

Gour-med[®]

+THERME EUROPA — Das Magazin für Ärzte

Besonders
Empfehlenswert

Thomas Bühner
im *la vie* Osnabrück

Der Geniesser Tipp

Gesundes von Armin
Roßmeier

Der besondere Tipp

20 Jahre Heinz Winkler
Residenz in Aschau

Neues Kempinski
in Jumeirah

Bester in Deutschland
Thomas Sommer

Geniesserregion Lungau

Tee Menu
im Green T. House

Champagnerbar
im Adlon

Krimidinner
im Hugenoet

H.-D. Ebert entdeckt
eine neue Liebe

Medizin News

Pharma News

5/6– 2011

30. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575

Thomas Bühner und Thayarni Kanagaratnam
privat und beruflich ein perfektes Team



Rote Beete Gazpacho von Thomas Bühner



Spenden für Deutschland

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

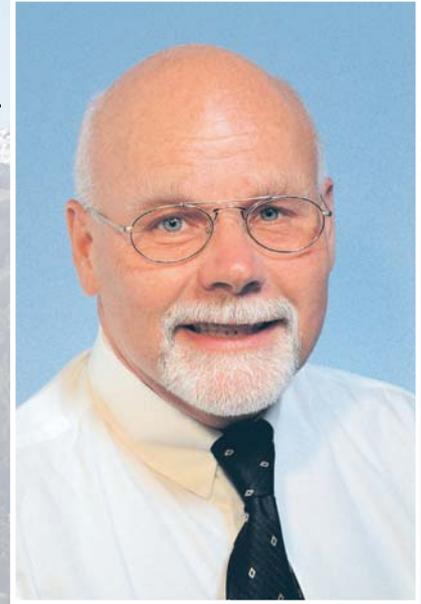
Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

EDITORIAL



Liebe **Gour-med** Leser,

Ein Hoch auf diese Jahreszeit, welche herrliche Genüsse bieten der Frühling und Fröhsommer, einmal abgesehen von dem Virus Namens EHEC, Spargel, frische zarte Salate, Erdbeeren und vieles mehr, Gourmets und Genießer schätzen den Fröhsommer und freuen sich auf kulinarische Höhepunkte von wahren Meistern ihres Faches zubereitet.

Thomas Bühner im „la vie“ in Osnabrück gehört seit Jahren zu den absoluten Spitzenköchen in Deutschland.

Beständig kocht er auf höchstem Niveau und hat längst die höchsten Weihen – den 3. Stern – verdient.

Begleitet von seiner hübschen Lebensgefährtin und Restaurantleiterin Thayarni Kanagaratnam garantieren sie und das Team genussvolle Stunden im „la vie“



Nicht weniger berühmt und ebenso zu den Besten in Deutschland zählend ist Heinz Winkler.



Zwanzig Jahre betreibt er sein Gourmetrestaurant in der Residenz in Aschau, Grund genug für ihn eine große

kulinarische „Sause“ zu veranstalten, unterstützt von Kochkollegen die einen „Sternerausich“ versprechen.



Nicht sehr weit von Aschau liegt das Lungau im südlichen Salzburger Land, lassen Sie sich in diese genussreiche Region verführen.

Unser TV Koch Armin Rossmeier hat für Sie, wie immer, gesunde aber genussvolle Rezepttipps zum Nachkochen.

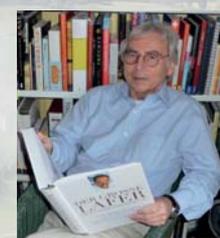
Die Reise- und Genuss- Spezialistin Anne Wantia war für Gour-med unterwegs, dieses Mal in Zürich. Sie hat gute Restaurants entdeckt in denen man Regionales und Besonderes, ganz ohne Sterne, genießen kann.



Endlich hat das Adlon in Berlin eine eigene Champagner Lounge, Champagnerliebhaber haben schon lange darauf gewartet.

In Peking im Green T. House mit der berühmten chinesischen Meisterköchin JinR werden Menus mit Blättern von jungem Tee zu köstlichen Leckereien zubereitet. Planen Sie bei Ihrem nächsten China Besuch einen Genussabend im Green T. House ein.

Nicht nur neue, interessante Bücher stellt Horst – Dieter Ebert in dieser Ausgabe vor, er hat sich verliebt, ob seine neue



Liebe erwidert wird erfahren Sie in der Life Style Rubrik.

Im Juli findet im Schloss Hotel Münchhausen die attraktive Wein-Gala statt, die besten Winzer warten darauf ihre feinsten Kreszenzen zu präsentieren, lassen Sie sich das nicht entgehen.

Diese und viele andere, Tipps, Empfehlungen, Veranstaltungshinweise, Neues aus der Medizin und Pharma Industrie lesen Sie in dieser Ausgabe von Gour-med. Genießen Sie den Sommer und das gute Essen.

Carpe Diem!!

Einen erholsamen Urlaub, sonnige Tage und spannende Genüsse wünscht Ihnen Ihr **Gour-med** Team und natürlich

Klaus Lenser

P.S. Nicht vergessen, alles wird gar!!!

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

Thomas Bühner im Restaurant la vie

12

Geniesser-Wein-Tipp

Georgien und seine Weine • Euro Cave

14

Der gesunde Geniesser-Tipp von Armin Rossmeier

Südlicher Küchenflair von Fernsehkoch Armin Roßmeier

16

Der besondere Tipp

Residenz Heinz Winkler • Geniesserpfade in Baiersbronn • Zürich, Kunst und Kulinarik am See • Tu Felix Austria, Ferienregion Lungau • Green T. House • Ile de deux Cocos auf Mauritius • Weinpromenade im Schlosshotel Münchhausen

28

Kurz notiert

Pestana Hotel in Deutschland eröffnet • Koch des Jahres • Hotel Atlantic Kempinski Hamburg • Krimidinner im Schlosshotel Hugenpoet • Bester Sommelier Deutschlands, Thomas Sommer • Kempinski Hotel & Residences Palm Jumeirah • Relais & Chateaux iPhone App • Star Flyer im baltischen Meer • Hotel Adlon Kempinski Berlin und Moët & Chandon gründen Moët Ice Impérial Lounge • Relais Santa Croce • Beach house Maldives • Mövenpick •

38

Life Style

• Margarita, eine sommerliche Erfrischung • Innovative Küchengeräte • Horst-Dieter-Ebert stellt das neue BMW Cabrio vor

42

Buch Tips

• Empfehlenswertes von Horst-Dieter Ebert
• Bücher zum Lesen und Verschenken

46

Medizin-News

Patientenberatung • Schwangerschaftsdiabetes • BD Pen Nadel für Diabetiker • Palmöl in der Diskussion • Reiseapotheke • Schlechte Blutzuckerwerte • Alkoholmissbrauch • 39. Kongress der DGRh • Zecken mit Nebenwirkungen

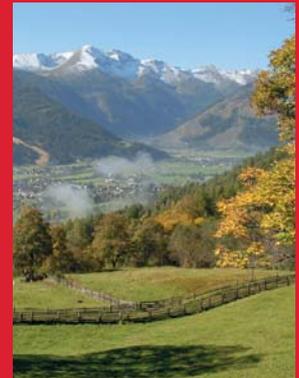
56

Pharma-News

Was gibt es für 16 Cent • Pro Generika befürwortet
Petition der Deutschen Schmerzliga • Pille danach • Lebensmittelallergien • AOK Ausschreibung

46

Impressum



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete Restaurants und Hotels

Besonders Empfehlenswert

Thomas Bühner im la vie Osnabrück



Berufung und Leidenschaft

*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Fünf Jahre sind es schon her, dass Thomas Bühner und seine Partnerin Thayarni Kanagaratnam im Osnabrücker Restaurant „la vie“ die ersten Gäste begrüßten. Wie die Zeit vergeht. Heute gehört das „la vie Thomas Bühner“ zu den zehn besten Restaurants in Deutschland mit 19 Gault Millau Punkten und 2 Michelin Sternen ausgezeichnet.



Inmitten der historischen Osnabrücker Altstadt ist hier ein Treffpunkt für Feinschmecker entstanden der in dieser Region einzigartig ist.

Mit herzlicher Gastfreundschaft werden die Besucher willkommen heißen. Das Team um die mehrfach ausgezeichnete und geehrte Restaurantleiterin Thayarni Kanagaratnam und Sommelier Sven Oetzel möchten den Gästen im Zusammenspiel von persönlichem Service und ausgezeich-

neter Küchenleistung erlebnisreiche und genussvolle Stunden bereiten.

Das elegante Ambiente des Restaurants, mit edlen Hölzern und warmen Farben, vermittelt eine angenehm entspannte At-



**Thayarni Kanagaratnam
Restaurantleiterin**

mosphäre. Ein begehbarer, mit exzellenten Weinen und Zigarren ausgestatteter, Weincave und Humidor teilt das Restaurant vom Entree und einer gemütlichen Lounge. Dort lässt sich schon erahnen welche Kostbarkeiten den Gast erwarten. Im Obergeschoss gibt es, neben verschiedenen Räumlichkeiten, die auch für private Feiern genutzt werden, eine wunderschöne lauschige Terrasse. Der richtige Ort für den Aperitif oder Digestif an sommerlichen Tagen.

Thomas Bühner gehört seit über 20 Jahren zu den deutschen Spitzenköchen. Dass er Koch geworden ist lag an einem Eignungstest des Arbeitsamtes. Lange



la vie Restaurant

wusste der junge Bühner nicht was er denn beruflich einmal machen sollte. Bei dem Test stellten sich seine handwerklichen Fähigkeiten heraus: Koch, Bäcker oder Landwirt. Er entschied sich für eine Kochlehre. „Wenn ich schon Koch werde, dann werde ich aber auch ein guter“, so sein Grundsatz, an dem er bis heute ehrgeizig festhält. Welch ein Glück.



Thomas Bühner

Nach der Ausbildung im Schweizer Haus in Paderborn, folgten Stationen u.a. im Landhaus Scherrer in Hamburg, bei Jörg Müller auf Sylt und, Harald Wohlfahrt in Baiersbrunn. Seine Zeit bei Harald Wohlfahrt (vgl. Gour-med Ausgabe 5/6-2010) prägte ihn ganz besonders. Die Bodenständigkeit und die Disziplin die Wohlfahrt seinen Mitarbeitern täglich vorlebte faszinierten ihn und waren beste Voraussetzung um bereits 1991 als Küchenchef des Restaurant „La Table“ auf der Hohensyburg in Dortmund zu über-

nehmen. 1996 erhielt er den 1. Michelin Stern. Schon zwei Jahre später folgte der 2. Stern.

Eine neue Herausforderung war die Übernahme des „la vie“ in Osnabrück im Jahr 2006.

Mit Unterstützung seiner Lebensgefährtin Thayarni Kanagaratnam und fast des gesamten Teams aus dem La Table nahm er die Herausforderung an.

Im „la vie“ bereitet Thomas Bühner immer wieder neue kulinarische Erlebnisse. Kreativ und von Perfektionismus geprägt kommen die Köstlichkeiten aus der Küche. Die Basis für alle Gerichte bildet der Eigengeschmack eines jeden Produktes. Thomas Bühner ist überzeugt, dass es keinen authentischeren und intensiveren Geschmack als den ursprünglichen und reinen Geschmack eines Produktes gibt. Wochenlang tüftelt er an verschiedenen Techniken, mit geradezu wissenschaftlicher Akribie, um seine puristischen Gaumenkitzel zu kreieren. Seine Vorliebe für das Niedrig-



Th. Bühner mit Thayarni Kanagaratnam

temperaturgaren begründet er mit einer besseren Entfaltung der Aromen. Seine Menus sind keine Ansammlung von unterschiedlichen Gängen sondern vergleichbar mit einer Symphonie.



Dachterrasse

Besonders Empfehlenswert

Die Zusammenstellungen seiner Kreationen finden sich auf spielerisch angeordneten Tellern wieder.

Bei unserem Besuch im „la vie“ überzeugt uns Thomas Bühner mit seinen perfekten Leistungen. Die „Grüße aus der Küche“ sind nicht nur raffiniert angeordnet, auch geschmacklich sind sie eine hervorragende Einstimmung auf das zu erwartende Menu.

Die lauwarm-krosse Oliventapenade mit Bottarga (Rogen der Meeräsche) Creme, das Oyster-leaf (ein Algenblatt) macht seinem Namen alle Ehre es hat einen starken Austerngeschmack, der Sepia-Macaron, Rote Bete-Gazpacho oder Gänsestopfleber mit Hibiskusblüten, alle waren gleichermaßen faszinierend im Geschmack.



Sommelier Sven Oetzel

Interessant auch der dazu gereichte Aperitif, ein Crémant mit einem Sud aus asiatischen Gewürzen und Früchten. Einfach köstlich !!

Unser Menu besteht aus 7 Gängen. Bitte sehen Sie uns nach, dass wir nicht jeden Gang hier vorstellen, das würde den Rahmen sprengen, obwohl es jeder Gang verdient hätte. Nach der perfekten Einstimmung mit den köstlichen Küchengrüssen gibt es Loup de Mer und Pulpo mit marinierten Kohlrabi. Eine faszinierende Kombination.

Die anschließend servierte konfierte Rotbarbe auf Oliven und Fenchel mit einer speziell präparierten Milchhaut wecken unser geschmackliches Interesse.

Perfekter kann man eine Rotbarbe nicht zubereiten.

Als 2. Fischgang überrascht uns Thomas Bühner mit einem „Steinbutt grün“, dazu gab es eine Tandoori-Kartoffelcrème. Seine grüne Farbe bekommt der Fisch durch eine Petersilieninfusion. Ein Gaumenerlebnis der ganz besonders feinen Art.(s. Rezept)

Passend zur Saison wird uns ein junger Maibockrücken, im Niedrigtemperaturverfahren gegart, mit Viererlei vom Blumenkohl und frischen Kirschen serviert.

Der Rehrücken war auf den Punkt gegart und der Wildgeschmack des Fleisches filigran herausgearbeitet.

Das Dessert, geeiste Erdbeere und Tapioka vom Waldmeister sind eine gelungene Aromenkomposition, die das Menu zu einem ganz großen Gourmeterlebnis macht.

Die von Sommelier Sven Oetzel ausgesuchten, mit jedem Gang wechselnden Weine, sind harmonisch auf die individuellen Aromen abgestimmt und eine ideale Ergänzung der einzelnen Menufolgen.

Das gesamte Serviceteam unter der Leitung von Thayarni Kanagaratnam und Sommelier Sven Oetzel berät den Gast höflich, zuvorkommend aber nicht aufdringlich, so wie es sich der Besucher eines Gourmetrestaurants wünscht.

Thomas Bühner und sein Team gehören zu den besten in Europa. Seine Leistungen sind längst 3 Sterne würdig. Es ist unverständlich warum er bisher nicht mit dem 3.Stern ausgezeichnet wurde. Bleibt zu wünschen und zu hoffen, dass er in diesem Jahr die längst verdiente Auszeichnung erhält. Gourmets die im „la vie“ genießen bleibt aber die Gewissheit von einem der besten Köche Europas verwöhnt zu werden.

Gönnen Sie sich dieses unvergessliche Feinschmeckererlebnis und lassen sich von Thomas Bühner und seinem Team im „la vie“ verwöhnen.

Für alle die nicht gleich das Restaurant „la vie Thomas Bühner“ besuchen können, haben wir – wie immer – ein 3-Gang-Menu zum Nachkochen mitgebracht. Viel Spaß beim Zubereiten und gutes Gelingen.

*Foto: la vie
Anne Wantia*

Adresse:
la vie
Krahnstr. 1-2
49074 Osnabrück
T +49 541 33 11 50
F +49 541 33 11 525
info@restaurant-lavie.de
www.restaurant-lavie.de

von Thomas Bühner

Rote Beete Gazpacho

Zutaten:

8	Tomaten
½	Zwiebel
½	Gurke ohne Schale
½	Paprika, rot
50g	altes Brot
½	Knoblauch (3-mal blanchiert)
2-3	Tropfen Tabasco
2	Rote Bete gegart
50ml	Sherryessig
100ml	Olivenöl
Ggf.	Rote Beete Garwasser
	Salz, Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander mixen und danach abpassieren und mit Salz und Zucker abschmecken.

Pistazienöl

Zutaten:

20g	Pistazien
100ml	Olivenöl

Zubereitung:

Pistazien und Olivenöl miteinander vermischen bis eine glatte Masse entsteht.



Rote Beete Gazpacho

Steinbuttfilet mit einer Petersilieninfusion und Tandoori Kartoffelpüree

Rezept für 4 Personen

Zutaten

600 g.	Steinbuttfilet (filiiert und pariiert)
	feines Meersalz
150 gr.	Extraktöl
2 Bd.	Blattpetersilie
200gr.	Kartoffeln
	Tandooripulver

Die Petersilie waschen mit Stiel grob schneiden, und in einem Rotormixer mit wenig Wasser so lange pürieren bis sie vollkommen verflüssigt ist. Den Saft durch ein Tuch geben und zur Seite stel-



Steinbuttfilet mit einer Petersilieninfusion

len. Nun mit Hilfe einer Einwegspritze die Petersilieninfusion vornehmen. Den Fisch mit dem Saft „spritzen“. Die Filets nun salzen, und mit einigen Esslöffel des Öls in einem Vakuumbutel fest verschließen und ca. 8-10 Min bei 53°C im Wasserbad garen.

Die Kartoffeln mit Schale kochen, das Kochwasser aufbewahren. Die Kartoffeln pellen, durchpressen und mit dem Kartoffelwasser sowie dem Extraktöl zu gleichen teilen glatt rühren. Salz und Tandooripulver nach Geschmack zugeben.

Extraktöl

500 ml	Sonnenblumenöl
200 gr.	Steinbuttgräten (klein geschnitten)

Meersalz

Die gräten in dem Öl bei ca. 65°C 1 Std. ziehen lassen, dann das Öl passieren und zur Seite stellen.

Anrichten

Das Püree in die Tellermitte geben, den Fisch darauf setzen und mit ein wenig des Öls nappieren. Auf Wunsch kann man noch frittierte Petersilie als Dekoration verwenden.

Besonders Empfehlenswert



Rhabarber Macaron

Rhabarber Macaron

Basis Rhabarbersaft		500 g	Basis Rhabarbersaft
2 Ltr.	Weißwein	20 g	Ei
2 Ltr.	Wasser	2 Blatt	Gelatine
	Zucker	20 g	Gin
4 Kg	Honig		
	frischer Rhabarber		

Den Weißwein 30 Minuten kochen lassen und reduzieren, Wasser hinzugeben.

Wieder alles kochen lassen und den geschnittenen Rhabarber hinzu geben und wiederum 20 Minuten kochen lassen. Zucker und Honig hinzu geben und passieren.

Wenn nötig Rote Beete Granulat für die Farbe hinzu geben.

Macaron

Mixen Sie den Saft mit dem Gin. Entnehmen Sie ein wenig Saft und lassen Sie darin die Gelatine aufweichen. Geben Sie nun den Rest des Saftes hinzu. Füllen Sie den Saft in eine ISI-Flasche mit zwei Patronen und lassen sie über Nacht stehen. Sprühen Sie den Schaum auf eine Flexiplanmatte und stellen es für 20 Minuten in den Kühlschrank. Dann halbieren Sie den Macaron und machen in jede Hälfte ein Loch mit einem pomme parisienne.

Verveine Infusion

200 g	Wasser
100 g	Zucker
25 g	Verveine
15 g	Zitronengras

Erhitzen Sie leicht den Zucker und geben das Wasser hinzu, abkühlen lassen. Wenn es abgekühlt ist geben Sie den Verveine und Zitronengras hinzu. Dann vakuumieren und einen Tag stehen lassen. Lassen Sie die Verveine einen Tag trocknen, dann mixen Sie sie um ein Pulver zu erhalten.

Avocado Püree

250 g	Avocado
125 g	Verveine Infusion
40 g	Glukose
80 g	Zucker
1	Ascorbin
2,5 g	Meersalz

Avocados schneiden und Ascorbin hinzu geben, kalt stellen. Geben Sie die restlichen Zutaten in einen Topf und bringen es zum kochen. Geben Sie die Avocado mit dem heißen Sirup in einen Mixer und mixen es in zwei Minuten. Geben Sie das Salz hinzu, abseihen und vakuumieren.

Crème Pâtisserie

250 g	Milch
20 g	Maisstärke
3	Eigelb
1	Vanilleschote
10 g	Fenchelsamen
250 g	Sahne
50 g	Zucker

Die Milch aufkochen und die Fenchelsamen nach und nach hinzu geben bis eine Crème entsteht. Geben Sie den Zucker hinzu und schlagen es mit einem Schneebesen auf. Abkühlen lassen und die restlichen Zutaten zugeben. Alles mixen, passieren und in eine ISI-Flasche füllen.

Joghurt Chips

100 g	Joghurt
4 g	Joghurtpulver
5 g	Eiweißpulver

Alles mixen und passieren. Auf einer Silpatmatte verteilen. Drei Stunden trocknen lassen und in die benötigte Größe schneiden.

Limonadenbrausezucker

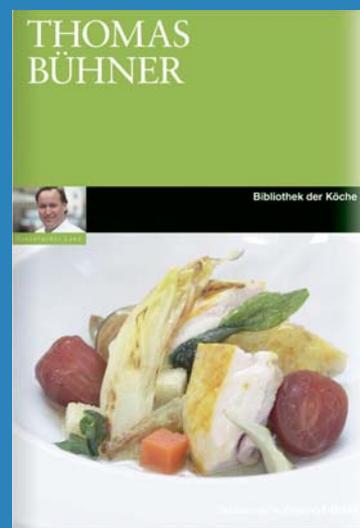
500 g	Wasser
200 g	Zucker
2	Limonen
30 g	Fizzy

Machen Sie den Sirup und kochen ihn bei 130°C. Geben Sie dem heißen Sirup Fizzy Texturas hinzu und Limonenabrieb. Bei Raumtemperatur 24 Stunden abkühlen lassen.

Anrichten

Platzieren Sie das Verveine Blatt auf dem Teller und geben Sie das Gel drauf. Machen Sie einen Halbkreis mit dem Avocado Püree und dem Verveine Puder an der Seite. Legen Sie eine Hälfte von dem Macaron auf das Blatt, geben die Crème darauf und schließen es mit der zweiten Hälfte vom Macaron. Setzen Sie an jede der vier Ecken des Verveine Blattes einen Klecks vom Joghurt Sorbet, geben Sie einen Hauch Limonenbrausezucker darauf. Setzen Sie den Joghurtchip oben auf den Macaron mit den Verveine Spitzen.

In der Reihe **Bibliothek der Köche** in der Süddeutsche Zeitung Edition finden Sie viele tolle Rezepte zum Nachkochen von Thomas Bühner



Thomas Bühner

Bibliothek der Köche

Süddeutsche Zeitung Edition
125 Seiten, 14,95 Euro
ISBN: 9783866155664



„Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

Georgien, ein Land stellt seine Weine vor

Für Gour-med Leser auf der Pro Wein entdeckt

Klaus Lenser

Georgien ist ein Land, das mit einer seltenen und vielfältigen Flora und Fauna im Einklang steht. Es ist noch ein unberührtes Stück Natur.

Georgische Weine und Cognac aus Georgien waren schon zu Zeiten der letzten russischen Zaren beliebt und wurden wegen ihrer Qualität sehr geschätzt.

Geographisch liegt Georgien zwischen dem Schwarzen Meer und dem Großen und Kleinen Kaukasus. Kulturell gehört es seit der Antike zu Europa. Gastfreundschaft wird in diesem Land sehr groß geschrieben. „Der Gast ist ein Geschenk Gottes“ und so stellt sich die Gastfreundschaft sehr offenherzig und uneingeschränkt dar.

In Georgien wird nicht gegessen - es wird getafelt!

Der Wein ist ein wichtiger Bestandteil georgischer Kultur. So ist es nicht verwunderlich, dass der Stuhl des Patriarchen und Grabsteine von Nationalhelden mit Reben geschmückt sind.

