vielen Dank für Ihre konstruktive Kritik. Auch wir haben das Patienten-WC als noch verbesserungswürdig erkannt.“

Eine Renovierung ist noch für dieses Jahr geplant.“ Die Antworten der Praxen stellt das Team von TopMedic online. „So ermöglichen wir einen Dialog“, erklärt Kröger. Das Arztbewertungsportal TopMedic präsentiert sich nun auch im neuen Design, mit Tipps zur Arztsuche und den Bewertungen sowie Hinweise für Pa-

tienten und Leistungserbringer.

Die Redaktion von TopMedic benachrichtigt alle bewerteten Ärzte und kontrolliert alle Einträge vor der Veröffentlichung - so beugt TopMedic ungerechtfertigten Schmähungen und Missbrauch vor.

Patienten können unter www.topmedic.de Ärzte, Zahnärzte, Psychotherapeuten und Kliniken nach Postleitzahl oder Ort suchen und sie anderen Usern empfehlen. Bei TopMedic haben Nutzer unter dem Dach des gemeinsamen Empfehlungspools deutscher Gesundheitsportale bereits rund 140.000 Empfehlungen und Kommentare ausgesprochen. Darüber hinaus sind auch die bundesweit flächendeckenden Verzeichnisse der Apotheken, Heilpraktiker und Pflegeeinrichtungen verfügbar.

ArztData GmbH
Bahrenfelder Straße 244
22765 Hamburg
Tel.: 040 / 822 20 52 -0
Fax: 040 / 822 20 52 -22
Internet: www.topmedic.de

Übergewicht ist für **jeden** ein Bluthochdruck-Risiko.



unter 140/90 mm HG

**Das Bluthochdruck-
Telefon:
06221-588555**

DEUTSCHE
HOCHDRUCKLIGA



www.hochdruckliga.de



Von Phototoxizität bis zu hepatotoxischen Reaktionen: Topische NSAR-Therapie erfordert Fingerspitzengefühl

Durch ärztliche Verordnung initiiert, mündet die topische NSAR-Therapie häufig in eine bedarfsorientierte Selbstmedikation. Wie wichtig die sorgfältige Auswahl eines geeigneten transdermalen NSAR bei der ersten Empfehlung ist, verdeutlichen jüngste Risikoeinstufungen der EMA zum phototoxischen Potenzial von Ketoprofen ebenso wie immer wiederkehrende Berichte zur Lebertoxizität von Diclofenac.

Gerade in der topischen Therapie kommt es darauf an, Wirkstoffe zu verwenden, die hautverträglich und photostabil sind. Dennoch kommt es nach transdermaler Applikation immer wieder zu phototoxischen Reaktionen: So stuft die europäische Arzneimittelgruppe EMA jüngst den Wirkstoff Ketoprofen als risikant ein, da unter Sonnenexposition und gleichzeitiger Anwendung des UV-Filters Octoryclen photosensitive Reaktionen auftraten. Derzeit wird geprüft, ob der Wirkstoff nur noch auf ärztliche Verordnung angewendet werden soll.

Ibuprofen punktet in Sachen Verträglichkeit

Eine sichere therapeutische NSAR-Alternative ist Ibuprofen: Aufgrund der überzeugenden Wirksamkeit bei nachgewiesener guter Verträglichkeit wurde es in niedriger Dosierung bereits 1989 aus der Verschreibungspflicht entlassen – bislang wurden keine phototoxischen Reaktionen beschrieben. Doch nicht nur der Wirkstoff, auch die Galenik entscheidet im Rahmen einer topischen Therapie über die Verträglichkeit:

So liegt Ibuprofen beim neuen doc® Ibuprofen Schmerzgel in einer speziellen Mikrostruktur im unteren Nanobereich und durch die Verwendung des Hilfsstoffs Dimethylisobutylid (DMI) vollständig gelöst vor. Auf diese Weise wird die Penetration durch die Haut verstärkt, was eine komplette Aufnahme des Wirkstoffs zur Folge hat.

Die gute Penetrationsfähigkeit durch die obere Hornschicht erklärt sich folgendermaßen: Alle Komponenten samt dem Arzneistoff bauen gemeinsam die Mikrogelstruktur auf.

