

Gour-med[®]

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Besonders
Empfehlenswert

Hubert Obendorfer
im Restaurant Eisvogel

Der Geniesser Tipp

Gesundes von
Armin Roßmeier

Der besondere Tipp

Culinary Art Festival
in Linz

Genusshotel
Der Weinmesser

Grand Resort
Bad Ragaz

Principe Leopoldo

A-Rosa Kreuzfahrt
auf der Rhone

Hausboot Tour
über Mosel und Saar

Via Culinaria

Neue Bücher
von H.-D. Ebert

Gunther Schnatmann
fährt Ökologisch

Medizin News

Pharma News

7/8– 2011

30. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575

Hubert Obendorfer



Interpretation Crêpes Suzette von Hubert Obendorfer



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,

In dieser Ausgabe von Gour-med lesen Sie wieder von exzellenten Köchen, schönen Reisen zu Wasser und zu Lande.

Zu Beginn möchte ich Ihnen aus unserer täglichen Arbeit eine kleine, aber vielsagende Geschichte erzählen.

Unsere langjährige Reisedakteurin Anne Wantia, hatte die feste Absicht Ihnen in dieser Ausgabe Wellness Tipps, mit schönen Hotels, in Israel vorzustellen.

Üblicherweise werden wir von den Tourismus -Organisationen, der Länder bzw. Regionen eingeladen. So auch zu dieser Recherchereise nach Israel. Das dort Erlebte entsprach in keiner Weise dem was wir uns vorgestellt haben.

Die Unterbringung in einigen Hotels entsprach einem Standard der vor 30 Jahren im Osten Europas üblich war. Toiletenspülungen, die 4 Zimmer weiter zu hören waren, Klimaanlage deren Geräusch eher starken, im Zimmer befindlichen, Dieselmotoren glichen. Swimming Pools die nachmittags ab 18:00 geschlossen waren und nicht vor 8:00 Uhr morgens öffneten waren üblich, und das bei Temperaturen um die 35° C.

Die Direktorin des einzigen 5-Sterne Hotels, das man den deutschen Journalistinnen zeigte, telefonierte während des 20 min. Rundgangs ständig, ein Zimmer konnte oder wollte sie nicht zeigen.

Das Reise Thema Wellness und Gesundheit wurde in einem 5 minütigen Gespräch mit einem Arzt abgehandelt.

Was übrig bleibt war der Eindruck, dass

die Gastgeber gar nicht so richtig wussten was Sie - unsere Leser - interessieren könnte.

Das alles passiert schon mal, was uns aber empörte ist der Wunsch der Veranstalter, die nach der Reise von Anne Wantia eine wahrheitswidrige Berichterstattung erwarteten und auch deutlich formulierten, alles andere sei unseriös.

Da sind wir völlig anderer Meinung, unseriös ist es einen geschönten Beitrag über Hotels, Restaurants oder Urlaubsziele zu veröffentlichen, denn wir sind der Wahrheit verpflichtet und nicht den Tourismusveranstaltern.

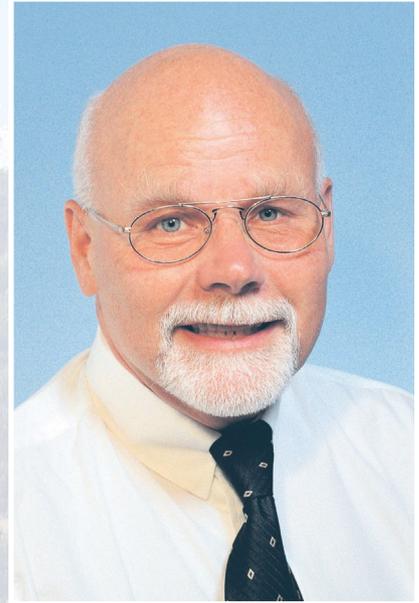
Was wir gerne und wahrheitsgemäß veröffentlichen lesen Sie in den Beiträgen von Anne Wantia, die eine herrliche A-ROSA Reise auf der Rhone getestet hat.

Sie war für Gour-med im ältesten Bad der Schweiz und ist begeistert aus Bad Ragaz zurückgekommen, lassen auch



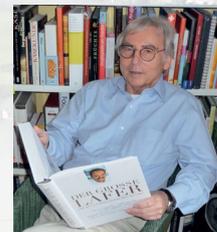
Sie sich überraschen. In dem Beitrag „Besonders Empfehlenswert“ stellen wir Ihnen ein Refugium der feinen Küche in der Oberpfalz vor. Hubert Obendorfer kocht im Restaurant Eisvogel wunderbare Menus

die einen Besuch zum Genuss werden lassen.



Linz in Oberösterreich, Europäische Kulturhauptstadt 2009, macht mit seinem Culinary Art Festival Furore und reiht sich in die Reihe der etablierten Gourmetveranstaltungen ein.

Horst – Dieter Ebert empfiehlt gute oder auch nur neue Bücher.



Eine Hausboottour durch das Dreiländereck, Luxemburg, Frankreich und Deutschland ist nicht nur für Weingenießer empfehlenswert.

Lesen Sie was Gunter Schnatmann erlebt hat.

Das und viele Tipps für Gourmets, und Vielreisende mit Ideen für kleine und große Anlässe, lesen Sie in dieser Gour-med.

Neues aus der Medizin- und Pharmaindustrie finden Sie wie immer im hinteren Teil von Gour-med. Genießen Sie die sonnigen Tage und die bevorstehende Pilzsaison mit all den guten Rezepten.

Das 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

Hubert Obendorfer im Restaurant Eisvogel

12

Geniesser-Wein-Tipp

Champagner von Hugot & Clement • Gesundheitlicher Nutzen von moderatem Weinkonsum

14

Der gesunde Geniesser-Tipp von Armin Rossmeier

Pilzrezepte vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

16

Der besondere Tipp

Hausboot Tour über Mosel und Saar • Culinary Art Festival in Linz • Tennerfest auf Guernsey • Via Culinaria • Genusshotel Der Weinmesser • A-Rosa Kreuzfahrt auf der Rhone • Grand Resort Bad Ragaz • Principe Leopoldo • Spanien

40

Kurz notiert

Thomas Bühner und Sven Elverfeld laden ein • Koch des Jahres • Sommerprogramm im GOP • Traube Tonbach • Yachthafenresidenz Hohe Düne • Finnlines • Vietnam Airlines • Hurtigruten

48

Life Style

Opel Ampera

50

Buch Tips

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

54

Medizin-News

Erbliches Cholesterin • Orthomol • Ausbreitung von Diabetes • Fachärztliche Organisationen holen Anästhesisten an Bord • Medizinrechtstag • DKOU • Neue Therapieansätze für rheumatische Erkrankungen •

59

Pharma-News

GKV-Spitzenverband setzt Preislimit für SSRI fest

13

Impressum



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete Restaurants und Hotels

Besonders *Empfehlenswert*

Genuss in der Oberpfalz

Hubert Obendorfer im Restaurant Eisvogel

*Ein kulinarisches Versprechen
in wunderbarer Landschaft*



Hubert Obendorfer

Klaus Lenser

Anne Wantia

In der Region zwischen Bayerischem Wald, Donau und Tschechien - dem Oberpfälzer Seenland - finden Urlauber ein Reiseziel inmitten herrlicher Landschaft und verschiedenen Attraktionen.

Aber auch Radfahrer, Wanderer, Wassersportler oder Golfer, für alle Sportarten gibt es ein großes Freizeitangebot, das man in dieser Region zunächst nicht vermutet. Früher gab es hier ein großes Braunkohlenabbaugebiet und von Tourismus keine Spur.



Landhotel Birkenhof

Eine davon ist der Birkenhof, in dem der Inhaber und Küchenchef Hubert Obendorfer, ausgezeichnet mit einem Stern, seine Gäste mit exklusiven Menüs überrascht.

Seit in den 1980er Jahren der Abbau eingestellt wurde, hat sich aus den ehemaligen Kohlegruben eine über 800 ha große Seenlandschaft entwickelt, die sich in die malerische Landschaft integriert.



Golf- & Landclub „Oberpfälzer Wald“

Für Golfer ist ein wahres Paradies entstanden, 13 Golfplätze mit 234 Bahnen in einem Umkreis von nur 50km. Besonders schön ist der Golf- & Landclub „Oberpfälzer Wald“ in der Nähe von Neunburg vorm Wald. Sicherlich nicht ganz einfach zu bespielen, ist er doch eine Herausforderung für jeden Golfer. Zahlreiche Höhenunterschiede sind zu überwinden, so manche Steigung fordert ihren Tribut, aber umso schöner sind die Aussichten die sich dann darbieten und oft genug vom Abschlag ablenken.

Erholungssuchenden, Golfern und Gourmets empfehlen wir einen Genießeraufenthalt im Landhotel Birkenhof in Neunburg v.W (OT Hofenstetten). Hotelier und Sternekoch Hubert Obendorfer ist ein exzellenter und fröhlicher Gastgeber. Der Koch aus Leidenschaft hat keinen



Eisvogel

geringeren als Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann zum Vorbild. In dem gerade neu gestalteten Restaurant Eisvogel verwöhnt er seine Gäste mit kreativen Menus. Die klar gegliederte Einrichtung bietet ein elegantes Ambiente mit dem begehbaren Weinklimaschrank in der Mitte des Restaurants Eisvogel. Die Beleuchtungs-Animation mit ihren ausgetüftelten Möglichkeiten ist ein Bestandteil der eleganten Ausstrahlung des Restaurants und unterstreicht die Bedeutung der Menu-Kreationen die serviert werden.

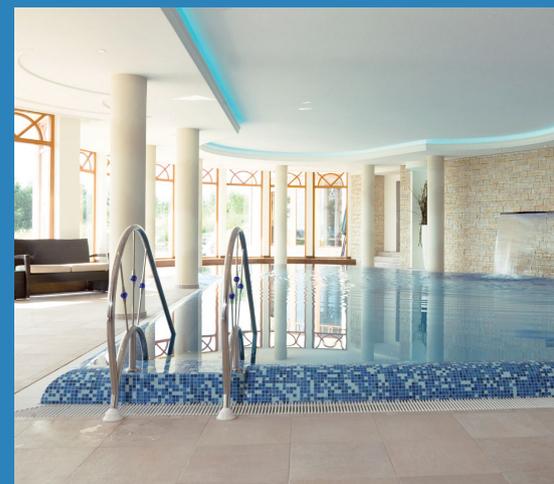
Die Speisekarte bietet zwei exklusive Menus an. Für Gourmets der regionalen Küche bereitet Hubert Obendorfer - modern interpretiert - das Menu „Hei-



Eisvogel mit Ausblick

mat“ mit Spitzenprodukten der Region. Ein Menu, das bei den Gästen große Anerkennung findet. Das Menu „Weite Welt“ bietet eine Vielfalt aus internationalen Spezialitäten mit avantgardistischem Flair. Mit seinen Gerichten will der Patron den Gast sensibilisieren, die einzelnen Zutaten herauszuschmecken um so eine geschmackliche Vielfalt zu erleben. Bei unserem Besuch im Eisvogel überzeugt Hubert Obendorfer mit einer inspirativen und facettenreichen Gourmetküche.

Die unterschiedlichen Amuse bouche,



SPA Bereich

Besonders Empfehlenswert



Lobby

Ziegenfrischkäse mit Feige und Birne, Rindertatar mit Eigelb von der Wachtel oder die knusprigen Kartoffelchips mit Kräutern, sind ein verheißungsvoller Auftakt für einen kulinarischen Abend. Auch die vielen unterschiedlichen und frisch hergestellten Brotsorten, wie Haselnuss-Walnuss-, Speck-Zwiebel-, Tomate-Parmesan- oder Sauerteigbrot sind ein Brotgenuss für sich.

Es folgen ein Vitello tonnato, eine hauseigene, aber sehr köstliche Variation des italienischen Klassikers, sowie Flusskrebse in einer aromatischen Sauce, die den Eigengeschmack der Krustentiere auf das angenehmste unterstreicht. Der geangelte Wolfsbarsch mit Curry-Gemüse, der Saibling mit

Bärlauchschaum, beide Gerichte sind auf den Punkt gegart und eine Aromenkomposition die nicht nur harmonisch auf der Zunge zergeht sondern auch neugierig macht welche feine Überraschungen der Chef als Nächstes servieren wird.

Selbstverständlich war der folgende Fleischgang - das Oberpfälzer Freilandhuhn und das Duett vom Bio Rind - ein mit größter Sorgfalt und exzellentem Geschmack zubereiteter Gang.

Hubert Obendorfer achtet sehr darauf, dass - soweit es möglich ist - seine Lieferanten aus der Region stammen und biologische Produkte liefern.

Das Dessert, die Rhabarber-Erdbeer-Variation und das Nougat-Minzmousse sind ein köstlich lockerer, leichter Abschluss eines ebenso erstklassig zubereiteten und aromatisch perfekt abgestimmten Menus.

Die Servicemitarbeiter sind von ausgesuchter Höflichkeit, freundlich und professionell, wie es der Gast in einem Sternrestaurant erwarten darf.

Neben dem Gourmet Restaurant „Eisvogel“ gibt es im Birkenhof noch die „Turmstube“ beliebt wegen der Oberpfälzischen Spezialitäten und das Restaurant „Bachstelze“ in das sich gerne Tagungsgäste zu den Mahlzeiten zurückziehen.

Das Hotel liegt mitten in idyllischer Natur, absolute Stille umgibt den Gast. Helle, freundliche, individuell gestaltete Zimmer und Suiten, mit natürlichen Materialien ausgestattet, vermitteln eine angenehme Atmosphäre.



Begehrter Weincave im „Restaurant Eisvogel“

Rezepte

von Hubert
Obendorfer

Der gerade erneuerte Wellness- und SPA-Bereich auf 1600 m² lässt keine Wünsche offen. Mehrere Saunen, verschiedene Massagen - von Ayurveda, über afrikanische Khanya (Massageritual aus Afrika) bis zur klassischen Massage - alles ist möglich.

Beauty-Behandlungen mit exklusiven Kosmetikprodukten und ein Aussen-Bio-Badeteich stehen den Gästen zu Verfügung.

Die exklusiven Angebote des Hotels mit den technisch perfekt ausgestatteten Tagungs- und Konferenzbereichen sind für viele Firmen, insbesondere Pharmaunternehmen ein guter Grund hierher zu kommen.

Wir können Ihnen, verehrte Leser, nur empfehlen, die herrliche Landschaft der Oberpfalz selber zu erkunden und die kulinarischen Versprechen des Sternekochs Hubert Obendorfer, auf ihren Wahrheitsgehalt zu überprüfen.

Uns hat er überzeugt, wir sind sicher der 2. Stern wird kommen.

Für alle die in nächster Zeit keine Gelegenheit haben den freundlichen Koch zu besuchen, haben wir, wie immer, ein 3-Gang- Menu zum Nachkochen mitgebracht.

Guten Appetit

Fotos: Birkenhof
Klaus Lenser

Pfifferlingssülze

im Entenschinkenmantel
mit Kopfsalatherzen und
Kartoffelcreme

Zutaten:

250 g	Pfifferlinge
350 ml	Rinderbrühe
7 Blatt	Gelatine
100g	fein gewürfeltes Gemüse (z.B. Lauch, Karotte, Sellerie)
1	geräucherte Entebrust
40ml	weißer Portwein Essig, Salz, Pfeffer Butter
1	Kopfsalat Vinaigrette (siehe Seite 141)*
1	mittelgroße Kartoffel (mehlig kochend)
2 EL	Crème fraîche Muskat Frischhaltefolie



Pfifferlingssülze

Zubereitung:

Für die Sülze eine kleine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen.

Eine Rinderbrühe wie auf Seite 144* zubereiten.

Die geräucherte Entenbrust der Länge nach in 2mm dicke Scheiben schneiden und damit die Terrinenform auslegen. Gelatine in kaltem Wasser aufweichen.

Die Pfifferlinge putzen, in Butter anschwitzen, mit 300 ml Rinderbrühe auffüllen und mit Portwein, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gemüswürfel und die ausgedrückte Gelatine hinzugeben.

Die Pilze mit dem Fond in die Terrinenform geben, mit den Enden der geräucherten Entenbrust einschlagen und mit der Frischhaltefolie zugedeckt 6-8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Kartoffel schälen, klein schneiden, in Salzwasser kochen und anschließend ausdrücken.

Die Crème fraîche, 50 ml Brühe und die Kartoffel in einer Schüssel glattrühren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Kopfsalat putzen, nur die gelben Herzen verwenden und waschen.

Eine Vinaigrette zubereiten und den Salat damit marinieren.

Besonders Empfehlenswert

Rehrücken

im Wacholder-Crepemantel mit Weißbierschaum und kaltgerührten Preiselbeeren

Zutaten:

500g	Rehrücken (ausgelöst und geputzt)
200g	Fleischfarce (Wild) Butter
2	Eier
150ml	Milch
100g	Mehl
8	Wacholderbeeren
200ml	Weißbier
3	Eigelb Salz, Pfeffer Thymian, Öl kaltgerührte Preiselbeeren Frischhaltefolie Alufolie

Zubereitung:

Den Rehrücken in vier gleich große Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter rundherum gleichmäßig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zum Abkühlen zur Seite stellen.

Die Fleischfarce herstellen und etwas gehackten Thymian hinzugeben.

Aus Eiern, Mehl und Milch einen glatten Crepeteig herstellen.

Die Wacholderbeeren fein hacken und zum Teig geben. Öl in einer Pfanne erhitzen und mindestens vier dünne Crepes darin ausbacken.

Die Crepes jeweils in Rechtecke schneiden, mit der Farce bestreichen und die Rehrückenstücke straff darin einwickeln.

Nun die Rolle ebenfalls straff in Frischhaltefolie, dann in Alufolie einrollen.

Die fertig eingepackten Rollen ca. 30 Min. bei 85°C im Wasserbad pochieren.

In der Zwischenzeit den Weißbierschaum wie folgt herstellen: Eigelb und Weißbier in einem kleinen Schlagkessel oder einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Beim Anrichten noch etwas Preiselbeeren hinzugeben. Idealerweise kaltgerührte Preiselbeeren.



Rehrücken

Interpretation Crêpes Suzette

Zutaten für 6 Portionen:

Crepes

120 g	Mehl
2	Eier
2	Eigelb
40 g	Nussbutter



Interpretation Crêpes Suzette

- 30 g Puderzucker
- 150 ml Milch
- 100 ml Sahne
- Prise Salz
- Orangensauce
- 40 g Puderzucker
- 30 g Butter
- Abrieb von 1 Orange
- Saft von 5 Orangen
- 1 TL Speisestärke (nach Bedarf)
- 80 ml Grand Marnier

Garnitur

- 30 g Zucker für Zuckerwatte
- 6 Schokoladenstäbchen
- 6 kleine Kugeln Vanilleeis
- 5 - 7 Orangenfilets
- Zesten von 1 Orange, in Campari und Läuterzucker kandiert

Crepes

Für den Teig Mehl, Eier, Eigelb und Nussbutter glatt rühren. Puderzucker, Milch, Sahne und Salz hinzugeben. Masse durch ein Sieb gießen und etwas ruhen lassen. Den Teig dann portionsweise in einer beschichteten Pfanne (26 Zentimeter Durchmesser) ausbacken. Die 6 Crepes rechteckig (16 x 20 Zentimeter Seitenlänge) schneiden.

Orangensauce

Puderzucker in Butter karamellisieren, Orangenabrieb hinzugeben und mit Orangensaft ablöschen; etwas einkochen lassen, eventuell mit etwas Stärke andicken, den Grand Marnier hinzugeben und durch ein Sieb gießen.

Anrichten

Die Crêpes in der warmen Orangensauce ziehen lassen. Anschließend der Länge nach links und rechts bis zur Mitte einschlagen und aufrollen. Die Rolle auf die Tellermitte stellen.

Die Orangenfilets um die Crêperollen herumlegen, die kandierten Zesten dazulegen und das Türmchen mehrmals mit Orangensauce übergießen.

Etwas Zuckerwatte herstellen und mit dem Schokoladenstäbchen aufdrehen. Eine kleine Vanilleeiskugel auf die Rolle setzen und ein Minzblatt und die Zuckerwatte dazustecken. Sofort servieren.

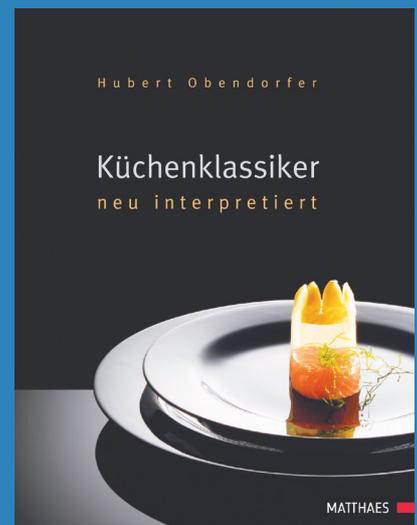
Info:

Landhotel Birkenhof
Hofenstetten 55
92431 Neunburg v. W.
Tel: 09439 9500

E Mail: info@landhotel-birkenhof.de
www.Landhotel-Birkenhof.de

Golf
Golf- & Landclub Oberpfälzer Wald
e.V.
www.golf-oberpfalz.de

* Die Rezepte sind nachzulesen im „Küchenklassiker neu interpretiert“ von Hubert Obendorfer



Hubert Obendorfer
Küchenklassiker
neu interpretiert

Matthaes Verlag
272 Seiten, 59,90 EUR
ISBN: 978-3-87515-039-1



„Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

Champagner von Hugot & Clement

Liebe Gour-med Leser,

unser heutiger Weingenießer Tipp präsentiert Ihnen einen - auf der Welt einmaligen - Champagner. Der Champagner **Hugot & Clement** wird erst wieder, seit ca. 40 Jahren nach einem seit über 250 Jahren verschwundenem Rezept, hergestellt. Das Rezept geht zurück bis in die Griechische Mythologie 200 Jahre v. Chr. Entwickelt haben diesen einzigartigen Champagner, wer sonst, die Ordensbrüder, nämlich Bruder Jean Oudart und Pierre Pérignon. Lassen Sie sich verzaubern von einem Bukett das Ihrem Gaumen höchsten Champagnergenuss bereitet.

