

1982-2012
30 Jahre

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Besonders
Empfehlenswert

Tim Raue im
Restaurant Tim Raue

Der Wein-
Geniesser Tipp

Kallfelz Riesling

Der Geniesser Tipp

Gesundes von
Armin Roßmeier

Gourmet-Restaurant
La poêle d'or

Der besondere Tipp

Ball des Weines 2012

Kulinarische Küche auf der
MSC Lirica

Luxuriöse Hotels und Ferien-
resorts in der Toskana

Grand Hotel Krasnapolsky in
Amsterdam

Kulinarica der Welt

Luxusreise zu den besten
Weingütern des Welt

Metropole Toronto

China die Zweite

Buchtipps

von Horst-Dieter Ebert

Medizin News

Pharma News

1/2- 2012

31. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575

Abalone, Krake & Trüffel



Tim Raue



Spenden *für* Deutschland

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

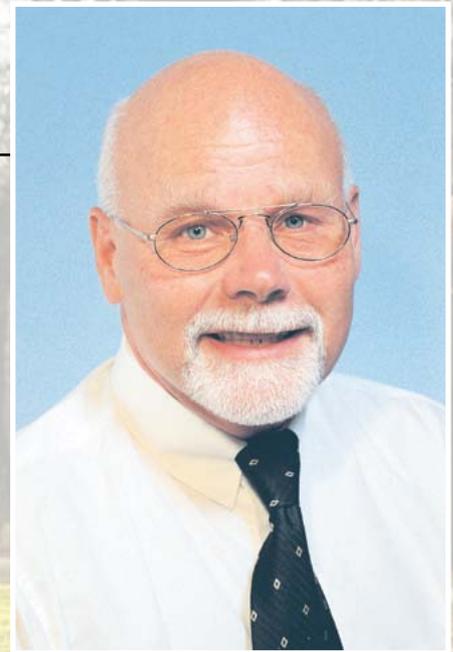
Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

EDITORIAL



Liebe **Gour-med** Leser,

Gour-med feiert in diesem Jahr einen runden Geburtstag, den 30.

Mit 30 Jahren gehört man natürlich noch zu den jüngeren, aber schon zu denen, die erfahren genug sind um zu wissen was sie wollen.

Wir von Gour-med wissen was wir wollen, wir möchten aber auch wissen was Sie wollen, nennen Sie uns Ihre Kochfavoriten, Hotels mit der besonderen Note, Weine die es zu beachten gilt, kurzum alles von dem Sie glauben es lohnt sich darüber zu berichten. Schreiben Sie an: Gour-med@gour-med.de



Im Jubiläumsjahr haben wir für Sie besondere Schmankele die Sie erleben sollten.

Tim Raue, den Gourmets unter Ihnen bekannt, macht mit seinem vor 15 Monaten in Berlin eröffneten Restaurant Furore.

Seine asiatisch aromatisierten Menus sind ein Gaumenkitzler und begeistern auch Skeptiker.

Der 2. Stern wird nicht lange auf sich warten lassen. Wir meinen zu Recht! Italienliebhaber sollten sich unsere Empfehlung des Green Park Resort und des Byron Hotels in der Toskana gut merken,



Hotels, Gunther Schnatmann war auch von dem kulinarischen Weltklasse Angebot überzeugt und berichtet begeistert über seine Erlebnisse in Toronto.

Die Tulpen, Diamanten und Grachtenstadt Amsterdam hat mehr zu bieten als nur das eine Verwöhnwochenende im Grand Hotel Kr



hier wartet Erholung und Genuss. Anne Wania hat die beiden Häuser für Sie getestet. Toronto, die Kanadische Weltstadt, fasziniert nicht nur mit luxuriösen Shoppingmeilen und

hier wartet Erholung und Genuss. Anne Wania hat die beiden Häuser für Sie getestet. Toronto, die Kanadische Weltstadt, fasziniert nicht nur mit luxuriösen Shoppingmeilen und



chef Jean Claude Bado.

hier wartet Erholung und Genuss. Anne Wania hat die beiden Häuser für Sie getestet. Toronto, die Kanadische Weltstadt, fasziniert nicht nur mit luxuriösen Shoppingmeilen und

hier wartet Erholung und Genuss. Anne Wania hat die beiden Häuser für Sie getestet. Toronto, die Kanadische Weltstadt, fasziniert nicht nur mit luxuriösen Shoppingmeilen und

hier wartet Erholung und Genuss. Anne Wania hat die beiden Häuser für Sie getestet. Toronto, die Kanadische Weltstadt, fasziniert nicht nur mit luxuriösen Shoppingmeilen und

hier wartet Erholung und Genuss. Anne Wania hat die beiden Häuser für Sie getestet. Toronto, die Kanadische Weltstadt, fasziniert nicht nur mit luxuriösen Shoppingmeilen und

Bado will es nach über 20 jähriger Pause den jungen „Spunden“ noch einmal zeigen.

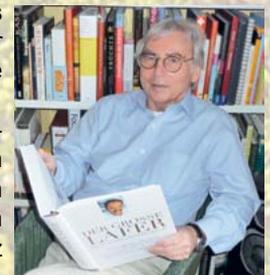
In dem 2. Teil der Pekingreportage berichten wir über nicht anhaltende Taxis, ein Peking Enten Haus mit besonderem Service und das Luxus Hotel Kempinski .

Unser Autor Horst-D. Ebert hat, in der von ihm gewohnten Sprachgewandtheit, den Renault Twingo getestet und ist der Meinung, größer muss ein Stadtauto nicht sein.

Seine Buchtipps sind wie immer eine bibliophile Bereicherung.

Weiter Empfehlungen, Ideen und Vorschlägen finden Sie in den Rubriken, Kurz Notiert, Med. – und Pharma News.

Einen guten genussreichen Start in den Frühling



wünscht Ihnen Ihr **Gour-med** Team

und natürlich

Klaus Lenser
Chefredakteur

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**
• Tim Raue im Restaurant Tim Raue
- 12 **Geniesser-Wein-Tipp**
• Ahrtal Gourmet & Wein 2012
• Kallfelz und die Spätlesen
- 14 **Der gesunde Geniesser-Tipp von Armin Rossmeier**
• Rezepte für schlanken Genuß vom Fernsehkoch Armin Roßmeier
- 16 **Der Geniesser-Tipp**
• Gourmet-Restaurant La poêle d'or und Excelsior Hotel Ernst in Köln
- 20 **Der besondere-Tipp**
• Ball des Weines 2012
• Hotel Adlon Kempinski Berlin schreibt Geschichte
• Kulinarische Küche auf der MSC Lirica
• Grand Hotel Krasnapolsky in Amsterdam
• Luxuriöse Hotels und Ferienresorts in der Toskana
- 32 **Kulinaria der Welt**
• Luxusreise zu den herausragendsten Weingütern der Welt
• Kultur, Shopping, Ausgehen und Dinieren in Toronto
• Peking die Zweite!
- 41 **Kurz notiert**
Swissôtel Dresden mit neuer Hoteldirektorin • Rezidor eröffnet Park Inn Lübeck • Relais & Châteaux lädt wieder ein zum Kochen mit Spitzenköchen • Kochen mit Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach • Mediplus schickt Urlauber in die Wüste • Neueröffnung: Radisson Blu Düsseldorf • Neue Finnlines Angebote • Restaurant Ikarus im Hangar-7 am Salzburg Airport • Neues Programm im GOP Variété Essen • InterContinental Berlin als bestes „Stadthotel national“ • Neue Pläne für Jordanies Tourismus • Villa Principe Leopoldo gewinnt Schweizer Finale des „Bocuse d'Or“ • Somatheeram Ayurveda Ressort
- 48 **Buch Tipps**
• Empfehlenswertes von Horst-Dieter Ebert
• Bücher zum Lesen und Verschenken
- 52 **Fahrzeuge für besondere Ansprüche**
• Horst-Dieter Ebert testet den neuen Renault Twingo
- 54 **Neues aus Kur- und Heilbädern**
• Bad Schlema
- 56 **Ernährungstipps**
• Aquion AktivWasser
- 58 **Medizin Recht**
• Kfz-Unfallschaden bei Rufbereitschaft und Notdienst
- 59 **Medizin-News**
• Wie das Internet die Arzt-Patienten Beziehung verbessert
• WINEinMODERATION • 55. Symposiums der DG für Endokrinologie
• Kliniksterne bewerten künftig die Servicequalität von Kliniken
- 62 **Pharma-News**
• EHMCon 2012 • Neuer Patientenflyer von Pohl-Boskamp
• Servicematerialien für Ärzte und Apotheker
- 63 **Impressum**



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertengerechtere ausgestattete Restaurants und Hotels

Besonders Empfehlenswert



Tim Raue

Tim Raue – einer, der es allen gezeigt hat!

Anne Wantia
Klaus Lenser

Wie bereits angekündigt wollen wir Ihnen, liebe Gour-med-Leser, im Jubiläumsjahr nur die Besten der Besten, bzw. das Beste vom Besten präsentieren. Für unseren ersten Titelbeitrag, im Jubiläumsjahr, sollte es natürlich zum Auftakt ein ganz besonderer Koch mit einer außergewöhnlichen und einzigartigen Küche sein und aus der Hauptstadt Berlin – wenn möglich. Da brauchten wir nicht lange überlegen, uns war klar, Tim Raue mit seiner asiatisch inspirierten Küche hat es verdient der erste Küchenchef unserer Titelserie „Besonders Empfehlenswert“ zu sein. Seit vielen Jahren verfolgen wir die einzelnen Stationen seiner Laufbahn und haben auch immer wieder begeistert über Tim Raue berichtet. Bereits im September 2010 haben er und seine Frau Marie den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt. Das Gastspiel im Restaurant MÅ im Hotel Adlon, zum Besitz der

Jagdfeld Holding gehörend, war kurz und enttäuschend.

Das Restaurant mit dem Namen „Tim Raue“ – wie sollte es auch anders heißen - liegt in Kreuzberg, in dem Stadtteil, in dem Tim Raue aufgewachsen ist und wo er seine mehr oder weniger bewegte Jugend bei seinen Großeltern verbrachte. Näheres darüber erfahren Sie in seinem Buch „Ich weiss, was Hunger ist“ *. Mit, immerhin schon, 16 Jahren entschließt er sich, doch noch etwas Vernünftiges aus seinem Leben zu machen.

Maler, Gärtner oder Koch sind drei Berufe die ihm ein Berufsberater vorschlägt. Er beginnt eine Lehre hinter dem Herd, ohne zu ahnen, dass Kochen mal seine große Leidenschaft werden wird. Während der Lehrzeit begegnet er seiner zukünftigen Frau Marie, die ihn bis heute auf all seinen Stationen des Gastronomielebens begleitet, sie im Servicebereich und er in der Küche.

Seinen ersten Michelin Stern bekam er im Swissôtel Restaurant 44 in Berlin, im Jahr 2007. Alle Auszeichnungen,



Modernes Ambiente im Restaurant Tim Raue



Ein tolles Team: Marie und Tim Raue

die ihm bis heute verliehen wurden hier aufzuzählen sprengt den Rahmen. Das Tim Raue zu den Besten gehört bestätigte der Michelin Guide bereits 3 Monate nach Eröffnung des eigenen Restaurants mit Verleihung des ersten Michelin Sterns.

Seine asiatischen Kreationen, welche japanische Produktperfektion, thailändische Aromenvielfalt mit chinesischer Küchenphilosophie verbinden, sind immer wieder kulinarische Highlights. Die leichte Küche soll Lebensfreude und Energie spenden, „belastende“ Beilagen wie Brot, Nudeln und Reis, sowie weißer Zucker, Milchprodukte und Gluten findet man in Tim Raues Küche nicht. Seine Küche hat sich in den letzten 2 Jahren weiterentwickelt, ist deutlich runder und ausbalancierter geworden als im MÄ. Spannende und außergewöhnliche Aromen und Gewürze überraschen seine Gäste immer wieder aufs Neue.

Der ambitionierte Service, allen voran die „beste Gastgeberin der Welt“ Ehefrau Marie, umsorgen den Gast liebevoll und mit größter Aufmerksamkeit, dennoch ist die Atmosphäre im Restaurant locker und überhaupt kein bisschen steif. Die Ungezwungenheit, auch bei der Gästegarderobe, macht das Restaurant auch oder gerade bei jungen Feinschmeckern beliebt. Das Restaurant, vorher eine Kunstgalerie, ist sehr dezent und modern eingerichtet. Warmes, dunkles Holz und das Blau der Polsterbänke und Stühle passen sich perfekt dem großzügigen Raum an. Die nicht zu eng gestellten Tische tragen dazu bei, dass der Gast sich nicht mit den Problemen der Tischnachbarn beschäftigen muss.

Die ungewöhnliche Kreation in Pink an einer Wand, das türkisfarbene Innenleben der Wandschränke oder das große Bild mit den Müllsäcken! sollen das Leben von Tim Raue widerspie-



Eine wunderbare Sammlung, Porzellan von Fürstenberg



Cooler Interior

Besonders Empfehlenswert



Die Hong Kong Lights Bar ist Teil des Designkonzeptes



Am „Krug-Table“ sitzt man mit bester Sicht auf die Küche

geln. Wir finden die ungewöhnlichen „Kunstwerke“ toll. Der exklusive Tisch im Restaurant ist der „Krug-Table“, nur durch eine Glaswand von der Küche getrennt, rechtzeitige Buchung, ab 8 Personen, ist angeraten. Von hier schaut man dem geschäftigen „Treiben“ der Küchenmannschaft zu.

Hier soll und darf jeder alles sehen, so Tim Raue.

Unser Abend bei Tim und Anne-Marie Raue beginnt mit ein einigen herrlich aromatischen Amuse gueule begleitet von Rosé De Sousa Champagner. Eismeergarnelen, fein geschnittene Scheibchen Roastbeef mit Ponzu und Schalotten, Schweinebauch mariniert in einer Sesamvinaigrette und mit rotem Chili verfeinert oder der gelbe Meerrettich mit japanischem Senf mariniert – alles köstlich gewürzte Gaumenschmeichler, die perfekter nicht sein können.

Das Dashi(Algen)-Süppchen mit gelbem Rettich, Staudensellerie und Wirsing erfrischt und belebt, reinigt den Gaumen für die nachfolgenden Gänge. Das ist die Spirale aus Steckrübe mit Creme und Gelee vom Süßholz, die einzelnen Komponenten ergänzen sich phantastisch. Dann

folgen ein Eis vom Seeigel mit Miso, Ananas, Passionsfrucht und Sichuan-Pfeffer sowie junger Feldsalat mit gehobeltem Perigord Trüffel im Sesam-dressing, beides geschmacksintensiv und sehr harmonisch. Neuseeländische Abalone Muschel mit verschiedenen asiatischen Zutaten und mit einem Sud aus Zitrone angegossen – ein Erlebnis für die Geschmacksknospen.

Der Müritz Zander mit Gurken-Staudensellerie, Kapern und weißem Rettich sowie der danach servierte in Butter confierte Wolfsbarsch auf Wasserspinat und Steinpilzpüree sind auf den Punkt gegart, sehr lecker. Wie nicht anders zu erwarten sind auch die Fleischgänge, zartes Bison mit Dim Sum, gefüllt mit Haschee vom Bison,



Geschmackvolles „stilvoll serviert“

Jeder Gang eine Klasse für sich!



Abalone, Krake & Trüffel



Mandschurischer Reissprössling, Miso & Orangenminze



Sommelier André Macianga und die netten Service-Mädchen

die Jasmin Taube, das Diamond Label Beef Onglet und die Peking Entenbrust von höchster Qualität und absolut perfekt zubereitet, was sollen wir sagen... einfach köstlich !!! Bei allen Gerichten ist eine Stimmigkeit der Gewürze, die einzelnen Zutaten sind kräftig, aber ausbalanciert. Alles getreu der Aussage von Tim Raue, „man soll schmecken was man isst“! Und dass es so ist, können wir nach diesem wunderbaren Abend bei den Raues nur bestätigen.

Die vom Sommelier André Macianga dazu gereichten Weine passen hervorragend und runden die kulinarischen Kompositionen der Küche noch zusätzlich ab. Von uns bekommt er ein dickes

extra Lob, ist es doch nicht so einfach zu so aromatischen, würzigen Speisen, die ergänzenden und verfeinern den Weine zu servieren.

Das hat André Macianga erstklassig gelöst!!

Die Weinkarte ist schon fast zu umfangreich, die wichtigsten Provenienzen aus aller Welt lassen keinen edlen Tropfen vermissen, ja selbst vernünftige Weine unter 30,- € sind im Angebot.

Wir, die Autoren dieser Reportage, waren und sind es immer noch, von Tim Raue – und natürlich seiner netten Frau Marie, der perfekten Gastgeberin - überzeugt.

Ganz sicher sind wir, dass er noch lange nicht das Ende seiner Kreativität augereizt hat und seine Gäste weiterhin mit exklusiven, herausragenden Menüs überraschen wird.

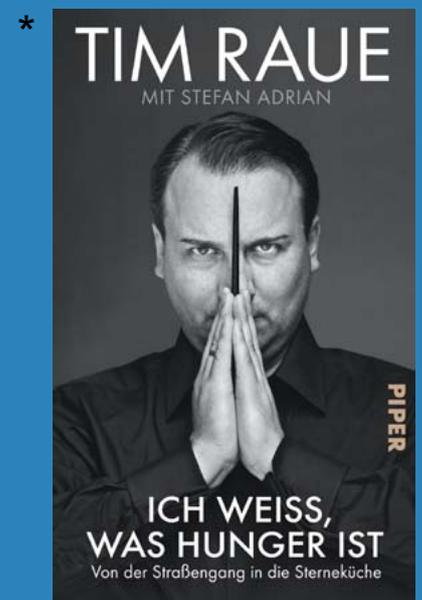
Bleibt zu wünschen und zu hoffen, dass der 2. Michelin Stern in diesem Jahr folgt. Wir drücken die Daumen und haben keinen Zweifel, dass Tim Raue ihn wirklich verdient. Genießen Sie das kulinarische Erlebnis bei Tim Raue und Sie werden auch keine Zweifel haben.

Für alle Gour-med Leser die noch etwas warten müssen mit ihrem Besuch haben wir natürlich, wie immer, Rezepte zum Nachkochen und Genießen mitgebracht.

Viel Spaß und noch mehr Genuss !!!



Jeder Gast wird freundlich begrüßt von Shirley dem Familienhund



Piper Verlag

288 Seiten

ISBN: 9783492054461

Besonders Empfehlenswert

Rezepte

von *Tim Raue*
im Restaurant *Tim Raue*

Rosenkohl, Banane, Liebstöckel

für 4 Personen

16 Rosenkohlköpfe

...in Salzwasser circa 5 Minuten kochen; in Eiswasser abkühlen. Die äußeren Blätter abschälen. Das innere des Rosenkohls kleinschneiden und erneut in Salzwasser kochen, bis es weich gegart ist.

1 Banane
2 EL Crème Fraîche
Salz
weißer Pfeffer

...die weichgekochten Rosenkohlstücke aus dem oberen Teil mit der Banane und der Crème Fraîche mixen. In einen Spritzbeutel füllen. Nun die Masse in die Rosenkohlblätter dressieren und so zusammensetzen, das wieder „ganze“ Rosenkohlköpfe entstehen.

Liebstöckelcreme

200 gr. Selleriepüree
40 gr. Liebstöckel

...den Liebstöckel in Salzwasser weich kochen; im Anschluss mit dem Selleriepüree im Mixer zu einer grünen, glatten Masse mixen; warm machen.

Traubengelee
200 ml Traubensaft
50 ml Ingwersaft
2 Blatt Stärke
Gelatine

... die beiden Säfte aufkochen, mit der Stärke kräftig binden; die eingeweichten Gelatineblätter einrühren und die Masse kaltstellen.

Dekoration:
Liebstöckelblätter und frische Traubenscheiben.



Rosenkohl, Banane,
Liebstöckel



Kabeljau, Erbse & Kohlrabi

für 4 Personen

4 Stk. Kabeljaufilet à 140 gr.
4 EL Zitronenöl
weißer Pfeffer
Fleur de Sel

...die Filets mit dem Öl marinieren, mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen. Im Ofen bei 80 Grad circa 25 Minuten garen.

100 gr. frische Erbsen

...in Salzwasser mehrfach blanchieren, bis sie ganz weich sind. Anschließend mit

60 gr. Seidentofu
1 EL grünem Tabasco
2 EL Minzöl

...zu einer Paste mixen.

Kohlrabi

...in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit einem Ausstecher 16 Scheiben formen. Dazu von einer Zitrone zwei fingerdicke Streifen Zeste abschälen. Beides mit 100 gr. Zucker in einem Liter Wasser kochen, bis der Kohlrabi gar ist. Die Zitronenzeste in feinsten Streifen schneiden; mit etwas Salz und Sansho-Pfeffer würzen und lauwarm anrichten.

Carabinero, Sud von chinesischem Rosenblütenschnaps & Pondicherry Pfefferbaiser

Carabinero
2 Stk. Carabineros
à 400 gr.



...halbieren, den Darm entfernen und feucht abtupfen. Das Fleisch mit Fleur de Sel bestreuen und 10 Minuten stehen lassen. Vorsichtig abwaschen und trocken tupfen. Im Wok bei 200 Grad, 30 Sekunden garen.

Sud von chinesischem Rosenblütenschnaps

100 ml doppelt geklärter Hühnerfond
4 cl Mei Kuei Lu Chiew
50 ml entsaftete Litchi
Maizena

...alle Flüssigkeiten zusammen aufkochen, mit dem Maizena abbinden und in eine Schüssel umfüllen, diese auf Eis schnellstmöglich runterkühlen. Die ideale Serviertemperatur ist 6 Grad.

Pondicherry Pfefferbaiser

3 Eiweiß
100 gr. Kristallzucker
100 gr. Puderzucker
2 Tropfen Pondicherry Pfefferessenz von Rosaria

...das Eiweiß aufschlagen, Kristallzucker einrieseln lassen. Wenn das Eiweiß cremig ist, den Puderzucker aufstäuben, die Farbe und die Essenz dazugeben und unterheben. Auf eine Silpatmatte spritzen und bei 80 Grad Celsius im Ofen 3 Std. trocknen. Zerbröseln und trocken lagern.

Garnitur

32 Stk. Shisoblätter, rund ausgestochen
32 Stk. Eingelegter Ingwer in Vierecke geschnitten
32 Stk. Litschis, geachtelt
1 TL Sesamkörner mit Wasabi

Restaurant TIM RAUE
Rudi-Dutschke-Str. 26
10969 Berlin
Tel.: + 49 (0) 30 - 2 59 3 79 30
E-Mail: office@tim-raue.com
www.tim-raue.com

Fotos: Klaus Lenser, Andrea Thode, Wolfgang Stahr, Reto Klar

Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

Ahrtal Gourmet & Wein 2012

Hochkarätige Veranstaltungen rund um die Spitzenweine des Ahrtals



Auftakt zur Feinschmeckerserie im Kurhaussaal in Bad Neuenahr

Ein Erlebnis für die Sinne – das verspricht die Feinschmeckerserie Gourmet & Wein auch in diesem Jahr. Angeführt von Sternekoch Hans Stefan Steinheuer schließen sich Spitzen-Gastronomen mit Top-Winzern des Ahrtals zusammen, um ihren Gästen ein Maximum an Genuss zu präsentieren. Den Auftakt zur 17. Veranstaltungsreihe bildete die Gourmet & Wein-Gala am 21. Januar im Steigenberger Kurhaussaal in Bad Neuenahr.

Die Gourmet & Wein-Veranstaltungsreihe trägt mit vielen über das ganze Jahr verteilten Terminen den Ruf des Ahrtals als Genussregion weit über die Landesgrenzen hinaus. Die besten Winzer des Rotweinparadieses und die etabliertes-

ten Gastronomen des Ahrtals präsentieren zu Themen wie Menü Decouverte „Hochkarätige Sinneserlebnisse bleiben lange in Erinnerung“, Jazz am Ahrufer (19. Mai, Dagnova Weinmanufaktur & Restaurant Villa Aurora), Wein & Wandern für Gourmets (27. März, Weingut H.J. Kreuzberg & Restaurant Prümer Gang) und Feuer & Wein (10. November, Weinmanufaktur Walporzheim) ihre hochwertigen Produkte und ihr Können.

Eine Übersicht der Gourmet & Wein Einzel-Veranstaltungen 2012 finden Sie auf:

www.ahrwein.de/de/events/gourmet-wein/

Fotos: Ahrwein e.V

Ahrwein e.V.
Hauptstraße 80
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel: 02641 / 91 71 0
E-Mail: info@ahrwein.de
www.ahrwein.de

Nicht nur erlesene Weine, sondern auch feinste Speisen erwarten die Gäste





Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

Kallfelz und die Spätlesen.

von Yvonne Hoffmann alias mrs.pipco

Ca. 1716 übernahm der Fürst von Fulda die Domäne Johannisberg im Rheingau. Mit definierten Qualitätsstandards war er seiner Zeit weit voraus und ein Muster der Trauben musste kurz vor der Lese nach Fulda zur Kontrolle und Freigabe gebracht werden. Die Entfernung von Johannisberg nach Fulda wurde per Kurier-Reiter überbrückt.

Ob es nun am Wetter, am eventuell lahmenden Pferd, am konsumierten Alkohol oder an der Liebe lag, dass der Kurier viel zu spät aus Fulda zurückkam um die Freigabe der Lese zu erteilen, wird nicht exakt überliefert, spielt aber auch heute keine Rolle mehr.

Fakt ist, dass die Trauben einfach am Stock blieben. Und obwohl man davon ausging, dass die bereits überreifen Trauben nicht zu einem brauchbaren Ergebnis führen könnten, hat man sie nach Eintreffen des Spätlese-Reiters kurzerhand gelesen und gekeltert und fertig war die erste Spätlese. Der Rest ist Geschichte.

Bei Kallfelz in Zell an der Mosel, verhindert die Topografie nahezu jede Art von Automation im Berg. Alle Weine werden handgelesen und auch sonst überwiegend manuell behandelt.

Wir probieren heute wieder zwei 2010er Riesling Spätlesen, einmal trocken – einmal feinherb, diesmal von der Lage Merler Königslay-Terrassen einer süd-südwestlichen Hanglage mit den dort üblichen abenteuerlichen Hangneigungen. Diese Lage liegt nahezu gänzlich in der Bewirtschaftungsfläche von Kallfelz. Beide Weine erhielten die Kammerpreismünze der Landeswirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.