Über 5000 Jahre alte Tonkrüge mit Traubenkernen der Sorte Rkatsiteli bezeugen den kultivierten Weinbau vor Ort. Früh wurde der georgische Wein nach Grie-

chenland, Persien und auch nach Jerusalem exportiert. Bereits 800 v. Chr. gab es eine Universität für Weinbau. Im 7. Jh. fand in Georgien – Dioskuria (dem heutigen Soxumi) einer der größten Weinmärkte statt, zu dem Menschen aus der ganzen Welt kamen.

„Es gibt kein Land, in dem man so viel und so guten Wein trinkt.“
(bemerkt ein bekannter französischer Wanderer -Scharden - 17. Jh.)



Im Westen unbekannte Rebsorten in Georgien ein Genuss...

Zu Sowjetzeiten war der georgische Wein sehr gefragt.

„ Wein ist für alte Menschen wie Milch, für Erwachsene wie Saft und für Gour-mets der Wegweiser.“

Die bekanntesten Weine sind Kindzmarauli, Mukuzani und Saperavi. Geschmacklich finden Sie den Saperavi zwischen einem Burgunder und einem

Cabernet.

Er ist sehr farbintensiv und erinnert im Bukett oft an Johannisbeer, Zwetschgen und Tabak. Im Premiumbereich finden Sie den Saperavi im Barrique ausgebaut.



... Rot- und Weißweine in geschmackvollen Qualitäten

Der Tsinandali wird aus der sehr alten Rebsorte Rkatsiteli hergestellt.

Heute werden die Weißweine lebendig, frisch ausgebaut und erinnern im Bukett oft an Gewürze und Kräuter. Farblich präsentiert er sich strohgelb im Glas.

Traditionell hergestellt wirkt der Wein oft schwer und reif.

Nicht nur als trockener Tischwein, z.B. zum Fisch (Mtsvane) und Fleisch, sondern auch als Dessertwein ausgebaut, ist er ein Gaumenschmaus.

Weine aus Georgien können Sie über den gut sortierten Weinhandel beziehen.

www.winerykhareba.com

EuroCave®

Die perfekte Weinlagerung



„Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

Weinpflge und Weinklima vom Profi für den Weinexperten

bietet das Unternehmen EuroCave seit über 30 Jahren dem Handel, der Gastronomie und besonders dem privaten Weinliebhaber und Weingenießer

Angelehnt an einen bekannten Werbespruch der Schweiz möchte man fragen: Wer hat's erfunden, EuroCave hat's erfunden!

Weinaufbewahrer und Weinpflgeschränke – der Begriff Weinkühlschränke wäre zu banal – von EuroCave haben sich bei Weinliebhabern und Experten einen guten Ruf für die ideale Weinaufbewahrung erworben.

Die im individuellen Design gefertigten EuroCave Produkte bietet für jeden Wein und Champagner die ideale Weinklimatisierung und Lagerung.

Von kompakten Weinklimaschränken mit den passenden Maßen für den Unterbau-/Einbau in Küchen-/Möbelzeilen oder Thekenbereiche bis hin zu freistehenden Modellen mit großem Fassungsvermögen. Viele Farben, Edelstahl, Aluminium, Metall oder edle, handgefertigte Holzmöbel in allen Holzarten und Farbtönen – in Handarbeit gefertigt – findet sich für jedes Ambiente das Passende, auch in Kombination mit Zigarrenklima. Mit 1-/2-/3-/5- oder Multitemperaturzonen ausgestattet, sorgen diese Weinklimaschränke einmal für ideale Bedingungen einer Langzeitlagerung oder optimale Trinktemperaturen für den perfekten Weingenuss.

Für optimale Trinktemperaturen sorgt die Funktion der Servier- oder Multi-



Collection Linie - der Hingucker

temperatur-Schränke. Ob Rot-, Rosé-, Weißwein, Sekt/Champagner – jeweils in der individuell richtigen Trinktemperatur – griffbereit aus einem Weinklimaschrank. Ein Komfort, den jeder schätzt, der griffbereit optimale Trinktemperaturen liebt.

„Dual Zone“ – der Zweitemperatur-Weinklimaschrank, mit zwei getrennt zu regulierenden Abteilen hält er Rot-/Weißwein oder Sekt/Champagner mit je 60 Flaschen in der optimalen Trinktemperatur.

„La Petite“ – Der erste Multitemperatur-Weinklimaschrank für optimale Trinktemperaturen sowie integriertem Vakuumsystem, das zwei entkorkte Flaschen bis zu 10 Tage in erstklassiger Trinkqualität hält!

Neu vorgestellt wurde auch erstmalig die Reihe „Collection“. Diese Ein-, Zwei-, Drei- oder Mehrtemperaturschränke sind in 3 Größen mit Kapazitäten von 74 bis 203 Flaschen erhältlich. Mit 5 Finish-Varianten (rot, satiniert, Baumwollweiß, schwarz strukturiert, Wenge-Holz und helles Holz) hat man die Möglichkeit einer individuellen Gestaltung je nach vorhandenem Ambiente. Das leicht abgerundete Design der Verkleidung sowie ein breiter Edelstahlgriff entspricht allen ästhetischen Erwartungen.

Ein echter „Hingucker“ ist das Weinregalsystem „Modulotheque“. Aus edlem Eichenholz gefertigt und ebenfalls modular erweiterbar begeistert es mit seiner Vielzahl von Zusatzausstattungen.

Weingenuss und Aufbewahrung ist ein Stück Kulturgut geworden, für das EuroCave in optimaler Weise mit seinen variantenreichen Weinklimaschränken dazu beiträgt, Weinkenner und Genießern ein perfektes Trinkvergnügen zu bereiten.

EuroCave®

Weitere Informationen bei:
EuroCave GmbH
Sophienstraße 20
76530 Baden-Baden,
Tel. +49 (7221) 39600
Fax +49 (7221) 3960222,
www.eurocave.de
info@eurocave.de

Foto: EuroCave



„Der gesunde Genießer-Tipp

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

Südliches Küchenflair

Eine Reise in den Süden ist wie alles schick und fein - wer kennt es nicht, dieses Lied „...ist wie alles schick und fein“. Das sagt schon aus, dass nicht nur die „ewige Sonne“ und das damit verbundene Lebensflair sondern auch Essen und Trinken eine entscheidende Rolle zu diesem mediterranen Flair beiträgt!

Ist es die leichte, unbeschwerte Küche, sind es die sonnengereiften Zutaten, evtl. der feinfühligste Geschmack oder das ganze „drum und dran“ am Kochen, was uns so fasziniert, dass wir selbst einem entgleisten Gericht noch Punkte geben würden!

Ich habe vor vielen Jahren als Koch in Italien gearbeitet, im Savini in Mailand und im Hilton in Rom. Meine Antwort hierzu: das Geheimnis ist das Zusammenspiel aller angesprochenen Punkte, die Faszination einer der ältesten Küchen der Welt!!

Wir haben schon einiges aus dieser Kü-

che gelernt, aber das mysteriöse Küchenflair haben wir noch nicht erreicht! Wir wollen alles perfekter machen, rezeptgetreu, am liebsten noch eines „draufsetzen“, aber genau das ist nicht die mediterrane Küche. Sie lebt für sich - aus den frischen Zutaten des Landes, dem Geschmack ihrer Einwohner, deren Geldbeutel, ihrem Feierspaß und dem gemütlichen Beisammensein nach dem Motto „Amore und Pasta“!

Mein Tipp: wir übernehmen die südliche Küche einfach so wie sie ist im Original, dann sind wir dem Geheimnis und einer gesunden Lebensweise schon ein ganzes Stück näher. Und dazu gehört natürlich auch ein schönes Glas Wein!

Ricotta-Spinatnocken auf gebratenen Tomaten



Ricotta-Spinatnocken auf gebratenen Tomaten

Zutaten für 4 Personen

250 g frischer Blattspinat
100 g Ricotta
1 Ei
70 g geriebenen Parmesan
40 g Mehl
500 ml Gemüsebrühe
40 g gemahlene Mandeln

8 mittelgroße Tomaten
1 EL Olivenöl
1 Schale Kresse abgeschnitten
Parmesanspäne
1 ½ EL Mandelblättchen in 25 g Butter geröstet
Salz, Pfeffer

Vom Spinat die Stiele abzupfen und mehrmals gut waschen, in leichtem Salzwasser kurz blanchieren, kalt ablaufen lassen, nochmals gut ausdrücken und grob hacken.

Ricotta mit Ei verrühren, mit Salz, weißem Pfeffer würzen, geriebenen Parmesan, gemahlene Mandeln, Mehl gut einarbeiten, Spinat unterziehen, mit einem Suppenlöffel schöne Nocken abstechen und in kochende Gemüsebrühe geben, 4 – 5 Minuten ziehen lassen.

Tomaten säubern, Haus ausstechen, quer in Scheiben schneiden, in heißem Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, auf Teller anrichten, abgetropfte Nocken darauf setzen, mit Parmesanspänen, gerösteten Mandelblättchen und Kresse bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Person

598 Kcal – 46 g Fett – 31 g Eiweiß
16 g Kohlenhydrate – 1 BE

Seelachs mit mediterraner Kruste

Zutaten für 4 Personen

800 g Seelachsfilet
1 EL Olivenöl
6 Zweige Zitronenthymian
Tomatenpesto
80 g getrocknete Tomaten



„Der gesunde Genießer-Tipp“

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

- 1/8 l Tomatensaft
- 3 fein gewürfelte Knoblauchzehen
- 5 EL Parmesan
- 60 g gehackte, geröstete Mandeln
- 6 cl Olivenöl
- 2 Stängel Basilikum
- Würfel Salz, Pfeffer von 2 abgezogenen, entkernten Tomaten
- 800 g Kartoffeln
- 1/4 l Milch
- 1 Butterflocke
- 1/2 TL Kurkuma
- 12 kleine Kirschtomaten
- 8 Salbeiblätter
- Zesten einer unbehandelten Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken
- 1 Messerspitze Ingwerpulver

Getrocknete Tomaten in Tomatensaft einweichen, danach mit Knoblauch, Parmesan, gerösteten Mandeln, Basilikumblättern und Olivenöl im Mixer fein pürieren, herausnehmen, in eine Schüssel geben, Tomatenwürfel unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln säubern, kochen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit lauwarmen Milch und Butterflocke oder etwas Olivenöl gut verrühren, nun Kurkuma, Ingwerpulver unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen. Seelachsfilet mit Salz, Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl beidseitig anbraten, auf Thymianzweige zum Aromatisieren legen, zur Seite ziehen. Pestomase darauf anhäufeln, im vorgeheizten Ofen bei 190° C Oberhitze ca. 2 Minuten überkrusten.

Kirschtomaten in heißem Olivenöl mit Salbeiblättern kurz anbraten, Zesten zugeben, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Fisch auf Teller anrichten, Pü-



Seelachs mit mediterraner Kruste

ree daneben anhäufeln, Tomaten dazu setzen, mit Salbeiblättern, Zesten und Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Nährwert pro Person

480 Kcal – 19 g Fett – 43 g Eiweiß

33 g Kohlenhydrate – 2,5 BE

Mozzarella in Apfel-Kartoffelkruste

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Mozzarella
- 2 Äpfel
- 300 g Kartoffeln
- 1 EL frisch gerebelter Thymian
- 2 Eier
- 4 EL Maismehl
- 2 EL Olivenöl
- 4 dünne Zucchinihänder
- Chiliflocken
- 4 kleine Salatbuketts
- Salz, Pfeffer
- Vinaigrette
- 60 g Zwiebelwürfel
- 5 cl Obstessig
- 6 cl heller Traubensaft
- 1 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen

Zwiebelwürfel mit Honig, Obstessig, Traubensaft, Olivenöl, Petersilie, Schnittlauchröllchen gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, in ein kleines Glas füllen, Kaffeelöffel zugeben. Zucchinihänder rundum wie kleinen Blumentopf eindrehen, Salatbukett einstecken und beides auf Teller anrichten.



Mozzarella in Apfel-Kartoffelkruste

Mozzarella in Scheiben schneiden, mit Pfeffer würzen, Kartoffeln schälen, säubern, von den Äpfeln das Kernhaus austechen, beides grob raffeln, mit Thymian vermengen, mit Salz und Pfeffer, Chiliflocken würzen. Mozzarella mehlieren, durch aufgeschlagene Eier ziehen, in Kartoffel-Apfelraspel wenden, etwas andrücken, in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb ausbacken, zum vorbereiteten Teller mit anrichten.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Nährwert pro Person

419 Kcal – 24 g Fett – 24 g Eiweiß

25 g Kohlenhydrate – 2 BE

Herzlichst,

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

Essen als Kultur in gepflegter und entspannter Atmosphäre

seit 20 Jahren gehört der Starkoch Heinz Winkler in Aschau zu den Besten in Deutschland

21 mal hat Heinz Winkler das Dreigestirn des Guide Michelin eingeehmt – und nebenbei - ein Spitzenhotel lanciert, das schnell zu den führenden Häusern weltweit zählte.

1988 erwarb Winkler die traditionsreiche ehemalige Tafernwirtschaft der Herrschaft Hohenaschau, das „Hotel zur Post“. Mit einem risikoreichen Millioneninvestment und ganz ohne Sponsoren restaurierte und erweiterte er das Gebäude zur heutigen klassisch eleganten, malerisch mediterranen „Residenz Heinz Winkler“.



Residenz Heinz Winkler

33 individuelle und luxuriöse Zimmer und Suiten und 3 separate Gasträume spiegeln den Traum des Hausherrn wieder – ein 5 Sterne Hotel zu schaffen in das man fährt um fürstlich zu essen und fürstlich zu schlafen.

Am Anfang standen harte Jahre bis sich das feine Gasthaus einen Namen ge-



Zimmer in der Residenz

macht hatte. Dass sein Konzept aufging, zeigt auch die stark internationale und prominente Klientel der Residenz. 2011 geht Winklers Herzensprojekt nun ins zwanzigste Jahr.

Dem Vordenker der großen deutschen Küche gelang damit ein Kabinettstückchen, das viele ihm seinerzeit nicht zgetraut hätten als er damals vor gut 2 Jahrzehnten München verließ: eine unübertroffene unternehmerische Glanzleistung, gepaart mit unbeirrbarem kontinuierlichem kulinarischem Esprit.



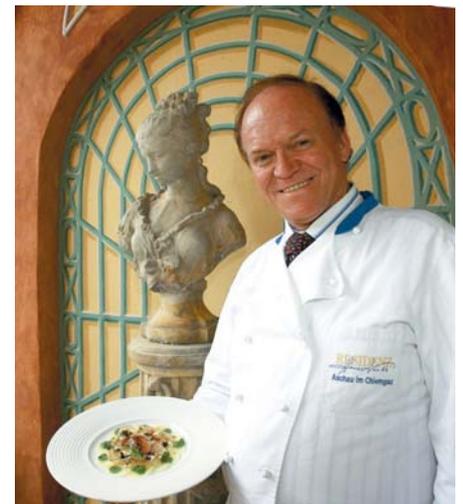
Köstliche Leckerei

Für sein Gesamtwerk wurde Heinz Winkler im Jahr 2001 als erster Dreisternekoch dafür mit dem deutschen Bundesverdienstkreuz am blauen Bande ausgezeichnet.

Wer nach Aschau im schönen Chiemgau reist, hat gewiss an erster Stelle die Gourmetküche im Blick. Die Residenz ist kein typisches Hotel, sondern eines der besten europäischen Gourmetrestaurants mit angegliederten komfortablen Suiten und Zimmern.

Winklers „Cuisine Vitale“ zelebriert große Klassik, vorzügliche und fein präsentierte Küche auf höchstem, innovativem Niveau.

Ein unverwechselbarer Kochstil, dessen Genuss beschwingt, belebt und nie ermüdet.

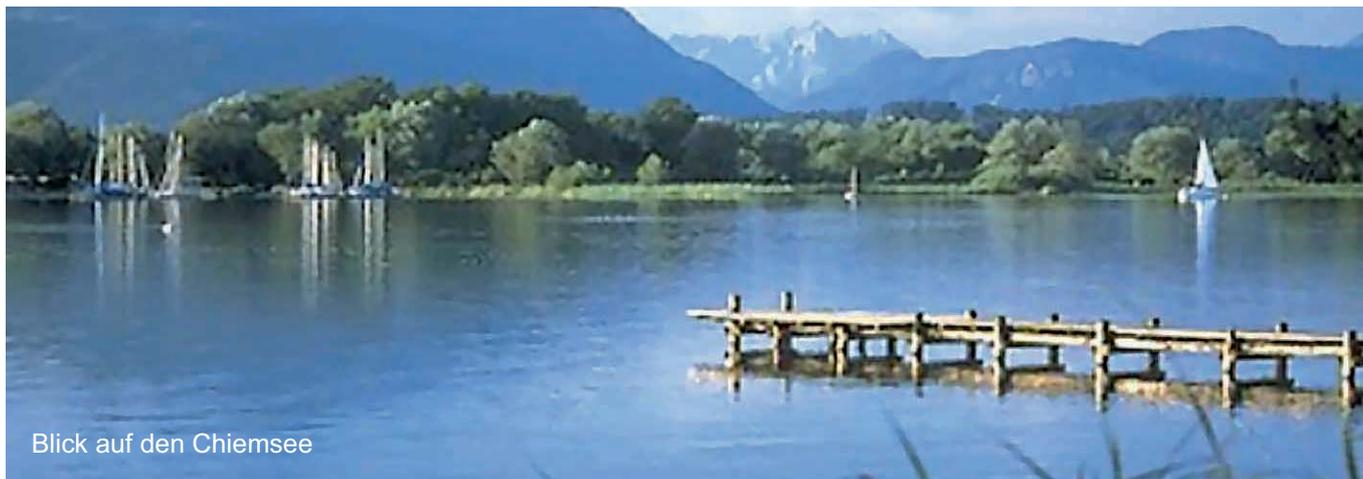


Heinz Winkler

Wenn Kunst von Können kommt, dann trifft das auf ihn zu, Heinz Winkler, gebürtiger Südtiroler. Einst mit 31, damals jüngster Dreisternekoch der Welt ist maßgeblich beteiligt an der Schaffung des kulinarischen Kulturgutes. Und seine Gäste und damit Liebhaber von allem Gutem und Feinem bescheinigen ihm die Unverwechselbarkeit und damit auch in seiner

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser



Blick auf den Chiemsee

Küche das Signum des Außergewöhnlichen, so auch bei Hochzeiten, Tagungen und weiteren Festivitäten.

Das Gourmetrestaurant ist gewiss der Höhepunkt des Residenzbesuches. Führend benannt werden hier die Service – Spezialisten Fabrice und Renaud Kieffer, die selbst mit einer langen Liste an Auszeichnungen prämiert wurden und mit ihrem bezaubernden Charme die Gäste vom Aperitif an gekonnt durch den Abend führen, informieren, beraten und... Appetit machen.

In der Küche kreieren der Meister und sein Küchenchef Stefan Brandl mit ihrer Küchenbrigade die Gerichte, die ihren Gästen auf der Zunge zergehen. Im repräsentativen Weinkeller ist Platz für rund 10 000 auserlesene Flaschen und Raritäten.



Eine Oase der Entspannung - der Spa Bereich

Für Gesundheit und Wohlbefinden findet der Gast ein gemütliches, kleines Lacinium mit verschiedenen therapeutischen Saunen vor.

Im Haus eingebettet ist das Day - Spa 'Residenz Vital Resort' wo der Gast von einem herzlichen Expertenteam beraten und verwöhnt wird.

Einzigartige Massagetechniken und hocheffektive Kosmetik sowie neueste Medi Cosmetic Ästhetik Anwendungen runden die Perfektion des gesamten Hauses ab.

Vieles von dem, was die Residenz so außergewöhnlich macht ist beispielsweise die traumhafte Landschaft zwischen Chiemsee und den Chiemgauer Bergen, der Bergblick auf die imposante Kampenwand, die auf der prächtigen, windgeschützten Terrasse heranzurücken scheint und die Zeit vergessen lassen und zum Verweilen einlädt .

Das 20- jährige Bestehen ist für Heinz Winkler Grund genug seinen Gästen etwas ganz Besonderes zu bieten.

Mit Weggefährten, Freunden und ehemaligen Schülern kocht er am 11. und 18. September in der Residenz und bereitet Menus die die Gäste in

den kulinarischen Himmel bringen werden.

Allein am 11. September findet in der Küche von Heinz Winkler ein Sternetreffen statt, wie es das bisher in Deutschland in dieser Form noch nicht gegeben hat, Köche mit insgesamt mehr als 10 Sternen kochen für die Gäste.

Am 18. September wird die Anzahl der Sterne noch übertroffen an diesem Tag ist auch der Freund und Jahrhundert Koch Eckart Witzigmann ebenfalls dabei.

Wer teilnehmen will sollte sehr schnell buchen, bei diesem Sterne Aufgebot dürften die Plätze sehr schnell ausverkauft sein. Für alle die keinen Platz mehr bekommen bleibt der Trost, dass Heinz Winkler Sie in seiner Residenz in Aschau auch gerne später bewirtet.

Nur wer den Genuss kennt weiß worauf er oft verzichten muss.

Genießen Sie die Kochkunst von Heinz Winkler.

Foto: Residenz Heinz Winkler

Residenz Heinz Winkler
Kirchplatz 1
83229 Aschau im Chiemgau
Telefon: 0049 8052 1799-0
Telefax: 0049 8052 1799-66
E-Mail: info@residenz-heinz-winkler.de

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser



Erlesenes und Genussvolles zur Weingala und Weinpromenade im Schlosshotel Münchhausen

Klaus Lenser

Weinkenner und Genießer warten schon voller Spannung auf die nächste Weinpromenade im Schloßhotel Münchhausen.

Am 16. Juli 2011 ist es wieder soweit, dann verwandelt sich der barocke Rosengarten des Schloßhotel Münchhausen zum dritten Mal in eine sommerliche Weinpromenade. Zehn renommierte Weingüter aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien und Spanien, wie beispielsweise Robert Weil aus Deutschland, Capannelle aus Italien und Birgit Wiederstein aus Österreich, treffen sich hier zu einer lockeren Präsentation ihrer

Wein und Kulinarik erfahren, Weine verkosten und in fürstlicher Atmosphäre eine Weinauswahl von internationalem Rang genießen. Die Wein-Promenade findet von 16:00 bis 23:00 Uhr statt.



Köstliches zur Weingala

Bei sonnigem Wetter, wie im vergangenen Jahr, ist die Weinpromenade in dem barocken Rosengarten des Schloßhotel Münchhausen ein Erlebnis, das Stress und Alltag vergessen lässt. Hier kann sich jeder Gast ganz von dem Genuss einfangen lassen. Das Ambiente im Schlosspark vermittelt eine Atmosphäre, wie sie nur in so einer Umgebung möglich ist. Zeit zum träumen und über Wein und Kulinarik zu philosophieren.

Um den Tag genußvoll ausklingen zu lassen, werden auf der Schlossterrasse bis spät in die Sommernacht kleine Leckereien rund um den Wein angeboten.

Ob vom Grill oder aus der Pfanne, der

Sternkoch Achim Schwekendiek verwöhnt in bekannter Qualität die Gäste.

Am Abend (15. Juli) vor der Weinpromenade findet für Gourmets die mittlerweile legendäre Weingala statt. Zu dem 5-Gang Menu werden ausgesuchte Weine serviert und von den Erzeugern vorgestellt.



Der Tisch ist gedeckt!

Diese moderierte Weingala ist nicht nur ein kulinarischer Höhepunkt, sie vermittelt auch bekanntes oder auch unbekanntes über die gereichten Weine.

Das 5 Sterne Schloßhotel Münchhausen hat in der kurzen Zeit seines Bestehens einen Spitzenplatz in der deutschen Kulinarikszene eingenommen.

Nicht nur Romantiker, auch Tagungs- und Kongressgäste fühlen sich in dem Schloßhotel sehr wohl. Für Golfer ist das Haus geradezu ein Paradies. Zwei 18 - Loch - Plätze sind in fußläufiger



Weinpromenade in entspannter Atmosphäre

aktuellen Weine im 5-Sterne-Schloßhotel im idyllischen Weserbergland.

Weinliebhaber können mit den anwesenden Winzern plaudern, mehr über

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



Nähe des Hotels bequem zu erreichen. Die Plätze sind sehr schön in die Landschaft integriert.