Der Champagner von Hugot & Clement ist eine Gourmet Spezialität die den anspruchsvollen Gaumen in nie gekannter Weise verwöhnt. Eine vollendete Komposition aus Geschmack und Harmonie.

Ein edler Champagner dessen Bukett an die weißen Alba Trüffeln aus dem Piemont erinnert, verspricht einen einzigartigen und unvergleichbaren Genuss für ganz besondere Momente im Leben. Hugot & Clement Champagner wird nur



Hugot & Clement

in begrenzter Anzahl hergestellt und wird seinen Liebhabern ausschließlich in der gehobenen Gastronomie und in exklusiven Vinotheken angeboten. Die Anzahl seiner Liebhaber auf der ganzen Welt wächst stetig und somit die Exklusivität dieser Delikatesse.

Im hohen Mittelalter wurde die Trüffel aufgrund des Albtraums der Sünde als sehr gefährlich angesehen und es wurde sogar die Hypothese ihrer dämonischen Natur vorgebracht. Aufgrund dieser Tatsache verschwand sie für sehr lange Zeit fast ganz von allen Tischen.

In der Abtei Saint-Pierre aux Monts de Châlons war im Jahre 1687 Bruder Jean Oudart Kellermeister. Zusammen mit seinem Ordensbruder Pierre Pérignon (besser bekannt als Dom Pérignon), der zur gleichen Zeit Kellermeister in der Abtei Hautville war, stellte er fest, dass der Wein durch Verschnitt verschiedener Traubensorten deutlich an Qualität gewann.

Bruder Jean Oudart war jedoch nicht nur Liebhaber des Weines, sondern auch den kulinarischen Genüssen sehr zugetan. Dennoch durfte er seiner Lieblingspeise, dem Trüffel, nicht offiziell



huldigen, da diese Speise dem Teufel zugeschrieben wurde. Um dennoch seiner Leidenschaft nachzukommen, experimentierte Bruder Jean Oudart und kreierte ein beispielloses Rezept, was ihm ermöglichte, seinen Champagner zusammen mit Trüffel zu genießen. Und das ohne die Gefahr auf dem Scheiterhaufen zu enden. Mit seinem Ableben im Jahre 1742 verschwand auch die Rezeptur, die den Genuss des Champagners mit der Trüffel verband. In den späten 1970iger Jahren tauchte dieses Rezept unter unbekanntem Umständen wieder auf und fiel in die Hände von Jean Claude Hugot. Zusammen mit seinem Geschäftspartner Maurice Clement schenken sie heute dem Champagner das feine Bukett von feinen, weißen Alba Trüffeln. Ein unvergesslicher Genuss !

Vertrieb:
Hugot & Clement
Adalbertsteinweg 259
52066 Aachen
Tel.: +49-241-53106360
Fax: +49-241-53106369
<http://www.hugot-clement.com>
contact@hugot-clement.com

EuroCave®
Die perfekte Weinlagerung



„Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

Wasser(!)dichte Auswertung belegt gesundheitlichen Nutzen von moderatem Weinkonsum

Nunmehr ist es besser belegt als je-
mals zuvor: Der mäßige aber regelmä-
ßige Genuss von Wein und anderen
alkoholischen Getränken schützt die
Gesundheit. Zu diesem Ergebnis kam
eine internationale Arbeitsgruppe von
Wissenschaftlern aus drei verschiede-
nen Universitäten. Ihre Forschungen
wurden jüngst im renommierten British
Medical Journal (BMJ) veröffentlicht.
Sie hatten die aussagefähigsten 84
Langzeitbeobachtungsstudien an Män-
nern und Frauen aus allen Teilen der
Welt in einer Metaanalyse zusammen-
gefasst.

Die Ergebnisse lassen aufhorchen:
Im Vergleich zu Abstinenz war das Ri-
siko für Herz-Kreislauf-Sterblichkeit um
25 Prozent gesenkt. Die Dosis, die das
geringste Risiko hierfür anzeigt, ist der
Bereich zwischen 15 und 30 Gramm
Alkohol (entsprechend 200 – 400 ml
Wein) pro Tag, wobei Frauen eher im
niedrigeren Bereich einzuordnen sind.
Nimmt man alle Todesursachen zusam-
men, ergibt sich für moderaten Konsum
von bis zu 15 g Alkohol eine signifikante
gesenkte Gesamtsterblichkeit um 13
Prozent.

Diese statistischen Effekte beruhen ins-
besondere auf biologisch nachvollzieh-
baren Einflüssen des Alkohols, wie eine
parallel veröffentlichte Metaanalyse
dokumentiert. Darin belegen die Ergeb-
nisse von 63 kontrollierten Stoffwech-
selstudien, dass ein wenig Ethanol
das HDL-Cholesterin signifikant an-
hebt und das LDL-Cholesterin im Trend

leicht senkt, den Fibrinogenspiegel
signifikant senkt und den Adiponektin-
spiegel signifikant anhebt.

Diese Effekte sind als gefäßschützend
und thromboseverbeugend anerkannt,
so dass eine ursächlich schützende
Wirkung nahe liegt. Entgegen weit ver-
breiteter Einschätzung wird der Trigly-
ceridspiegel („Blutfette“) nicht gesteigert.

Diese beiden neuen Metaanalysen
stellen die zur Zeit beste verfügbare
Evidenz dar zum präventiven Einfluss
des moderaten Konsums alkoholischer
Getränke.

Analysiert man diese Ergebnisse in
Kombination mit Studien, die die für

Weintrinker typischen Trinkmuster so-
wie die gesundheitlich wertvollen Wein-
phenole berücksichtigt, kann ein noch
deutlicheres gesundheitliches „Plus“ für
moderate Weinkonsumenten angenom-
men werden.

Deutsche Weinakademie GmbH
Gutenbergplatz 3 – 5
55116 Mainz
Tel.: 06131 2829-43
Fax: 06131 2829-10
e-Mail: info@deutscheweinakademie.de
Internet: www.deutscheweinakademie.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.



„Der gesunde Genießer-Tipp“

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

„Pilze“

Besser könnte sich der Sommer eigentlich gar nicht verabschieden als uns mit herrlichen Waldpilzen zu beschenken. Für mich ist die Pilzzeit schon fast die fünfte Jahreszeit - kulinarisch gesehen und am Herd ist man dann ein „wahrer Glückspilz“ wenn man die herrlich duftenden Steinpilze, auch Herrenpilze genannt, Pfifferlinge, Herbsttrompeten oder Stockschwämmchen lecker zubereiten kann.

Kalorienarm sind sie alle – aber Hand aufs Herz: ohne frische Butter, Sahne und kräftigem Öl als edle Zutat schmeckt kein Pilzgericht. Die Saison ist kurz und deshalb haben wir auch kein schlechtes Gewissen!

Pilze mögen nicht mit viel Wasser gewaschen werden, reinigen mit Tuch oder Küchenkrepp finden sie viel angenehmer, dafür beschenken sie uns mit ihrem köstlichen Aroma. Petersilie, Schnittlauch und

Basilikum, bei Steinpilz darf es auch mal eine Spur Knoblauch und gemahlener Kümmel sein, setzen stets den richtigen Akzent bei der Zubereitung. Ob gebratene Steinpilze auf Feldsalat, Pfifferlinge in leichtem Kräuterrahm oder ein Geflügelbrüstchen mit Herbsttrompeten – ein Hochgenuss ist es allemal.

Der hohe Wasseranteil setzt einen sehr schnellen biologischen Zerfall voraus, deshalb müssen Pilze immer sofort verarbeitet werden, am besten gebraten, gegrillt oder zu einer delikaten Füllung zubereitet.

Gesalzen werden die Pilze immer erst nach dem Braten oder Grillen, damit sie ihr Aroma nicht verlieren und trocken werden. Etwas weißer Pfeffer darf es schon mal sein – schwarzer und grüner Pfeffer verträgt sich nicht mit den Pilzen und läuft ihnen meist den geschmacklichen Rang ab.

Wenn man das alles bei der Zubereitung beherzigt, sind nicht nur der „Koch“ sondern auch alle die am Tisch sitzen „wahre Glückspilze“.

Pfifferlingknödel mit Schinkensauce



Pfifferlingknödel mit Schinkensauce

Zutaten für 4 Personen

6	altbackene Brötchen
350 g	Pfifferlinge (geputzt)
2 EL	Olivener Öl
60 g	Zwiebelwürfel
3 EL	gehackte Petersilie
5	Eier
4	Thymianzweige
2 EL	Semmelbrösel
	Muskat
	Salz, Pfeffer
	Sauce
2	Lauchzwiebeln
60 g	gekochte Schinkenwürfel
1 EL	Mehl
350 ml	Kalbsfond

Pfifferlinge kalt abbrausen, gut abtropfen lassen, große Pilze halbieren. Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, die Pfifferlinge zufügen, mit anschwemmen, etwas Petersilie zugeben, mit Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Brötchen in Würfel zerteilen, mit aufgeschlagenen Eiern, Petersilie und Semmelbrösel gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit den Pfifferlingen vermengen. Von der Masse schöne Knödel formen und in leichtem, sprudelndem Salzwasser einlegen, ziehen lassen, bis die Knödel obenauf schwimmen.

Lauchzwiebeln säubern, Röllchen davon schneiden, in heißem Olivenöl kurz angehen lassen, den Schinken zufügen und mit Mehl stäuben, mit Kalbsfond aufgießen, kurz köcheln lassen. In tiefem Teller als Spiegel anrichten, die Knödel halbieren, darauf setzen und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Nährwert pro Person

411 Kcal – 14 g Fett – 19 g Eiweiß – 52 g Kohlenhydrate – 4 BE



„Der gesunde Genießer-Tipp“

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

Pilzragout mit Zucchini-Kartoffelrösti

Zutaten für 4 Personen

je 200 g	Champignons und Egerlinge
80 g	Zwiebelwürfel
2	Frühlingszwiebeln
100 g	Schmand
50 ml	Gemüsebrühe
300 g	Kartoffeln vorwiegend festkochend
200 g	Zucchini
2	Eier
1 EL	Kartoffelstärke
1 EL	gehackte Kräuter
2 EL	Olivenöl
	Muskat
	Salz, Pfeffer
	Kerbel



Pilzragout mit Zucchini-Kartoffelrösti

Champignons und Egerlinge mit Küchenkrepp gut abreiben, vierteln. Frühlingszwiebeln säubern, in Röllchen schneiden. Kartoffeln säubern, schälen, Zucchini heiß abwaschen, mit Küchenkrepp trocknen, beides grob raffeln, Kartoffelstärke einrühren, Eier unterziehen, gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In Pfanne mit heißem Olivenöl kleine Häufchen von der Masse

geben, flach drücken, Rösti beidseitig goldgelb ausbraten.

Zwiebeln in Olivenöl glasig angehen lassen, Pilze zufügen, mit anschwenken, Frühlingszwiebeln zufügen, mit Brühe ablöschen, Schmand einrühren, gehackte Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Ragout auf ovalen Teller anrichten, mit Kerbelsträußchen garnieren, Rösti mit anlegen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Person

289 Kcal – 20 g Fett – 9 g Eiweiß – 18 g Kohlenhydrate – 1 BE

Steinpilzgratin

Zutaten für 4 Personen

250 g	Steinpilze
250 g	Kartoffeln festkochend
2	Frühlingszwiebeln
2 EL	geriebener Parmesan
1 EL	Olivenöl
80 ml	Sauerrahm
60 ml	braunen Kalbsfond
80 ml	Sahne
1 EL	gehackte Petersilie
	Kümmelpulver
	Currypulver
	feuerfeste Form

Kartoffeln kochen, schälen, abkühlen lassen, in Scheiben zerteilen. Frühlingszwiebeln säubern, in Röllchen schneiden. Steinpilze säubern, in Scheiben



Steinpilzgratin

zerteilen. Beides in heißem Olivenöl anbraten, danach abwechselnd – Kartoffeln, Pilze und Frühlingszwiebeln – in eine feuerfeste Form einschichten.

Sauerrahm mit etwas braunem Kalbsfond und Sahne, gehackter Petersilie, etwas Kümmel- und Currypulver gut verrühren. Das Ganze über die Pilz-Kartoffelmasse geben, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 160° C 20 Minuten backen – die letzten 3 Minuten Oberhitze geben, damit das Gratin Farbe bekommt. Das fertige Steinpilzgratin in der Form servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Person

228 Kcal – 16 g Fett – 8 g Eiweiß – 13 g Kohlenhydrate – 1BE

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

Drei Länder-Tour im Herzen Europas



Vetusklasse von Kuhnle Tours

Über Mosel und Saar nach Lothringen – Natur, Landküche, Wein und Gegensätze per Hausboot entdecken

Gunther Schnatmann

Schengen oder nicht Schengen? Die Frage stellt sich bei Grenzübertritten innerhalb der EU häufig. Wir haben Schengen gewählt, das malerisch von Weinbergen umgebene Dorf auf der Luxemburger Moselseite. Dieser symbolträchtige Ort am Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Luxemburg ist idealer Ausgangspunkt für Bootstouren auf Mosel, Saar und angrenzenden Kanälen. Für eine Reise zwischen Wein, unberührter Natur, Touristenhochburgen und stillgelegten Hochöfen. Durch eine Landschaft, die gegensätzlicher nicht sein kann.

Über Schengen selbst thront keine EU-Institution, sondern das Weingut von Henri Ruppert mit einem Kellereigebäude, welches einer Kongresshalle ähnelt. Der Erfolg seiner Rieslinge und Pinot Gris hat ihm den Repräsentativ-Bau eingespielt. Bodenständiger aber nicht minder spritzig-frisch sind die Weine auf der saarländischen Moselseite gegenüber Schengen, im Ort Perl. Das Restaurant mit Vinothek „Alte Maimühle“, direkt am Ufer, hält rund 200 regionale Weine bereit, bietet auch schmackhafte Ausflüge in die deftige moselfränkische Küche.

Deutscher Vermieter in Frankreich

Flußaufwärts in Frankreich heißt der nächste Ort Sierck les-Bains, der von einer gewaltigen Burganlage beherrscht wird. Hier betreibt der Deutsche Hausbootvermieter Kuhnle Tours eine kleine Basis. Mit dem geräumigen Hausboot der „Vetus“-Baureihe, ideal für bis zu sechs Personen, können Freizeitkapitäne das Geflecht an Flüssen und Kanälen im Herzen Europas ideal erkunden. Etwa moselaufwärts tief hinein zu den Metropolen Metz und Nancy.



Blick von der Saar auf den Landtag in Saarbrücken

Wir wählen die extrem abwechslungsreiche Route moselabwärts über Trier

und Saarbrücken, hinunter nach Lothringen und an den Rand des Elsaß. Diese Strecke führt zunächst zwischen Luxemburg zur Linken und Deutschland zur Rechten die träge dahinfließende Obermosel hinunter. Zusammen mit imposanten Schubverbänden, die in engen Flusskurven auch schon mal die ganze Breite der Wasserstraße beanspruchen. Ruhiges und besonnenes Navigieren ist hier gefragt, immer mit Blick auf die Weinberge und die vielen kleinen Weinorte wie Wormeldange oder Nittel, die an Wochenenden von Touristenbussen geflutet werden. Die für die Berufsschiffahrt gebauten Groß-Schleusen sind ein ganz besonderes Erlebnis, hier kann die Crew für die weiteren vierzig, zum Teil viel kleineren Sportboot-Schleusen, im weiteren Verlauf der Strecke ihr Zusammenspiel üben.

Geheimtipp Saarburg

Die Mosel ist für diese Tour jedoch eher der „Autobahnzubringer“ in ruhigere Gewässer. Diese beginnen ab Konz bei Trier, wo die Saar in den Strom mündet. Die Saar ist ein Fluss der großen Gegensätze. Flussaufwärts führt die Saar zu-

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



Saarschleife

nächst durch eine „grüne Lunge“, durch Wälder und enge Täler, eine entspannte „Mosel light“. Entsprechend lauschig und touristisch wenig berührt ist das Örtchen Saarburg. Hier ist der Sportboothafen eine ideale Zwischenstation. Die Altstadt mit den gut erhaltenen Fachwerkhäusern und der Burg ist einen Besuch wert.

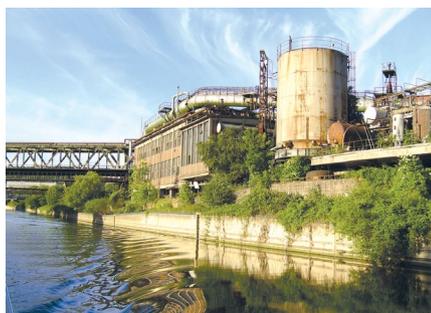
Hinter Saarburg wird die Saar noch spektakulärer – mit der Saarschleife bei Mettlach. Auf dem Wasser ein U-Turn, gelegentliches Haltmachen an Ufer-Anlegern lohnt, denn die Gegend um die Saarschleife ist eine abwechslungsreiche Wander- und Radtouren-Region. Nach diesem Durchatmen in der grünen Lunge des Saarlands kann sich die Crew auf das krasse Gegenteil vorbereiten: Industrie pur. Ab Saarlouis prägen Monumentalbauten das Ufer, stillgelegte

Hochöfen und Kokereien. Das Montan-Herz schlug hier einst heftig. Heute sind die meist stillgelegten Anlagen teilweise sogar Weltkulturerbe (Völklinger Hütte). In Völklingen, zwischen Schloten und Fabrikhallen, ist das Anlegen am Stadthafen ein eigenes Erlebnis, man ist mitten im Geschehen.

mines wiederum auf französischer Seite werden die Orte kleiner und beschaulicher. Einzelne kleine Industrieanlagen begleiten noch den Weg, daneben Villen und Ausflugslokale im Jugendstil. Moderne Lastkähne und Flußkreuzfahrtschiffe passen hier nicht mehr durch die 27 engen Schleusen auf 67 Kilometern Länge. Grundlage für den Bau des Saarkanals



Engpass im Rhein-Marne-Kanal



Völklinger Hütte

Industrie und Jugendstil
Der Kontrast zum wiederum idyllischen Saar-Kohlen-Kanal könnte nicht größer sein. Dieser ehemalige Industrie-Wasserweg hinter der Stadt-Durchfahrt von Saarbrücken ist heute ein reines Sportboot- und Erholungsrevier. Ab Sarregue-

war der Staatsvertrag von 1861 zwischen Preußen und Frankreich zur Herstellung einer schiffbaren Verbindung zwischen den Steinkohlengruben im Saarbrücker Raum und dem 1853 fertiggestellten Canal de la Marne au Rhin (Rhein-Marne-Kanal). Der Kanal sollte vornehmlich den

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

Transport von Steinkohle aus den preußischen Gruben zum Rhein und ins Innere Frankreichs, wie auch die Ausfuhr von Eisenerz aus Lothringen zu den Hüttenwerken an der Saar erleichtern.

Heute beginnt hier das Naturerlebnis und die Entdeckung der provinziellen Landschaften und Städtchen. Ein idealer Sportboothafen zum Nächigen liegt in Wittring. Dort bietet direkt an der Marina das Restaurant Victoria bodenständige französische Küche bis hin zu delikaten Weinbergschnecken oder den politisch unkorrekten Schenkeln quakender Amphibien, die leider sehr verführerisch knusprig sind...

Natur pur: Alter Kohlen-Kanal

Auf dem alten Kohlen-Kanal hinter Wittring muss der Hausboot-Tourist die Assistenz der freundlichen Helfer von der staatlichen französischen Wasserstraßenverwaltung VNF für die Überwindung der insgesamt 27 Schleusen in Anspruch nehmen.

Für das erste Dutzend Schleusen wird ein Funkgerät zum automatischen Öffnen verliehen. Die Schleusungen gehen damit Ruck-Zuck und sind immer wieder eine kleine angenehme Pause. Hinter Mittersheim, wo ein neuer Sportboothafen mit allen Anschlüssen viel Komfort bietet, fährt ein VNF-Helfer mit dem Auto von Schleuse zu Schleuse mit und bedient jeweils manuell. Ein Trinkgeld für den kostenlosen Dienst ist angebracht, die telefonische Anmeldung zur begleiteten Schleusung 24 Stunden zuvor obligatorisch (Kuhnle Tours liefert alle Infos und Nummern mit, alles geht dann mit dem VNF-Helfer unproblematisch und französisch-locker).



Kleine Häfen am Saarkanal

Die Reise verläuft hier absolut entspannt und entschleunigt. Wälder wechseln mit Weiden und angrenzenden Seen, Wasservögel aller Art begleiten das Boot. Die alten Schleusenwärterhäuschen sind von neuen Bewohnern liebevoll umgebaut worden und bieten abwechslungsreiche Fotomotive.

Mitten in diesem grünen Herz Lothringens liegt nach der letzten begleiteten Schleuse Sarrebourg, das eine ausgiebige Erkundung wert ist. Hauptattraktion ist die Franziskanerkapelle (Chapelle des Cordeliers) aus dem 16. Jahrhundert mit einem später geschaffenen großen Glasfenster von Marc Chagall.

Höhepunkt Rhein-Marne-Kanal

Hinter Sarrebourg mündet der Saar-Kanal in den Rhein-Marne-Kanal. Hier schließt sich noch einmal ein absolutes Highlight der Tour an. Der bis Niderviller schleusenfreie Kanal führt nun durch gemütliche Dörfer, in denen die Zeit stehen geblieben scheint. Teils auf Aquä-

dukten über Täler mit Straßen unter dem Boot, er windet sich um Felsvorsprünge herum durch absolut unberührte Natur. Ein wahrer Genuss.



Kanalbrücke über dem Rhein-Marne-Kanal

Dazu passt am Zielhafen und großen Kuhnle-Stützpunkt der kleine lothringische Ort Niderviller mit mehreren Lokalen und den Ausflugsmöglichkeiten zu den nahen Dörfern. Das Restaurant Altenburger im Wald hinter Niderviller bietet sogar einen Abholservice von der Marina an. Das Lokal glänzt mit wahrhaft köstlichem Flammkuchen. Die bodenständige Qualität der Küche wird durch den übervollen Parkplatz einheimischer Ausflügler belegt.

