

1982-2012
30 Jahre

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Besonders
Empfehlenswert

Claus-Peter Lumpp –
im Hotel Bareiss
in Baiersbronn

Der Wein-
Geniesser Tipp

Sommeliere Yvonne über
Dreissigackers Wunderwerke

Der gesunde
Geniesser Tipp

„Hülsenfrüchte“ von
Armin Roßmeier

Der Geniesser Tipp

Althoffs Festival
der Meisterköche

17. Rheingau Festival
Pollo bei Poletto

2. Festival der Sterne
im Budersand Hotel Sylt

Der besondere Tipp

Würziges Landeck in Westtirol
Kempinski St. Moritz
Neues aus Budapest

Kulinaria der Welt

Visit Nordirland/
kulinarische Überraschungen
Ein Jahr Genuss im S.T.A.Y./
Shangri La Peking

Buchtipps

Horst-Dieter Ebert

Medizin Recht

Medizin News

Pharma News

11/12 – 2012

31. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575



Claus-Peter Lumpp

Gratinierte Rosette von Jakobsmuschel auf Mascarpone -
Schnittlauchsauc mit Tatar und Imperial Kaviar

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,

2012 war ein bedeutendes Jahr für **Gour-med**, nicht nur weil wir Ihnen die Crème de la Crème der Spitzengastronomie vorstellen konnten, sondern auch – oder gerade – weil **Gour-med** in diesem Jahr 30 Jahre jung wurde und in ein neues Lebensjahrzehnt startet.

30 Jahre waren wir bemüht Ihnen immer das Neueste und natürlich das Beste aus der Gourmet-Szene, nicht nur aus Deutschland, sondern aus der ganzen Welt zu präsentieren.

Dass wir es fast immer geschafft haben up to date zu sein erfüllt uns mit Stolz, ist aber auch gleichzeitig Auftrag und Verpflichtung in unserer journalistischen Leistung nicht nach zulassen.

Da wo es möglich ist wollen wir besser werden, versprochen!



In unserer Rubrik „Besonders Empfehlenswert“ berichten wir über einen der ganz großen Küchenchefs Europas. Der 3-Sternekoch Claus-Peter Lumpp kocht im Gourmetrestaurant Bareiss im gleichnamigen Hotel in Baiersbronn. Seine Menus sind Kreationen, die durch ihre hochwertigen Produkte, zu genussvollen Kunstwerken werden. Meisterhaft versteht es Claus-Peter Lumpp immer wieder aromatische Überraschungen für den Gaumen anzurichten.

Sein Credo: Langeweile gibt es nicht auf den Tellern, die meine Küche verlassen. Bei unserem Besuch hat er seine Extra-Klasse mehr als bewiesen.



Rechtzeitig zu Weihnachten hat unsere Sommelière Yvonne wahre Wunderwerke von dem Weingut Dreissigacker entdeckt. Begleiten Sie Yvonne auf dieser Weinreise und lassen Sie sich von dem Duft und Aroma genussvoller Weine verführen. Sie werden es nicht bereuen.

Armin Roßmeier hat es, wie immer, mit den gesunden Ernährungstipps. Seine Rezepte werden gerne nachgekocht. Der Jahreszeit entsprechend stellt er Ihnen gesunde Rezepte mit Hülsenfrüchten vor.



Gleich drei Gourmetfestivals präsentieren wir Ihnen, zwei die stattgefunden haben und eines auf das Sie sich schon freuen können.

Althoffs Festival der Meisterköche, in der wunderschönen Anlage des Grandhotel Schloss Bensberg, findet natürlich auch im nächsten Jahr wieder statt, am letzten Wochenende im August, einen Termin, den man sich jetzt schon notieren sollte.

Zum zweiten Mal wurde im Hotel Buderstrand auf Sylt das Festival der Sterne veranstaltet, das dritte Festival findet im nächsten Jahr im November statt, der genaue Termin wird noch bekannt gegeben.

Vom 21. Februar bis 6. März 2013 lädt das Rheingau Gourmetfestival ein, dieses Festival hat es zu Weltruhm gebracht, die besten Köche erwarten Sie.

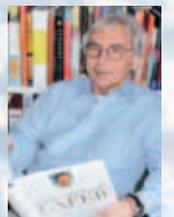
Pollo bei Poletto, ein Jahr nach der Schließung ihres Gourmetrestaurants und Eröffnung ihres Bistros und Delika-

tessenladens haben wir die charmante Cornelia Poletto in Hamburg besucht. Es stimmt, bei ihr gibt es das beste Brathähnchen Hamburgs.

Anne Wantia nimmermüde reisebereit, empfiehlt Ihnen Restaurants in Nord Irland, die zu besuchen lohnen. Kulinarisch ist die Insel längst auf hohem Niveau. In Belfast lässt es sich gut genießen, die Gastfreundschaft der Iren ist geradezu sprichwörtlich!



Unser Bücherwurm Horst-Dieter Ebert hat - vielleicht weil Weihnachten naht - gleich zwei Seiten mit Büchern für Sie parat. Wenn für Sie nicht das passende dabei ist, dann entdecken Sie bei seinen Buchtipps eventuell ein schönes Weihnachtsgeschenk.



In der Rubrik „Kurz notiert“ informieren wir Sie über die wichtigsten Entwicklungen der Gourmet-Szene und wo Sie die schönsten Feiern zu Weihnachten und Silvester erwarten.

Zögern Sie nicht, genießen Sie dort wo Genuss möglich ist. Ein Jahr ist schnell vorüber und Verpasstes lässt sich nicht nachholen!!

Ein besinnliches Weihnachtsfest einen guten Rutsch ins neue Jahr, mit viel Genuss und wenig Vorsätzen wünscht Ihnen das gesamte **Gour-med**-Team und natürlich Ihr

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

- Claus-Peter Lumpp – im Hotel Bareiss in Baiersbronn

12

Geniesser-Wein-Tipp

- Dreissigackers Wunderwerke

14

Der gesunde Geniesser-Tipp von Armin Rossmeyer

- Hülsenfrüchte – die kleinsten Naturkonserven

16

Der Geniesser-Tipp

- Althoffs Festival der Meisterköche 2012
- Das 17. Rheingau Gourmet & Wein Festival
- Pollo bei Poletto
- „2. Festival der Sterne“ im Hotel Budersand
- Münster unter Sternen-Glanz

26

Der besondere-Tipp

- Edle Brände, zarte Schokolade und würzige Kräuter rund um Landeck
- Kulinarische Neuigkeiten im Kempinski Grand Hotel des Bains
- KempinSKI – Sportlichkeit im Namen
- Budapest – Stadt zwischen moderner Eleganz und eleganter Tradition

36

Kulinaria der Welt

- Visit Nordirland / kulinarische Überraschungen
- Ein Jahr Genuss im S.T.A.Y./Shangri La Peking

42

Kurz notiert

- Thomas Sommer ist Sommelier des Jahres 2013
- Neue Bäder- und Saunalandschaft im MARC AUREL Spa & Golf Resort
- Die schönsten Feste und Galas, Weihnachten und Silvester
- SeaDream steuert ab 2013 Asien an
- Die Yachthafenresidenz Hohe Düne stellt vor: Matthias Stolze
- Das Carlton Hotel eröffnet die grösste Suite in St. Moritz
- Dessert aus dem Desert
- Starkoch Anatoly Komm zu Gast im Mandarin Oriental, Munich
- Und viele andere Empfehlungen

50

Gour-med getestet

- Begeisterte Technik in neuen Opel-Modellen

52

Buch Tipps

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

56

Medizin Recht

- Annahme von Pharmageschenken ist nicht strafbar

57

Medizin-News

- Erfahrungen eines orthopädischen Facharztes bei der Schmerztherapie
- Wechseljahresbeschwerden mit LuxoHeal behandeln
- 4000ster Fibromyalgie-Patient im Gasteiner Heilstollen
- Stent oder Bypass - Was tun bei verengten Herzkranzgefäßen?
- Schlaganfall vorbeugen: Ultraschall erkennt drohende Stent-Verengung

59

Impressum

62

Pharma-News

- Abstract, Professor Hans-Jürgen Möller: Die „Nikolaus-Entscheidung“
- Die erste von der Europäischen Kommission zugelassene Gentherapie



Besonders *Empfehlenswert*



Claus-Peter Lumpp der Gourmet Chef mit weltweiter Anerkennung im Hotel Bareiss in Baiersbronn

*Klaus Lenser
Anne Wantia*

In den Rankings der führenden Restaurantführer und Gourmetbibeln ist der 3-Sternekoch Claus-Peter Lumpp einer der herausragenden Köche deutscher Spitzengastronomie. Zahlreiche Auszeichnungen und Ehrungen bestätigen sein erfolgreiches Wirken im Restaurant Bareiss in Baiersbronn.

2012 feiert das Restaurant sein 30jähriges Bestehen als kulinarisches Kleinod, der Erfolg des Restaurants ist auf Lumppps hohen Anspruch zurückzuführen. In den 20 Jahren seines Wirkens im Gourmetrestaurant Bareiss hat er mit unvergleichbarer Leistung das Restaurant an die Spitze der europäischen Gourmettempel gekocht.

Seine Ausbildung zum Koch absolvierte er im Kurhotel Mitteltal, dem jetzigen Hotel Bareiss. Nach dem Wehrdienst startete er seine Kochkarriere bei einem der damals berühmtesten Köche in Deutschland bei Günter Scherrer (Victorian) in Düsseldorf, bevor es ihn wieder zurück in den Schwarzwald zog.

Nach der Prüfung zum Küchenmeister

wird er Küchenchef in der Kaminstube des Hotel Bareiss. Sein ehrgeiziges Ziel ist es das Gourmetrestaurant Bareiss zu übernehmen. Mit Unterstützung seines Patrons, Hermann Bareiss, bildete er sich bei den „ganz Großen“ in der Gourmetszene wie Heinz Winkler, Eckart Witzigmann und Alain Ducasse weiter und übernimmt 1992 die Küche des Gourmetrestaurant Bareiss. Schon bald gehört das Restaurant – Dank der herausragenden Küchenleistung Lumppps – zu den besten Adressen im Land. Was sich unter den Gourmets, nicht nur in Deutschland, schnell herumspricht.

Neue Einflüsse der modernen Küche, wie z.B. der Molekularküche, die andere Kollegen zu kopieren versuchten, sind für ihn „Spielereien“, er bleibt seinem klassisch französischen Stil treu.

Das erwarten seine Gäste und lassen sich doch immer wieder gerne durch neue Kreationen mit z.T. auch modernen Elementen überraschen. „Ich möchte mit Neuem erfreuen – ich will mich nicht wiederholen – ich will nicht langweilen“ O-Ton Claus-Peter Lumpp.

Dem ist nichts hinzuzufügen.



Claus-Peter Lumpp



Elegantes Ambiente im Restaurant Bareiss

Mit seiner Passion und Professionalität überzeugt er auch den kritischen Gast und natürlich die „Heiligsprecher“, die Sterne - und Haubenverleiher.