Diese Gesamtformulierung ist in der Lage, mit den obersten Schichten der Hornhaut in Wechselwirkung zu treten, so dass der Arzneistoff die Haut permeieren kann.

Präzise Penetration: Plus beim Nebenwirkungsprofil

Weil sich der lipophile Wirkstoff aufgrund der präzisen Penetration aus dem Mikrogel am Entzündungsherd und nicht im Plasma anreichert, sind weniger Nebenwirkungen zu erwarten: Studien^{1, 2} belegen für doc® Ibuprofen Schmerzgel therapeutisch relevante

Wirkstoffkonzentrationen in Zielgeweben wie subkutanem Fettgewebe (16 µg/mg), Sehnen (2,1 µg/mg), Muskeln (2 µg/mg), Gelenkkapseln (4,36 µg/mg) und Synovia (2,59 µg/ml). Gleichzeitig wird diese Wirkgrenze im Plasma ($c_{max} \leq 1$ µg/ml) nicht überschritten – systemische Nebenwirkungen sind somit nahezu ausgeschlossen.

Hepatotoxische Effekte, wie sie von der FDA bei anderen NSAR-haltigen Präparaten angemahnt wurden, sind somit nahezu ausgeschlossen. Bedingt durch die rasche Freisetzung des Wirkstoffs aus der Mikrogelstruktur, tritt die schmerzhemmende Wirkung sehr schnell, nämlich innerhalb von 15 Minuten ein. Ein weiterer Effekt, welchen Patienten zusätzlich honorieren: Das Mikrogel hinterlässt keine Rückstände auf der Hautoberfläche.



Referenzen:

- 1 Chlud, K., Ibuprofenkonzentrationen in subkutanem Fettgewebe, Gelenkkapsel und Synovialflüssigkeit nach perkutaner Anwendung, Therapiewoche 35, 2872-2876 (1985)
- 2 Rademacher, J. et al., Diclofenac concentrations in synovial fluid and plasma after cutaneous application in inflammatory and degenerative joint disease, Br J Clin Pharmacol 31, 537-541 (1991)
- 3 Bruner, K.: Transdermale Analgetika: Vorteile gegenüber oraler Schmerztherapie. In: DAZ Mai 2010.



Chronische Hepatitis C - Phase III Studien zeigen: Telaprevir-basierte Kombinationsbehandlung effektiver als Standardtherapie

Therapienaive Patienten mit chronischer Hepatitis C des Virus-Genotyps 1, die zusätzlich zur Standardtherapie acht oder zwölf Wochen lang den experimentellen Proteasehemmer Telaprevir erhielten, erzielten wesentlich häufiger einen anhaltendes virologisches Therapieansprechen als Patienten unter alleiniger Standardtherapie.

Bei Patienten, die früh auf die Therapie ansprachen, konnte zudem die Gesamt-Behandlungsdauer halbiert werden, ohne dass der Therapieerfolg leidet. Das sind die Ergebnisse zweier Phase-III-Studien, die kürzlich im Rahmen des 61. Jahrestreffens der Amerikanischen Gesellschaft zum Studium von Lebererkrankungen (AASLD) in Boston vorgestellt wurden. Vieles spricht dafür, dass sich die Behandlungsoptionen für Patienten mit HCV-Infektion in naher Zukunft merklich verbessern werden.

Rund 170 Millionen Menschen sind weltweit chronisch mit dem Hepatitis-C-Virus (HCV) infiziert.(1,2) In Deutschland sind etwa 500.000 Menschen betroffen. (3) Die chronische Infektion führt häufig zu Leberzirrhosen oder hepatozellulärem Karzinom (4) und ist der häufigste Grund für Lebertransplantationen.

Da keine Impfung zur Verfügung steht, kommt medikamentösen Therapieansätzen, die zu einer Viruselimination führen, ein bedeutender Stellenwert zu. Die

Standardtherapie der Hepatitis C besteht aus einer Kombination von pegyliertem Interferon und Ribavirin. Mit dieser Behandlung, die 48 Wochen dauert, kann allerdings höchstens jeder zweite Patient mit der besonders häufigen chronischen HCV-Infektion vom Genotyp 1 dauerhaft von seiner Viruslast befreit und somit geheilt werden.