Die trockene Spätlese zeigt eine durchaus kräftige Farbe und duftet nach



Merler Königslay-Terrassen trocken

Gras und Äpfeln. Die Säure kann sich beim ersten Schluck nicht recht durchsetzen, was sich beim zweiten dann deutlich ändert. Der Wein hinterlässt einen frischen und belebenden Eindruck, bleibt aber jederzeit unaufdringlich. Eine herzhaft Brotzeit mit Speck und Griebenschmalzbrot wäre jetzt perfekt.

Die feinherbe Version des Terrassen-



Merler Königslay-Terrassen feinherb

Weins hat eine etwas dunklere Farbe und zeigt in der Nase deutlich seinen geologischen Ursprung: Schiefer. Die Säure hält die Süße gut im Zaum und bewirkt überdies auch noch einen erfrischenden Effekt. Den trinken wir jetzt einfach so in der Mittagssonne im Wintergarten...

Albert Kallfelz beweist auch hier wieder einmal seine

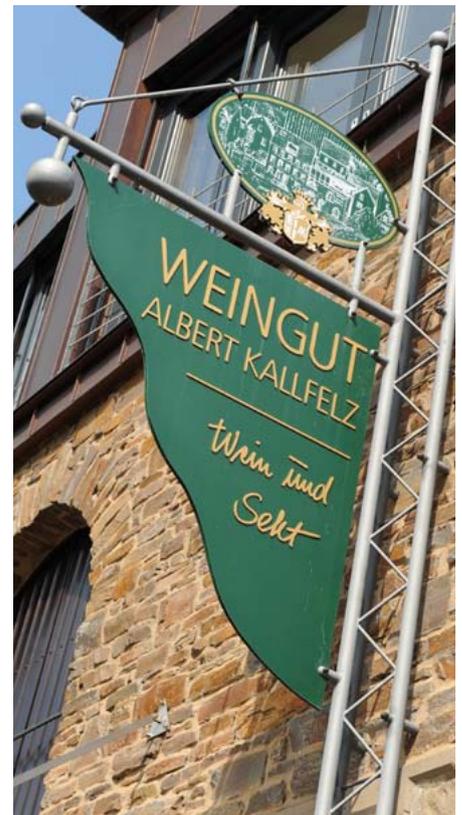
große Erfahrung und seine Routine im Umgang mit schwierigen Lagen. Und was ich persönlich besonders schätze ist die absolut moderate Preispolitik des Hauses. Hoffentlich bleibt das so.



Yvonne Hoffmann alias „Mrs. Pipco“

Fotos: Weingut Kallfelz

Weingut Albert Kallfelz GbR
Hauptstraße 60-62
56856 Zell-Merl/Mosel
Telefon: +49 (6542) 9388 -0
info@kallfelz.de
www.kallfelz.de





Der gesunde Genießer-Tipp

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

„Schlanker Genuß!“

Schön war die Zeit mit Lebkuchen, Plätzchen, Stollen, gebrannten Mandeln und Maronen - aber immer wenn es am Schönsten ist, sollte man aufhören! Genau das machen wir jetzt - schlanker Genuß nach den Feiertagen ist unser Motto!

Es ist einfacher als man denkt! Wir verabschieden uns weitgehendst von den Kohlenhydraten - das oben erwähnte Naschwerk gehört dazu, und wenn wir uns dann noch auf Reis, Nudeln, Kartoffeln und Brot konzentrieren und überlegen, wann ist es sinnvoll diese Dinge und in welcher Menge einzusetzen und wann nicht, haben wir schon gewonnen!

Kohlenhydrate brauchen wir natürlich aber meist nicht in der Menge wie wir es oft gewohnt sind! Vor allem können wir uns diese über Gemüse und Obst auf den Teller holen, und wenn

wir dann noch berücksichtigen, dass wir Gemüse mit höheren Ballaststoffanteilen wie Hülsenfrüchte, sämtliche Kohlarten incl. Sauerkraut und Trockenobst in den Speiseplan einbauen, dann geht es rasant schnell mit dem Wohlfühlprogramm! Ballaststoffe erzeugen ein länger anhaltendes Sättigungsgefühl und regen die Darmperistaltik an, räumen quasi richtig durch! Augen auf beim Einkauf: nur die Dinge kaufen, die man unbedingt benötigt für die Zubereitung eines Gerichts! Denn eines ist sicher, was eingekauft ist, wird auch gegessen - also erst gar nicht in die Falle locken lassen!

Schweinefleisch, leider jetzt aktuell auch Hähnchen, lassen wir erst einmal weg, Rind, Lamm, Wild, hilft uns dabei den Speiseplan abwechselnd zu gestalten. Zwei Mal Fleisch die Woche genügt und selbst da, müssen die Portionen nicht riesig sein! Gemüsegratins oder Aufläufe sind doch einfach lecker, kann ja mal etwas Hackfleisch oder Schinken mit dabei sein und den Fisch panieren wir nicht, sondern braten ihn in einer beschichteten Pfanne! Pochierte Eier in Tomatensauce auf Gemüsebett zum Beispiel sind preiswert, schmeckt auch den Kleinen und ist schnell zubereitet!

Also - wo ein Wille, da ein kulinarischer Weg!

Ich habe für sie schon einmal drei



Gerichte vorgekocht – natürlich mit Gaumenkitzel-Garantie!

Kohlstrosuppe mit Lammhackbällchen

Zutaten für 4 Personen

200 g	Lammhackfleisch
1	Ei
1 ½ EL	Zwiebelwürfel
1 EL	Schnittlauchröllchen
½ Kopf	Weißkohl (klein)
2	kleine Karotten
1	Knoblauchzehe
¼ TL	Chiliflocken
½ TL	Currypulver
2 EL	Olivener Öl
½ TL	gemahlener Kümmel
60 g	gbröckelter Fetakäse
2	Thymianzweige
800 ml	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer

Karotten schälen, in feine Streifen schneiden. Vom Weißkohl die Außenblätter abnehmen, feine Streifen schneiden und beides in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, mit Gemüsebrühe auffüllen, mit gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer würzen, köcheln lassen.

Lammhackfleisch mit Ei, Zwiebeln, Schnittlauch und geschälter, gepresster Knoblauchzehe, Chiliflocken, Curry und etwas Salz gut vermengen. Nun noch den Fetakäse mit unterheben und von der Masse kleine Bällchen formen. Die Bällchen in heißem Olivenöl rundum anbraten, danach zur Suppe geben, noch 3 – 4 Minuten ziehen lassen. Suppe in tiefem Teller anrichten und frischen Thymian darüber rebeln.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Nährwert pro Person

288 kcal - 19 g Fett - 22 g Eiweiß
- 8 g Kohlenhydrate - 1 BE



Der gesunde Genießer-Tipp

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

Tilapiafilet in Chiliöl mit Linsengemüse

Zutaten für 4 Personen

600 g	Tilapiafilet
2 EL	Olivenöl
1 Messerspitze	Chiliflocken
2	unbehandelte Limetten
120 g	braune Linsen
je 80 g	Karotten, Lauch, Sellerie und rote Zwiebeln
¼ l	Gemüsebrühe
4	Kirschtomaten
1 TL	Olivenöl
4	Thymianzweige
	Salz, Pfeffer

Linsen über Nacht einweichen, abschütten. Zwiebel schälen, fein würfeln, Karotten, Lauch, Sellerie schälen, Rauten schneiden, von den Limetten Haut abreiben, Limetten halbieren und in Scheiben schneiden. Fischfilets mit Limettenabrieb und Chiliflocken bestreuen, mit Öl beträufeln, Thymiansträußchen zum Aromatisieren dazugeben.

Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Gemüserauten zugeben, kurz mit angehen lassen, Linsen zufügen, kurz mit andünsten, mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen, köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Biss garen lassen.

Fischfilet in heißer Pfanne mit den Aromaten beidseitig auf den Punkt braten, Limettenscheiben kurz mit anbraten, Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, Tomaten in heißem Olivenöl anbraten, würzen. Linsengemüse auf Teller als Bett anrichten, Fischfilets darauf legen, Tomate mit ansetzen, mit Thymian garnieren, Limettenscheiben auf Fischfilets legen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Person

314 kcal - 15 g Fett - 34 g Eiweiß -



10 g Kohlenhydrate - 0,5 BE

Puten-Mangopflanzerl auf Winterlauchgemüse

Zutaten für 4 Personen

600 g	Putenhackfleisch
1	Ei
480 g	Winterlauch
½	Mango gereift
1	Zwiebel
1 Rispe	Kirschtomaten (12 Stück)
120 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Melisse
90 g	Frühlingslauch
120 ml	Sojamilch
2 EL	Olivenöl
½ TL	Currypulver
¼ TL	Chiliflocken
	Kerbel
	Salz, Pfeffer

Zwiebel schälen, fein würfeln, den Frühlingslauch säubern und in Röllchen zerteilen. Melisse abzupfen, fein schneiden. Lauch in Streifen schneiden, 2 – 3 Mal kräftig waschen, abtropfen lassen. Mango schälen, in kleine Würfel schneiden. Tomaten säubern, halbieren. Putenhackfleisch mit Ei, Melisse, Zwiebeln, Man-



gowürfel, Frühlingslauch vermengen, mit Curry, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Pflanzerl formen und in heißem Olivenöl beidseitig auf den Punkt braten. Tomaten kurz mit angehen lassen. Winterlauch in heißem Olivenöl angehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Gemüsebrühe angie-

ßen, leicht reduzieren lassen. Die Sojamilch aufgießen, bis zur leichten Bindung köcheln lassen und als Bett auf tiefem Teller anrichten. Das Pflanzerl darauf setzen, die Tomaten mit anlegen, mit Kerbel garnieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Nährwert pro Person

323 kcal - 11 g Fett - 43 g Eiweiß - 12 g Kohlenhydrate - 1 BE

In diesem Sinne

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 Genießer-Tipp von Gour-med

Jean-Claude Bado im

LA POËLE D'OR in Köln

Passion und Leidenschaft

nach 20 Jahren Pause - zurück an den Herd

Klaus Lenser
Anne Wantia

Nicht weit von Kölns Wahrzeichen, dem Dom, finden Feinschmecker das altbekannte und doch wieder neue Restaurant La poêle d'or. Altbekannt, weil Jean-Claude Bado über 20 Jahre in Köln für seine Sterneküche berühmt war. Umso mutiger ist sein Schritt, nach so vielen Jahren Pause erneut durchzustarten um Gourmets, Kollegen und natürlich Restaurantkritikern zu beweisen,

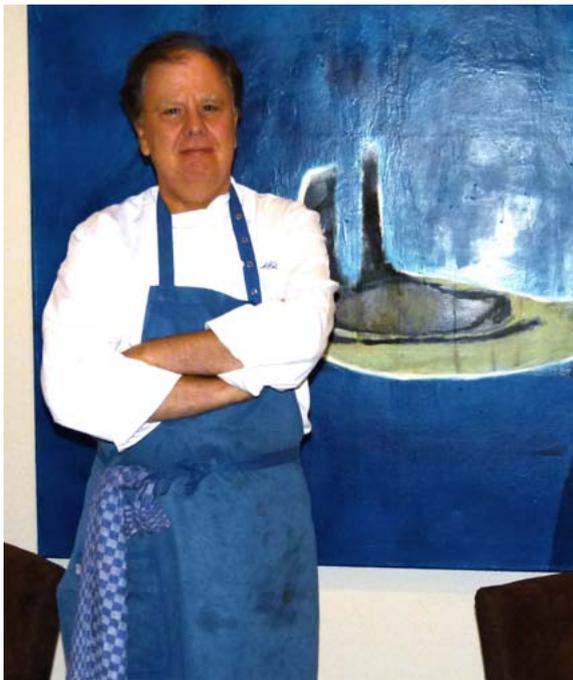
dass er nichts verlernt hat. Michelin, Gault Millau und all die anderen einschlägig bekannten Gourmetführer bescheinigen ihm ein gelungenes und erfolgreiches Comeback.

Jean-Claude Bado hat nichts verlernt – trotz jahrelanger Kochabstinenz. Feinschmecker fragen sich natürlich was er in den zurückliegenden Jahren gemacht hat, als er nicht am Herd stand. Man mag es glauben oder nicht, er hat tatsächlich auf der anderen Seite gesessen und gegessen – nämlich als Tester für einen Restaurantführer.

Sicher auch interes-



Sommelier
Milos Vucelja



Jean-Claude Bado



Das Restaurant



Der Genießer-Tipp

von **Gour-med**



Perfekter Service:
Dounia Ochan und Jessica Zucker



Tafelspitz Sommergrün

sant, aber als leidenschaftlicher Koch, der er immer war und Gottseidank auch heute noch ist, zog es ihn zurück in eine eigene Küche. Bestärkt wurde er von seinem ehemaligen Restaurantchef und Sommelier Milos Vucelja. Die beiden planten das ehemalige Gourmetrestaurant La poêle d'or zu reaktivieren.



Gänseleber

vor wird klassisch-französisch gekocht, die Produkte absolut frisch, und wenn möglich aus der Region von kleinen Betrieben die den hohen Qualitätsanspruch von Chef Bado erfüllen müssen.

Bei unserem Besuch im La poêle d'or wurden wir von sympathischen und sehr freundlichen Mitarbeitern empfangen, Restaurantleiter und Sommelier Milos Vucelja und den beiden Servicemitarbeiterinnen Dounia Ochan und Jessica Zucker.

Die Küchengröße versprechen schon mal einen kulinarischen Abend und wecken Erwartungen die an die Ansprüche früherer Leistungen des Küchenchefs anknüpfen. Lachscarpaccio, Rindertatar oder auch das Aalmouse, geschmacklich aromatisch abgestimmt, einfach köstlich. Aus der kleinen – 2 Menus – aber feinen Karte wählen wir Croque Monsieur von der Gänseleber, ein kulinarisches Highlight wie sich herausstellt und klassisch-französisch Froschschenkel und Kalbsbries. Die Langostino mit Apfel-Sellerie-Flan und Kopfsalateis! – sehr harmonisch, die einzelnen Zutaten sind gut heraus zu schmecken. Perfekt gegart auch der Steinbutt mit Büsumer Krabben und Pe-

Die Wiedereröffnung des Gourmetrestaurants in den vorhandenen Räumen war schnell geplant und mit einer kompetenten Crew gelang Jean-Claude Bado ein perfekter kulinarischer Neustart.

Das Restaurant im modernen, eleganten Stil, mit sehr interessanten Kunstwerken an den Wänden, lädt zum Entspannen und Genießen ein. Nach wie



Langostino mit Apfel-Sellerie-Flan und Kopfsalateis



Der Genießer-Tipp

von **Gour-med**



Käse in allen Variationen

zu erstaunlich günstigen Preisen und oft auch noch Glasweise ausschenkbar, finden.

Dem sortenreichen Käsewagen vom Maître Tourette können auch wir nicht widerstehen. Die Auswahl fällt nicht leicht, sicher zwischen 30 und 40 verschiedene Sorten sind im Angebot. Eben - wie es sich für ein klassisch-französisches Restaurant gehört.

Unser Fazit: Jean-Claude Bado hat nichts verlernt, er lässt das Produkt sprechen, seine Zubereitungen sind präzise und schnörkellos. Wir sind sicher, dass er schon bald wieder in die Riege der Sterneköche zurückkehrt, verdient hätte er es schon jetzt.

Die immer noch auffällige Bescheidenheit von Jean-Claude Bado kann nicht über sein Talent und seine Kunst, Produkte zu aromatischen Hochgenüssen zusammen zu fügen täuschen. Seine zurückhaltende sympathische Art bestätigt einmal mehr, dass er sich nicht - wie einige seiner Kollegen - als Entertainer für seine Gäste sieht. „Was auf dem Teller liegt muss überzeugen, nicht ein fröhlicher Spruch des Kochs“ so seine Philosophie.

Neben dem Gourmetrestaurant betreibt Jean-Claude Bado gleich nebenan noch das Bistrot B, die etwas preiswertere Variante seiner Küche, qualitativ hoch, jedoch geht es hier eher bodenständig zu. Unsere Empfehlung: Köln und ein Besuch im La poêle d'or stehen für Genuss und Tradition.

Fotos: Klaus Lenser

tersilienwurzel auf Bouillabaisse sauce. Der Tafelspitz Sommergrün, so benannt wegen der Beilagen, wird 30 Stunden, vakuumverpackt bei 59° Niedertemperatur gegart und ist butterzart.

Die zum Menu servierten Weine pas-

sen perfekt zu den Speisen. Da kann man sich ohne weiteres auf Milos Vuceljas „Weinwissen“ verlassen. Trotz kompetenter Beratung sollte man die gut sortierte Weinkarte studieren. Hier lassen sich viele gute Tropfen,



Das Team um Jean-Claude Bado

Info:

La poêle d'or GmbH & Co. KG
Komödienstr. 50-52
50667 Köln
Tel.: 0221-13 986 777
www.lapoeledor.de



Der Genießer-Tipp

von Gour-med

Grandhotel mit Tradition

Excelsior Hotel Ernst in Köln

Klaus Lenser & Anne Wantia

Köln, die faszinierende Domstadt am Rhein, gehört zu den vielfältigsten und lebendigsten Kulturstädten in Deutschland. Die drei K's, Kunst, Kultur und Köln, sind Begriffe, die man nicht voneinander trennen kann. In kaum einer Stadt gibt es so viele Galerien wie in Köln und die älteste Kunstmesse ART COLOGNE, lockt jedes Jahr Besucher aus aller Welt an. Kunst- und Musikliebhabern hat Köln viel zu bieten, 36 Museen, über 70 freie und private Theater und diverse Konzertveranstaltungen lassen die Besucher auf ihre Kosten kommen. Größter Anziehungspunkt in der Stadt ist aber nach wie vor der Dom.

Unweit des Kölner Wahrzeichens befindet sich, Kölns schönstes und traditionsreichstes Grandhotel, das Excelsior Hotel Ernst. Das luxuriöse Haus, Mitglied der Leading Hotels of the World, gehört mit seinen 142 Zimmern und Suiten zu den Spitzenhotels in Deutschlands. Tradition und Innovation sind zu einer luxuriösen, eleganten Kombination vereint.

Das, mit einer Glaskuppel gekrönte Treppenhaus erinnert an die Belle Époque Zeit des späten neunzehnten Jahrhunderts, in der Hotels, wie das Excelsior Hotel Ernst, königliche Gäste und Industrie Magnaten beherbergte und Stil, Ambiente und gepflegte Gastlichkeit oberstes Anliegen der Grand Hotels war.

Edle Materialien, wertvolle Antiquitäten und eine harmonische Farbgestaltung verleihen den Zimmern einen ganz besonderen Charme. Die z.T. individuell gestalteten Räume mit einer klassischen Ausstattung lassen keine Wünsche offen. Besonders reizvoll sind die Zimmer mit Blick auf den Kölner Dom. Elegante Tagungsräume bieten

die Voraussetzung für anspruchsvolle Veranstaltungen, aber auch private Feiern finden hier einen repräsentativen Rahmen. Mit modernsten Fitnessgeräten sowie Sauna- und Dampfbad ausgestattet ist der Wellness Bereich.

Die 2 Restaurants des Hotels, die Hanse Stube und das taku gehören zu den besten Restaurants die in Köln zu finden sind. Im Gourmet-Restaurant Hanse Stube verwöhnt das Team unter Chefkoch Bernhard Stützer mit fitnessreicher französischer Küche die Gäste.

Das taku ist erste Wahl für authentisch ostasiatische Genüsse, ob es nun um Spezialitäten aus Japan, China, Thailand oder sogar Vietnam geht. Liebhaber der asiatischen Köstlichkeiten finden hier ein reiches Angebot im „Haus der Gastlichkeit“, das ist die Übersetzung für das japanische Wort taku. Chefkoch Nicolas von Auersperg überrascht seine Gäste immer wieder mit neuen Kreationen aus dem asiatischen Raum. Für uns ein Grund zu den drei vorgenannten K's ein viertes für Kulinarik hinzuzufügen. Das taku ist mehrfach ausgezeichnet und zum besten japanischen Restaurant in

Deutschland gewählt worden.

In der Riesling Lounge, direkt neben der Hanse Stube, genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre Rieslinge aus allen Weinbaugebieten Deutschlands. Kaffee-, Tee- und Patisserie-Liebhaber werden tagsüber in der Piano Bar fachkundig beraten, abends mixt hier das Bar-Team erstklassige Cocktails.

Durch die zentrale Lage ist das Grandhotel auch ein guter Ausgangspunkt für Shoppingfreunde. Attraktive Einkaufsmöglichkeiten, traditionelle Brauhäuser mit dem berühmten Kölsch im Angebot, trendige Bars und Restaurants sind in nur wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen.

Der Rosenmontagszug ist der Höhepunkt des Kölner Karnevals und auch das Excelsior Hotel Ernst lässt es sich nicht nehmen mitzufeiern. Auf der Rosenmontagstribüne direkt vor dem Excelsior Hotel Ernst haben Sie beste Sicht auf das jecke Geschehen.

Wer in Köln ein traditionelles Luxushotel sucht ist im Excelsior Hotel Ernst sehr gut aufgehoben.

Excelsior Hotel Ernst
Domplatz/Trankgasse 1-5
50667 Köln
Tel. +49 221 2701
info@excelsior-hotel-ernst.de
www.excelsior-hotel-ernst.de

Foto: Excelsior Hotel Ernst



Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

Ball des Weines 2012:

„Auf Grosser Fahrt – Leinen los für die Spitzenweine der VDP-Prädikatsweingüter“ - Paul Potts als Gallionsfigur des Balls

Am **28. April 2012** ist es wieder soweit: Die VDP Prädikatsweingüter laden zum Ball des Weines. Ein Muss für alle, die Genuss und Lebensfreude lieben. Gehen Sie mit dem Traubenadler auf Reisen - zu Land, in der Luft und zu Wasser! Unter dem Motto „Auf Grosser Fahrt – Leinen los für die Spitzenweine der VDP Prädikatsweingüter“ entführt der Ball des Weines 2012 seine Gäste auf eine unvergessliche Entdeckungsreise, die alle Sinne inspiriert. Gaumen-, Augen-, und Ohrenschmaus ist garantiert. Auch beim 12. Ball des Weines stehen die deutschen Spitzenweine, die zu den besten der Welt zählen, wieder im Mittelpunkt.

Beim Ball des Weines nehmen die VDP Prädikatsweingüter das Ruder in die Hand- vor allem beim Wein. Denn genau wie die Weine der Prädikatsweingüter auf der ganzen Welt zu Hause sind, sind sie mit ihrem Facettenreichtum auch perfekte Reisebegleiter auf hoher See. Seien Sie also gespannt, wie namhafte „Smutjes“ in ihren Ballkombüsen die perfekte Harmonie zwi-



Festlicher Ballsaal im Kurhaus Wiesbaden

schen maritimen Versuchungen und edlen Rieslingen aus Ersten Lagen gelingt. Eine Assimilation, die beim Gala-Menü im Ballsaal, das sich 2012 den Genüssen aus Flüssen und Meeren widmet, und auch auf der Flaniermeile variantenreich unter Beweis gestellt wird. Und deren Dialog von mineralischen Burgundern und Silvanern kombiniert mit einer exquisiten Auswahl von Fisch, Meeresfrüchten oder Kaviar noch perfektioniert wird.

In sieben verschiedenen Motto-Räumen haben die Weinexperten der Prädikatsweingüter immer genau den richtigen Wein parat. Begeben Sie sich vertrauensvoll auf eine spannende Entdeckungsreise und tauchen Sie in die Faszination der Sieben Weltmeere ein.

Alle Ballsaal-Gäste können in der Ballnacht der unverwechselbar lyrischen Tenorstimme des englischen Klassikstars Paul Potts lauschen, dem Topact beim Ball des Weines 2012. Lassen Sie sich vom ganzen Spektrum seines stimmlichen Könnens begeistern und mit auf eine musikalische Reise nehmen! Der Echo-Preisträger

hat Puccini hinter sich gelassen und widmet sich nun mit der Verschmelzung von klassischer Musik und populären Melodien auf seinem neuen Album „Cinema Paradiso“ den bekannten Film-melodien.

Die Gäste erwartet eine lange Ballnacht mit überraschenden Höhepunkten. In der prächtigen Kulisse des Kurhauses Wiesbaden treffen sich deutsche Winzerpersönlichkeiten, Prominenz aus Wirtschaft, Medienwelt und Politik um mit dem Besten, was deutsche Weinberge hervorbringen, bei ausgewählten maritimen Köstlichkeiten und einem anspruchsvollen Showprogramm anzustoßen.

Kommen Sie an Bord!

Fotos: [Hermann Heibel](#),
[Fechter Management](#)

Mehr Informationen:
Ball des Weines AG
c/o Verband Deutscher
Prädikatsweingüter e.V.
Langgasse 22
55435 Gau-Algesheim
www.balldesweines.de



Stargast Paul Potts

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Eine Hotellegende, die Geschichte schrieb und schreibt

Das Hotel Adlon Kempinski Berlin wird zum „World’s Leading Luxury Historic Hotel 2011“ gewählt

Das Hotel Adlon wurde am 23. Oktober 1907 von Kaiser Wilhelm II eröffnet. Er war der Auffassung, dass es Berlin an einem Luxushotel fehle, das gekrönte Häupter zufrieden stellen könne und unterstützte das Bauprojekt von Lorenz Adlon deshalb maßgeblich. Es bot eine für die damalige Zeit einzigartige technische Ausstattung – Elektrizität und fließend warmes Wasser gehörten zum Standard der Gästezimmer. Marlene Dietrich, Emil Jannings und Mary Pickford logierten in dem Hotel ebenso wie John Davison Rockefeller, Henry Ford und Franklin D. Roosevelt, Aristide Briand, Paul von Hindenburg und Friedrich Ebert. In den klassisch gestalteten Sälen fanden Gesellschaften, Kongresse, politische Diners, internationale Konferenzen statt. Den Zerstörungen des Zweiten Weltkriegs konnte das Adlon nahezu unbeschädigt entgehen und im April 1945 wurde das Hotel für kurze Zeit in ein Lazarett umgewandelt.

Ein nächtlicher Brand zerstörte den Prachtbau jedoch am 3. Mai 1945 bis auf einen Seitenflügel.



Restaurant Quarré

wann die Möglichkeit für eine Neuerichtung des Hotels bestehen sollte. Zur Finanzierung ihres Vorhabens verkaufte

Kempinski das Projekt mit allen Rechten an die Fundus-Fonds-Verwaltungen GmbH und erhielt dafür einen langfristigen Pachtvertrag.