In unmittelbarer Nähe liegt die herrliche Weser Renaissancestadt Hameln mit ihren mittelalterlichen Fachwerkhäusern und der Geschichte des legendären Rattenfängers von Hameln.

*Fotos: Schlosshotel Münchhausen
Anne Wantia*

Infos und Buchungen

Schlosshotel Münchhausen
Schwöbber 9
31855 Aerzen
Tel.: 05154 / 7060 - 0
Fax.: 05154 / 7060 - 130
E-Mail: info@schlosshotel-
muenchhausen.com
www.schlosshotel-muenchhausen.com



Charmante Weinpräsentation

Das um 1570 erbaute Schlosshotel Münchhausen mit insgesamt 68 geschmackvoll eingerichteten, großzügig geschnittenen Zimmern und Suiten liegt nur wenige Kilometer von der Rattenfängerstadt Hameln entfernt und befindet sich inmitten eines weitläufigen Landschaftsparks mit einer Vielfalt an seltenen nordamerikanischen Pflanzen und Bäumen.



Zwei 18-Loch Plätze direkt neben dem Schlosspark

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Wo Genuss erwandert wird

Genießerpfade in Baiersbronn

Der Baiersbronner Wanderhimmel eröffnete im Mai 2011 vier Genießerpfade mit Qualitätssiegel. Die naturbelassenen Premiumwege sind vom Deutschen Wanderinstitut ausgezeichnet und bieten ganz besonderen Wandergenuss

Was gibt es schöneres als in freier unberührter Natur über Wald und Wiesenpfade, angenehmen weichen Waldböden, sattgrüne duftende Bäume, versteckte Seen und dazu Gaumenfreude pur zu erleben. So sieht das Konzept der neuen Genießerpfade im Schwarzwald aus. Die Wanderregion Baiersbronn, ein wahrhaft Sterne erleuchteter Ort - nicht weniger als 7 Michelin Sterne verteilen sich auf drei Restaurants - startet als einzige Feriengemeinde im Schwarzwald sogar mit vier Genießerpfaden.

Jeder der in diesem Frühjahr eröffneten

Premiumwege bietet höchste Genussqualität: Die zehn bis zwölf Kilometer langen Pfade sind ausschließlich Rundtouren und garantieren erlebnisreiche Wanderungen mit wunderschönen Ausblicken und Einkehrmöglichkeiten.

Mit Aussicht auf die nächste Pause bei zünftigem Vesper mit leckerem Bauernbrot, Schwarzwälder Schinken und regionalem Bier wandern sich die nächsten Kilometer wie von selbst.

Zu den kulinarisch herausragenden Einkehrhütten gehört die Blockhütte des Hotels Traube-Tonbach.

Kein geringerer als der 3 Sterne Koch Harald Wohlfahrt ist der Küchenchef in dem Gourmet Restaurant „Schwarzwaldstube“

Da kann der Wanderer zu Recht erwarten das seine Brotzeit in der hoteleigenen Blockhütte eine besonderes kulinarische Erlebnis ist.



Schwarzwald Panoramablick



Blockhütte des Hotels Traube Tonbach



Romantische Abendstimmung auf der Terrasse der Blockhütte/Traube Tonbach

Mit etwas Glück treffen Sie dort den Besitzer des Hotels Traube -Tonbach, Heiner Finkbeiner, der gerne dort die Natur und Ruhe genießt.

Ob auf dem Pfad entlang des Sankenbachsees zur Glasmännlehütte, über den Rinckenkopf zur Sattelleihütte, über den Priorstein zur Blockhütte oder vorbei am Verlobungsfelsen zu Löwens Panoramastübe – Genuss ist sowohl unterwegs als auch bei einer Rast Programm.

Das deutsche Wanderinstitut hat die vier neuen Pfade als Premiumwege ausgezeichnet. Um dieses deutsche Wander-

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Der Weg ist das Ziel -
herrliche Wanderwege ermöglichen
unvergessliche Eindrücke der Natur



siegel zu bekommen, muss ein Weg besondere Ziele und viele Höhepunkte vorweisen. Zusätzlich sind alle vier neuen Wege als „Schwarzwälder Genießerpfade“ prämiert.

Die Marke „Genießerpfade“ wurde von den Schwarzwälder Wanderorten unter

Berücksichtigung neuester Wanderstudien des Deutschen Wanderverbands entwickelt und verspricht höchste Erlebnisqualität.

*Foto: Tourismusbüro Baiersbronn
Traube Tonbach*



Romantische Abendstimmung

Hotel Traube Tonbach -
Tonbachstraße 237
D-72270 Baiersbronn
Telefon: +49 (0) 7442-492 0
Telefax: +49 (0) 7442-492 692

Baiersbronn Touristik
Rosenplatz 3
72270 Baiersbronn im Schwarzwald
Tel.: +49/7442/8414-0
Fax: (07442) 8414-48
e-Mail: info@baiersbronn.de
www.baiersbronn.de



Bei einer guten Brotzeit lässt sich gut rasten

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

www.gour-med.de

Zürich - Kunst und Kulinarik am See

Anne Wantia

Umrahmt von einer grandiosen Bergkulisse und direkt am nördlichen Ende des Zürichsees liegend bietet die Stadt im Herzen der Schweiz einen einzigartigen Mix aus Kultur, Genuss, Natur und internationalem Flair. Über 50 Museen und mehr als 100 Galerien sowie das bekannte Opernhaus und das Tonhalle-Orchester Zürich sind kulturelle Höhepunkte die Besucher aus aller Welt anziehen. Kulinarische Höhenflüge, Shopping-Paradiese, ein lebendiges Nachtleben, zahlreiche Events – im Sommer natürlich rund um den See – laden zum Verweilen ein. Tag und Nacht pulsiert das Leben in der Stadt. Viele Clubs, Bars und hippe Lounges sind Treffpunkt für Jung und Alt. Ein Besuch in Zürichs ältestem Stadtclub, dem Mascotte, gehört zum „Pflichtprogramm“ eines Zürich Aufenthaltes.

In der berühmten Einkaufsstraße, der



Blick auf den Limmat

Bahnhofstrasse, die den Zürichsee mit dem Hauptbahnhof verbindet, findet man alle internationalen Luxusmarken aber auch zahlreiche traditionsreiche Geschäfte. Hier lohnt sich das „Lädelen“ – so nennt der Zürcher das gemütliche Einkaufsbummeln. In den zahlreichen

verwinkelten Gassen der Altstadt am Ufer des Limmat treffen Tradition und Moderne aufeinander.

Die einzigartige Kombination zahlreicher Spezialgeschäfte, Handwerksbetrieben, Antiquitätenhändlern und Trendshops macht die Altstadt zu einem interessanten Einkaufsziel - nicht nur für Touristen.

Im ehemaligen Industriequartier Zürich-West entstehen in den ausgedienten

Fabriken neue, innovative Restaurants, Nachtclubs, aber natürlich auch Geschäfte und Wohnungen. In den ehemaligen Viaduktbögen befindet sich neben verschiedenen Restaurants und Ateliers eine große Markthalle mit Frischeprodukten. Das Restaurant La Salle, in Form eines Glaskubus gebaut, gehört zur neuen Schauspielhaus-Bühne in Zürich-West. Kulisse bildet die historische Schifffauhalle. Auf der Speisekarte sind überwiegend frisch zubereitete französische und mediterrane Spezialitäten im Angebot.

Das Restaurantangebot in Zürich ist so vielseitig wie die Stadt selbst. Vom Sterne-Restaurant bis zur einfachen Gastwirtschaft – für jeden Geschmack und Geldbeutel ist etwas dabei. Ob Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti oder vielleicht doch lieber vegetarisch essen, die Wahl fällt nicht leicht.

Im ältesten vegetarischen Restaurant Europas, dem „Hiltl“, finden Vegetarier und Liebhaber der vegetarischen Küche alles was ihr Herz begehrt. 1898 eröffnet Ambrosius Hiltl das erste vegetarische Restaurant in Europa, das heute von Rolf Hiltl in 4. Generation mit großem Erfolg weitergeführt wird. Über 2000 Essen pro Tag werden hier bestellt bzw. selbst an den großen Buffets zusammengestellt.

Der indischen Küche ist man hier aufgrund der Familiengeschichte sehr verbunden. Die Urgroßmutter von Rolf Hiltl



Zürich See

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser



Anna u. Diana vom Kochatelier Hiltl

war begeisterte Anhängerin der exotischen Küche.

Sehr beliebt und lange im Voraus ausgebucht sind die Kochkurse im Kochatelier des Hiltl. In lockerer Atmosphäre und in kleinen oder auch größeren Gruppen kocht man unter kompetenter Begleitung des Kochatelier-Teams raffinierte vegetarische Spezialitäten. Anschließend werden die selbst zubereiteten Köstlichkeiten mit dazu abgestimmten Weinen serviert.



Vegetarisch. genießen im Restaurant Hiltl

Reservierungen, besonders am Wochenende, sind dringend angeraten. Geöffnet hat das Hiltl täglich von 6.00 bis 23.00 Uhr. Am Wochenende wird ab 23.00 Uhr aus dem Restaurant ein Club mit DJ und allem was zu einer In-Lounge gehört.

Das weltweit älteste Luxushotel, das Baur au Lac, direkt am Ufer des Zürichsees gelegen, wird in sechster Generati-

on von der Familie Kracht geführt. 160 Millionen Franken wurden in den letzten 17 Jahren für Neu- und Umgestaltung investiert. Die Zimmer und Suiten bieten ein Höchstmaß an Komfort. Antiquitäten und modernes Design sind gekonnt kombiniert. Im - vom Stararchitekten Pierre-Yves Rochon - neu designten Gourmetrestaurant „Pavillon“ kreiert Chefkoch Laurent Eperon eine frische, dynamische Küche, mit großem Ehrgeiz will er unbedingt seinen ersten Stern erkochen.

Sehr beliebt sind im Sommer die Plätze auf der Terrasse im Park des Baur au Lac. Wir verraten hier nichts Neues, wenn wir Ihnen berichten, dass Günter Netzer zu den Stammgästen des Hauses gehört.

Aber was wäre ein Besuch in Zürich ohne die Vielfalt an süßen Verführungen im Café der berühmten Confiserie Sprüngli am Paradeplatz zu genießen. Neben feinsten Kuchen und Törtchen müssen Sie unbedingt die legendären Luxemburgerli mit den unterschiedlichsten Füllungen probieren. An die Kalorien sollte man dabei aber nicht denken!

Neben den vielen kulinarischen Möglichkeiten lässt Zürich auch das Herz von Naturfreunden höher schlagen. Parks und Gärten laden zum Spaziergehen ein, die Uferzonen sind Treffpunkte für Jogger und Inline-Skater. Wandern Sie oder fahren Sie mit der Uetlibergbahn zum Hausberg, dem Uetliberg, hinauf und genießen Sie die einmalige Aussicht über die Stadt bis hin zu den schneebedeckten Gipfeln der Alpen.

Unsere kulinarische Reise durch Zürich, beschränkt sich auf Restaurants die alle nicht mit Sterne, Hauben, oder anderen Auszeichnungen die auf eine gehobene Küchenleistung hinweisen, „geadelt“ sind.

Gleichwohl kann man in den hier erwähnten Restaurants gut bis sehr gut essen. Über die Züricher Gourmet Restaurants werden wir in Gour-med zu ei-



Hotel Schweizerhof in der Bahnhofstraße

nem späteren Zeitpunkt berichten.

Das Hotel Schweizerhof, direkt gegenüber dem Hauptbahnhof und am Anfang der Bahnhofstrasse gelegen, ist eine gute Wahl für Besucher „mit normalem Budget“. Funktionell eingerichtete Zimmer, Restaurant, Café und Bar machen den Aufenthalt in diesem Haus angenehm.



Beliebter Treffpunkt der Züricher: Uetli Berg mit Aussichtsturm

Und wann entdecken Sie Zürich? Also dann

Grüezi

Foto: Zürich Tourismus
Anne Wantia

Info:

Zürich Tourismus
Stampferbachstr. 12
CH-8021 Zürich
Tel : +41 44 215 40 10
Fax: +41 44 215 40 99
www.zuerich.com
www.bauraulac.ch
www.hotelschweizerhof.com
www.hiltl.ch

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

www.gour-med.de

Tu Felix Austria

Natur, Genuss und Urlaubsspaß

Die Ferienregion Lungau überrascht mit besonderen Urlaubsangeboten

Klaus Lenser

Das Lungau, die südlichste Ferienregion im Salzburger Land grenzt näher an Klagenfurt als an die Landeshauptstadt Salzburg. Die Autobahn Richtung Süden, also nach Kärnten und weiter nach Kroatien oder Italien, führt durch das Lungau. Direkt nach dem Tauerntunnel auf einem ca. 1000 m hohen Plateau beginnt das Lungau.



Bergseewandern im Naturpanorama

Bei den Österreichern steht das Lungau in dem Ruf die besten Eachtlinge (Kartoffeln) zu erzeugen, ein Rezeptbuch hilft aus den ökologisch angebauten Eachtlingen erstklassige Gerichte zu zaubern.



Die berühmte Spezialität Lungauer Eachtlinge

Das ist aber nicht die einzige Attraktion die diese Region zu bieten hat. Im Winter ist es eine schneesichere Skilandschaft in herrlicher Umgebung und im Sommer eine naturbelassene, mit einer Fülle von Kultur, Sport und Wellness Angeboten, Urlaubsregion.



Winterliches Familienvergnügen im Lungau

Die Via Culinaria, Hinweise auf Genießer Stationen im Lungau, ist nur eines der Angebote für Feinschmecker.



Lungauer Spezialität nach dem Almadtrieb: Schafbratl

Im Lungauer Almsommer gibt es Urlaubsglück für alle, die aktiv, sportiv oder auch nur Urlaub mit Ruhe und Entspannung suchen.

Volkskultur und Tradition wird groß geschrieben, die Pflege der alten Sitten und Gebräuche werden nicht nur als touristisches Angebot aufrecht erhalten, hier bekennt man sich zu seiner Vergangenheit

Der besondere Tipp

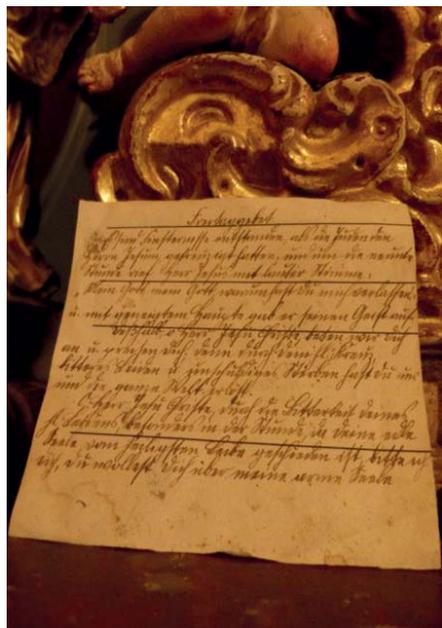
für Gour-med-Leser

Eindrucksvolle Folklore mit Prangstangen



und Herkunft. Alle 6 Jahre – 2011 vom 2. Bis 4. - Sept - findet in Tamsweg das Fest der Brauchtumpflege statt. Eine gute Gelegenheit die Lungauer Genuss-spezialitäten kennen zu lernen.

Wanderer können die, ach zu vielen, Kalorien bei herrlichen Bergseewanderungen wieder loswerden. Was ist schön



Geschichte lebt: Alte Schriften im Burgmuseum Mauterndorf

ner als Genuss ohne Reue? Wer mag, lässt sich sein Gepäck nach bringen.

Kulturinteressierte erfahren im Burgmuseum Mauterndorf (Di. u. Do. geöffnet) Wissenswertes aus der Zeit des Mittelalters, da wird Geschichte lebendig.



Liebevolles Blumengesteck im Gasthof Brunnerwirt

Ein Esserlebnis der besonders feinen Art mit österreichischen Spezialitäten serviert die Köchin und Inhaberin des Gasthof Brunnerwirt in Mauterndorf. Hier werden bodenständige, regionale Produkte in Köstlichkeiten verwandelt. Nicht weit von Mauterndorf liegt Mariapfarr, hier ist das berühmte Weihnachtslied „ Stille Nacht - heilige Nacht“

1816 von Joseph Mohr geschrieben worden. Ein Besuch des Wallfahrtmuseum lohnt sich.

Im ganzen Lungau gibt es eine Vielzahl von gut erhaltenen Wallfahrtskirchen und Museen, die sich mit der Geschichte dieser Region befassen, große Wallfahrten finden auch heute noch statt und ziehen Gläubige aus ganz Europa an.

Feinschmecker und Leckermäulchen sollten unbedingt einen Besuch in Trausners Genusswerkstatt einplanen. Feinste Marmeladen und Geleeproducte werden von der Familie Trausner von Hand hergestellt und verwöhnen den Gaumen.



Fam. Trausner die Marmeladenflüsterer

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



Peter Pichler's geistige Genüsse vom Franzlahof

Wer es dann etwas kräftiger möchte, sollte den Franzlahof in Tamsweg aufsuchen, der Schnapsbrenner Peter Pichler vergeistigt den Genuss und stellt exklusive Brände, in nur kleinen Mengen, her.

Ja, man kann sagen im Lungau dreht sich alles um den Genuss, kulturell, kulinarisch, geistig und geistlich.

Da gibt es in Mariapfarr nicht nur den Joseph Mohr der mit seinem Weihnachtslied Geschichte geschrieben hat, auch Geniesser werden nicht enttäuscht. Das sehr kleine, mit nur 16 Plätzen, aber feine Restaurant „Die Stub'n“ überzeugt nicht nur mit seinen exzellenten Gerichten, auch die Weinkarte ist für den Kenner und Genießer eine angenehme Überraschung.

Ob Traditionsgasthäuser wie in Tamsweg der Gambswirt oder die Konditorei Hochleitner und der Käse Hersteller "Hiasnhofes" in Göriach alle produzieren Selbstgemachtes, ökologisch und in 1a Qualität.

Meine Empfehlung für Feinschmecker und Urlaubsgenießer, fahren Sie nicht nur durchs Lungau, erleben Sie das Lungau ob im Sommer oder Winter. Sie werden es nicht bereuen.

Servus und Aufwiedersehen im Lungau

Fotos: *Ferienregion Lungau*
Klaus Lenser

Alle Adressen der im Beitrag erwähnten Restaurants, Erzeuger und Museen erhalten Sie bei

Ferien Region Lungau
Rotkreuzgasse 100
A - 5582 St. Michael
Tel: + 43 6477 8988
Fax; +43 6477 89 88 20
Mail: info@lungau.at
www.lungau.at

Alpenpanorama



Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



Green Tea Verkostung im Restaurant Green T. House

*Chinesische Meisterköchin
JinR celebriert Menus
mit grünem Tee*



Tisch im Green T. House

Klaus Lenser

Die weltbekannte, chinesische Meisterköchin und Künstlerin veranstaltet alljährlich im Frühling eine Green Tea Verkostung mit den neuen jungen grünen Tee Blättern.



Frisch geplückter Grüner Tee

In ihrem berühmten von der Künstlerin selbst designten Green T. House in Peking werden die jungen grünen Tee Blätter authentisch zu köstlichen Menüs und Getränken verarbeitet.

Green Tea Degustation ist eine einzigartige kulturelle Veranstaltung in ihrem Restaurant.

Das Restaurant und die Einrichtung ist von der Meisterköchin und Künstlerin JinR selbst gestaltet. Die Anordnung der Tische stellen gleichzeitig chinesische Symbole dar und stellen einen Bezug zu früheren Dynastien her bis ca. 500 v.Chr.

Geburt. Frühlingsteeverkostung ist eine der wichtigsten chinesischen Zeremonien ähnlich wie in Nordeuropa die Mittsommernächte.

Es ist eine Illusion der Natur und ein Stückchen Realität, die das Umweltbewusstsein der Menschen sensibilisieren soll und auf die Vergänglichkeit des Seins hinweist.

Der Geist von China soll die Seelen der Menschen erreichen. JinR ist eine weltweit anerkannte Meisterköchin und Künstlerin. In jedem ihrer Gerichte ist grüner Tee verarbeitet.

Neben dem Green T. House in Peking betreibt sie auch das Green T. House Living in der Nähe des Pekinger Flughafens. Das Green T. House Living ist ein beliebter Veranstaltungsort für private Feiern und Firmenevents.



Chinesisches Tee Feld

Hier stellen zum Beispiel die deutschen Autohersteller ihre neuen Modelle für den chinesischen Markt vor.



Genussvariation von JinR

Ein Besuch dieser beiden Restaurants ist für westlich Besucher ein eindrucksvolles Erlebnis und begeistert die Besucher immer wieder.

Fotos: Green T. House

GREEN T. HOUSE Beijing
No. 6 Gongtixilu, Chaoyang District,
Beijing PR China 100027
T: +86 10 6552-8310/11
F: +86 10 6553-8750
Email: info@green-t-house.com
Website: www.green-t-house.com

GREEN T. HOUSE Living
No. 318 Shun Bai Road, Cuigezhuang
Xiang, Hegezhuang Cun, Chaoyang
Beijing China 100015
T: +86 10 8456-4922
F: +86 10 6433-7876
Email: info@green-t-house.com
Website: www.green-t-house.com

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Mauritius von seiner paradiesischen Seite

Das Beau Rivage und seine Insel der Glückseligkeit

Klaus Lenser

Meine Begeisterung für die Insel Mauritius habe ich nie verschwiegen. Für mich ist die Insel nach wie vor die Schönste im Indischen Ozean. Die Vielfalt der Flora und Fauna, fröhliche Bewohner die von ganzem Herzen gastfreundlich sind, herrliche Strände mit feinem Sand, weich wie Mehl, erstklassiges Essen und ein Bevölkerungsmix wie er wohl selten so harmonisch zusammen lebt.

Im Gegensatz zu vielen anderen Inseln findet man auf Mauritius - außer exklusiven Hotels - auch kleine interessante Städte, die jede Menge Abwechslung bieten. Ein Ausflug ins Inselinnere lohnt sich ganz sicher.

Der Platz der siebenfarbigen Erde oder die Markthalle in der Hauptstadt Port Louis mit seinen exotischen Fisch- und Früchteangeboten bieten ein farbenprächtiges Bild und gehören zu den Attraktionen der Insel.



Naturwunder- die
siebenfarbige Erde

Eine weitere Attraktion ist die kleine Insel Ile de deux Cocos ca. 3 km vor der Küste im Südosten der Insel.

Die Insel Ile de deux Cocos gehört zu der Naïade Hotel Gruppe die mehrere Luxus Hotels auf Mauritius betreibt.

Das Beau Rivage - für mich das schönste 5 Sterne Naïade Hotel auf Mauritius- ist stolzer Eigentümer dieser Insel der Glückseligkeit.



Park und Beau Rivage

Wie ein geschliffener Diamant liegt die Ile des Deux Cocos inmitten der türkisblauen Bucht „Blue Bay“ am Rand von Mauritius und gleicht einer Miniaturausgabe der Insel: eine perfekte Symbiose aus Abenteuer und abgeschiedener Idylle.

Zwischen der lebendigen, tropischen Vegetation und dem sanften, weißen Sandstrand erheben sich die eleganten Mauern eines maurischen Domizils aus

den 20er Jahren des vergangenen Jahrhunderts.



Der bezaubernde Innenhof
der Villa auf Ile de deux Cocos

Die Villa, einst als Sommerresidenz des britischen Gouverneurs von Mauritius erbaut, trug lange Zeit den Namen „Petite Folie“ (kleine Verrücktheit) – eine Anspielung auf die zahlreichen einzigartigen Partys, für die die Insel noch heute bekannt ist. Die bezaubernde Architektur mit ihren geschwungenen maurischen Formen sowie die beruhigende Atmosphäre des kühlen Innenhofs mit seinem leise plätschernden Springbrunnen und dem erfrischenden Pool, entführen die Besucher in eine andere Welt.

Ob als stylisches Ziel im Rahmen eines Tagesausflugs für Gäste anderer Naïade Resorts oder als exklusiver Rückzugsort in absolut privater Idylle ohne weitere Insel-Besucher – die besondere Gastlichkeit des Indischen Ozeans erfährt an

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

Farbenfrohe Flora auf Mauritius



diesem Platz auf jeden Fall ihren paradiesischen Höhepunkt.