Es besteht daher die dringende Notwendigkeit, optimierte Behandlungsregime zu entwickeln, die zu höheren Heilungsraten führen und die Patienten damit auch besser vor HCV-bedingten Folgeerkrankungen schützen.

Anlässlich der AASLD-Jahrestagung in Boston wurden Studiendaten von den zwei noch nicht zugelassenen Proteasehemmern Telaprevir und Boceprevir vorgestellt.

Die Ergebnisse legen nahe, dass die Dreierkombination aus pegyliertem Interferon, Ribavirin und Proteasehemmer eine optimierte Therapieoption darstellen kann.

ADVANCE-Studie: Ansprechraten im Vergleich zur Standardtherapie

Die Ergebnisse der plazebokontrollierten, doppelblinden Phase-III-Studie ADVANCE zu Telaprevir zeigten, dass die acht- oder zwölfwöchige Gabe des Proteasehemmers zusätzlich zur Standardtherapie der reinen Standardthe-

rapie überlegen ist. Im Rahmen der Studie wurden 1088 nicht vorbehandelte Patienten mit chronischer Hepatitis C (Genotyp 1) in drei Gruppen randomisiert.

Eine Gruppe (T8PR; n = 364) erhielt acht Wochen lang die Standardtherapie (einmal wöchentlich 180 mg pegyliertes Interferon alfa-2a als Injektion und einmal täglich 1000 oder 1200 mg orales Ribavirin) plus orales Telaprevir (750 mg, alle acht Stunden), gefolgt von Standardtherapie bis zu einer Gesamtbehandlungszeit von 48 Wochen.

Die zweite Gruppe (T12PR; n = 363) bekam die gleiche Medikation, doch wurde das Telaprevir-basierte Behandlungsregime zwölf Wochen lang fortgeführt. Die dritte Gruppe (PR48) erhielt ausschließlich 48 Wochen lang die Standardtherapie.

Primärer Endpunkt der Studie war das Fehlen nachweisbarer Viruspartikel im Blut der Patienten zum Behandlungsende und sechs Monate danach. Diese „sustained virologic response“ (SVR) wird gemeinhin mit einer Ausheilung der Erkrankung gleichgesetzt.

Ergebnis: Die Patientengruppen, die acht oder zwölf Wochen das Telaprevir-basierte Behandlungsschema erhalten hatten, erzielten signifikant häufiger eine SVR als die Patienten, die ausschließlich den Therapiestandard bekamen (75 bzw. 69 Prozent versus 44 Prozent).



PHARMA NEWS

Vergleichbar hohe Ansprechraten waren bislang bei chronischer HCV vom Genotyp 1 nicht erreichbar.

Prof. Ira Jacobson von der Abteilung Gastroenterologie und Hepatologie des Weill Cornell Medical College New York sprach in Boston anlässlich der Datenlage von einer wichtigen neuen Therapiemöglichkeit, die die zukünftige Versorgung von Hepatitis C deutlich verbessern kann.

ILLUMINATE-Studie: Behandlungszeit bei Frührespondern

Das Telaprevir-basierte Behandlungsregime erhöhte nicht nur die Ausheilungsraten der chronischen Hepatitis C, sondern vermochte auch die Behandlungszeit für die Mehrzahl der Patienten deutlich zu verkürzen.

Das zeigen die aktuellen Daten der ILLUMINATE-Studie. In dieser offenen, randomisierten Phase-III-Studie erhielten 540 therapienaive Patienten die zwölfwöchige Kombinationsbehandlung aus Telaprevir, pegyliertem Interferon und Ribavirin, gefolgt von der alleinigen Standardtherapie.

Diejenigen Patienten, bei denen nach Abschluss der Dreier-Kombinationsbehandlung bereits kein Virus im Blut mehr nachweisbar war, wurden identifiziert (n = 352).

322 von ihnen wurden randomisiert zwei Gruppen zugeteilt: Eine erhielt eine Behandlung von insgesamt 24 Wochen Dauer, die andere von 48 Wochen.

Das Ergebnis: Der Anteil von Patienten, der sechs Monate nach Behandlungsende virusfrei war (primärer Endpunkt der Studie) unterschied sich in bei den Gruppen kaum (92 versus 88 Prozent).