Am 23. August 1997 konnte das legendäre Hotel Adlon an seinem historischen Ort vom damaligen Bundespräsidenten der Bundesrepublik Deutschland, Prof. Dr. Roman Herzog, wieder in seiner alten Pracht eröffnet werden.

Die ehemalige DDR richtete in diesem erhalten gebliebenen Flügel ein Hotel ein, deren Pagen die Originaluniformen des Adlon tragen durften. Zwar wurde der Bau 1964 noch einmal renoviert, Anfang der siebziger Jahre kam jedoch das vorläufige Aus für das Hotel Adlon: In dem Seitenflügel des ehemaligen Luxushotels der Zwanziger Jahre entstand ein Lehrlingswohnheim. 1984 wurde schließlich auch der letzte Teil des Adlon abgerissen. Er musste dem Neubau eines Wohnkomplexes weichen. Nach dem Fall der Mauer konnte die Kempinski Hotelbetriebsgesellschaft die Genehmigung für den Wiederaufbau des Hotel Adlon erwerben. Die Witwe von Louis Adlon, Hedda Adlon, hatte Kempinski schon früh das Ankaufsrecht auf das Grundstück sowie auf den Namen Adlon übertragen, falls irgend-

Seit seiner Eröffnung im Sommer 1997 hat sich das Hotel Adlon konsequent größtes Renommé rund um den Globus erworben. Anspruchsvolle Gäste aus aller Welt genießen die perfekte Symbiose von bewegender Geschichte, exklusivem Stil und höchstem Komfort, von perfektem Service und exzellenter Sterneküche. Gepaart mit modernstem technischen Know-how, der erstklassigen Lage am Brandenburger Tor und seinem zeitlosen luxuriösen Flair fasziniert das Hotel generationenübergreifend seit Generationen.

Fotos: Kempinski

Hotel Adlon Kempinski Berlin
Unter den Linden 77
10117 Berlin

Telefon: +49 30 2261 0

Email: hotel.adlon@kempinski.com
www.kempinski.com/de/berlinadlon



Außenansicht von 1911

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

MSC Kreuzfahrten

Kulinarische Küche auf der MSC Lirica



Ab der Wintersaison 2011/2012 bietet MSC Kreuzfahrten seinen Passagieren Einblicke in die Genüsse kulinarischer Küche der Extraklasse, zubereitet von Starköchen aus Spanien, Italien, Frankreich, Großbritannien und Deutschland. Sternekoch Kolja Kleeberg wird die Gourmet-Kreuzfahrt auf der MSC Lirica zu einer echten Entdeckungsreise für Feinschmecker machen.



Kolja Kleeberg kocht im Restaurant VAU in Berlin

Der deutsche Sternekoch Kolja Kleeberg ist der Stargast der MSC Gourmet-Kreuzfahrt auf der MSC Lirica vom 1. bis zum 13. Juni 2012. Durch seine visionäre Kochkunst und seine charismatische Persönlichkeit wird Kleeberg die Tour von Hamburg über Stockholm, Tallinn, St. Petersburg, Kopenhagen und Amsterdam zu einem geschmackvollen Erlebnis für Feinschmecker machen. Die Urlauber können sich auf Einblicke in die Genüsse kulinarischer Küche der Extraklasse freuen. Kleebergs ideenreiche Küche vereint Fantasie mit Bo-

denständigkeit und verwendet dabei viele heimische Zutaten. Er kochte in verschiedenen Gourmetrestaurants in Deutschland wie dem Rino Casati in Köln und dem Le Marron in Bonn, aber auch im La Punt in der Schweiz. 1996 eröffnete er sein eigenes Restaurant, das VAU in Berlin. Für seine gastronomischen Kreationen erhielt Kleeberg einen Michelinsterne sowie 17 Punkte im Gault Millau Guide innerhalb eines Jahres. Bekannt wurde er insbesondere durch Auftritte in Kochshows wie Leas Kochlust, Kerner kocht oder der Küchenschlacht. Exotische Köstlichkeiten gehören dabei genauso zu seinem Metier wie die gutbürgerliche Küche.

Die MSC Lirica ist Namensgeber für die MSC Lirica-Klasse, zu der neben ihr auch die MSC Opera, die MSC Armonia und die MSC Sinfonia gehören. Die Schiffe der Lirica-Klasse sind die ersten Schiffe, die von MSC Kreuzfahrten in Auftrag gegeben wurden. Die Bordeinrichtung ist elegant, zeitgenössisch und in warmen mediterranen Farben gehalten. Überall an Bord spürt man die berühmte italienische Gastfreundschaft, die Gäste sofort in Urlaubsstimmung versetzt.

Im Jahr 2003 wurde die MSC Lirica übernommen. Sie ist 251,25 Meter lang, 28,8 Meter breit und bietet Platz

für 2.069 Passagiere. Alle 132 Suiten mit Balkon, beide Familiensuiten, die 370 Außenkabinen sowie die 276 Innenkabinen sind mit interaktivem TV, Minibar und Radio ausgestattet. Auf 13 Decks befinden sich neben vier Restaurants (darunter auch eine Pizzeria) und neun Bars auch ein Kasino und eine Diskothek. Zwei große Swimmingpools machen nicht nur den kleinen Gästen Freude, auch die großen Gäste genießen bei angenehmen Temperaturen eine Erfrischung im kühlen Nass. Der Kinderclub „I Pirati“ bietet tagsüber eine abwechslungsreiche „Rund-um-Betreuung“ und hält die Jungen Wilden ordentlich auf Trapp. Verschiedene Boutiquen laden zum Schlendern und Stöbern ein, bevor abends im schiffseigenen „Broadway Theatre“ täglich wechselnde Live-shows geboten werden.



Die MSC Lirica auf hoher See

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser



Sportliche Aktivitäten mit Blick auf das Meer

Die große Palette an Fitnessaktivitäten hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Ob Laufen auf dem Joggingpfad bei einer erfrischenden Meeresbrise oder einem ausgiebigen Training im schiffseigenen Fitnessstudio – der Blick auf das offene Meer ist garantiert. Für die Damen bieten sich die Yoga- oder Gymnastikkurse an, für Hobby-Sportler ist eine Partie Minigolf ein absolutes Highlight.

Auch im Bereich Spa & Wellness hat die MSC Lirica einiges zu bieten: Von der klassischen Sauna bis zum Dampfbad über Maniküre und Pediküre – der SPABereich hat alles, um es sich so richtig gut gehen zu lassen. Aus einer großen Auswahl an exklusiven Aromen und



Empfangshalle und Rezeptionsbereich

Feuchtigkeitsbehandlungen kann sich jeder sein persönliches Rund-um-Wohlfühl-Paket zusammenstellen.

Die Palette der Massagevarianten kennt neben der gängigen Reflexzonen-, Thai oder Kopfmassage vor allem außergewöhnliche balinesische Spezialitäten. Von April bis Oktober 2012 wird die MSC Lirica insgesamt 25 Mal von der hanseatischen Metropole Hamburg aus auf spannende Kreuzfahrten Richtung Norden aufbrechen. Zusätzlich zu den längeren 11- bis 13-tägigen Reisen, beispielsweise zu den Kanalinseln, nach Irland und Schottland, rund um England oder nach Island, wird es auch 3- und 4-tägige Minikreuzfahrten geben, Schnupperkreuzfahrten für Einsteiger.

Mini-Kreuzfahrt nach Helgoland:

Am 02. April 2012 geht es von Hamburg erstmalig nach Helgoland und über Amsterdam zurück nach Hamburg.

Mitternachtssonne am Nordkap:

Am 13. und 24. Juni 2012 sowie am 5. Juli 2012 führt die MSC Lirica ihre Gäste auf 12-tägigen Kreuzfahrten von Hamburg aus über Ålesund zum Nordkap nach Honningsvåg und über Tromsø, Molde, Andalsnes, Hellesylt und Geiranger (Norwegen) sowie über Amsterdam zurück nach Hamburg.

Rund um Großbritannien:

Vom 07. bis zum 18. August 2012 bricht die MSC Lirica zu einer 12-tägigen Reise rund um das Königreich auf. Von Hamburg aus nimmt die MSC Lirica Kurs auf South Queensferry/Edinburgh, Invergordon, Stornoway, Kirkwall, Oban, Dublin, Cork und Amsterdam und kehrt am 18. August zurück in die Hansestadt.

MSC Kreuzfahrten GmbH
Neumarkter Strasse 63
81673 München
Telefon: 089 8563550
E-mail: msc@msccruises.de
www.msc-kreuzfahrten.de

Fotos: [MSC Kreuzfahrten GmbH](#),
[Ivan Sarfatti](#), [Luzia Ellert](#)

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Amsterdam,

die Stadt der Grachten, Diamanten, Anne Franks und des historischen 5 Sterne Grand Hotels Krasnapolsky



Das Hotel Krasnapolsky in der Mitte der Amsterdamer Altstadt

Klaus Lenser

Wenn Städtereisende sich über Amsterdam unterhalten beginnt der Erfahrungsaustausch fast immer mit einer Beschreibung der Grachten und einer Fahrt mit dem Schiff durch oder über, wer weiß es schon genau, Grachten. Links und rechts der Wasserstraßen stehen gut erhaltene, herrliche Fachwerkhäuser aus dem Mittelalter.

Das berühmteste ist das Anne Frank Haus, heute Museum und Gedenkstätte an die, von den Nazis ermordete, jüdische Tagebuchverfasserin Anne Frank.

Amsterdam ist aber mehr als eine Grachtenstadt, die Stadt steht für Toleranz, Multikulti und Kultur. Von hier

wurde die Tulpenzwiebel im Mittelalter in ganz Europa verbreitet und hat



In den Zimmern wird die besondere Architektur der Stadt aufgegriffen

seinerzeit Glanz und Elend über die Amsterdamer gebracht. Es gab Zeiten, da war die Tulpenzwiebel wertvoller als Gold.

Kein Wunder, dass dieser Reichtum andere Glückssucher anzog wie die Motten das Licht. Noch heute ist Amsterdam das Welthandelszentrum für Diamanten und als Stadt mit den meisten noch tätigen Diamantenschleifern bekannt. In der Diamantenbörse werden Besucher durch die Schleifereien geführt, wer will kann sich ganz legal mit den edlen Steinchen eindecken.

Gastlichkeit und Genuss ist ebenfalls ein Markenzeichen dieser Stadt. Viele erstklassige Restaurants und Hotels garantieren kulinarische Genüsse und exklusive Übernachtungsmöglichkeiten.

Das bekannteste Luxushotel mitten in der historischen Altstadt, vor ca. 150 Jahren von dem aus Lübeck stammenden polnischen Schneider, A.W. Krasnapolsky gegründete Grand Hotel, erstrahlt in restauriertem Glanz und lässt den Gast das Lebensgefühl der damaligen Zeit nach empfinden.

Das, zunächst als Café gegründete Gebäude, wurde schnell zum Treffpunkt der Schönen und Reichen, Kunst und Geld verkehrten dort. So war die Hotelöffnung eine logische Folge.

Beeindruckend ist die wiederaufgebaute prachtvolle Glashalle, ein herrlicher Wintergarten, der heute als Frühstücksraum genutzt oder für besondere Anlässe hergerichtet wird.

Zum Ende des 19. Jahrhunderts war das Grand Hotel das modernste Hotel in Holland. Die damaligen 100 Zimmer hatten Zentralheizung, flie-

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

ßend Kalt- und Warmwasser und WC, der Inbegriff von Luxus.

Heute bietet das Grand Hotel Krasnapolsky in mehr als 450 individuell gestalteten Zimmern, sehr persönlichen Service. Zu keiner Zeit kommt das Gefühl auf, der Gast wohne in einer riesigen Luxusherberge in der die persönliche Zuwendung fehlt. Jeder Gast wird mit Namen angesprochen und seinen Wünschen entsprechend betreut, alles perfekt.

Das ist nicht zuletzt der Verdienst des deutschen Hoteldirektors Heinz Imhof, der seit 3 Jahren das Haus leitet und seine Erfahrungen aus den bisher geleiteten Luxushäusern, zum Wohl der Gäste einbringt.

Das Gourmet Restaurant „Reflet“, im Stil der vorletzten Jahrhundertwende, ist ein kulinarischer Tempel wie man ihn in solch ehrwürdigen Hotels erwarten kann. Die antiken Möbel und Lüster



Speisen im Ambiente eines anderen Jahrhunderts - im Restaurant Reflet

erinnern an „Royale Zeiten“, alles ist dezent, diskret und vornehm.

So wundert es nicht das König Wilhelm III. sein 40. Regierungsjubiläum dort feierte.

Noch heute wird im Reflet, der nach einer Schwägerin des Hotelgründers benannte Pfannkuchen à la Mathilde angeboten. Eine Spezialität die man sich nicht entgehen lassen sollte.

Im Reflet kocht der Holländer Willem-Jan Siebring, Patrick van Vliet und Ramon van Geilswijk betreuen die Gäste als Maître und Sommelier.

Das von mir probierte Tatar vom Kalb auf Paprikajus und Wachtelei war perfekt und aromatisch abgestimmt. Bekannt und sehr beliebt sind die, von Willem-Jan Siebring als Hausspezialität servierten Ravioli mit Trüffel. Exzellent und ein wahrer Genuss.

Das „Reflet“ mit Willem-Jan Siebring als Küchenchef hat leider bisher keine „höheren Weihen“ von Re-

staurantsternern verliehen bekommen, für mich nicht ganz verständlich. Habe ich doch bei Sterneköchen auch nicht besser gegessen.

Bleibt zu wünschen und hoffen, dass die Mannschaft im Reflet bald die gebührende Anerkennung bekommt, verdient hat ihre Leistung es ganz sicher.

Mein Tipp, bei Ihrem nächsten Amsterdam Besuch sollten Sie sich im ehrwürdigen Grand Hotel Krasnapolsky dem Genuss und Verwöhngefühl hingeben. Sie werden es nicht bereuen.



Küchenchef Willem-Jan Siebring



Hoteldirektor Heinz Imhof vor der Kulisse des Grand Hotel

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser



Maître Patrick van Vliet und Sommelier Ramon van Geilswijk

Grand Hotel Krasnapolsky
Dam 9

NL – 1012 JS Amsterdam

Tel.: +31 621 54491 11

Mail: nhkrasnapolsk@nh-hotels.com

www.nh-hotels.com

Restaurant Reflet

Dam 9

1012 JS Amsterdam

Tel.: +31 (0)20 554 6026

Email: info@reflet.nl

Fotos: Klaus Lenser, NH Hoteles

Ravioli gefüllt mit Eidotter und Ricotta, Buttersauce und Trüffel

Rezeptur für 8 Ravioli

Pastateig

500g	Mehl
500g	Weizengriessmehl
1 Ei	fein gehackte Petersilie



6	Eier
3	Eidotter
1 EL	Olivenöl
4 EL	Wasser
1 KI	Salz

Ricotta Füllung

500 g	Ricotta
100g	angeschlagene Sahne
1	Saft einer Zitrone
	Salz und Pfeffer

Sauce	Geflügelfond
4 dl	Butter
100g	Salbeiblätter
2	fein gehackt

60 g	Parmesan
1 TI	Trüffelöl
40 g	Trüffel

Zubereitung

1. Eier, Mehl, Petersilie und Salz in einer Küchenmaschine mit Teighaken drehen lassen, dann den Rest dazu geben, 5 Min kneten und im Kühlschrank für 2 Std. ruhen lassen.

2. Ricotta in einen Mixer geben, Sahne, Salz, Pfeffer und Zitronensaft dazu und zu einem schönen Mousse

rühren. Danach im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Pastateig zu 1,5 mm ausrollen und in 2 gleich Teile halbieren.

4. Auf die eine Hälfte je 1 Esslöffel Ricotta Füllung geben und ein Eidotter drauflegen. Mit etwas Eiweiß rundum einstreichen und vorsichtig die andere Hälfte darüber legen und die Luft vorsichtig herausdrücken. Nun mit einem 8-9 cm grossen Ausstecher ausstechen und auf einem fettfreien Papier aufbewahren.

5. Für die Sauce den Geflügelfond zu einem Drittel einreduzieren, den Salbei dazu geben, mit der Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Ravioli in Meersalzwater für 4 Min. vorsichtig kochen lassen, herausnehmen, und abtropfen.

7. Etwas Buttersauce in einen tiefen Teller geben, ein Ravioli darauf legen, Trüffelöl darüber tröpfeln und den Parmesan und Trüffel darüber hobeln.

Eet smakelijk

Jürgen von der Lippe

Spenden für Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Toskana

Hotel Byron und Green Park Ressor

*Luxuriöse Hotels und
Ferienresorts an der Küste*

Von Anne Wantia &
Klaus Lenser

Die Toskana, der Deutschen beliebtestes Reiseziel, nicht nur für Gourmets und Kunstliebhaber, hat auch an der Küste lohnenswerte Reiseziele. Der mondäne Badeort Forte dei Marmi am Ligurischen Meer gehört schon seit über 100 Jahren zu den attraktivsten Ferienorten an der toskanischen Küste.

Im 19. Jahrhundert war Forte die Marmi der Treffpunkt für Prominenz und Berühmtheiten aus Adel, Industrie und Kultur.

Spaziergänge am Meer, Bergsteigen in den nahe gelegenen Apuanischen Alpen oder Golfspielen auf dem 18-Loch-Golfplatz Versilia, dem Gast stehen diverse Optionen zur Auswahl. Aufgrund des milden Klimas ist das alles ganzjährig möglich.

Gepflegte Hotels der oberen Kategorie, versteckt liegende Luxusvillen,

exklusive erstklassige Restaurants und natürlich die phantastischen Sandstrände der Versilia-Küste sind für die Gäste gute Gründe ihren Urlaub hier zu verbringen.

Ein ganz besonderes bezauberndes Kleinod ist das Hotel Byron am Ortsrand von Forte dei Marmi gelegen. Das Hotel ist das Ergebnis zweier nebeneinander liegender Jugendstil-Villen aus dem 19. Jahrhundert. 1990 wurden die 2 Villen mit viel Liebe zum Detail von der italienischen Familie Madonna luxuriös renoviert und befinden sich auch heute noch im Privatbesitz der Familie.

29 elegante Zimmer und Suiten sind individuell für höchste Ansprüche eingerichtet.



Warme Holzböden, wertvolle Antiquitäten, elegante Marmorbäder und moderne Kunst sind im gesamten Haus zu sehen. Beim Bummeln durch die Salons des Hauses spürt man dieses ganz besondere Flair, ankommen und sich zu Hause fühlen, das fällt in diesem herrlichen Refugium wirklich leicht. Der großzügig angelegte Garten und der mit einer Sonnenveranda umgebene Swimmingpool sind Garant für Ruhe und Entspannung.

Das Servicepersonal arbeitet leise, diskret, und liest dem Gast seine Wünsche von den Augen ab.



Terrasse des Hotel Byron



Warme Farben und großzügige Räume

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser



Sterne Koch Andrea Mattei im La Magnolia

Feinschmecker werden im Gourmet-Restaurant La Magnolia vom Sterne Koch Andrea Mattei verwöhnt. Andrea Mattei war Meisterschüler bei Alain Ducasse, seine beruflichen Stationen in renommierten Häusern in Europa haben seinen Küchenstil geprägt. Eine leichte, frische Küche, stilvoll angerichtet, macht jedes Gericht zu einer kulinarischen Attraktion. Die verschiedenen selbstgebackenen Brotsorten sind eine Bereicherung jeden Menus.

Verwendet werden fast ausschließlich

regionaler Produkte sie sind Voraussetzung seiner aromatischen Kreationen. „Kochen ist ein Handwerk, bei dem man nie auslernt“ und „der Geschmack sollte nie untergraben werden“, so die Aussage des Kochs.

Ob Fisch, Fleisch, Antipasti und natürlich die köstlichen Dolci sind ein Muss bei einem Aufenthalt im Hotel Byron.

Probieren müssen Sie den Rotflossentunfisch mit kandiertem Fenchel,



Steinbutt

abgeschmeckt mit Lakritz und Orangen-Olivenöl oder als Dessert Erdbeerhalbgelatinen mit Thymian-Zitroneneis.

Delikatessen wie sie nur von absoluten Spitzenköchen kreiert werden können. Das von uns probierte Tartar von Tuna und Scorpionfisch, einen köstlich zubereiteten Steinbutt und zum Dessert ein Nougat-Parfait mit Orangeneis. Einfach phantastisch, köstlich.

Hochwertige Champagner, eine große Auswahl von italienischen und internationalen Weiss-, Rosé- und Rotweinen finden sich auf der Weinkarte.

Allein die spezielle Wasserkarte mit 10 verschiedenen Wassern aus der ganzen Welt ist eine Besonderheit. Sehr umfangreich ist auch die Kaffekarte, 8 Sorten der hochwertigsten und seltensten Kaffeebohnen, z.B. aus Nepal, Hawaii oder Indonesien, lassen auch manchen „Kaffee-Nichtliebhaber“ neugierig werden und animieren zum probieren. Maître Massimo Bartolucci, Sommelier Maurizio Morelli und die gesamte Servicecrew nehmen den Gast mit auf eine kulinarische Reise durch die Toskana und das immer auf allerhöchstem Niveau.

Verwöhnen lassen kann man sich in der schönsten Reisezeit für die Toskana von: 2 Wochen vor Ostern bis zum 1. November.



Restaurant La Magnolia mit der Terrasse am Pool



Tartar von Tuna und Scorpionfisch

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



des Geländes, das Gepäck wird vom Service Personal mit Elektrowagen zu den Zimmern transportiert. Die Anlage war früher eine ehemalige Unterkunft für Postbeamte in der Ausbildung. Die Gebäude wurden aufwändig, komfortabel umgestaltet, und bieten geräumige Suiten und Zimmer. Schmiedeeiserne Himmelbetten, hochwertige Materialien wie Holzfußböden und Bäder aus Marmor schaffen eine Wohlfühlatmosphäre.

zum Relaxen.

Im Wellnesscenter werden neben umfangreichen Kosmetik- und Massageanwendungen auch spezielle Schönheitsbehandlungen wie Botox- und Anti-Cellulite-Therapien von Fachärzten angeboten.

Fitnessgeräte, verschiedene Saunen und ein Indoorpool mit Wasserfällen runden das Angebot ab.

Le Ginestre und Lunasia, die 2 Restaurants des Resorts, verwöhnen die Gäste auf recht unterschiedliche Art. Im Le Ginestre gibt es eine traditionelle toskanische Küche, in der hausgemachte Pasta und Fischgerichte serviert werden.

Die Karte bietet saisonale Gerichte, alles was frisch und landestypisch ist. Auch das – für italienische Verhältnisse umfangreiche - Frühstücksbuffett wird hier im Hauptrestaurant des Green Park Resort eingenommen.

Das Lunasia, in dem Sternekoch Luca Landi seine Erlebnisküche präsentiert, ist für seine außergewöhnlichen kulinarischen Aroma-Kreationen bekannt. Haben Sie schon mal Eis mit Seeigel- oder Hummergeschmack gegessen? Das muss man probieren, einfach köstlich !! Luca Landi ist über die Grenzen Italiens hinaus für seine salzigen Eiskreationen

Ebenfalls zu den Soft Living Places gehörend ist unsere zweite Hotel-Empfehlung das Green Park Resort in Tirrenia. Nicht weit von den bekannten Städten Pisa und Livorno entfernt. Das 4-Sterne-Resort liegt in einem 5 ha großen Pinienwald. In dem wegen eines starken Insektenbefalls viele



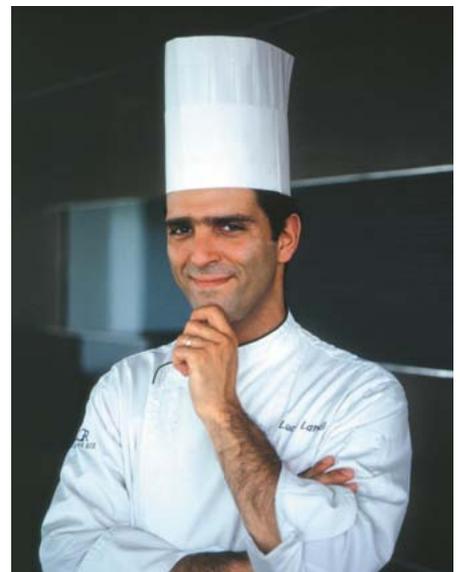
Das Green Park Resort

der Pinien gefällt werden mussten, was aber die Grünflächen größer erscheinen lässt. Nach wie vor ist es eine grüne Oase der Stille. Autos müssen draußen bleiben, geparkt wird außerhalb

Warme Farbtöne in den Zimmern sorgen für die rechte Urlaubsentspannung.

Der große Swimmingpool im Garten und das Wellnesscenter laden ein

Gourmet-Restaurant Lunasia



Sternekoch Luca Landi
im Lunasia

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser



Lachs mit griechischer Joghurtsauce – Cohiba geräuchert

berühmt. Eis mit Anchovisgeschmack, Hummereis oder Gänselebereis – allemal eine Versuchung wert. Da setzt sich der Chef auch keine Grenzen.

Mit einer ganz normalen Eismaschine kreierte er immer wieder neue ungewöhnliche Geschmacksexplosionen.

In der Showküche des Lunasia, die durch eine Glasscheibe vom Restaurant abgetrennt ist, zaubert er mit seinem Küchenteam, Kompositionen aus der italienischen und internationalen Küche.

Das sind Gaumenfreuden auf höchstem Niveau, von dem jungen sympathischen Sternekoch Luca Landi. Er sorgt mit seiner Erlebnisküche, dessen Zubereitung der Gast dank abgetrennter Showküche live verfolgen kann, für einen spektakulären und unvergesslichen Abend. Die Servicecrew ist stark gefordert und meistert die an sie gestellten Forderungen bravourös.

Die aufwändigen Kreationen müssen schnell serviert werden, damit sie „unversehrt“ beim Gast ankommen. Wie z.B. der Cohibageräucherte Lachs, wenn die Cloche sich öffnet entweicht der Rauch, ein tolles Spektakel für Augen, Nase und Gaumen. Die a la Carte Ge-

richte lassen keine Wünsche offen und sind immer eine kulinarische Sensation. Wir werden mit den ausgefallenen Amuse gueules überrascht: Olivenoel-Eis mit Octopus, Foie gras-Eiscreme mit Nüssen (hier fanden wir allerdings den Nussgeschmack zu dominant) oder den Schaum von Rucolasalat mit Pfirsich und Wodka. Jedes

für sich ein sensationelles Geschmackserlebnis. Der 1. Gang, Lachs mit griechischer Joghurtsauce – Cohiba geräuchert, ein Gaumen- und Augenschmaus. Nach dem Öffnen der Cloche sorgt der intensive Geruch der Cohiba für Überraschung, eine Komposition die toll schmeckt und schwer zu beschreiben ist. Das muss man im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen lassen! Der Klassiker der Speisekarte und immer noch wichtigster, nicht wegzudenkender Bestandteil, die „Carbonare di mare“, hausgemachte Nudeln mit Muscheln und Parmesan, köstlich!