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



Idyllisches Wohnen am Moselufer

Romantik inklusive

Natürlich liegen entlang der Wasserwege in Frankreich noch unzählige Landgasthöfe, die es zu entdecken gilt. Oft in fußläufiger Entfernung zu den Bootsanlegern, auch gut mit Fahrrädern erreichbar, die auf dem Boot mitgenommen werden können.

Ein romantischer Abend auf dem großzügigen Deck an Bord mit lokalen Wurst- und Käse-Spezialitäten sowie Weinen, die bei Landgängen eingekauft werden können, ist natürlich eine romantische Alternative. Auf jeden Fall hat sich das Hausboot als ideales Fortbewegungsmittel erwiesen,

um die die Drei-Länder-Region und speziell Lothringen naturnah und erholsam zu entdecken. Ein Vorteil begleitet den Bootsfahrer dabei vom kleinen Örtchen Schengen an: Passkontrollen sind dank des Schengen-Abkommens Vergangenheit...

Bootsvermietung

Kuhnle Tours ist der führende Hausboot-Anbieter aus Deutschland für die Drei-Länder-Region. Neben der mittleren Bootsgröße „Vetus“ werden auch größere Boote der „Kormoran“-Klasse für Familien bis 12 Personen vermietet.

Große Treibstoff-Tanks benötigen kein Nachfüllen während der Tour, auch das Brauchwasser muss nicht entleert werden. Frischwasser alle 2-3 Tage nachfüllen. Die Einweisung ist ausführlich, über Notfall-Telefon ist jederzeit Service gewährleistet.

Fotos: *Gunther Schnatmann*

Kontakt:

Kuhnle Tours
Hafendorf Müritz
D-17248 Rechlin (Müritz)
Telefon: 03 98 23 - 2 66-0
Fax: (03 98 23) 2 66-10
E-Mail: info@kuhnle-tours.de
www.kuhnle-tours.de

Restaurant-Infos:

Alte Maimühle
Bahnhofstraße 100
D-66706 Perl
Tel 06867 9113170
www.maimuehle.de

Restaurant Victoria
Allee du Port 3
F-57905 Wittring
Tel. 0033-387 021940
www.restaurant-victoria.com

Restaurant Altenburger
Av. de l'Auberge du Canal
F-57405 Arzviller
Tel. 0033-387 07 9124
www.altenburger.fr



Es klappert die Mühle...

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

www.gour-med.de

Tu felix Austria

Culinary Art

das Gourmet Festival in Linz etabliert sich! !

Anne Wantia
Klaus Lenser



Linz

Die oberösterreichische Landeshauptstadt Linz, den meisten Europäern erst als sie Kulturhauptstadt Europas 2009 geworden ist ins Bewusstsein gerückt. Genussfreunden und Gourmets war aber schon immer klar „Linz.verändert“, die Philosophie der Stadt trifft zu.

Die Stadt an der Donau zwischen Salzburg und Wien ist berühmt für ihre Linzer Torte, eine herrliche süße Leckerei die weltweit beliebt ist. Das Rezept soll das älteste Tortenrezept der Welt sein.

Linz, in früheren Zeiten eine wichtige Industriemetropole, hat sich zu einer der interessantesten Kulturstädte Europas entwickelt. In viel Grün und Natur



Christian & Markus Winkler Schindlhaus zu Gast im FESCH



Patron Jahrhundertkoch Prof. Dr.h.c. Eckart Witzigmann

eingebettet, zwischen Donau und Traun am Fuße des Pöstlingberg mit seiner berühmten Wallfahrtsbasilika - zu erreichen mit der steilsten Schienenbergbahn Europas - bietet Linz Kultur quer durch die Geschichte Österreichs und Europas.



Christoph Zangerl im Interalpenhotel Tyrol zu Gast im domviertel relounge



Andreas Döllerer in Döllereers Genießerrestaurant zu Gast im Landhaus Holzpoldl

Von Mozart über Bruckner zu Adalbert Stifter bis hin zur Life Science der Gegenwart. Der Hauptplatz (Saalplatz) prahlt gerade zu mit seinen barocken Fassaden,

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Gourmet Festival Linz



Sohyi Kim im „Kim kocht“ zu Gast beim Gourmet Gala Dinner im Oberbank Forum

sie laden zum Entspannen und Verweilen in den Cafés und Restaurants ein.

Shopping-Süchtige starten hier, auf der Landstraße, ja so heißt sie wirklich, ihren Einkaufsbummel. Die

Vielzahl exklusiver Geschäfte hat schon manchen Touristen in die Verzweiflung getrieben, die riesige Auswahl macht die Kaufentscheidung nicht leichter. Was den Linzern noch fehlte war die Aufmerksamkeit der Feinschmecker. Grund genug ein eigenes Gourmet Festival zu etablieren. Im ersten Jahr startete man gleich mit 2erlei Festivals, die fanden bei den Experten der feinen Küche so viel Anerkennung, dass selbst die Veranstalter überrascht waren, die hotspots® Idee



Cornelia Poletto Poletto Restaurant in Hamburg zu Gast im Promenadenhof

war geboren.

Der Jahrhundertkoch Prof. Dr. h.c. Eckart Witzigmann, geborener Österreicher, übernahm das Patronat und Sterne- und Haubenköche aus ganz Europa waren und sind begeistert dabei.

So auch in diesem Jahr zur 4. Culinary Art vom 26. – 30. April, mit 2 Köchinnen und 9 Köchen aus Österreich und Deutschland, Sterne und Hauben erstrahlten am Gourme(d)t Himmel. Aus Österreich



Dr. Jian Zhao im Goldene Zeiten Restaurant in Wien zu Gast im Restaurant Goldene Pagode



Martin Baudrexel Rubico und Isargold in München zu Gast im Café Restaurant Cubus im AEC

köchten: Christoph Zangerl aus dem Inter-alpen Hotel Tyrol, Andreas Döllerer aus Golling bei Salzburg, Christian u. Markus Winkler aus Söll bei Kitzbühel, Dr.



Stephan Zuber im „uma“ Restaurant im Adlon in Berlin zu Gast im herberstein

Jian Zhao u. Sohyi Kim beide aus Wien. Aus Deutschland waren vertreten: Cornelia Poletto aus Hamburg, Martin Baudrexel u. Martin Fauster beide aus München, Ralf Zacherl u. Stephan Zuber beide aus Berlin.

Cornelia Poletto hat es sich nicht nehmen lassen, obwohl sie mit der Eröffnungsvorbereitung ihres neuen Bistros und Feinkostladers reichlich Arbeit hatte, Wort zu halten und dabei zu sein. Der Patron Eckart Witzigmann bedankte sich besonders für ihre Anwesenheit.



Martin Fauster im Restaurant Königshof in München zu Gast „das Restaurant“-ARCOTEL Nike Linz

Die Gourmetveranstaltungen fanden in angesagten Linzer Restaurants statt. So kochte z.B. Andreas Döllerer im Land-

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser



Mariniertes Lachscarpaccio vom Alpenlachs / Christoph Zangerl

gasthaus Holzpoldl, Martin Baudrexel war Gastkoch im Cubus, Dr. Jian Zhao in der Goldenen Pagode und Cornelia Poletto im historischen Promenadenhof. Alle teilnehmenden Restaurants sind Mitglied der hotspots® Restaurants und Hotels.

Krönung des Linzer Culinary Art Festival war das Gala Dinner, in diesem Jahr im Oberbank Forum am Ufer der Donau. Die Starköche bereiteten ein 9-gängiges Menu für ca. 750 Gäste, eine Leistung die zu bewältigen eine schwierige



Ralf Zacherl
TV Koch zu Gast im
Pöstlingberg Schloß 1

Aufgabe war, trotz der starken Unterstützung der „Küchenhilfen“ aus den gastgebenden Betrieben. Gleichwohl gaben die Köche ihr Bestes und verwöhnten auch den anspruchsvollsten Genießer.

Während des Menus zauberten die Köche den von ihnen zubereiteten Gang auf der offenen Show Bühne, sodass jeder Gast sich davon überzeugen konnte, wie das, was man gerade auf dem Teller hatte, zubereitet worden war.

Parallel dazu hatten die Sponsoren von Wein, Spirituosen und allen anderen Köstlichkeiten Gelegenheit ihre Produkte zu präsentieren.

Wie immer, so auch in diesem Jahr, endete die Gala der Culinary Art in Linz mit einem herrlichen Feuerwerk und Tanz und Unterhaltung.

Dieser Erfolg ist für die Veranstalter ein Grund mehr auch für 2012 eine Culinary Art zu organisieren.

Wir sind sicher, die Culinary Art in Linz wird eines der wichtigsten Gourmet Festivals in Europa werden.

Wie gesagt „Linz.verändert“

Servus in Linz 2012
Vom 19. bis 24. März 2012 findet das

nächste CULINARY artFESTIVAL® in Linz statt.

Fotos:

Anne Wantia
Silit
studiolassen.de
Gerhard Krejci
CULINARY artFESTIVAL® Linz

Infos:
hotspots Büro
Zappestr.9
A – 4040 Linz
Tel: +43 732 346 960- 13
Mail: office@hotspots-linz. at
www.office@hotspots-linz. at

Tourismusbüro Linz
Hauptplatz 1
A-4020Linz
Tel. +43 732 7070 2009
E-mail: tourist.info@linz.at
www.linz.at/tourismus



Scheiben von Kalbstafelspitz
in Kräutermilch gegart / Cornelia Poletto

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Kochen im Kaiserhof in Münster mit André Skupin

Kulinarischer Kalender für den Herbst

Klaus Lenser

Der Erfolg des ersten Kochkurses im Kaiserhof ist Grund für den Küchenchef des Restaurants „Gourmet 1895“ André Skupin im Herbst diesen Jahres mit dem 2. kulinarischen Kalender an den Start zu gehen. Die Kurse beinhalten Themen wie: Alles über Rind, der Jahreszeit gewürdigt alles über Wild und Fisch.

Alles unter dem Motto: Feine Küche selber zubereiten. André Skupin überrascht Sie mit neuen Ideen und Kreativitäten. Die neuesten Anregungen hat er sich bei einem Erfahrungsaustausch von Harald Wohlfahrt, dem 3 Sterne Koch in der Traube Tonbach, geholt.

Im November verführt Sie der Pâtissier Christian Wandtke in die „süße Zeit“.



André Skupin

Lernen Sie wie man feine Pralinen selber herstellt und lassen Sie sich in die Weihnachtsbäckerei entführen.

Neu im Kaiserhof ist das Gourmet Menu Angebot für junge Leute.

Das 4 Gang Menu für die Generation U 30 im „Gourmet 1895“ wird zu einem besonders günstigem Preis angeboten. Gour-med findet, dass es eine gute Idee ist jungen Leuten die Scheu vor Gourmet Tempeln zu nehmen.

Wein Genießer kommen auch nicht zu kurz. Bei dem Wine & Dine Event erfahren Sie alles was Sie über Bordeaux Weine wissen wollen, Matthias Hilgering macht mit Ihnen eine Genussreise durch die Weinwelt des Bordeaux.

Wer all diesen herrlichen Genüssen nicht widerstehen konnte dem empfehle ich in dem neuen, sehr exklusiven Beauty & Spa entspannende Stunden zum Kalorienabbau und Entspannen.

Fotos: Kaiserhof



SPA Bereich



Weinkeller

Buchungen:
Hotel Kaiserhof
Bahnhofstr. 14
48143 Münster Tel: 0251 4178-0
www.kaiserhof-muenster.de

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Tu Felix Austria

Via Culinaria

Der Genussweg durch das Salzburger Land und das Mesnerhaus in Mauterndorf

Klaus Lenser

Über die kulinarischen Besonderheiten im Lungau hatten wir in der letzten Ausgabe von Gour-med schon ausführlich berichtet. Eine herausragende Stellung in der Lungauer Restaurantszene nimmt seit vielen Jahren das Mesnerhaus in Mauterndorf ein.



Maria und Josef Steffner

Mesnerhaus nannte man die Wohnungen der früheren Kirchendiener (Küster), sie stehen naturgemäß direkt neben der Kirche die sie zu betreuen hatten.

Küster genießen seit jeher ein hohes Ansehen bei der Bevölkerung, man achtete sehr darauf, dass die ehemaligen Mesnerhäuser nicht einem alltäglichen Zweck zugeführt wurden.

In Mauterndorf ist das Mesnerhaus zu einer wahren Wallfahrtsstätte für Gourmets geworden, hier werden Geist und Seele der Genießer zur kulinarischen Vollkommenheit vereint. Schon das Restaurant, in der 1. Etage, bietet eine stilvolle ehrwürdige Atmosphäre, die wenigen Tische sind großräumig gestellt, so das eine Unterhaltung, ohne die Tischnachbarn zu stören, möglich ist.

Die Philosophie der Inhaber, Maria Lerchner und Josef Steffner-Wallner ist



Restaurant Mesnerhaus



Restaurant Mesnerhaus

es, so viel Heimat wie möglich zu verkochen. Josef, der Küchenchef, hat sich 2 Hauben und einen Stern mit Qualität und Kreativität erkocht. Seine Menus sind abwechslungsreich, zwischen internationaler und bodenständiger Küche. Alles auf dem Teller ist frisch, kommt so weit wie möglich aus der Region und aus biologischem Anbau.

Seine Amuse Bouche sind eine geschmackvolle Einstimmung auf das folgende Menu, bei dem alle Gänge perfekt und elegant harmonieren. Alles ist auf den Punkt gegart, die Aromen sind gut

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser



Aromatische Vorspeise im Mesnerhaus

zu schmecken und ergänzen einander perfekt.

Dem Küchenchef Josef ist es wichtig saisonale Produkte zu verarbeiten.

Sein „Jahresküchen-Kalender“ richtet sich ganz nach den in der jeweiligen Jahreszeit wachsenden Erzeugnissen.

„Erdbeeren im Winter sind ein Stillbruch und gehören in dieser Zeit nicht in ein Gourmet Restaurant“ sagt Josef Steffner-Wallner.

Seine authentische Küche geht für ihn nur mit frischen saisonalen Produkten.

Die Verbundenheit zur Heimat spiegelt sich auch in der Weinkarte wider. Überwiegend Weine aus Österreich sind dort zu finden, das ist aber kein Manko, sind doch die österreichischen Weine längst mit an der Spitze der Besten zu finden.

Der Service, Maria Lerchner, leitet das Restaurant, ist liebevoll und lässt Privatmosphäre aufkommen, schlichtweg: man fühlt sich wohl.

Über das Jahr verteilt arrangieren Maria und Josef wechselnde Veranstaltungen, Kunst, Kultur und Kulinarik gehören zusammen wie der Mesner und seine Kirche, so ihr Credo.

Für Hobbyköche, aber nicht nur für die, gibt es zu bestimmten Terminen ein- und mehrtägige Kochkurse, so zu sagen eine Genussschule a la Josef, die immer sehr

gut gebucht sind.

Eine der berühmtesten Lungauer Spezialitäten ist - jedes Jahr Ende September - das Schofbratln. Nach dem Almb-



Josef und sein Sous-Chef

trieb der Schafe werde die Leckereien vom Schof (Schaf) zu köstlichen Gerichten verarbeitet.

Das Mesnerhaus steht in dem Ruf das beste Schofbratln Menu der Region zu servieren.

Genussvolle Souvenirs können Sie in

Marias kleinem Lädchen im Erdgeschoss erwerben, sie hält viel selbstgemachte Leckereien, als Mitbringsel und natürlich auch zum selber genießen, bereit. Eine schöne Erinnerung an ein Gourmet Restaurant, die einem auch nach Monaten noch schmeckt! Probieren Sie es doch einfach selber aus.

Ein Besuch im Mesnerhaus, auf der Route der Via Culinaria, lohnt sich aber immer, nicht nur im Herbst.

Also dann, Servus im Lungau und im Mesnerhaus!

Fotos: *Mesnerhaus*
Klaus Lensner

Info:

Josef und Maria (Steffner)
A 5570 Mauterndorf / Lungau 56
Tel: +43 (0) 6472 7595
E-Mail: info@mesnerhaus.at
www.mesnerhaus.at

Tourismusbüro Lungau
Rotkreuzgasse 100
A -5582 St. Michel/Lungau
Tel: +43 (0) 6477 89 88
E-Mail: info@lungau.at
www.lungau.at

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Genusshotel Der Weinmesser in Südtirol

Weinurlaub für alle Sinne

Barbara Leuschner

Im sonnenverwöhnten Meraner Land liegt das erste Weinhotel Südtirols, in dem das Thema Kulinarik ganz groß geschrieben wird. Mit Wein verfeinerte Gerichte, edle Rebgenüsse und Vinotherapie – im Genusshotel Der Weinmesser in Schenna dreht sich alles um den Wein.

Ankommen, entspannen, genießen – das ist Urlaub, wie man ihn sich erträumt! Umgeben von hauseigenen Weinbergen und Obstbäumen, unweit der blühenden Gärten von Schloss Trautmannsdorf, wo schon Kaiserin Sissi flanierte, liegt das Weinhotel „Der Weinmesser“ idyllisch vor einer herrlichen Bergkulisse, die geradezu zum Wandern einlädt. Die herzliche Atmosphäre, die 30 liebevoll eingerichteten großen Zimmer und Suiten und nicht zuletzt das mediterrane Klima im Meraner Land tun das Übrige, um einen Genussurlaub im Weinmesser zu einer Wohltat für Körper und Seele zu machen.

Im Mai letzten Jahres eröffnete das 4-Sterne-Haus nach erfolgtem Umbau wieder seine Pforten. „Wir sind unserem Traum nun ein Stückchen näher gekommen“, erklärt das Hoteliersehpaar Doris und Christian Kohlgruber, das sich unter dem Motto „A Passion for Wine“ für ein ganzheitliches Weinkonzept entschieden und das Hotel nach seinen Vorstellungen umgestaltet hat. „Wir leben unsere Leidenschaft für einen gepflegten Weinge-

nuss und damit die Tradition des Hauses Weinmesser“.

Wein als Familientradition

1962 wurde das Hotel als kleine Frühstückspension erbaut. Der Name „Weinmesser“ hat eine jahrhundertelange Tradition und ist bis heute noch für einige Bauernhöfe in Südtirol gebräuchlich, waren doch die sogenannten „Weinmesser“ beedete Beamte, die für das Eichen der Fässer der Weinbauern zuständig waren. Aus solch einem Weinmesserhof ist auch das Genusshotel in Schenna hervorgegangen.

Während das junge Kohlgruber-Ehepaar das Hotel leitet, widmet sich Ehepaar Kohlgruber Senior, tatkräftig unterstützt von der Tochter des Hauses, mit Leib und Seele dem Weinbau – was dem Gast so manch köstlichen Tropfen

beschert und zu herrlichen Weinbergbegehungen mit zünftiger Südtiroler Brotzeit einlädt.

Im Weinmesser bekommt man den Wein nicht nur unter kompetenter Beratung von Gastgeberin und Diplom-Sommelière Doris Kohlgruber eingeschenkt, er spielt auch in der Küche eine ganz entscheidende Rolle: Hotelier und Küchenchef Christian Kohlgruber zaubert neben seinen klassischen und saisonalen Südtiroler Köstlichkeiten, die der leichten und gesundheitsbewussten Küche entspringen, Vino-Vitalmenüs, die auf Traubenkernmehl und -öl sowie weiteren Produkten der heimischen Reben basieren.

Wein in der Küche? „Eine ebenso absurde Frage wäre: ‚Nudeln beim Italiener?‘ Unser Grundgedanke ist, dass man beim Essen die Balance zwischen dem Wein und dem Gericht schafft.



Die Gastgeber Doris und Christian Kohlgruber haben sich einen Traum erfüllt: „A passion for wine“

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

Angefangen beim Frühstück mit Traubenkernbrot, Rotweinkuchen am Nachmittag und dem Traubenkernöl beim Salatbuffet, findet man traditionelle Weingerichte wie Terlaner Weißweinsüppchen und St. Magdalener Schmorbraten, aber auch viele neue, innovative Kreationen wie Risotto mit Tomaten und Prosecco, In Lagrein dunkel geschmorter Kalbstafelspitz und Creme Brulé mit Safran und Eis vom Gewürztraminer auf der Speisekarte.

Südtiroler Weine

Aber erst durch die Harmonie von Speisen und Wein gelangt man zum kulinarischen Hochgenuss. Die edlen Tropfen, die im Weinkeller des Hauses lagern, stammen neben Klassikern anderer Regionen und Länder aus den sieben Weinbauzonen Südtirols: Vinschgau, Etschtal, Überetsch, Bozen, Unterland, Eisacktal und Meran. Es ist schon spannend zu erkunden, wie auf einer Distanz von gerade einmal 80 Kilometern und einer Weinbaufläche von nur ca. 5.100 ha unterschiedliche Klimazonen diese verschiedenen Weintypen hervorbringen.

Wein- und Genusshotel

Das Thema Wein zieht sich konsequent und stilvoll durch das gesamte Haus. Von der Architektur des Hotels über die gesamte Einrichtung und Dekoration samt Weinbibliothek bis hin zu den Zimmernamen ist alles auf den köstlichen Rebgenuß abgestimmt, dem man im „Weinstüberl“ fröhnen kann. So fängt es beim kleinsten Zimmer mit dem Namen „Vitis“, der lateinischen Bezeichnung für die Weinrebe, an und führt über „Vinum“, „Pergola“, „Barrique“, „Magnum“ bis zur „Weinmesser-Suite“.

Selbstverständlich ist der Wein auch in der Beauty-Abteilung des Weinmessers vertreten: Vinotherapie ist hier das Zauberwort und bietet zahlreiche Anwendungen für Gesicht und Körper mit Produkten aus Traubenkern und Rebblatt. In Verbindung mit dem Genuss von Speisen auf Grundlage von Erzeugnissen aus



Genusshotel Weinmesser

Traubenkernmehl und -öl und gemäßigttem Genuss von Rotwein wirkt die Naturkosmetik der Vinotherapie positiv auf Kreislauf, Durchblutung, Immunsystem und Fettstoffwechsel.