Die Villa bietet eine Sonnenterrasse im Eingangsbereich, direkt gegenüber dem Meer mit wundervollem Blick auf die Lagune, ein großes Schlafzimmer mit integriertem Whirlpool und separatem Badezimmer, ein Gästezimmer mit eigenem Aufenthalts- und Empfangsbereich, ein Esszimmer sowie eine moderne Küche. Sie wurde sorgsam und unter Bewahrung ihrer ursprünglichen Identität renoviert und bietet zeitgemäßen Komfort für Gäste mit höchsten Ansprüchen.

Im Herzen eines Bougainville-Gartens direkt neben der Villa befindet sich ein kleiner Swimmingpool. Am Strand verspricht ein Areal mit Sonnenliegen und Hängematten unvergessliche Entspannungsmomente, auf Wunsch werden kühle Getränke gereicht. An der Nordküste vereint sich der weiße Sandstrand mit der üppigen Vegetation und dem tiefen Blau des Wassers zu einem eindrucksvollen Farbenmeer. Pfade rund um die Insel laden



Bootssteg der Insel
Ile de deux Cocos

ihre Besucher ein, die mysteriöse Seele dieses Schmuckstückes zu entdecken.

In der Lagune selbst erwartet Naturliebhaber die anmutige, farbenfrohe und pulsierende Unterwasserwelt des „Blue Bay Marine Reserve“. Ein Tauchlehrer bietet Gästen von Naïade spezielle Tauchgänge in einer Höhle an, die für ihre außergewöhnliche Vielfalt an Flora und Fauna berühmt ist.

Ein qualifiziertes Team garantiert den Mietern der Villa unvergessliche Momente. Ein Hausmädchen, ein Butler sowie ein eigener Koch stehen jederzeit zur Verfügung.

Insel-Besucher können sich ihren Tag mit verschiedensten Aktivitäten vertreiben – angefangen beim Schnorcheln durch das Korallenriff über Spaziergänge unter den Dächern der hundert Jahre alten Filao-Bäume bis hin zu Tauchgängen im „Blue Bay Marine Reserve“.

Die Insel kann auch für abendliche Feierlichkeiten gemietet werden, die in spektakulären Feuerwerken ihren Höhepunkt finden. Nach Sonnenuntergang erstrahlt die Villa im Glanze von „Tausend und einer Nacht“.

Fotos: Naïade
Klaus Lenser

Info:
Beau Rivage
Belle Mare
Mauritius

brivage@naiade.com
Tel: (230) 402 2000
Fax: (230) 415 2020
<http://naiade.com/>



Exclusive Lobby im Beau Rivage



Phantastische Unterwasserwelt



Unendliche, weiße Sandstrände

Erstes Pestana Hotel Deutschlands in Berlin eröffnet

Das Pestana Berlin Tiergarten eröffnete im Mai 2011. In einer einzigartigen Lage, direkt neben dem Tiergarten, inmitten des Diplomatischen Viertels liegt das neu erbaute und voll klimatisierte Pestana Berlin Tiergarten. In fünf Gehminuten sind Sie im KaDeWe oder im Berliner Zoo.

142 Zimmer in drei verschiedenen Kategorien werden den Gästen geboten. Die Zimmer haben größtenteils ein Tageslichtbad und teilweise eine kleine, bestuhlte Außenterrasse. Alle Zimmer sind modern und allergikerfreundlich mit Holzparkett, Regendusche und hochwertigen Betten ausgestattet.

Eine gemütliche Bar mit dem vielleicht größten Portweinangebot Berlins und das helle Restaurant mit Schwerpunkt auf mediterraner Küche lassen kulinarisch keine Wünsche offen. Die glasüberdachte Außenterrasse bietet den Gästen die Möglichkeit, nicht nur das Frühstück im Freien zu genießen.

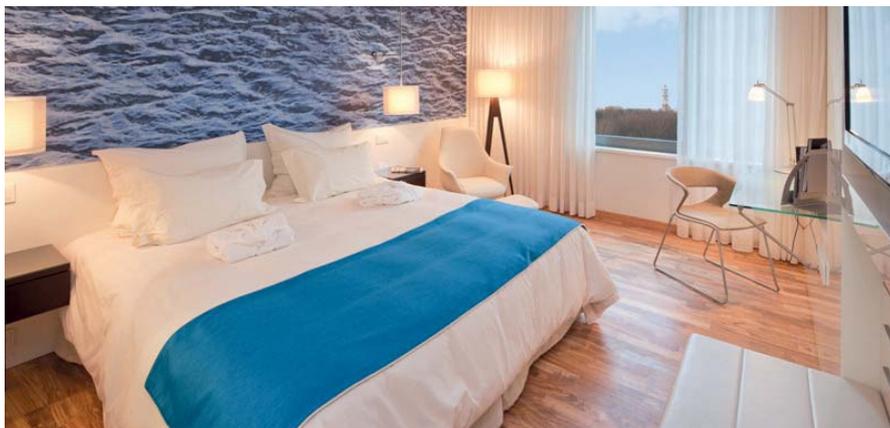


Bad

Natürlich steht den Gästen auch der Techno-Gym Fitnessbereich, der Pool mit Gegenstromanlage, sowie die Sauna und das Dampfbad zur Verfügung.

Drei multifunktionale Tagungsräume (mit 58, 70 und 72qm), die auch zu einem Raum kombinierbar sind, bestehen durch die großen Fensterfronten und dem direkten Zugang zur Außenterrasse mit Blick in den Koreanischen Garten. Der Boardroom mit eigener Terrasse und 2 weitere Gruppenräumen runden das Angebot ab.

Von der großen Cocktailterrasse auf der 6. Etage hat man einen direkten Blick auf die Skyline Berlins und die Siegessäule.



Hotelzimmer

Kontakt:
Pestana Tiergarten Berlin
Stülerstraße 6
10787 Berlin
www.pestana.com

Wettbewerb „Koch des Jahres“ Hoffnungsvoller Nachwuchs behauptet sich

Aus dem zweiten Vorfinale des internationalen Kochwettbewerbs Koch des Jahres in Heilbronn und Stuttgart gingen Tristan Brandt aus Victor's Gourmet-Restaurant in Perl-Nennig und Dominic Decke aus dem InterContinental in Berchtesgaden als Gewinner hervor. Mit sechs weiteren Finalisten aus den weiteren Vorentscheidungen in Köln, Berlin und Hamburg werden sie zum Finale auf der Anuga in Köln im Oktober um den Titel "Koch des Jahres" konkurrieren.

lifiziert hatten, an, um innerhalb von fünf Stunden ihr Drei-Gänge-Menü sechsmal zuzubereiten. Im Anschluss mussten die insgesamt 18 Teller in 15 Minuten angerichtet werden. Lediglich zwei Vorgaben waren zu erfüllen: Das Menü musste ausgewogen sein und der Wareneinsatz durfte nicht über 16 Euro pro Person liegen. Es wurde später Nachmittag, bis die Juroren Dieter Müller, Martina Kömpel, Martin Öxle, Simon Tress, Bernhard Diers und Jörg Sackmann die Menüs verkostet

Dingen einstimmig." Simon Tress sprach von einer lang anhaltenden Spannung auf hohem Niveau: "Schon der erste Teller überraschte. Die Jury war sich – bei unterschiedlichen Persönlichkeiten mit unterschiedlichen Wegen – in der Entscheidung schnell einig. Wir punkteten jeder für sich und kamen letztendlich auf das gleiche Ergebnis."

Für das Finale setzten sich schließlich zwei Teilnehmer durch: Dominic Decke mit seinem Menü "Passion for Taste und Health". Er schaffte den zweiten Platz mit seinem Menü aus Kabeljau in Süßholz-Milch, pochiert mit grünen Mandeln, Jacobsmuscheln, Mango-Chutney, Sot-Ly-Laisse und Rosinen-Cous-Cous, gefolgt von in Vadouvan geschmorter Kalbsbacke mit Grapefruit-Gremolata, Flusskrebse, Estragon, Bamberger Hörnchen und Pommery Senf und zum Schluß Masala-Joghurt mit Fizzy Schokolade, Buddhas's Hand, Zitronen-Sorbet, Ingwer, Mokka-Cake und grünem Kardamom. Der erstplatzierte Tristan Brandt überzeugte die Jury durch sein frisches Menü von Taschenkrebs mit Wassermelone, Shisopesto und Kimizu in der Vorspeise, Lamm-Carée Sattel und Bries mit schwarzem Knoblauch und Misocrème und frühlingshaftem Rhabarberkompott mit Mascarpone und Ingwerreis als Dessert.



Die Gewinner mit Urkunde

Der Vortragssaal war bis auf den letzten Platz gefüllt, die begleitende Veranstaltung war schon Tage vorher ausgebucht, als Dieter Müller, Präsident von Koch des Jahres, nach einem erlebnisreichen Tag die Namen der Gewinner verkündete: Zum Finale zur Anuga treten Tristan Brandt aus Victor's Gourmet-Restaurant in Perl-Nennig und Dominic Decke aus dem InterContinental in Berchtesgaden an.

Morgens um sieben Uhr fiel der Startschuss im Unilever Chefmanship Centre in Heilbronn. Im 15-Minuten-Takt traten die zehn Teilnehmer, die sich aus insgesamt 104 Bewerbungen qua-

und bewertet hatten. Vizepräsidentin Martina Kömpel betonte die große Herausforderung: "Natürlich stand der Geschmack an erster Stelle, aber wir haben in der Jury auch die große Verantwortung, Teilnehmer für das Finale zu finden, die dem hohen Druck des Wettbewerbs standhalten und mit einem neuen Menü im Oktober den Ansprüchen gerecht werden, die der Titel Koch des Jahres mit sich bringt.

Wir haben den Beruf und die Erfahrung auf unseren Wegen erarbeitet und haben die Unwegbarkeiten eines Wettbewerbs auch gesehen, aber sachlich und fachlich geurteilt. Und vor allen

Im Oktober werden die beiden dann auf die Gewinner der Vorfinale in Köln (Januar/Februar 2011), Berlin (Mai 2011) und Hamburg (Juli 2011) treffen, um zur Anuga entgeltlich festzulegen, wer von den acht sich Koch des Jahres nennen darf. Der Sieger trägt den Titel für zwei Jahre und erhält 12.000 Euro Preisgeld.

Kontakt
Management Koch des Jahres
Ludwigstraße 22
79104 freiburg i. Br.
0761/15 28 99 7
mschlichtingkochdesjahres.de

Hotel Atlantic Kempinski Hamburg

Wohnkultur auf höchstem Grandhotel-Niveau

Nach über 12monatiger Kernsanierung präsentiert sich das Hotel Atlantic Kempinski in Hamburg ab Mai 2011 nun mit den ersten 131 komplett restaurierten Zimmern und Suiten. Als Reminiszenz an Hamburg als „Tor zur Welt“ und an die über 100jährige Geschichte des Hauses als Grandhotel für Passagiere der legendären Transatlantik-Luxusliner wurden die neuen Zimmer in vier unterschiedlichen Dekorwelten gestaltet – angelehnt an Farben und Elemente aus den herausragenden Stilepochen der vier großen Kontinente: Afrika, Europa, Amerika und Asien.

So trifft in der ersten Etage klassisches Grandhotel-Ambiente auf die Farben der Wüste und die stilvolle Eleganz der berühmten afrikanischen Luxuszüge. In der zweiten Etage entführt elegantes Blau mit glänzenden Silberornamenten auf kostbarem Brokat in die opulente Welt der Belle Époque Europas. Eine Etage darüber erinnern kräftige Violett-Kombinationen und großflächige geometrische Muster an die schlichte Eleganz des Art déco im Amerika der 30er Jahre. Und im vierten Stock betören edle Seidenstoffe in den leuchtenden Rot-Gold-Tönen Asiens, kombiniert mit schwarzglänzenden Muranoglas-Kronleuchtern, die Sinne. Großzügige Bäder aus italienischem Marmor mit separater Dusche und Badewanne, durchdachte technische Details, wie iPod-Docking-Stations, die wahrscheinlich leiseste Klimaanlage der Welt,

WLAN, Flat Screen, und modernste Soundsysteme runden die Wohlfühlatmosphäre ab.

Ein wahres Kleinod für Hamburg-Liebhaber sind die neuen Alster-Zimmer: Mit ihren raumhohen Fenstern Richtung Alster und Innenstadt bieten sie einen der schönsten Ausblicke der Stadt. Absolute Privatsphäre und Wohnkultur auf höchstem Niveau versprechen auch die bis dato fertiggestellten 29 neuen Suiten. Mit ihrer außerordentlichen Größe und der besonderen Kombination aus klassischer Grandhotel-Eleganz und modernem Design werden sie auch anspruchsvollsten Reisenden gerecht.

Sämtliche Kunstwerke in allen neuen Zimmern und Suiten sind wertvolle Originale der beiden Hamburger Künstler Heinke Böhnert und Carsten Westphal: Während sich Böhnert in ihren Werken den bestimmenden Sujets Wind, Wasser, Wellen und Segel widmet, konzentriert sich Westphal in seinen Bildern ausschließlich auf die Weite und die Farben der afrikanischen Wüstenlandschaften.

Für das Atlantic gestaltete Böhnert die Bilder für die neuen Zimmer auf den Etagen Europa, Asien und Amerika: Alle Motive beziehen sich dabei auf das Gründungsjahr des Hotels 1909 und zeigen historische Segler, Dschunken und die Anfänge des Yachtsports. Die



Luxussuite im Atlantic

Bilder beeindruckend durch ihre spezielle Spachteltechnik, kombiniert mit Materialien wie Segelstoff, Papyrus oder Jutegebe, und sind auf die Farben der in den Zimmern verwendeten Stoffe abgestimmt.

Die Bilder in den Zimmern der afrikanischen Etage wurden von dem bekannten „Wüstenmaler“ Carsten Westphal gestaltet. Für seine Werke mischt er Originalmaterialien aus den Wüsten dieser Welt, wie Salz, Sand, Erde und Staub, mit Farbpigmenten und Bindemitteln. So entstehen beeindruckende Relieflandschaften und Strukturbilder, die perfekt die Weite und den Zauber der Wüsten transportieren.

Bereits seit Anfang 2010 wird das hanseatische Traditions Haus der umfangreichsten Generalrestaurierung in seiner 100jährigen Geschichte unterzogen. Dabei werden sämtliche Zimmer, Suiten und Korridore in den vier Stockwerken in zwei separaten Restaurierungsphasen kernsaniert. Nach Fertigstellung verfügt das ehrwürdige Grandhotel an der Außenalster dann über 244 komplett neu gestaltete Zimmer und Suiten.

www.kempinski.com/press
www.globalhotelalliance.com

Hotel Atlantic Kempinski Hamburg
An der Alster 72-79
20099 Hamburg
Tel +49 40 2888 - 0
Fax +49 40 2801 983

KURZ NOTIERT

für Gour-med-Leser



im Schloßhotel Hugenpoet

Der erste Teil der Ashtonburry-Trilogie

Willkommen zur Testamentseröffnung!

Anlässlich der Trauerfeier für den wohlhabenden Schlossbesitzer Lord Ashtonburry finden sich Verwandte und Anverwandte auf dem Stammsitz der Familie Ashtonburry ein. Lady Ashtonburry, die trauernde Witwe, begrüßt die geladenen Gäste im Speisesaal von Schloss Hugenpoet, einem altherwürdigen Herrenhaus in Schottland, zum Leichenschmaus und zur Testamentseröffnung.

Was sich im Verlauf des delikaten 4-Gänge-Menüs abspielt, lässt mysteriöse Verwicklungen erahnen. Sollten sie einem der Angehörigen zum Verhängnis werden? Starb der Lord wirklich eines natürlichen Todes oder stolperte er über seinen raffsüchtigen Neffen, seine uneheliche Tochter oder hat vielleicht Lady Ashtonburry etwas zu verbergen?



Restaurant Nero



Schloßhotel Hugenpoet

Die Ermittlungen in dem Fall fördern lang gehütete Familiengeheimnisse und Intrigen ans Licht und gipfeln in gegenseitigen Verdächtigungen.

Wen hat der Lord in seinem Testament begünstigt und wer wird leer ausgehen?

Tatort: Schlosshotel Hugenpoet,
August-Thyssen-Str. 51
45219 Essen

Tatzeit: Fr 14.10.2011 – weitere
Termine sind in Planung

Beginn: 19.00 Uhr, Dauer: ca. 4
Stunden



Schloßrestaurant Hugenpoet

Reservierungen und Informationen:

Galadinner : 0201-201 201
www.krimidinner.de

Schlosshotel Hugenpoet:
August-Thyssen-Straße 51
D- 45219 Essen-Kettwig
Tel.: +49 2054 1204-0
Fax: +49 2054 1204-50
E-Mail: info@hugenpoet.de

und an allen bekannten
Vorverkaufsstellen!

Foto: Schloßhotel Hugenpoet

Genuss für alle 6 Sinne
www.galadinner.de

Thomas Sommer ist der „Beste Sommelier Deutschlands“

Spannung, Nervenkitzel und Genuss beim Finale des Wettbewerbs „Trophy Relais & Châteaux/Sommelier-Union Deutschland.“ Vor mehr als 160 Gästen setzte sich Thomas Sommer (33), Chefsommelier im Gourmetrestaurant Lerbach – Nils Henkel, Bergisch-Gladbach (vgl. Gour-med 3 / 4 – 2011) in einem Kopf-an-Kopf Rennen um den Titel „Bester Sommelier Deutschlands“ denkbar knapp gegen Jürgen Fendt (44), Chefsommelier im Hotel und Restaurant Bareiss, Baiersbronn, durch.

Auch der Zweitplatzierte Jürgen Fendt sah den Wettkampf sportlich. „Wenn es so knapp ausgeht, fühlt man sich nicht als Verlierer. Das Format sollte unbedingt beibehalten werden – es bringt der Öffentlichkeit das Berufsbild des Sommeliers näher und verdeutlicht, dass es sich dabei mehr um einen „Genuss-Manager“ handelt, nicht um einen Weinkellner.“ Mit dem dritten Platz im Finale landete die junge Melanie Panitzke (28) Sommelière im Restaurant Wein am Rhein in Köln einen echten Achtungserfolg.

Jacob, Hamburg, Lennart Wenk (29) vom Hotel Fährhaus Sylt und dem Österreicher Jürgen S. Witschko (23) vom Weinhaus Henninger, Kallstadt in der Pfalz.

Die hochkarätige Jury, bestehend aus Markus Del Monego (Weltmeister der Sommeliers von 1998 und Master of Wine), Christine Balais (Sommelière), Günther Jauch (Fernsehmoderator und Inhaber des Weinguts von Otheграven), Johann Lafer (Grand Chef Relais & Châteaux), Dominique Loiseau (Relais & Châteaux Le Relais Bernard Loiseau), Florian Zumkeller (Relais & Châteaux Schwarzwaldhotel Adler) und Christian Frens (Vize-Präsident der Sommelier-Union) unterzog die drei Finalisten einer kritischen und detaillierten Prüfung in Theorie und Praxis. Speziell die praktischen Test-Elemente – wie Champagner-Ausschank und Dekantieren einer Flasche Barolo am Gästetisch erfüllten den Wunsch des Publikums nach aktiver Einbeziehung in den Entscheidungsverlauf.

Das Gala-Dîner zum Finale wurde durch die Sterneköche und Grand Chefs Relais & Châteaux Sven Messerschmitt, Klaus Erfort, Thomas Bühner und Juan Amador begleitet, die ein spezielles viergängiges Menu passend zum Anlass kreiert haben. Jubel gab es auch für sie.



(v.l.) Johann Lafer, Thomas Sommer und Günther Jauch

„Es war eine echte Herausforderung“, konstatierte Thomas Sommer nach der Preisverleihung. „Ein solcher Wettkampf vor so vielen Menschen, TV- und Fotokameras, einer hoch qualifizierten Jury und kulinarisch begleitet von vier Spitzenköchen, die die Gäste verwöhnt haben – das war aufregend“. Thomas Sommer wird die deutschen Sommeliers nun auf internationaler Ebene vertreten.

Einen ganzen Tag lang hatten die Kandidaten im Halbfinale und in der Endausscheidung ihr Können in Theorie und Praxis im Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein im Rheingau unter Beweis stellen müssen., ehe die Finalisten gegen 19 Uhr feststanden. Das Lob der Jury galt auch den im Halbfinale ausgeschiedenen Kandidaten Stefanie Hehn (25), Sommelière im Restaurant Louis C.

Foto: Markus Hildebrand

Weitere Informationen unter www.sommelier-union-deutschland.de oder telefonisch unter 09627-92 46 42.

KURZ NOTIERT

für Gour-med-Leser

Kempinski Hotel & Residences Palm Jumeirah geht im Sommer an den Start

Das erste Strandhotel von Kempinski Hotels in Dubai steht kurz vor der Fertigstellung: Das Fünf-Sterne-Luxushotel auf der legendären Palm Jumeirah vor der Küste des arabischen Emirats soll Anfang Juli seine Pforten für Gäste öffnen.



Palm Jumeirah

Das als reines Suiten-Hotel operierende Kempinski Palm Jumeirah bietet anspruchsvollen Reisenden Fünf-Sterne-Luxus auf höchstem Niveau und eine Privatsphäre, die ihresgleichen sucht. Die Suiten und Villen des Hotelkomplexes zählen zu den geräumigsten der gesamten Region.

Insgesamt stehen den künftigen Gästen 244 exquisite Suiten, Penthäuser und Villen in einer Größe von 112 bis 894 Quadratmetern zur Verfügung. Alle bieten ein bis fünf Schlafzimmer, luxuriöse Bäder, ein Wohnzimmer sowie eine hochmodern ausgestattete Küche. Darüber hinaus sorgen eigene Terrassen zum Teil mit privatem Outdoor-Pool oder Jacuzzi für zusätzliche Privatheit. Das Innen-Design besticht durch seinen klassisch-eleganten, europäisch inspirierten Stil.



1.200 qm Swimmingpool

Direkt auf der künstlich erschaffenen Insel Palm Jumeirah gelegen, bietet das neue Kempinski-Haus beeindruckende Ausblicke auf die Palm Jumeirah selbst, die Skyline von Dubai sowie die Weite des Persischen Golfs. Komplettiert wird das gesamte Hotelareal durch einen 500 Meter langen, privaten Sandstrand sowie eine über zwei Hektar umfassende Gartenanlage mit einem 1.200 Quadratmeter großen, fantasievoll geschwungenen Swimmingpool – ein Paradies für Groß und Klein.

Für das leibliche Wohl der Gäste sorgt eine große Auswahl an Restaurants und Bars mit einem umfangreichen Angebot. Der exzellente, individuell zugeschnittene Fünf-Sterne-Service mit persönlichem Butler, Koch sowie die so genannte „Palace ceremony“, die ein individuelles Dinner-Erlebnis in der Suite ermöglicht, machen den Aufenthalt in diesem neuen Resort zu einem einzigartigen Luxus-Erlebnis.

Foto: Kempinski Hotel

Kempinski Hotel &
Residences Palm Jumeirah
The Crescent West
Palm Jumeirah
P.O. Box 213208
Dubai, United Arab Emirates
Tel: +971 4 444 2000
Fax: +971 4 444 2777
reservations.thepalm@kempinski.com

Relais & Châteaux

Videos mit iPhone App entdecken



Neue Reiseziele für eine besondere Auszeit entdecken, ein herausragendes Restaurant oder ein romantisches Zimmer für den gleichen Abend finden – nichts ist leichter als das mit der neuen Version der iPhone App von Relais & Châteaux.

In dem ständigem Bestreben nach zeitgemäßer Kommunikation, die die Erwartungen der Gäste erfüllt, hat die exklusive Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux das ergonomische und wirkungsvolle Tool noch weiter optimiert.

Die neue Version der iPhone App bietet viele neue Funktionen und ermöglicht die Entdeckung der 500 schönsten Häuser der Welt auch mit Videos und Fotos.