Der Hauptgang, ein zartes Stück vom Rind auf Kartoffelpüree und die Dorade mit frischen Gemüsen sind – wie nicht anders zu erwarten – auf den

Punkt gegart und aromatisch perfekt abgestimmt

Das Dessert, Ricotta mit Pistazie, Himbeersorbet und Beerenfrüchte, beendet einen genussreichen und mit vielen außergewöhnlichen Kompositionen gespickten Abend.

Die dazu gereichten Weine, selbstverständlich aus heimischen Anbaugebieten, passen hervorragend zu den einzelnen Gängen dieses wunderbaren Menus. Trotz der vielen Gänge fühlen wir uns nicht übersättigt. Nach einem kurzen Spaziergang fallen wir müde aber glücklich über soviel vorzügliche Geschmackserlebnisse ins komfortable Bett.

Neben all diesen Köstlichkeiten finden Urlauber im Green Park Resort alles vor, was zu einem erholsamen Urlaub gehört. Den herrlichen, kilometerlangen Sandstrand erreicht man in wenigen fußläufigen Minuten nur über die Straße und schon laden Dünen oder auch das Meer zum Spazierengehen und Baden ein. Für Golfer gibt es 2 große Golfplätze in unmittelbarer Umgebung. Und den berühmten schiefen Turm von Pisa kann man ebenfalls nach kurzer Autofahrt besichtigen.

Also dann

Arrivederci in Toscana

Fotos: Soft Living Places, Klaus Lenser



Dorade mit frischem Gemüse

Info:
Soft Living Places

Hotel Byron
Viale A.Morin 46
I-55042 Forte dei Marmi
Tel. +39 58 4787052
e-mail: info@hotelbyron.net
www.hotelbyron.net

Green Park Resort
Via Delle Magnolie 4
I-56018 Tirrenia(Pisa)
Tel: +39 50 4335711
info@greenparkresort.com
www.softlivingplaces.de

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser

World Wine Discovery: Luxusreise zu den herausragendsten Weingütern der Welt

Von Kalifornien bis Argentinien mit **DESIGNREISEN**
und **MOET HENNESSY Deutschland**

Zwei exklusive Partner und eine einzigartige Reise: Die World Wine Discovery von DESIGNREISEN und Estates & Wines, MOET HENNESSY Deutschland führt die Teilnehmer zu den unvergleichlichen Weinregionen der Welt:

Von Newton in Napa Valley/Kalifornien nach Terrazas de los Andes in Mendoza/Argentinien über Cloudy Bay in Marlborough/Neuseeland bis hin zu Cape Mentelle in Margaret River/Australien und Numanthia im spanischen Toro. Das Besondere: Diese ultimative Luxusreise beinhaltet nebst dem Genuss exquisiter Weine auch kulinarische Highlights, lokale Kultur, wunderbare Hideaways der Luxusklasse und außergewöhnliche Aktivitäten wie Ausflüge im Hubschrauber und Heißluftballon oder Pferdereiten. Wein, Kultur und Kulinarium in seiner schönsten Form: Rund um den Globus – vom 8. bis 28. Oktober 2012.

Hello, USA: San Francisco, Napa Valley

Der erste Teil der Luxus-Reise beginnt in den USA im weltberühmten Napa Valley in der Nähe von San Francisco. Genächtigt wird im Hotel Auberge du Soleil, das für seinen charmant-eleganten, mediterranen Stil und den Ausblick auf die zahlreichen Weingüter der Region bekannt ist. Im privaten Luxusbus geht's durch die Stadt, direkt zum atemberau-

benden Cliff House - mit einmaligem Blick auf die Seal Rocks; am Abend lädt das Restaurant des Auberge du Soleil zum Dinner. Der nächste Tag startet mit einer traumhaften Sunrise-Tour im Heißluftballon über das Napa



Newton Vineyard Weingut, Kalifornien

Valley mit Blick auf das Newton Vineyard Weingut. Am Boden angekommen, stehen die Pioniere Peter und Dr. Su Hua Newton bereit, um unter der Leitung des Önologen ihren eigenen „The Puzzle“ herzustellen. Ein exzellentes Dinner im Restaurant Bouchon rundet den Tag ab. Bei einem „hands on“ Kochkurs in der Remekins Culinary School bereiten Sie Ihren Lunch mit passender Weinauswahl selbst vor, im Round Point Estate bestaunen Sie die Olivenmühle und im Restaurant Etoile in der

Domaine Chandon zaubert der Sternekoch kulinarische Gourmethighlights. In Sausalito steht die Fregatte Frieda B bereit – sie segelt durch die traumhafte Bucht von San Francisco, vorbei an der ehemaligen Gefängnisinsel Alcatraz, zur Golden Gate Bridge und Oakland Bay Bridge. Das Mittagessen wird an Bord zubereitet, passend mit ausgewählten Estates & Wines Weinen.

Bienvenido en Argentina: Mendoza

In Mendoza am Rande der Alpen angekommen, steht nach dem Check-in in die Cavas Wine Lodge – mit einer Weinhöhle aus über 250 preisgekrönten Labels aus ganz Argentinien und Küche aus organisch angebauten Nahrungsmitteln – ein Lunch im Verolio Restaurant mit Ölverkostung an; im Anschluss relaxen im SPA des Boutiquehotel Entre Cielos am Fuße der Anden. Fit und gestärkt erleben Sie danach eine exklusive Tour durch das Weingut Terrazas de los Andes im Herzen der Anden mit Weinverkostung von Rebsorten wie Malbec und Torrontes. Highlight: Schokoladen-Weinprobe mit Chocolatier Chrissie Bettencourt. Das Weingut Cheval des Andes ist eine Ikone Argentinien. Im Vine Loft genießt man eine gemütliche vertikale Verkostung mit Chef Marco, rasant geht's dann beim Polospiel auf dem eigenen Feld her. Beim Kochkurs mit anschließendem Dinner im Chandon geben die besten Köche der Region ihre Geheimnisse preis – natürlich bei passenden Weinen. Das traditionelle Leben der Argentinier am Fuße von



Cheval des Andes, Argentinien

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser

Corson del Plata erkunden – bei einem Barbecue und einem Ritt durch die imposanten Berge und unberührter Natur. Das Dinner im 7 Cocinas by Pablo del Rio verzaubert mit sieben verschiedenen Regionen Argentinens.

A warm Welcome to New Zealand: Auckland, Marlborough, Blenheim, Nelson

Dezenter Luxus, warme Farben und erstklassiger Service erwarten Sie im Hotel Chateau Marlborough im Zentrum von Blenheim. Das Hotel ist idealer Ausgangspunkt für das Weingut Cloudy Bay. Es ist Synonym für einen der weltweit besten Sauvignon Blancs. Bei einer privaten Tour durch das Weingut und die atemberaubenden Weinberge lernen Sie die Philosophie des Hauses und die Reinheit des Terroirs kennen. Nach einem Picknick in den Weinbergen der Marlborough Region steht eine Verkostung auf dem Programm. Das Abendessen mit Neuseeländischen Schätzen begleitet das Winemaker-Team. Die versunkenen Flusstäler von Marlborough Sounds befahren Sie in einem Boot und lernen Wissenswertes über Fischarten und lokale Muschelzucht gefolgt von einer kleinen Wanderung durch die Wälder. Das zweite Frühstück wird an Bord serviert. Das Mittagessen auf einer Muschelfarm mit Cloudy Bay Weinen ist ein Highlight. Anfreundliche fanden sich natürlich

ihren eigenen Fisch, der an Ort und Stelle fachmännisch zubereitet wird. Hotspot für Einheimische: Das Dinner im Gibbs's Vineyard Restaurant. Kultur pur: In Nelson begeistern exzellente Maori Schnitzarbeiten in der Scharf Net Gallery; bei der Kostümvorführung in der WOW Galerie genießen Sie den Show-Lunch. Nach dem Rückflug nach Blenheim findet im Hotel ein großes Abschiedsessen statt, bevor es nach Australien geht.

A lovely welcome to Australia: Perth, Margret River

Moderne Städte und Outback-Landschaften: Gegensätzlicher ist wohl kein Kontinent. In Australien entdecken Sie die faszinierende Margaret River Region mit ihren Weltklasse Weingütern, weißen Sandstränden und spektakulären Küstenlandschaften. In Perth erwartet Sie ihr persönlicher Weinführer, der Sie in die Cape Lodge bringt. Das Boutique Hotel ist ein romantisches Getaway in einem 40 Hektar gepflegten Garten und eigenem Weinberg. Das private Haus beherbergt ein preisgekröntes Restaurant direkt am See sowie einen Weinkeller aus mehr als 14.000 Flaschen. Hier angekommen, wird ein Fünf-Gänge-Chef-Menü mit Weinbegleitung vor einer atemberaubenden Kulisse serviert. Die Tagestour durch die Margaret River Region mit den weltberühmten Riff

„Margarets“ oder den Boranup Forest mit seinen Karri Bäumen ist ein Erlebnis. Das Winemaker-Team führt Sie durch das Weingut Cape Mentelle mit Verkostung typischer regionaler Weinsorten und Weinberg-Tour sowie abendlichen Wein-Dinner. Bei einer leichten Buschwanderung mit einem Stammes-älteren hören Sie ein Didgeridoo-Konzert und beobachten originale Handwerkerherstellung. Am Abend dinieren

Sie im Must Margaret River Restaurant, sehen tags darauf den Kings Park von Perth und erleben das Hafenviertel Freemantle. Geschlafen wird im The Richardson. Exzellenter Service und überlegene Qualität – das 5-Sterne-Boutiquehotel mit SPA als Erholungssoase setzt völlig neue Maßstäbe hinsichtlich Luxus und Gastfreundschaft. Im Opus Restaurant dinieren Sie bei passender Weinbegleitung.

Bienvenido en Espana: Salamanca, Toro

In Salamanca werden Sie mit feinen Appetizern des prunkvollen Burghotels Castillo Buen Amor empfangen. Das Schlosshotel aus dem 15. Jahrhundert bezaubert mit Farbenvielfalt und alten Relikten. Das exquisite Restaurant ist am Abend Schauplatz für ein prächtiges Abendessen in Begleitung der Bodega Numanthia Weine. Ein Helikopter bringt Sie in die Weinberge der Bodega Numanthia, wo die kämpferische Tinta de Toro Rebe zu Hause ist. Lernen Sie hier die handwerklichen Abläufe des Weingutes näher kennen und genießen ein typisch spanisches Buffet mit einer Auswahl an Weinen des Hauses. Ein Ausflug in die Stadt Toro beschließt den Tag, bevor es zum Abschlussessen ins La Viuda Rica Restaurant geht und Sie von Madrid wieder nach Deutschland fliegen.

Marion Aliabadi, Geschäftsführerin DESIGNREISEN: „Diese Welt-Weinreise ist ein einzigartiges Erlebnis für alle Menschen mit Stil & Geschmack. Genießen, Reisen, exzellente Weine, kulinarische Hochgenüsse – gepaart mit Abenteuer und vielem Wissenswertem“.

Termin: World Wine Discovery: 8. bis 28. Oktober 2012.

Das Angebot kann hier gebucht werden:

DESIGNREISEN
Brienner Straße 7
80333 München,

Telefon: +49 (0)89-90 77 88 99
www.designreisen.de

Fotos: DESIGNREISEN GmbH



Cape Lodge Hotel, Australien

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser

Kultur, Shopping, Ausgehen und Dinieren in entspannter Atmosphäre

Geheimtipp Toronto

von Gunther Schnatmann

Es muss eine Art von legaler Glücksdroge sein, die hier in Massen verabreicht wird. In den wolkenkratzergesäumten Straßenschluchten im Zentrum schlendern zur Rush Hour gutgelaunte lächelnde Menschen. Zwischen Börse, Bankzentralen und Büropalästen in Nordamerikas fünftgrößter Stadt ist es nicht aufgeregter als in Bamberg oder Paderborn. Besser noch. Jeder ist aufmerksam, ein Immigranten-Mix aus allen Kontinenten lebt völlig selbstverständlich nebeneinander, selbst in den vollen Klein-Straßenbahnen, die nur aus einem kurzen Waggon bestehen, herrscht lockere Stimmung. Die Glücksdroge hat einen Namen: Toronto.

Die bevölkerungsreichste und zugleich südlichste Großstadt Kanadas am Ontario See ist eine herrliche Mischung aus allen „guten Seiten“ der westlichen Welt. Als da wären: Der Easy Way of Life Nordamerikas ohne aufgesetzte Ami-Oberflächlichkeit, Architektur und

Kultur mit stark britischem Einfluss, die Küche des gesamten alten Europas plus der obligatorischen Steaks. Dazu ein Shopping-Angebot von trendigen Boutiquen in alternativ angehauchten schrägen Vierteln bis hin zu den großen Malls – aber auch hier immer ohne Hektik und Gedränge. Ein echter Geheimtipp, um einmal eine ganze Woche eine Städte-Reise der besonderen Art zu unternehmen oder auch nur für ein verlängertes Wochenende. Oder als Ausgangspunkt für eine Kanada-Rundreise.

Toronto ist zu jeder Jahreszeit ein Erlebnis. Im Frühjahr erwacht die Stadt nach dem langen Winter, pulsiert die Lebensfreude. Der Winter ist allerdings auch ein Klassiker, Kanada kann sich gut darauf einrichten, von prasselnden Kaminen in den Restaurants bis zu hochwertiger Winterkleidung in allen Variationen in den Läden und Kaufhäusern. Selbst einen Weihnachtsmarkt – im alten Industrieviertel Distillery District – besitzt Toronto. Der Herbst ist ähnlich wie in den nördlichen US-Staaten als Indian Summer mit leuchtend verfärbten Laubwäldern rund um Toronto eine romantische Zeit. Und im Sommer wird die Millionenstadt südländisch, spielt sich das

Leben in den Straßencafés und an der Waterfront des Ontario Sees ab.

Idealer Ausgangspunkt Ritz-Carlton
Um Toronto – indianisch für „Stadt am Zusammenfluss“ – zu entdecken, sollte man sich zentrumsnah im Entertainment Bezirk einquartieren. Eine hervorragende Wahl ist das 2011 eröffnete Ritz-Carlton. Auf 20 Stockwerken bekommt der Gast einen schönen Blick über den Ontario See, das imposante Rogers Veranstaltungszentrum mit imposanter Kuppel und den 553 Meter hohen CN-Tower, das Wahrzeichen der Stadt. Das Ritz-Carlton verwöhnt den Gast mit einem sehr weitläufigen Spa für Behandlungen und Entspannungen aller Art sowie einem Hallenbad mit Blick auf die Wolkenkratzer. Das haus-eigene Restaurant „TOCA“ bietet klassische kanadische Küche. Das heißt: viel Fisch, eine große Auswahl Steaks. Eine kleine Attraktion mitten im „TOCA“ ist der verglaste Käse-Kühlraum mit hundert Sorten aus aller Welt. Vom Ritz-Carlton sind es nur wenige Schritte bis zum CN Tower. Der Fernsehturm erlaubt nicht nur einen atemberaubenden Überblick über Toronto, den Ontario See und die vorgelagerten Toronto Islands, auf denen vor allem Künstler in verträumten alten Holzhäusern wohnen und arbeiten. Er bietet auch Gaumen- und Nervenkitzel. Halbmutige können sich im normalen Besucherbereich auf die dicken Glasplatten im Boden stellen und unter ihren Füßen das Gewusel der Stadt bestau-



Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser

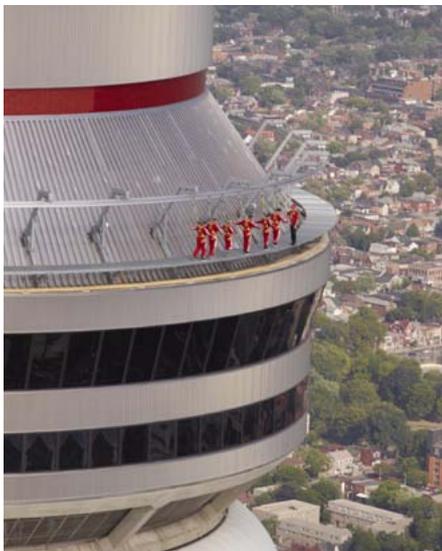


Die Spezialität des Küchenchefs Peter George: Lamm

nen. Ganz Mutige können sich auf dem geländerlosen Dach der Besucherplattform auf 356 Metern Höhe anseilen lassen und dort beim „Edge Walk“ quasi Bungee Jumping ohne Sprung erleben. Allerdings nur bei schönem Wetter.

Hochgenuß im CN-Tower

Ein kulinarisches Highlight im wahrsten Sinne ist das Turm-Restaurant „360“. Hier kocht seit 1995 Chef Peter George Traditionelles von Lachs bis Steak auf, ist besonders stolz auf Lamm-Kreationen und seinem mit viel Liebe zum



Für den „Edge Walk“ sollte man schwindelfrei sein!

Detail bereiteten Ceasars Salad. Beim im südlichen Farmland Ontarios aufgewachsenen George wird wie überall in der gehobenen und trendigen Gastronomie Torontos klar: Hier ist Bio, Organic, frisches Gemüse direkt vom Erzeuger, das gute Gewissen auf dem Teller absolutes

Credo. Toronto überbietet sich bei gesundem Essen, hat Spaß daran und probiert lustvoll neue Variationen aus, Hamburger-Kettenrestaurants wirken verwaist. Und das ist gut so. Am Fuße des CN-Towers gibt es übrigens noch eine kleine Attraktion: den alten Lokschnitten der kanadischen Eisenbahn mit alten Dampfzügen und einer kleinen Brauerei, die das beste Bier Torontos – nach deutschem Reinheitsgebot – braut. Das Steam Whistle, welches in vielen Bars und Restaurants auf Nachfrage zu haben ist.

Toronto ist eine ebenso gesundheitsbewußte wie kulturelle Stadt. Highlight ist hier neben der Art Gallery of Ontario mit Werken moderner und zeitgenössischer Kunst das Royal Ontario Museum (ROM). Spektakuläre naturwissenschaftliche Exponate wie Dinosaurier-Funde und dazu völkerkundliche Abteilungen für alle Kontinente – natürlich inklusive der Geschichte der Indianer und Eskimos (Inuit) Kanadas. Architektonisch ist das ROM seit 2007 eines der herausragendsten Museen der Welt. Aus dem Bau des frühen 20. Jahrhunderts ragen Keile und hochkant gestellte Würfel des Architekten Daniel Libeskind (ähnlich wie beim Dresdner Armeemuseum) hervor. Im Keilspitz mit schrägen Wänden kann der Besucher im Restaurant „C5“ entspannen und sich stärken. Zu selbstgebackenem Brot empfiehlt sich hier der Lobster Salat mit auf Apfelbaumholz geräuchertem Speck. Vorweg eine Hausfrauen-Spezialität: „Suppe vom Vortag“!. Mit der

Spisen mit atemberaubender Aussicht auf allen Plätzen



unschlagbaren Empfehlung: „Because Soup always tastes better the next day.“

Kunsthandwerklich bodenständig und teilweise indianisch sind die regelmäßigen Verkaufsausstellungen „One of a kind“ im Messezentrum von Ontario. In einer riesigen Halle stellen rund 800 Handwerker und Händler selbstgemachte Kleidung, Töpferwaren, Schmuck und Dekoratives an ihren Ständen zum Verkauf aus. Vom 28. März bis 1. April 2012 ist es wieder so weit. Weitere Termine unter : www.oneofakindshow.com

Musicals und Märkte

Das Kulturleben der Metropole ist besonders stark durch die vielen Shows



Royal Ontario Museum

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser

und Musicals in den Theatern und Hallen geprägt, an jeder Ecke springen den Besucher die Plakate – ähnlich wie in London oder New York – an. „Mary Poppins“ wird gern und oft gegeben, etwa im Princess of Wales Theatre. Ein Dauerbrenner ist auch die Musikshow „Rock of Ages“ im Royal Alexandra Theatre mit den 80er Klassikern von Foreigner, Journey, Styx und Pat Benatar. Anspruchsvolle Shows bietet immer wieder das Panasonic Theatre in der Yonge Street. Und, und, und...

Ja, Toronto bietet noch viel mehr. Ein Bummel macht in den westlichen und östlichen Rändern von Downtown am meisten Spaß. Im Osten ist der St. Lawrence Market ein Muss. In einer historischen Backsteinhalle von 1850 mit eisernen Innen-Bögen, die an eine Bahnhofshalle erinnern, gibt es lokale Leckereien aller Art. Von Marmelade und Honig über Käse und Schinken bis Backwaren. Alles kann an den Ständen probiert werden, viele Imbisse stillen den Hunger zwischendurch. Ein größerer Stand widmet sich allen erdenklichen Variationen von Senf. Hier herrscht Kompetenz: Kanada ist weltweit größter Produzent von Senfkörnern. Gegenüber des alten Marktes mit stationären Ständen steht die neue Markthalle für Landwirte der Region, die dort ihre Tische aufbauen und vor allem Bio-Ware verkaufen.

Filmreife alte Schnapsfabrik

Weiter östlich liegt der Distillery District, ein sehenswertes Relikt des alten, 200 Jahre alten Toronto. Hier gibt es dutzende Ateliers, Galerien, Designer-Shops, Cafés und Restaurants. Herausragend ist „Pure Spirits Oyster House & Grill“. Sehr schmackhaftes Seafood – natürlich besonders die Hausspezialität Austern aus vier verschiedenen Herkünften. Der weitläufige Industriebereich mit vielen engen Gassen ist dermaßen (US-) amerikanisch, dass dort zahlreiche Filme wie „Chicago“ (2002) gedreht wurden.

Apropos Film: Die Stadt hat sich mit dem Toronto International Film Festival im September fest auf der Starauf-



Atemberaubende Architektur in der City

triebs-Landkarte zwischen Cannes und Hollywood etabliert. Veranstaltungsort ist der Komplex Bell Lightbox im Entertainment District, unweit des Ritz-Carlton, mit mehreren Kinos und Einkaufsmöglichkeiten. Das Restaurant „Luma“ verbreitet ganzjährig Glanz und Glamour. In torontotypischer entspannter Atmosphäre bei extrem aufmerksamen Personal erfreut sich der Gast an Gaumenfreuden wie Trüffelsuppe, Jakobsmuscheln mit Kaviar und einem Champagner-Gelee zum Dessert. Der Entertainment District rund um die Bell Lightbox macht die Verschmelzung westeuropäischer und nordamerikanischer Ausgehkultur besonders deutlich. Lokale und Clubs mit kernigen Blues-, Soul- und Jazz-Livebands wechseln ab mit englisch-irischen Pubs. Aufregend wie in Chicago, sicher und sauber wie in Düsseldorf oder München.

Gewürze und Boutiquen

Exotisch, extravagant und ausgeflippt wird es westlich der City, in Chinatown mit dem anschließenden Stadtteil Kensington, auch „Kensington Mar-

ket“ genannt. In Chinatown muss jeder Toronto-Besucher mindestens einmal eintauchen. Die unzähligen Läden für Obst, Gemüse, Gewürze und Tees verströmen ein Feuerwerk der Düfte und Gerüche. Fernöstliche Heilkräuter, Wurzeln und Tee-Zutaten für jedes Zipferlein gibt es hier wie auf den Märkten in Hongkong und Shanghai. Dazu Restaurants mit Original-Pekingente und anderen sehr eigenen Speisen.

Hinter Chinatown tut sich mit Kensington ein Mikrokosmos heimlicher Boutiquen, alternativer Cafés und Kunsthandwerks-Läden auf. Einwanderer aus Europa, Afrika, Südamerika und Arabien haben inmitten alter kleiner Häuschen eine einmalige Subkultur etabliert. Die Hauswände sind mit bunten Graffiti verziert, in Vorgärten hängen selbstgestrickte

Pullover zum Verkauf, in Kleinst-Werkstätten fertigen peruanische Schmuckdesigner für jeden individuellen Wunsch das passende Stück gleich zum Mitnehmen.

Wieder völlig gegensätzlich, eine Mischung aus Oxford Street und Notting Hill, ist das Trendviertel Yorkville im Norden. Feinste Kaufhäuser mit allen Nobelmarken der Welt wechseln mit Boutiquen in alten Backsteinhäusern und Dachterrassen-Restaurants. Von den Logenplätzen der fast durchgängig italienischen Restaurants und Cafés lassen sich von Frühjahr bis Herbst die Paraden der Ferraris und Maseratis abnehmen.

Shopping mit Enten-Pizza

Natürlich besitzt Toronto auch eine Vielzahl an Shopping Malls. Die größte ist im Zentrum und bietet ein Angebot von Kaufhäusern wie Sears bis zu klassisch kanadischer Outdoor-Kleidung: Eaton Centre an der Yonge Street. Gegenüber dem Eaton Centre verheißt ein stark auf Bio setzendes Restaurant mit Holz-Inte-

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser



Alternative Botiquen findet man in Kensington

rieur Entspannung und Stärkung – das „Bannock“. Die regionale Küche trifft hier unter anderem die italienische. Heraus kommt als Spezialität die Pizza mit gebratenem Entenfleisch. Klingt kurios, muss probiert werden!

Neu, stylisch, mit Wohndesign in architektonisch herausgehobenen Läden inmitten eines ehemaligen Industrie-Komplexes der 60er-Jahre: Das Liberty Village etwas außerhalb an der Hanna Avenue. Kulinarisches Highlight ist hier „Mildred’s Temple Kitchen“. Das wohl ausgefallenste Restaurant Torontos inmitten einer geschmackvollen Ansammlung zeitgenössischer Kunstobjekte verbindet kurz gesagt Oma Mildred’s gute alte kanadische Rezepte mit der unvermeidlichen Bio-Organic-italienisch-Küche. Wobei letztere die Vorspeisen (u.a. Italienische Brotsuppe) und die Hälfte

der Hauptspeisen (köstliches Risotto mit karamelisiertem Kalamari) besorgt. Die kanadische Oma – hinter der sich übrigens im Management eine junge deutsche Einwandererin verbirgt – versetzt die Gäste vor allem mit Desserts á la locker-leichten Blaubeer-Buttermilch-Pfannkuchen in Verzückung.