3 Sterne im Michelin und erstmals 19 Punkte im Gault Millau 2013 sprechen für sich.

Daher überrascht es nicht, dass viele Gourmets aus dem Land der erstklassigen Speisen, aus Frankreich, seine Gäste sind. Der Gast soll schmecken mit welcher Freude die Gerichte zubereitet werden. Claus-Peter Lumpp kocht für den Gast und nicht für irgendwelche Restauranttester.

Eckart Witzigmann schreibt im Vorwort zu dem neu erschienenen „Kochbuch“: Seine Küche schmeckt danach, glücklich zu machen.

Eine schönere Bestätigung von einem

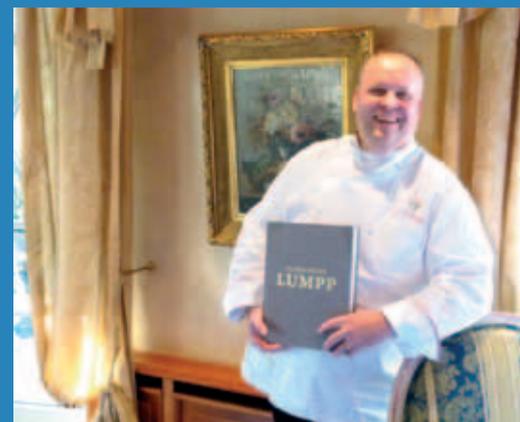
Jahrhundert Koch kann es nicht geben.

Seinem Motto, sich nicht zu wiederholen, folgt Claus-Peter Lumpp in dem er alle 4 Wochen die Menu Karte wechselt, das ermöglicht viele regionale und saisonale Produkte zu verarbeiten.

Grundsätzlich kann der Gast zwischen zwei Degustationsmenüs, 6- und 8-Gang, sowie verschiedenen à-la-Carte-Gerichten und einer Dessert-Karte von Chef-Pâtissier Stefan Leitner, wählen.

Wir haben uns bei unserem Besuch im Restaurant Bareiss für das 8-Gang-Degustationsmenü entschieden.

Zur Einstimmung auf aromatische Höhenflüge wurden phantasievolle und köstliche Grüße aus der Küche serviert. Ein herrlicher Auftakt auf die zu erwartenden Kreationen von Claus-Peter Lumpp und seinem Küchenteam.



Kein Kochbuch, aber ein Buch rund um die Philosophie des Kochens!



Bretonischer Hummer à la Claus-Peter Lumpp



Der zum Apéritif gereichte Champagner rosé passt perfekt zu den Amuse Bouche. Das umfangreiche Angebot verschiedener weißer Champagner, Portweine, Moselwinzersekt oder einem österreichischen Sauvignon Blanc als Apéritif ist sehr verlockend, aber unsere Entscheidung ist die bessere Wahl.

Als 1. Gang wird ein Kingfish mit Limettenbuttermilch serviert. Sehr harmonisch mit beeindruckenden Geschmackskomponenten.

Der dann folgende in Olivenöl pochierter Kabeljau mit Roter Beete und Meerrettich bietet ein intensives nachhaltiges Gaumenerebnis, ebenso wie die Jacobsmuschel im Currysud.

Weiter geht es mit bretonischem St. Pierre und schwarz geräuchertem Speck und Petersilie, perfekt gegart und in der Kombination einfach köstlich.



Die zwei Fleischgänge, geschmortes vom Kalb mit Kartoffelschaum und weißem Alba-Trüffel und der Rehrücken aus der hauseigenen Bareiss Jagd mit Hagebutten und Blinis bestätigen die „Hohe Schule“ der Kochkunst von Claus- Peter Lump, die Gänge sind ein Gaumenvergnügen, wie sie der Gast selten erlebt.

Der Küchenchef ist ein Meister der Vielfalt, jeder Gang des Menus besteht aus mehreren kleinen Varianten, bei denen das Hauptprodukt im Mittelpunkt steht. Dadurch entstehen ganz außergewöhnliche und intensive Geschmacksvariationen.



Wir stellen bei jedem der servierten Gänge eine unvergleichliche Harmonie fest. Die Aromen der einzelnen Produkte sind filigran herausgearbeitet.

Trotz der Leichtigkeit der einzelnen Menu-Gänge benötigen wir, bevor wir uns mit dem Käse befassen, eine kleine Pause.

Von oben nach unten:

- Gänsestopfleber Creme Brulée
Maismousse, Portweingelee,
Lebermousse
- Mascarponeörtchen mit flüssigem
Trüffelkern, Perigord-Trüffel-
heu, Carpaccio vom Rinderfilet
- Ravioli von rosa Pfeffergelee,
Kingfish, Shiso Kresse, Safran-
creme
- Taubenbrust, Taubenglace, Wie-
senkräuterravioli

Sushi vom Lachs, Spitzkohltörtchen, Profiterole gefüllt mit Guacamole, Minz Joghurt mit Kichererbsen-Püree oder die Variationen von der Aubergine, die Grüße aus der Küche sind ein aromatisches Feuerwerk, aufgelegt wie kleine Kunstwerke, die zuerst das Auge und dann den Gaumen erfreuen.



Nicht ganz einfach, die Käseauswahl – es gibt 70! verschiedene Sorten. Neben Rohmilchkäse der Affineure Tourrette aus Straßburg sind auch Produkte aus dem Tölzer Kasladen im Angebot.

Zum Schluss noch ein – nein – zwei Desserts von Pâtissier Stefan Leitner. Sanddornsorbet mit Pralinennougat-Mousse und Estragon, leicht und erfrischend. Einfach himmlisch, das zweite Dessert, die Mascarpone-Crème mit Tahiti Vanille, Passionsfrucht und Kokosnuss.

Der vielfach ausgezeichnete Sommelier Jürgen Fendt ist zu recht einer der besten in Europa. Seine empfohlenen Weine zum Menu sind kompetent ausgesucht und immer passend auf den jeweiligen Gang abgestimmt. Seit 16 Jahren berät er die Gäste mit Respekt, Humor und Rücksicht auf ihre Eigenarten und Vorlieben.

Der formvollendete Service unter der Leitung von Maître Thomas Brandt passt in das elegante Ambiente des Gourmetrestaurants. Er achtet darauf, dass jeder Gast den Besuch im Restaurant als

Das Gourmetrestaurant im Hotel Bareiss ist eingebunden in ein Hotelkonzept mit dem Leitmotiv: Der Gast soll und muss fühlen, dass wir ihn verwöhnen wollen, ihm unvergessliche Tage der Erholung und Entspannung bereiten möchten. Schon die Ankunft lässt eine oftmals stressige Anreise vergessen, der Empfang ist herzlich, persönlich, so als komme man von einer längeren Abwesenheit nach Hause. Bevor man in die komfortablen und großzügigen Zimmer begleitet wird gibt es einen Willkommensdrink. Alle Zimmer haben ihr eigenes Ambiente und einen individuellen Stil, über typisch regional bis zu very old english, immer gemütlich und komfortabel.



Maître Thomas Brandt

Den Gast erwarten großzügige Freizeitangebote sie sind so umfangreich, dass es den Rahmen sprengen würde alle hier aufzuzählen.

Der neu gestaltete Wellness- und SPA-Bereich hat schon kurz nach Fertigstellung, nicht nur bei den Gästen, höchste Anerkennung erfahren. Mit der Verleihung von vier Lilien und 19 Punkten des Relax-Guide gehört der Wellnessbereich zu den besten in Deutschland. Die großzügig und weitläufig gestaltete Saunalandschaft gehört sicher zu den schönsten im deutschen Raum.

Fünf verschiedene Saunen, darunter zwei Damen Saunen, Eisbrunnen, Tauchbecken, Duschgrotte, Whirlpools im Aussen- und Innenbereich bieten Entspannung pur. Zwei Ruheräume mit Wasserbetten, Wave-Liegen, Récamières und Sitzgruppen sowie eine Kamin-Lounge, in der kostenlose Erfrischungen angeboten werden, runden das Wohlfühlangebot ab.

Der abgelegene Ruhebereich im Pool-Wintergarten, mit seinen ausgefallenen Liegemöbeln, ist ein Refugium der Stille. Fünf verschiedene Wasserbecken,



Nomen est Omen: Sommelier Jürgen Fendt mit „seinem“ Wein

wahren Höhepunkt des Tages erlebt. Seit über 20 Jahren ist er hier Restaurantchef, einmal mehr Beweis für die herausragende Leistung von Thomas Brandt. Nicht nur von den Gästen sehr geschätzt, auch bei seinen Mitarbeitern bemerkt man die Begeisterung unter seiner Regie arbeiten zu dürfen.



Stefan Leitner: Dessert-Genie



Süße Lust: Himbeer Edition mit Zitronengras

Besonders Empfehlenswert



Hermann Bareiss und seine Söhne Christian und Hannes



Stilvoll und doch gemütlich, die Zimmer im Bareiss

im Sommer ergänzt durch die Gartenteich-Erlebnisanlage und das Süßwasserfreibad, bieten Abwechslung für alle Wasserfreunde.

Wer es noch sportlicher mag geht ins Fitness Studio – wenn gewünscht – mit Personaltrainer.

Massagen und Beauty-Behandlungen

Um Familien erholsame Tage zu ermöglichen bietet das Hotel für die lieben Kleinen spezielle Betreuung in den von jungen Mitarbeiterinnen geleiteten „Kinderhäusern“. So können Eltern ganz in Ruhe und sorgenfrei mal einen oder auch mehrere Urlaubstage ohne ihre „Kids“ verbringen. Die sind bestens aufgehoben und können nach Herzenslust spielen und toben. Teenies ab 12 Jahren finden auf der „Jugendetage“ ein umfangreiches Freizeitangebot wie z.B. Internetcafé, Flipper, elektrische Darts und vieles mehr.

Schickes, Schönes und leckere Mitbringsel für die Daheimgebliebenen oder für den Eigenbedarf findet man in der Passage im Untergeschoss.

Zu den Lieblingsorten von Hermann Bareiss gehört die Sattellei, eine Wanderhütte und beliebte Einkehr, die er erst vor einigen Jahren nicht nur, aber auch für Hotelgäste, Natur- und Wanderfreunde gebaut hat. In der fast immer ausgebuchten, gemütlichen Hütte gibt es zünftige Leckereien für den großen und kleinen Hunger.

Der Heimatfreund und bekennende Bayersbronner, Hermann Bareiss, hat sich mit viel Energie und Zeit für den Erhalt des Morlokhofs eingesetzt.

Der Hof ist einer der ältesten Bauernhöfe im Nordschwarzwald der um 1789 entstand und 2003 von Bareiss erworben



Großzügige Pool- und Saunawelt

– auch mit hauseigener Kräuterserie – werden von kompetenten und qualifizierten Mitarbeitern durchgeführt. Individuelle empfohlene Therapien und diverse Schönheitsprogramme gehören ebenso zum Angebot, wie die Möglichkeit all das weg zu lassen und gar nichts zu tun !

wurde um, nach und nach, das Gebäude originalgetreu zu einem außergewöhnlichen Ort der ländlichen Kultur und Gastronomie zu gestalten. Mit der Auszeichnung des „Bundespreis für Handwerk- und Denkmalpflege“ von der Deutschen Stiftung für Denkmalschutz ist das Engagement gewürdigt worden. Genutzt wird der denkmalgeschützte Hof heute als Café und für private Veranstaltungen.