Der Weinmesser
Schennastraße 41
I-39017 Schenna
T +39 0473 945660
F +39 0473 945819
info@weinmesser.com
www.weinmesser.com

Unsere Rezeptempfehlung zum Nachkochen



In Lagrein Dunkel geschmorter Kalbstafelspitz

Zutaten für 4-6 Personen

700 g	Kalbstafelspitz (Vom Metzger zugeputzt)
100 g	Zwiebel
50 g	Karotten
50 g	Sellerie
2	reife Tomaten
20 g	Tomatenmark
1	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian

1 Zweig	Rosmarin
1	Lorbeerblatt
2	Scheiben getrocknete Steinpilze
0,5 lt	Kalbsfond
0,5 lt	Rotwein Lagrein Dunkel
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer gut würzen und in einer Schmorpfanne rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und das in Würfel geschnittene Gemüse in die Pfanne geben und anrösten, das Tomatenmark und die Tomatenwürfel hinzugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Das Fleisch dazugeben, die Flüssigkeit einreduzieren lassen und mit dem Kalbsfond aufgießen, Knoblauch, Lorbeer, Steinpilze und Thymian hinzufügen und mit einem Deckel zudecken.

Die Schmorpfanne in den vorgeheizten Backofen ca. 170-180 Grad geben und weich schmoren. Während des Schmorens das Fleisch öfters wenden.

Nach ca. 50-60min. das Fleisch aus der Schmorpfanne nehmen und in eine Alufolie zum warmhalten wickeln, die Sauce entfetten und einreduzieren lassen - ca. 15-20min., abschmecken, passieren und mit etwas Speisestärke oder kalten Butterflocken binden. Das Fleisch nun in Scheibchen schneiden und mit der Sauce servieren.

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Mit der A-Rosa Stella Südfrankreich entdecken

Kreuzfahrt auf der Rhône

Anne Wantia

Eine Flusskreuzfahrt auf den luxuriösen A-Rosa Schiffen bedeutet jeden Tag neue Landschaften und Städte besichtigen zu können. Neben Donau und Rhein ist die Rhône/Saône in Frankreich das dritte Fahrgebiet der Rostocker Reederei. Immer am Samstag, von März bis November, starten die beiden Schwesterschiffe Stella und Luna zu ihren Touren ab Lyon.

Unterschiedliche Routen und Themen bieten für jeden Anspruch, ob kulinarisch und/oder kulturell die richtige Reiseroute. Urlaub oder Entdeckungstour oder doch lieber Golfspielen... unter 7 verschiedenen Reisen kann der Gast sich seinen Traum von einer Flusskreuzfahrt erfüllen. Jeder Tag ist abwechslungsreich,

ob Sie nun an Bord bleiben oder eine der vielen interessanten Ausflugsfahrten mitmachen oder einfach selber auf Erkundungstour gehen um die schöne



A-Rosa Stella

und vielfältige Landschaft, wie z.B. auf dieser Reise, Südfrankreichs kennenzulernen. Gour-med hat die A-Rosa

Stella auf der achttägigen Route Méditerranée von Lyon bis ans Mittelmeer nach Port St. Louis und zurück begleitet. Von Deutschland aus erreichen Sie Lyon ganz bequem per Flugzeug von allen deutschen Flughäfen, wer will kann auch mit dem Auto anreisen. Sichere Parkmöglichkeiten gibt es ganz in der Nähe des Anlegers.

Die Kabinen der A-Rosa Stella sind, wie auf allen A-Rosa Schiffen geschmackvoll eingerichtet, verfügen über eine ausreichend große Nasszelle, mit Dusche und WC. Die Belegung einer Balkonkabine garantiert besonderen Reisegenuss, hier ist man dem Wasser ganz nah und sieht die Landschaft langsam an sich vorüberziehen. Bei geöffneter Tür fühlt man sich



Pont d'Avignon
(Pont-Saint-Bénézet)

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



Blick auf die Papst Paläste in Avignon

wie auf einer Terrasse. Schnell ist man weit vom Alltag entfernt und bekommt ein Gefühl für das, was der Franzose unter Laisser-faire versteht.

Ein großer Spa-Bereich mit Saunen, Fitnessabteilung und der Beauty-Bereich mit den zahlreichen Behandlungen und Massagen ist bei den Gästen eine beliebte Abwechslung – nicht nur an kühleren Tagen.



Die 195 Meter lange Schleuse

Bei Sonnenuntergang verlassen wir Lyon, unsere Reise Richtung Süden beginnt. Schon nach 4km passieren wir die 1. Schleuse. Da müssen wir den Kapitän bewundern, nur ca. 60 cm breiter als die A-Rosa Stella ist die Schleusendurchfahrt, aber der Käpt'n meistert die Einfahrt mit dem fast 126m langen Schiff ohne die Wand zu berühren. Die Bewunderung aller Passagiere ist ihm

sicher, der Mann hat das Vertrauen aller verdient, so wundert es nicht das die weiteren 11 Schleusen auf dieser Reise genauso souverän geschleust werden, wie der Fachmann das Einfahren in eine Schleuse nennt.

Am 2. Tag legen wir pünktlich um 12.00 Uhr – wie im Programm versprochen, in dem kleinen Städtchen Viviers, einer mittelalterlichen Bischofsstadt mit ei-



Kanu- und Kajaktouren auf der Ardèche

ner Kathedrale aus dem 5.Jh., an. Hier startet unsere Ausflugsfahrt, es geht in

die Region Ardèche. Wir besichtigen die Madeleine Grotte, eine Tropfsteinhöhle, die zufällig 1887 von einem Schäfer, der seine Ziege suchte, entdeckt worden ist. Über Stufen und Treppen gelangen wir in den Hauptraum der 50m hoch und 25m breit ist. Stalagmiten, Stalaktiten und Gebilde die wie Vorhänge von den Decken kommen lassen uns ganz ehrfürchtig dieses Naturschauspiel, welches in Millionen Jahren entstanden ist, bestaunen.

Ardèche ist nicht nur Name der Region, Namensgeber ist der 135 km lange Fluß Ardèche, ein beliebtes Refugium für Wildwasserfahrten und Kajaktouren. Die Fahrt über die Panoramastraße bietet herrliche Ausblicke in dieses 1500ha große Naturschutzgebiet.

Mit ein bisschen Glück begegnen Ihnen noch wilde Ziegen, Dachse, Biber und über 18 verschiedene Fledermausarten sind hier zu Hause. Höhepunkt der Panoramafahrt ist ein Stopp am berühmten Pont d'arc, einer natürlichen Felsbrücke.

Aber was wäre eine Fahrt in die Ardèche ohne das berühmte Lavendelmuseum - umgeben von riesigen Lavendelfeldern - in der Nähe von St. Remèze zu besuchen. Sind Sie dabei wenn nach alter Methode Lavendelöl hergestellt wird und erfahren Sie, dass der Lavendel aus Persien stammt und erst seit dem 20.Jh. in der

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



Parfum- und Pharmaindustrie verarbeitet wird. Der Nachmittag geht schnell vorüber und die Stella wartet um in Richtung Avignon abzulegen.

Erinnerungen kommen auf an das Kinderlied „sur le pont d'Avignon“ denn vor uns liegt die berühmte Pont d'Avignon als wir am Abend Avignon erreichen.

Das mittelalterliche Zentrum ist von einer viereinhalb Kilometer langen Stadtmauer umgeben. Türme und Tore geben der Stadt ein imposantes Aussehen. Mittelpunkt der Stadt sind die zwei Papstpaläste aus dem 14. Jh. Sieben Päpste haben einst in dem wertvollsten Bauwerk der Stadt residiert. Kunst- und Kulturinteressierte finden in Avignon ein großes Angebot an historischen Gebäuden und Museen. Heute hat sich auch das moderne Leben in den Straßen und Gassen der Altstadt etabliert, Cafés, Restaurants und Geschäfte laden zum Bummeln und Einkaufen ein.

Ein Ausflug nach Aix en Provence, eine der teuersten Städte Frankreichs – hier zu wohnen ist der Traum vieler Franzosen – gibt uns einen kleinen Einblick in die Kunst- und Museumsszene der bekannten Stadt. Nicht umsonst trägt sie den Beinamen „Stadt des Wassers“, 110 Brunnen gibt es. 40 000 Studenten leben und studieren hier – an einer der ältesten Universitäten Frankreichs.

Weiter geht es nach Arles, eine historisch bedeutende Stadt, die noch heute von ihrer römischen Vergangenheit zehrt. Überall findet man mehr oder weniger gut erhaltene historische Stätten, das Amphitheater aus dem 3. Jh. wird heute als Stierkampfarena benutzt und im antiken Theater finden Musikveranstaltungen statt. Besonders stolz ist Arles auf seinen langjährigen Bewohner Vincent van Gogh und hat ihm einen Stadtrundgang gewidmet, der durch Plaketten auf dem Bürgersteig gekennzeichnet ist.

Von Arles aus lohnt ein Abstecher in die Sumpf- und Seenlandschaft der Camargue. Bei einer Jeep-Tour querfeld-

ein erleben Sie den Naturpark Camargue „hautnah“. Neben den freilebenden berühmten weißen Pferden sieht man Weiden mit riesigen Stierherden. Stierkämpfe sind im Süden Frankreichs sehr beliebt – aber im Gegensatz zu Spanien werden die Tiere hier nicht getötet. Eine weitere Attraktion sind die rosafarbenen Flamingos, die auf den Salzseen im Süden der Camargue leben.

Ebenso startet von Arles ein Ausflug in Frankreichs zweitgrößte Stadt Marseille. Schon von weitem sieht man das 162m hohe Wahrzeichen Marseilles auf einem Hügel stehen, die Basilika Notre Dame



Marseille

de la Garde, der herrlichen Ausblick von dort auf die Hafenstadt beeindruckt sehr. In der Stadt gibt es z.Zt. leider sehr viele Baustellen und Staus, die Vorbereitungen auf 2013 laufen auf Hochtouren,



Die berühmten weißen Camargue Pferde

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

dann wird Marseille Europäische Kulturhauptstadt.

Wir treffen die A-Rosa Stella in Port St. Louis wieder, 6km vom Mittelmeer entfernt und südlichster Punkt unserer Flusskreuzfahrt. Von hier geht es wieder Rhône-aufwärts zurück nach Lyon.

Bevor wir wieder Lyon erreichen, machen wir einen Stopp in Tournon/Tain L'Hermitage. Ein Zwillingstädtchen links und rechts der Rhône, bekannt bei Weinkennern wegen der guten Tropfen die hier gekeltert werden und bei Schokoladenliebhabern – hier wird die köstliche Valrhona-Schokolade hergestellt. In Tournon gibt es ein gut sortiertes, individuell geführtes Käselädchen, die Fromagerie Lambert. Laufen Sie nicht daran vorbei, ein Besuch lohnt.

Mit Erreichen Lyons endet unsere Kreuzfahrt auf der Rhône, aber den Freitag können wir noch in der drittgrößten Stadt Frankreichs verbringen, bevor es dann am nächsten Morgen zur Ausschiffung geht. Hier in Lyon fließen Rhône und



Théâtres Romains in Lyon

Saône zusammen, letztere wird bei verschiedenen Routen der A-Rosa Schiffe auch befahren. Die sehenswerte Altstadt, Weltkulturerbe, mit Häusern aus Gotik und Renaissance, Museen und Kirchen lädt zu Besichtigungen ein. Fahren Sie mit der Standseilbahn hoch zur Basilika Notre Dame de Fourvière und genießen den phantastischen Ausblick auf Lyon. Nach einem kurzen Spaziergang erreichen Sie das Théâtres Romains (römisches Amphitheater) wo jedes Jahr im Sommer das „Festival de Lyon“ stattfindet.

Pont d'arc



det. Ein bunter Mix aus Oper, Operette, Musical und Auftritten von Künstlern aus der modernen Musikszene, wie z.B. dem Sänger Sting in diesem Jahr. Auf keinen Fall versäumen sollte man einen Bummel durch die Markthallen. Köstlich-leckere Spezialitäten locken zum Essen oder doch lieber als Reisemitbringsel.

Wir haben hier nur einige der vielen Ausflüge näher beschrieben. Jeden Tag finden 4-5 verschiedene Touren statt. Zu Fuß, mit Fahrrädern oder Bussen geht es zu den unterschiedlichsten Zielen um Land und Leute kennen zu lernen. Zum Mittag- und Abendessen ist man wieder an Bord oder es gibt für Ganztagesausflüge Lunchpakete. Verhungern muss an Bord niemand, an den frisch und abwechslungsreich zubereiteten Buffets gibt es für jeden Geschmack eine Auswahl an regionaler, aber auch deutscher Küche. Einmal in der Woche gibt es für Gourmets ein besonderes Angebot, das Wine & Dine Menu. Gegen einen geringen Aufpreis wird ein 5-Gang-Menu mit begleitenden Weinen serviert.

Weitere Informationen finden Sie in dem neuen Katalog für 2012. Dort erfahren Sie welche Vorteile der A-Rosa Kundenclub, für Stammgäste, bietet und vieles mehr. Im nächsten Jahr haben die A-Rosa Flusskreuzfahrten 10 jähriges Jubiläum. Grund genug mit Sonderrabatten und weiteren Vergünstigungen, ohne in der Leistung nach zulassen, attraktive Flusskreuzfahrten anzubieten. Wie z.B. 50%ige Ermäßigungen im SPA-Bereich oder freie Nutzung der bordeigenen Fahrräder. Höhepunkt ist die Inbetriebnahme des 10. A-Rosa Schiffes, der A-Rosa Silva. Die Gäste erwartet eine Vielfalt an Routen und Abfahrtschiffen, als Ergänzung zu den regulären Außenkabinen wird die Silva über Suiten und Juniorsuiten verfügen. Neu eingeführt werden die sogenannten „Grand Tours“, Reisen mit einer Mindestdauer von 10 Tagen.

Also dann bis bald auf der A-Rosa

A bientôt, au revoir
Auf Wiedersehen

Foto: Anne Wantia

Info und Buchungen:
A-ROSA Flussschiff GmbH
Am Strande 4
18055 Rostock
Tel: +49 381 202 6001
Fax +49 381 44040109
www.a-rosa.de

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Grand Resort Bad Ragaz

von der Thermalquelle zum führenden Wellbeing-
und Medical Health Resort Europas

Anne Wantia

Mitten in der Ostschweizer Ferienregion Heidiland - umgeben von den herrlichen Schweizer Bergen - liegt das Grand Resort Bad Ragaz. Nach umfangreichen Renovierungen und An- und Umbauten erstrahlt das Resort seit 2009 in neuem Glanz. Das Resort besteht aus den



Tamina Schlucht

beiden 5-Sterne-Häusern Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites und dem Grand Hotel Hof Ragaz. Angeschlossen an das Resort ist das international anerkannte

Medizinische Zentrum für Prävention und Rehabilitation mit den unterschiedlichsten Indikationen wie z.B. bei orthopädischen oder dermatologischen Erkrankungen oder selbstverständlich auch ganzheitliche Therapiekonzepte und modernste Technologie zur Optimierung des Hautbildes.

Ganz gleich welcher Behandlung Sie sich unterziehen, das „Blaue Gold“ ist immer beteiligt.

Eine jahrhundertealte Tradition – warmes Quellwasser zur Heilung von Erkrankungen – wird bis heute in dem bekannten Schweizer Badeort mit größtem Erfolg angewandt.

Im Jahr 1242 wurde durch einen Zufall die warme Quelle in der Taminaschlucht entdeckt. Wegen der äußerst schwierigen Erreichbarkeit werden die ersten Badegäste auf halbsbrecherische Wei-

se an langen Seilen zu der Quelle hinabgelassen. Ende des 14. Jhd. entsteht ein erstes Badehaus und es soll noch weitere 200 Jahre dauern bis der berühmte Mediziner Paracelsus von Hohenheim die Heilwirkung des Thermalwassers bestätigt. Das Ursprungsbad Pfäfers wird aufgehoben und 1840 die erste, 4km lange Wasserleitung bis Bad Ragaz verlegt. Ein Schweizer Architekt erwirbt die Domäne Bad Ragaz vom Kanton St. Gallen und verpflichtet sich einen „grossartigen Gasthof samt Garten und Parkanlagen“ zu er-



Suite im SPA Tower

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



Faszinierende Architektur: Die Tamina Therme

richten. 1869 wird dann das Grand Hotel Quellenhof mit dem dazugehörigen Helenabad in Betrieb genommen. Ende des 19. Jhd. gehört Bad Ragaz zu den bedeutendsten Kurorten der Welt und ist bis heute ein Treffpunkt für die Schönen, Reichen und Mächtigen und natürlich alle, die etwas Gesundes für Körper, Geist und Seele tun wollen.



Roland Schmid in seinem Gewürzgarten

Wer heute nach Bad Ragaz reist, kommt nicht mehr nur wegen des heilenden Thermalwassers. Die kulturellen und kulinarischen Angebote die den Gast im Grand Resort erwarten sind von einer Vielfalt wie man sie selten unter einem Dach findet. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch Asien, Italien und die Schweiz. In den acht Restaurants des Resorts mit insgesamt 57 Gault Millau-Punkten gibt es für jeden Geschmack eine große kulinarische Auswahl.

Roland Schmid, Meisterkoch im Grand Resort, verwöhnt die Gäste seit 2003 im Gourmetrestaurant Äbtestube. Seine Küche ist eine modern interpretierte Traditionsküche mit Produkten aus der Region. Leider hat er noch keinen Stern verliehen bekommen. Der große Restaurant & Hotel Guide des Bertelsmann Verlages wählte ihn in diesem Jahr zum Schweizer Koch des Jahres. Wir sind sicher, dass bald weitere Auszeichnungen folgen werden. Seine Spezialität

– Bisonfleisch aus Kanada – ist ein Höhepunkt in jedem Menu. Immer wieder experimentiert er beim Zubereiten um den Eigengeschmack des Fleisches hervorzuheben. Die vielen verschiedenen Amuse



Restaurant Äbtestube

gueules die uns bei unserem Besuch serviert werden, überraschen uns immer wieder durch eine aromatische Vielfalt. Wir haben auch Gelegenheit zuzuschauen wie mit Akribie und Leidenschaft diese kleinen Gaumenschmeichler zubereitet werden. Neuerdings begibt sich Roland Schmid auf kulinarische Höhenflüge für

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



die First und Business Class Gäste der Lufthansa. Zwei Monate dürfen die Fluggäste an Bord die Kochkünste des Meistkochs genießen.



Helenaabad

Im Restaurant Bel-Air wird japanisch aufgekocht, im Olives d'or fühlen sich Liebhaber der mediterranen Küche wohl. Thailändische und chinesische Gerichte bereitet das Restaurant Namun zu. Sehr schweizerisch und gemütlich-rustikal mit traditionellen Gerichten wie „Chäsfondu“ geht es in der Zollstube zu. Direkt am

18-Loch-Platz des Resorts befindet sich das Golf Restaurant und last but not least finden Sie das Restaurant Nr. 8, La Merenda, in der öffentlichen Tamina Therme, zu der Hotelgäste uneingeschränkt kostenlosen Zugang haben. 2009 ist die Eröffnung der neuen Tamina Therme. Auf 7300qm ist hier eine phantastische Wellnesslandschaft mit diversen Pools und Saunabereichen, Beauty- und Massagebehandlungen entstanden. Die faszinierende Architektur des Gebäudes passt sich hervorragend in die Landschaft ein.

Das hoteleigene Spa „To B. Wellbeing & Spa“ gehört zu dem exklusiven Kreis der Leading Spas of the World. Auf 5500qm ist eine Wohlfühlwelt entstanden wie man sie sicher weltweit nicht oft findet. Die neuesten Behandlungstrends wie Sequoia-, Lomi- oder Soglio-Massagen werden hier in luxuriöser Umgebung angeboten. Verschiedene Saunen, u.a. ein Kräuterdampfbad mit Swarovski-Kristallen, Pools mit unterschiedlich temperiertem Wasser, ein privater Spa-Bereich und ein Fitnessstudio mit neuesten Geräten und einem Fitnesstrainer lassen keinen Wunsch offen.

Die Beauty-Behandlungen werden nur mit hochwertigen Kosmetikmarken, wie z.B. La Prairie, Kanebo, Shiseido und für den Herrn mit Niance durchgeführt. Und wenn Sie bei Ihrem Aufenthalt im

Grand Resort noch das Glück haben in einem der neuen Spa Suites zu wohnen, die mit Whirlpool, Dampfdusche und teilweise eigenen Saunen ausgestattet sind, wird der Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis. Alle Zimmer und Suiten



Restaurant Namun

sind elegant und geschmackvoll eingerichtet, aber die Spa Suites mit einer Mindestgröße von 60qm sind schon etwas Besonderes. Im 16qm großen Badezimmer kommt nur Thermalwasser aus den Leitungen, den Härtegrad der Matratze können Sie individuell einstellen, die Minibar ist inklusive und eine Nespresso-Maschine ist auch vorhanden. Eigener Butler-Service ist natürlich selbstverständlich.

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



Golfspieler freuen sich über zwei Plätze, einen 18-Loch-PGA-Championship-Course sowie einen 9-Loch-Executive-Course. Weitere Freizeitangebote sind Tennisplätze, eine Minigolfanlage, ein hauseigenes Kino sowie für Shop-

Eine besondere Empfehlung ist ein Ausflug in die Tamina-Schlucht und ein Besuch der ersten Therme im „Alten Bad Pfäfers“. Hier können Sie die alten Wasserbecken im Keller anschauen und in dem Museum findet man viel Wissenswertes über die Anfänge des Badens im Blauen Gold von Bad Ragaz. Also dann

Fotos: Anne Wantia
Grand Resort Bad Ragaz

Info:
Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz/Switzerland
Tel. +41 81 303 30 30
www.resortragaz.ch

Wann kommen Sie nach Bad Ragaz?

Gruezi



Golfplatz

pingliebhaber Boutiquen und Juweliergeschäfte.