Mit einem Klick:

- * auf die Videos der einzelnen Häuser zugreifen
- * das ganze Jahr über aktuelle News und die neuesten Videos erhalten
- * Relais & Châteaux Häuser mit Verfügbarkeit am gleichen Abend finden
- * die eigenen Lieblingshotels und Restaurants auf Facebook und Twitter teilen
- * per Favoriteinstellung sofortigen Zugriff auf bevorzugte Häuser haben
- * verbesserte moderne und elegante Grafik, die die Werte von Relais & Châteaux widerspiegelt.

Foto: Relais & Châteaux

www.relaischateaux.com/appstore
www.relaischateaux.com
Gebührenfreie Tel. 00800-2000 0002

KURZ NOTIERT

für **Gour-med**-Leser

Der Sommer wird Ice!

Hotel Adlon Kempinski Berlin und Moët & Chandon präsentieren innovatives Terrassenkonzept:

Die Moët Ice Impérial Lounge

Absolut trendy und einzigartig – so stimmt das Team des Hotel Adlon Kempinski die Berliner und Berlin-Besucher mit seiner neuen Terrassenlounge auf die bevorstehende schönste Jahreszeit ein.

Eigens dafür wurde ein Teil der Adlon-Terrasse - ohnehin heiß begehrt durch die einmalige Lage am Pariser Platz mit direktem Blick auf das Brandenburger Tor - in Kooperation mit dem weltweit führenden Champagnerhersteller Moët & Chandon komplett neu gestaltet:

Ganz in strahlendem Weiß gehalten, ist diese Open-Air-Bar der beiden großen europäischen Luxusmarken mit ihren trendigen Loungemöbeln ein absoluter Hingucker und der perfekte Ort zum Relaxen oder Feiern mit guten Freunden an

warmen Sommertagen und Abenden. Für frischen Service und fröhliche Stimmung sorgt kein anderer als der beliebte, fast schon legendäre Barchef der Adlon Lobby Bar, Franz Höckner, der mit seinem 10-köpfigen Team während der Sommermonate auf die Terrasse zieht.

Dem coolen Ambiente entsprechend sind die kreativen Barkeeper ebenfalls in top-modische Uniformen gekleidet und kredenzen ihren Gästen Moët & Chandon's weltweit ersten Champagner, der eigens dafür entwickelt wurde, auf Eis genossen zu werden: den Moët Ice Impérial. Dieses neuartige, intensive Frischeerlebnis wird von Adlon's Barprofis je nach Geschmackswunsch

mit frischen Kräutern wie Salbei, Erdbeer-Minze, Basilikum oder Früchten wie Himbeeren, Blaubeeren, Ingwer oder Zitronenspalten garniert. Das ultimative Sommergetränk - speziell für den Genuss während des Tages.

Als Appetizer bietet die Küche des Restaurant Quarré unter der Leitung von Sebastian Völz eine kleine und feine Auswahl an leichten, vornehmlich französischen Snacks an: Pan Bagnat, leichte Tapenaden oder Gemüse-Dips sind die perfekten Begleiter für die fruchtig erfrischenden Champagner-Cocktails.

Der Sommer wird nicht heiß – der Sommer wird Ice!

Die Moët Ice Impérial Lounge- übrigens die einzige in Berlin- ist bei schönem Wetter täglich von 14 bis 24 Uhr geöffnet.

Foto: Kempinski Hotel

Hotel Adlon Kempinski Berlin
Unter den Linden 77
10117 Berlin
Deutschland
Tel +49 30 2261 1703
Fax +49 30 2261 1061
www.hotel-adlon.de



Die Moët Ice Impérial Lounge mit Barchef Franz Höckner und Frau Golze

Relais Santa Croce: ein Juwel im Herzen von Florenz

Das Relais & Chateaux Hotel beherbergt das „Guelfi e Ghibellini“ Restaurant

Das Relais Santa Croce, erbaut vom Marquis Baldinucci Anfang 1700, liegt im Herzen von Florenz. Der restaurierte ehemalige Palazzo Ciofi Jacometti beherbergt Originalfresken und hat auch nach seiner Renovierung die ursprüngliche Architektur erhalten.

Das Ergebnis ist eine einzigartige Atmosphäre, in der Tradition und Moderne perfekt nebeneinander leben. Diese prächtige Kulisse hat eine exklusive Location: in der berühmten Via Ghibellina, zwischen der Basilica von Santa Croce und dem Duomo (Santa Maria del Fiore), nur einige Schritte von der Uffizi Galerie und dem Ponte Vecchio entfernt. Die Zimmer sind allesamt bildschön eingerichtet: antike Möbel kombiniert mit zeitgenössischen Designelementen, luxuriöses Polstermobiliar, aufwendige Wandverzierungen oder Decken mit Freskomalereien.

Die Zimmer sind geräumig, hell und elegant dekoriert. Die Badezimmer aus edlem Marmor bieten allen nur erdenklichen Komfort. Das Ergebnis: eine einzigartige und exklusive Kulisse, in der Luxus und Eleganz mit Schönheit und hohem Komfort harmonieren. Die Santa Croce Grand Royal Suite ist mit ihren 260 Quadratmetern eine der größten Suiten in Florenz. Das Guelfi e Ghibellini



Schmuckvoller Eingang im Relais Santa Croce

Restaurant besticht durch seinen mediterranen Charakter und seine feinen, toskanischen Spezialitäten. Der junge Chefkoch Marco Tremonte zaubert Köstlichkeiten aus duftenden toskanischen Gewürzen, traditionellen Zutaten und innovativen Kochkünsten. Bekannt ist beispielsweise die Scialatielli – Nudeln mit Meeresfrüchten, zubereitet im Einmachglas.



Küchenchef Marco Tremonte

Tremonte hat schon früh gelernt – und zwar aus erster Hand: Seine Großmutter kochte in einem kleinen, italienischen Dorf-Restaurant, „und von ihr lernte ich, was es heißt, authentisch und mit Liebe Gerichte zuzubereiten“. Florentiner Küche, gepaart mit feinen Extravaganzen beflügeln Gaumen und Sinne in der Küche des Relais Santa Croce. Eine Besonderheit, die es so wohl nirgendwo mehr auf der Welt gibt: An den Decken glänzen immer noch die Original-Fresken aus dem 17. Jahrhundert. „Wenn ich während dem Kochen nach oben schaue, ist die Geschichte des Hauses allgegenwärtig“, so Tremonte, für den Heimatverbundenheit eine Herzensangelegenheit ist.

Noch ein Grund mehr, stolz auf das Restaurant des Guelfi e Ghibellini zu sein: Seit Oktober 2010 ist das Haus Mitglied von Relais & Chateaux. Trotz dieser Auszeichnung sind Marco Tremonte am Boden und der Anspruch an höchste Qualität gleich geblieben. Das Relais Santa Croce, ein (kulinarisches) Juwel im Herzen von Florenz.

Fotos: Relais&Chateaux

Via Ghibellina, 87
50122 Firenze (Toscana) Italien
Tel. : (+39) 055 234 2230
Fax : (+39) 055 234 1195
E-Mail : santacroce@relaischateaux.com

STAR FLYER erstmals im Baltischen Meer

Von Mai bis September 2012 kreuzt der Großsegler Star Flyer durch Nord- und Ostsee

Der Sommer 2012 wird für Liebhaber der Windjammerromantik ein Fest im Norden. Die Küsten an Nord- und Ostsee, Sylt, Dänemark, Norwegen mit Fjorden und Schweden sind Ziel des Großseglers.

Zum ersten Mal nach zwanzig Jahren besucht im Sommer 2012 wieder ein Schiff der Reederei Star Clippers den Hamburger Hafen. Hierzu verlässt der Viermast-Großsegler Star Flyer am 31. März sein Revier vor Panama / Costa Rica. Auf einer spektakulären 14-tägigen Fahrt geht es zunächst durch den Panamakanal, Kolumbien und über die Niederländischen Antillen und Britischen Jungferninseln nach St. Maarten.

Am 14. April legt der Großsegler von dort aus zu seiner dreiwöchigen Atlantiküberquerung in Richtung Hamburg ab. Zwischenstationen sind die Azoren, das südenglische Southampton, Amsterdam und Cuxhaven.

Der schwedische Reeder Mikael Krafft schwärmt: „Das ist das Segelrevier meiner Jugend. Ich kenne nahezu jeden Küstenstreifen. Es ist eine phantastische Landschaft mit herausragenden Segelmöglichkeiten und interessanten Häfen. Und wir bieten unseren Gästen die Möglichkeit, einmal kurzfristig, ohne lange

Anreise, in die Welt der Windjammer reinzuschnuppern.“ Der Viermaster wird nach der Atlantiküberquerung am 5. Mai sein Sommerprogramm in Southampton beginnen.

Vom 9. – 13. Mai wird Star Flyer an den Aktivitäten zum Hafengeburtstag in Hamburg teilnehmen und dann zu 3 und 7 Nächten Törns Richtung Amsterdam, Dänemark, Oslofjorde, Oslo bis zum 22. Juni unterwegs sein. Ein besonderes Highlight ist die Teilnahme am 22. und 23. Juni am Tallship Race in Kiel. Den gesamten Juli segelt die Star Flyer ab Stockholm und wird auf 10- und 11- Nächtetouren u.a. Häfen wie Tallinn, St. Petersburg zu den weißen Nächten, Helsinki und Mariehamn besuchen. Ein besonderes Bonbon dabei sind die schönsten Segelreviere im schwedischen und finnischen Archipel sowie die Aland Inseln. Der nächste Höhepunkt wird die Hanse Sail Parade am 11. und 12. August in Warnemünde sein. Von dort geht es dann über Oslo und Hamburg in Richtung Southampton, wo der Baltiksommer am 1.9.2012 endet.

Star Clippers betreibt drei der größten Vollsegler der Welt. Mit Anlaufhäfen abseits der Routen der größeren Kreuzfahrtschiffe und Aktivitäten und Annehmlichkeiten, die man sonst nur auf



Star Flyer erfüllt von Seewinden

privaten Yachten findet, zählt Star Clippers Monaco zur Spitze der Veranstalter von Spezialkreuzfahrten.

Die Star Flyer hat eine Länge von 115 Metern und bietet max. 172 Passagieren Platz in komfortablem und maritimem Ambiente.

Foto:Star Flyer

Buchungen:

Helmut Kutzner

Konrad Adenauerstr. 4

30853 Hannover

Phone: (49) 511-72-66-5913

Fax: (49) 511-72-66-5920

E-mail: helmut.kutzner@starclippers.com

Beach House Maldives

A Waldorf Astoria Resort unterstützt den Aufbau der Korallenriffe auf den Malediven!

Das Beach House Maldives, A Waldorf Astoria Resort bietet seinen Gästen das perfekte Andenken an ihren Urlaub im 6-Sterne Luxus Hideaway: Ihre „eigene Koralle“ im umliegenden Riff. Für umgerechnet 100,- € können die Gäste das resorteigene Wiederaufbauprojekt des Korallenriffs unterstützen, indem sie während ihres Aufenthalts einen kleinen Teil des Riffs im Indischen Ozean wieder „bepflanzen“.

Das Korallenaufbauprojekt wird von Seamarc geleitet, ein in Malé ansässiges Institut für Meeresbiologie, das eine einzigartige Aufforstungsmethode für Korallen entwickelt hat. Die resorteigene Meeresbiologin Melanie Bon des Alfred-



Rettung der Korallen

Wegener-Instituts in Bremerhaven überwacht das Projekt: Die Gäste können dann das Wachsen des Riffs über Jahre durch Fotos und News auf einer dafür eingerichteten Webseite verfolgen.

Dieses Projekt ist besonders bei Hochzeiten im Resort und Honeymoonern sehr beliebt. „Korallenriffe sind die eindrucksvollsten, aber fragilsten und am meisten gefährdeten Ökosysteme der Welt“, sagt General Manager Frederic Lebegue. Deshalb unterstützen wir das Anpflanzen der Korallen rund um das Resort, um so

die Population wieder aufzubauen.“ Das Pflanzen eines Korallenriffs ist nicht nur eines der besten Souvenire der Welt, es hat auch gesellschaftlich und ökologisch einen bedeutsamen Nutzen für das Land sagt Lebegue: „Die Malediven sind abhängig vom Tourismus und dem Fischfang, die beiden größten Wirtschaftsfaktoren des Landes.“

Beide Industrien sind auf die andauernde Existenz von gesunden, lebendigen Riffen angewiesen. Sie sind reizvoll für die Touristen und dank ihrer großen Biodiversität fungieren die Korallenriffe als Nahrungsgeber und Brutstätte für eine Vielzahl von Meereslebewesen. Sie schützen die Küsten und stellen eine sichere Barriere gegen den prophezeiten Anstieg des Meeresspiegels dar.

Foto: Beach House Maldives

Hilton Hotels Corporation
Hotels (Asia Pacific)
Beach House Maldives
A Waldorf Astoria Resort
Tel: +960 668 0629

Mövenpick

Hotels & Resorts eröffnet zweites Hotel in Thailand

Mit der Übernahme des Laguna Beach Phuket verfügt die Schweizer Hotelgruppe über eine perfekte Ergänzung ihres Resorts und Spa in Karon Beach.

Mit sofortiger Wirkung übernimmt Mövenpick Hotels & Resorts das Management des Hotels The Palm Beach Club, das unter dem neuen Namen



Mövenpick Residences
Laguna Beach Club

Mövenpick Residences Laguna Beach Phuket seine Gäste willkommen heisst.

Das Resort ist die perfekte Ergänzung zum Mövenpick Resort & Spa Karon Beach Phuket – das erste Haus, welches die Hotelgruppe in Thailand 2006 eröffnete. Beide Resorts auf Phuket verbinden die sanfte thailändische Lebensart in harmonischer Weise mit der traditionellen Schweizer Gastfreundschaft und Liebe zum Detail. Reisende mit gehobenen Ansprüchen finden somit auf Phuket zwei unterschiedliche und beeindruckend schöne Feriendestinationen.

Das Mövenpick Residences Laguna Beach Phuket liegt am Bang Tao Beach, einem der unberührtesten Strände der Insel Phuket, der sich bei Golfern grosser Beliebtheit erfreut. Der Flughafen Phuket und mehrere Golfplätze der Spitzenklasse, wie der Blue Canyon Country Club oder der Laguna Phuket Golf Club, sind vom Hotel in 20 Fahrminuten erreichbar.

Alle Unterkünfte sind so gestaltet, dass sie ein perfektes tropisches Paradies für Familien, Freunde und Langzeitgäste bieten und eine angenehme Atmosphäre für unvergessliche Ferien schaffen.

Fotos: Mövenpick

Mövenpick Residences
Laguna Beach Phuket
35 Moo 4, Cherngtalay, Thalang
83110 Phuket
Thailand
Phone: +66 76 310400
Fax: +66 76 310405
residences.phuket@moevenpick.com

Gour-med Life Style

www.gour-med.de

Margarita die sommerliche Erfrischung

„She's from Mexico, Señores, and her name is the Margarita Cocktail – and she is lovely to look at, exciting and provocative.“ Das schrieb *ESQUIRE*, renommiertes US-Magazin, 1953 über seinen Cocktail des Monats. Heute gehen weltweit Milliarden Tequila-Cocktails über die Bartresen.

Die im Hochland Mexikos gelegene Destilerías Sierra Unidas entwickelte die besondere Rezeptur und verwendete dafür die besten Zutaten aus der zertifizierten und ausschließlich für die Tequila-Herstellung genehmigten Blauen Agave „Tequilana Weber“. Der Agavenbrand wird aus ihrem Herzstück, der 40 bis 60 kg schweren Piña, gewonnen und im Copper-Pot-Still-Verfahren zweifach destilliert. Die Destilerías Sierra Unidas produziert die Sierra Margarita Ready to Serve vor Ort in Guadalajara, Mexico.

Ein Glas voller Crushed Ice mit der köstlichen Margarita auffüllen und schon ist der Drink fertig.

Optisch besticht das hochwertige Produkt durch sein frisches Design mit dem unverkennbaren Sombrero – in Silber –



auf dem Flaschenhals. Die Flasche ist filigran und edel in der Form und die authentisch-mexikanischen Sierra-Symbole glänzen als Relief auf dem Flaschenfuß. Ein goldenes „Supreme“ auf dem leuchtend-grünen Limetten-Etikett mit der bekannten mexikanischen Sierra-Szenerie verkündet: echte Margarita, 100% Tequila, Agavensaft, Limetten. Alles in allem eine fruchtig-florale Hommage an die Agave.

Und eine Hommage an den preisgekrönten Marktführer Sierra Tequila. Er ist Tequila No. 1 mit bis dato sechs erfolgreichen Qualitäten: Sierra Tequila Silver, Reposado und Antiquo und Sierra Milenario Blanco, Reposado und Extra Añejo.

Sierra Tequila Reposado gewann u.a. in seinem Heimatland im Jahr 2008 in Mexico City als bester Reposado-Tequila den Premio Diosa Mayahuel.

Beim international wichtigsten Qualitätswettbewerb, der renommierten International Wine and Spirit Competition „IWSC“ in London, erhielt Sierra Reposado 2010 die Auszeichnungen Gold, „Best in Class“ und Trophy, Sierra Milenario Extra Añejo im selben Jahr „Best in Class“.

Info
BORCO-MARKEN-IMPORT
MATTHIESEN GMBH & CO. KG
Winsberggring 12 – 22
22525 Hamburg
Telefon 040 / 85 31 6-0
Telefax 040 / 85 85 00
infoline@borco.com, www.borco.com

Entdecken Sie die innovativsten Küchengeräte

Auf der NRA (National Restaurant Association) Show 2011 haben Sie die Möglichkeit, die innovativsten Küchengeräte für Fachleute aus der Nahrungsmittelindustrie zu entdecken. Die National Restaurant Association hat die Gewinner des begehrten Küchen-Innovations-Preises 2011 (Kitchen Innovations™ Award 2011) bekannt gegeben – eine prestigeträchtige Ehre in Anerkennung für die bahnbrechendsten Küchengeräte in der Nahrungsmittelindustrie.

Die jährliche National Restaurant Association Restaurant, Hotel-Motel Show ist die größte Veranstaltung für Experten der Restaurant-, Gastronomie- und Hotelindustrie. Die NRA Show 2011 findet vom 21. bis 24. Mai im McCormick Place in Chicago statt. Diese Veranstaltung zieht Tausende von Besuchern und Teilnehmern aus allen 50 US-Bundesstaaten sowie mehr als 100 Ländern an und bietet mehr Produkte, Dienstleistungen, innovative Ideen und andere Wachstumsmöglichkeiten als jede andere Veranstaltung in dieser Industrie. Weitere Informationen finden Sie auf der Internetseite www.restaurant.org/show.

Der Vitamix, wurde mit dem Kitchen-Innovations™-Award 2011 ausgezeichnet. Der Award zeichnet die besten Küchengerät-Innovationen aus.



Gour-med Life Style

www.gour-med.de

Bread&Cake

Backen Sie Ihr eigenes Holzofenbrot zu Hause



Das „Geheimnis“ von Bread&Cake: Das Einzigartige an Bread&Cake ist die zum Patent angemeldete Backrinne. Bevor die Backplatte mit dem Teig in den Ofen kommt, füllen Sie diese mit Wasser. Durch die gleichmäßige Verdunstung während des Backens bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut.

Dadurch kann sich eine wunderbare Kruste aufbauen, die den Geschmack des Brotes maßgeblich beeinflusst. Gerade bei Brot gilt die Kruste als besonders wertvoll. In ihr stecken die Geschmacksträger und gesunde Inhaltsstoffe – und sie schützt das Brot und hält es lange frisch.

Bread&Cake ist aus Wärme speichernder CeraFlam® Keramik hergestellt. Diese fördert, wie in einem echten Holzbackofen, eine gleichmäßige Krustenbildung auch auf der Unterseite des Brotes, ohne dass das Backgut verbrennt. Mit Bread&Cake gebackenes Brot schmeckt nicht nur köstlich, sondern hält sich auch lange frisch. Sie werden begeistert sein, wie spielend einfach Brot und Kuchen gelingen.

Probieren Sie die von Birger Engel, ein begnadeter und erfahrener Holzofenbäckermeister empfohlenen Rezepte

aus.

Für alle Rezepte gilt: Teig auf die Backplatte geben, die Backrinne mit warmen Wasser füllen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Wir empfehlen 120 ml, die Rinne fasst maximal 150 ml.

Gebacken wird nach Rezeptvorgabe, in der Regel temperaturabwärts, begonnen wird gut vorgeheizt, anschließend nach Angabe reduziert. Die Backzeit kann nach Wunsch verlängert bzw. die Backtemperatur verändert werden.

Und soll es mal ausnahmsweise etwas schneller gehen: Mit fertigen Backmischungen haben Sie weniger Aufwand. Der Handel bietet eine große Auswahl, einfach zum Anrühren.

- Bread&Cake ist ausgelegt für Rezepte mit 500 g bis 750 g Mehl.
- Bread&Cake ist backofen- und spülmaschinenfest.

Ciabatta, italienisches Weißbrot

500 g Weizenmehl, 2 Pck. Trockenhefe oder 1,5 Würfel Frischhefe, bis 15 g Salz, 1-2 Esslöffel gutes Olivenöl, 250 ml warmes Wasser, 3 Esslöffel Milch, etwas Hartweizengrieß.

Zubereitung: Teig mischen und kräftig 2 bis 3 Min. durchkneten (bei Frischhefe mit Vorteig), auf bemehltes Brett legen, mit Öl bepinseln und an ruhigem warmen Ort ca. 80 Min. gehen lassen, noch



Ciabatta Weißbrot

mal durchkneten, Backplatte einfetten, mit Hartweizengrieß bestreuen und Teig einlegen, nochmals 60 Min. gehen lassen, Ofen vorheizen auf 220° C (Umluft 210° C), Wasser in Backrinne geben, dann ca. 25 Min. backen – wer mag mischt unter den Teig Oliven oder Rosmarin.

Foto:Denk Keramische Werkstätten

Kontakt:
Denk Keramische Werkstätten
Neershofer Straße 123-125
D - 96450 Coburg
Fon 0049(0)9563 2028
Fax 0049(0)9563 2020
info@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de

Gour-med Life Style

www.gour-med.de

Das muß ich unbedingt haben!

Horst-Dieter Ebert spart für das neue BMW 6er Cabrio

Horst-Dieter Ebert

Wenn in Hamburg die Cabrio-Saison beginnt, also alljährlich am zweiten Weihnachtstag, dann sieht man, daß diese Stadt (und nicht etwa München), Deutschlands absolute Cabrio-Kapitale ist.

Und wer sich dann ein bisschen länger umsieht, etwa in Eppendorf oder an der Elbchaussee, der stellt ungläubig fest, daß gefühlte 60 Prozent aller offenen Wagen von BMW stammen (Ok, OK, OK, dann kommen noch zehn Prozent Minis dazu).

Der jüngste von den BMWs ist ja nun auch der größte, stärkste, teuerste – doch auf jeden Fall für meinen Geschmack der begehrtesten: „Das neue BMW 6er Cabrio“, wie sie es in München in aller Bescheidenheit titulieren, sollte „das schönste und innova-

tivste Cabrio“ werden, wahrscheinlich nicht nur bei BMW, sondern überhaupt auf der Welt, wie ich die Bayern kenne.

Tatsächlich präsentiert es so ziemlich alles, was man heute an Komfort, Sportlichkeit und Technik in ein einziges Automobil packen kann. Das jedenfalls versichern sie uns glaubhaft. Ich warte noch ein bisschen mit meiner Zustimmung. Denn die haben ja bekanntlich eine ziemlich große Begehung zur Übertreibung, die Bayern.

Ich gucke mir das neue Gefährt an: Es hat diese hingeduckte Dynamik eines nur halbwegs gezähmten Raubtieres (Sorry, Jaguar!). Oder, wem das zu metaphorisch klingt: „Das Design signalisiert athletische Eleganz und sinnliche Sportlichkeit als Ausdruck für eine ebenso luxuriöses wie dynamisches Fahrerlebnis.“ Was lerne ich daraus: Man muss sich um keine superlativische Beschreibung mehr bemühen: BMW hat sie immer bereits gefunden.