Bleibt noch zu erwähnen, dass das Hotel Bareiss zum „Best Resort in Europe 2012“ ausgezeichnet wurde und nicht nur das, die Verleihung des Awards „Best breakfast in a hotel in Europe 2012“ zeigen einmal mehr, dass das stetige Bemühen um das Wohlbefinden des Gastes, immer wieder „belohnt“ wird.

Liebe **Gour-med**-Leser, sicher einzigartig aber hoffentlich für Sie keine allzu große Enttäuschung, denn zum 1. Mal werden wir an dieser Stelle kein Menu zum Nachkochen präsentieren. Claus-Peter Lumpps Rezepte sind so umfangreich und speziell, dass wir mit ihm zusammen beschlossen haben „nur“ eine Fotogalerie seiner Kreationen zu veröffentlichen. Für die Hobbyköche unter Ihnen, die sich trotz allem trauen nach Claus-

und Christian Leitner (2 Bände im Schubser) lesen sie wie anstrengend, aufregend, kreativ aber auch entspannend und bereichernd kochen und Menus entwickeln sein kann.



Morlokhof

Die Bücher erhalten Sie nur über das Hotel Bareiss, handsigniert von Claus-Peter Lumpp.

Foto: Anne Wantia, Hotel Bareiss



Ziel für Wanderer, die Sattellei

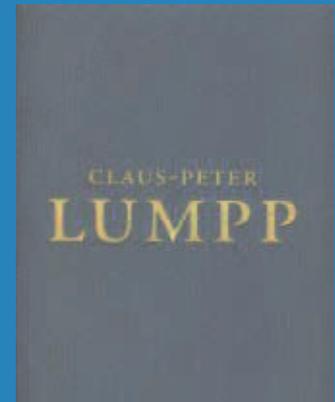
Peter Lumpps Rezepten zu kochen, haben wir einige Rezepte auf unserer Website gespeichert, die von Ihnen unter gour-med.de/fileadmin/gourmed/newsarchiv/pdf/2012/Rezepte_Lumpp.pdf abgerufen werden können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Betrachten dieser großartigen Fotos und hoffen, dass Sie dadurch angeregt werden sich einmal persönlich von Claus-Peter Lumpp und seinem Team verwöhnen zu lassen.

In der Edition von Claus-Peter Lumpp

Info:
Hotel Bareiss im Schwarzwald
72270 Baiersbronn-Mitteltal
Tel. +49 7442 47-0
Fax +49 7442 47-320
info@bareiss.com
www.bareiss.com

Rezepte von Claus-Peter Lumpp
und Stefan Leitner:
gour-med.de/fileadmin/gourmed/newsarchiv/pdf/2012/Rezepte_Lumpp.pdf



Claus-Peter Lumpp Nahaufnahmen

- limitierte Auflage von 3.000 Stück
- einzeln nummeriert und handsigniert von Claus-Peter Lumpp
- zwei Bände im Leinenschuber:
Band I: Claus-Peter Lumpp,
Band II: Stefan Leitner
- Vorwort von Alain Ducasse und Eckart Witzigmann
- 4.800 Gramm
- 448 Seiten
- ISBN 978-3-00-036149-4

Bestellen unter:
www.bareiss.com/shop

Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med



Dreissigackers Wunderwerke Riesling Geyersberg 2008 und 2011 Wunderwerk Riesling 2011

Von Yvonne Hoffmann alias Mrs. Pipco

Rheinhessen macht bekanntlich seit einigen Jahren Furore in der Weinwelt. Kommen doch aus dem urkundlich ältesten Weinbaugebiet Deutschlands wirklich grandiose Tropfen zum durchaus bezahlbaren Tarif. Das war nicht immer so. Vor einigen Jahrzehnten hatte die Region noch ein gewisses Schmuddel-Image. Tauchten irgendwo massenhaft billige und nicht gerade begeisternde Weine auf, stammten sie regelmäßig aus Rheinhessen, dass übrigens gänzlich im Bundesland Rheinland-Pfalz liegt. Auch soll es Weinerzeuger gegeben haben, die es mit den Vorschriften nicht ganz so genau nahmen. Quantität ging deutlich vor Qualität, und dabei waren viele Mittel recht. Nahezu alle diese Betriebe wurden entweder nachhaltig umgekrempelt oder sind verschwunden.

Heute ist es tatsächlich so, dass einige der 6.000 Winzer in Rheinhessen mit die Spitzen-Rieslinge dieses Planeten erzeugen.

Einer, der diese Entwicklung tatkräftig mitgestaltet hat, ist Jochen Dreissigacker. Das Weingut Dreissigacker in Bechtheim war schon immer bekannt für außergewöhnlich gute Lagenweine. Doch dann setzte sich einer an die Spitze des Familienweinguts, der meinte, gut sei nicht gut genug. Nach dem Motto „Besser geht immer“ brach Jochen auf in die Champions League der Weinwelt.

Einer der bekanntesten Lagenweine Dreissigackers ist der Geyersberg Riesling. Oft wird behauptet, diese Lage sei eine der drei Top-Lagen in Rheinhessen. Also haben wir zwei Jahrgänge im Vergleich probiert:



Dreissigacker Geyersberg Riesling

Geyersberg Riesling 2008

Kalkstein und Mergelböden sorgen für einen üppigen Charakter, der an Akazien, Blutorange, Bitterkaramel und auch ein wenig Würzkraut erinnert. Seine körperliche Art ist weit entfernt von opulent und doch ist er stahlig-intensiv und präzise wie eine Rasierklinge. Aus meiner Sicht ist es einer dieser Weine, die wunschlos glücklich machen können - es sei denn, man probiert zum Beispiel einen 2005er dagegen. Der 2008 kommt mit einer Frische daher, dass man glauben könnte, er sei gerade abgefüllt worden. Das vermutete Potential ist gigantisch.

Geyersberg Riesling 2011

Etwas nervöser und vibrierender als sein jüngerer Bruder, dafür mehr Apfel-Limette und etwas weniger florale Nuancen. Ein charmanter Wein, der sicher ebenfalls ein unglaubliches Lagerpotential aufweist.

An alle Riesling-Freunde:
Diese Geyersberg-Weine sind ein absolutes Muss!

Allerdings muss man pro Flasche mit einem Preis von 25-30 Euro rechnen. Der 2008 dürfte jedoch kaum noch zu bekommen sein.

Einer meiner Kollegen schrieb vor ein paar Jahren über Dreissigacker: „Jochen kontrolliert scheinbar unkontrollierbare Vorgänge“.

In der Tat beschäftigt sich Jochen Dreissigacker mit dem komplexen Gesamtprozess der Weinherstellung geradezu ingenieurmäßig, in einem unglaublichen Detailgrad und in einer Tiefe, die vielen

Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med



Schneereben

traditionellen Winzern mangels Kenntnis verschlossen bleiben werden. Es erfordert schon ein großes Stück Wissen, umfangreiche Handwerkskunst und viel Erfahrung, aus echten alten Reben grandiose Rieslinge zu erzeugen. Doch Dreissigacker wollte nun beweisen, dass auch junge Reben auf alten Böden dazu in der Lage sind.

Wunderwerk Riesling 2011

Heute probieren wir eine Weltneuheit. Und da sitze ich nun und weiß nicht mehr was ich sagen oder schreiben soll. Meine Nase und mein Gaumen haben gerade eine volle Ladung Riesling abbekommen. Alle von Vorurteilen geprägten Vermutungen haben sich nicht bestätigt. Es ist weder irgendetwas unreifes, noch etwas überfrisches oder sogar dünnes zu entdecken. Das Gegenteil ist der Fall: Frucht, Mineralität und Stoffigkeit erfüllen sogar höchste Ansprüche. Der betriebene Aufwand scheint gerechtfertigt.

Die Flasche kostet so etwa 18-20 Euro, was tatsächlich ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis darstellt.

Das Geheimnis vom Wunderwerk ist eigentlich gar keins:

Spitzenlagen

Das verwendete Rebgut stammt aus den Bechtheimer Lagen Rosengarten, Geysersberg und Stein.

Ertragsminderung

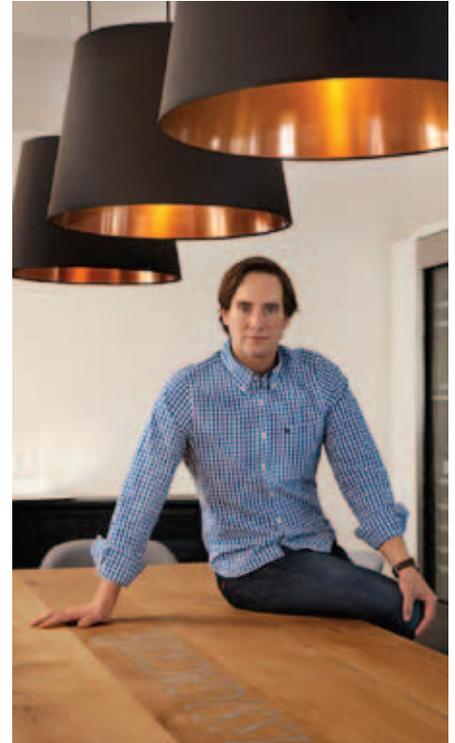
Während der Wachstumsphase werden die Trauben halbiert. Damit will der Winzer die volle Kraft des Rebstocks auf wenige Trauben zusammenführen und dadurch zu dieser ausserordentlich originellen Aromatik verhelfen.

Reife

Er wartet den exakten Reifepunkt für die erste Lese ab, die dann in mehreren Schritten selektioniert erfolgt. Somit können später Trauben verschiedener Reifegrade von identischen Reben miteinander verschnitten werden.

Präzision

Die Beeren werden beim Ausbau nur leicht angedrückt und bleiben für einige Zeit im eigenen Saft stehen. Ein extrem langsamer und schonender Pressvorgang über mehrere Stunden folgt. Die Gärung vollzieht sich zu 30 % in Holzfässern und zu 70 % in Edelstahl tanks. Es wird nichts geschönt oder „angepasst“. Alles ist was es ist.



Jochen Dreissigacker

Dass Dreissigacker biodynamisch arbeitet, scheint angesichts seines Qualitätsbewusstseins nahezu selbstverständlich. Ich würde Jochen Dreissigacker als Weinmacher bezeichnen, der komplett davon besessen ist, auch das letzte Quäntchen an Qualität, Besonderheit, Aromatik, Originalität und Begeisterung aus den Lagen, den Reben, dem Keller und den Menschen herauszuholen. Selten ist diese positive Bessessenheit so klar zu spüren und zu sehen, wie bei ihm. Und bei all dem Hype bleibt er einfach der sympathische Mensch, der er immer war.

Foto: Weingut Dreissigacker

Weingut Dreissigacker
Untere Klinggasse 4
D-67595 Bechtheim
Tel +49 6242 2425
Fax +49 6242 6381
info@dreissigacker-wein.de
www.dreissigacker-wein.de

Der gesunde Genießer-Tipp

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

Hülsenfrüchte – die kleinsten Naturkonserven!