Das hauseigene Casino mit der eleganten „Golden Wave Bar“ ist ein aufregender Treffpunkt – nicht nur für Glücksspieler.

Rund um das Resort können Gäste Wandern, Joggen, Nordic Walken, Reiten, Klettern oder mit der Gondelbahn in das Wander- und Skigebiet Pizol (2.222m hoch) hochfahren. Im Winter vergnügt man sich beim Skifahren, Langlaufen oder Snowboarden.



Vorfahrt im Grand Hotel Quellenhof & SPA Suites

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

Von der Prinzenresidenz zum Luxushotel

Genießen und Schlafen in royaalem Ambiente



Villa Principe Leopoldo in Lugano

Anne Wantia

Ende des 19. Jh. baute ein Schwager Kaiser Wilhelms – Prinz Leopold – die Villa und nutzte sie als Sommerresidenz bis 1930. Das heutige Luxushotel Villa Principe Leopoldo steht auf dem Collina d'oro (goldener Berg), dem exklusivsten Villenviertel hoch über Lugano. Bereits Hermann Hesse schätzte die herrliche Lage oberhalb des Luganer Sees und lebte bis zu seinem Tod in unmittelbarer Nähe der ehemaligen Prinzenresidenz. Berühmte Künstler, Opernsänger, Schauspieler, Adlige, Industriemagnaten und Staatsmänner aus aller Welt bevorzugten die private Atmosphäre des Luxushotels sehr. Aufwändige Umbauarbeiten ließen aus der Sommerresidenz das wohl schönste Hotel im Süden des Tessins entstehen. Geschmackvolle, elegante, mit viel Luxus ausgestattete Zimmer und Suiten, sowie ein Wellness- und Spa-Bereich höchsten Ansprüchen genügend, versetzen auch den verwöhntesten Gast in eine Wohlfühlstimmung, in der man sich perfekt entspannen und erholen kann.

Der Generalmanager Reto Stöckenius ist sich sicher, dass er Chef des schönsten Hotels überhaupt ist. Eine überdimensionale Gartenterrasse, rund um einen achteckigen Brunnen, ist ein unwiderstehlicher Treffpunkt, bei herrlichem Wetter, für die Gäste. Ob zum Dinner oder nur

zum Verweilen mit einem Glas Champagner oder zum Sehen oder gesehen werden, die Terrasse ist ein idealer Platz um die meist sonnigen Tage im Tessin zu genießen. Lugano zu Füßen und ein berauschender Blick über den Luganer See vermitteln unvergessliche Eindrücke. Die Villa gehört eher zu den kleineren Luxushotels in Lugano, sie verfügt über rund 40 Zimmer. Um aber der großen Zimmernachfrage gerecht zu werden hat man ca. 50m neben der Villa die Residenz mit 40 Zimmern gebaut. Der Luxus des Stammhauses wurde in der Residenz kompromisslos übernommen.

Unvorstellbar ist aber ein Hotel dieser Kategorie ohne ein Gourmetrestaurant. Der als „Risottokönig des Tessin“ bekannte Koch Dario Ranza ist einer der Schweizer Spitzenköche zu dem auch Gäste aus dem nahen Mailand, in dem es von Gourmettempeln nur so wimmelt, zum Essen anreisen. Gemeinsam



vlnr. Gabriele Speziale, Dario Ranza, Claudio Recchia

mit dem Maître Claudio Recchia und dem Sommelier Gabriele Speziale sorgen sie im Restaurant Principe Leopoldo für unvergessliche Gaumenfreuden. Diese drei Meister arbeiten seit mehr als 20 Jahren im Restaurant zusammen. Ihre immer noch große Begeisterung und Leidenschaft für gutes Essen und edle Weine überträgt sich auf die Gäste. Dario Ranza, in der Nähe von Bergamo/Italien geboren, ist eher einer der bescheideneren Küchenchefs. Seinen Beruf möchte er nicht als übertriebenes Spektakel verstehen. Seine Produkte und Zutaten kauft er gerne selbst frisch auf dem Markt ein, sein Kochstil ist eine Komposition aus klassischer und leichter mediterraner Küche. Er liebt die Kontinuität, gleichzeitig überrascht er aber jeden Tag mit einem neuen Menu. Unter Kontinuität versteht er, dass das Hauptmenu nur alle sechs Monate gewechselt wird.

Bei unserem Besuch im Principe Leopoldo besteht der Auftakt des mehrgängigen Menus aus einem erfrischenden Melonensüppchen mit Garnelen. Selbstverständlich wollen wir auch die berühmten Risotto-Gerichte von Dario Ranza probieren. Die servierten Risotti, Prosecco und Garnelen und einmal mit Safran-Gemüse, sind unvergleichlich lecker. Gerne bestätigen wir seinen Ruf als Risottokönig. Die weiteren Gänge, Stein-

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

butt mit Pfifferlingen und eine gebratene Seezunge waren auf den Punkt gegart und in erstklassiger Qualität und Frische.

Ein köstlicher Abschluss des Menus sind die Dolci, Schokokuchen und Crème Catalan. Die den Espresso begleitenden kleinen, verschieden gefüllten Küchlein sind himmlische Leckereien, die den genussvollen Abend beschliessen.



Romantisches Dinner im Principe Leopoldo

Die zum Menu gereichten Weine, ausgesucht und empfohlen vom Sommelier Gabriele Speziale, sind eine perfekte, harmonische Ergänzung und bestätigen einmal mehr die fachliche Leistung des Weinfachmanns.

Das Serviceteam rund um Maître und Sommelier ist freundlich und ausgeglichen und vermittelt dem Gast zu Hause zu sein.

Das Kanton Tessin, mit seinem mediterranen Klima, einzigartigen Natur, italienischem Flair sowie der exzellenten Küche, ist Ziel berühmter Menschen aus der ganzen Welt gewesen. Hier zu leben und zu wohnen kommt dem Lebensgefühl im Paradies zu sein sehr nah. Herrliche Täler, Berge an deren Hängen die so typischen Tessiner Weine, weißer und roter Merlot wachsen, saubere, klare Seen und die Nähe zu der Weltmetropole Mailand, das alles macht das Tessin in seiner Einzigartigkeit aus. Die Ursprünglichkeit der Tessiner Küche entstammt der nah

angrenzenden italienischen Küche. Ein Restaurant auf italienischer Seite des Luganer Sees möchten wir Ihnen aber noch empfehlen, die Locanda Laghetto Fonteviva in Induno Olona (It.), ca. 20 km von Lugano entfernt. In der Locanda, an einem idyllischen kleinen See gelegen, erwarten den Gast Ruhe, ganz viel Natur und feine, regionale Speisen. Ein Ort fernab von Alltagslärm und Stress.

Es war nicht einfach, liebe Leser, Dario Ranza eines seiner Risotto-Rezepte, die er hütet wie ein Geheimnis, zu entlocken, aber ein Rezept haben wir für Sie zum Nachkochen mitgebracht. Viel Spaß beim Zubereiten.

Info:
Villa Principe Leopoldo
Hotel & Spa
Via Montalbano 5
CH-6900 Lugano
Tel. +41 91 9858855
Fax +41 91 9858825
E-mail: info@leopoldohotel.com
www.leopoldohotel.com

Ristorante
Locanda Laghetto Fonteviva
Via Valganna 24
I-21056 Induno Olona (Va)
Tel. +39 0332 840130
ristorante@laghettofonteviva.it
www.laghettofonteviva.it

Risotto mit Pink Grapefruit und Scampi (Carnaroli-Perlen mit Grapefruit, Champagner und Scampi)

Zutaten für 4 Personen:

0,260 kg.	Risottoreis Gallo Carnaroli
0,020 kg.	Butter
0,15 l.	Prosecco
0,8 dl.	Gemüsebrühe (die

Scampischalen beigegeben)

1 Stück	Pink Grapefruit in Schnitzen (Saft aufbewahren, Schale kandieren)
0,040 kg.	Butter
0,030 kg.	geriebener Grana gesäuberte Scampi
12 Stück	Olivener Öl
0,020 kg.	Salz und Pfeffer
	Kerbelzweige

Zubereitung:

Reis dünsten und mit Prosecco ablöschen. Einkochen lassen, dann nach und nach die heisse Gemüsebrühe dazu gießen und während 14 Minuten köcheln lassen. Grapefruitsaft, 4 Grapefruitschnitze und 4 in Würfel geschnittene Scampi hinzufügen. 2 Minuten ruhen lassen.

In einer beschichteten Bratpfanne die restlichen mit Salz und Pfeffer gewürzten Scampi im Olivenöl anbraten (oder Dampfgaren).

Butter und geriebenen Grana unter den Risotto ziehen. Einen Löffel Schlagsahne hinzufügen. Abschmecken.

Anrichten:

Den noch leicht flüssigen Risotto auf den Teller geben und mit den Grapefruit-Schnitzen, der kandierten Grapefruitschale und dem Kerbel (oder Petersilie) garnieren.



Risotto mit Pink Grapefruit und Scampi

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

Inselvergnügen auf Guernsey

traditioneller Genuss zum

TENNERFEST

Samstag, 1. Oktober
bis Samstag, 12. November



Sechs Wochen lang nehmen fast alle Gastronomiebetriebe auf Guernsey am so genannten Tennerfest teil und verwöhnen die Gaumen der Inselbewohner sowie die der Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Auf der ganzen Insel wird gekocht, gebraten, gebacken und geschmort. In allen Lokalitäten gelten dieselben Preisspannen, so dass überall erschwingliche Leckerbissen garantiert sind.

Auch für den kleinen Geldbeutel gibt es hier besondere Angebote wie die £10-Menüs. Darum heißt es „Tennerfest“: Einen 10-Pfundschein nennt man „a tenner“ (ein Zehner).

<http://www.tennerfest.com> (Genauere Infos zu teilnehmenden Gastwirtschaften und Menüs werden erst ca. vier Wochen vor dem Tennerfest auf der Website und in der lokalen Presse veröffentlicht).

Wenn Sie mehr über Essen & Trinken auf Guernsey wissen wollen, empfiehlt sich einen Blick auf: www.goodfoodguernsey.com.

Foto: Tennerfest



Kir Royal vom Pier 17



Köstliche Speisen zum Tennerfest

VisitGuernsey
P O Box 23
Guernsey
Channel Islands
GY1 3AN
United Kingdom

Email: enquiries@visitguernsey.com

Tel. +44 (0)1481 723552

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Spaniens Atlantikküste und eine kulinarische Überraschung

Klaus Lenser

Spanien ganz weit oben, ich meine die Nordwest Küste und dort die Stadt A Coruña. Von ausländischen Touristen ist wenig zu sehen, in der malerischen Altstadt und natürlich am Strand findet man überwiegend Einheimische. Nicht, dass mich das stört, ganz im Gegenteil, ich bin verwundert. Denn überall dort, wo es kulinarisch etwas zu entdecken gibt sind Genießer und Gourmets aus aller Welt zu finden.

A Coruña steckt voller kulinarischer Entdeckungen. Meine neueste möchte ich Ihnen, bevor der gesamte Beitrag über Galicien veröffentlicht wird, nicht vorenthalten. Das Restaurant Alborada mit seinem Küchenchef Luis Veira Añon gehört für mich zu den Top Favoriten in Spanien. Das elegante Ambiente



Luis Veira Añon

und die stilvolle Einrichtung sind so aufgeteilt, dass das große Restaurant wirkt, als wären es verschiedene kleinere abgetrennte Räume. Die Tische



Exzellenter Genuss mit viel Dampf

stehen weit genug voneinander getrennt, so dass eine ungestörte Unterhaltung möglich ist, was bei den kommunikativen Spaniern sicher von Vorteil ist.

Die phantasievollen Namen der einzelnen Gänge in meinem Menu machen mich neugierig und inspirieren mich zu erraten wie denn der nächste Gang schmeckt und natürlich auch angerichtet ist.



Auster bei -20°C mit Apfel und Cava

Begeistert bin ich von dem was serviert wird. Zum Beispiel, Austern bei 20° mit Apfel und Cava, so eine geschmackvolle Aromenkombination habe ich selten erlebt. Der ungekochte Erbseneintopf ist in die Kategorie



Atlantikküste vor A Coruña

„einfach Klasse“ einzuordnen. Ein weiterer Gang „Der Hummer der das Ei verschlang“, auch das eine überwältigende Geschmackssymphonie.

Das Geheimnis des Küchenchefs im Alborada ist eigentlich keines. „Die Würdigung und Achtung vor dem, was wir zubereiten ist unser oberstes Gebot, das ist der Geist Galiciens!“, so der Chef.

Diese Einstellung sorgt dafür, dass jedes Produkt, absolut frisch sein muss, sorgfältig und perfekt verarbeitet wird und die eigenen Aromen nicht von anderen, für den Gang verarbeiteten Produkten überdeckt wird.

Mich hat das Konzept nicht nur überzeugt, mich hat es begeistert. Nicht sehr oft hat man so ein unvergessliches Gourmet Erlebnis.

Fotos: [Restaurant Alborada](http://RestaurantAlborada.turgalacia.es)
turgalacia.es

Info:
Restaurant Alborada
Paeso Maritima Alcalde
Francisco Vázquez 25
E – 15002 A Coruña
Tel. +34 981 929 201
info@restaurantesalborada.com
www.restaurantesalborada.com

Fünf Michelin Sterne an einem Tag:

Die Sterneköche Thomas Bühner und Sven Elverfeld laden zu einer besonderen Gourmetreise nach Niedersachsen

Sie gehören zu den besten zehn Köchen Deutschlands: Sven Elverfeld, Küchenchef des mit drei Michelin Sternen und 19 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Restaurants Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg und Thomas Bühner, Patron

Die Reise beginnt mit einem Fünf-Gänge-Menü im Restaurant la vie, inklusive korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee. Thomas Bühner präsentiert dort eine dreidimensionale Aromenküche, deren Basis der Eigengeschmack eines

jeden Produktes bildet. Bühner ist überzeugt davon, dass es keinen authentischeren und intensiveren Geschmack gibt, als den ursprünglichen und reinen Geschmack eines Produktes.

Thomas Bühner sieht seine Menüs nicht als eine Ansammlung unter-

reisenden alle Optionen offen: Um den Lunch in vollen Zügen und mit der korrespondierenden Weinbegleitung genießen zu können, empfiehlt sich eine Bahnfahrt von Osnabrück nach Wolfsburg. Gerne werden Limousinentransfers von und zu den Bahnhöfen kostenfrei angeboten.

In der Autostadt angekommen, empfängt das The Ritz-Carlton, Wolfsburg seine Gäste. Hier findet sich mit der Wirkungsstätte von Sven Elverfeld die zweite Station der Reise – das Aqua, welches am Abend ebenfalls zu einem Fünf-Gänge-Menü inklusive korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee willkommen heißt. Für Elverfeld bedeutet Kochen vor allem die Freiheit, seinen Gedanken und Erinnerungen emotionalen Ausdruck verleihen zu können.

Mit seinem sehr eigenständigen Kochstil schaffte es Elverfeld, das Aqua 2011 auf Platz 25 der weltweit besten Restaurants zu platzieren.

In Wolfsburg werden die reisenden Gourmets mit dem großen Degustationsmenü „Impressionen“ von Sven Elverfeld empfangen, bevor sie im The Ritz-Carlton, Wolfsburg übernachten.

Restaurant Aqua	Buchungen
The Ritz-Carlton	
Parkstraße 1	La vie
38440 Wolfsburg	Krahnstr. 1-2
Tel.: +49 (5361) 606056	49074 Osnabrück
www.restaurant-aqua.de	Tel.: 0541 331150
	www.restaurant-lavie.de



Thomas Bühner und Sven Elverfeld

des mit zwei Michelin Sternen und einem Esprit sowie 19 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Restaurant la vie in Osnabrück. Neben diesen erstklassigen Bewertungen haben die beiden Küchenchefs eine weitere Gemeinsamkeit: beide Restaurants liegen in Niedersachsen. Grund genug, Gourmets und Feinschmeckern nun eine ganz besondere Reise anzubieten, bei der sie das la vie mittags und das Aqua am Abend besuchen und damit fünf Michelin Sterne an nur einem Tag erleben. Das Arrangement ist vom 1. September bis zum 1. Dezember 2011 gültig.

schiedlicher Gänge, sondern vergleicht diese mit einer Symphonie. Mal hat die Geige und mal die Oboe die Oberhand – die großen Gefühle aber werden immer erst durch das Zusammenspiel des gesamten Orchesters geweckt. Bühner liebt diese vermeintlichen Gegensätze und setzt sie bei der Zusammenstellung seiner Menüs raffiniert in Szene: puristische Gerichte wechseln sich mit spielerisch angerichteten Tellern ab und erzeugen dadurch eine sinnliche Dramaturgie.

Für die Weiterreise in die Autostadt nach Wolfsburg stehen den Gourmet-

Und als Dessert? Hamburg!

Das letzte Vorfinales des Wettbewerbs Koch des Jahres steht unter einem guten Stern

Nach drei spannenden Vorentscheidungen in Köln, Stuttgart und Berlin ging die Suche nach den Finalisten des internationalen Wettbewerbs in Hamburg am 11. Juli in die letzte Runde. Die insgesamt acht Kandidaten treten im Finale zur Anuga erneut an, um mit ihren Kreationen den Titel „Koch des Jahres“ zu gewinnen.

Die zehn Teilnehmer, die sich aus insgesamt 89 schriftlichen Bewerbungen für

Als Rahmenprogramm zum Wettbewerb wurden die Master Classes, eine Vortragsreihe mit Live Cooking Shows, und eine mobile Messe geboten.

Diese wurden von den namhaften Sponsoren des Events organisiert und bieten die Möglichkeit, Kontakte mit den Größen der Gastronomieszene zu knüpfen. Neben den neusten Trends auf der Messe konnten die Zuschauer beim berühmten Blick über die Schulter der Profis noch einiges entdecken und dazulernen.

Die Bandbreite der Vorträge rund um das Thema Kulinarik reichte von der aktuell viel diskutierten Lebensmittelsicherheit zu Online-Marketing für Gastronomen und der richtigen Handhabung von Messern.

Auch die Präsentationen zur Gartetechnik Sous-vide und fantasievolle Zuckerdekorationen haben das Publikum begeistert.

Im Anschluss an die Vorträge teilte die Fachjury in einer Fragerunde den Zuschauern ihre persönlichen Eindrücke des Wettbewerbs und die Bewertungskriterien mit. Die Spannung erreichte ihren Höhepunkt kurz vor der Verkündung der beiden glücklichen Sieger, die sich die letzten Tickets ins Finale verdientermaßen gesichert haben.

Das Finale findet anlässlich der Anuga am 10. Oktober in Köln statt.

Anmeldung:

www.kochdesjahres.de/master/

Tel: 0761/ 20 89 89 0

Foto: *Klaus Lenser*
„Koch des Jahres“



**Koch des Jahres:
Die Kandidaten**

das Vorfinales qualifizierten, konnten die Fachjury am 11. Juli im Unilever Haus in Hamburg mit ihrem Menü begeistern.

Das Niveau der letzten Vorentscheidung lässt Großes erwarten: Zum ersten Mal traten nun auch Sterneköche an, um als „Koch des Jahres“ aus dem Wettbewerb hervorzugehen.

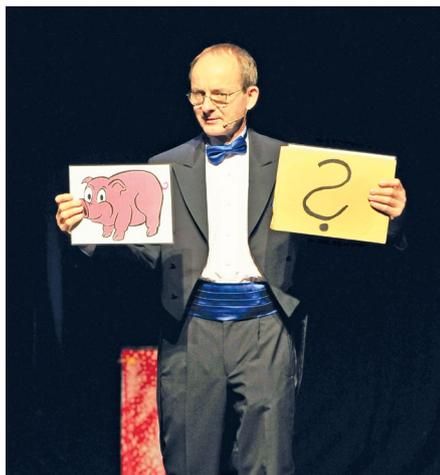
Die Juroren Martina Kömpel, Thomas Bühner, Jörg Müller, Fred Nowack, Heinz Wehmann und Dieter Müller, Präsident der Veranstaltung, werden die zwei Sieger anhand ihres Menüs bestimmen. Die Teilnehmer bleiben bis zur Preisverleihung anonym, was die Transparenz des Wettbewerbs gewährleistet.



v.l.n.r.: Assistent Daniel Zahn mit David Papin, stellvertretender Küchendirektor des Lago in Ulm und Alexander Krob mit Assistent Christoph Ranetbauer im Schlosshotel Freisitz Roith in Gmunden

Sommerprogramm im GOP Varieté Theater Essen

FUN tastisch
– eine brüllend komische, artistische und
magische Show!



Bert Rex verzaubert das Publikum

Spaß und Phantastisches gehen für das brandneue Programm im GOP Essen eine einzigartige Verbindung ein. Herausgekommen ist etwas „FUNtastisches“.

Die Schar von Komikern, Hochleistungsakrobaten, Stimmungsmachern und Ausnahmeerscheinungen wird angeführt von Moderator Bert Rex, der mit Worten ebenso elegant zaubert wie mit Ringen und Geldstücken. Mit einer subtilen, fast poetischen Mischung aus Klamotte, Schüttelreim und hintergründigem Witz ist er an sich schon ein Garant für grandiose Unterhaltungskunst. Bei diesem Programm werden Sie dauernd hin- und hergerissen sein zwischen Lachen und Staunen. Garantiert.

Happy Holiday -
Das Sommerferien-Angebot
für die ganze Familie.

Verleben Sie einen Kurzurlaub im GOP Varieté-Theater Essen zum Familienpreis während der Sommerferien vom 24. Juli bis 6. September 2011. 2 Erwachsene und 2 Kinder* zahlen nur 66 Euro.

*Kinder bis 14 Jahre. Ausgeschlossen sind Sa. und So. 15 Uhr Show. Keine weitere Ermäßigung möglich.