Ich steige ein, ich rekele mich auf meinem Sitz, der duftet ein bisschen nach Leder, dann justiere ich ihn ein bisschen nach. Dann sitze ich wirklich. Superposition, als säße ich hier schon jahrelang, gute Bedienbarkeit aller Pedale und optimaler Blick, nicht

wie häufig in Cabrios aus der Froschperspektive, sondern in Augenhöhe mit dem Rest des Verkehrs. Das Ambiente aus Lack und Leder und gebürstetem Aluminium strahlt Wertigkeit aus, ich komme mir vor wie sonst nur manchmal in einem sehr teuren Hotelzimmer.

Dann starte ich. Die acht Zylinder, wie heißt das immer, brummeln gutmütig, summen hornissenmäßig, orgeln kraftvoll, die erfahrenen Kollegen unter den Motorjournalisten wissen das ganz genau. Ich freilich spitze die Ohren und höre – fast gar nichts. Nur als sie anspringen, geht eine winzige Vibration durch die Kabine, dann ist es wieder wie bei Windstille in einer Hängematte. So viel Ruhe und Stille habe ich zuletzt in einem Bentley genossen, der allerdings zweieinhalb Mal so teuer war.

Gut, dann fahre ich los. Wenn ich nun noch behaupten würde, ich merke nicht, dass der Wagen sich bewegt, wäre das ziemlicher Quatsch. Irgendwie werde ich gegen die Rückenlehne gedrängt (und ohne schon: zuviel Gas gegeben!). Früher habe ich dynamische Sportwagen, die so schnell loslegten, daß ich das Gefühl hatte, mein Bauch würde vorne flach und hinten um die Hüfte rum fließen, gern mit einem Lear Jet verglichen. Inzwischen bin ich jahrelang nicht mehr mit einem geflogen. Doch ich habe mir vorgenommen, den nächsten Start mit



Unser Autor und sein Wunschauto

Gour-med Life Style



einem umgekehrten Vergleich zu beschreiben: "Es ist, als ob man in einem BMW-Sportwagen zuviel Gas gibt!"

Dann sind wir unterwegs, der neue große BMW und ich. Zunächst mal cruisen wir durch die Innenstadt. Immer wieder geben an der Ampel Sportwagenfahrer, die mein Gefährt erst mal mit großer Pupille gemustert haben, Gas, daß die Funken fliegen. Am nächsten Rotlicht stehen sie dann wieder neben mir und gucken beleidigt, weil ich ihre Aufforderung zum Sprint nicht angenommen habe.

Aber in diesem Auto wächst dem Fahrer eine souveräne Ruhe zu, ein berlinerisches "Mir kann keener!" – man weiß ja, wenn man wollte, dann könnte man... Ich reduziere meine Geschwindigkeit auf knapp unter 40 und lasse das Verdeck runtersummen, und dann bin ich aus der Stadt raus. Auf der Autobahn dann gebe auch ich mal Gas. Und das entfesselt in dem Achtzylinder mit seinen 407 Pferdestärken dann doch

mal ein kurzes leises Grollen, und vermittelt das zitierte Jet-Feeling.

In dem Versuch, besonders sportlich sein zu wollen, benutze ich die Schaltwippen, um den Wagen schnell auf Touren zu bringen. Inzwischen habe ich erfahren, daß BMWs achtstufiges Automatikgetriebe die Gänge schneller und präziser wechselt als der Fahrer das manuell bewerkstelligen kann. Überhaupt: Ich komme rekordverdächtig schnell auf meine Reisegeschwindigkeit und gleite dann fast lautlos, von einem lauen Lüftchen zart umfächelt, über die Piste.

Bei meiner nächsten Ausfahrt habe ich ein paar Freunde dabei, also auch die hinteren Sitze besetzt. Man muß wohl zugeben, daß im Fond nicht soviel Platz ist wie etwa im klassischen Rolls Royce Corniche, aber doch deutlich mehr als in den meisten Sportwagen der Konkurrenz, die anscheinend alle für eine Ehepaar mit zwei kleinen Kindern konstruiert scheinen. Meine Freunde jedenfalls fühlen sich wohl, was sicher auch daran liegt, daß ich kein richtiger Sitzhühne bin.

Zurück in der Stadt parke ich vor meinem Lieblingsrestaurant. Und prompt sammeln sich Gäste und Gaffer: "Ist das schon der neue...?" – Ja, er ist es! – Und was kost er? Und wie fährt er sich? Und wieviel PS hatta denn? So richtig zum Essen komme ich nicht. Aber mal als Besitzer eines Traumwagens hochzustapeln, ist ja auch ganz schön. Wann hat man das denn schon mal? –

Liebe Freunde bei BMW, ich habe jetzt meinen Bausparvertrag aufgelöst und meine Lebensversicherung beliehen. Ich gehöre ja zu den eher Bescheidenen im Lande und denke, ich komme mit dem kleineren Modell (sechs Zylinder und 235 PS) aus. Es sieht ja genauso schön aus, und man kann mit ihm genauso schnell fahren.

Als ich die 80.000 zusammen hatte (ein bisschen Rabatt hatte ich mir ausgerechnet), guckte ich schnell nochmal bei den "Sonderausstattungen" nach, ein bißchen nett möchte man es dann ja auch haben: Natürlich will ich die berühmte BMW-Spezialität "Adaptive Drive" und die "Integral-Aktivlenkung", die auch die Hinterräder mitlenken läßt. Navi braucht man ja auch und ein bisschen HiFi, ich verzichte schon auf TV und DVD-Wechsler. Aber ein paar Assistenzsysteme wie Night Vision und Parkassistentz (der Wagen ist immerhin 4,90 Meter lang) möchte ich schon haben.

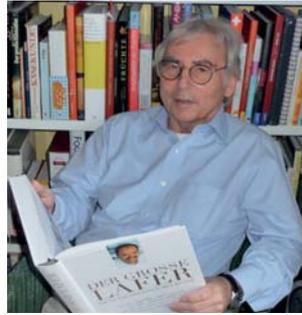
"Kein Problem", sagt mein Händler und klappt seinen Taschenrechner zu, "das macht nochmal 22.030, inklusive Mehrwertsteuer." Ach, Du liebe Zeit: Nun muß ich ja noch einmal anfangen zu sparen – Vor Weihnachten wird es mit dieser Anschaffung wohl nichts. Immerhin zeitig genug zum Start der Cabrio-Saison...

Foto: BMW



Von oben: Man sieht, da gehen vier rein

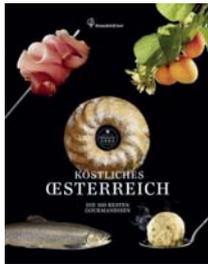
Horst-Dieter Ebert Buch-Tipps



Heute:

Ein wunderbares Buch über die kulinarischen Spezialitäten Österreichs und dazu, nein, kein Kochbuch, sondern ein Koch-Buch: die Autobiographie des jungen Herrn Tim Raue, des interessantesten Koches in Berlin („Restaurant Tim Raue“).

Dann das beste Buch, das Sie über Desserts kaufen können, und etwas kochbuchhaft Experimentelles für die Freunde des Ungewöhnlichen.



Über Gusto und Spagat Köstliches Österreich

„Köstliches Österreich – Die 100 besten Gourmandisen“
Brandstätter Verlag
424 Seiten, 49,90 Euro
ISBN 978-3-85033-483-9

Ja, natürlich ist dies eine Werbe-Botschaft, der österreichische Landwirtschaftsminister hat das Vorwort unterschrieben, ein „Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs“ macht mächtig Reklame und wirbt Mitglieder (80 Euro im Jahr). Doch dann geht es los, und was folgt, ist fabelhaft aufgemacht: Ziemlich genau drei Kilo bringt dieser Prachtband auf die Waage und er spendiert für jede der hundert „Gourmandisen“, hier soviel wie Feinschmecker-Produkte, vier opulente Seiten.

Da paradiert sie dann, von Apfelstrudel bis zur (genuin österreichischen) Rebsorte Zweigelt, dazwischen Berühmtheiten wie Kaiserschmarren und Sachertorte, Tafelspitz und Wiener Schnitzel, doch auch geheimnisvolle Exotika wie Blunzn (eine Blutwurst) oder Uhudler (ein Wein) oder Reinanke (Felche auf österreichisch); was man ansonsten nicht versteht, ist entweder eine Süßspeise oder ein Wein.

Die Produkte sind glänzend und mundwässernd, meist auf schwarzem Hintergrund, fotografiert (Stefan Liewehr), hinlänglich beschrieben und häufig noch von einem Rezept begleitet. Am Schluß gibt es ein (notwendiges) Wörterbuch mit Übersetzungen aus dem Alpenländische ins Deutsche: Wer wüßte wohl sonst, daß „Gusto“ Appetit bedeutet und „Spagat“ Bindfaden. Es ist eben wirklich ein anderes Land, Und wer diesen Band studiert hat, weiß: Es ist das europäische Kernland der Gourmandise.

Sterne und Tattoos

Ich weiß, was Hunger ist

Tim Raue
Ich weiß, was Hunger ist
Piper Verlag
288 Seiten, 19,95 Euro
ISBN 978-3-492-05446-1



Die Story kennt man aus vielen, fast zu vielen Talk-Shows: Vom Mitglied einer berühmten Türken-Gang in Bomberjacke zum umschwärmten Sternekoch, aus dem Sprayer- und Schlägermilieu in den teuren Gourmettempel – das ist schon eine fast unglaubliche Karriere. Er hat das (zusammen mit einem Schreib-Profi) mit Humor und nicht ohne Selbstironie zu Papier gebracht - das liest sich durchaus bestsellerverdächtig.

Raue erzählt in alter Bourdain-Manier Geschichten von der Küche als Abenteuerspielplatz der wilden Jungs, die hier mit Paintball-Gewehren herumballern und sich gegenseitig Eimer voller Blaubeerjoghurt über den Kopf gießen. Heute ist er nur noch halb wild und halb schon abgeklärt. Auf jeden Fall einer der interessantesten jungen Spitzenköche, mit unter vierzig gehört er ja noch dazu.

„Heute lebe ich für den zweiten Stern“, schreibt Raue in einem leicht pathetischen Finale. Nicht wenige trauen ihm den zu – mit Rückenwind seiner famosen Frau Marie. Raue würde sich dann die „zwei geilen, kleinen Sterne“ tätowieren lassen. Ein bisschen Streetfighter ist also immer noch geblieben.

Dämonisch und bizarr

White Food Design auf dem Teller

Manuel Weyer, Rainer Schillings, Ansgar Pudenz
„White Food Design auf dem Teller - Black Food Design auf dem Teller“
99 pages Verlag, Hamburg
106 Seiten, 24 Euro
ISBN 978-3-942518-10-9



Gibt doch schon alle Kochbücher, haben sich diese cleveren Neu-Verleger gedacht. Was also tun? Zum Beispiel ein Buch, das man zur Hälfte von vorn nach hinten blättert (Black Food) und zur anderen Hälfte von hinten nach vorn (White Food). Na gut! Und dann noch extremes Design. Und dann noch ein dolles Schiller-Zitat („Nur durch das Extreme gelangen wir zur Klarheit“). Und auch sonst allerhand Pathetik, oder doch wenigstens Geknödeltes. Und das alles auf 99 Seiten, was aber auch nicht ganz stimmt...

Trotzdem: Es gibt ein paar schöne dämonische Bilder von „In Kaffeebohnen gegartem Rehrücken“ oder „Schwarzem Rettich in gebratener Blutwurst“, alles muß möglichst originell sein und bleibt weitgehend anonym. Von der anderen, der weißen Seite, präsentiert sich ein gelungener Lafer-Schüler namens Manuel Weyer mit hübsch bizarren Kreationen.

Ob das jemand nachkochen kann (und will), scheint nicht so wichtig. Das Buch ist ganz offensichtlich als Geschenk konzipiert: Wer das mitbringt, so kalkuliert der Verleger, zeigt guten Geschmack. Hoffentlich tut das der Beschenkte auch.

Für Foodies und Feinschmecker Das große Buch der Desserts

„Das große Buch der Desserts“
Graefe und Unzer Verlag, München
320 Seiten, 69,90 Euro
ISBN 978-3-8338-1990-5



Was früher mal der Baedeker war für Reisende und heute noch der Duden ist für Leute, die sich tatsächlich immer noch für Rechtschreibung interessieren (trotz des Korrektursystems im Computer) – das ist der Teubner für Foodies und Feinschmecker: Seit mindestens dreißig Jahren erklärt dieser Mann (und inzwischen seine Erben) den Lesern die kulinarische Welt.

Dieser jüngste Band im neuen Stil könnte eine neue Qualität begründen: Er ist gleichermaßen gerüstet für den amüsierten Blätterer, der ein paar Inspirationen erwartet, wie für den pragmatischen Halbwegsprofi, der Ratschläge braucht für die eine oder andere Dessert-Kreation. Und da gibt es nicht nur Rezepte, sondern auch Bilderfolgen mit präzisen Handgriffen.

Und für den, der gern mal etwas liest, sind hübsche Kapitel vorgesehen, über die Geschichte der Nachspeisen, über das stetig wachsende Maß von Zucker in unseren Mahlzeiten, über den Rum, den Darling der Patissiers, und sogar über die Molekularküche, die sich nun auch schon der Desserts bemächtigt hat. Mit anderen Worten: Dieses hübsch und ausführlich bebilderte Buch erschöpft sein Thema ausführlich. Wer es hat, braucht so bald kein neues zum Thema.

Spenden *für* Deutschland

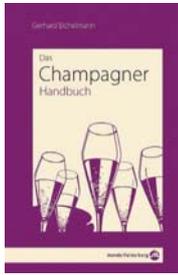
»Um Menschen mit Körperbehinderung helfen zu können, benötigt der Bundesverband Selbsthilfe Körperbehinderter e.V. Ihre Unterstützung. Spenden auch Sie. Danke.«

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

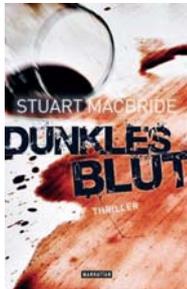
Info-Telefon: 0180 5000 314 (12 ct / min)
www.bsk-ev.org



Gerhard Eichelmann
Das Champagner Handbuch

Mondo Heidelberg Verlag,
360 Seiten, 29,95 Euro
ISBN: 978-3-938839-17-1

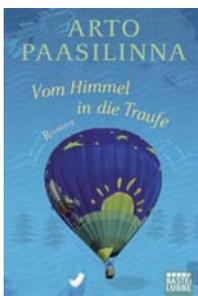
Das Champagner-Handbuch informiert umfassend und aktuell über alles Wissenswerte rund um Champagner. Der Leser erfährt wo Champagner entsteht und wie er entsteht. Der Autor erläutert die Unterschiede zwischen verschiedenen Champagnern, gibt ausführliche Tipps für eine Reise in die Champagne. Die wichtigsten Champagnererzeuger, die großen Häuser, aber auch die besten Champagnerwinzer werden in entweder ein- oder zweiseitigen Portraits vorgestellt, die nach einer kurzen Darstellung der Geschichte der Häuser vor allem die Stilistik des Hauses und die Unterschiede zwischen den verschiedenen Cuvées erklären. Der Leser erfährt das Wesentliche über die Besonderheiten der Häuser, Besuchszeiten, Adressen etc., sowie die wichtigsten Champagner.



Stuart MacBride
Dunkles Blut

Manhattan Verlag,
576 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-442-54689-3

Richard Knox hat seine Strafe verbüßt. Warum sollte er nicht nach Aberdeen ziehen und dort in Frieden leben dürfen? Ja, er war ein sadistischer Vergewaltiger, aber im Gefängnis hat er zu Gott gefunden, seine Fehler bereut und sich für den Pfad der Tugend entschieden. Leider ist die Polizei davon so wenig überzeugt wie die Einwohner von Aberdeen. DS Logan McRae gehört zu einem Team von Beamten, die Knox vor dem Zorn seiner Nachbarschaft beschützen und gleichzeitig ein Auge auf ihn haben sollen. Keine angenehme Aufgabe, zumal McRae auch noch mit DSI Danby zusammenarbeiten muss, der Knox zehn Jahre zuvor hinter Gitter gebracht hatte. Für Danby und McRae wird die Angelegenheit schon bald zu einem blutigen Alptraum ...



Arto Paasilinna
Vom Himmel in die Traufe

Bastei Lübbe Verlag,
271 Seiten, 8,99 Euro
ISBN: 978-3-404-16031-0

Bei ihrer Bruchlandung mit einem Heißluftballon in der lappländischen Ödnis hat die steinreiche Lena Lundberg Glück im Unglück. Hermanni Heiskari sitzt gerade sinnend am Eisloch, als die vornehme Dame vor ihm vom Himmel fällt. Er rettet Lena und schleppt sie durch die nordische Wildnis. Als Dankeschön schenkt Lena ihm ein ganzes Jahr Leben in Saus und Braus. Und es kommt wie es kommen muss: Lena verliebt sich in den rauen Burschen. Schließlich ist er ein Prachtstück von einem Mann. Zugegeben, nicht gerade ein Gentleman, aber ein ungeschliffener Diamant ...



Kathryn Stockett
Gute Geister

btb Verlag,
608 Seiten, 21,99 Euro
ISBN: 978-3-442-75240-9

Jackson, Mississippi, 1962: Die junge Skeeter ist frustriert. Nach dem Studium verbringt sie die Tage auf der elterlichen Baumwollfarm, als einzige ihrer Freundinnen ohne einen Ring am Finger. Sehr zum Missfallen der Mutter. Doch der Mann, mit dem ihre Freundinnen sie verkuppeln wollen, ist ein hochnäsiger Snob. Und dann ist auch noch ihr schwarzes Kindermädchen, bei dem sie stets Trost fand, spurlos verschwunden. Skeeter wünscht sich nur eins: Sie will weg aus dem engen Jackson und als Journalistin in New York leben. Und um diesem Ziel näher zu kommen, verbündet sie sich mit zwei Dienstmädchen, die ebenso unzufrieden sind wie sie: Aibileen zieht inzwischen das siebzehnte weiße Kind auf. Doch nach dem Unfalltod ihres einzigen Sohnes ist etwas in ihr zerbrochen. Und Minny ist auf der Suche nach einer neuen Stelle. Sie ist bekannt für ihre Kochkünste, aber sie ist auch gefürchtet: Denn Minny trägt das Herz auf der Zunge. Und gemeinsam beschließen die drei außergewöhnlichen Frauen, gegen die Konventionen ihrer Zeit zu verstoßen und etwas zu wagen.



Fabio Geda
Im Meer schwimmen Krokodile

Knaus Verlag,
192 Seiten, 16,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0404-0

Als Enaiat eines Morgens erwacht, ist er allein. Er hat nichts als seine Erinnerungen und die drei Versprechen, die er seiner Mutter gegeben hat. Er durchwandert die Länder des Ostens bis nach Europa. Er reist auf Lastwagen, arbeitet, schlägt sich durch, lernt das Leben von seiner grausamen Seite kennen. Und trotzdem entdeckt er, was Glück ist... Fabio Geda erzählt die wahre Geschichte des zehnjährigen Enaiatollah Akbari in einem kurzen und zu Herzen gehenden Buch: eine Geschichte, die uns den Glauben an das Gute zurückgibt.



Gerard Woodward
Ausgehungert

Knaus Verlag,
416 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0395-1

Was soll Tory bloß machen, wenn der ausgehungerte Ehemann sie aus der Ferne zwingt, ihm »saftige« Briefe zu schreiben? Dabei kann sich Tory gar nicht an ein leidenschaftliches Liebesleben erinnern. Komisch, böse und sehr englisch: Gerard Woodward erzählt von den seltsamen Begleitererscheinungen unseres unstillbaren Verlangens nach Nahrung und Sex.



Kayla Fleming
Wind in den Tamarinden

Bastei Lübbe Verlag,
460 Seiten, 7,49 Euro,
ISBN: 978-3-404-16487-5

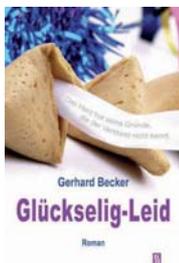
Hamburg 1902: Nora Hendriksen, eine spontane und leidenschaftliche junge Frau, fühlt sich in ihrem Leben als behütete Bankiersgattin wie in einem goldenen Käfig gefangen. Als sie den schwärmerischen Dichter Rainer Offergelt kennenlernt, bricht sie aus und folgt ihm nach Deutsch-Südwestafrika, um dort als Farmerin ein neues Leben zu beginnen. Doch Offergelt erweist sich als zu schwach für das harte Dasein fernab der Zivilisation. Erst bei einem Offizier der Schutztruppen findet Nora eine erfüllende, aber großen Gefahren ausgesetzte Liebe. Denn der zur selben Zeit ausbrechende Herero-Aufstand führt das Land in einen grausamen Krieg ...



Georg Meier
Kein weiter Weg vom Puddingshop zum Père Lachaise

Dittrich Verlag,
240 Seiten, 19,80 Euro
ISBN: 978-3-937717-64-7

Wie immer bei Georg Meier wimmelt es auch in seinen Stories von Episoden, die unmerklich ins Groteske hinübergleiten, und sein oft abgründiger Humor lässt den Leser schwanken zwischen Schmunzeln und Nachdenklichkeit. Unter seinen skurrilen Figuren sind Weltentdecker voller jugendlichem Idealismus, Dealer, die sich die eigene Abhängigkeit nicht eingestehen, desillusionierte Workaholics, denen die Idee von einem sinnvollen Dasein abhanden gekommen ist, Verlierertypen, für die einen trügerischen Augenblick lang die Wunschvorstellung von einem glücklichen Leben Realität zu werden scheint.



Gerhard Becker mit
Annette Piechutta
Glücklich-Leid

Schardt Verlag,
202 Seiten, 12,80 Euro
ISBN: 978-3-89841-557-6

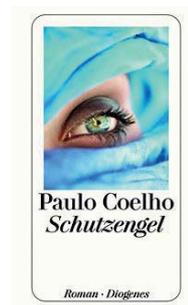
Michael Siebeck, ein erfolgreicher Geschäftsmann, ist es gewohnt, auf der Überholspur zu leben. Er ist in zweiter Ehe verheiratet, sieht jedoch Affären mit anderen Frauen als naturgegeben an. Sein bis dahin unkompliziertes Gefühls- und Sexualleben wird gehörig auf den Kopf gestellt, als er eines Abends Tessa begegnet. Der Egoist wird plötzlich von einem ihm fremden Gefühl berauscht, und er begreift langsam, dass Liebe nicht nur Nehmen, sondern auch Geben bedeutet. Hin- und hergerissen zwischen dem Wunsch, seine Ehe nicht zu riskieren, und der großen Sehnsucht nach seiner Geliebten, kann er nur mit Mühe und Not die zahlreichen Katastrophen umschiffen.



David Vann
Im Schatten des Vaters

Suhrkamp Verlag
17,90 Euro, 184 Seiten,
ISBN: 978-3-518-42229-8

Eine abgelegene Insel im südlichen Alaska, die nur per Boot oder Wasserflugzeug zu erreichen ist, mit nichts in Sicht außer wilden Wäldern und schroffen Bergen. Hier hat Jim eine Holzhütte gekauft, um dort ein Jahr mit seinem dreizehnjährigen Sohn Roy, den er kaum kennt, alleine zu leben. Aber Jim ist jämmerlich unvorbereitet auf das Leben in der Wildnis: auf Bären, peitschenden Regen und Schnee und vor allem auf die Einsamkeit. Nachts muß der zunehmend verschreckte Roy das verzweifelte Schluchzen seines Vaters mitanhören. Roy will nichts als fort von der Insel, aber er fürchtet sich vor dem, was passiert, wenn er geht. Und so bleibt er, bis das Schicksal des Vaters und sein eigenes mit einem erschütternden Ereignis besiegelt ist.