Armin Roßmeier

Bohnen, Erbsen und Linsen werden unter dem Sammelnamen „Hülsenfrüchte“ zusammengefasst, es sind die Samen der Leguminosen und haben eines gemeinsam, dass sie in einer Hülse heranreifen.

Es gibt hunderte verschiedene Arten von Hülsenfrüchten mit einer großen Farbvielfalt wie z.B. bei Linsen - braune, grüne, rote und schwarze. Alle Hülsenfrüchte haben eine zweiteilige Samenfrucht mit der Hülle umschlossen. Im Handel gibt es schon die aufgebrochenen, somit schon zweigeteilt. Hülsenfrüchte sind zwar grenzenlos haltbar, jedoch ist es empfehlenswert sie nicht länger als ein Jahr zu lagern. Denn je älter sie sind, desto härter werden sie, was sich auf die Kocheigenschaft enorm auswirkt.

Man bezeichnet sie aus ernährungsphysiologischer Sicht auch als die kleinsten Naturkonserven, sie können mit vielen Mikronährstoffen aufwarten wie z.B. Kalium, Calcium, Magnesium, Eisen, Vitamin A, C und fast allen B-Vitaminen.

Der Volksmund kennt diesen Spruch seit jeher „jedes Böhnchen gibt sein Tönchen“, was auf den hohen Ballaststoffanteil zurückzuführen ist. Gelegentlich treten gerne mal Blähungen nach dem Genuss von Hülsenfrüchten auf. Wer damit Probleme hat, braucht aber auf Hülsenfrüchte nicht zu verzichten. Dem Kochwasser etwas Natrium zusetzen

und dann ist das Problem meist gelöst und hat man kein Natrium zur Hand, eignen sich alternativ 2 – 3 Messerspitzen Backpulver.

Um den Kochprozess zu verkürzen ist es ratsam, Hülsenfrüchte einige Stunden oder über Nacht in pures Wasser (Mineralwasser fördert die Verträglichkeit) einzuweichen. Das Einweichwasser abgießen und die Hülsenfrüchte stehen zur Verarbeitung bereit.

Nicht nur warm gegessen als Eintopf, Auflauf oder Beilage ein gesunder Genuss, sondern auch zu Salaten, als Mischung mit Gemüse, süß-sauer abgeschmeckt verarbeitet, einfach herzhaft delikates. Denken wir an dicke Bohnen, die in der italienischen Antipasti-Küche nicht fehlen dürfen.

Hülsenfrüchte dunkel im geschlossenen Behältnis trocken aufbewahren und nimmt man davon Teilmengen, dann bitte nur mit einem Löffel herausnehmen damit die restlichen Hülsenfrüchte nicht kontaminiert werden, evtl. dann schimmeln und verderben. Einmal pro Woche Hülsenfrüchte in den Speiseplan einzubauen wäre wünschenswert, damit bleibt der Darm auf Trapp und der Verbrauch von Toilettenpapier wird erheblich weniger!

Experimentieren Sie einfach in der Küche mit den Hülsenfrüchten und Sie werden sehen, was man damit Leckerer zaubern kann.

Gelbe Erbsen-Schalottensuppe mit gepökeltem Schweinelachs

Zutaten für 4 Personen

400 g gepökelter Schweinelachs
220 g gelbe Schälervlsen
120 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
240 g Zwiebeln
1 Messerspitze Natron
2 EL Mehl
2 EL Schnittlauch
400 ml Gemüsebrühe
125 ml Sahne

1 ½ EL Olivenöl
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
6 Pfefferkörner
½ TL Currypulver
Meersalz, Pfeffer

Erbsen ca. 3 Stunden oder am besten über Nacht, einweichen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, mehlieren und in heißem Olivenöl goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Schweinelachs in Stücke zerteilen, in etwas Gemüsebrühe mit Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner heiß ziehen.

Die Schalotten und den Knoblauch in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, die abgeschüttelten Erbsen zugeben, mit angehen lassen und mit Gemüsebrühe auffüllen, nun eine Messerspitze Natron zufügen, kochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Drittel der Erbsen mit der Schaumkelle für die Einlage herausnehmen, beiseite stellen. Den Rest mit dem Mixstab fein pürieren, die Sahne zufügen, mit Curry nachwürzen, ganze Erbsen wieder zufügen und am Siedepunkt halten. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, den Schweinelachs dazu verteilen, Zwiebelringe obenauf setzen und mit Schnittlauch bestreuen.



Gelbe Erbsen-Schalottensuppe

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Nährwert pro Person
371 kcal - 22 g Fett - 28 g Eiweiß
16 g Kohlenhydrate - 1,5 BE

Der gesunde Genießer-Tipp

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

Gefülltes Putenröllchen auf Bohngemüse und Parmesankartoffeln

Zutaten für 4 Personen

4 Putenschnitzel (à 100 g)
1 EL Tomatenmark
1 EL Frischkäse
4 Scheiben roher Schinken
200 g Champignons
2 EL Öl
250 ml Kalbsfond
je 1 Bund Petersilie und Schnittlauch
2 EL Semmelbrösel
200 g weiße Bohnen (Konserven)
2 Frühlingszwiebeln
50 g Zwiebelwürfel
½ TL frisch geriebener Ingwer
Würfel von 2 abgezogenen, entkernten
Tomaten
1 EL Öl
300 g kleine gekochte Kartoffeln
2 EL Parmesan
½ EL Olivenöl
2 Rosmarinzweige



Gefülltes Putenröllchen auf Bohngemüse

Salz, Pfeffer
Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben, in Scheiben schneiden, in heißem Olivenöl kurz anbraten, abkühlen lassen, Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie säubern, fein hacken. Die Hälfte Petersilie und Schnittlauch, 1 EL Parmesan, Semmelbrösel im Mixer fein mixen. Frühlingszwiebeln in Röllchen zerteilen. Putenschnitzel in Klarsichtfolie leicht klopfen, danach auflegen, mit Tomatenmark einstreichen, mit Schinken belegen, etwas Frischkäse darauf streichen,

Kräuter darüber streuen, Champignons darauf verteilen, einrollen, mit Kordel einen Kreuzbund binden, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl rundum anbraten, Rosmarin zum Aromatisieren zugeben, mit Kalbsfond angießen, im vorgeheizten Ofen bei 170° C ca. 20 Minuten garen.

Zwiebel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Ingwer zugeben, abgetropfte Bohnen zufügen, Frühlingszwiebeln unterheben, mit Salz, Pfeffer würzen, Tomaten unterziehen, etwas Fond zugeben.

Kartoffeln in heißem Olivenöl rundum anbraten, Parmesan zugeben, mit Salz, Pfeffer würzen, von der Roulade Kordel entfernen, in gemixten Kräutern wälzen, in Scheiben schneiden. Bohngemüse als Bett auf flachem Teller anrichten, Röllchenscheiben daraufsetzen, Kartoffeln mit anlegen, Soße mit angießen und mit Rosmarin garnieren.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten

Nährwert pro Person
509 kcal – 28 g Fett – 17 g Eiweiß
48 g Kohlenhydrate – 3,5 BE

Kabeljaufilet auf Linsen-Orangenbett

Zutaten für 4 Personen

600 g Kabeljaufilet
150 g braune Linsen
1 EL Olivenöl
50 g Karotten
80 g Staudensellerie
400 ml Gemüsebrühe
50 g Crème fraîche
Filet von 2 Orangen
Saft einer Orange
2 Messerspitzen Currypulver
8 Zweige Rosmarin
60 g Zwiebelwürfel
½ TL Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
8 Sträußchen Dill
4 Salbeiblätter
½ EL Zitronensaft
Chiliflocken
Salz, Pfeffer



Kabeljaufilet auf Linsen-Orangenbett

Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Linsen zugeben, kurz mit anschwenken, mit Brühe angießen, weichkochen, abgießen, gut abtropfen lassen. Karotten schälen, Rauten schneiden, vom Sellerie die Fäden abziehen, kleine Stücke davon schneiden. Flachen Topf mit restlicher Gemüsebrühe und etwas Wasser füllen, Pfefferkörner, Wachholder, Lorbeerblätter und etwas Rosmarin zugeben (ist der Sud zum Dämpfen des Fischfilets).

Kabeljaufilet einrollen, mit Kordel binden (mit Hautseite nach innen), mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen, auf den Locheinsatz vom Sudtopf setzen, mit etwas Öl beträufeln, Rosmarinzweige, Salbeiblätter und Dill zum Aromatisieren dazwischen legen, Fisch abgedeckt 5 – 6 Minuten dämpfen.

Karotten und Sellerie in heißem Olivenöl angehen lassen, Linsen zugeben, mit unterheben, mit etwas Orangensaft angießen, Crème fraîche einziehen, nicht mehr kochen lassen. Linsengemüse als Bett in tiefem Teller anrichten, Bindfaden entfernen, Kabeljauröllchen darauf setzen, mit Dill und Rosmarin garnieren.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten

Nährwert pro Person
293 kcal - 11 g Fett - 35 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



im Grandhotel Schloss Bensberg
zum 10. Mal ein kulinarischer Erfolg
der seinesgleichen sucht

Klaus Lenser

Das Festival der Meisterköche im Grandhotel Schloss Bensberg Ende August d. J. war - wie schon in den vergangenen Jahren - lange im Voraus ausgebucht. Verwunderlich ist das nicht, das Konzept des Hoteliers und Genussmenschen Thomas Althoff ist Garant dafür, dass nur die Besten der Kochelite aus der ganzen

Welt dabei sein dürfen, ja müssen.

Da hält es der Hotelier mit Oskar Wilde: er hat einen ganz einfachen Geschmack, immer nur das Beste. Ein Versprechen das Thomas Althoff seinen Gästen gibt und natürlich auch hält.

Mehr als 600 Feinschmecker ließen sich auch in diesem Jahr wieder von Sterneköchen aus Europa verwöhnen und auf kulinarische Gipfel führen. 20 Chefs, geehrt mit insgesamt 36 Sternen im Guide Michelin und 231 Gault-Millau-Punkten.

Was kann ein Gourmet sich mehr wünschen?!

Jedes Jahr aufs Neue gelingt es Thomas Althoff internationale Spitzenköche für dieses Festival zu gewinnen. Eine Herausforderung für die Köche und deren Crew, die aber allen Spaß macht und mit großer Begeisterung ge-

meistert wird.

Stark vertreten war in diesem Jahr die niederländische Küche, 3 Sternekoch Jonnie Boer aus Zwolle – Restaurant De Librije – servierte „Oyster on the Beach“ höchstpersönlich, begleitet von seiner charmanten Gattin. Diese Kreation von Auster und Gänseleber war eine Geschmackspfektion.