Ganz nah: Die Niagarafälle

Wer nach all diesen Genüssen immer noch nicht genug von der aufregendsten Stadt Kanadas hat, kann natürlich noch Little Italy oder Little Greek besuchen. Oder die Hall of Fame des Eishockey. Oder zwei Autostunden mit dem Mietwagen entfernt die Niagarafälle. Den atemberaubendsten Ausblick hat man hier sowieso von der kanadischen Seite, eine aufwändige Einreise in die USA ist nicht nötig.

Fazit: Gegensätzlicher und aufregender als Toronto kann eine Stadt kaum sein. Und dabei sicher, gastfreundlich und sooooo entspannt. Eine Glücksdroge, die man sich gönnen sollte...

Fotos:
Gunter Schnatmann,
Tourism Toronto, CN Tower



Blick auf die Niagarafälle von der kanadischen Seite

Infos Toronto

Hotel:

The Ritz-Carlton
181 Wellington Street West
Tel. 001-416-585-2500
www.ritzcarlton.com/en/properties/Toronto/default.htm

Restaurants:

360 Restaurant/CN Tower
301 Front Street west
Tel. 001-416-362-5411
www.cntower.ca

Pure Spirits/Distillery District
55 Mill Street
Tel. 001-416-361-5859
www.thedistillery.ca

C5/Royal Ontario Museum
100 Queens Park
Tel. 001-416-586-7928
www.c5restaurant.ca

Luma Restaurant/TIFF Bell Lightbox
350 King Street West
Tel. 001-647-288-4715

Bannock Restaurant
401 Bay Street
Tel. 001-416-861-6996

Mildred’s Temple Kitchen/
Liberty Village
85 Hanna Avenue
Tel. 001-416-588-5695
mildred@templekitchen.com
www.templekitchen.com

Sehenswürdigkeiten:

Dachbegehung auf dem CN Tower
www.edgewalkcntower.ca

St. Lawrence Market
93 Front Street east

Eaton Shopping Centre
220 Yonge Street

Panasonic Theatre
651 Yonge Street
Tel. 001-416-872-1212

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser

China kulinarisch

Peking die Zweite!

Das Kempinski Hotel, Spitzenweine, ein sagenhaftes Peking-Enten-Haus und Taxis die nicht anhalten.

Von Klaus Lenser

Wer das erste Mal in Peking oder einer anderen chinesischen Millionenstadt ist, wundert sich nicht nur über die Vielzahl von Taxen, vielmehr ist man erstaunt darüber, dass kein Taxi, bei westlich aussehenden Menschen, trotz heftiger Gestik, anhält. Der Grund ist erstaunlich einfach, chinesische Taxifahrer sprechen kein englisch und können meistens auch nicht lesen. In solchen Situationen hilft auch nicht, die von den meisten Hotels herausgegebene Adressenkarte mit chinesischen Schriftzeichen. Das einfachste ist, man bittet, das Hotel ein Taxi zu bestellen, ganz Mutige nehmen die, sehr gut funktionierenden, öffentlichen Verkehrsmittel.

Wer in Peking auf kulinarische Entdeckungstour geht muss nicht lange suchen. Nicht nur im Zentrum der Stadt gibt es eine Vielzahl von Restaurants und Genusstempeln, ganz sicher ist der Gourmet in den Luxushotels der internationalen Hotelkonzerne.

Liebhaber der berühmten Pekingente sollten sich aber vorher erkundigen wo sie hingehen sollen, denn ohne fach- und sprachkundige Unterstützung ist man hilflos.

Ein Peking-Enten-Haus möchten wir empfehlen, das The SIJI MINFU, ist eines von vier Restaurants das ausschließlich Pekingente serviert. Der Service bereitet - hygienisch mit Latex Handschuhen - die kleinen Pfannkuchen, in denen die Entenscheiben eingewickelt werden, mundgerecht vor und reicht sie dem Gast. Ja, hier ist Service noch kein Schimpfwort.

Im SIJI MINFU verkehrt der einheimische Mittelstand, Touristen sind weniger anzutreffen, was aber auch bedeutet,



Kempinski Hotel Beijing Lufthansa Center

hier wird gut gegessen! Für Chinesen ist essen ohnehin mehr als nur Nahrungsaufnahme. Essen bedeutet Lebenshaltung, Genuss, Entspannung.

So verwundert es auch nicht, dass der Tagesgruß der Chinesen sinngemäß etwa bedeutet: Schon gut gegessen heute ?

Das ist doch viel schöner als das bei uns mittlerweile übliche Hallo.

Wer es lieber etwas würziger mag dem ist der Hot Pot, ein scharfes Gericht bestehend aus mehreren Gängen, zu empfehlen.

Eine besondere Attraktion für Liebhaber der original chinesischen Küche, nicht nur für Touristen, ist eine kleine Gasse neben der größten Pekinger Fußgängerzone Wang Fu. Links und rechts stehen Garküchen die alles anbieten was in China gegessen wird. Das meiste davon habe ich probiert und es hat mir gut bis sehr gut geschmeckt.

Fallen Sie bloß nicht auf die Mär,

dass Chinesen Hund essen, herein.

Jeder Feinschmecker in China weist das mit Entrüstung zurück. Die Legende stammt aus einer Zeit, in der auf dem Land große Armut herrschte und Not die Menschen zwang Nahrungersatz zu suchen. Gerüchte dieser Art gab es auch in Europa zu Zeiten großer Hungersnot.

Gourmets werden in den Luxushotels in Peking garantiert mehr als zufrieden gestellt. In der letzten Ausgabe von Gour-med haben wir die beiden Shangri La Hotels vorgestellt, heute werden wir Ihnen das Flaggschiff der Kempinski Gruppe präsentieren, das Hotel gehört in die gleiche Kategorie.

Das Kempinski Hotel Beijing im Lufthansa Center ist eines der ersten Luxushotels in Peking, seine Lage ist sehr zentral zur Innenstadt und mit einer schnellen Anbindung zum Airport.

Der deutsche Direktor, Stephan Intherthal, zuvor einige Jahre Direktor im

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser



Elegante Zimmer & Suiten im Kempinski Hotel

Hotel Adlon in Berlin, führt das Luxushotel mit einer Crew, die auf der Führungsebene fast nur aus deutschen Mitarbeitern besteht. Obwohl das Hotel über fast 500 Betten verfügt ist es sehr individuell und persönlich auf die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste zugeschnitten. Großzügige Zimmer und Suiten bieten Komfort und Behaglichkeit. Verschiedene Restaurants verwöhnen Feinschmecker mit den feinsten Speisen.

Im Dragon wird chinesische Küche serviert, natürlich von Alan Tse, einem einheimischen Spitzenkoch. Das Paula-

ner Bräuhaus bietet, die bei Chinesen sehr beliebte, bayerische Küche. Der Küchenchef Thomas Ranniger, ein Österreicher der lange in Bayern gearbeitet hat, kochte zuletzt im Kempinski Grand Hotel in St. Moritz.

Nicht weniger beliebt ist das La Gondola, hier wird original italienisch gekocht. Während meines Besuches gab Matthias Rook, Küchendirektor

im Grand Hotel Kempinski, St. Moritz, ein 10tägiges Gastspiel, sehr zur Freude und zum Genuss chinesischer Feinschmecker.

Liebhaber der japanischen Küche verwöhnen ihren Gaumen im Honzen. Dazu sei angemerkt, dass „japanisch Essen gehen“ in China einen besonderen Stellenwert genießt. Etwa so wie vor 25-30 Jahren bei uns die französische Küche.

Das kulinarische Angebot wird abgerundet durch das Kempinski Deli – Café und Bistro mit Delikatessen Laden –

und die Bar Kranzlers.

Alle Restaurants werden höchsten Genussansprüchen gerecht und lassen keinen Feinschmeckerwunsch offen. Das Hotel Kempinski bietet einen entspannten Aufenthalt. Im großzügigen SPA- und Fitnessbereich findet man alles was der Gast benötigt um sich, sei es von seinem anstrengenden Businessstag oder der nicht minder anstren-



Traditionelle chinesische Köstlichkeiten im Green T Living House

genden Stadtbesichtigung, zu erholen. Asiatische Massagekunst inklusive.

Zu meinen Lieblingsrestaurants in Peking gehören die beiden Häuser, der ersten chinesischen Meisterköchin JinR, das Green T House und das Green T Livinghouse. Wir haben mehrfach in Gour-med darüber berichtet.

In beiden Restaurants wird man nicht nur kulinarisch verwöhnt, das künstlerische Ambiente und die Atmosphäre wirken genauso inspirierend wie das Essen.

JinR ist nicht nur eine Meisterköchin, sie ist auch eine der bekanntesten Künstlerinnen für Design in China. Was wäre gutes Essen ohne guten Wein, auch darauf muss man in Peking nicht verzichten. Selbstverständlich sind in den Weinkarten der Restaurants



Beliebt bei Chinesen: deutsche Speisen und deutsches Bier im Paulaner Bräuhaus

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser



**Meisterköchin und Künstlerin
JinR**

die besten Erzeugerregionen vertreten. Zu meiner Überraschung gibt es aber erstklassige Weine aus heimischer Region.

Die Chateau Changyu AFIP (AFIP = Amerika, Frankreich, Italien, Portugal) bestehend aus 4 verschiedenen Weingütern, deren Gebäude Original- Chateaux der Heimatländer, nachgebaut wurden, lassen den Besucher glauben er sei in Frankreich oder Portugal, so natur- und maßstabgetreu hat man die Weingüter gebaut.

**Wie das Original :
Das Chateau Changyu nördlich von Peking**



Beim Anbau beschränkt man sich auf wenige Sorten, die aber in guter bis erstklassiger Qualität ausgebaut werden, der Changyu 2002 (Cabernet Sauvignon) hält den Vergleich mit Spitzengewächsen traditioneller Weinbauländer stand. Allerdings auch beim Preis, im chinesischen Supermarkt wird der Wein für ca. 120,- bis 140,- Euro angeboten. Alle Chateaux kann man besichtigen und in den europäisch anmutenden Restaurants gut bürgerlich essen und natürlich auch den Wein verkosten.

Sie sehen, liebe Gour-med Leser, China bietet nicht nur Kultur und Geschichtsreisenden eine Vielzahl attraktiver Abwechslungen, Gourmets werden ebenso wenig enttäuscht wie Liebhaber guter Weine und luxuriöser Hotels.

Dabei steht diese Nation erst am Anfang ihrer ökonomischen und demokratischen Entwicklung, ich bin ganz sicher, dass wir noch viele Neuheiten für Gourmets in China entdecken werden.

Viel Vergnügen und mindestens ebenso viel Genuss wünsche ich Ihnen bei Ihrer „China Entdeckung“!

Buchungen:

Kempinski Hotel
50 Liangmaqiao Road
Beijing 100125, China



**Erstklassige Eisweine, ange-
baut im Chateaux Changyu**

Tel. +86 10 6465 33 88
Reservations.beijing@kempinski.com

Peking-Enten-Haus
The Siji Minfu
Nr. 32 Dengshikou West Street
Dongcheng District
Beijing City
Tel: +86 10 651 35 141

Green T House
No. 6 Gongti Xi Lu Chaoyang
Beijing
+86 10 6552 8310
info@green-t-house.com
reservations@green-t-house.com

Green T House Living
No. 318 Cuige Zhuang Xiang Hege
Zhuang cun Chaoyang
Beijing
+86 1 36 01 13 71 32
info@green-t-house.com
reservations@green-t-house.com

Changyu Chateau
Dongbaiyan, Jugezhuang
Miyun County, Beijing
Tourism Hotline + 86 10 890 92 669
www.changyuafip.com

Fotos:
Kempinski Hotels, Klaus Lenser

Yvette Thüring ist Hoteldirektorin des zukünftigen Swissôtel Dresden am Schloss



Yvette Thüring

Die Hotelleitung des zukünftigen Swissotels in Dresden wird von einer Frau mit Profil übernommen: Yvette Thüring. Nach der Tätigkeit als Hoteldirektorin eines Fünf Sterne Hotels in Mexico City zeichnet die gebürtige Schweizerin nun als General Manager des Swissôtel Dresden Am Schloss verantwortlich.

Die ursprünglich aus Basel/Schweiz stammende Hoteldirektorin verfügt über langjährige internationale Erfahrung in Führungspositionen. Auch bei den Swissôtel Hotels & Resorts ist sie keine Unbekannte: Im Laufe ihrer Karriere wirkte Thüring beim Pre-opening des Swissôtel Crystal Palace in China mit und arbeitete anschließend in der Zentrale der Schweizer Hotelkette in Zürich. Nach diversen Stationen als General Manager in Mexiko, Ecuador und Texas/USA kehrte Yvette Thüring in ihr Heimatland zurück. Dort war sie

als Resident Manager im Swissôtel Zürich tätig, bevor sie die Leitung des Swissôtel Amsterdam übernahm. Als nächster Schritt folgte das Schwesterhotel Raffles Brown's Hotel London und daraufhin die Ernennung zur Hoteldirektorin im Swissôtel Le Plaza Basel.

Zuletzt verantwortete Yvette Thüring von Dezember 2008 bis Juli 2011 ein internationales Fünf Sterne Haus mit 661 Zimmern und sieben Restaurants in Mexico City. Ab April 2012 wird sie nun das Swissôtel Dresden Am Schloss in unmittelbarer Nachbarschaft von Frauenkirche, Zwinger und Semper Oper führen. „Ich freue mich sehr auf die Eröffnung unseres Hauses in dieser kulturell kaum zu überbietenden Stadt“, so Y. Thüring. „Für mich liegt der Reiz darin, ein so überzeugendes Produkt in einem sich noch entwickelnden Markt wie Dresden zu platzieren und die Schweizer Gastfreundschaft mit der sächsischen Herzlichkeit zu leben.“

Foto: Swissôtel Dresden

Swissôtel Dresden
Schloßstraße 32
01067 Dresden
dresden@swissotel.com
www.swissotel.com

Rezidor eröffnet das Park Inn by Radisson Hotel Lübeck

Pünktlich zum neuen Jahr hat die Rezidor Hotel Group, eine der am schnellsten wachsenden Hotelgruppen weltweit, das Park Inn by Radisson Lübeck eröffnet. Das ehemalige Mövenpick Hotel mit 197 Zimmern ge-

hört der Senator Hotel GmbH & Co KG, die auch das benachbarte Radisson Blu Senator Hotel in Lübeck besitzt, und wird unter einem Franchisevertrag geführt. Park Inn by Radisson ist Rezidors junge und dynamische Marke im mittleren Marktbereich, die mit modernem Design, persönlichem Service und ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt. In Deutschland umfasst Rezidors Park Inn by Radisson-Portfolio 26 Hotels.

Das Park Inn by Radisson Lübeck befindet sich in erstklassiger Lage nahe des Holstentors und eröffnet herrliche Blicke auf die historische Altstadt sowie die Trave. Gleich gegenüber befindet sich die Musik- und Kongresshalle der Stadt, und auch der Bahnhof sowie die Autobahn A1 sind leicht zu erreichen. Die Fahrt bis zum nächstgelegenen internationalen Flughafen in Hamburg beträgt nur eine Stunde.

Die 197 geräumigen und modernen Zimmer des Hauses wurden 2008 renoviert; weitere Upgrades sind für 2012 sowie 2013 geplant. Alle Zimmer verfügen über Extras wie Hochgeschwindigkeits-Internetzugang. Zum Park Inn by Radisson gehört zudem ein Restaurant mit außergewöhnlichem sechseckigem Grundriss, Bar, Terrasse und schönem Garten – es genießt in Lübeck einen sehr guten Ruf. Für Konferenzen und Events bietet das Hotel voll und modern ausgestattete Meetingräume für bis zu 500 Gäste.

Park Inn Lübeck
Willy-Brandt-Allee 1-5
23554 Lübeck
Phone: +49 451 1504 0
info.luebeck@rezidorparkinn.com
www.parkinn.de/hotel-luebeck

KURZ NOTIERT

für **Gour-med**-Leser

Relais & Châteaux lädt wieder ein zum Braten, Brutzeln, Backen mit Spitzenköchen

Kochkurskalender 2012:

Übersicht:

Jochen Kemp	Hotel Abtei, Hamburg
Oliver Steffensky	Hotel Bareiss, Baiersbrunn im Schwarzwald
Alexander Dressel	Hotel Bayrisches Haus, Potsdam
Sabine Teubler,	Schlosshotel Burg Schlitz, Hohen Demzin, Mecklenburg-Vorpommern
Sven Messerschmidt	Burg Schwarzenstein, Geisenheim im Rheingau
Thomas Kellermann	Hotel Burg Wernberg, Wernberg-Köblitz im Bayerischen Wald
Dirk Schröer	Bülow Palais & Residenz, Dresden
Martin Herrmann	Hotel Dollenberg, Bad Peterstal im Schwarzwald
André Münch	Gutshaus Stolpe, Stolpe bei Anklam in Mecklenburg-Vorpommern
Ingo Bockler,	Hotel Hohenhaus, Herleshausen in Hessen
Katja Burgwinkel	Hardenberg BurgHotel, Nörten-Hardenberg in Niedersachsen
Jörg Diekert	Hotel Jagdhof Glashütte, Bad Laasphe-Glashütte im Siegerland
Johann Lafer	Johann Lafers Table d'Or, Guldental im Nahetal
Thomas Bühner	Restaurant La Vie, Osnabrück
Heinz Winkler	Residenz Heinz Winkler, Aschau am Chiemsee
Ulrich Person	Hotel Stadt Hamburg, Sylt
Nils Henkel	Schlosshotel Lerbach, Bergisch-Gladbach
Reiner Fischer	Hotel Villino, Lindau am Bodensee



Gelegenheit geboten, die kleinen Tricks der großen Chefs kennenzulernen.

Die Broschüre informiert auf 32 Seiten über Termine, Preise und Inhalte der Kochkurs-Angebote dieser Sterne- und Spitzenköche:

Der „Kochkurskalender 2012“ von Relais & Châteaux steht im Internet als e-Broschüre unter

<http://www.relaischateaux.com/RelaisChateaux/pageFlip/index.html>

Fotos: Relais & Châteaux, M. Pejot

weitere Informationen:
Tel: 00 800 2000 00 02
www.relaischateaux.com
info@relaischateaux.com

Spaß beim Kochen und Essen mit Genuss - auch im neuen Jahr: Dazu lädt der „Kochkurskalender 2012“ ein, den die deutschen Mitglieder der exklusiven Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux nach dem großen Erfolg im Vorjahr soeben herausgegeben haben.

18 prominente Küchenchefs und -chefinnen und Grands Chefs Relais & Châteaux öffnen ihre Küchen, damit Interessierte gemeinsam mit Freunden, Familie, Kollegen oder Geschäftspartnern in ihre Töpfe schauen und selbst kreativ am Herd mitwirken können. Die unterschiedlichen Konzepte der Kochkurse in den einzelnen Häusern werden allen Erwartungen und Ansprüchen gerecht: Kochanfängern und Kindern, Semiprofis, Gourmets und Gourmands wird



Kochkurs mit Reiner Fischer im Relais & Châteaux Villino

KURZ NOTIERT

für **Gour-med**-Leser

Kochen mit Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach 2012

Die Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach ist bei Gourmets eines der beliebtesten Ziele in Deutschland, gehört doch der 3-Sterne Koch Harald Wohlfahrt zu den besten Köchen der Welt.

Wer hat noch nicht davon geträumt die heiligen Weihen der Sterneküche selber zu erlernen um Zuhause sich selbst und seine Freunde mit erstklassigen Menüs zu beglücken?

Alles kein Problem. Kochen bei und mit Harald Wohlfahrt ist mit viel Spaß, noch mehr Genuß und wenig Aufwand auch in diesem Jahr möglich.

Am 5. März startet Harald Wohlfahrt seinen Kochkurs unter dem Motto: „Erste Frühlingsboten“

Wer sich auf ein Ostermenü spezialisieren will hat dazu einige Tage später Zeit. Wer saisonale Gerichte zu feinsten Genüssen zubereiten will kann dies im April und Mai zu verschiedenen Terminen bei und mit Harald Wohlfahrt erlernen. Der Juni gehört der würzigen Thai Küche, die von Kennern als die schmackhafteste Asiens bezeichnet wird.

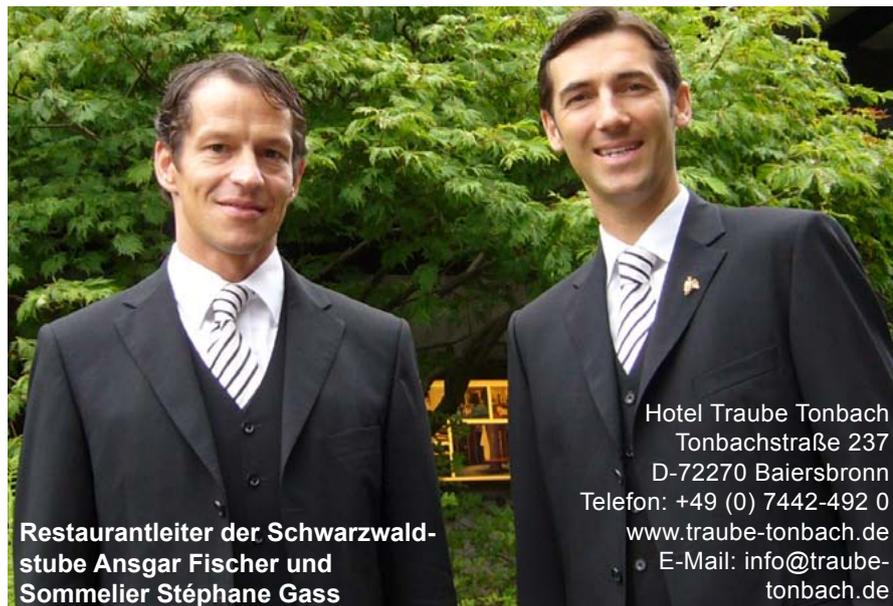


Spitzkoch Harald Wohlfahrt

Die genaue Termine und weitere Informationen erfahren sie unter:

www.traube-tonbach.de/de/freizeit/kochschule.php

Fotos: *Hotel Traube Tonbach
Klaus Lenser*



**Restaurantleiter der Schwarzwaldstube Ansgar Fischer
und
Sommelier Stéphane Gass**

Hotel Traube Tonbach
Tonbachstraße 237
D-72270 Baiersbronn
Telefon: +49 (0) 7442-492 0
www.traube-tonbach.de
E-Mail: info@traube-tonbach.de

Mediplus schickt Urlauber mit Ärzten in die Wüste

Safaris und Städtetouren – und der Arzt ist immer in der Nähe. Die neuen 15-tägigen Namibia-Rundreisen von Mediplus werden von speziell geschulten Reisemedizinern begleitet. Unter dem Motto „Sicher die Welt entdecken“ stehen neben Übernachtungen in der Namib-Wüste und in Lodges mit Wildtierbeobachtungen auch Stationen der Kolonialgeschichte auf dem Programm. Ein weiterer Höhepunkt ist eine ganztägige Pirschfahrt durch den Etosha-Nationalpark.

Mediplus, TÜV-zertifizierter Spezialist für Best Ager-Reisen, lässt diese Namibia-Rundreisen nicht nur von reisemedizinisch ausgebildeten Ärzten begleiten, sondern stellt allen Teilnehmern vor Reisebeginn kostenlos die weltweit anerkannte World Medical Card zur Verfügung, die alle wesentlichen gesundheitsrelevanten Daten des Gastes in 13 Sprachen enthält – so sind im Bedarfsfall vor Ort für jeden Arzt oder Apotheker Diagnose und Medikamente in der lokalen Sprache und WHO-Codierung schnell nachvollziehbar.

Ein weiterer Vorteil sind die Nonstop-Linienflüge mit Air Namibia, die die An- und Abreise erleichtern.

Über Windhoek und die Kalahari-Wüste führen die 15-tägigen Rundreisen nach Lüderitz und zur Namib-Wüste. Swakopmund und der Etosha-Nationalpark sind weitere Stationen. Optional kann die Namibia-Rundreise mit einem viertägigen Anschlussprogramm im südafrikanischen Kapstadt kombiniert werden.

Mediplus REISEN
Herbert-Rabius-Str. 26
Postfach 30 10 20
53190 Bonn
Tel.: 0228 - 688 33 500
service@mediplusreisen.de
www.mediplusreisen.de

Radisson Blu Düsseldorf Neueröffnung nach Relaunch

Ausgezeichnet, ausgelassen, außergewöhnlich – auf der großen Relaunch Party im Radisson Blu Scandinavia Hotel am Donnerstag, dem 19. Januar, amüsierten sich rund 1.000 Gäste aus Wirtschaft, Gesellschaft und Politik. Bis spät in die Nacht hielt die Band ‚Live House White Edition‘ die Feiern in Schwung, spektakuläre Feuer- und Lichtjonglagen und akrobatische Showeinlagen kamen bei den Gästen sehr gut an. Barkeeper Thomas Neufeld zauberte raffinierte Cocktails und die Köche des Restaurants „Arnold’s Grill & Garden“ tischten köstliche Variationen aus ihrem neuen Küchenkonzept auf. Für die süßen Gaumenfreuden danach sorgte Zuckerbäcker Georg Maushagen mit eigenen, auf die Radisson-Relaunch-Kampagne bezogenen süßen Verführungen. Die Gäste waren begeistert und lobten das eindrucksvolle Event. „Das war eine schöne, innovative und gelungene Veranstaltung. Ich komme aus der Nähe von Basel – die Anfahrt hat sich gelohnt“, bescheinigt Peter Shaw, Kommunikationsexperte aus der Schweiz, den Organisatoren. Die Party markierte den Endpunkt einer

komplexen Umbauphase: 314 Zimmer wurden bei laufendem Hotelbetrieb komplett saniert und komfortabel-modern eingerichtet, Lobby, Restaurant, Bar und Wellness-Bereich erstrahlen in neuem Look. Die Umbaumaßnahmen fanden statt, ohne dass die Gäste beeinträchtigt wurden. „Das war für unsere Mitarbeiter eine enorme Herausforderung, die sie hervorragend gemeistert haben,“ hob General Manager Erich Bänziger das Engagement seines Teams in seiner Begrüßungsrede hervor.