Tickets: (0201) 247 93 93, Stichwort „Happy Holiday“

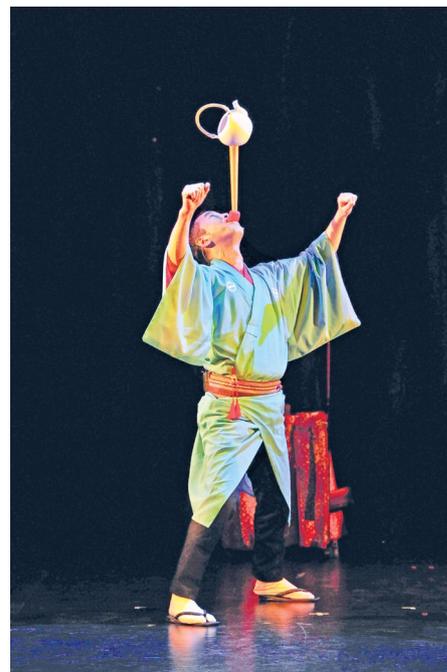
Friday Night -
Der coole Start ins Wochenende
für 2 Personen

Gäste starten mit einem Cocktail an der GOP-Bar und erleben um 19 Uhr die aktuelle Varieté Show. Während der Show wird je eine Portion Nachos und Chicken Wings serviert. Inkl. freier Eintritt in den Baliha Dance Club und einem Kir Royal.

Jeden Freitag um 19 Uhr;
Tickets: (0201) 247 93 93

Das Programm aller GOP Theater finden Sie unter: www.variete.de

GOP Varieté Essen
Rottstraße 30
45127 Essen
Tickets: (0201) 247 93 93



Meister Senmaru verblüfft durch artistisches balancieren

Gourmet-Restaurant Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach

Nr. 1 in Deutschland



Harald Wohlfahrt

Das renommierte Magazin „Sternklasse“ hat in seiner Restaurant-Bestenliste 2011 das Gourmet-Restaurant „Schwarzwaldstube“ im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn-Tonbach zur Nr. 1 unter 4752 Restaurants in Deutschland gekürt.

Mit 382, 44 Punkten rangiert die von Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt geführte „Schwarzwaldstube“ klar vor den Restaurants Vendôme in Bergisch Gladbach (379,92) und Aqua in Wolfsburg (379,29). „Die Schwarzwaldstube vereint Küche, Gastlichkeit und Tischkultur auf höchstem Niveau“, lobt das in Essen erscheinende Magazin, das alle drei Monate über die Welt der Spitzenrestaurants und exklusiver Hotels mit Stil berichtet und sich an alle Menschen richtet, die Wert auf großen Genuss und vollendete Gastlichkeit legen.

Auch die „Sternklasse“ berücksichtigt in ihrer Restaurant-Rangliste in erster Linie die Bewertungen der nationalen Restaurant-Führer. Darüber hinaus bewertet das Magazin neben den Küchen-Auszeichnungen auch die Noten für Service und Komfort.

„Diese erneute Spitzenplatzierung freut uns. Sie ist Ehre und Ansporn zugleich, weiterhin im Sinne unserer Philosophie ‚Alles ist Genuss‘ alles daran zu setzen, den Erwartungen unserer Gäste immer gerecht zu werden“, kommentierte Heiner Finkbeiner, Patron des Hotels Traube Tonbach, die Auszeichnung.

Diese sei Zeichen des hervorragenden kulinarischen Angebots und Ausdruck für den persönlichen und erfolgreichen Einsatz aller Mitarbeiterinnen und Mit-



Traube Tonbach



Ansgar Fischer, Stéphane Gass

arbeiter. Der Erfolg der „Schwarzwaldstube“ basiere auf einem vollendeten Zusammenspiel zwischen Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt, Sommelier Stéphane Gass, Chef-Pâtissier Pierre Lingelser und Restaurantleiter Ansgar Fischer, erklärte Heiner Finkbeiner, der in diesem Jahr zum wiederholten Male als „Hotelier des Jahres“ ausgezeichnet wurde.

Foto: Klaus Lenser

HOTEL TRAUBE TONBACH
Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn
im Schwarzwald
Telefon +49 (0) 7442-492 0
Telefax +49 (0) 7442-492 692
info@traube-tonbach.de

„Ein Markt am Meer“

Markt, Brunch und Musik in der Bootshalle der Yachthafenresidenz Hohe Düne

Von 9.00 bis 15.00 Uhr wird in der Bootshalle der Yachthafenresidenz Hohe Düne dreimal Genuss geboten: Marktstände mit Feinkost und Kunsthandwerk laden ein, durch Aromen, Düfte und Handwerkstraditionen der Küstenregion zu bummeln.



Tillmann Hahn

Dazu passend bittet Sternekoch und Küchendirektor Tillmann Hahn zu einem Brunch mit regionalen Spezialitäten, als reichhaltiges Buffet zum Komplettpreis von 19,50 € pro Person.

Die Musiker Andreas Ahnsehl und Reiner Gutewort begleiten mit Saxophon und Piano den Marktorgen.



Yachthafenresidenz Hohe Düne

„Mit dem neuen Veranstaltungskonzept wollen wir einen kommunikativen Treffpunkt schaffen. Zugleich sind Markt und Brunchbuffet ein Schaufenster zu den Produkten und Produzenten unserer Region“, beschreibt Tillmann Hahn die Idee.

Von Berufs wegen kennt er die Spezialitäten im Land. Jetzt hat sich der Sternekoch dafür stark gemacht, in der stilvollen Bootshalle unmittelbare Begegnungen mit den heimischen Kunst- und Genusshandwerkern zu ermöglichen.

In den Organisatoren der regionalen Sommerfrische-Märkte hat Hahn einen Partner mit Markterfahrung gefunden. Gemeinsames Ziel ist es, „Ein Markt am Meer“ als monatlichen Event für Gäste wie für Einheimische zu etablieren.

Die Besucher erwartet ein Sortiment aus Fischspezialitäten, frischem Rostocker Bio-Gemüse, feinen Ölen, Likören und handgerührten Fruchtaufstrichen.

Es gibt Köstliches von Auerchse und Burenziege sowie Nützliches und Schönes aus Tonkeramik, handgesponnener Wolle, Leinen, Holz, Steinen und Farben.



Genuss und Ausblick

Foto: Yachthafenresidenz Hohe Düne

Yachthafenresidenz Hohe Düne
Tel. 0381 / 50 40 – 62 22
Fax 0381 / 50 40 - 62 28

Finnlines:

Frischer, komfortabler, familienfreundlicher

Die finnische Reederei Finnlines erneuert den öffentlichen Bereich auf den Schiffen nach Helsinki und Malmö: Kabinenumbau, Vergrößerung der Bars und die Modernisierung der Restaurants stehen im Vordergrund der Renovierungsmaßnahmen. Auf den STAR-Klasse Schiffen von Travemünde bzw. Rostock nach Helsinki bedeutet das noch mehr Familienfreundlichkeit an Bord: Die Zahl der Vier-Bett-Kabinen steigt von 40 auf 92 und wird damit mehr als verdoppelt. Einige dieser Kabinen sind durch eine Trenntür verbunden – große Familien oder Gruppen können mit bis zu acht Personen eine Kabine mit zwei Duschen/WC belegen. Die neuen Serviceleistungen an Bord sind das Ergebnis einer internationalen Kundenumfrage der Reederei. Auch wenn bereits 97 Prozent der Befragten Finnlines weiterempfehlen würden, soll mit den Umbaumaßnahmen noch mehr auf die Bedürfnisse der Kunden eingegangen werden.

Neue Polsterbänke, zusätzliche Sessel und weitere Stühle werden im öffentlichen Bereich auf Deck 11 der fünf STAR-Klasse Schiffe nach Finnland eingebaut. Die Gäste genießen dabei immer den Blick aufs Wasser. Die zwei Bars werden vergrößert und bieten zusätzliche Sitzmöglichkeiten für ein gemütliches Beisammensein am Abend, den Drink vorm Schlafengehen oder das Kartenspiel mit der Familie.



Finnlines

Dazu bekommen die Fähren auch zusätzliche Haustierkabinen. Pro Abfahrt stehen den Reisenden mit Vierbeinern dann vier Kabinen zur Verfügung.

Auch der Passagierbereich der HANSA-Klasse-Schiffe, Finnpartner und Finntrader, auf der Route Travemünde-Malmö wird renoviert und bekommt einen neuen Look. Bereits im Frühjahr 2009 eröffnete eine größere Passagierlounge neben dem Sauna-Bereich mit Kinderspielecke, Fernsehecke und einer Bar. Nun wird das Büffetrestaurant erweitert und erneuert. Zudem entsteht eine gemütliche zweite Bar neben dem Restaurantbereich.

Finnlines bietet Überfahrten und Fahrten für Passagiere auf den Routen Travemünde-Helsinki, Travemünde-Malmö, Rostock-Helsinki, Rostock-

Gdynia, Lübeck-Ventspils-St. Petersburg sowie Kapellskär-Naantali an. In Deutschland sind alle Passagierangebote über den Finnlines Passagierdienst in Lübeck buchbar.

Für alle Silvester-Muffel gibt es nun eine weitere Silvester-Kurzreise nach Helsinki im Programm - ganz ohne Traura und Tamtam, lediglich mit einem Glas Sekt zum Anstoßen. Perfekt für alle, die dem Silvester-Trubel entkommen wollen.

Anmeldungen
Buchung und Information:
Finnlines-Passagierdienst
Telefon: +49 (0)451 - 1507 - 443
E-Mail: passagierdienst@finnlines.com
Onlinebuchung: www.finnlines.de

Foto: Nils Bergmann

Auf neuen, schnelleren, Wegen nach Asien und Australien Vietnam Airlines stellt neue Ziele vor

Boeing 777



Komfortables aber kostengünstiges Reisen mit der Vietnam Airlines jetzt mit noch mehr Zielflughäfen in Asien.

So ist es möglich von Bangkok zwei Mal tgl. nach Ho-Chi-Min Stadt zu fliegen. Neu ist auch die Strecke von Hanoi nach Taiwan/Kaohisung drei Mal wöchentlich. Vietnam Airlines gehört zu den schnellwachsenden Fluglinien die von Europa nach Asien fliegen.

Die Airline bietet zu äußerst günstigen Konditionen, auf fast allen Strecken, komfortablen Service und bequemes Reisen.

Zu den besonderen Serviceleistungen gehört auch, dass ein Gepäckgewicht bis 40 KG ohne Aufpreis möglich ist.

Buffalo Tours ist eine der qualifiziertesten Reiseorganisation für Reisen nach und durch Vietnam. In Zusammenarbeit

mit Vietnam Airlines bietet Buffalo Tours, Urlaubs- und Rundreisen durch Vietnam an, für jeden Geldbeutel und jeden Geschmack.

Vietnam ist nach Thailand eine der interessantesten Reiseziele für deutsche Touristen geworden.



Paradiesische Landschaft
in Vietnam

Die günstigen Flugpreise der Vietnam Airlines sind für viele Australienreisende auch der Grund mit der Airline ihre Flüge nach Australien zu buchen und nutzen die günstige Gelegenheit zu einem Zwischenaufenthalt in Ho-Chi-Min Stadt auf dem Hin- oder Rückflug nach oder von Australien. Ziel der Fluglinie ist es, im harten Konkurrenzkampf die Kapazitäten auszubauen und mit erstklassigem Service und im Wettbewerb mit den etablierten Fluglinien auf diesen Strecken um Passagiere zu werben.



Warentransport im
vietnamesischen Alltag

Foto: Vietnam Airlines



Immer freundlich:
Vietnam-Airlines-Crew

Infos.
Vietnam Airlines
Rossmarkt 5
60311 Frankfurt/Main
Tel: 06929 72 56 -0
Mail: info@vietnam-air.de

Buffalo Tours:
Buchungen in jedem guten Reisebüro
oder Infos bei:
www.buffalotours.de
Mail Kontakt:
Ruth.meerkamp@t-online.de

Entspannte Feiertage auf den Hurtigruten genießen

Trend: Gäste buchen längere Weihnachts- und Silvesterreisen

Die kürzlich ausgestrahlte weltlängste Reisesendung des norwegischen TV-Senders NRK 2 hat es gezeigt: Eine Reise auf den Hurtigruten ist Entspannung pur. Und das gilt nicht nur für die Sommermonate – gerade im Winter hat die „schönste Seereise der Welt“ reichlich Erholung zu bieten. Das zeigt auch der Buchungstrend zur Weihnachts- und Silvesterzeit: In den vergangenen fünf Jahren ist die Anzahl der gebuchten Übernachtungen auf Hurtigruten rund um die Feiertage stetig gestiegen.

Die Gäste wissen das Festtagsangebot auf den Hurtigruten Schiffen offenbar zu schätzen: Hier können sie die Weihnachts- und Silvesterzeit in besinnlicher und entspannter Atmosphäre genießen, ohne sich um etwas kümmern zu müs-

sen. Die Stimmung an Bord der Schiffe ist dabei festlich und fröhlich, die Festtagsaktivitäten stehen ganz im Zeichen norwegischer Tradition.

Crew und Gäste schmücken gemeinsam Schiff und Tannenbaum mit an Bord gebasteltem Weihnachtsschmuck. Es werden norwegische Weihnachtslieder einstudiert und gesungen und weihnachtliche Leckereien dürfen auch nicht fehlen. Am 24. Dezember machen die Schiffe in ihrem jeweiligen Bestimmungshafen für etwa 24 Stunden fest. Hier sind die Hurtigruten Gäste im Weihnachtsgottesdienst der örtlichen Kirchen herzlich willkommen. Anschließend wird an Bord mit Crew und Gästen Heiligabend gefeiert und auch Julenissen, der norwegische Weihnachtsmann, stattet den Schiffen einen Besuch ab.

„Godt nyttår!“, der norwegische Neujahrsgruß, erklingt in der Silvesternacht, wenn an Bord der Hurtigruten Schiffe der Jahreswechsel eingeläutet wird. Mit Tanz und Sektumtrunk wird das Neue Jahr in den vom Feuerwerk erleuchteten Häfen willkommen geheißen. Wer auf MS Trollfjord un-

terwegs ist, kann den Jahreswechsel an einem ganz besonderen Ort erleben:

Nach einem festlichen Silvester-Dinner an Bord geht es zur großen Neujahrsfeier direkt ans Nordkap. Hier, am „Ende der Welt“, begrüßen die Hurtigruten Gäste das Neue Jahr mit einem Feuerwerk und genießen bei musikalischer Untermalung Kanapees und Sekt. Den Neujahrstag verbringen die Gäste der Trollfjord dann – außerhalb der gewohnten Hurtigruten Strecke – in Alta.

Hier wartet ein abwechslungsreiches Ausflugsprogramm mit vielen winterlichen Aktivitäten auf die Gäste: Von der Schneemobil- bis zur Hundeschlitten-Safari, einem Besuch im Museum von Alta oder einem Open Air-Konzert der Sami – es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Diejenigen, die über die Feiertage gern die komplette Reise von Bergen nach Kirkenes und zurück machen möchten, haben außerdem die Möglichkeit, sich für die Tour „Weihnachten und Silvester“ zu entscheiden.



Silvester am Nordkap

Hurtigruten GmbH
Burchardstraße 14
20095 Hamburg
Telefon 040 / 37 69 30
Fax 040 / 36 41 77

Email: ce.info@hurtigruten.com
Internet: www.hurtigruten.de

Gour-med Life Style

www.gour-med.de

Opel Ampera

**Das ganz normale Auto –
nur etwas anders**



Erste alltagstaugliche Serienlimousine ohne Steckdosen-Panik – so fährt es sich unter Strom

Gunther Schnatmann

Diese Ehrfurcht dürfte jeder Autofahrer haben. Zum ersten Mal hinter dem Steuer eines reinen Elektro-Fahrzeugs sitzen, hinein in den ganz normalen Verkehr. Wir haben es ausprobiert, mit dem brandneuen Ampera von Opel, einer 1,7 Tonnen schweren Limousine mit den Ausmaßen einer Mercedes C-Klasse.

Also elektronischen Zündschlüssel auf die breite Mittelkonsole legen, das reicht zur Fahrbereitschaft. Start-Knopf drücken – nichts. Gang per Automatik-Schalthebel auf „D“ einlegen – nichts. Stille. Gaspedal ganz leicht drücken, es geht ruckfrei und sanft los. Fuß wieder vom Gas, es summt ganz leicht. Wieder beherzter rauf aufs Pedal und die Fahrt beginnt. Unspektakulär und absolut geräuschlos.

Eigentlich müsste der Elektro-Neuling enttäuscht sein. Alles ist so normal, nach wenigen hundert Metern fühlt sich der Fahrer wie in einer herkömmlichen Limousine mit schaltfaulem leisen Sechszylinder mit butterweicher Automatik-Schaltung. Nur,

dass es gar keine Schaltabstufung gibt, der Ampera von Null bis zu den abgeregelten 160 km/h durchgängig hochbeschleunigt wie ein ICE.

Entspanntes Überholen

Selbst die Vorsicht vor Überholmanövern auf der Landstraße weicht schnell. Runterschalten? Geht nicht. Kickdown? Gibt's nicht. Dafür beherzt das Gas durchdrücken und staunen – es ist jederzeit Kraft da. Natürlich im Rahmen einer ähnlichen Diesel- oder Benzin-Limousine mit 150 PS, denn so viel Leistung bringt der E-Motor mit seiner vier Zentner schweren Akku-Einheit.

Die schon legendären Beschleunigungsorgien der ersten E-Sportwagen in Kleinserie bietet der Opel nicht. Dafür ganz normale ordentliche Fahrleistungen und bei Bedarf eine erstaunliche Beschleunigung aus dem Stand, denn hochdrehen und dann hochschalten muss der E-Motor ja nicht, er hat auf

einen Schlag Leistung, muss nur die Massenträgheit der 1,7 Tonnen Lebendgewicht überwinden.

Also ein ganz normales Auto nach ganz kurzer Eingewöhnung mit allem Komfort und Fahrwerks-Dynamik wie etwa aus dem Opel Insignia. Nur: Nach rund 60 Kilometern ist die Elektromobilität am Ende, dann ertönt völlig übergangslos und ohne jegliche Steckdosen-Such-Panik ein leises Brummen unter der Motorhaube – das Benzin-„Hilfsaggregat“ springt an.

Und wie es ein Generator so macht, völlig gleichmäßig ohne Drehzahl-Jaulen. Nur bei stärkerer Beschleunigung brummt es höher aber weiter gleichmäßig. Im kombinierten Strom-/Benzin-Betrieb kommt der Ampera auf gut 600 Kilometer Reichweite. Und selbst ohne weitere Strom-Aufladung kann der Opel rein mit Benzin so weit gefahren werden, wie das Tankstellennetz reicht.

Gour-med Life Style

E-Motor mit Benzin-Tank

Der Trick: Der Benzinmotor erzeugt „nur“ Strom, treibt also nicht direkt den Ampera an, das tut weiterhin der E-Motor, der vom Benziner seine Aufladung bekommt. Details erübrigen sich. Nur kurz: Der Akku wird nie ganz leer gefahren, eine Strom-Reserve wird gehalten, so dass ein ständiger E-Antrieb gewährleistet ist. Hauptsache: der Ampera fährt, so oder so. Und das wirklich rein elektrisch, nicht als herkömmlicher Hybrid, der nur eine elektrische Unterstützung des konventionellen Benzinmotor-Antriebsstrangs bekommt.

Das Elektro-Feeling bleibt und die Verbrauchswerte sind auch mit Hilfsaggregat-Unterstützung im Mix Elektro/Benzin so niedrig wie bei einem 3-Liter-Lupo. Allerdings bei Größe und Komfort einer anständigen Limousine mit ständiger



Mit Öko-Strom betrieben



Opel Ampera

Bereitstellung von 150 PS. Im reinen E-Betrieb bis 60 Kilometer ist der Ampera laut Stromrechnung noch sparsamer, sorgt für ein hervorragendes Gewissen in Sachen Nachhaltigkeit. Opel bietet hier sogar Versorgungsverträge mit Öko-Stromanbietern an.

Eine Steckdose als Einstieg

Also eine runde Sache. Natürlich hat die Elektro-Aufladung auch gewisse Einschränkungen. Vier Stunden sollte das Auto an einer ganz normalen 220-Volt-Steckdose hängen. Dafür braucht der Halter eine eigene Garage oder einen Anschluss in der Tiefgarage oder am Stellplatz.

Aber das ist auch schon alles. Und da der Großteil aller Autofahrer täglich nicht mehr als 60 Kilometer auf den Wegen zur Arbeit, zum Einkaufen und für Besorgungen zurücklegt, kann fast jeder

Eigenheimbesitzer mit Garage und Stromanschluß die meiste Zeit ausschließlich mit Akku-Leistung am Steuer des Ampera unterwegs sein. Und über Nacht aufladen. Insgesamt ist der Opel wegweisend, da völlig alltagstauglich und problemlos. Gutes Umwelt-Gewissen inklusive.

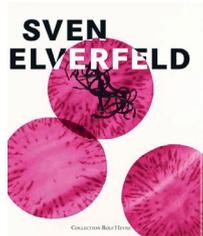
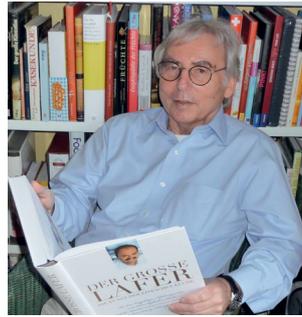
Die Konkurrenz wird sicher folgen. Aber momentan steht der Ampera in der Pool-Position und ab Herbst bei den Händlern. Probefahren ist beim Ampera ein ganz besonderes normales Erlebnis.

Infos: www.opel-ampera.com

Horst-Dieter Ebert Buch-Tipps

Heute:

Das dickste, dollste, teuerste und schönste Kochbuch der Saison; ein kleines, lohnendes Bändchen von einer sehr begabten Chinesin über ihre heimische Küche und ihre Familie. Ein Riesen-Geschenk-Koch-Buch über die Kartoffel; und schließlich, Ausreißer des Monats, ein munteres Etikettebuch übers Reisen und natürlich Essen auf Reisen.