Nicht weniger aromatisch kochte Akira Oshima, der einzige japanische Koch in Europa der mit einem Stern ausgezeichnet ist, er traf mit seinem „Tuna Sushi mit Calafornia roll“ genau den Geschmack der Anhänger japanischer Sushi-Gerichte. Bedauerlich war, das 2-Sternekoch Onno Kokmeyer vom Ciel Bleu in Amsterdam fehlte, er wurde aber von seinem Küchenchef exzellent vertreten. Beide Chefs kochen übrigens im Hotel Okura in Amsterdam. Mit dem Gericht, Lamm auf Kartoffel-Schaumsauce mit einem Chutney von roten Zwiebeln und Zitronenkartoffel, ein tolles Geschmackserlebnis, ergänzter er die Leistung seines Kollegen aus Japan.



Jonnie Boer's „Oyster on the Beach“

Der Genießer-Tipp von Gour-med



Jonnie Boer



Klaus Erfort



Akira Oshima



Joachim Wissler



Silvio Nickol

Mit Eric van Loo aus Rotterdam, 2 Michelin Sterne, war das niederländische „Köche-Kleeblatt“ komplett. Für sein Bommeriger Schwein mit Imperial Caviar in einer Oxtail standen die Gäste ebenfalls Schlange. Damit waren es 7 Sterne - von 3 Köchen - aus Holland, die begeistert gefeiert wurden.

Es ist schade, dass wir aus Platzgründen nicht alle 20 Köche und ihre Gerichte hier präsentieren können, verdient hätte es aber jeder einzelne.

Keine Wunder, dass die sechs Sterneköche der Althoff Hotel & Gourmet Collection – Joachim Wissler, Nils Henkel, Christian Jürgens, Hans Sobotka, Thierry Thiercelin und Bernhard Diers in Höchstform kochten, sind sie doch dem Ruf der Althoff'schen Philosophie verpflichtet. Sie zeigten einmal mehr, dass jeder Stern, jede Auszeichnung und Ehrung an die Köche zu Recht vergeben wurde. Für uns und vermutlich auch andere



Austern „satt“

Gäste bleibt bedauerlich, dass es uns leider - auch in diesem Jahr - nicht gelungen ist, alle angebotenen Gerichte der 20 Köche zu probieren.

Die dazu gereichten Weine von Winzern aus der ganzen Welt passten hervorragend zu den einzelnen Gerichten, so die einhellige Meinung der Gäste.

Selbst der deftige, rustikale Ausklang der Veranstaltung, mit, na sowas von leckeren Buletten, fand noch regen Zuspruch bei den Besuchern des Gourmet-Festivals.

Mit dem 10. „Walking Lunch“ hat sich dieses kulinarische Ereignis bei den Feinschmeckern - die übr-

gens aus ganz Europa anreisen - zu einer festen Institution entwickelt und wir sind schon sehr gespannt, welche Gastköche im nächsten Jahr der Einladung von Präsident Thomas Althoff folgen werden. **Den Termin, das letzte August Wochenende 2013, sollten Sie sich schon heute – möglichst rot markiert – in Ihrem Kalender vormerken.**

Thomas Althoff und seinen Mitarbeitern sei gedankt dass es ihnen immer wieder gelingt in die Spitze der gastronomischen Höhen zu entführen. Ein herzliches Dankeschön Thomas Althoff !!

Hinweis: Bei den Porträtfotos handelt es sich um eine Auswahl der Gast-Köche.

Foto: Anne Wantia, Gourmetnetwork

Grandhotel
Schloss Bensberg
Kadettenstraße
51429 Bergisch
Gladbach

Tel.: +49 2204 42-0
info@schlossbensberg.com
www.schlossbensberg.com



Thierry Thiercelin



Mark Jordan



Dieter Koschina



Bernhard Diers



„Pilze“ Ochsenmark, Kaviar auf Kartoffel-Lauchpüree von Christian Jürgens

Der Genießer-Tipp von Gour-med

Das 17. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Spitzenköche und Top-Winzer vereint im Rheingau

Unzählige Michelinsterne, Gault Millau Punkte, Hauben, Feinschmecker-F's und Schlemmeratlas Kochlöffel treffen vom **21. Februar bis zum 06. März 2013** aufeinander, wenn das Rheingau Gourmet & Wein Festival in eine neue Runde geht. Renommiertere Kochstars aus Neuseeland, Japan, Südafrika, Portugal, Frankreich, Italien, Österreich, Schweiz und Deutschland präsentieren beim 17. Rheingau Gourmet & Wein Festival ihre Kochkunst und die besten Winzer aus den Top-Regionen wie Bordeaux, Burgund, aus Italien, Österreich, Spanien, Chile, Kalifornien und allen Regionen Deutschlands degustieren ihre großen Weine. Mit dabei sind unter anderen Weltstar Yoshinori Shibuya** aus Osaka, Henrico Grobbelaar aus Kapstadt, Hans Neuner** aus Portugal, Jean-Georges Klein*** aus dem Elsass, Enrico und Roberto Cerea*** aus der Lombardei, Tanja Grandits* aus der Schweiz sowie die wichtigsten deutschen Drei-Sterne-Köche Joachim Wissler, Harald Wohlfahrt, Sven Elverfeld, Thomas Bühner, Christian Bau und Klaus Erfort. Legendäre Weingüter aus der ganzen Welt sind vertreten.



Harald Wohlfahrt

Das Festival beginnt traditionell mit der großen Welcome-Party, zum ersten Mal in der phantastischen Atmosphäre von Kloster Eberbach.

Als einer der Festival-Höhepunkte gilt das Dinner mit dem japanischen Spitzenkoch Yoshinori Shibuya. Der Südafrikaner Henrico Grobbelaar aus dem Res-

taurant AZURE im Hotel Twelve Apostels in Kapstadt zählt zu den besten Köchen seines Landes. Ein Tag steht ganz im Zeichen der neuseeländischen Kulinarik. Graham Brown aus Christchurch präsentiert zum Lunch Interpretationen von Neuseelandhirsch. Gefolgt von einem Dinner mit dem Drei-Sterne-Koch Christian Bau, dessen Menü von Neuseeländischen Weiß- und Rotweinen sowie vom Château Smith Haut Lafitte aus dem Bordelaise begleitet werden.

Die italienischen Drei-Sterne-Köche Cerea, Enrico und Roberto, begeisterten bereits beim letzten Mal die Festivalgäste. Das Weingut Agriponica beweist beim Lunch

mit den Cerea-Brüdern und Patrik Kimpel, dass sardischer Wein eine optimale Weinbegleitung ist. Der französische Starkoch aus dem Elsaß, Jean-Georges Klein findet mit den Weingütern Guigal und Robert Weil die perfekte Symbiose für sein Dinner. Beim Portugal-Dinner von Sternekoch Hans Neuner aus dem Restaurant Ocean des Vila Vita Park Resorts stehen die prämierten Weine des hauseigenen Weinguts Herdade dos Guos im Mittelpunkt.

Bei ihrem Galadinner gewährt Sterneköchin Tanja Grandits aus Basel einen Einblick in die Aromenküche. Beim Galadinner-Österreich steht Shooting Star Peter Maria Schnurr im Mittelpunkt und begleitet mit seinem Menü herkunftstypische Spitzenweine aus Österreich. Beim Österreich-Lunch gibt Mario Lohninger mit traditionellen österreichischen Bio-

Produkten seine Kochkunst zum Besten. Zum Südtirol-Lunch mit Zwei-Sterne-Koch Gerhard Wieser kommen Fans der italienischen Weine von Marchese Gonzaga auf ihre Kosten.

Deutschlands langjähriger Spitzenkoch Harald Wohlfahrt kocht aus seinen zwölf bisherigen Auftritten beim Festival ein „BEST OF“ in fünf Menüängen, begleitet von Weinen, die von Justin Leone, Chef Sommelière des Restaurants Tantis, moderiert werden. Drei-Sterne-Koch und Trendsetter Sven Elverfeld, der zu den besten 25 Köchen der Welt gehört, ist bekannt für seine höchst kreativen Menüs. Gereicht werden zu seinem Gourmetmenü Weine von Terroir al Limit aus dem Priorat. Das Gala-Dinner von Joachim Wissler, wird von Weinen der Avignonesi begleitet. Ein Klassiker ist in jedem Jahr das Dinner mit Drei-Sterne Koch Klaus Erfort. Thomas Bühner gilt als einer der kreativsten Köche Deutschlands und ist seit 2011 mit drei Michelinsterne ausgezeichnet.

Hinweis: Leider können wir nicht jeden Gastkoch mit Foto vorstellen.

Foto: Anne Wantia, Klaus Lenser, Gourmetnetwork

Kronenschlösschen
Rheinallee
65347 Eltville-Hattenheim
+49 (0) 67 23 640
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de
www.rheingau-gourmet-festival.de



Patrick Kimpel



Joachim Wissler

Pollo bei Poletto

Hamburgs bestes halbes Hähnchen



Klein aber fein - Bistro und Delikatessen



Köchin aus Leidenschaft – Cornelia Poletto

*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Hamburgs Genießer atmen auf und sind glücklich. Der anfänglichen Skepsis, was Cornelia Poletto in Ihrem neuen Restaurant auf den Teller bringt, ist Begeisterung gewichen.

Cornelia Poletto, die charmante Köchin aus Leidenschaft, hat gehalten was sie im Frühjahr 2011 angekündigt hat. Mit der Neueröffnung ihres Delikatessengeschäftes und Bistros im Sommer letzten Jahres hat sie sich einen lang gehegten Traum erfüllt. Der Druck, der in der Sternegastronomie herrscht, ist von ihr abgefallen. Das heißt aber nicht, dass sie nicht den gleichen hohen Anspruch an die Qualität der Produkte hat. Ihre Liebe zu frischen und exklusiven Zutaten kann sie nun auch direkt ihren Gästen und Kunden anbieten. Die vielen Genuss-Spezialitäten, die sie in ihrem Feinkostladen und Bistro „CORNELIA POLETTO“ an der Eppendorfer Landstraße anbietet,

finden mittlerweile regen Absatz.

Aller Anfang ist schwer, das musste auch Cornelia Poletto erfahren. Die Begeisterung der Hamburger Gourmets für das neue Konzept hatte da so seine Grenzen. Das hat sich aber nach nun gut einem Jahr gelegt.

Das Cornelia Poletto ist ein „Marktplatz“ an und in dem man sich trifft um einzukaufen, schnell ein Glas Wein zu genießen oder etwas von der kleinen aber exzellenten Speisekarte zu probieren. Auch der unbekannte Gast wird aufs Herzlichste von Pasquale Gramazio - Polettos langjährigem Kellner - hereingebeten. Der stets gutgelaunte Italiener - dem man die Liebe zum Beruf anmerkt - gehört zum Inventar. Ohne ihn könnte man sich das Poletto nicht vorstellen.

Das neue Konzept gestattet der Köchin endlich sich um Dinge zu kümmern, die ihr sonst noch am Herzen liegen. Mehr

Zeit für ihre Tochter, Freunde, Bekannte, Gäste und - was ihr sehr wichtig ist - die Schirmherrschaft für das Altonaer Kinderkrankenhaus. Mit den Kindern kocht sie und lässt sie für kurze Zeit ihr „Kranksein“ vergessen. Dass ihr diese Schirmherrschaft mehr als eine Herzensangelegenheit ist, merkt man sofort, wenn sie darüber berichtet.