Foto: Radisson Blu Hotels

Radisson Blu Scandinavia Hotel
Düsseldorf
Karl-Arnold-Platz 5
D-40474 Düsseldorf
Deutschland
Phone: +49 (0)211 4553 0
info.dusseldorf@radissonblu.com
www.radissonblu.de/
scandinaviahotel-duesseldorf

Finnlines

Nordische Angebote für einen frischen Jahresbeginn

**St. Petersburg –
Venedig des Ostens
Mit Finnlines direkt in die russische Metropole**

Bis 31.3.2012 fahren Sie mit Finnlines besonders günstig nach St. Petersburg, der nördlichsten Millionenstadt der Welt. An Bord der gepflegten Schiffe erwartet Sie eine martime und gemütliche Bordeinrichtung. Alle Kabinen der Transeuropa & Transrussia sind Außenkabinen und mit 20 m² außergewöhnlich groß. Die Vollpension ist auf allen Reisen nach St. Petersburg im Reisepreis bereits enthalten und besteht aus 4 Mahlzeiten pro Tag inkl. Wasser, Saft, Milch, Tee und Kaffee. Und für den einen oder anderen Plausch hat die Crew garantiert ein offenes Ohr für Sie!

**Für Individualisten:
Routenkombinationen
Wie wär’s mit Helsinki und St. Petersburg?**

Kombinieren Sie doch Helsinki und St. Petersburg miteinander und lernen Sie so zwei wundervolle Städte auf einer Reise kennen.

Finnlines fährt täglich nach Helsinki. Von dort aus sind es ca. 400 km Landweg nach St. Petersburg, die Sie mit Ihrem eigenen PKW, Motorrad oder Wohnmobil zurücklegen können. Alternativ fährt auch 2x pro Tag ein Hochgeschwindigkeitszug (Fahrzeit: ca. 3,5 Stunden) zwischen den beiden Städten.

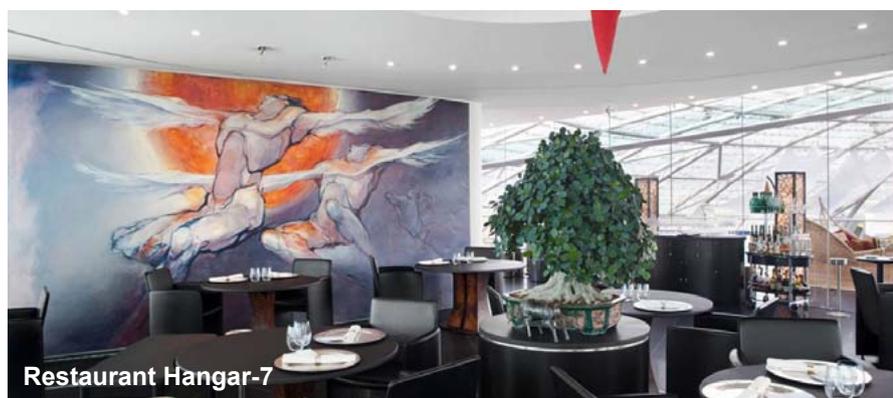
Finnlines Deutschland GmbH
Finnlines Passagierdienst
Einsiedelstraße 43-45, 23554 Lübeck
Tel. +49 (0)451 1507-443, Fax: +49
(0)451 1507-444
E-Mail: passagierdienst@finnlines.com
www.finnlines.com



Radisson Blu Scandinavia Hotel in Düsseldorf zur Feier des Tages stimmungsvoll blau angestrahlt.

„Restaurant Ikarus“ im Hangar-7 am Salzburg Airport

Gehen Sie auf Weltspeise



Im Monatsrhythmus gastieren die besten Köche der Welt im „Restaurant Ikarus“ im Hangar-7 am Salzburg Airport und präsentieren in enger Zusammenarbeit mit „Restaurant Ikarus“- Patron Eckart Witzigmann & Executive Chef Roland Trettl ihre besten Kreationen.

Im Jahr 2012 werden folgende Gastköche Ihre Kreationen im Hangar-7 präsentieren:

Tim Raue (Februar 2012) Restaurant Tim Raue, Berlin, Deutschland

Ryan Clift (März 2012) Tippling Club, Singapur, Republik Singapur

Tanja Grandits (April 2012) Restaurant Stucki, Basel, Schweiz

Pino Lavarra (Mai 2012) Palazzo Sasso, Rossellinis, Amalfiküste, Ravello, Italien

Daniel Patterson (Juni 2012) Coi, San Francisco, USA

Pascal Barbot (Juli 2012) L'Astrance, Paris, Frankreich

Ikarus Team (August 2012) Restaurant Ikarus, Red Bull Hangar-7, Salzburg, Österreich

Rasmus Kofoed (September 2012) Geranium, Kopenhagen, Dänemark

Peter Gilmore (Oktober 2012) Quay, Sydney, Australien

Jacob Jan Boerma (November 2012) Restaurant De Leest, Vaassen, Niederlande

Ramon Freixa (Dezember 2012) Ramon Freixa Madrid, Madrid Spanien

Die Übersicht der Gastköche 2012 finden Sie auf:
www.hangar-7.com

Foto: Helge Kirchberger

Red Bull Hangar-7 GmbH
Wilhelm-Spazier-Str. 7A
5020 Salzburg, Österreich
Tel.: +43/662/2197-0
www.hangar-7.com
E-Mail: office@hangar-7.com

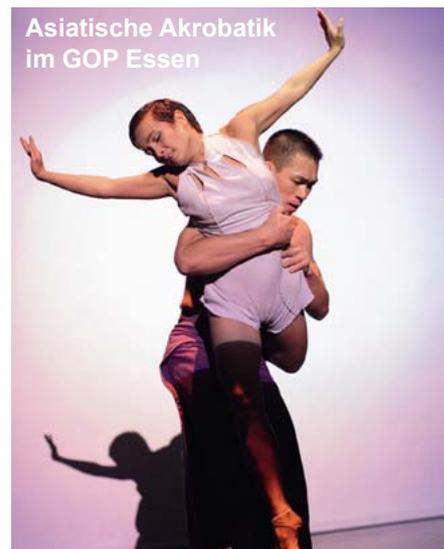
GOP Varieté Essen

*Das Programm vom
1. März bis 29. April
2012*

Asia

Sie sind absolute Spezialisten ihres Fachs und zeigen ihren Zuschauern die faszinierende Welt der asiatischen Akrobatik. Sie verbiegen ihre Körper, tanzen an Seilen, schweben an Bändern, malen mit Sand und verbinden

sich am Ende zum gemeinsamen Tanz ihrer Kulturen.



Perfekte Körperbeherrschung, verblüffende Jonglage, höchste Präzision und atemberaubende Balanceakte vermischt mit zärtlicher Poesie zeichnen ihre Darbietungen aus – für die Artisten von Asia ist Schwerkraft nur noch ein Wort. Traditionelle asiatische Körperkunst – aufs Modernste interpretiert. Ihre Herkunft spannt den Bogen von Kasachstan über Indien, Vietnam, China hin nach Taiwan und Japan. Begleitet werden sie von asiatischen Rhythmen vermischt mit westlichen Klängen. Treten Sie ein in den Kreis, der alle Künste Asiens verbindet und Sie in den Bann ziehen wird.

Spielzeit:

1. März bis 29. April 2012

Showtime:

Di.-Do.	20 Uhr
Fr. + Sa.	18 Uhr und 21 Uhr
So.	15 Uhr und 19 Uhr

Foto: GOP Variété-Theater

GOP Variété-Theater
Rottstraße 30
45127 Essen
Telefon: 02 01 247 93 93
info-essen@variete.de
www.variete.de

InterContinental Berlin

als bestes „Stadthotel national“ mit dem **L'TUR Award** sowie mit dem **President's Special Award** ausgezeichnet!

Im Rahmen des 13. Reisemarktes in Baden-Baden wurden die Lieblings-hotels der Last Minute-Kunden mit der pinken Palme ausgezeichnet.

In der City schlafen L'TUR-Gäste besonders gerne im InterContinental Berlin. Das Hauptstadthotel sicherte sich den Award in der Kategorie „Stadthotel national“. Insgesamt neun Hotels konnten sich in diesem Jahr über die begehrte Auszeichnung mit pinker Palme freuen, die am vergangenen Wochenende in Baden-Baden vergeben wurden. Ausgezeichnet wurden Hotels, wo Familien am liebsten schlafen und in welchem City-Hotel sich spontane Kurzurlauber besonders wohl fühlen.

Bei der jährlichen „Hotel Stars“ – Auszeichnung in Berlin im Dezember 2011 würdigt die InterContinental Hotels Group (IHG) verschiedene Hotels und Mitarbeiter für deren herausragende Leistung. Die Gewinner sind die leistungsstärksten IHG Hotels in Europa. Bei der feierlichen Übergabe wurde das InterContinental Berlin mit dem „President's Special Award“ ausgezeichnet.

Das InterContinental Berlin wurde für außerordentliche Leistungen in besonders herausfordernden Situationen in 2011 geehrt. Robert Herr (Hoteldirektor) nahm diese besondere Auszeichnung von Angela Brav, CEO Europa, für sein persönliches Engagement und für das gesamte Teams des InterContinental Berlin, entgegen.

Robert Herr, Hoteldirektor des InterContinental Berlin sagte: „Dieser Preis erkennt all die harte Arbeit und Leistung des Teams an, die wir in 2011 erfahren haben. Unser Ziel ist es, für unsere Gäste immer den einen Schritt weiter zu gehen, so dass diese einen exzellenten

Aufenthalt mit uns in Berlin genießen können. Wir werden weiterhin alles tun, um diese hohen Erwartungen der Gäste jedes Jahr aufs Neue zu erfüllen. Der Preis macht uns alle stolz, da er unsere Leistung anerkennt.“

Rolf Huebner, Vice President Operations, Zentral Europa und Deutschland sagte: „Wir sind komplett darauf ausgerichtet unsere Mitarbeiter zu unterstützen und zu entwickeln. Unsere Hotels sind nur so gut, wie die Menschen, die dort arbeiten. Die richtige Umgebung, Unterstützung und Inspiration ist es, was die Mitarbeiter benötigen, um Ihre Fähigkeiten bestmöglich einzubringen. Diese Auszeichnung spiegelt wider, welche hervorragenden Talente wir in unseren Hotels in Europa haben.“

Foto: InterContinental Hotel Berlin

InterContinental Hotel Berlin GmbH
Budapester Strasse 2
D-10787 Berlin
Tel.: +49 (0)30 2602 0
Mail: berlin@ihg.com
www.berlin.intercontinental.com



Neue Pläne für Jordaniens Tourismus

Die 2011 verabschiedete Tourismusstrategie bis 2015 zähle zu den wichtigsten politischen und wirtschaftlichen Umsetzungen im vergangenen Jahr, sagte Nayef Al-Fayez, Minister für Tourismus und Altertümer in Jordanien. Das Ministerium arbeitet derzeit an einer Reihe von Gesetzen zur Modernisierung und Weiterentwicklung des Tourismussektors. Der Anteil an ausländischen Beschäftigten im Tourismus habe im vergangenen Jahr bei 17 Prozent gelegen, so Al-Fayez. Ziel für die kommenden Jahre sei es, diese Zahl weiter zu reduzieren durch qualifizierte Ausbildung jordanischer Arbeitskräfte. Von 1995 bis 2011 hat das Königreich eine finanzielle Unterstützung aus dem Ausland in Höhe von 190 Millionen Jordanischen Dinaren erhalten, welche in diverse Tourismusprojekte flossen. An diesem Punkt will man 2012 ansetzen und die touristische Infrastruktur im Land weiter ausbauen. Im Fokus der Expansionspläne stehen ausreichend Übernachtungsangebote in der Nähe bekannter Sehenswürdigkeiten, der Ausbau touristischer Informationszentren und Einkaufsmöglichkeiten und die Zahl kultureller und sportlicher Großevents.

Jordan Tourism Board
P. O. Box 830688
Amman, Jordan 11183
Tel: + 962 6 5678444
Call Center: + 962 6 5008081
E-mail: info@visitjordan.com
Website: www.VisitJordan.com

KURZ NOTIERT

für Gour-med-Leser

Geschmack mit Aussicht:

Teo Chiaravalloti, Sous-Chef der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa, gewinnt das Schweizer Finale des Bocuse d'Or und qualifiziert sich so für die „Europameisterschaft“ der Gourmetköche



Gewinner Teo Chiaravalloti

Gold für Teo Chiaravalloti: Beim Kampf der Schweizer Kochelite um den Sieg beim Finale des nationalen Bocuse d'Or-Entscheids am 6. Februar in Genf hat sich der Sous-Chef de Cuisine der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa gegen die ebenfalls hochkarätige Konkurrenz durchgesetzt. Der Koch des Fünf-Sterne-Hotels in Lugano vertritt damit die Eidgenossen am 20. und 21. März in Brüssel beim Europafinale des renommierten Wettbewerbs.

Tatkräftig unterstützt wurde Chiaravalloti beim nationalen Entscheid von Matteo Simoni, seinem Lehrling aus der Küche der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa. Die beiden geforderten Fleisch- und Fischgerichte, die zu den Themen Poulet und Seezunge kreiert wurden, überzeugten die Preisrichter um Roland Pierroz, der der Schweizer Ehrenjury des nach Sternekoch Paul Bocuse benannten Wettbewerbs vorsitzt.

Chiaravalloti ist der zweite Tessiner, der diesen Erfolg für sich verbuchen kann. Auch der Executive Chef der Vil-

la Principe Leopoldo Hotel & Spa, Darío Ranza, gehört zu den Gewinnern des Schweizer Finales des Bocuse d'Or, bei dem er vor elf Jahren den ersten Platz belegte. Wer in den Genuss der zudem mit 16 Gault Millau Hauben ausgezeichneten Küche der beiden Preisträger kommen möchte, hat in der Villa Principe Leopoldo dazu Gelegenheit und kann sich beim einmaligen Blick über den Luganer See mit den Köstlichkeiten der beiden verwöhnen lassen.

Mehr Informationen und Reservierungen unter

Foto:
[Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa](#)

www.leopoldohotel.com
Tel.: +41 (0)91 985 88 55



Ayurveda in traditioneller Form

Somatheeram Ayurveda Resort

Die Seele baumeln lassen

von Gunter Schnattmann

Unter den vielen Ayurveda-Kuren ragt seit Jahren ein Anbieter in Südindien heraus: Das Somatheeram Ayurvedic Health Resort. Die unter deutsch-indischer Leitung stehende Oase direkt am Strand wurde bereits zehn Mal als „Bestes Ayurveda Zentrum in Kerala“ ausgezeichnet, des südindischen Bundesstaates, der ein Hauptzentrum der Ayurveda-Kuren ist. Für dieses Jahr hat Somatheeram – zu den Stammgästen gehören insbesondere Manager – neue Workshops und Pakete für Tiefenentspannung (Yoga Nidra) und zur Burnout-Prävention im Angebot. Yoga Nidra ist eine Methode, um vollkommene mentale, emotionale und physische Entspannung herbeizuführen.

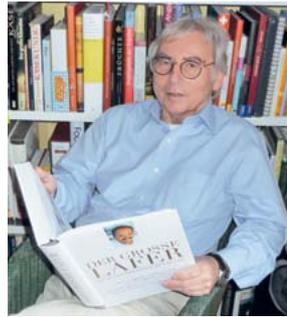
Generell wird bei Somatheeram seit 1998 ganzheitliches und authentisches Ayurveda nach traditioneller Lehre von indischen Spezialisten angeboten. Auch die Küche ist natürlich danach ausgerichtet, wobei genussvolle Kreationen mit einer Gewürz- und Kräutervielfalt im Vordergrund stehen.

Das Resort verfügt in einem weitläufigen Park über 66 Zimmer in einzelnen Villen und Cottages mit allem Komfort und teilweise Bad unter freiem Himmel. Abseits des Massentourismus ist das Resort vom internationalen Flughafen Trivandrum (Thiruvananthapuram) nur 21 Kilometer entfernt.

Somatheeram GmbH
Gartzenweg 2
40789 Monheim
Tel. 02172/957611
Mail: europe
@somatheeram.org
www.somatheeram.org

Foto:
[Somatheeram Ayurvedic Hospital & Yoga Centre Pvt. Ltd.](#)

Heute:
 Ein ziemlich buntes Programm. Ein prachtvolles Buch über Gewürze und ein (nur ein ganz bisschen ärgerliches) über Cocktails. Aus noch halbwegs aktuellem Anlaß: Drei Bücher über Kreuzfahrten, schöne Bilder, schwache Schreibe, und doch verlockend.



Horst-Dieter Ebert Buch-Tipps



Melodische Klänge In 80 Gewürzen um die Welt

Erwin Kotányi
 "In 80 Gewürzen um die Welt"
 Brandstätter Verlag
 256 Seiten, 29,90 Euro
 ISBN 978-3-85033-573-7

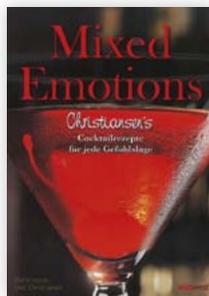
Der Großvater von Erwin Kotányi, dessen Name kurioserweise dort steht, wo normalerweise der Verfasser eines Buches aufgeführt wird, war ein Gewürzhändler in Budapest, der vor 130 Jahren mit einer speziellen Paprikagewürzmischung erfolgreich wurde. Auguste Escoffier hatte ja kurz zuvor dem ziemlich unbekanntem Gewürz im Grandhotel in Monte Carlo die höheren Küchenweihen verliehen durch sein als bald weltberühmtes "Poulet au Paprika".

In den zwanziger Jahren, da war die Firma längst nach Wien umgezogen, boomte das Geschäft und dehnte sich aus. Heute bietet Kotányi, also Gegenstand und nicht Autor des Buches, 350 Gewürze und 240 Mischungen an; seine Geschichte wird im Buch seitlang und reklamereich abgebildet.

Doch der wirkliche Autor – der bekannte Wiener Kulinariker Gerd Wolfgang Sievers aus dem Untertitel – hat ein erstklassiges und gut lesbare Manuskript verfasst, kenntnisreich und elegant geschrieben; auch wer die Rezepte nicht benutzt, liest das Warenkundliche mit Gewinn. Vermisste Gewürze sind prima vista nicht festzustellen, stattdessen finden sich auch Raritäten wie Annato oder Sassafras: "ein Gewürz, das wohl nur im Jazz-Kochtopf (in New Orleans) zu finden ist, in dem ein echter Gumbo zu... melodischen Klängen vor sich hinblubbert".

Viele Anekdoten, viele Drinks Mixed Emotions

Uwe Christiansen
 "Mixed Emotions. Cocktailrezepte für jede Gefühlslage"
 Südwest Verlag, München
 144 Seiten, 15,99 Euro
 ISBN 978-3-517-08747-4



Der dringende Rat an den Leser heißt: Bitte die ersten 15 Seiten des Buches überschlagen: eine so, mit Verlaub, alberne, nichtsnutzige Einleitung hat dieses Buch nicht verdient. Die muß ja wohl nach zwölf schweren Cocktails zusammengestammelt worden sein.

Uwe Christiansen, ein Mixologe der alten Art und nicht gebeutelt durch mangelndes Selbstgefühl, war sicher nicht dabei. In seinem Cocktailrezepten ist er dafür fast überrepräsentiert: Jeder zweite Drink stammt irgendwie ganz oder halbwegs von ihm. Doch seine Cocktails sind schmackhaft. Wer sie mal hatte, wird sie hier gern wiedersehen.

Dazu gibt es viele Anekdoten über viele klassische Drinks. Und wer nun wirklich zum ersten Mal in eine Bar kommt und weiß, warum ein "Harvey Wallbanger" so heißt, wie er heißt, hat dann schon mal einen kleinen Vorsprung...



Die deutschesten und die größten Zeit für Kreuzfahrten

Kurt Ulrich, Oliver Schmidt
 "Zeit für Kreuzfahrten"
 Bruckmann Verlag
 192 Seiten, 24,95
 ISBN 978-3-7654-5655-8

Diese praktische Serie des Verlags rangiert irgendwo zwischen Coffeetablebook und Info-Handbuch: hübsch, adrett und informativ. In diesem Band werden 27 Schiffe aller Kategorien beschrieben, die deutschesten und die größten, solche unter Segeln und solche für Expeditionen.

Es gibt luxuriösere Bände über Schiffe und komplettere (etwa den Berlitz "Guide of Cruising"), doch dieser ist der wohl beste Kompromiß zwischen beiden. Die Verfasser können erkennbar besser fotografieren als schreiben, aber hier werden ja auch nicht hochgradige Stilisten gefragt: Die meisten neuen Schiffe haben ja auch nicht allzu viel Stil.

Bunt und vergnüglich Kreuzfahrtträume

1. Oliver P. Müller
 "Kreuzfahrtträume"
 Koehlers
 Verlagsgesellschaft
 296 Seiten, Euro 15,95
 ISBN 978-3-7822-1039-3



2. Ingo Thiel
 "Die neuen Cunard Schiffe",
 Koehlers Verlagsgesellschaft
 204 Seiten, Euro 24,95
 ISBN 978-3-7822-1042-3



1. Es ist mehr so eine Art Magazin in Buchform, mit Anzeigen, kurzen Meldungen, mit Berichten über Häfen und "Trendregionen" – und schließlich auch mit Porträts von über zwanzig Kreuzfahrtschiffen, Hochsee-, Fluss-, Seglern, doch auch Frachtern und Fähren. Und ganz am Schluss gibt es auch noch eine Geschichte der Titanic. Das ist alles bunt gestaltet, und es blättert sich vergnüglich.

Die Texte sind von unterschiedlicher, meist eher bescheidener Qualität, dafür gibt es Wertungstabellen für Schiffe, einen Kreuzfahrtskalender (wann sind 2012 welche Schiffe in deutschen Häfen) und am Ende ein paar ziemlich überflüssige Seiten für eigene Kreuzfahrt-Notizen; kostet den Verlag nix, machen das Buch aber noch ein bisschen dicker. –

2. Seit die "Queen Mary 2" zum Darling der Hamburger wurde, die sie bei jedem Besuch mit einer Art Volksfest begrüßen, sind die Cunard-Schiffe mit ihrer scheinbar royalistischen Patina hierzulande zu den beliebtesten gleich hinter "Europa" und "Deutschland" geworden, obwohl die königlichen Musikkdampfer doch längst zum US-Monster-Konzern Carnival Corporation gehören.

Dies ist nicht das erste Buch zum Thema, aber das erste, das vollständig all die drei neuen Queens (also auch Elizabeth und Victoria) vorstellt. Sie sind, so zeigen die Bilder, wahre Traumschiffe, und auch der Text liest sich so schön wie ein Werbeprospekt der Firma: Kein Wunder, der Verlag hat als Autor den Pressemensch von Cunard beschäftigt.



Jürgen von der Lippe

Spenden für Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

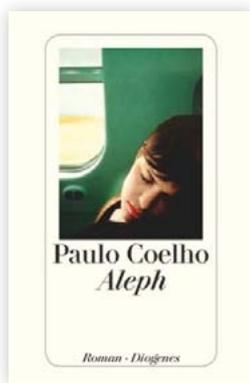
Info-Telefon: 0180 5000 314 (12 ct / min)
www.bsk-ev.org

Buch Tipps

Christoph Moeskes Kaviar Geschichten

Tre Torri
160 Seiten, 17,90 Euro
ISBN: 978-3-941-64160-0

Wussten Sie schon, dass noch in den 50er Jahren kaspische Fischer Kaviar unter ihre Mahlzeiten rührten, weil der eiweißreiche Fischrogen eine billige und sättigende Komponente war? Heutzutage gehört Kaviar zu den edelsten Lebensmitteln, um das sich viele Mythen und Geschichten ranken. Christoph Moeskes, Journalist und Autor, widmet sich in seinem neuen Buch kurzweilig und informativ der Welt des Kaviars - angefangen beim Weltmarkt und Monopolen über Wilderei und Schmuggel bis hin zu Schutz und Zucht.



Paulo Coelho Aleph

Diogenes
320 Seiten, 19,90 Euro
ISBN: 978-3-257-06810-8

Kann man seine Vergangenheit zurücklassen wie einen Bahnhof, aus dem man gerade hinausfährt? Kann man sich selbst neu entdecken wie ein fremdes, neues Land?

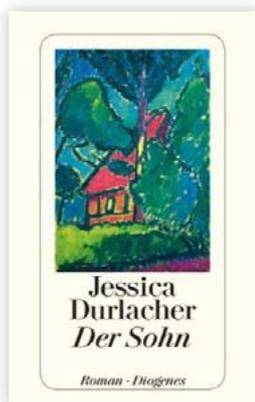
In der Transsibirischen Eisenbahn begegnet ein Schriftsteller einer jungen Stargeigerin – und gleichzeitig einer dunklen Seite seines früheren Lebens. Er gerät in ein Paralleluniversum, in dem Zeit und Raum zusammenfallen – das Aleph. Und er erkennt seine Chance, eine alte Schuld zu bewältigen und sein Leben noch einmal neu zu beginnen.

Jessica Durlacher Der Sohn

Aus dem Niederländischen von Hanni Ehlers

Diagonos
416 Seiten, 22,90 Euro
ISBN: 978-3-257-06811-5

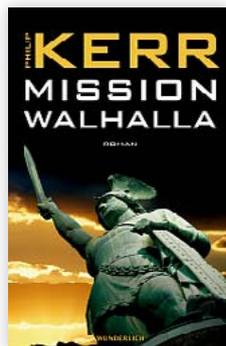
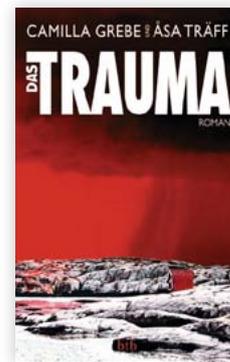
Als Sara Silverstein unter der Schreibtischplatte ihres verstorbenen Vaters eine alte Pistole mit fünf Patronen findet, sind sie und ihr geliebter Familienkokon längst Opfer einer Kette von unfassbaren Grausamkeiten geworden, deren Zusammenhang sie noch nicht begreift. Nach und nach erkennt sie, dass da ein Täter wartet, der selbst in eine uralte Geschichte von Hass, Schuld und Opferrolle verstrickt ist. Und was treibt ihren 18-jährigen Sohn Mitch dazu, die Niederlande zu verlassen und sich in den USA zum Afghanistan-Kämpfer ausbilden zu lassen?