Paulo Coelho
Schutzengel

Diogenes Verlag
208 Seiten, 19,90 Euro
ISBN 978-3-257-06767-5

Der Roman handelt von einem Mann, der sein Leben verändern will. Sein Traum: in die Mojavewüste gehen, um seinen eigenen Schutzengel zu suchen und sich und seine Umwelt richtig kennenzulernen. Paulo weiß, dass die Wüste nicht so trocken und leer ist, wie sie scheint. Hauptsächlich birgt sie für ihn die Chance für neue, außergewöhnliche Begegnungen, wie ihm sein Meister J. vorausgesagt hat. Weitab vom Chaos der Welt leben hier ein Meister der ›Tradition‹ und eine Gruppe junger Frauen, die Walküren, die auf Pferden die Wüste durchqueren. Chris, seine Gefährtin, begleitet Paulo auf dieser Reise, die die Liebe und die festgefahrenen Meinungen des Paares auf eine harte Probe stellt und ihm gleichzeitig den Weg zur wahren Liebe und Selbsterkenntnis weisen wird. Ein früher Roman Coelho's, unmittelbar nach Veröffentlichung des ›Alchimisten‹ geschrieben, der durch seine Ehrlichkeit und Authentizität berührt.



Magne Hovden
Scheißrentiere

Malik Verlag,
224 Seiten, 8,00 Euro,
ISBN-13: 9783890293882

„Samenland“, eine Art Disneyland auf Norwegisch, wo Touristen das ursprüngliche Leben der Samen kennenlernen können. In seiner frechen Satire nimmt Magne Hovden unsere Macken als Touristen und unsere Schwäche für ethnische Minderheiten aufs Korn.



Verbesserte Patientenberatung durch Ärzte und Apotheker: *ja*

Verpflichtende Wirkstoffverordnung: *nein*

Anfang April haben ABDA und der KBV ein Konzept zur Arzneimittelversorgung vorgelegt. Pro Generika begrüßt, dass Ärzte und Apotheker sich gemeinsam für eine verbesserte Therapietreue und verbesserte Beratung der Patienten einsetzen wollen. Denn auch aus Sicht von Pro Generika ist unstrittig, dass erhebliche Mittel im Gesundheitssystem vor allem durch eine verbesserte Therapietreue einzusparen sind: „Da sind Effizienzreserven, die durch das System der Rabattverträge nicht zu heben sind“, so Bork Bretthauer, Geschäftsführer von Pro Generika. „Wir stehen daher für einen Dialog bereit, wie wir gemeinsam Wege zur verbesserten Compliance finden können.“

Ärzte und Apotheker haben bei der umfassenden Beratung und Betreuung der Patienten gerade bei Mehrfachmedikation ohne Zweifel eine Schlüsselstellung. Patienten erwarten daher heute schon zu Recht eine individuelle Beratung und ein abgestimmtes Medikationsmanagement. Inwieweit das zusätzlich vergütet werden kann, müssen Apotheker und Ärzte mit den Krankenkassen verhandeln.

Den wiederholt von ABDA und KBV vorgebrachten Vorschlag einer verpflichtenden Wirkstoffverordnung lehnt Pro Generika hingegen klar ab. Danach sollen Ärzte künftig nur noch den Wirkstoff, dessen Menge und Do-

sierung sowie die Dauer der Therapie verordnen. Über die Auswahl des entsprechenden Medikaments entscheidet dann allein der Apotheker. „Das Modell hat weder einen erkennbaren Zusatznutzen für den Patienten, noch können wir uns vorstellen, dass die Ärzte freiwillig ihre Therapiehoheit gegen einen so genannten ‚Medikationskatalog‘ eintauschen wollen“, kommentiert Bork Bretthauer.

Bretthauer weiter: „Der Gesetzgeber hat mit dem Arzneimittelmarktneuordnungsgesetz (AMNOG) die Weichen auf dem Arzneimittelmarkt gestellt. Wichtige Teile des AMNOG befinden

sich derzeit noch in der Umsetzung. Zudem sind die Ausgaben der gesetzlichen Krankenversicherung für Arzneimittel im Unterschied zu anderen Leistungsbereichen seit Monaten rückläufig. Es ist jetzt an der Zeit, die Auswirkungen des AMNOG abzuwarten anstatt in Aktionismus zu verfallen.“

Pro Generika e.V.
Tel.: (030) 81 61 60 9-0,
info@progenerika.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.



Neue Leitlinie für Schwangerschaftsdiabetes

Die Diagnose eines Schwangerschaftsdiabetes soll verlässlicher werden

Mit der Veröffentlichung einer neuen Leitlinie für die Diagnose eines Schwangerschaftsdiabetes (Gestationsdiabetes) soll die Feststellung dieser Erkrankung verlässlicher werden. Die Deutsche Diabetes-Gesellschaft (DDG) und die Deutsche Gesellschaft für Gynäkologie und Geburtshilfe (DGGG) geben in der Leitlinie vor, dass die Diagnose eines Schwangerschaftsdiabetes nur noch mit Blut aus der Vene gestellt werden darf. Untersuchungen mit Blut aus dem Finger sind für die Diagnose nicht länger erlaubt. Bisher wurde zur Diagnose oft Fingerblut der Patientin verwendet. Dafür kamen häufig Patienten-Blutzuckermessgeräte zum Einsatz.

„Die Diagnose kann mit Patienten-Blutzuckermessgeräten jedoch nicht gestellt werden, da diese Geräte mit einer Schwankung von bis zu 20 Prozent messen. Für die Diagnosesicherung ist das zu ungenau“, erklärt der Diabetologe Dr. Frank Best aus dem Berufsverband der diabetologischen Schwerpunktpraxen in Nordrhein (BdSN). Die Diabetesschwerpunktpraxen verfügen über geeichte Messgeräte, mit denen sie die Diagnose exakt stellen können.

In jedem Fall wird zur Diagnose eines Schwangerschaftsdiabetes ein Glukose-Belastungstest (auch „Glukose-Toleranztest“) durchgeführt, nach dem der behandelnde Arzt anschließend den Blutzucker misst. Dieser Test wird heute allen schwangeren Frauen zwischen der

24. und der 28. Schwangerschaftswoche empfohlen. Die Schwangeren bemerken normalerweise nichts von ihrer Erkrankung, dennoch birgt ein Schwangerschaftsdiabetes sowohl für die werdende Mutter als auch für das (ungeborene) Kind verschiedenste Risiken. „Bereits während der Schwangerschaft und bei der Geburt können unterschiedliche Komplikationen auftreten. Zudem erhöht ein unbehandelter Schwangerschaftsdiabetes für Mutter und Kind die Gefahr, im späteren Leben an einem dauerhaften Diabetes zu erkranken“, verdeutlicht Dr. Best. Hervorgehoben wird ein Gestationsdiabetes durch eine Erhöhung an Schwangerschaftshormonen. Diese führen als Gegenspieler des Insulins zu einer geminderten Insulinwirkung, so dass die Schwangere mehr Insulin benötigt als sonst. Kann der Körper nicht ausreichend Insulin produzieren, steigt der Blutzucker und dies gefährdet das Kind.

Wird ein Schwangerschaftsdiabetes festgestellt, lässt er sich in der Regel gut behandeln, wie Dr. Best erläutert: „Meist genügen bereits eine Ernährungsumstellung und regelmäßige Bewegung, um die Blutzuckerwerte zu normalisieren. In bis zu 30 Prozent der Fälle muss eine Insulintherapie begonnen werden.“

Ein Gestationsdiabetes besteht, wenn der Nüchtern-Blutzuckerwert aus dem

Venenblut über 91 mg/dl liegt, der Wert eine Stunde nach dem Belastungstest (1-Stunden-Wert) über 179 mg/dl und nach zwei Stunden über 152 mg/dl. „Wichtig ist, dass diese strengeren Kriterien nur für den Schwangerschaftsdiabetes gelten. Für jeden anderen Diabetesnachweis reicht es vollkommen aus, wenn der Nüchtern-Blutwert wiederholt über 126 mg/dl im Plasma aus dem Fingerblut oder im nicht-nüchternen Zustande bei über 200 mg/dl liegt“, betont Dr. Best.

Kontakt:
Deutsche Diabetes-Gesellschaft
Reinhardtstr. 31
10117 Berlin
Telefon: 030 / 3 11 69 37 0
Telefax: 030 / 3 11 69 37 20
Email: info@ddg.info

Deutsche Gesellschaft
für Gynäkologie und
Geburtshilfe e. V.
Hausvogteiplatz 12
10117 Berlin
Tel: +49 (0) 30 / 514 88 33 40
Fax: +49 (0) 30 / 514 88 344
info@dggg.de
www.dggg.de



Diabetes: BD bringt neue Sicherheits-Pen-Nadel auf den Markt BD AutoShield™

Sicherheits-Pen-Nadel unterstützt medizinisches Personal bei der Vermeidung von Nadelstichverletzungen

Becton, Dickinson and Company (BD), ein weltweit führendes Medizintechnikunternehmen, gab kürzlich die Markteinführung der 5 mm und 8 mm langen BD AutoShield™-Sicherheits-Pen-Nadeln bekannt.

Durch das Sicherheitsdesign der neuen Pen-Nadeln können Pflegekräfte Menschen mit Diabetes nun sichere Injektionen verabreichen.

Schätzungen zufolge treten jährlich ca. eine Million Nadelstichverletzungen in der EU auf, 100.000 davon in Großbritannien (UK). Laut Initiative SAFETY FIRST! belaufen sich die Zahlen für Deutschland allein im stationären Versorgungsbereich auf ca. 500.000 Nadelstichverletzungen im Jahr.

Diese sind im Hinblick auf die Übertragung lebensbedrohlicher Krankheitserreger, wie Hepatitis B (HBV), Hepatitis C (HCV) und HIV, besonders gefährlich.

„Nadelstichverletzungen sind das häufigste Berufsrisiko für medizinisches Personal, auch für Pflegekräfte, die Diabetespatienten behandeln“, unterstreicht Carol Philipps, Business Director UK/Ireland von BD Medical Diabetes Care.

„Es ist uns sehr wichtig, Menschen mit Diabetes und deren Betreuer dabei zu unterstützen, mit der Erkrankung mög-

lichst sicher und effektiv umzugehen. Die BD AutoShield™-Sicherheits-Pen-Nadel ist das neueste Instrument in unserem Portfolio innovativer Produkte zum Schutz medizinischen Personals und der Menschen mit Diabetes vor Nadelstichverletzungen und Infektionen“, so Philipps weiter.

Die BD AutoShield™-Sicherheits-Pen-Nadel ist mit einem Schutzschild ausgestattet, das sich nach der Injektion automatisch schließt und so Nadelstichverletzungen vermeiden hilft.



BD AutoShield™, die neue Sicherheitsnadel

In den Kanülengrößen 29Gx5mm und 29Gx8mm erhältlich, ist diese Pen-Nadel das einzige Sicherheitsinstrument, das auf alle handelsüblichen Diabetes-Pens passt.

Nur BD bietet eine kurze Sicherheits-Pen-Nadel (5mm) an.

Kurze Pen-Nadeln sind genauso effektiv wie längere Nadeln – auch z.B. bei übergewichtigen Menschen mit Diabetes.

Sie verursachen jedoch weniger Schmerzen und verringern zudem das Risiko, das sonst mit intramuskulären Injektionen verbunden ist.

Kontakt:
BD

Tullastr. 8-12
69126 Heidelberg
www.bd.com/de



Ernährungsmedizin

Palmöl in der Diskussion

Das Für und Wider eines agrarischen Rohstoffs in der nachhaltigen Lebensmittelerzeugung

Dr. Juliane Reinecke, Warwick Business School, Coventry Oliver von Hagen, International Trade Center (UN/ WTO), Genf Dr. Stephan Manning, College of Management and Marketing, University of Massachusetts, Boston

Seit 1980 hat sich die auf den Markt gebrachte Rohstoffmenge von Palmöl fast verzehnfacht. Um den Anbau – besonders in südostasiatischen Entwicklungsländern – ist in den vergangenen Jahren eine kritische öffentliche Diskussion entbrannt. Während vor allem lokale asiatische Unternehmen das exponentielle Wachstum des Palmölmarktes vorantreiben, kommt die Kritik an den ökologischen, sozialen wie ökonomischen Konsequenzen für die Lebensgemeinschaften vor Ort vornehmlich aus den westlichen Ländern.

Für die Expansion der Palmöl-Produktion sind drei Gründe entscheidend:

1. In Lebensmitteln werden Trans-Fettsäuren für die Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen mitverantwortlich gemacht. Lebensmittelhersteller nutzen nun in westlichen Ländern verstärkt Trans-Fettsäure-freies Palmöl für bestimmte Produkte.
2. Konsum von und Bedarf an Palmöl steigen mit der wachsenden Weltbevölkerung. Palmöl ist in vielen Entwicklungsländern ein zentraler Bestandteil der Ernährung.
3. Palmöl ist aufgrund seiner technologischen Eigenschaften und vielfältigen Einsetzbarkeit für viele Industriezweige eine Alternative zu erdölbasierten

Grundstoffen. Der Verbrauch von Palmöl als Zutat für kosmetische und pharmazeutische Produkte sowie als Biokraftstoff und zur Energieerzeugung steigt kontinuierlich.

Ölpalmen liefern im Vergleich zu anderen Nutzpflanzen der Tropen den größten Ertrag im Verhältnis zur benötigten Anbaufläche. Darüber hinaus gibt es in der Palmöl- und Palmfetherstellung keinerlei gentechnisch veränderte Varianten. Dennoch steht Palmöl in der Kritik. Denn zur Expansion der Anbauflächen mit Ölpalmen begann eine dramatische Waldvernichtung und mit ihr die bedrohliche Dezimierung vieler Arten. Zudem werden durch die Einrichtung neuer Palmöl-Plantagen häufig indigene Gruppen und kleinbäuerliche Gemeinschaften ihrer angestammten Lebensräume und -grundlagen beraubt.

2003 entstand auf Initiative des WWF der Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Der RSPO bringt wichtige Palmölerzeuger Südostasiens, Unternehmensvertreter entlang der gesamten Lieferkette und Stakeholder der Hauptverbrauchermärkte in Europa und den USA zusammen, um an Nachhaltigkeitslösungen zu arbeiten. Doch auch der Runde Tisch wird kritisiert: Westliche Lebensmittelhersteller mögen zum Kauf nachhaltigen Palmöls bereit sein. Allerdings beziehen sie ohnehin nur einen kleinen Teil der Weltproduktion.

Die Mehrzahl der Käufer aus weniger umweltbewussten Schwellenländern wie Indien oder China, die mehr und mehr Palmölvolumen abnehmen, muss ebenfalls motiviert werden, an nachhaltigen Konzepten mitzuwirken. Während der RSPO sich als Kompromiss zwischen Nachhaltigkeit und wirtschaftlichen Interessen sieht, zweifeln Kritiker die Umsetzbarkeit eines nachhaltigen Ölpalmenanbaus angesichts der andauernden Abholzung oder sozialen Konflikte an.

Palmöl und Palmkernfett sind ein gutes Beispiel für die weitreichenden komplexen Herausforderungen im Zusammenhang mit tropischen Rohstoffen. Die Mitwirkung von Akteuren aus Wirtschaft und Gesellschaft an der Steuerung der Wertschöpfungskette kann die Umsetzung ökologischer und sozialer Richtlinien und Verordnungen vorantreiben. Innerhalb weniger Jahre hat der Runde Tisch eine beeindruckende und breite Koalition von Branchen und Länderregierungen versammelt, die die Anerkennung des Nachhaltigkeitsproblems bei der Palmölproduktion eint. Keiner anderen demokratischen Einrichtung ist es soweit gelungen, alle Teilnehmer und Akteure der Palmöllieferkette unter einem Dach zu versammeln und auf einen – wenn auch verbesserungswürdigen und -fähigen – Standard zu verpflichten.

Quelle: „LCI Moderne Ernährung heute“

Rückfragen
Relations Gesellschaft
für Kommunikation mbh
MörfelderLandstr. 72
60598 Frankfurt/M.
Tel.: (069) 963652-0
Fax: (069) 963652-15
E-mail: wpd@relations.de



Reisetipps

Das gehört in die Reiseapotheke

*Vom Heftpflaster bis zum Antihistaminikum
Die Checkliste für einen gut vorbereiteten Urlaub*

Krank in den ersten Urlaubstagen im Hotelbett liegen - keine schöne Vorstellung. Doch sind viele Menschen genau dann, wenn der Alltagsstress von ihnen abfällt, besonders anfällig für Krankheitserreger. Fieber, Übelkeit oder Halsweh können die schönen Wochen ganz schnell verkürzen. Damit der Urlauber schnell wieder gesund ist und die restlichen freien Tage genießen kann, sollte immer eine gut ausgerüstete Reiseapotheke mit im Gepäck sein.

Wohin geht die Reise?

Wen die Reise in ein warmes, sonniges Land führt, der denkt oft nicht an Mittel gegen Erkältung. Dabei herrscht in vielen Reiseländern wegen klimatisierter Gebäude erhöhte Gefahr. Der ständige Wechsel zwischen heißer Außentemperatur und kalter Zugluft hat häufig Erkältungen zur Folge. Auch Wunden infizieren sich schneller in wärmeren Gefilden, weswegen ein Antiseptikum in keiner Reiseapotheke fehlen sollte. Manchmal entdecken Urlauber, dass sie gegen exotische Pflanzen oder Früchte allergisch sind. Ein Antihistaminikum schafft hier Abhilfe. Der Reisende muss vor allem an die Medikamente denken, die er auch sonst regelmäßig einnimmt und diese in ausreichenden Mengen einpacken. Wer mit Kindern verreist sollte daran denken, spezielle Medikamente und auch Sonnencremes und Insektenschutzmittel für die Kleinen einzupacken.

Generell gilt: Bei Flugreisen die Reiseapotheke immer mit an Bord nehmen. Denn kommt der Koffer einmal nicht gleichzeitig mit dem Fluggast am Reiseziel an, kann es sonst zu Engpässen bei der Medikamentenversorgung kommen. Außerdem können bereits gesundheitliche Probleme während des Fluges auftreten. Wer mit Schmerzmitteln gegen Kopf- oder Gliederschmerzen, einem befeuchtenden Nasenspray und Augentropfen sowie einem Mittel gegen Reisekrankheit ausgestattet ist, kann beruhigt ins Flugzeug steigen. Tipp für einen angenehmen Flug: EarPlanes®. Die patentierten Spezialstöpsel unterstützen das Ohr beim Druckausgleich während Start und Landung und verhindern so schmerzhafte Ohrbeschwerden. Besonders hilfreich sind sie bei verstopfter Nase durch Erkältung oder Allergien. EarPlanes® gibt es auch speziell für kleinere Kinderohren.

Mit folgenden Medikamenten im Gepäck kann guten Gewissens in die Ferien gestartet werden:

- Fieber- und Schmerzmittel
- Fieberthermometer
- Halsschmerztabletten
- Hustensaft
- Nasenspray
- Kühlendes Gel bei Sonnenbrand
- Insektenspray
- Antihistaminikum
- Medikament gegen Reisekrankheit



Gut vorbereitet für den Urlaub mit der Reiseapotheke

- EarPlanes® für den Flug
- Medikament gegen Durchfall
- Elektrolyte
- Mittel gegen Übelkeit
- Wunddesinfektionsspray ohne Alkohol
- Wundsalbe
- Pflaster und Verbandsmaterial



Professor Dr. med. Walter Burger

Schlechte Blutzuckerwerte in der Pubertät bei Diabetes Typ 1 verhindern

Etwa 25 000 Kinder und Jugendliche bis 19 Jahre sind an Diabetes Typ 1 erkrankt – Tendenz steigend. Mit der richtigen Therapie sind sie genauso leistungsfähig wie andere Kinder auch. In der Pubertät verschlechtert sich der gut eingestellte Stoffwechsel bei vielen Jugendlichen jedoch wieder. Denn mit dem Hormonhaushalt gerät häufig auch der Blutzuckerwert ins Schwanken.

Wie Eltern und Jugendliche mit der neuen Situation zurechtkommen, erklärt Professor Dr. med. Walter Burger, Leiter des Diabeteszentrums für Kinder und Jugendliche am DRK Klinikum Berlin im nächsten diabetesDE-Experten-Chat. Fragen können ab sofort gestellt werden.

Sie spritzen Insulin, messen bis zu fünfmal am Tag den Blutzucker und berechnen den Kohlenhydratgehalt von Speisen und Getränken. Für Menschen mit Diabetes Typ 1 gehört das zum Alltag. Bis zum Eintritt in die Pubertät haben viele Betroffene ihre Erkrankung gut im Griff. Vor allem Kinder bis zu sieben Jahren haben eine gute Stoffwechsellage.

Ihre HbA1c-Werte liegen meist im Normbereich unter 7,5 Prozent. Mit 10 Jahren verschlechtert sich dieser mittlere Blutzuckerwert zunehmend bis er bei Jugendlichen im Alter von 16 Jahren 8,4 Prozent erreicht.

Ursachen hierfür sind unter anderem Wachstums- und Sexualhormone. Die-

se schüttet der Körper in der Pubertät vermehrt und ungleichmäßig aus. So ändert sich die Wirkung und der Bedarf des injizierten Insulins ständig. Aber auch Therapiefehler tragen zu der schlechten Stoffwechsellage bei Jugendlichen bei. Denn sie wollen jetzt flexibel und die Diabetes-Therapie nicht mehr mit Hilfe der Eltern durchführen.

In der Pubertät sollte ein Diabetologe die Jugendlichen daher regelmäßig betreuen und beraten. Wichtig dabei ist eine umfassende Aufklärung über ihre Erkrankung, zum Beispiel zur Gefahr einer Unterzuckerung bei Alkoholkonsum.

„Der Übergang von der pädiatrischen Versorgung in die Erwachsenenmedizin funktioniert jedoch nur bei etwa 40 Prozent der chronisch kranken Jugendlichen reibungslos“, erläutert Professor Burger.

Die ärztliche Betreuung findet dann nur noch sporadisch, in manchen Fällen gar nicht mehr statt. Folgeerkrankungen und Komplikationen sind Jahre später oft die Konsequenz. Welche Therapiefehler Jugendliche mit Diabetes Typ 1 häufig machen, wann sie in die Erwachsenenmedizin übertreten sollten und wie Eltern und Jugendliche mit der Herausforderung Pubertät umgehen, erklärt Professor Burger live am 26. Mai 2011 im Experten-Chat von 17 bis 19 Uhr.



Chat Initiator
Professor Dr. med. Walter Burger

Professor Burger ist Facharzt für Kinder- und Jugendmedizin, Diabetologe DDG, Kinderendokrinologe und –diabetologe. Sein „Berliner Transitionsprogramm“ erleichtert chronisch kranken Kindern den Übergang zur Erwachsenenmedizin.

Seit 2009 bietet das Programm Jugendlichen neben medizinischer Betreuung auch psychologische Beratung und gibt Betroffenen Anleitung zum selbstbewussten Umgang und Management der Erkrankung.

Foto: www.diabetesde.org

www.diabetesde.org



Round-Table Diskussion der DWA

zum Thema Alkoholgenuss oder Alkoholmissbrauch



Suff, Genuss - oder etwas dazwischen? Ein provokant gewählter Titel, unter dem die Deutsche Weinakademie (DWA) am 12. Mai zu einem alkoholpolitischen Round-Table nach Berlin eingeladen hatte.

Fazit: Alkoholmissbrauch ist nicht auf einige wenige klar zu definierende Ursachen einzugrenzen. Seine Bekämpfung ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, der sich auch die Wirtschaft stellen muss.

Mit der Frage nach der jeweiligen Verantwortlichkeit im Spannungsfeld zwischen kultiviertem Konsum und Missbrauch diskutierten unter der Gesprächsführung der wissenschaftlichen Leiterin der Deutschen Weinakademie, Dr. Claudia Stein-Hammer, Experten aus Politik, Wirtschaft, Verbraucherschutz und Wissenschaft. Das Themenspektrum reichte von der Frage, ob Werbung Missbrauch fördere, und deshalb ein Werbeverbot geboten sei, über die aktuelle Drogen- und Sucht-Strategie der Bundesregierung bis hin zu Präventionskampagnen und den gesundheitlichen Auswirkungen des Konsums alkoholischer Getränke.

Die Rechtsanwältin Julia Busse, Geschäftsführerin des Deutschen Werberats, erörterte, dass Werbeverbote durch die dazu vorliegenden Studien nicht zu rechtfertigen sind. Als Vertreterin der Werbewirtschaft weist sie die vor allem auf Brüsseler Ebene geforderte Einschränkung der Kommunikationsmöglichkeiten zur Vermarktung alkoholischer Getränke deutlich zurück.