Das Problem bei solchen Schirmherrschaften ist, leider immer das fehlende Geld!

Die beliebte TV Köchin sieht in ihren vielen Fernsehauftritten weniger eine Möglichkeit der Selbstdarstellung als die Chance bei den Menschen den Spaß am Kochen zu wecken. Kochen kann jeder man braucht nur kleine Erfolgserlebnisse um Spaß am Kochen zu entwickeln, so Cornelia Polettos Aussage.

Ihr neuestes Projekt – eine eigene Kochschule - realisiert sie mit großer

Der Genießer-Tipp von Gour-med

Begeisterung und Akribie. Obwohl der Eröffnungstermin noch nicht feststeht haben sich die ersten Teilnehmer bereits angemeldet. Anfang 2013 soll es soweit sein, direkt neben dem Bistro. Die neuen Räume sind so groß, dass auch das Restaurant mehr Plätze bekommen wird. Grundsätzlich legt Cornelia Poletto größten Wert auf den persönlichen Kontakt zu ihren Gästen. Schinken schneiden etc., überhaupt der Verkauf im Feinkostladen gehört ebenso wie das Kochen zu ihrer Lieblingsbeschäftigung, für sie eine gute Gelegenheit Tipps zu geben wie ihre Produkte zu schmackhaften Gerichten verarbeitet werden.

Ein besonderes Genießerangebot für Stammgäste oder die es werden wollen ist der Poletto Abend. Jeden 1. Donnerstag im Monat lädt sie zu einem 5-Gänge-Überraschungsmenu mit begleitenden Getränken ein. Hier empfiehlt sich eine frühzeitige Reservierung.

Neben der täglich wechselnden Tageskarte bietet die „normale“ Speisekarte zahlreiche kleine und größere Leckereien an. Hier findet man auch das jetzt schon über Hamburgs Grenzen hinaus bekannte „Pollo alla Poletto“. Ein schmackhaftes, zartes französisches Rotisserie-Hähnchen mit Cous Cous Salat und Koriandercreme. Einfach köstlich. Wer es aber lieber etwas individueller



Pollo à la Poletto

möchte -kein Problem - Extrawünsche werden gerne vom Küchenteam erfüllt.

Kontinuität ist ein wichtiges Wort im Leben von Cornelia Poletto, deswegen war es für sie selbstverständlich ihre „Sterntaler“, wie sie ihr langjähriges Team bezeichnet, in das neue Restaurant mit zu nehmen. Im neuen Umfeld und der lockeren und legeren Atmosphäre fühlen sich die Mitarbeiter sichtlich wohl. Katrin Beese ist seit 10 Jahren als Küchenchefin bei Cornelia Poletto.

Wer so vielseitig und flexibel ist wie Cornelia Poletto, bietet natürlich auch einen Catering Service an. Wer sich mal zu Hause so richtig verwöhnen lassen möchte, alles kein Problem, Feinkost-Produkte und Gerichte nach Wunsch werden direkt angeliefert.

Gour-med gratuliert der „Sterneköchin“ zu diesem - wie wir finden - exzellentem Konzept und wünschen ihr auch weiterhin viel Erfolg beim Umsetzen der vielen Ideen die sie noch verwirklichen möchte.

Ach ja – und wer nicht gleich nach Hamburg fahren kann um es persönlich auszuprobieren, dem haben wir ein Original-Poletto-Rezept zum Nachkochen mitgebracht. Viel Spaß bei der Zubereitung.

Wer kochen möchte wie Cornelia Poletto dem empfehlen wir ihr neues Kochbuch: Meine Lieblingsrezepte!



Cornelia Poletto „Meine Lieblingsrezepte“

Gebundene Ausgabe, 256 Seiten
ZS Verlag Zabert Sandmann
ISBN-10: 3898833569
ISBN-13: 978-3898833561



Pasquale Gramazio – Kellner aus Leidenschaft

Cornelia Polettos Weihnachtsente Ganze Ente aus dem Ofen mit Feigensauce und Rotweinzwiebeln

Zutaten für 4 Personen

Für die Ente und die Sauce:

1 Freiland-Ente
(ca. 2,2 kg; küchenfertig)
Meersalz
1 Zweig Rosmarin
1/2 l Hühnerbrühe
200ml Entenfond
(aus dem Glas)
4 frische Feigen
3 EL Zucker
3 Ei Cassis
(Schwarzer Johannisbeerlikör)
100 ml Rotwein
1-2 TL Speisestärke
Pfeffer aus der Mühle

Für die Rotweinzwiebeln:

400g rote Zwiebeln
4 Ei Zucker
300ml Rotwein
200ml Portwein
2 Zweige Thymian
40 g kalte Butter
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: ca. 2 1/2 Stunden

1. Für die Ente den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze oder 210°C Umluft vorheizen. Die Ente innen und außen unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Fett am Schwanzansatz entfernen. Die Entenhaut ringsum einstechen und die Ente innen und außen leicht salzen. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und in die Ente geben. Die Keulen und Flügel mit Küchengarn an den Rumpf binden.

2. Die Brühe in die Fettpfanne des Backofens geben und diese auf die untere Schiene des Ofens schieben. Die Ente mit der Brust nach oben auf das Ofengitter legen, über die Fettpfanne schieben und etwa 1 1/2 Stunden goldbraun braten, dabei dabei etwa alle 10 Minuten mit etwas Bratensud übergießen.

3. Für die Rotweinzwiebeln die Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Thymianzweige und die Zwiebeln in den Topf geben und etwa 10 Minuten mitköcheln lassen. Die Zwiebelmischung in ein Sieb gießen, dabei die Sauce in einem Topf auffangen und fast sirupartig einkochen lassen. Den Thymian entfernen und die Zwiebeln wieder in die Sauce geben. Die kalte Butter untermehren und die Rotweinzwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die gebratene Ente auf eine ofenfeste Platte legen und in den ausgeschalteten Backofen stellen. Den Bratensud aus der Fettpfanne in einen Topf gießen und mit Küchenpapier entfetten. Den Bratensatz in der Fettpfanne mit dem Entenfond und einem Pinsel lösen und alles zum entfetteten Bratensud geben.

5. Die Feigen waschen und halbieren. Den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und die Feigen herausnehmen. Den Bratenfond dazugeben und alles etwas einköcheln lassen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren, unter die Sauce mischen und aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und die Feigen wieder hineingeben.

6. Die Ente tranchieren und mit der Feigensauce und den Röstzwiebeln anrichten. Dazu passen kleine Kartoffelklöße.

Mein Tipp: Feigen bekommt man, außer im Frühjahr, immer frisch auf dem Markt, entweder aus Europa oder aus Südamerika. Am aromatischsten schmecken Feigen vollreif.



Foto: Klaus Lenser, Anne Wantia,
Verlag Zabert Sandmann,
Jan-Peter Westermann

Info:
CORNELIA POLETTO
Eppendorfer Landstr. 80
20249 Hamburg
Tel: +49 40 40 480 21 59
www.cornelia-poletto.de

Öffnungszeiten:
Mo bis Sa 11-23 Uhr

„2. Festival der Sterne“ im Hotel BUDERSAND

Sterne leuchteten über Süd-Sylt
14 Spitzenköche verwöhnten Gourmets



Strand bei Hörnum

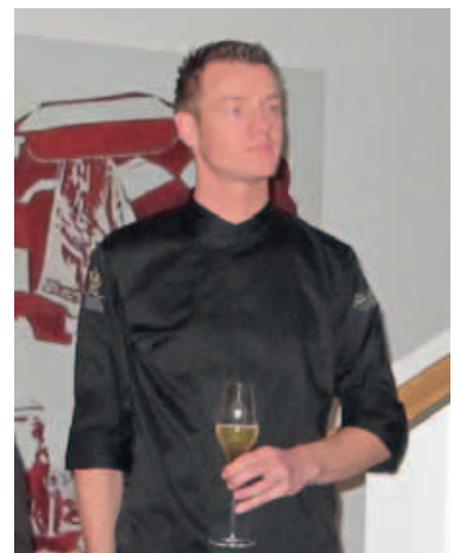
Klaus Lenser

Jens Rittmeyer, Sternekoch im Fine Dining Restaurant KAI3 des BUDERSAND Hotel, war Gastgeber von 13 Kollegen, die zum 2.Sternefestival in Hörnum eingeladen waren. 21 Sterne strahlten über dem kulinarischen Himmel vom Hotel BUDERSAND - Golf & Spa - Sylt vom 4.bis 7.November 2012.

Berühmte Namen wie zum Beispiel: Thomas Bühner 3*, la Vie Osnabrück, Christoph Rüffe, Haerlin Hamburg, Heiko Nieder, Dolder Grand Hotel, Zürich oder Kevin Fehling aus Lübeck, Restaurant La Belle Epoque, der gerade mit dem 3.Stern „geadelt“ wurde. Die Namen der Gastköche sind in Gourmetkreisen keine Geheimtipps mehr, sie genießen europaweit den besten Ruf.



Jens Rittmeyer, Restaurant KAI3



Silvio Nickol

Mit dieser Star- (Sterne-) Mannschaft hat sich der Gastgeber erheblich gesteigert, insgesamt 8 Sterne mehr waren es gegenüber dem Vorjahr.

Ein üppiges und umfangreiches Menu-Programm hatten die Köche mit Jens Rittmeyer kreiert, das an Genuss und aromenreicher Harmonie nicht zu überbieten war. Wer in den Genuss aller Menus kommen wollte, musste eine gute Kondition mitbringen. Jedes der angebotenen Menus umfasste mindestens 5 Gänge mit exzellent ausgesuchten Weinen.

Kreativ und phantasiereich bezeichnete Silvio Nickol, vom Palais Coburg in Wien, seine Menugänge.

Das machte neugierig darauf, was auf dem Teller serviert wurde. Unter dem Begriff Wald hatte Silvio Nickol eine aromatische Komposition von Entenleber, Tannenwipfel und Moos zu einem unvergleichlichen Genuss werden lassen.

Der Genießer-Tipp von Gour-med



**Makrele, mariniert mit Passionsfrucht & schwarzem Sesam,
von Thomas Bühner**

Seine Sauerei, Schweinebacke, Rettich und Senf, lässt ein rustikales Gericht vermuten, dem war nicht so, es war fein abgestimmt - ja, elegant im Geschmack, einfach wunderbar.

Thomas Bühner 3* Koch im „la Vie Thomas Bühner“ in Osnabrück hatte wohl den kompliziertesten Part. Sein Menu musste mit den Weinen von dem Portwein-Winzer Nieport aus Portugal harmonieren. Nieport baut erst seit wenigen Jahren Weiß- und Rotweine an und ist

- man kann es wohl so sagen - noch in der Experimentierphase, gleichwohl war die Auswahl der gereichten Wein gut auf das Menu abgestimmt.

Thomas Bühners 7-Gang-Menu war von einer kulinarischen Perfektion, die einmal mehr seine Klasse und die 3 Sterne bestätigte.