Camilla Grebe, Åsa Träff Das Trauma

btb
448 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-442-75259-1

An einem verregneten Nachmittag in einem Vorort von Stockholm: Unter dem Küchentisch versteckt muss die fünfjährige Tilde mit ansehen, wie ihre Mutter bestialisch zu Tode getreten wird. Sie ist die einzige Zeugin dieses schrecklichen Verbrechens, kann sich nur vage an das Aussehen des Täters erinnern. Zur gleichen Zeit trifft die Psychotherapeutin Siri Bergmann fünf neue Patientinnen, die sich zu einer Selbsthilfegruppe zusammengefunden haben. Alle waren sie männlicher Gewalt ausgesetzt, alle haben sie schreckliche Geschichten zu erzählen über verratene Liebe, Schläge, Erniedrigungen. Doch schon bald schlägt das Bemühen um Heilung und die Suche nach Veröhnung um – in die Jagd nach einem besessenen Mörder, der seine erste Tat an einem verregneten Vormittag in einem Vorort von Stockholm beging ...



Philip Kerr Mission Walhalla

Rowohlt
544 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-8052-5022-1

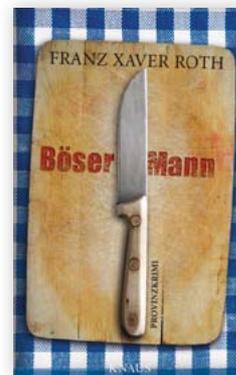
Es ist 1954. Privatermittler Bernie Gunther hat es nach Kuba verschlagen. Der Zweite Weltkrieg ist längst vorbei, aber die alten Feinde geben nicht auf. Bernie ist nicht mehr der Jüngste, also besorgt er sich ein Boot und versucht die Insel zu verlassen.

Doch die US Navy nimmt ihn fest. Die CIA verfrachtet ihn zurück nach Berlin. Dort stellt man ihn vor die Wahl: Er muss für den französischen Geheimdienst in Deutschland arbeiten, sonst wird er wegen Mordes exekutiert. Kann Bernie den Schatten seiner Vergangenheit entfliehen?

Franz Xaver Roth Böser Mann

Knaus
288 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0435-4

Mord in Leuterding. Der Wirt vom Hammer-Eck ermittelt. Samstagabend im »Hammer-Eck«, wie immer sind alle da: die trinkfesten Gäste, der wortkarge Wirt Luginger, die schnippische Bedienung Moni und Sammy, der schwarze Koch. Alles scheint in bester Ordnung. Aber drei Tote, ein defekter Pickup, dubiose Baupläne und seine renitente alte Mutter bringen Luginger ins Schwitzen, Sammy unter verschärften Mordverdacht und einige Bewohner des Münchner Vororts um den Schlaf.



Marc Degens
Das kaputte Knie Gottes

Knaus
256 Seiten, 17,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0426-2

Dennis und Mark, aufgewachsen im Ruhrpott zwischen Bochum und Gelsenkirchen, sind Freunde seit der Schulzeit. Früh entdeckt Dennis seine Leidenschaft für die Darstellung von Gliedmaßen in Beton und nennt sich freischaffender Künstler. Er jobbt nachts im Pornokino und lernt beim Schnüren der Beine von Masthähnchen die Liebe seines Lebens kennen. Mark hingegen genießt die Freiheiten des Studentenlebens und lässt sich treiben. Während er zwischen Schriftstellerkarriere und gesicherter Lehrerbefreiung hin und her schwankt, leidet Dennis an allen Fronten. Weder seine große Liebe Lily noch die Kunst sind ihm hold. Aber dann passiert die Sache mit den Betonblumen und dem katastrophalen Fernsehbeitrag über seine erste Ausstellung – und seine überdimensionalen Plastiken verändern sein Leben radikal.



Patrice Leconte
Heute wegen Glück geschlossen

Bastei Lübbe
206 Seiten, 10,00 Euro
ISBN: 978-3-431-03846-0

Eine Papeterie mit nostalgischem Charme im Herzen von Paris. Dort begegnet Thomas der geheimnisvollen Colette wieder, deren zarte Anmut ihn bereits wenige Tage zuvor in der Metro verzaubert hatte. Was aber tun, wenn man zwar weiß, das ist sie, nicht aber, wie sag ich's ihr? Ehe er die richtigen Worte findet, ist Colette zum zweiten Mal verschwunden. Thomas macht sich auf die Suche nach der Frau seiner Träume - und kommt dabei manchem Geheimnis des Lebens und nicht zuletzt sich selbst auf die Spur...



Sabine Bode
Nachkriegskinder

Klett-Cotta
302 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-608-94678-9

Die 50er Jahre: Zeit des Wirtschaftswunders und des Neuanfangs. Man schaute nach vorn.

Die Nachkriegskinder wurden aber in Familien hineingeboren, auf denen

Kriegserlebnisse und Erfahrungen von Gefangenschaft, Vertreibung und Schuld lasteten. Wie hat sich all das auf die eigenen Lebensmuster ausgewirkt?

Nachkriegskinder sind in etwa die Jahrgänge bis 1960 – in West und Ost. Ihre Eltern waren keine Kriegskinder, sondern haben als Erwachsene den Krieg mitgemacht, die Väter meist als aktive Kriegsteilnehmer. Heute fangen deren Kinder an, sich mit ihrer Jugend zu beschäftigen. Sie wollen wissen, wie sie das Aufwachsen in der Nachkriegsgesellschaft geprägt hat, und stellen Fragen nach dem Vater. Das Buch hilft den Angehörigen dieser Generation, die Ungereimtheiten im eigenen Lebenslauf zu verstehen und für sich neue Ressourcen zu entdecken.

Cody McFadyen
Ausgelöscht

Bastei Lübbe
459 Seiten, 12,95 Euro
ISBN: 978-3-7857-2390-6

Ich hatte einmal ein Leben.
Doch ich erinnere mich nicht mehr daran.
Ich hatte eine Familie.
Doch ich kenne sie nicht mehr.
Ich hatte viele Erinnerungen.
Doch jemand war in meinem Gehirn.
Er hat alles ausgelöscht.
Und ich wünschte, er hätte mich nicht am Leben gelassen.



Susann Sitzler
Bauchgefühle

C.H.BECK
187 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-406-62200-7

Bauchgefühle fragt nach der Bedeutung des Dickseins. Dicksein wird hier nicht als Problem betrachtet, sondern als Phänomen – und nicht zuletzt als individuelle Ausdrucksform. Die Autorin findet Antworten auf Fragen, die bislang in der Öffentlichkeit nicht gestellt werden –

allen voran: Was drückt ein dicker Körper eigentlich aus? Ein Mensch hat heute in jedem Fall schlank zu sein. Dicksein ist unerwünscht. Der schlanke Körper ist gesundheitspolitisches Ziel und kulturelle Norm zugleich. Doch trotz aller Aufklärung und zunehmender sozialer Ächtung werden immer mehr Menschen immer dicker. Steckt hinter dem Dicksein noch etwas anderes als nur falsche Ernährung und mangelnde Bewegung? Wie und warum wird jemand dick, obwohl er es eigentlich nicht will?

Hellmuth Karasek
Soll das ein Witz sein?

Quadriga
380 Seiten, 16,99 Euro
ISBN: 978-3-86995-015-0

Seit seiner Jugend sammelt Hellmuth Karasek, Journalist und Schriftsteller, Witze in allen Varianten. Diktatorwitz, jüdische Witze, Arztwitze, Irrenwitze, Männerwitze, Frauenwitze, Elefantenwitze – kein Lebensbereich, der nicht als Witz taugt. Viele davon gibt er in seinem Buch preis. Natürlich interessiert er sich dabei auch für den geistigen Hintergrund, für Freuds psychoanalytische Deutung, für die Psychologie hinter der Pointe: Was macht Witze witzig? Gibt es ganz neue oder nur immer wiederkehrende Varianten? Ist der Witz eine wirksame Waffe der Unterdrückten? Unterscheidet sich der Humor von Frauen und Männern?



Gour-med Fahrzeuge

für besondere Ansprüche



Für Töchter, Kreative und für Gays

Horst-Dieter Ebert ließ sich von dem neuen Twingo überraschen

von Horst-Dieter Ebert

Dass dieses stets so verschmitzt aus seinem hübschen Blechkleid lächelnde Stadtmobil nun auch schon wieder fast zwanzig Jahre alt ist, mag man kaum glauben. Soeben brachte Renault die neueste, die dritte Generation auf den Markt, und so wirkt der Twingo 2012 genauso jugendfrisch wie 1992, als er die Pariser Auto-Show belebte.

Schon damals trat er auf in einem Charakterfach, das nicht gerade häufig ist in der Automobilbranche: als fideler optimistischer Flitzer, ein Auto, das schon mit seinem Design-Outfit gute Laune verbreitet. Und auch mit seinem Namen, der aus so positiven Begriffen wie "Swing", "Tango" und "Twist" zusammengebastelt worden war. Damals kostete er, aus 55.000 alten französischen Franc umgerechnet, rund 5.000 Deutschmark. Heute muss man dafür das doppelte anlegen – und das in Euro.

Der Twingo ist eines der erfolgreichsten Modelle von Renault, und nicht nur dort: Fast 2,5 Millionen Twingos wurden von der ersten Generation verkauft, gut zwanzig Prozent davon in Deutschland; 650.000 rollten in den nur vier Jahren der zweiten Generation vom Band. Und nun soll die dritte Generation den Siegeszug fortsetzen, in einem internationalen Markt, der sich seit Beginn von 18 auf 48 Länder vergrößert hat.

Das Auto ist ein junges Fahrzeug für junge Leute, eigentlich müsste er "die Twingo" heißen, denn drei Viertel aller Twingo-Fahrer sind weiblich. Wieviele



Die fahrende Bibliothek von Interior-Designer Holger Moormann

von ihnen, und auch den männlichen, zur Gay-Community gehören, weiß man nicht. Jedenfalls wirbt Renault bei denen sehr intensiv und durchaus sexy in ihrer neuen TV-Kampagne.

"Für ihren 2012 Twingo", schreibt das einschlägige Internet-Magazin "Homorazzi", "wendet sich direkt an die schwule Community, das Unternehmen hat ja schon früher mit Drag Queens, Lesbierinnen, schwulen Polizisten und anderen beim schwulen Konsumenten geworben." Der jüngste Werbespot, den man sich bei "Homorazzi" auch gleich ansehen kann, zeigt eine wunderschöne Homo-Heirat, die beiden Herren

küssen sich, setzen sich frohgemut in ihren Twingo und fahren ins eheliche Glück. Werbespruch: "Times have changed. Twingo too." Anscheinend gibt es die sexhaltigeren Anzeigen (einstweilen?) nur auf englisch und französisch, wir scheinen unseren französischen Freunden da womöglich noch nicht aufgeklärt genug.

Stattdessen hatten sich die Marketing-Manager für die deutsche Premiere des neuen Twingo etwas anderes einfallen lassen: Bei seinem ersten Auftreten im kunst- und designgeschwängerten Bilbao, im Schatten des spektakulären Guggenheim-Museums von Frank Gehry, hatten sie vier Twingos von vier kreativen Köpfen "einrichten" lassen.

Der Interior-Designer Holger Moormann möblierte seinen als eine gemütliche kleine Bibliothek mit offenem Kamin; die englische Popsängerin Nicola Roberts machte aus ihrem eine Kombination aus Tonstudio und Schönheitssalon; der italienische Spit-



Im Kofferraum ein Tonstudio! Der Twingo von Popsängerin Nicola Roberts

Gour-med Fahrzeuge

für besondere Ansprüche



Mit Zutaten im Handschuhfach und Penne-Sitzbezug - das Model von Koch David Scabin

zenkoch Davide Scabin verwandelte seinen in einen kulinarischen Traum aus Pasta und Wein; und der französische Modeschöpfer Jean-Charles de Castelbajac erhob seinen zu einem Stück präsidialer Gloire de France mit feierlichen Stilmöbeln, Pomp und mit nationalen Standern auf den Kotflügeln.

Dagegen wirkt der wirkliche Twingo zwangsläufig bescheiden: Sein auffälligstes Design-Merkmal, Renaults "neues Markengesicht", zeigt einen vergrößerten Rhombus vor schwarzem Hintergrund: Er soll, in Verbindung mit einer quer über den Bug verlaufenden Leiste, die Breite des Fahrzeugs optisch vergrößern. Die neu gestalteten Scheinwerfer haben gewissermaßen "Augenbrauen" gekriegt, das Gesicht des Autos, schon stets als pffiffig und umtrieben wirkend, wurde dadurch noch ausdrucksstärker.

Daß der neue Twingo einen noch größeren Innenraum bieten kann als seine Vorgänger, mag manchem Alt-Twingo-Piloten als durchaus ambivalenter Vorzug erscheinen: Der neue ist ja auch 25 Zentimeter länger und hat damit an Stadt- und Parkqualität erkennbar eingebüßt. Aber offenbar haben alle Kleinwagen das Schicksal, immer größer zu werden.

Früher hießen die Ausstattungsreihen beim Twingo "Authentique" oder "Elysée", also gut französisch. Heute gibt es mehr Klassen, und sie haben



Viel Gold und Prunk im inneren des Twingos von Modeschöpfer Jean-Charles de Castelbajac

überwiegend international-amerikanische Namen: "Expression", "Liberty", "Dynamique" und "Gordini", zwischen der gewissermaßen Economy-Version (9.900,00 Euro) und der First-Class liegen 4.300,00 Euro, dafür erhält der Käufer des Spitzenmodells aber auch einen "Rennstreifen in Weiß oder Antrazit", ledernes Lenkrad und Sport-

sitze "mit zweifarbiger Stoff-Textillederposterung".

Man sitzt, das kann ich nach ersten Erfahrungen überzeugt bestätigen, angenehm und komfortabel in diesem Auto. Die Bedienelemente sind funktional angeordnet, die Kabine ist hell und lichtdurchflutet, weil die Fensterflächen noch einmal vergrößert wurden. Und für die beiden oberen Ausstattungsmodelle kann man ein großes Glasschiebedach bestellen, eines der größten in diesem Fahrzeug-Segment.

Alles in allem: der Twingo bleibt, auch dank der vielen Individualisierungs-Optionen für alle, die gern ein spezielles, unterscheidbares Gefährt haben möchten, ein Objekt der beständigen Begierde. Ein Wunschmobil für junge Leute, das Auto für die dynamische Assistenzärztin oder die Tochter vom Chefarzt. Und auch der selbst könnte sich dafür interessieren, als quickes Zweitauto kann man es sogar mit einem 102-PS-Aggregat fahren – bis zu 185 Kilometer pro Stunde schnell, und doch mit nur einem Verbrauch von 5.7 Liter pro hundert Kilometer.

Fotos: Renault Deutschland AG

Renault Deutschland AG
Renault Nissan Straße 6-10
50321 Brühl
Telefon 02232/73-0
dialog.deutschland@renault.de
www.renault.de





Neues aus Kur- und Heilbädern

Neues aus Kur- und Heilbädern

Wellness

Bad Schlema setzt auf Radonkuren

Fitness

Gesundheit

Das Wunder von Bad Schlema – bereits seit dem Jahr 2004 trägt die beschauliche Gemeinde im Erzgebirge das Prädikat Radonheilbad, seit 1998 wird bereits wieder gekurt. Kaum zu glauben, dass hier bis zum Jahr 1989 noch Bergbau betrieben wurde. In den 80er Jahren glich das heutige Kurgebiet einer wüsten Haldenlandschaft. Im Jahr 1992 beschloss man, den Kurbetrieb wieder aufzubauen und gründete die Kurgesellschaft Schlema mbH. Diese ist nun schon seit fast 20 Jahren aktiv und betreibt das Kurmittelhaus mit dem Gesundheitsbad „Actinon“, das Kurhotel „Bad Schlema“ sowie das Kulturhaus „Aktivist“.



Schwimmen & Entspannen im Gesundheitsbad „ACTINON“

Die Gäste kommen aus allen Teilen Deutschlands nach Bad Schlema um zu kuren. Radonbehandlungen stehen dabei im Mittelpunkt. Sie wirken schmerzlindernd vor allem bei Erkrankungen des Bewegungsapparates. Auch Eura-don – der Verein Europäischer Radonheilbäder e. V. hat in Bad Schlema seinen Sitz.

Pensionen steht den Gästen ein wunderschöner 18 Hektar große Kur- und Erholungspark mit Sonnensegel, Wildgehege, Parkteichanlagen, Musikbrunnen und vielen weiteren Attraktionen zur Verfügung. Auf dem Hochplateau einer sanierten Halde wurde der Golfpark West erzgebirge geschaffen.

Die Gäste können die sagenhafte Entwicklung der Gemeinde kaum glauben. „Machen Sie sich auch über die Landesgrenzen besser bekannt...“ ist der gut gemeinte Rat vieler von ihnen. Sie genießen ihren Gesundheitsaufenthalt in vollen Zügen.

Neben dem Kurmittelhaus, dem Kurboulevard und mehreren Hotels und

Fotos: Kurgesellschaft Schlema mbH



Das Kurmittelhaus

Kurgesellschaft Schlema mbH
Richard-Friedrich-Boulevard 7
08301 Bad Schlema
Tel. +49 (0) 3771/215500
e-Mail: info@bad-schlema.de
Internet: www.kur-schlema.de



Radonbad

Ernährungs-Tipps für Gour-med-Leser

Aquion AktivWasser

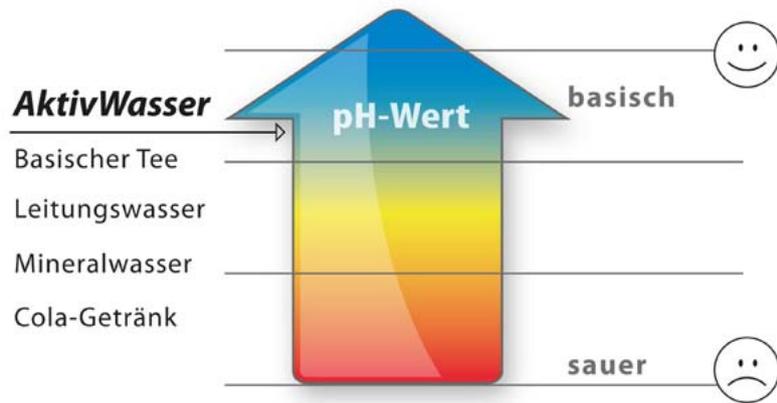
Die Qualität von Trinkwasser wird ab sofort neu definiert!

Wasser galt und gilt heute noch in allen Kulturen und Religionen als heilig, als Quelle allen Lebens und als geheimnisvolles Heilmittel. Heilquellen auf der ganzen Welt ziehen die Menschen magisch an. Wasser hat auf unserem Planeten eine existenzielle Bedeutung. Unser Körper besteht zu rund zwei Dritteln aus Wasser. Wasserverlust führt unmittelbar zu Leistungsabfall, Müdigkeit und nachlassender Konzentrationsfähigkeit. Der Wissenschaftler und Entdecker des Vitamin C Szent Györgyi hat festgestellt, dass die Symptome des Alterns in der einen oder anderen Form immer mit einer Entwässerung des lebenden Gewebes verbunden sind, begleitet von einer oxydativen Schädigung durch so genannte „Freie Radikale“ – wir rosten quasi. Umweltgifte, Nährstoffarmut und Chemie in unserer Nahrung sowie negativer Stress belasten unseren Organismus täglich. Die Folge: eine drastische Zunahme von Herz-Kreislauf-,



Kann normales Trinkwasser wie Vitamin C wirken?

wir auch davon genügend und vor allem in ausreichender Qualität? Obwohl uns die heilende Kraft natürlicher Wasserquellen bewusst ist, machen wir uns im Supermarkt selten Gedanken über die Qualität von Wasser. Aber Wasser ist nicht gleich Wasser, in der Natur gibt es



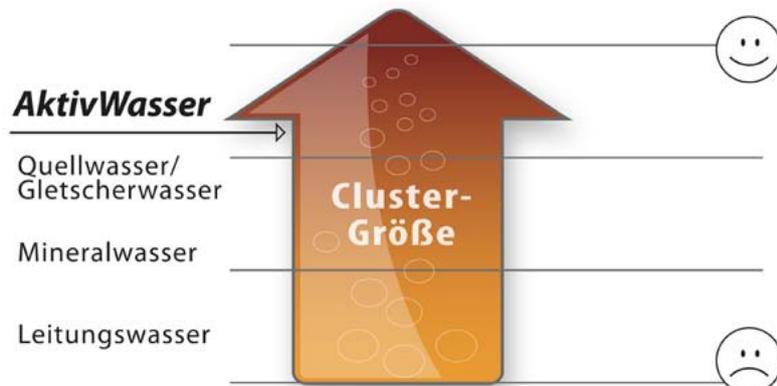
ph-Wert-Messung

Krebs- und Diabetes-Erkrankungen in unserer Bevölkerung. Genügend Wasser in guter Qualität ist aber die wichtigste Voraussetzung aller gesunden Prozesse in unserem Körper!

Betrachtet man die weltweite Trinkkultur, sind wir Deutschen sicher in der Spitzengruppe zu finden. Zumindest, wenn es um die Mengen von Bier, Wein und Kaffee geht, die wir täglich unserem Körper zuführen. Doch wie sieht's mit Wasser aus, dem existenziellen Elixier für das Leben? Trinken

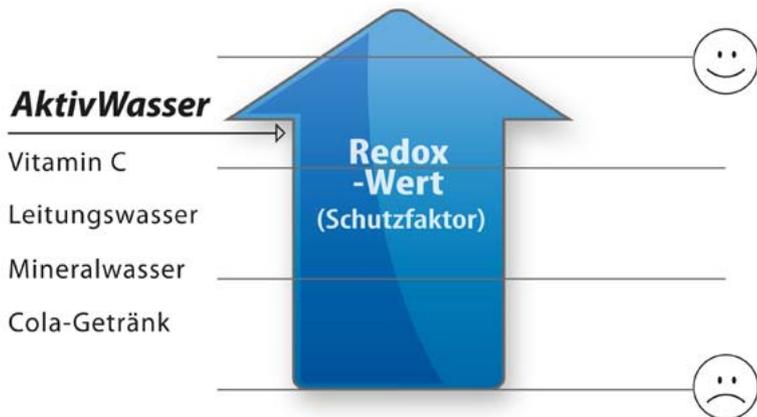
z.B. so genanntes „kleinclustertriges“ Gletscherwasser, „antioxydatives“ Wasser aus Quellen, die einem Schieferstollen entspringen oder „alkalisches“ Wasser aus Heilquellen. Sie unterscheiden sich messbar von Leitungs- und Mineralwasser und unterstützen eindeutig stärker einen Prozess, der maßgeblich unsere Lebensqualität bestimmt: das „Gesundbleiben“.

Was können wir bezüglich Wasser tun, um unseren Körper bei seinen lebens-



Magnetresonanz-Messung

Ernährungs-Tipps für Gour-med-Leser



Redox-Messung

erhaltenden Regulationsmechanismen zu unterstützen? Grundsätzlich muss der Flüssigkeitshaushalt stimmen, denn der Körper besitzt keine Wasserdepots. Also müssen wir trinken, und zwar am besten zwischen 1,5 bis 2 Liter täglich. Das wissen Sie sicher schon lange, oder? Und trotzdem trinken nach einer Untersuchung der DAK 50% aller Arbeitnehmer in Deutschland zu wenig. Aber es hapert nicht nur mit der Quantität, auch in Punkto Qualität können Sie zulegen.

Die neuesten wegweisenden Entwicklungen kommen aus Asien und Russland. Japanische Forscher fanden heraus, dass es möglich ist, die Eigenschaften von Wasser durch die Behandlung mit galvanischen Strömen positiv zu beeinflussen. Aus gewöhnlichem Leitungswasser wird so antioxidatives Wasser (= Freie Radikale neutralisierend), das basisch ist und kleine Molekülstrukturen („kleinclusteriges“ Wasser) aufweist. Es nennt sich Aktiv-Wasser, ist extrem gesund und – es schmeckt richtig weich und lecker! Das Prinzip ist dabei ganz einfach: herkömmliches Leitungswasser wird in einem Gerät, das nicht größer als eine Kaffeemaschine ist, zunächst durch einen Filter aufwendig gereinigt, ohne dabei die wertvollen Mineralien zu verlieren, und anschließend durch Elektrolyse in basisches Aktivwasser und saures Wasser getrennt. Das Aktivwasser wird getrunken, der Rest kann z.B. zum Spülen oder zum Blumengießen verwendet werden, es

geht also keine Wassermenge verloren.

Auch der Spitzensport befasst sich zunehmend mit aktiviertem Wasser. Der Mannschaftsarzt der deutschen Fußballnationalmannschaft, Dr. Müller-Wohlfahrt, macht Freie Radikale für die Zunahme chronischer Krankheiten verantwortlich. Nach Meinung der Wissenschaftler, die sich bisher damit befassen, sind insbesondere negative Elektronen als „Fänger“ der Freien Radikale notwendig, um die Zellen vor Zerstörung und vorzeitigem Verschleiß zu schützen. Folge: unser Körper bleibt länger leistungsfähig, vital und gesund. Und genau diese zusätzlichen Elektronen liefert jetzt



Aquion Premium 3000
Extrem schlangendes Design für eine platz sparende Installation

Aktivwasser. Dieses Aktivwasser, auch „Reduziertes Wasser“ genannt, ist reich an negativ geladenen Wasserstoffionen, die die Oxydationsprozesse durch freie Radikale im Körper reduzieren.

Geben Sie den Stress-Machern unserer heutigen Zeit keine Chance und nutzen Sie die Kraft von aktiviertem Wasser zur Unterstützung des Organismus.

3 Highlights:

Aquion Aktivwasser

- mit seinen vielen negativen Elektronen wirkt es antioxidativ und neutralisiert Freie Radikale.
- besitzt einen vierstufigen basischen pH-Wert und sorgt damit für eine tägliche Neutralisierung der Säurelast.
- ist flüssiger, mit der inneren Struktur wie Gletscher- oder Quellwasser und kann deshalb vom Körper besonders gut aufgenommen werden.

Dieses Wasser muss man trinken, um es zu verstehen! Dazu laden wir Sie herzlich ein: Testen Sie ein Aquion Gerät 14 Tage kostenlos Zuhause oder im Unternehmen. Ihre Familie bzw. Ihre Mitarbeiter werden begeistert sein. Dieses Angebot gilt nicht nur für Münster und die angrenzende Umgebung sondern bundesweit. Denn Aquion verfügt über ein Vertriebsnetz in ganz Deutschland. Verwenden Sie einfach den Button auf der Startseite: www.gour-med.de

Weitere gratis Informationen inklusive der Fachartikel „Das stärkste Antioxidanz unserer Zeit?“ und „Kann man Diabetes mellitus mit aktiviertem Wasser behandeln“ bitte gleich hier anfordern:

Email: uphoff@atp.aquion.de
Tel.: +49 (0) 251-295769
www.biovitas.aquion.de

Fotos: biovitas® Volker Uphoff e.K.