Die Kurztherapie über 24 Wochen war somit der Langtherapie über 48 Wochen nicht unterlegen - was bedeutet, dass für Patienten, die früh auf die Behandlung ansprechen, die Therapiedauer zukünftig halbiert werden könnte.

Insgesamt waren sich die Experten in Boston einig, dass das Telaprevir-basierte Behandlungsregime zukünftig das therapeutische Spektrum bei therapie-naiver Hepatitis C in relevanter Weise erweitern wird.

Ob Telaprevir auch bei vorbehandelten Patienten, die unter Standardtherapie keine Viruselimination erreichen konnten, wirksam ist, wird derzeit in einer weiteren Studie untersucht.

Der Wirkstoff Telaprevir ist bislang in Deutschland noch nicht zugelassen.

1. WHO: Hepatitis C. 2002. Im Internet unter:

<http://www.who.int/csr/disease/hepatitis/Hepc.pdf>

2. Epidemiologisches Bulletin des Robert-Koch-Instituts; 25. Mai 2010 / Nr. 20

3. Thierfelder W, Hellenbrand W, Meisel H et al.: *Europ J Epidemiol* 2001; 17: 429-435

4. Perz JF, Armstrong GL, Farrington LA et al.: *J Hepatol* 2006; 45(4): 529-538



PHARMA NEWS

Weitere Phase III-Studie bestätigt IRESSA in der 1st Line Therapie des NSCLC

Die Behandlung mit IRESSA (Gefitinib) in der Erstlinientherapie führt bei Patienten mit fortgeschrittenem, nicht-kleinzelligem Lungenkarzinom (NSCLC) mit aktivierender EGFR-Mutation zu einer signifikanten Verbesserung des progressionsfreien Überlebens.

Dies bestätigen erneut die jetzt im New England Journal of Medicine veröffentlichten Ergebnisse der ‚NEJ002‘ Studie, der dritten voll publizierten Phase-III-Studie zur 1st Line Anwendung von IRESSA bei Patienten mit aktivierender EGFR-Mutation.

In dieser Studie wurde IRESSA mit dem derzeitigen Behandlungsstandard, einer platinhaltigen Kombinationschemotherapie, verglichen.(1)

Darüber hinaus zeigen die Ergebnisse für IRESSA eine signifikante Verbesserung der objektiven Ansprechraten im Vergleich zur Chemotherapie. Die Studiendaten ergaben auch einen deutlichen Trend zu einem Überlebensvorteil für Patienten, die mit IRESSA behandelt wurden.

„Die Ergebnisse bestätigen die Resultate der IPASS-Studie2“, erklärte Dr. med. Kai Richter, Medizinischer Direktor und Mitglied der Geschäftsleitung, Astra-Zeneca Deutschland.

„Rund ein Jahr nach der europaweiten Zulassung von IRESSA in dieser Indikation zeigt sich damit erneut, dass Patienten mit fortgeschrittenem NSCLC und aktivierender EGFR-Mutation unter IRESSA als Erstlinientherapie signifikant bessere Behandlungsergebnisse erwarten können als mit dem derzeitigen Standard, einer Kombinationschemothera-

pie.“ Die NEJ002-Studie hat ihren primären Endpunkt mit einer Verdoppelung des progressionsfreien Überlebens (10,8 vs. 5,4 Monate) in eindrucksvoller Weise erreicht: im Vergleich zu Carboplatin/Paclitaxel verminderte IRESSA das Progressionsrisiko um 70 Prozent (HR=0,30, 95 Prozent CI 0,22-0,41, $p<0,001$).

73,7 Prozent der Patienten in der IRESSA-Gruppe zeigten ein objektives Ansprechen, in der Chemotherapie-Gruppe waren es 30,7 Prozent ($p<0,001$).

Im Gesamtüberleben, einem sekundären Endpunkt der Studie, zeigte sich ein deutlicher Trend zu Gunsten des Behandlungsbegins mit IRESSA, die Patienten lebten fast 7 Monate länger (30,5 Monate vs. 23,6 Monate; $p=0,31$).

Dieser Trend wurde trotz eines starken Cross-Overs einer großen Zahl von Patienten erreicht, denn die meisten Patienten (68% der initialen IRESSA-Patienten und 95% der initialen Carboplatin/Paclitaxel-Patienten) erhielten nach dem Fortschreiten ihrer Erkrankung im weiteren Verlauf das jeweils andere Therapieregime.