Kein Wunder, dass jeder der Spitzenköche sich herausgefordert fühlte, deutliche Unterschiede gegenüber seinen



**Einfach köstlich: Caramelia Schokolade
von Christoph Rainer**

Kollegen herauszustellen. Alle sind ihrem Ruf gerecht geworden, jeder kochte auf höchstem Niveau und hat keinen Zweifel an seiner Qualifikation gelassen.

Die Menus und Weine wurden von den Winzern und dem Weinexperten und Mastersommelier Hendrik Thoma vorgestellt und moderiert.

Hendrik Thoma versteht es immer wieder die Gäste mit seinen charmanten und kompetenten Erläuterungen zu begeis-



Thomas Bühner, la Vie Osnabrück



Hotel Budersand



Wald: Entenleber, Tannenwipfel, Moos, von Silvio Nickol

tern und selbst „Weinkennern“ Neues zum Thema Wein zu vermitteln. Diesem exzellenten Weinfachmann zu zuhören ist ein Erlebnis, das Freude macht.

Natürlich muss auch das Ambiente für ein Sterne Festival auf diesem Niveau stimmen. Das 5* Sternehotel BUDERSAND bietet den exklusiven Rahmen und garantiert Genuss, Erholung und Wellness wie der anspruchsvolle Gast das erwartet. Elegante Zimmer mit Seeblick, ein Wellness- und SPA-Bereich, der nicht nur - aber auch bei schlechtem Wetter - eine Oase der Ruhe und Erholung ist. Die vielen verschiedenen Anwendungen

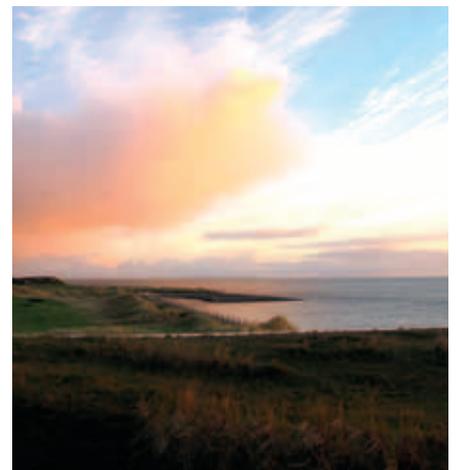


v. I. Hendrik Thoma, Master Sommelier; Thomas Bühner, la Vie, Osnabrück; Jens Rittmeyer, KAI3; Rolf E. Brönnimann, Hoteldirektor

und Angebote wie, Massagen, Beauty, Wellness und Fitness werden von kompetenten und hochprofessionellen Mitarbeitern durchgeführt..

Der direkt neben dem Hotel liegende Golfplatz bietet Gelegenheit sein Handicap zu verbessern und sorgt für den sportlichen Ausgleich nach den umfangreichen Menus.

Der Schweizer Hotelmanager, Rolf E. Brönnimann, der ein Gastgeber mit Herz und Seele ist, bestätigt einmal mehr, dass eine Profession auch Berufung sein kann!



Romantisch: Sonnenuntergang

Freuen Sie sich auf das nächste Festival der Sterne im BUDERSAND Hotel, die Veranstaltung wird wieder im November 2013 stattfinden. Das genaue Datum erfahren Sie über das Hotel.

Foto: Klaus Lenser

Buchungen:

BUDERSAND Hotel – Golf & SPA - Sylt
Am Kai 3
25997 Hörnum
Tel: +49 (0) 4651 4607-0
Fax: +49 (0) 4651 460-450
hotel@budersand.de



Reh, Rosenkohl, geräuchertes Apfelpüree von Thomas Bühner

Münster unter Sternen-Glanz

Hotel Kaiserhof präsentiert ein preußisches Menu aus dem Jahr 1884

Klaus Lenser

Das waren schon turbulente Zeiten im Jahr 1884. Der preußische Kulturkampf war gerade vorüber. Die Industrialisierung war im Vormarsch, Bismarck erfand den Bismarck Hering und die Provinzen Preußens versuchten so viel Eigenständigkeit wie möglich zu behalten.



Wappen der preußischen Provinz Westfalen mit seinen Bezirken

Auch damals war man sich darüber bewusst, dass ein gutes Essen zur Verbesserung des politischen Klimas und von politischen Verhandlungen durchaus beitragen kann.

Ein wichtiger Grund, warum im Jahr 1884 einhundert Honoratioren aus der Provinz Westfalen zu einem, heute würde man sagen, Gala-Menu geladen hatten.

Das Festessen fand zu Ehren des anwesenden preußischen Kaisers und Königs Wilhelm I. statt

Die Rezepte des Kaisermenus 1884 sind im Original überliefert und wurden von Sternekoch André Skupin aus dem Hotel



Menü-Karte von 1884

Kaiserhof in Münster für die Gäste zubereitet.

Die ehemals, vermutlich, neun Gänge wurden auf sechs reduziert und in einer etwas leichteren Variante, sprich mit weniger kalorienreichen Zutaten, zubereitet. Es wurden „zweierlei Süppchen wie 1884“ gereicht, danach folgte Steinbutt mit Hummernage und ein Salmi vom Rebhuhn mit Kürbis. Der Hauptgang bestand aus Reh, Apfel und Sellerie. Nicht nur für Freunde ausgefallener Desserts war der Tausendblätterkuchen mit herbstlichem Kompott ein toller Abschluss des Kaisermenus. Fast überflüssig zu erwähnen, dass die dazu gereichten Weine perfekt das Menu abrundeten.

Das Kaisermenu ließ „die gute alte Zeit“ aufleben. Die Gästen waren einhellig der Meinung: So schlecht lebte es sich damals nicht! Gourmets, wenn sie auch seinerzeit noch nicht so genannt wurden, gab es auch schon vor mehr als einhundert Jahren. Dem, einige Tage zuvor mit einem Michelin Stern geehrten Küchenchef André Skupin war es gelungen, ein Menu von 1884 - mit den gleichen Zutaten wie damals - auf dem Niveau eines Sternekochs von heute - zu kreieren. Die

einhellige Zustimmung bei den Gästen war ihm sicher. So war es kein Wunder das der Wunsch nach einer Wiederholung eines kaiserlichen Menus häufig geäußert wurde.

Eines weiteren Beweises, dass André Skupin den Michelin-Stern zu Recht erhalten hat, bedurfte es nicht. Z.Zt. ist er der einzige Küchenchef in Münster mit dieser Auszeichnung.

André Skupin hat uns aus der kulinarischen Diaspora befreit, so ein begeisterter Gast.

Übrigens: Wir waren schon vor 2 Jahren davon überzeugt, dass der Küchenchef eine Stern verdient hat.



André Skupin

Münster lohnt sich, auch kulinarisch, André Skupin im Gourmet Restaurant 1895 im Hotel Kaiserhof wird es Ihnen beweisen.

Foto: Hotel Kaiserhof

Info:

Gourmet 1895
Hotel Kaiserhof
Bahnhofstr. 14
48143 Münster

Tel: +49 251 4178-0

Hotel@kaiserhof-muenster.de
www.kaiserhof-muenster.de

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Geheimtipp für kulinarische, kulturelle und heilkundliche Entdeckungen:

Edle Brände, zarte Schokolade und würzige Kräuter rund um Landeck

Gunther Schnatmann

Die Käse-Kücherl duften, der Glühwein dampft und mittendrin – ploff! – schießen glühende Birken Scheiben ins Tal. Am ersten Fastensonntag, dem „Kas-Sunti“, treffen sich die Einwohner der Gemeinden Landeck, Zams, Grins, Stanz und Tobadill in der Ferienregion „TirolWest“ zu einem einzigartigen Brauch (jetzt wie-

der am 17. Februar 2013). Für jeden, der dabei ist, wird eine glühende Holzscheibe von einer Anhöhe ins Tal katapultiert, die demjenigen das ganze Jahr über Glück bringen soll.

Glück hat auf jeden Fall der Gast, der in TirolWest auf Entdeckungsreise gehen kann. Denn neben übrigen Spektakeln hat diese Region zwischen Innsbruck und Arlberg ganz ungewöhnliche kulinarische, kulturelle und landschaftliche Höhepunkte - wie die spektakuläre mystische Wildwasser-Klamm „Zamer Lochputz“ - zu bieten. Landeck an der 2000 Jahre alten Via Claudia Augusta (Funde der antiken Straße sind im archäologischen Museum in Fliess ausgestellt) bekam übrigens seinen Namen vom Schloss Landeck oberhalb der Stadt. Der burgähnli-

che Bau ist heute Bezirksmuseum, Galerie und Veranstaltungszentrum.

Landecks Hausberg ist der Venet, ein „Multitalent“: Hier laben sich im Sommer die Kühe an den frischen Kräutern, geben entsprechend schmackhafte Milch, die bei Sennern zu würzigem Bergkäse verarbeitet wird. Hier ist die Natur mit Steinadler und Steinbock noch in Ordnung, lädt rund um den Venet zu ausgiebigen Wandertouren ein. Oberhalb vom Dorf Fliess südlich von Landeck Richtung Meran präsentiert das Naturparkhaus Kaunergrat mit einer modernen Erlebnisausstellung Flora und Fauna der Umgebung. Hier bieten beim Naturparkmarkt Bauern aus der Region mehrmals pro Jahr ihre hausgemachten Produkte vom Käse bis zum Schinken an. Jeden Freitag gibt es diese Spezialitäten übrigens auch auf dem Landecker Markt im Zentrum.

Ski-Genuss ohne Hektik

Für Winterurlauber, die abseits vom Trübel ihre Bahnen ziehen möchten, ist das Skigebiet Venet übrigens genau richtig:



Feuriger Brauch: Scheibenschlagen im Februar

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Fachkundig: Christian Strobl mit seinem Kräutergarten am Jägerhof

unter versteckt sich das Isländisch Moos (bekannt von Husten-Pastillen) in breiten Kolonien.

Exkursion mit „Kräuter-Professor“ Strobl

Hier ist der „Gottesgarten“ von Kräuter-Fex Christian Strobl. Mit wachen Augen und gezücktem Taschenmesser arbeitet sich der 67jährige die Hänge entlang. Der Naturliebhaber kennt alle Alpen-Kräuter (und nicht nur diese) und deren Wirkung auf den Organismus bis ins Detail und kann als Kräuter-Führer über das Tourismusbüro in Landeck angefragt werden. „Die Kraft der meisten Kräuterpflanzen entfaltet sich erst durch die Blüte“ verrät Strobl. Der Kräuterspezialist schneidet ein Büschel aus dem Boden, das wie ein dünner Fichtenzweig aussieht. Es ist jedoch der widerstandsfähige Bärlapp, laut Kräuterkunde hilfreich bei schlecht heilenden Wunden, Krämpfe aller Art, Gicht und Rheuma. Besonders in sich hat es Strobbs nächste „Beute“, das Berg-Johanniskraut mit seinen vielen gelben Blütenkelchen: Hier schwört der Kräuterfex auf die Wirkung in Tee-Form gegen Schlaflosigkeit. Daneben liegt der gelbe Enzian nach der Blüte darnieder, die recht großen Blätter kleben unattraktiv am Boden. Vorsichtig geht Strobl eine Wurzel an. Diese hat wiederum die entgegengesetzte Wirkung des Johanniskrauts: Vitalisierend und Blutdruckhebend, also nur in Maßen zu genießen.