MEDIZIN RECHT

Kfz-Unfallschaden bei Rufbereitschaft und Notdienst:

Wer trägt die Kosten?



Rechtsanwältin
Jeannette Bretkopf-Schönhauser,
Münster

Aufwendungen für Fahrten zwischen Wohnung und Arbeitsstätte sind – sofern keine abweichenden Vereinbarungen getroffen wurden – grundsätzlich von jedem Arbeitnehmer selbst zu tragen. Dies gilt auch für hierbei entstehende Schäden am eigenen Fahrzeug.

Nachdem das Arbeitsgericht Regensburg mit Urteil vom 04.06.2009 (Az.: 8 Ca 1310/08), bestätigt in der Berufungsinstanz vom Landesarbeitsgericht München mit Urteil vom 15.12.2009 (Az.: 6 Sa 637/09), die Klage abgewiesen hat, hat das Bundesarbeitsgericht (BAG) mit Urteil vom 22.06.2011 (Az.: 8 AZR 102/10) dem Arbeitnehmer Recht gegeben.

In dem konkreten Fall war der Kläger angestellter Oberarzt in einem Klinikum und wohnte einige Kilometer von dort entfernt. Auf das Arbeitsverhältnis fand der Tarifvertrag Öffentlicher Dienst (TVöD) Anwendung. Auf dem Weg zur Klinik geriet der Kläger – er war im Rahmen der Rufbereitschaft zu einem Notfall gerufen worden – mit seinem Pkw bei Eisglätte ins Schleudern und rutschte in den Straßengraben. Hierdurch entstand an seinem Pkw ein Sachschaden in Höhe von 5.727,52 €, den der Kläger von seinem Arbeitgeber ersetzt haben wollte.

Das beklagte Klinikum weigerte sich und verwies darauf, dass sich der Kläger auf dem Weg zur Arbeit befunden habe und das Risiko für etwaige Schäden selbst tragen müsse.

Dem folgten auch das Arbeitsgericht Regensburg sowie das Landesarbeitsgericht München. Schließlich – so führte das Landesarbeitsgericht aus – sei der Arbeitnehmer frei in seiner Entscheidung, wo er sich während der Rufbereitschaft aufhalte, daraus ergäbe sich der jeweilige Weg zur Arbeit. Das stelle für den Arbeitgeber ein unkalkulierbares Risiko dar, da er keinerlei Einfluss auf den Aufenthaltsort des Arbeitnehmers habe.

Anders als die Vorinstanzen hat das BAG abschließend entschieden, dass jedenfalls in Fällen leichter Fahrlässigkeit der Arbeitnehmer von dem Arbeitgeber die Erstattung der entstandenen Schäden verlangen kann. Der Arbeitnehmer sei während der

Rufbereitschaft aufgefordert worden, den Dienst anzutreten und durfte die Benutzung des eigenen Pkw für erforderlich halten, um schnellstmöglich am Arbeitsplatz zu erscheinen. Der Weg sei daher Teil der dienstlichen Tätigkeit, so dass der Arbeitgeber für etwaige Schäden haftbar gemacht werden könne.

Das BAG hat folgerichtig die Angelegenheit zur neuen Verhandlung und Entscheidung an die Vorinstanz zurückverwiesen, in der sowohl im Hinblick auf den möglicherweise dem Kläger vorwerfbaren Verschuldensgrad als auch auf die Höhe des Schadens eine weitere Aufklärung durchzuführen ist.

Die Entscheidung des BAG hat ebenso für im Krankenhaus angestellte Ärzte als auch bspw. für einen in einer Arztpraxis angestellten Arzt, der im Rahmen seiner Tätigkeit einen Notdienst übernimmt und die Fahrten von zu Hause aus mit dem Privatfahrzeug durchführt, hohe Relevanz.

Wir empfehlen daher - zur Vermeidung von Unklarheiten und daraus möglicherweise entstehenden Streitigkeiten - eine transparente Regelung zu der Risikotragung bei Wegeunfällen im Rahmen der Rufbereitschaft oder des Notdienstes durch eine gesonderte Betriebsvereinbarung zu schaffen oder in den konkreten Arbeitsvertrag eine entsprechende Klausel zur Regelung der Haftungsfrage aufzunehmen.

Foto & Text:
Jeannette Bretkopf-Schönhauser,
Rechtsanwaltssozietät KS&P

Rechtsanwaltssozietät
König, Strässer & Partner GbR (KS&P)
Gasselstiege 33
D-48159 Münster / Westfalen
Telefon: 0 251 / 4 27 05
muenster@ksp-rechtsanwaelte.de
www.ksp-rechtsanwaelte.de



MEDIZIN NEWS

Gesunde Informationen:

Wie das Internet die Arzt-Patienten Beziehung verbessert

- Ein aufgeklärter Patient erleichtert dem Arzt die Behandlung und macht Austausch auf Augenhöhe möglich
- Jonas Weiland, der Gründer des Gesundheitsportals für Pflanzenheilkunde DocJones.de erklärt, warum die virtuellen Sprechzimmer so sinnvoll sind

Bei den ersten Anzeichen einer Krankheit suchen die Meisten schnelle Hilfe im Internet, bevor sie sich auf den Weg in die Arztpraxis machen. Jonas Weiland, der Gründer und Geschäftsführer der Gesundheitsplattform für Phytotherapie DocJones.de, begrüßt diese Entwicklung: „Im Gespräch mit den Ärzten aus unserem Team, die teilweise auch in eigener Praxis tätig sind, wurde deutlich, dass fundiertes Wissen aus dem Netz nicht nur den Erkrankten, sondern auch den Ärzten hilft. Viele erleben den Austausch mit informierten Patienten als sehr positiv, weil es häufig die Qualität der Diagnose verbessert und die Wahl der richtigen Behandlung erleichtert.“ Warum und wie das Internet die Arzt-Patienten-Beziehung genau verbessert, verraten die Experten aus der DocJones-Redaktion.

Anonym bleiben: Einer der online am meisten gesuchten Begriffe, wenn es um Krankheiten geht, ist ‚Prostata‘. Das zeigt, dass die Betroffenen sich gerade bei heiklen Themen gerne in die Anonymität des Internets flüchten. Hier bewirkt der Austausch mit anderen Betroffenen oder das Sammeln von Informationen zum Ablauf der Untersuchung oft, die Hemmung vor dem Arztbesuch abzubauen.

Gewusst wo: Von detaillierten Informationen zu Heilpflanzen bei DocJones.de über Suchhilfegruppen bis hin zu Portalen eigens für Diabetiker - im Internet gibt es ein breites Spektrum an Angeboten. Anstelle von dicken Wälzern voller Fachbegriffe findet man heutzutage übersichtlich strukturierte, auch für den Laien verständliches, Medizinwissen. Da man Ärzten die Möglichkeit geben sollte, die Quellen zu überprüfen, diese am besten während der Recherche notieren. Gute Ärzte geben auch Tipps, wo man seriöse Informationen zum eigenen Leiden findet.

Kommunikation auf Augenhöhe: Auch ein Mediziner kann nicht alles wissen. Menschen mit chronischen oder seltenen Krankheiten hingegen haben oft sehr detaillierte Fachinformationen. Aus diesem Grund können Ärzte gegebenenfalls sogar von ihren Patienten lernen. Das asymmetrische Verhältnis zwischen Fachmann und Laie wächst dann zu Austausch auf annähernd gleicher Ebene heran, was für beide Seiten sehr bereichernd ist.

Der Compliance-Aspekt: ‚Compliance‘ meint in diesem Fall ‚gute Mitarbeit bei der Behandlung‘. Informierte Patienten fragen zum Beispiel geziel-

ter nach zu Medikamenteneinnahme oder dem richtigen Verhalten nach Operationen. Außerdem sind sie selbstbewusster beim Arzttermin sowie im Umgang mit der eigenen Krankheit.

Die Therapieentscheidung: Wer weiß, welche Therapieformen es gibt, kann seinen Arzt danach fragen oder gar den Arzt gezielt nach dem Schwerpunkt auswählen. Für schnelle Genesung ist es wichtig, dass der Kranke selbst von der Wirksamkeit der gewählten Therapie überzeugt ist.

Schmerztagebuch und Co.: Wer kennt das nicht: Der Arzt fragt nach Art, Häufigkeit oder der Dauer der Schmerzen und plötzlich gelingt es nicht mehr die eigenen Symptome zu beschreiben. Hilfreich ist ein Schmerztagebuch, das dem Patienten die Einordnung der Beschwerden und dem Arzt die Diagnose erleichtert. Laut DocJones-Redaktion ist für den Erfolg von alternativen Behandlungsmethoden, wie zum Beispiel der Homöopathie, das Dokumentieren des Krankheitsverlaufs ganz besonders wichtig.

Nicht übertreiben: Gesundheitsbewusste Menschen sollten sich beim Surfen stets bewusst machen, dass eine Internetrecherche kein Medizinstudium ersetzen kann. Bereichernd ist es, kritisch nachzufragen. Alles besser zu wissen, bringt meist das Gegenteil. Ziel sollte stets sein, Verantwortung für die eigene Gesundheit zu übernehmen, um Krankheiten so gut wie möglich zu vermeiden.

sms – social media services GmbH
Friedelstraße 40
12047 Berlin
Tel.: 030/609875050
E-Mail: support@docjones.de
Website: www.docjones.de
www.social-media-gmbh.de



MEDIZIN NEWS

WINEinMODERATION in neuem Kleid in die Zukunft Deutsche Weinakademie im Führungsgremium

Mit WINEinMODERATION (WiM) hatte sich der Weinsektor 2007 gegenüber der EU-Kommission verpflichtet, zunächst für einen Zeitraum von drei Jahren über die gesundheitlichen Gefahren des Weinmissbrauchs zu informieren, um restriktive Maßnahmen überflüssig zu machen. Dies beinhaltet aber auch die Kommunikation über gesundheitliche Vorzüge und die Einbindung des Genuss- und Kulturwerts, was die besondere Stellung von Wein unter den alkoholischen Getränken betont. Mit der Botschaft „Wein mit Maß und Stil“ positioniert sich die europäische Weinwirtschaft klar dazu, dass Wein - nur moderat genossen - einen gesunden Lebensstil abrundet. Daher auch der Kampagnen-Untertitel Art de Vivre.

Dass Wein in erster Linie ein Agrarprodukt ist und für viele Verbraucher zu einem zeitgemäßen Ernährungs- und Lebensstil gehört, unterstreicht Dr. Rudolf Nickenig als Repräsentant von COPA COGECA, der führenden Interessenvertretung der europäischen Landwirtschaft. Deshalb habe man seinerzeit gemeinsam mit den europäischen Weinwirtschaftsverbänden CEEV und CEVI das WINEinMODERATION-Programm ins Leben gerufen und stehe auch geschlossen hinter der Neuauflage der eingegangenen Verpflichtung gegenüber der Politik.

Mit der WINEinMODERATION aisbl, einer eigenständigen sog. Non-Profit-Organisation, sind nun stabilere Rahmenbedingungen geschaffen, um die WiM-Kampagne effektiv auszubauen. Denn die EU-Kommission drängt auf eine Ausweitung der Initiative. Statt bislang zehn involvierten Ländern sollen

es bald schon mehr werden. Zudem möchte man den Fokus der Initiative deutlicher auf dem Endverbraucher sehen.

Das zu diesem Zweck von der Deutschen Weinakademie aufgebaute Seminarprogramm für die Ausbildungsgänge der Weinbranche dient nun auch anderen beteiligten Ländern als Vorbild und soll in die Ausbildung der internationalen Branche Einzug halten.

Die WiM-Initiative beinhaltet zudem die Verpflichtung zur verantwortungsvollen Werbung für Wein. In diesem Zusammenhang wird von der EU-Kommission vorgeschlagen, eine freiwillige Berücksichtigung des WiM-Logos bei der Etikettierung einzuführen. Wenn dieses Logo die klassischen Warnhinweise oder Schwangeren-Piktogramme, die in einigen EU-Ländern bereits Pflicht sind, ersetzen würde, könnte dies eine überlegene Perspektive sein.

Ein Programm lebt von Menschen, die es mit Leben füllen. An der Spitze der „WiM aisbl“ steht der europaweit geschätzte Vorkämpfer für moderaten Konsum, George Sandeman. Gemeinsam mit Marie-Christine Tarby, der Präsidentin der französischen Vin et Sociéte wurde Frau Ursula Fradera von der Deutschen Weinakademie als Vizepräsidentin in das Führungsgremium gewählt.

Deutsche Weinakademie GmbH
Gutenbergplatz 3 – 5, 55116 Mainz
Tel.: 06131 2829-43
info@deutscheweinakademie.de
www.deutscheweinakademie.de

55. Symposiums der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie

Mannheim – Hormonelle Störungen und Erkrankungen nehmen stetig zu. Knochenschwund, Zuckerkrankheit, Übergewicht und Unfruchtbarkeit sind Begriffe, die immer häufiger in der öffentlichen Diskussion auftauchen: In Deutschland gibt es 7 Millionen Diabetes-Kranke, 6 Millionen Osteoporose-Patienten, über 50 Prozent übergewichtige Frauen und 70 Prozent übergewichtige Männer, zahlreiche Paare mit unerfülltem Kinderwunsch – sie alle verbindet, dass in ihrem Körper hormonelle Abläufe gestört sind, die zu schweren Krankheiten führen können.

Über neueste Erkenntnisse und Therapien berichten Experten auf der Pressekongress der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie (DGE) am 7. März 2012 im Congress Center Rosengarten Mannheim von 11:00 bis 12:00 Uhr. Außerdem informieren sie über die Wirksamkeit und die Anwendungsgebiete von Vitamin D und über das auch aus ethischen Gründen besonders interessante Thema „Sport und Hormone“.

Zu den Hauptthemen des 55. Symposiums der DGE 2012 vom **7. bis 10. März 2012** gehören: Altern, (Geschlechts-) Entwicklung und Wachstum, Reproduktionsmedizin sowie Endokrine Erkrankungen und Stoffwechsel.

Wir laden Sie herzlich ein, die Pressekongress und den Kongress persönlich zu besuchen, für Ihre Recherchen zu nutzen und darüber zu berichten. Bitte akkreditieren Sie sich mit beiliegendem Formular. Das Programm zur Pressekongress finden Sie unten stehend. Weitere Informationen zur Tagung und das Hauptprogramm finden Sie im Internet unter **www.dge2012.de**.



MEDIZIN NEWS

Erstmals in Deutschland:

„Kliniksterne“ bewerten künftig die Servicequalität von Kliniken

TÜV Rheinland zertifizierte im niederbayerischen Bad Griesbach als erste Rehabilitationsklinik die PASSAUER WOLF Hotelklinik Maria Theresia und vergab fünf Kliniksterne.

Bad Griesbach - Die Sternebewertung für Hotels ist heute weltweit ein Wegweiser zur Beurteilung ihres Komforts. Bei der Wahl einer Klinik waren Patienten dagegen bisher weitgehend orientierungslos, wenn sie Informationen über die Service- und Komfort-Qualität eines Behandlungszentrums suchten. Das wird sich jetzt ändern. Deutschlandweit erstmals hat jetzt im niederbayerischen Bad Griesbach die Hotelklinik Maria Theresia eine Bewertung nach dem neuen System der „Kliniksterne“ erhalten. Die Zertifizierung erfolgte durch den TÜV Rheinland nach einem von der Bewertungsgesellschaft zur Optimierung der Servicequalität entwickelten Qualitätscheck-Katalog. „Das System der neuen Kliniksterne wird Maßstäbe setzen und wesentlich zur Verbesserung der Servicequalität in Deutschlands Kliniken und Therapiezentren beitragen“, sagt Manfred Schachermayr, Geschäftsführer der Kliniksterne GmbH.

Die Zertifizierung mit Sternen kann es den Patienten in Zukunft leichter machen aus 2.200 Krankenhäusern, 9.700 Alten- und Pflegeheimen sowie 1.400 Vorsorge- und Rehabilitationseinrichtungen in Deutschland das für seine persönlichen Komfortansprüche richtige Haus zu finden.

Entwickelt wurde das System von der

Kliniksterne GmbH in Aschheim bei München, einer Beratungsgesellschaft zur Optimierung der Servicequalität. Die Zertifizierung erfolgt durch Experten des TÜV Rheinland anhand einer 450 Prüfpunkte umfassenden Checkliste für Kliniken. Beim System der Praxissterne gibt die Bewertung von 178 Kriterien in einer Arztpraxis den Ausschlag für die Einstufung.

Hat sich ein Klinikbetreiber zum Check seines Hauses entschieden, wird der Ist-Zustand anhand eines ausgeklügelten Fragenkatalogs vor Ort ermittelt. Umfassende Servicequalitäts-Coachings bei den Mitarbeitern und Verbesserungsprozesse helfen mit, Defizite auszugleichen. Bei Bedarf wird das Programm durch erweiterte Coaching-Programme und Schulungen ergänzt und die Effizienz der Fortbildung zum Beispiel durch anonyme Testpatienten überprüft. Die Qualität eines Hauses definiert sich dabei nicht nur über Kriterien wie Praxisausstattung.

Das System der Kliniksterne unterscheidet sich zwangsläufig von der in den Hotels üblichen Bewertung. Kliniken unterscheiden sich baulich, konzeptionell und auch im Leistungsangebot von klassischen Beherbergungsbetrieben. In 5-Sterne-Hotels etwa ist die 24-Stunden Besetzung der Rezeption obligatorisch. Im Klinikbereich ist ein ärztlicher 24-Stunden-Notdienst viel wichtiger.

Die Hotelklinik Maria Theresia in

Bad Griesbach hat nach umfassenden Checks die 5-Sterne-Bestnote erhalten. Das Haus, eine Einrichtung des Unternehmensverbundes der Reha-Zentren Passauer Wolf, bietet seinen Gästen die Möglichkeit, während Therapie, Rehabilitation oder Anschlussheilbehandlung den Komfort und die Behaglichkeit einer 5-Sterne-Hotel-Klinik zu genießen.

Mehr Informationen:
Kliniksterne® GmbH
Heimstettner Weg 18
85609 Aschheim bei München
Tel. +49 (0)89 959518 19
eMail: info@kliniksterne.de
www.kliniksterne.de

Foto: kliniksterne GmbH



Der Monolith als Symbol für die Auszeichnung als erste Klinik mit 5-Sterne-Prädikat



PHARMA NEWS

EHMCon 2012

Expatriate Health Management Conference
20. bis 22. Juni in London

High Potentials werben und binden mit innovativem
Gesundheitsmanagement

Neuer Patientenflyer
von Pohl-Boskamp:
„Halsbeschwerden –
was hilft?“

Ob Fachkraft oder Management: Der Kampf um die „Ressource Mensch“ wird härter – weltweit. Ob Mittelständler oder Big Player – jeder buhlt um die Gunst der Besten am Markt. Doch den Kandidaten kommt es bei der Wahl der Firma nicht alleine auf das Geld an: Gesundheit und Absicherung im Krankheitsfall spielen dabei eine entscheidende Rolle. „Die betrieblichen Sozialleistungen eines Unternehmens sind am Ende oft entscheidend“, weiß Dr. Uwe Klein, Initiator der Expatriate Health Management Conference (EHMCon 2012) und Geschäftsführer der Health Care Strategy International GmbH. „High Potentials werden weltweit überall eingesetzt, aber entscheidend ist auch die deren eigene medizinische Versorgung und die ihrer Familienangehörigen.“ Ob in strukturschwachen Ländern oder in Krisengebieten - Expats müssen heute in der Wahl ihres Wohnlandes flexibler sein.

„Für Unternehmen ist das ein ganz einfaches Rechenbeispiel: Umso schneller sich der Expat in der neuen Umgebung zurecht findet, umso zufriedener er mit seiner Lebenssituation ist, umso leistungsfähiger ist er für das Unternehmen“, sagt Dr. Uwe Klein. Für die Firmen ist es eine enorme Herausforderung, geeignete Konzepte aufzustellen und diese mit Versicherern zu verhandeln: Denn auf der einen Seite erhöhen sich die gesundheitlichen Risiken, auf der anderen Seite steht ein enormer Kostendruck. Handlungsbedarf wegen Natur- und anderen Katastrophen, Rückholaktionen und lokaler Support

erlangen eine zunehmende Bedeutung: Wenn etwas passiert, möchte der Expatriate natürlich seine Familie und sich in Sicherheit wissen.

Aus diesem Grunde organisiert Dr. Uwe Klein mit seinem Team vom 20. bis 22. Juni 2012 in Old Windsor bei London die Expatriate Health Management Conference, EHMCon 2012 als Service für ein effektives Networking für die betreffende Industrie. Hier trifft sich das Who-is-Who der Branche: Versicherungsexperten, Personalbeauftragte, Entsendungsexperten, internationale Gesundheitsdienstleister und Betriebsärzte. Die Veranstaltung wird von deutscher Seite von der alma, einem Medassistance Unternehmen der Münchner Rück Gruppe, gesponsert.

Die EHMCon wird die wichtigste globale Plattform zum Austausch der verschiedenen Marktteilnehmer. „Wir verstehen unter Health Management für Expatriates nicht nur die Abwesenheit von Krankheiten oder die „Schnellreparatur“ eines Gesundheitsproblems. Es ist auch mehr und mehr die Kunst der Optimierung der individuellen Leistung, die Integration von Wellness- und Lebenszufriedenheit.“ Stress- und Burnout haben sich unter die weltaktuellen Diagnosen gemischt. So ist ein weiteres Thema der Konferenz, wie die Vor-Ort Unterstützung von Expats optimiert werden kann.

Tel. 089 10119222
www.cbhcc.com

Halskratzen, heiser, Stimme weg? Halsbeschwerden sind einer der häufigsten Gründe für einen Besuch beim Arzt oder der Apotheke. Häufige Ursache: Trockene Raumluft, stundenlanges Sprechen oder ein Atemwegsinfekt lassen den feinen Sekretfilm auf der Rachenschleimhaut versiegen, der die empfindliche Schleimhaut vor Krankheitserregern und Schadstoffen schützt.

Die Patienten fragen sich: Was hilft mir jetzt, damit ich bald wieder gut bei Stimme bin? Genau diese Frage beantwortet der neue Patientenflyer von Pohl-Boskamp. Neben einer Redepause, dem Verzicht auf Alkohol und Zigaretten bieten vor allem GeloRevoice® Halstabletten mit Hyaluronsäure zuverlässige Hilfe. Beim Lutschen setzen sie ein hochwertiges Hydrogel auf der Schleimhaut frei, das Mund- und Rachen nachhaltig befeuchtet. Schon nach wenigen Tagen Behandlung klingen Halsbeschwerden um rund 60 Prozent ab, zeigte jetzt eine Beobachtungsstudie. Mehr als 80% Prozent der Ärzte benutzten die Wirksamkeit der Therapie mit „sehr gut“ oder „gut“.

Pohl-Boskamp GmbH & Co. KG
Kieler Straße 11
25551 Hohenlockstedt / Deutschland
Tel: +49 - 4826 59-0
E-Mail: info@pohl-boskamp.de
www.pohl-boskamp.de



PHARMA NEWS

Unterstützung und Information für Ärzte und Apotheker Servicematerialien zur mentalen Leistungsfähigkeit

Das Unternehmen Orthomol unterstützt Ärzte und Apotheker bei der Beratung zur Förderung der mentalen Leistungsfähigkeit: Neben der Verbraucherinformation „An alles gedacht!“ vereint ein Literaturreport für Fachkräfte aktuelle Studien zum Einfluss der Ernährung auf die mentale Leistungsfähigkeit.

Für seine komplexen Aufgaben benötigt das Gehirn gezielte Unterstützung, zum Beispiel durch die Mikronährstoffkombination Orthomol Mental®.

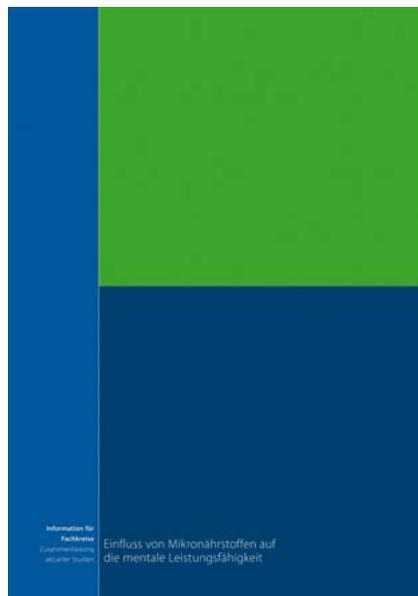
Die Verbraucherinformation erläutert die Funktionsweise des Gehirns und gibt Empfehlungen, wie die geistige Beweglichkeit erhalten werden kann. Aktuelle Studien zum Einfluss von Mikronährstoffen auf die mentale Leistungsfähigkeit fasst der Literaturreport zusammen. Unter anderem wird eine Studie zur Auswirkung einer mediterranen Ernährung auf leichte kognitive Störungen (Scarmeas N. et al., Archives of Neurology, 2009) sowie eine Untersuchung zur Wirksamkeit von Phosphatidylserin bei abnehmender kognitiver Fähigkeit bei Älteren (Cenacchi T. et al., Aging clinical and experimental research, 1993) vorgestellt. Ärzte und Apotheker können die Servicematerialien – solange der Vorrat reicht – kostenfrei bei Orthomol anfordern. Mikronährstoffe für Gehirn, Konzentration und Gedächtnis Das Nahrungsergänzungsmittel Orthomol Mental® enthält eine spezifische Kombination aus Mikronährstoffen, die frühzeitig die mentale Leistungsfähigkeit fördern können.

Dabei bieten Vitamin C und E sowie sekundäre Pflanzenstoffe wie Carotinoide Schutz vor oxidativem Stress. Phos-

pholipide und Omega-3-Fettsäuren unterstützen die Reizweiterleitung und liefern wichtige Membranbausteine von Nervenzellen.

Zusätzlich fördern Omega-3-Fettsäuren sowie B-Vitamine die Durchblutung und den Energiestoffwechsel des Gehirns. Das Produkt ist in der Darreichungsform Granulat/Kapseln in Apotheken erhältlich.

Orthomol GmbH
Herzogstraße 30
40764 Langenfeld
Tel.02173/90 59 – 0
E-mail: info@orthomol.de
www.Orthomol.de



**Orthomol Mental
Literaturreport**

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)
Felix Sauerhöfer (Reise)
Barbara Leuschner (Reise)
Yvonne Hoffmann (Wein)
Jeannette Breitkopf-Schönhauser (Recht)

Layout: Yannick Römer

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 **Gour-med** 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.



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