Diese Daten zeigen, dass die Reihenfolge der Therapie vermutlich entscheidend für das Gesamtüberleben ist. Der Schluss könnte daher lauten: Das Beste zuerst!

Die NEJ002-Studie wurde in Japan durchgeführt und ist eine prospektive, randomisierte Phase-III-Studie, die IRESSA mit einer Standard-Kombinationschemotherapie als Erstlinientherapie bei Patienten mit fortgeschrittenem nicht-kleinzelligem Lungenkarzinom mit EGFR-Mutation vergleicht ($n=230$).

Während bei der IPASS-Studie Patienten mit fortgeschrittenem, nicht-kleinzelligem Lungenkarzinom (NSCLC) unabhängig von ihrem EGFR-Mutationsstatus eingeschlossen waren, nahmen an der NEJ002-Studie nur Patienten mit aktivierender EGFR-Mutation teil.

Die Rekrutierung für die Studie, in die ursprünglich 320 Patienten aufgenommen werden sollten, wurde nach einer Zwischenanalyse auf Anraten des unabhängigen Daten- und Sicherheitsüberwachungs-Komitees gestoppt, weil aufgrund der bereits sichtbaren Vorteile für IRESSA ein weiterer doppelblinder Einschluss für die Patienten und damit gegebenenfalls eine Vorenthaltung von IRESSA als nicht ethisch vertretbar eingestuft wurde, so dass die volle Rekrutierung nicht erreicht werden konnte.

Weitere Informationen finden Sie unter www.Lungenkrebs.de.

Quellen:

- (1) Gefitinib or Chemotherapy for Non-Small-Cell Lung Cancer With Mutated EGFR. Maemondo M, Inoue A, Kobayashi K, et al. N Engl J Med 2010; 362: 2380-8.
- (2) Gefitinib or Carboplatin-Paclitaxel in pulmonary adenocarcinoma. Mok TS, et al. N Engl J Med 2009; 361:947-957
- (3) Gefitinib versus cisplatin plus docetaxel in patients with non-small-cell lung cancer harbouring mutations of the epidermal growth factor receptor (WJTOG3405): an open label, randomised phase 3 trial Mitsudomi T, Morita S, Yatabe Y, et al. Lancet 2009 (published online)



www.gour-med.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.

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 Beitragsatzpunkt, um den die Versicherten Monat für Monat entlastet würden.

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.

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.



„Draußen in der Natur“
Jahreskalender 2011 von
Kindern mit Behinderung

Jetzt kostenlos reservieren:
Tel.: 0180 5000 314 (14 ct/min)
E-Mail: info@bsk-ev.org
Internet: www.bsk-ev.org



Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.



www.gour-med.de

PHARMA NEWS

Pevions Impfstoff gegen chronische Scheidenpilzinfektion zeigt Sicherheit und Immunogenität in Phase I-Studie

I-Zwischenergebnisse für PEV7, den ersten Impfstoff gegen chronisch rezidivierende vulvovaginale Candidiasis (RVVC), bekannt. Weltweit leiden etwa 3-6% der Frauen an dieser äusserst unangenehmen Krankheit. Die Auswertung des ersten Teils der Studie zeigte, dass PEV7 sicher ist und von allen Probandinnen gut vertragen wurde. Zudem erzeugte PEV7 auch in einer niedrigen Dosierung eine Immunantwort.

In der laufenden Phase I-Studie wird der Impfstoff-Kandidat PEV7 auf seine Sicherheit und Immunogenität geprüft. Die erste Hälfte der Probandinnen erhält eine intramuskuläre Injektion, die zweite Vaginalkapseln. Insgesamt sind 48 gesunde Frauen im gebärfähigen Alter an der Studie beteiligt.