Auch wenn der Wein weniger häufig mit Missbrauch in Verbindung gebracht

wird - speziell bei Wein sind moderate kultivierte Konsummuster die Regel - bekennt sich die Weinwirtschaft klar zu ihrer Verantwortung als Anbieter von Produkten, die nicht nur ein Genuss- sondern auch ein Missbrauchspotenzial haben. Daran ließ Dr. Rudolf Nickenig, Generalsekretär des Deutschen Weinbauverbandes, keinen Zweifel. So hat sich die Branche Selbstbeschränkungen bei werblichen Aussagen und Werbeformen auferlegt und versucht, durch Aufklärungskampagnen zu einem bewusst moderaten Umgang mit alkoholischen Getränken anzuhalten.

Gleichzeitig sind die gesundheitlichen Vorteile eines moderaten Weinkonsums unstrittig. Dies legte Prof. Dr. Nicolai Worm, Ernährungswissenschaftler, Professor an der Deutschen Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement (DHPG) in Saarbrücken auf der Basis der wissenschaftlichen Forschung überzeugend dar. Seine klare evidenzbasierte Risiko-Nutzen-Analyse, die alkoholbedingte Krankheiten ebenso einband wie die positiven Effekte auf Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen, zeigte einen eindeutigen gesundheitlichen Benefit bei Dosierungen, die etwa einem Viertelliter Wein pro Tag entsprechen. Ebenso deutlich machte er aber auch, dass diese nur für den erwähnten Mengenbereich gelte. Bei mehr Alkohol - gleich in welcher Form - steige die Gesundheitsgefahr wieder an. Obwohl Dr. Stefan Etgeton, Leiter des Fachbereichs Gesundheit und Ernährung des Bundesverbandes der

Verbraucherzentralen, auf die Gefahr der Fehlinterpretation dieser Gesundheitseffekte durch den Verbraucher hinwies, räumte auch er Information in der Prävention einen hohen Stellenwert ein.

Maßnahmen zur Prävention durch Aufklärung sind schwerpunktmäßig bei Jugendlichen anzusetzen, und müssen von veränderten Ernährungsgewohnheiten bis zu familiären Strukturen auch soziale und gesamtgesellschaftliche Zusammenhänge berücksichtigen.

Die Politik wird dazu in Kürze einen Strategieplan vorlegen, dem ein umfassenderer Begriff der Suchtproblematik zugrunde liegt, und der sich deshalb auf Drogen und Alkohol, aber auch auf Glücksspiel und Medienkonsum erstreckt.

Neben besorgniserregenden Trinkverhalten von Jugendlichen nannte er auch den zunehmend riskanten Konsum älterer Menschen.

Dr. Holzer bezog auch klar Stellung zu den in der Vergangenheit und auf EU-Ebene fortwährend geforderten staatlichen Eingriffen. Eine Einschränkung der Verfügbarkeit ist hierzulande ebenso wenig vorgesehen, wie Warnhinweise oder Steuererhöhungen. Die bestehenden Gesetze werden als ausreichend angesehen, unter der Voraussetzung einer konsequenten Einhaltung bzw. Durchsetzung.

Deutsche Weinakademie GmbH
Gutenbergplatz 3-5
55116 Mainz
Tel.: 06131 2829-43
Fax: 06131 2829-10
www.deutscheweinakademie.de
www.wineinmoderation.eu



39. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Rheumatologie (DGRh) mit der 25. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Orthopädische Rheumatologie und der 21. Jahrestagung der Gesellschaft für Kinder- und Jugendrheumatologie 31. August bis 3. September 2011

der Begriff „Rheuma“ steht für sehr viele, zum Teil ganz unterschiedliche Erkrankungen der Gelenke, Sehnen, Knochen und Muskeln.

So gehören neben der rheumatoiden Arthritis auch die Arthrose, Osteoporose und Gicht zum sogenannten rheumatischen Formenkreis. Betroffene leiden oft unter starken Schmerzen und Bewegungseinschränkungen.

Ihre Lebensqualität ist zum Teil stark beeinträchtigt. Im Rahmen des 39. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Rheumatologie (DGRh) stellen Ärzte und Wissenschaftler neueste Erkenntnisse aus allen Bereichen der Rheumatologie vor – von der Grundlagenforschung bis zur Therapie.

Schwerpunkte sind die Schnittstelle zwischen Forschung und Klinik, die Entzündung als wichtigste treibende Kraft rheumatologischer Erkrankungen und moderne Behandlungsstrategien.

In diesem Zusammenhang soll auch die Problematik der Off-Label-Therapien diskutiert werden. Der fachübergreifende Austausch von Internisten, Orthopäden und Kinderreumatologen ist den Veranstaltern ein besonderes Anliegen.

Als Medienvertreter laden wir Sie herzlich ein, den Kongress zu besuchen, ihn für Ihre Recherche zu nutzen und darüber zu berichten. Um Ihre Teilnahme zu bestätigen, akkreditieren Sie sich

bitte per E-Mail, Fax oder Post. Ein entsprechendes Anmeldeformular ist beigelegt. Ihre Pressekarte erhalten Sie vor Ort.

Deutsche Gesellschaft
für Rheumatologie (DGRh)
Postfach 30 11 20
70451 Stuttgart
Tel.: 0711 8931-572 bzw. -293
www.dgrh-kongress.de

Zecken mit Nebenwirkungen - Die unterschätzte Gefahr

*Von April bis September
haben Zecken
Hochkonjunktur –
Testen statt warten!*

Die Zecke gehört zu den gefährlichsten Tieren der Wälder, Gärten und Wiesen. Säugetiere, Vögel und der Mensch zählen zu ihren Beutespektrum. Sie sucht auf der Haut nach einer geeigneten Stelle und zapft den Wirt an, wobei sie vorher die Einstichstelle

örtlich betäubt. Erst nachdem die Zecke Ihr Blutmahl begonnen hat, stellt der Mensch einen Juckreiz fest, wobei sich schon das Mundwerkzeug tief und festsetzend in die Haut eingegraben hat.

Nach einem Zeckenstich sollte man sofort die Zecke sachgerecht entfernen, um den Austritt weiterer Krankheitserreger zu vermeiden. Mit dem Stich können gefährliche Bakterien, wie beispielsweise die Borreliose in den Körper gelangen, die zu Entzündungen von Gelenken, der Haut, des Herzens oder des zentralen Nervensystems, führen können.

Um sicherzugehen, dass mit einem Zeckenstich keine schweren Krankheitserreger in den Körper eingedrungen sind, wird von führenden Ärzten und dem Robert Koch Institut dringend empfohlen, die Zecke fachgerecht zu entfernen. Darüber hinaus sollte man unbedingt einen Test machen um sicher zu gehen, dass keine schwerwiegenden Bakterien in den Körper gelangt sind. Sollte dennoch eine Infektion vorliegen, kann man bei frühzeitiger Erkennung, medizinische Maßnahmen ergreifen, um Gesundheitsrisiken abzuwenden.

Einen solchen Test bietet beispielsweise das Unternehmen INVEMA über das Internet an. Über ihr akkreditiertes Labor erhält der Betroffene das Komplettsystem ixSave®, bestehend aus einem gekerbten Löffel zur schonenden Entfernung der Zecke, eine Lupe, welches gleichzeitig als Gefäß zur Einsendung in das Labor dient. Meist liegt das Ergebnis schon innerhalb von nur einem Tag vor und kann im Internet abgerufen werden.

www.zeckentestonline.de



PHARMA NEWS

EAACI: Lebensmittelallergien führen bei Kindern zu Ängsten und Einsamkeit

Entwicklung leidet - Yoghurt mögliche Hilfe

Kinder mit Lebensmittelallergien leiden besonders häufig unter Ängsten und Einsamkeit: 20 Prozent meiden Aktivitäten und Treffen mit Gleichaltrigen, wie z.B. Geburtstagsparties. Ein Viertel der Kinder mit Lebensmittelallergien teilt nie das Essen mit anderen, sondern isst nur „sichere“, mitgebrachte Nahrung.

Lebensmittelallergien lasten besonders schwer auf Kindern und können deren Entwicklung negativ beeinflussen, weil Allergien im täglichen Leben oft grosse Einschränkungen mit sich bringen, wenn es darum geht, in Gemeinschaft mit anderen Kindern etwas zu unternehmen. Das geht aus einer Studie hervor, die jetzt auf dem „Kongress für Lebensmittelallergien und Anaphylaxie 2011“ in Venedig vorgestellt wurde. Veranstaltet wird der Kongress von der European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI), Zürich.

Demnach wollen 23 Prozent der untersuchten allergischen Kinder keine anderen Lebensmittel zu sich nehmen als die, die sich als sicher herausgestellt haben, auch wenn es als monoton empfunden wird. Das führt zu einseitiger Ernährung. Ein Zehntel aller allergischen Kinder treibt zudem keinen Sport, aus Angst, einen anaphylaktischen Schock zu erleiden.

„Rund 17 Prozent der allergischen Kinder gehen überhaupt nicht auf Parties oder zu Picknicks mit Freunden, unabhängig vom Alter, während 25 Prozent gezwungen sind, immer ihr eigenes Essen mitzubringen“, so Prof. Maria Antonella Muraro, Vorsitzendes des EAACI-Kongresses. Die Studie, verantwortet

von Prof. Muraro, wurde am Zentrum für die Erforschung und Behandlung von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten der Universitätsklinik Padua durchgeführt. Dafür wurden 107 Kinder mit Lebensmittelallergien und deren Mütter befragt.

„Bis zu 15 Prozent der anaphylaktischen Schocks werden durch körperliche Anstrengung ausgelöst, auch wenn zuvor nur kleine Mengen der unverträglichen Lebensmittel konsumiert worden waren, die ohne die körperliche Anstrengung harmlos gewesen wären. Das führt dazu, dass 10 Prozent der betroffenen Kinder überhaupt keinen Sport mehr treiben“, so Prof. Muraro. „Allergien werden häufig verharmlost, aber bei Kindern können sie zu Entwicklungsstörungen führen. Denn lebensmittelallergische Kinder leben häufig in ständiger Angst und Sorge, krank zu werden. Die Stresssymptome sind ausgeprägter als bei Kindern mit Diabetes.“

Weiter wird die Bewegungsfreiheit von Kindern mit Lebensmittelallergien dadurch eingeschränkt, die entsprechende Notfallausrüstung immer bei sich tragen zu müssen, wie z.B. Adrenalin-spritzen für den Fall eines anaphylaktischen Schocks. Obwohl

diese Spritzen in der Handhabung sehr viel einfacher geworden sind, verlassen rund ein Drittel aller betroffenen Kinder das Haus ohne diesen Notfallschutz.

„In acht bis zehn Minuten nach der Spritze klingen die Schocksymptome ab, sie reichen von Nesselsucht und Atembeschwerden über Magen- und Darmprobleme wie Übelkeit und Durchfall bis zu Herzversagen“, erklärt Prof. Muraro. „Die Adrenalininjektion hat mit Gereiztheit und Zittern geringe Nebenwirkungen verglichen mit der unter Umständen lebensrettenden Wirkung. Diese Nebenwirkungen klingen in der Regel nach ein bis zwei Stunden ab, sobald der Körper das Adrenalin verarbeitet hat. Patienten sollten sich darüber keine Sorgen machen, auch nicht diejenigen mit Herzerkrankungen.“

Die EAACI hat Empfehlungen herausgegeben, wie Lebensmittelallergien vermieden werden können; sehr negative Wirkungen hat es zum Beispiel, wenn Mütter oder Familienmitglieder rauchen. Der Verzehr von Obst und Gemüse hat hingegen eine vorbeugende Wirkung, ebenso wie Antioxidantien und Vitamin D.

„Das Immunsystem des Menschen ist noch nicht vollständig erforscht, aber wir machen ermutigende Fortschritte. Die EAACI hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Wissen und Bewusstsein auf diesem Gebiet in den nächsten Jahren massgeblich voranzubringen“, so Prof. Cezmi Akdis, designierter EAACI-Präsident.

„Doppel-Allergie“: 8,5 Millionen Europäer sind allergisch gegen Früchte, Gemüse und Pollen

8,5 Millionen Europäer trifft es doppelt: sie sind allergisch gegen Pollen und Lebensmittel, wobei eine Pollenallergie die Lebensmittelallergie noch verschlimmern kann. Das geht aus einer weiteren Studie hervor, die auf dem EAACI-Kongress vorgestellt wurde. Die



PHARMA NEWS

Betroffenen leiden dann besonders unter Niessen, juckenden Augen, einer schmerzenden Zunge und geschwollenen Lippen.

„Einige der Proteine, die in den Pollen von Bäumen gefunden werden, kommen auch in anderen Pflanzen vor, so dass die Liste mit Lebensmitteln, die mit Pollen reagieren, immer länger wird“, berichtet Prof. Muraro. „So geht eine Allergie gegen Pfirsiche, Äpfel und Aprikosen oft einher mit einer Intoleranz gegenüber Birkenpollen. Auch Sellerie, Fenchel, Sojabohnen, Avocado und Passionsfrucht können ähnliche Probleme hervorrufen.“

Während Aprikosen und Pfirsiche besonders häufig in Italien und Spanien für allergische Reaktionen sorgen, sind es in Frankreich und Deutschland eher Äpfel. Pflaumen sind besonders in Grossbritannien problematisch, wohingegen Sellerie und Fenchel in der Schweiz und in den Niederlanden besonders häufig unverträglich sind. Die Unterschiede ergeben sich durch die verschiedenen Essgewohnheiten und dadurch, dass die Pollenarten unterschiedlich stark verbreitet sind. Eine Rolle spielt auch, wie viele verschiedene Allergene in den jeweils landesspezifisch besonders beliebten Früchten und im Gemüsearten vorkommen.

Lebensmittelallergien und Yoghurt: unerwartete Hilfe

Yoghurt kann hilfreich sein bei der Vermeidung und Behandlung von Lebensmittelallergien. Das zeigen Forschungsergebnisse, die ebenfalls auf dem EAACI-Kongress präsentiert wurden.

„Probiotica beeinflussen das Immunsystem und die Darmflora“ so Prof. Susanne Halken, EAACI-Verantwortliche für Kinderheilkunde. „Das kann dazu beitragen, dass der Körper Allergene richtig erkennt und nicht die Abwehrreaktionen gegen Lebensmittel auslöst,

die an sich vollkommen harmlos sind. Weiter wirken Milchsäurebakterien entzündungshemmend, das heisst, sie können die Symptome von Lebensmittelallergien lindern.

Aber nicht allen Arten von Probiotika haben eine allergiehemmende oder allergielindernde Wirkung gezeigt. Es hat sich auch gezeigt, dass eine wirkungsvolle Dosierung höher sein müsste, als die, die nur über den Verzehr von Joghurt erreicht werden kann.“

EAACI
Genferstrasse 21
8002 Zürich, Schweiz
Tel.: +41 44 205 55 33
Fax: +41 44 205 55 39
Internet: www.eaaci.net

6. AOK-Ausschreibung: Realistischer Planungshorizont würde allen helfen – vor allem den Patienten

Pro Generika fordert realistische Planungs- zeiten beim Inkrafttreten von Rabattverträgen

Ab sofort treten die neuen AOK-Rabattverträge aus der 6. Ausschreibung in Kraft. Im Vorfeld wurde darüber spekuliert, ob alle Vertragspartner zu diesem Zeitpunkt lieferfähig sind. Hierzu erklärt Bork Bretthauer, Geschäftsführer von Pro Generika:

„Die Unternehmen, die Rabattverträge

ge eingehen, wollen vom ersten Tag an liefern. Denn jeder Tag Verzögerung bedeutet für die Unternehmen Umsatzverlust.

Zudem kommen drohende Vertragsstrafen hinzu, da Unternehmen zum Teil ja für dieselben Wirkstoffe auch Rabattverträge mit anderen Krankenkassen eingegangen sind.“

Für einige Wirkstoffe betrug die Frist vom endgültigen Zuschlag bis zum Inkrafttreten der Verträge bei der 6. AOK-Ausschreibung nicht einmal vier Wochen. „Das ist für alle Marktpartner definitiv zu kurz, um sich darauf einzustellen.“

Egal ob Generikaunternehmen, pharmazeutischer Großhandel oder Apotheken: Alle brauchen einen realistischen Planungshorizont.

Die Krankenkassen haben es in der Hand, das bei ihren künftigen Ausschreibungen zu berücksichtigen.“

Pro Generika plädiert für eine Frist von mindestens sechs, idealerweise neun Monaten zwischen Erteilung des Zuschlags und Beginn des Vertrags.

Zugute käme das längere Zeitfenster schließlich allen, vor allem aber den Patienten. Denn zusätzliche Umstellungen ihrer Medikation könnten dann vermieden werden.

Info:
Pro Generika
Tel.: (030) 81 61 60 9-0
info@progenerika.de



PHARMA NEWS

Zahl des Monats

Was gibt es heute für

16 Cent?

Hier ein paar Beispiele:

- 14 Cent kostet ein Lakritz-Lolli der Marke Küfa im Onlineshop.
- 16 Cent kostet ein klassisches Berliner Brötchen (sogenannte Schrippe) bei einigen Berliner Bäckern.

Für ganze 16 Cent gibt es aber auch wirksame Medikamente zur Behandlung ernster Erkrankungen, wie z.B. der Epilepsie. Epilepsie bedeutet für die Betroffenen und deren Angehörige eine schwerwiegende Beeinträchtigung des gesamten Lebens. Die Anfälle treten oft unvermittelt auf, die Arbeitsfähigkeit und die Lebensqualität der Betroffenen sind beeinträchtigt. Die richtige medikamentöse Einstellung ist von großer Wichtigkeit, medikamentöse Umstellungen können problematisch sein.

Lamotrigin ist als Medikament der neueren Generation ein Mittel der ersten Wahl bei der Epilepsie-Behandlung. Bei vielen Neueinstellungen mit Lamotrigin kann sogar eine dauerhafte Freiheit von Anfällen erreicht werden. Eine Packung mit 50 Tabletten dieses wichtigen Wirkstoffs kostet ab Werkstor des Herstellers exakt 16 Cent. Das ist der sogenannte Abgabepreis des pharmazeutischen Unternehmers (ApU). Aus dem wird dann später – durch die Aufschläge des Großhandels und der Apotheken – der Apothekenverkaufspreis.

Und aus den 16 Cent werden 9,87 Euro. Vom Endpreis bekommt der Generikahersteller in diesem Fall also genau 1,62 Prozent. Und Lamotrigin ist alles andere als ein Einzelbeispiel. Denn aktuell haben über 1.700 Generika einen ApU von unter einem Euro – dem Gegenwert einer einzigen Kugel Eis.

Pro Generika befürwortet Petition der Deutschen Schmerzliga

In einer öffentlichen Anhörung des Deutschen Bundestags hat die Präsidentin der Deutschen Schmerzliga, Dr. med. Marianne Koch, heute eine Petition vorgetragen, die darauf abzielt, stark wirksame Schmerzmittel von der Austauschpflicht im Rahmen von Rabattverträgen auszunehmen. Hierzu erklärt der Geschäftsführer des Branchenverbandes Pro Generika, Bork Bretthauer:

„Die Petition wird von den Generikaunternehmen in Deutschland voll befürwortet. Denn Schmerzen bedeuten für die Patienten oft eine starke seelische Belastung. Zusätzlich müssen sie mit hohem Aufwand vom Arzt auf eine in-

Pro Generika befürwortet Petition der Deutschen Schmerzliga

*Kein automatischer Austausch
von starken Schmerzmitteln*

dividuell wirksame und verträgliche Dosierung des jeweiligen Schmerzmittels eingestellt werden. Derzeit sind Apotheken im Rahmen der Rabattverträge dennoch dazu verpflichtet, auch diese Medikamente automatisch gegen ein Rabattprodukt auszutauschen. Nach Informationen der Deutschen Schmerzliga, kommt es dadurch immer wieder zu Über- oder Unterdosierungen. Letztlich entstehen dadurch nach Angaben der Patientenorganisation auch deutliche zusätzliche Kosten.

Pro Generika appelliert an den Deutschen Bundestag, dem berechtigten Anliegen der Betroffenen zu entsprechen und stark wirksame Schmerzmittel sowie Arzneimittel in ähnlich sensiblen Indikationen auch in Deutschland von der Austauschverpflichtung zu befreien. Im deutschen Gesundheitssystem hat zudem der Arzt das letzte Wort, wenn es um den Patienten geht. Denn der Patientenschutz muss für alle Vorrang haben!“

Kontakt:
Pro Generika
Tel.: (030) 81 61 60 9-0
info@progenerika.de



Aktuelles Konsensus-Statement

bestätigt:

„Pille danach“ wirkt ausschließlich präovulatorisch

Die These, dass Levonorgestrel (LNG) das Endometrium verändert und dadurch eine Schwangerschaft verhindert, ist in der älteren Fachliteratur weit verbreitet und damit auch lange Jahre gelehrt worden. Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen haben diese Annahmen jedoch keine klinische Relevanz: Levonorgestrel wirkt ausschließlich über die Verzögerung bzw. Hemmung der Ovulation.

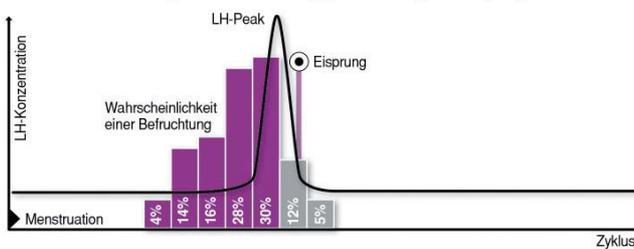
(UPA) auch noch bei ansteigendem LH-Spiegel wirksam. Auch bei der Gabe von UPA in einer Dosierung, wie sie in der Notfallverhütung eingesetzt wird, konnten keine für die Verhinderung einer Schwangerschaft relevanten Veränderungen des Endometriums festgestellt werden.

Die in das Konsensus-Statement eingeschlossenen Studien zur Wirksamkeit von LNG zeigten, dass LNG bei Einnahme vor dem LH-Anstieg den Eisprung verhindert bzw. verschiebt, aber nicht die histologischen und biochemischen Eigenschaften des Endometriums in Hinblick auf eine kontrazeptive Wirkung verändert. Annahmen

Unterschiede: Während Levonorgestrel (PiDaNa®) nur effektiv ist, bevor das Luteinisierende Hormon (LH) ansteigt, ist Ulipristalacetat (ellaOne®) auch noch bei steigendem LH-Spiegel wirksam.

Damit wirkt die moderne „Pille danach“ genau zum Zeitpunkt der höchsten Konzeptionswahrscheinlichkeit (vgl. Grafik). Diesen Vorteil bestätigt auch eine aktuelle Studie von Brache et. al.: Frauen, die unmittelbar vor der Ovulation standen (Follikelgröße ≥ 18 mm), erhielten UPA. Bei 59 Prozent der Fälle wurde der Eisprung noch um mindestens 5 Tage verschoben. In einer vergleichbaren Studie mit LNG gelang dies nur bei 12 Prozent.

Risiko einer Schwangerschaft in Abhängigkeit vom Tag des Eisprungs



Dies belegt das International Consortium for Emergency Contraception (ICEC) und die International Federation of Gynecology (FIGO) in ihrem aktuellen Konsensus-Statement, in das die Erkenntnisse zum Wirkmechanismus von LNG aus 29 Studien mit einfließen. Während LNG nur dann den Eisprung verschiebt, wenn der LH-Spiegel sich noch auf der Basislinie befindet, ist der moderne Wirkstoff Ulipristalacetat

zur Nidationshemmung, Tuben und Spermienmotilität konnte keine klinische Relevanz beigemessen werden.

Gleiches Wirkprinzip mit relevanten Unterschieden

Obwohl beide in der Notfallkontrazeption eingesetzten Wirkstoffe auf einer Verzögerung bzw. Hemmung des Eisprungs beruhen, gibt es relevante

HRA Pharma
15 rue Béranger
75003 Paris
FRANCE

Tel: +33 (0) 1 40 33 11 30
Fax: +33 (0) 1 40 33 12 31



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