Zu schade für die Küche Sven Elverfeld

Sven Elverfeld
Collection Rolf Heyne, München
528 Seiten, 75 Euro
ISBN 978-3-89910-463-5

Ja, dies ist das größte, dickste, teuerste und schwerste (3,4 Kilo) Kochbuch der Saison, dazu das selbstbewußteste (heißt einfach nur Sven Elverfeld wie der Autor), und übertrifft damit alle Rekorde. So dicke kam uns schon lange keiner mehr!

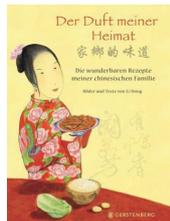
Und doch: Wem hier nach zwanzig geblättern Seiten, bei Snacks und "Löffel-Degustation" nicht heftig das Wasser im Mund zusammenläuft, der sollte sich ernsthaft Sorgen machen, ob er nicht vielleicht doch schon tot ist. Es ist ein prächtiges, ein lukullisches Buch, viel zu schade, um es in der Küche zu bekleckern.

Das Design, es muß sündhaft teuer gewesen sein, tut anfangs so, als sei das ganze ein iPad-App. Dann nähert es sich Kochbuch-Standards, aber auf die luxuriöseste Weise. Manche Texte und Seitenzahlen (hellsilber auf weiß) kann man nicht lesen, doch das tut dem Gesamtvergnügen kaum Abbruch. Elverfelds Gerichte sehen ja alle aus wie Vorspeisen oder Desserts, seine Statements feiern emphatisch das VW-Werk, das Ritz-Carlton Hotel und sich selbst und sein 3-Sterne-Restaurant Aqua daselbst. Macht nichts: Ist trotzdem ein prächtiges Buch!

Zwei Meter lang und blond Der Duft meiner Heimat

Li Hong

"Der Duft meiner Heimat. Die wunderbaren Rezepte meiner chinesischen Familie"
Gerstenberg Verlag, Hildesheim
142 Seiten, 19,95 Euro
ISBN 978-3-8369-2609-6



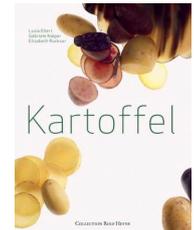
Zugleich erschien ein Bändchen mit den "Rezepten meiner türkischen Familie": Man ahnt, es ist der Auftakt einer gewaltigen Serie! Es gibt ja so viele Länder, über deren Familienrezepte wir nichts wissen. Ich schätze mal, daß sich diese Reihe eine zumindest mittellange Zukunft ausrechnen kann.

Gemacht ist das sehr nett: Die Autorin Li Hong ist ja auch noch eine begabte Illustratorin, und so besteht ein Gutteil des Bändchens aus ihren Zeichnungen: Sie zeigen das chinesische Familienleben nicht ohne Witz und Ironie, manchmal sind auch Fotografien der Autorin und ihren Verwandten eingeblockt, die dem Fiktiven eine authentische Dimension geben.

Neben den Rezepten, die – anscheinend vereinfacht – gut zu realisieren sind, erzählt die Autorin eine Familiengeschichte aus dem nachrevolutionären China. Besonders amüsant, als sie ihren europäische Mann, fast zwei Meter lang und blond, in ihre Heimat importiert...

Mundwässernd und wunderbar Kartoffel

Luzia Ellert, Gabriele Halpert,
Elisabeth Ruckser
"Kartoffel"
Collection Rolf Heyne, München
288 Seiten, 45 Euro
ISBN 978-3-89910-492-9



Es ist ein Kochbuch, ja, aber nicht ohne einen schönen Teil mit Produktinformationen. Der Verlag hat sich ja in ähnlich repräsentativer Form bereits um Chili, Ingwer und Tomaten gekümmert. Dieser Band wurde von drei Österreicherinnen zusammengestellt, einer Fotografin, einer Köchin und einer Journalistin, dem Ergebnis nach zu urteilen, eine gute Kombination.

Klar, daß sie die Kartoffel für den oder doch zumindest einen Mittelpunkt der Welt halten, den der kulinarischen allemal. Und das beweisen sie ja dann auch mit so exotischen Genüssen wie "Gestürzter Kartoffelkuchen Bombay mit Chilijoghurt" und "Gerolltes Filet auf Zitronengras mit Kartoffel-Vanille-Dip", die Kartoffel ist ja wahrhaftig höchst kosmopolitisch geworden.

Man staunt, daß ein größeres Kapitel "Süßes" verspricht. Und siehe da: "Kartoffel-Apfel-Puffer", "Kartoffelzopf mit Fruchtfüllung" oder "Kartoffelpalatschinken" – es gibt kaum etwas, das es mit Kartoffeln nicht gibt. Wer es nicht glaubt, sollt sich die Bilder angucken – mundwässernd und wunderbar.

Rollkoffer und Rucksäcke Leichter Reisen

Philipp Tingler
"Leichter Reisen. Benimmhandbuch
und Ratgeber für unterwegs"
Kein & Aber Verlag, Zürich



Der Verfasser ist der weibliche Part einer homosexuellen Ehe, das ist keine Entzündung (neudeutsch: Outing), sondern er selbst wird nicht müde, das zu betonen, und von seinem „Ritche, der beste Ehemann von allen“ zu schwärmen. Sein Büchlein ist voller Anekdoten, meist von angeblich prominenten Leuten, die wohl außer ihm kaum einer kennt, doch das tut ihrer Vergnüglichkeit kaum Abbruch.

Philipp Tingler, geborener Berliner, doch seit längerem überzeugter Schweizer, ist schön snobistisch und natürlich auch ein bisschen zickig. Er hasst, was verständlich ist, Rollkoffer (Gepäck: „entweder man lässt es jemanden tragen oder man trägt selbst. Aber man rollt es nicht an einer Stange hinter sich her“) und Rucksäcke („es hat mehr Klasse, seine Siebensachen in einer Lidl-Tüte mit sich rumzutragen“). Und er lehnt (weniger einleuchtend) Abercrombie & Fitch ab. Dann wiederum liebt er, ziemlich zweifelhafter Geschmack, Starbucks.

Und so geht es durch das ganze Büchlein, up and down, und manchmal hat man den Eindruck, einer raffinierten Resteverwertung beizuwohnen. Dann wieder freut man sich über einen Tip wie diesen: Wenn ein unfreundlicher Taxifahrer den Fahrgast das Gepäck selbst einräumen lässt, dann lässt man den Kofferraum offen und setzt sich rein. Dann hat er was zu fluchen.

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

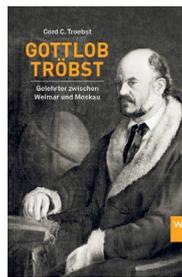
Véronique Witzigmann

Mein Backbuch

Südwest Verlag,
144 Seiten, 16,99 Euro
ISBN: 978-3517087412



Backen ist ihre Leidenschaft: Véronique Witzigmann verrät ihre persönlichen Lieblingsrezepte und bietet eine Sammlung klassisch-inspirierter und moderner Rezepte. Es vermittelt zudem den Spaß und die persönliche Leidenschaft am Zubereiten, die Véronique Witzigmann antreiben. Viele individuelle Tipps und Tricks, Rezeptvarianten und ein großes Kapitel mit Weihnachtsrezepten machen dieses Buch so einzigartig.



Cord Christian Tröbst Gottlob Tröbst Gelehrter zwischen Weimar und Moskau

Weimarer Verlagsgesellschaft,
320 Seiten, 28,00 Euro
ISBN: 978-3939964308

Das Buch über Gottlob Tröbst und sein Wirken und Leben verdeutlicht wie schwer es damals war einen höheren Bildungstand zu erreichen. Not, Hunger, Entbehrungen und angewiesen auf Almosen, heute würde man Sponsoring dazu sagen, gehörten zum Alltag eines bildungshungrigen Menschen der nicht höheren Standes war. Viel Ehrgeiz und Disziplin waren weitere Voraussetzungen um eine höhere Lehranstalt zu besuchen, ganz abgesehen davon, dass die intellektuellen Fähigkeiten herausragend sein mussten. Der Autor Cord C. Tröbst, Urenkel von Gottlob Tröbst, schildert anschaulich und authentisch aus den Tagebüchern eines der wichtigsten Gelehrten in der Zeit als Weimar quasi das geistige und kulturelle Zentrum war. Eine Zeitreise durch die politischen, gesellschaftlichen und kulturellen Besonderheiten die den Leser nachvollziehen lässt, wie die Lebensumstände, mit viel Geschick und Diplomatie und meist geringem Einkommen, gemeistert werden mussten. Ein gelungenes Buch mit exzellenten Schilderungen aus dem Leben und Schaffen von Gottlob Tröbst, dem ersten Direktor des Realgymnasiums in Weimar.



John Burnside Glister

Knaus Verlag,
288 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-8135-0349-4

Erst verschwindet ein Junge spurlos, dann weitere. Doch niemand scheint beunruhigt. Schon lange kümmern sich die Erwachsenen nicht mehr um ihre Kinder, zu sehr sind sie mit sich und ihren Sorgen beschäftigt. Einst lebten sie in einer blühenden Stadt – doch dann siegten Egoismus und grenzenlose Gier. Nun ist alles vergiftet und ohne Hoffnung. Ist es da nicht verständlich, dass die Jungen, die noch eine Zukunft sehen, einfach abhauen? Man will diese Version glauben und geht zur Tagesordnung über. Nur der Polizist Morrison hat etwas Schreckliches gesehen – und schweigt.



Martin Suter

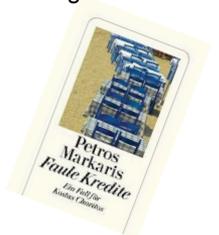
Allmen und der rosa Diamant

Diogenes Verlag,
224 Seiten, 18,90 Euro
ISBN: 978-3-257-06799-6

Die Allmen-Serie geht weiter: Ein sehr wertvoller rosa Diamant ist verschwunden, und ebenso ein mysteriöser Russe mit Wohnsitz in der Schweiz, der verdächtigt wird, ihn entwendet zu haben. Das Duo Allmen/Carlos soll ihn ausfindig machen, und die Spur führt von London über diverse schäbige Zürcher Außenquartiere zu einem Grandhotel im deutschen Ostseebad Heiligendamm, und zurück zum Gärtnerhaus der Villa Schwarzacker. Wo es bald sehr ungemütlich wird

Petros Markaris Faule Kredite

Diogenes Verlag,
224 Seiten, 18,90 Euro
ISBN: 978-3-257-06799-6



Die Morde an mehreren Bankern lassen die griechische Finanzwelt erzittern. Die Krise trifft inzwischen jeden, auch die, die sich in Sicherheit wähnten – und Kommissar Charitos steckt mittendrin.



Heribert Schwan

Die Frau an seiner Seite

Leben und Leiden der
Hannelore Kohl

Bastei Lübbe Verlag,
496 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3785724200

Was verbarg Hannelore Kohl hinter ihrem versteinerten Lächeln? Was hatte es mit ihrer Lichtalergie auf sich? 10 Jahre nach ihrem tragischen Tod deckt Heribert Schwan auf, wie Hannelore Kohl lebte und wie sie starb. Er stand bis 2 Tage vor ihrem Selbstmord in engem Kontakt zu Hannelore Kohl und führte seither ausführliche Gespräche mit den engsten Freundinnen und Vertrauten. Aus dieser Fülle an Insider-Wissen zeichnet er das einfühlsame, aber auch erschütternde Porträt einer einsamen Frau.



Wilhelm Bartsch

Meckels Messerzüge

Osburg Verlag,
384 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-940731-59-3

Der Titel lässt anderes vermuten als das was den Leser tatsächlich erwartet.

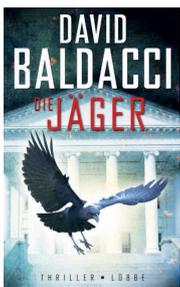
Eine ungewöhnliche Geschichte, oder ist es doch mehr ein Roman? Der Autor spielt mit den Worten- ja, mit der Sprache. Er setzt sie ein und stellt gleichzeitig Anspruch an den Leser, nämlich die Bereitschaft ihm zu folgen in eine Zeit in der die Medizin sich auf machte den Menschen zu sezieren. Gleiches versucht Wilhelm Bartsch, der Lyriker mit seinem „ersten Roman“ mit den handelnden Personen in seinem Buch.



Mark Spörrle
Weg da, das ist mein Handtuch!

Piper Verlag,
256 Seiten, 12,95 Euro
ISBN: 9783890293950

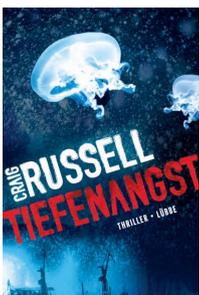
Willkommen auf dieser ziemlich deutschen spanischen Insel! Im Klubhotel mit allen Schikanen und Gästen, die unterschiedlicher nicht sein könnten: Oliver, der mit Frau und Zwillingen im Ersatzzimmer mit Ameisen und hauchdünnen Wänden einquartiert und im Pool mit Schwimnudeln attackiert wird, bis er die Abendshow sprengt. Susan, die ihrem Leben ein Ende setzen will, es aber ums Verrecken nicht schafft. Moritz, Schauspieler und Star, der sich lieber als sein Doppelgänger ausgibt. Jessica, die auch in den Ferien durcharbeitet, zwei SMS verwechselt und am Ende ohne Job und ohne Freund dasteht. Und Mario, Profiligenreservierer und ausgekochter Pauschalurlauber, der jedes All-inclusive-Angebot mitnimmt ...



David Baldacci
Die Jäger

Bastei Lübbe Verlag,
494 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-7857-2420-0

Einst war er ihr Auftragskiller – inzwischen riskiert Oliver Stone mit seinen Freunden vom Camel Club alles, um die finsternen Machenschaften der US-Regierung aufzudecken. Kein Wunder, dass auf allerhöchster Ebene eine gigantische Hetzjagd auf ihn angezettelt wird: Stone wird zum meistgesuchten Mann Amerikas. Tief in den Wäldern Virginias, in einer kleinen entlegenen Minenstadt, taucht er unter. Doch was hat es mit den rätselhaften Selbstmorden und Todesfällen auf sich, die dort geschehen? Ist der Ort wirklich eine Zuflucht für Stone – oder etwa eine tödliche Falle?



Craig Russell
Tiefenangst

Bastei Lübbe Verlag,
381 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-431-03832-3

Die Polizei nennt ihn den Network-Killer. Er sucht sich seine Opfer im Internet, ausnahmslos Frauen. Anschließend lockt er sie zu sich, vergewaltigt und erdrosselt sie und wirft sie ins Wasser. Hauptkommissar Jan Fabel und sein Team widmen ihre ganze Aufmerksamkeit den brutalen Morden. Eines Tages taucht eine weitere Wasserleiche auf: eine Frau, angespült am Hamburger Fischmarkt, nach dem großen Sturm. Der Leiche fehlen sämtliche Gliedmaßen. Ist sie ebenfalls ein Opfer des Network-Killers? Jan Fabel vertieft sich in den Fall. Wie sich herausstellt, führt die Spur zu einer Organisation, die noch viel skrupelloser ist als der Network-Killer ...



Denis Avey, Rob Broomby
Der Mann, der ins KZ einbrach

Lübbe Verlag
19,99 Euro, 350 Seiten,
ISBN: 978-3-431-03839-2

Als Millionen alles getan hätten, um herauszukommen, schlich sich ein englischer Soldat ins KZ Auschwitz ein. Denis Avey wollte mit eigenen Augen sehen, was hinter den Lagermauern geschah. Jahrzehntlang konnte er nicht darüber sprechen. Jetzt, am Abend seines Lebens, erzählt er gemeinsam mit dem BBC-Reporter Rob Broomby seine Geschichte. Eine unglaubliche Überlebensgeschichte voller jugendlicher Waghalsigkeit und echtem Mut. Seine Geschichte ist ein Vermächtnis.



Amanda Sthers
Schweine züchten in Nazareth

Luchterhand Verlag,
192 Seiten, 16,99 Euro
ISBN: 978-3-630-87362-6

Was für eine schreckliche Pariser Familie: Harrys Tochter Annabelle verliebt sich ständig in viel zu alte Männer, die sich in letzter Sekunde dann doch nicht entschließen können, sich von ihrer Frau zu trennen. Harrys Frau Monique wird nicht müde, ihr das immer wieder vorzuwerfen. David, der schwule Sohn, ist ein gefeierter Theaterautor. Aber er ist tiefunglücklich, weil Harry seit dem Outing nicht mehr mit ihm spricht. Schlimmer: Harry, einst erfolgreicher Kardiologe, hat die Nase voll von dem ganzen Trubel und steigt aus. In Nazareth findet er eine neue, nur auf den ersten Blick bizarre Leidenschaft: das Schweinezüchten ...



Michail Chodorkowski
Briefe aus dem Gefängnis

Knaus Verlag,
288 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0449-1

Im Oktober 2003 war sein letzter Tag in Freiheit. Man sagte ihm, Präsident Putin habe beschlossen, er solle acht Jahre lang »die Schleimsuppe« der Gefängnisse »löffeln«. Seitdem sind sieben Jahre vergangen. Viel Zeit nachzudenken. Michail Chodorkowskis erstes Buch versammelt Briefe und Aufsätze des Unternehmers, des Politikers, aber auch des privaten Michail Chodorkowski. Sie zeichnen eine Entwicklung nach: vom erfolgswussten Mann, der »sich im Grunde nie um Ideologie gekümmert hat« zu einem Helden unserer Tage, der sagt: »Das Recht auf eine Chance ist das Wichtigste für alle Kinder Russlands. Dieses Buch rüttelt auf und beweist, dass Russland noch einen langen Weg bis zur lupenreinen demokratischen Nation, vor sich hat.



Das „erbliche Cholesterin“

Patienten mit erhöhtem Lipoprotein(a)-Spiegel frühzeitig identifizieren

Erhöhte LDL-Cholesterinwerte im Blut steigern bekannter Maßen das Risiko, einen Herzinfarkt oder Schlaganfall zu erleiden. Weniger Beachtung findet allgemein ein nicht minder risikoträchtiger Verwandter des „bösen“ Cholesterins: das so genannte Lipoprotein(a). Menschen, die – erblich bedingt – einen erhöhten Lipoprotein(a)-Spiegel haben, können schon in jungen Jahren eine arterielle Gefäßerkrankung entwickeln, warnt die Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie (DGE).

Fette, die wie das Cholesterin mit der Nahrung aufgenommen werden, binden im Blut an Eiweißstoffe und bilden so genannte „Lipoproteine“. Zu dieser Gruppe gehört neben dem LDL-Cholesterin (Low Density Lipoprotein) auch das Lipoprotein(a). Studien der letzten Jahre zeigen, dass ein erhöhter Lipoprotein(a)-Spiegel ebenso wie ein erhöhter LDL-Cholesterinspiegel mit einem erhöhten Herz-Kreislaufisiko einhergeht. Als gefährlich stufen Ärzte Blutwerte von über 30 Milligramm pro Deziliter ein.

Da der Lipoprotein(a)-Spiegel genetisch festgelegt ist, kann er durch eine Ernährungsumstellung kaum beeinflusst werden. Auch Medikamente stehen bislang sehr beschränkt zur Verfügung. Durch die Einnahme von Nikotinsäure-Präparaten kann der Lipoprotein(a)-Spiegel zwar bis zu 30 Prozent gesenkt werden. Inwieweit sich dadurch Herz-

infarkte und Schlaganfälle verhindern lassen, ist allerdings noch offen.

Trotzdem ist es wichtig, Menschen mit einem erhöhten Lipoprotein(a)-Spiegel frühzeitig zu diagnostizieren: „Um Risikopatienten zu identifizieren, sollte bei Menschen, in deren Familien gehäuft Herz-Kreislauf-Erkrankungen auftreten, immer auch der Lipoprotein(a)-Wert bestimmt werden“, erklärt Professor Dr. med. Helmut Schatz, Bochum, Pressesprecher der DGE.

Bei einigen Patienten mit besonders hohen Lipoprotein(a)-Werten wenden Ärzte auch die regelmäßige „Lipidapherese“ für Lipoprotein(a) an. Bei dieser speziellen „Blutwäsche“ werden die Blutfette aus dem Körper entfernt. Noch diskutieren die Wissenschaftler jedoch darüber, welche Patienten von dieser aufwändigen und teuren Therapie tatsächlich profitieren. „Voraussetzung für eine Übernahme der Kosten einer Lipoprotein(a)-Apherese durch die Krankenkassen ist nicht nur ein deutlich (über 60 mg/dl) erhöhter Spiegel von Lipoprotein(a), sondern eine Normalisierung aller anderen Fettwerte und Risikofaktoren, bei fortschreitender Arterienerkrankung“, führt Professor Klaus Parhofer, München, einer der Lipidexperten in der DGE, aus. Als wichtigste therapeutische Maßnahme bei einem erhöhten Lipoprotein(a)-Spiegel gilt heute eine gute Einstellung aller anderen Risikofaktoren, wie zum

Beispiel des Blutdrucks und eines bestehenden Diabetes. In erster Linie muss aber das LDL-Cholesterin (das „böse Cholesterin“) bereits tief abgesenkt sein. Das HDL-Cholesterin (High Density Lipoprotein, das „gute Cholesterin“) sollte möglichst hoch liegen, was durch regelmäßige körperliche Aktivität erzielt werden kann, und die Triglyceride sollten im Normalbereich liegen. Viele Mediziner und Patienten setzen ihre Hoffnung zudem in neue Medikamente, die sich derzeit noch in der Entwicklung befinden.

Wie genau Lipoprotein(a) und Herz-Kreislaufisiko zusammenhängen, ist unbekannt. Wissenschaftler vermuten, dass das Lipoprotein(a) ursächlich mit der Entstehung einer Arterienverkalkung (Atherosklerose) verknüpft ist.

Die DGE empfiehlt in diesem Zusammenhang auch den aktuell erschienenen „Patientenratgeber Fettstoffwechselstörungen - Lipoprotein(a)“ der Deutschen Gesellschaft zur Bekämpfung von Fettstoffwechselstörungen und ihren Folgeerkrankungen DGFF (Lipid-Liga) e.V.“. Darin wird das derzeitige Wissen zum Lipoprotein(a) laienverständlich zusammengefasst.