Diese Bekanntmachung erfolgte nach einer Begutachtung der Zwischenergebnisse der ersten mit dem intramuskulär niedrigdosierten Impfstoff geimpften Gruppe durch eine unabhängige Prüfkommission (Data and Safety Monitoring Board, DSMB). „Das DSMB hat empfohlen, die Phase I-Studie mit der nächsten Gruppe fortzuführen.“

Wir sind daher auf gutem Wege, die Studie planmässig abzuschliessen“, fügt Evert Küppers hinzu. „RVVC ist ein grosses Problem für die betroffenen Frauen, die mindestens viermal pro Jahr einen Krankheitsausbruch erleiden. Das hat erheblichen Einfluss auf ihre Lebensqualität und bringt neben den physischen Beschwerden auch eine starke psychische Belastung mit sich. Es steht fest, dass ein gut verträglicher und wirksamer Impfstoff eine grosse Nachfrage hätte. Die Erfolgsrate bei Behandlung mit bestehenden Medikamenten bleibt enttäuschend. Einen verlässlichen Langzeitschutz gibt es nicht.“

Pevion Biotech ist ein unabhängiges Schweizer Impfstoff-Unternehmen, das sich auf die Entwicklung neuer hochmoderner Impfstoffe spezialisiert hat.

Alle Impfstoffe basieren auf der klinisch erprobten und bereits auf dem Markt bewährten Virosomentechnologie. Das patentrechtlich geschützte Produktportfolio enthält einen Impfstoff gegen Candidainfektionen, der sich in der Phase I befindet und präklinische Projekte für RSV und Grippe. Ein Malaria-Impfstoff wurde bereits nach Abschluss einer erfolgreichen klinischen Phase II auslizensiert.

Ein Impfstoff gegen HIV wird derzeit von einem Partner in der Klinik erprobt. Das Unternehmen hat eine mit viel Fachwissen geführte interne Entwicklungsabteilung und verfügt über einen industriell skalierbaren Herstellungsprozess, mit dem Impfstoffe auf dem neuesten Stand der Technik, und unter GMP-Bedingungen hergestellt werden können.

Das in der Nähe von Bern ansässige Unternehmen wurde im Jahre 2002 als industrieller Spin-off von der Bachem AG (SWX: BANB) und Berna Biotech, jetzt Crucell, (SWX:CRX) gegründet und hat bislang ein Kapital von 45 Millionen CHF von seinen Gründern und Investoren BZ Bank, BB Biotech Ven-

ture II und Core Capital Partners erhalten. Die Virosomentechnologie ist die einzige auf dem Markt zugelassene Impfstofftechnologie, die gleichzeitig Träger- und Adjuvantfunktionen erfüllt. Virosomen sind biotechnologisch rekonstituierte leere Influenza-Virenhüllen, ohne genetisches Material des Ursprungsvirus, wodurch keine Vermehrung möglich ist.

Die Virosomen sind daher als Träger- und Adjuvantsystem für nahezu jedes beliebige Antigen geeignet und erlauben auch die Oberflächenpräsentation von schwierigen Antigenen. Diese Eigenschaften ermöglichen Pevion, Impfstoffe für neue Indikationen und Märkte zu entwickeln. Zwei virosomenbasierte Impfstoffe (Epaxal® und Inflexal®V, durch Crucell Switzerland AG vermarktet) sind in über 40 Ländern registriert und über 70 Millionen Dosen wurden verimpft. Die Virosomentechnologie zeichnet sich ausserdem durch sehr gute Verträglichkeit und Wirksamkeit aus.

Head Clinical Development
& Project Management
Tel.: +41/31/550'44'44
E-Mail: info@pevion.com



www.gour-med.de

PHARMA NEWS

Kongresstermine 2011

Stand: 08/10

Name	Ort	Datum
MEDcongress 38. Seminarkongress für ärztliche Fort- und Weiterbildung	Baden-Baden Kongresshaus	03. – 09. Juli 2011
48. Kongress der Südwestdeutschen Gesellschaft für Innere Medizin	Konstanz Steigenberger Inselhotel	16. – 17. Sept. 2011
MEDICA 43. Weltforum der Medizin	Düsseldorf Messe - CCD	16. – 19. Nov. 2011

MedCongress GmbH
Postfach 70 01 49
70571 Stuttgart
Telefon: 07 11 / 72 07 12-0
Telefax: 07 11 / 72 07 12-29
E-Mail: mw@medcongress.de
www.medcongress.de

IMPRESSUM

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

Inhaber: Klaus Lenser
Chefredakteur: Klaus Lenser

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

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.

Michael Lesch



Spenden für Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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