Deutsche Gesellschaft
für Endokrinologie (DGE)
Postfach 30 11 20
70451 Stuttgart
Tel.: 0711 8931 552
Fax: 0711 8931 167
www.endokrinologie.net



MEDIZIN NEWS

20-jährige Erfolgsgeschichte von Orthomol

Verwender schätzen Wirksamkeit und Qualität

Als Wegbereiter der Orthomolekularen Ernährungsmedizin in Deutschland schaut Orthomol in diesem Jahr auf eine 20-jährige Erfolgsgeschichte zurück. Gegründet im Jahr 1991 mit zunächst nur zwei Mitarbeitern, machte das Familienunternehmen die Produktkategorie ergänzende bilanzierte Diät in Deutschland bekannt. Einer Markenumfrage unter 300 Orthomol Verwendern zufolge schätzen diese besonders die Wirksamkeit, Qualität und Anwenderfreundlichkeit der Premiumprodukte und belohnen dies mit ihrer hohen Produkttreue.

Die Marktforschungsstudie wurde im Auftrag der Brandmeyer Markenberatung vom SMR Social and Market Research Institute in Frankfurt am Main durchgeführt. Fast die Hälfte aller Befragten nehmen Orthomol Produkte auf ausdrückliche Empfehlung ihres Arztes ein, weitere 20 Prozent auf Anraten ihres Apothekers. 84 Prozent aller Umfrageteilnehmer spüren nach eigenen Angaben die Wirksamkeit „ihres“ Produkts. Zwei von drei Anwendern empfinden den Preis als gerechtfertigt und bleiben dem Produkt lange treu. Einen Wechsel schließen 84 Prozent der Befragten aus. Über die Hälfte der Verwender würde lieber die Apotheke wechseln und jeder Dritte seinen Kauf sogar verschieben, wenn das Orthomol Produkt gerade nicht vorrätig ist.

Gründe für diese Treue gibt es viele: Die zertifizierte Premiumqualität und die wertvollen Inhaltsstoffe sind den Verbrauchern wichtig. Deshalb lässt

Orthomol seit 2006 als erstes Unternehmen in seinem Segment die Produkte jährlich nach der ISO 22 000, der höchsten internationalen Norm für Lebensmittelsicherheit, zertifizieren. Genauso überzeugend sind der Umfrage zufolge die studienbasierte Zusammensetzung und das breite indikationsspezifische Angebot. Ein weiterer Pluspunkt der Orthomol Produkte ist die Anwenderfreundlichkeit. Als besonders praktisch empfinden die Verwender die einzelnen Tagesportionen und die große Auswahl an Darreichungsformen. Sie können zwischen Tabletten/Kapseln, Granulat, Trinkfläschchen und Direktgranulat wählen. Die leichte Anwendbarkeit ist Voraussetzung für eine hohe Compliance, auch bei längerfristiger Einnahme.

Als erstes und auch heute noch führendes Unternehmen in Deutschland entwickelt und vertreibt Orthomol ausgewogen dosierte und indikativ zusammengesetzte Mikronährstoffkombinationen. Gegründet wurde das Unternehmen 1991 von Dr. Kristian Glagau und Dr. Hans Dietl. Erster Firmensitz war das Haus der Familie Glagau im nordrheinwestfälischen Langenfeld. Unterstützt wurde das Familienunternehmen von gerade einmal zwei Mitarbeitern. 1992 wurden die ersten vier Produkte, Orthomol Cor®, Orthomol Immun®, Orthomol Vital f® und Orthomol Vital m® eingeführt. Von Beginn an setzte das Unternehmen auf

den Vertriebskanal Apotheke sowie auf Ärzte und Apotheker als kompetente Empfehler. Diese spiegelten ihre Wertschätzung, z. B. durch Auszeichnungen, immer wieder zurück. „Mittlerweile haben wir unsere Produktpalette auf über 20 indikationsspezifische orthomolekulare Produkte, die weltweit in 19 Ländern erhältlich sind, erweitert – Tendenz steigend“, bringt Nils Glagau, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb, den Erfolg auf den Punkt.

Parallel zur Vergrößerung der Produktpalette stieg auch die Anzahl der Mitarbeiter kontinuierlich von anfänglich zwei auf dato rund 460 im Innen- und Außendienst an. Orthomol nimmt auch innerhalb des Unternehmens eine Vorreiterrolle wahr:



Hauptsitz der Orthomol GmbH in Langenfeld.

„Uns ist Familienfreundlichkeit sehr wichtig. Deshalb haben wir als erster Betrieb in Langenfeld eine Familienkrippe, eine betriebliche Kinderbetreuung, eingerichtet“, betont Glagau. Für die herausragende und innovative Unternehmensführung hat Orthomol 2003 den Company Award des Bundesverbandes Deutscher Unternehmensberater, den „Nobelpreis für die deutsche Wirtschaft“, erhalten.

Foto: Orthomol GmbH

Orthomol
pharmazeutische Vertriebs GmbH
Herzogstraße 30
40764 Langenfeld
Telefon 02173 9059-0
Telefax 02173 9059-111



Langzeit-Analyse zeigt:

Diabetes breitet sich in Deutschland unaufhaltsam aus

Eine neue Langzeit-Studie belegt die starke Zunahme von Diabetes in Deutschland: Innerhalb von nur acht Jahren wurde bei rund zwei Millionen Menschen die Zuckerkrankheit neu diagnostiziert.

Waren im Jahr 2000 noch 5,36 Millionen Deutsche wegen Diabetes in Behandlung, so stieg diese Zahl kontinuierlich an auf 7,33 Millionen im Jahr 2007. Auch die Diabetes-bezogenen Krankheitskosten wuchsen stetig und betragen inzwischen 10% aller Ausgaben der gesetzlichen Krankenversicherung. Diese Trends zeigen Langzeitdaten der „Costs of diabetes mellitus“ (CoDiM)-Studie, die heute in der Zeitschrift *Experimental and Clinical Endocrinology & Diabetes* erschienen ist.

In der CoDiM-Studie werden die Erkrankungshäufigkeit und Kosten des Diabetes in Deutschland untersucht. Grundlage dafür sind pseudonymisierte Krankenkassendaten der AOK Hessen, aus denen die PMV-Forschungsgruppe an der Universität Köln die Zahlen für Gesamtdeutschland hochrechnet. Im Unterschied zu vielen anderen Studien ist es mit der bei CoDiM angewendeten Methode möglich zu berechnen, wie hoch die durch Diabetes und seine Folgeschäden verursachten spezifischen Kosten im Vergleich zu den Kosten von vergleichbaren Versicherten ohne diese Erkrankung sind.

So zeigt die CoDiM-Auswertung für die Jahre 2000 bis 2007, dass die gesamten medizinischen Kosten für einen Versi-

cherten mit Diabetes das 1,8-Fache im Vergleich zu einem durchschnittlichen Versicherten ohne diese Stoffwechselerkrankung betragen. Dieser Faktor blieb im Untersuchungszeitraum annähernd konstant.

Die Ausgaben der Krankenkasse für einen Diabetespatienten stiegen in acht Jahren nur sehr gering: Mit einer Zunahme der Diabetes-spezifischen Kosten um 8,5 Prozent lagen sie unterhalb der Inflationsrate und weit unterhalb des Anstiegs der Krankenkassen-Ausgaben für einen durchschnittlichen Versicherten (hier betrug der Kostenanstieg 14,7 Prozent).

Bei denjenigen Patienten, die mit Insulin plus Blutzucker senkenden Tabletten behandelt werden, sanken die medizinischen Ausgaben in diesem Zeitraum sogar um 15 Prozent. „Diese Behandlungsform hat sich in den letzten Jahren bei Typ 2 Diabetes stark verbreitet, sie ermöglicht eine rechtzeitige Umstellung auf die Insulintherapie schon in der Hausarztpraxis“, erklärt dazu Dr. Gundula Schneidewind, Director Public and Government Affairs bei Novo Nordisk und selbst Ärztin. „Durch eine gute Therapie kann das Risiko für Folgeschäden wie Herzinfarkt, Schlaganfall, Nierenversagen und Amputationen vermindert werden. Das vermeidet viel Leid für die Betroffenen, verringert Krankenhausaufenthalte und spart Kosten.“

Diabetes stellt das Gesundheitssystem vor große Herausforderungen. Trotzdem stellt die Zuckerkrankheit eine zunehmende Herausforderung für das deutsche Gesundheitssystem dar: Bezogen auf Deutschland sind insgesamt die Diabetes-spezifischen Kosten innerhalb von acht Jahren um rund 50 Prozent gestiegen. Allein die gesetzlichen Krankenversicherungen gaben für Diabetes im Jahr 2007 mehr als 19 Milliarden Euro aus, das sind zehn Prozent ihres Budgets.

Verantwortlich dafür ist vor allem die starke Zunahme der Erkrankungszahlen (plus 37 Prozent).

Dr. Schneidewind mahnt daher: „Aufklärung und Prävention müssen einen höheren Stellenwert erhalten. Aber auch die Weiterentwicklung von Therapiemöglichkeiten muss gefördert werden, um die Herausforderung Diabetes in Deutschland zu meistern.“

Die CoDiM-Langzeit-Auswertung wurde durch eine Projektförderung des Nationalen Aktionsforums Diabetes mellitus (NAFDM) und des Diabetesspezialisten Novo Nordisk ermöglicht.

Novo Nordisk Pharma GmbH
Brucknerstraße 1, 55127 Mainz
Telefon: 0 61 31/903 156
E-Mail: gusc@novonordisk.com



MEDIZIN NEWS

Aktionsbündnis Fachärztlicher Organisationen holt Anästhesisten an Bord

Das AnästhesienetzNRW hat sich dem Aktionsbündnis Fachärztlicher Organisationen (AFO) angeschlossen. Damit vertritt das AFO die Interessen von fast 2.000 Fachärzten in Nordrhein-Westfalen in gesundheitspolitischen Belangen. Gründungsmitglieder des AFO sind die Ärztevereinigungen HNO-net NRW eG, Orthonet-NRW eG, GenoGyn Rheinland eG und Uro-GmbH Nordrhein. Als Interessenvertretung werden im AFO Kräfte gebündelt, um politische und wirtschaftliche Anliegen der niedergelassenen Fachärzte zu wahren.

Zurzeit arbeiten die Mitglieder des AFO an der Erstellung von GKV-Leistungskatalogen. An der gemeinsamen Aktion wollen sich auch die Anästhesisten beteiligen. Hintergrund: Gesetzliche Krankenkassen übernehmen schon lange nicht mehr alle Leistungen, die Ärzte bisher solidarisch dennoch erbringen. Aufgrund kontinuierlich absinkender Honorare und Tatenlosigkeit bei Kassenärztliche Vereinigungen und Politik, will das AFO nun Transparenz schaffen. So definiert das AFO in ihren Fachgruppen Leistungen, die unter den jetzigen Bedingungen zu Lasten des solidarisch finanzierten Gesundheitssystems noch erbracht werden können. Durch den transparenten Leistungskatalog der Ärztenetze wählen Patienten zwischen den Angeboten von Regel- und Wahlleistungen nach eigenen Bedürfnissen. Sie können sich aber gleichzeitig sicher sein, dass neue und moderne Verfahren weiterhin zur Verfügung stehen.

12. Deutscher Medizinrechtstag

am 16. und 17.
September 2011
in Berlin

Aus dem Programm:

- Das neue Patientenrechtegesetz:
- Auswirkungen auf die anwaltliche Praxis: RA Prof. Dr. Karl Otto Bergmann
- Konsequenzen für die Verbraucherberatung: Dörte Eiß, Verbraucherzentrale Berlin
- Erste Konsequenzen aus dem AM-NOG: RA Prof. Dr. med. Dr. iur. Christian Dierks
- Die EU-Gesundheitsrichtlinie: Die Konsequenzen für die Anwaltschaft
RA Frank Johnigk, Geschäftsführer der Bundesrechtsanwaltskammer

Deutsches Herzzentrum Berlin
„Weißer Saal“
Augustenburger Platz 1
13353 Berlin
www.dhzb.de
info@dhzb.de
Tel. 030 / 45 93 - 10 00

Deutscher Kongress für Orthopädie und Unfallchirurgie (DKOU)

„Grenzen
überwinden, Ziele
erreichen“

Erkrankungen des Bewegungsapparates sind weltweit die führende Ursache von chronischen Schmerzen, körperlichen Funktionseinschränkungen und Verlust an Lebensqualität. Verantwortlich dafür sind häufig Übergewicht und die daraus entstehende Überbelastung von Muskeln und Knochen. Im Rahmen des Deutschen Kongresses für Orthopädie und Unfallchirurgie (DKOU) vom 25. bis 28. Oktober 2011 in Berlin diskutieren Experten über die Notwendigkeit einer interdisziplinären Versorgung dieser Patienten. Auch adipöse Kinder sind zunehmend betroffen und benötigen eine ganzheitliche Betreuung. Außerdem informieren die Deutsche Gesellschaft für Orthopädie und Orthopädische Chirurgie (DGOOC), die Deutsche Gesellschaft für Unfallchirurgie (DGU) und der Berufsverband der Fachärzte für Orthopädie und Unfallchirurgie e. V. (BVOU) über Verletzungen und Überlastungsschäden im Ausdauersport, neue Erkenntnisse aus der biologischen Knorpelregeneration sowie den aktuellen Stand in der Implantatversorgung.

Termin: 25. bis 28. Oktober 2011
Ort: ICC Berlin, Messedamm 22
14055 Berlin

Deutscher Kongress
für Orthopädie und Unfallchirurgie
www.dkou.org



Fächerübergreifende Behandlung rheumatischer Erkrankungen Rheumatologen diskutieren in München neue Therapieansätze

Rheuma hat viele Gesichter: Der Begriff umfasst verschiedenste Erkrankungen des Bewegungsapparates wie die rheumatoide Arthritis, Arthrose und Osteoporose. Eine optimale Versorgung setzt einen intensiven Austausch aller beteiligten Fachärzte voraus. Vom 31. August bis zum 3. September 2011 tagt die Deutsche Gesellschaft für Rheumatologie (DGRh) deshalb gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Orthopädische Rheumatologie (DGORh) und der Gesellschaft für Kinder- und Jugendrheumatologie (GKJR) in München. Die Teilnehmer diskutieren neue Erkenntnisse aus allen Bereichen der Rheumatologie – von der Grundlagenforschung bis zur Therapie.

Ein Kongressschwerpunkt ist die Entzündung als wichtigste treibende Kraft rheumatischer Erkrankungen. „Dieser Aspekt ist ganz zentral für die Forschung. Nur wenn wir die Entzündungsprozesse genau kennen und verstehen, können wir gezielt darauf reagieren“, betont Professor Dr. med. Hendrik Schulze-Koops, DGRh-Kongresspräsident und Leiter der Rheumaeinheit am Klinikum der Universität München. Neben den entzündlichen Erkrankungen wie der rheumatoiden Arthritis stehen jedoch auch die Arthrose als häufigstes Gelenkleiden sowie die Stoffwechselerkrankungen Osteoporose und Gicht auf dem Kongressprogramm.

Rheuma hat nicht nur viele Gesichter, es kann auch Menschen jeden Alters treffen. So leiden allein in Deutschland etwa 20 000 Kinder und Jugendliche an entzündlich-rheumatischen Erkrankungen. Diese verlaufen oft besonders schwer und ziehen auch andere Organe in Mitleidenschaft. Deshalb kann nur in enger Zusammenarbeit mit anderen Spezialisten wie Augen- und Hautärzten eine optimale Versorgung gelingen.

„Eine sehr wichtige Behandlungsphase ist zudem der Übergang von der Kinder- in die Erwachsenenrheumatologie. Diese Transition ist eine große Herausforderung für alle beteiligten Ärzte“, erklärt Professor Dr. med. Johannes-Peter Haas, Kongresspräsident der GKJR und Chefarzt am Deutschen Zentrum für Kinder- und Jugendrheumatologie Garmisch-Partenkirchen. „Die Heranwachsenden müssen in dieser Zeit besonders intensiv betreut werden, um bisherige Therapieerfolge nicht zu gefährden“, ergänzt Privatdozentin Dr. med. Annette Jansson, Kongresspräsidentin der GKJR vom Klinikum der Universität München. Neben der Transition diskutieren die Kinderreumatologen in München auch die Rolle von Biomarkern sowie die Problematik der Off-label-Therapie.

Die medikamentöse Behandlung rheumatischer Erkrankungen hat sich dank der Biologika in den vergangenen Jahren deutlich verbessert. Diese molekularbiologisch hergestellten Medikamente hemmen gezielt be-

stimmte entzündungsfördernde Botenstoffe des Körpers. Doch nicht allen Patienten können die Präparate helfen. In manchen Fällen ist eine Operation notwendig. Der Wandel chirurgischer Behandlungsverfahren ist ein Kongressschwerpunkt der orthopädischen Rheumatologen: „Minimal-invasive Eingriffe sind hier mittlerweile fest etabliert. Sie führen nicht nur zu besseren Ergebnissen, sondern sind auch mit deutlich weniger Schmerzen verbunden“, erklärt Dr. med. Stefan Schill, Kongresspräsident der DGORh vom MVZ Gelenkzentrum Rosenheim.

Wie in den vergangenen Jahren können sich Patienten und ihre Angehörigen auf dem Kongress im Rahmen eines Patiententages informieren. Dieser findet am 3. September 2011 von 10.30 bis 14 Uhr ebenfalls im ICM statt. Schwerpunkt ist das Thema Bewegung und Schmerz. Der DGRh-Kongress wird zudem von einer Industrieausstellung flankiert. Das Kongressprogramm und weiterführende Informationen finden Interessierte im Internet unter www.dgrh-kongress.de.

Deutsche Gesellschaft für Rheumatologie e.V.
Geschäftsstelle
Köpenicker Straße 48/49
Aufgang A
10179 Berlin
Tel: 030 - 24 04 84 70
Fax: 030 - 24 04 84 79

Gesellschaft für Kinder- und Jugendrheumatologie
c/o Deutsches Rheumaforschungszentrum
Charitéplatz 1
10117 Berlin
Tel: 030/28460-632
Fax: 030/28460-626



PHARMA NEWS

GKV-Spitzenverband setzt Preislimit für SSRI fest

Lundbeck prognostiziert Mehrausgaben in Millionenhöhe für die GKV

Mit der Entscheidung vom 15. April 2011 hat der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) das von führenden internationalen staatlichen Bewertungsinstitutionen anerkannt therapeutisch überlegene Cipralex® zusammen mit Citalopram in eine gemeinsame Festbetragsgruppe eingeteilt.

„Experten der medizinisch-wissenschaftlichen sowie juristischen Fachkreise und wir halten diese Entscheidung des G-BA für falsch und werden alles tun, um im Sinne der betroffenen Patienten diese Entscheidung rückgängig zu machen.

Daher haben wir einen Antrag auf rechtliche Prüfung beim Landessozialgericht Berlin-Brandenburg gestellt“, so Dr. Eberhard Lütke,

Executive Director Health Value & Access Management der Firma Lundbeck. Lundbeck hat das gesamte Bewertungsverfahren des G-BA offen und konstruktiv unterstützt. Hierbei wurde immer das Ziel verfolgt, eine Lösung im Sinne der Patienten zu erzielen. Trotzdem wurde vom Spitzenverband der Gesetzlichen Krankenkassen (GKV-SV) ein Festbetrag für die Gruppe der selektiven Serotonin-Wiederaufnahmehemmer (SSRI) auf Basis des untersten Generika-Niveaus festgelegt. „Das bedeutet für Cipralex® eine Absenkung des Preisniveaus um ca. 88%, die wir als forschendes Unternehmen in dieser Höhe unmöglich umsetzen können“, so Dr. Eberhard Lütke.

Auch weiterhin wird Cipralex® den Patienten in Deutschland zur Verfügung stehen. Ab dem 1. Juli 2011 werden die gesetzlichen Krankenversicherungen nur noch einen Teil der tatsächlich anfallenden Kosten für eine Cipralex® Verordnung übernehmen. Um eine Behandlung wie gewohnt fortzusetzen, müssen GKV-Patienten danach eine Aufzahlung entrichten, die abhängt von der individuell verordneten Tagesdosis, der gewählten Wirkstoffstärke sowie der Packungsgröße und im Durchschnitt bei etwa 1,50 € pro Behandlungstag liegt. Im günstigsten Fall kann bereits ab einer Aufzahlung von 0,99 € pro Tag eine 10mg Verordnung mittels der Cipralex® Tropfen fortgeführt werden.

Sollten Patienten diese Aufzahlung nicht tragen, sind Therapiewechsel die Folge. Daten aus dem aktuellen Versorgungsalltag in den USA zeigen, dass ein Therapiewechsel von Escitalopram auf einen anderen SSRI (z. B. Citalopram) zu häufigeren stationären Einweisungen und einer zunehmenden Inanspruchnahme medizinischer Leistungen führt. Berechnungen ergeben, dass der GKV durch die Festbetragsentscheidung Mehrausgaben pro Jahr von mindestens 12.000.000 Euro entstehen können. Mit anderen Worten: Eine Umstellung kann für den einzelnen Patienten mit einer Krankheitsverschlechterung verbunden sein und gleichzeitig zu steigenden Gesamtkosten führen. Auf Privatpatienten

wird sich diese Erstattungsregelung nicht auswirken, so dass diese auch weiterhin wie gewohnt mit Cipralex® behandelt werden können.

Seit über 50 Jahren bildet Forschung die Grundlage der Geschäftstätigkeit von Lundbeck. In einer Zeit, in der sich bereits viele forschende Pharmaunternehmen aus der aktiven ZNS-Forschung zurückgezogen haben, wird Lundbeck auch weiterhin einen aktiven Beitrag für die Verbesserung der Versorgung im Bereich Depression leisten.

Gerade deshalb bedarf es einer angemessenen Erstattung für innovative Therapiekonzepte, um Forschungs- und Entwicklungsinvestitionen auch zukünftig finanzieren zu können.

Kontakt:
Lundbeck GmbH
Karnapp 25
21079 Hamburg
Tel: +49 40 23649 0
Fax: +49 40 23649 255



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