Hier geht es eher ruhig und beschaulich zu. Egal, ob mit der Gondel von Zams oder per Doppel-Sessellift von Süden aus – im Skigebiet Venet führen alle Wege auf den 2212 Meter hohen Krahberg mit atemberaubendem Panorama.

Anfänger und Familien schwingen sich auf der Sonnenseite ein. Die anspruchsvollen weiten Pisten auf der Nordseite sind ideal zum Carven.

Wenn der Schnee im Frühjahr schmilzt, recken Alpenblumen und Kräuter vorwitzig ihre Triebe in die Sonne. Bis zum Herbst ist der Venet ein Garten Eden für Kräutersammler und alle, welche die Bestimmung und Anwendung der heilsamen Bergpflanzen lernen möchten. Ganze Hänge sind bereits kurz nach dem Rückgang der Schneeschicht von einer dichten Schicht feinen Geästs mit kleinen harten Blättchen bedeckt. Der immergrüne Berg-Wacholder – mit seiner laut Volksheilkunde schmerzlindernden und entzündungshemmenden Wirkung - siedelt hier mit seinen grünen (einjährigen) und blauen (zweijährigen) Beeren. Daneben die grün-rötliche Bärentraube, dar-



Fündig: Kräuterbestimmung am Venet



Frühjahr: Zarte Kräuter unter dem Schnee

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Viele weitere Alpenkräuter entdeckt Christian Strobl ständig auf Touren rund um den Venet: Ob den Quendel mit seinen lila Blüten, den würzige Berg-Thymian, das Mutterkraut, den Frauenmantel oder das Herzgespann, das wie eine kleine Brennnessel erscheint. Alle haben sie spezielle Wirkungen in Form von Tees, Salben oder getrockneten Gewürz-Zutaten. In Zams bei Landeck nutzt das Hotel-Restaurant Jägerhof direkt an der Talstation der Venet-Seilbahn Strobbs umfangreiches Wissen. Hinter dem Haus baut der Spezialist „taltaugliche“ Kräuter von der tiefrot bis blaßviolett blühenden Malve bis zur dillähnlich aussehenden südamerikanischen Cola-Pflanze an, die tatsächlich im Geruch der Brause nahe kommt. Im Restaurant des Jägerhofs kommen dann Strobbs Kräuter auch immer wieder als würzige Beigabe oder Hauptgericht – etwa Salbei-Kücherl – auf den Teller.

Der vitale 67jährige schwört auch auf die Wirkung der Moschus-Schafgarbe, deren Stengel nur vier bis zehn der winzigen weißen Blüten tragen und deren feingliedrige Blätter gegen Appetitlosigkeit und Magen-Darmstörungen helfen sollen. In den Schweizer Bergen werden sie zum traditionellen verdauungsfördernden Iva-Likör verarbeitet.

Wer ausgefallene Liköre oder Brände probieren möchte, wird auch bei Lan-



Purer Genuss: Christoph Kössler ist absoluter Brenn-Perfektionist

deck fündig. Oberhalb des Städtchens am Südhang liegt Österreichs erstes Brennereidorf Stanz mit 150 Haushalten und 53 Brennereien. Das sonnige Plateau von Stanz auf knapp 1000 Metern ist eines der höchstgelegenen Obstbaugebiete Europas. Dort wächst auch die „Stanzer Zwetschke“, die der Gegend zum Titel „Genussregion Österreichs“ mitverholfen hat.

rols auf der Destillata ausgezeichnet. Im GAULT MILLAU – Guide für die besten Edelbrände der Welt erhielt er 19 von 20 Punkten. Zitat: „Seine Destillate überzeugen durch Eleganz und Subtilität, die ihresgleichen sucht. Kössler hat heuer den wahrscheinlich besten Marillenbrand Österreichs im Programm, mit einer typisch zarten Frucht, am Gaumen rund, geradlinig und transparent. Das Destillat der Hauszwetschke weist die klassischen Sortenmerkmale in Geruch und Geschmack auf, unterlegt von cremigen Schokonoten und füllig im Körper.“

Doch Kössler hat noch einiges mehr zu bieten. Einen überraschend schmackhaften Karotten-Brand zum Beispiel oder den fruchtig-herben Wildpflaumen-Brand. Bei den Likören sticht die Jostabeere heraus. Zur Verkostung lädt Kössler in sehr urige Stuben und stilvolle Verkaufsräume ein und kann so manche Geschichten über die Herstellung erzählen – ein Highlight für Liebhaber hochklassiger Degustationen.

Nüchterner aber nicht weniger genussvoller sind die Verkostungen von Tirols Schokoladen-Spezialist Hansjörg Haas



Pure Gesundheit: Kräuter-Ernte vom Venet

Bei einer Führung durch eine der Destillieren (einfach anklopfen) kann man den Schnapsbrennern über die Schulter schauen und die edlen Brände verkosten. Oder gleich zum „Brenn-Champion“ von Stanz gehen, zur Feindestillerie von Christoph Kössler. Der mit Herz und Seele der Perfektion verschriebene Kössler ist mit Preisen hoch dekoriert, unter anderem von 1996 bis 2006 als Beste Brennerei Ti-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

in Landeck. Seine Tafel-Sorte „Tiroler Edle“ basiert auf besten Bio-Rohstoffen. Der für die Herstellung benötigte Süßrahm wird von der Biosennerei Kaunergrat geliefert. Dieser stammt wiederum von der besonders magnesiumhaltigen Milch einer seltenen und robusten Bergirnderrasse. Haag füllt die Tafeln dann mit cremigen Mischungen - etwa mit Zwetschkenbrand oder heimischer Bergminze. Kaum erstaunlich, dass dabei die Spezialisten Strobl für Kräuter und Kössler für Brand auch hier mitmischen...



Tiroler Edle: Chocolatier Haag

Was vor rund 10 Jahren mit 2000 Tafeln pro Jahr begann, ist mittlerweile zu einem Familienbetrieb mit 12 Mitarbeitern und 200 000 Tafeln jährlich angewachsen. Insgesamt 27 Sorten der handgeschöpften Schokolade werden von Liebhabern aus der ganzen Welt bestellt. Der Chocolatier lüftet jeden Dienstag im Schokoladenraum der Konditorei einige Geheimnisse seiner „Tiroler Edlen“; zur Führung gehört auch eine Verkostung (Anmeldung: Konditorei Haag, Maisengasse 19, A-6500 Landeck; Telefon: 00 43 / 55 42 / 623 28, www.tiroleredle.at).



Salbei-Kücherl im Jägerhof

Neben den vielen bodenständigen Highlights setzt die Region auch auf die modernen Techniken.

Der Tourismusverband TirolWest hat eine Smartphone-App herausgebracht, die dem Urlauber stets tagesaktuelle Informationen direkt auf sein mobiles Endgerät liefert – von „Veranstaltungen“ über „Wetter“ bis zur „Webcam“ mit Panoramakamera der Region.

Die App im iTunes Store: <http://itunes.apple.com/us/app/ferienregion-tirolwest/id554626952>

Android: <https://play.google.com/store/apps/details?id=at.generalsolutions.contwise.maps>

Die interaktive Karte: <http://maps.tirolwest.at>

Fotos: G. Schnatmann, Ferienregion TirolWest

Informationen Hotels

Hotel Mozart,
A-6500 Landeck
Adamhofgasse 7
Tel.: 00 43/54 42/642 22,
www.mozart-hotels.at

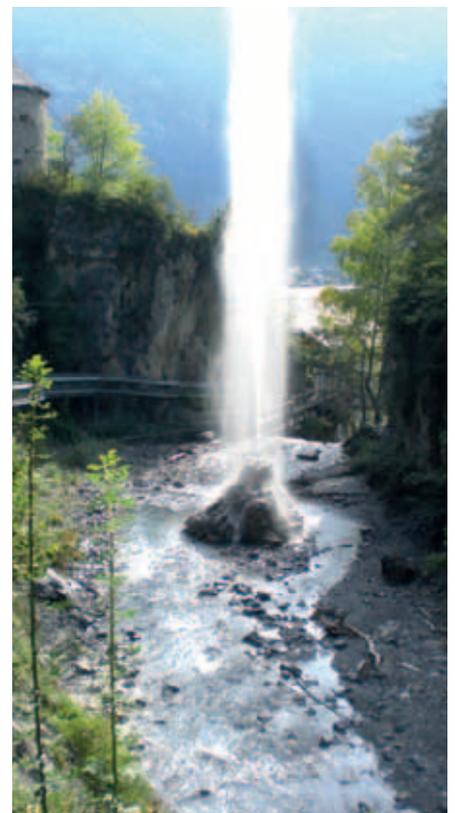
Hotel Jägerhof
A - 6511 Zams/Tirol
Hauptstrasse 52
Tel.: 0043-5442-62642
info@jaegerhof-zams.at

Brände/Liköre:

Feindestillerie Christoph Kössler
Stanz 57
A-6500 Landeck
www.edelbraendetirol.at
Führung und Verkostung nach
Anmeldung unter Telefon:
00 43 / 55 42 / 612 00,
koessler@edelbraendetirol.at

Kräuter:

Touren mit Kräuterexperte Christian Strobl sind durch Vermittlung des Tourismusbüros am Ort buchbar. Ferienregion TirolWest,
Telefon: 00 43 / 54 42 / 656 00,
www.tirolwest.at



Natur-Fontäne in der Klamm

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

Traditionen müssen geschaffen werden

Kulinarische Neuigkeiten im Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz

Was macht ein Grand Hotel eigentlich aus? Es ist seiner Zeit voraus, es kreiert neue Traditionen, pflegt diese und entwickelt sich immer weiter. Das Kempinski Grand Hotel des Bains entwickelt eine seiner Traditionen - mit kulinarischen Neuigkeiten - für die Wintersaison 2012/2013 weiter. „Alle Restaurants sind mit Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet, das Gourmet-Restaurant mit einem Michelin-Stern. In der Gastronomie liegt eindeutig ein Schwerpunkt unserer Positionierung“, erklärt Rupert Simoner, Direktor des Grand Hotels in St. Moritz. „Hier zeigt ein Haus, was es kann. Wir bewegen uns nach vorne und starten den Winter mit der Eröffnung des „Sra Bua“, eines Kempinski-weiten, asiatischen Restaurant-Konzeptes. Des Weiteren offerieren wir ein neues Dine-Around-Konzept.“

Das asiatische Sra Bua bietet ein „Signature“ Menu, das sich aus traditionellen thailändischen Gerichten zusammensetzt, die in einen neuen, zeitgenössischen Kontext gestellt werden. Das Angebot umfasst weiter eine besondere Auswahl an Sushi und Sashimi aus erstklassigen Fischarten, wie zum Beispiel: Bonito, Yellow Fin Tuna oder Königsmakrele, dazu mehrere Sake-Sorten, Shochu sowie asiatische Biere, korrespon-

dierende Weine und beste Teesorten.

„Sra Bua“ ist mehr als ein Restaurant-Konzept, es ist eine Grundeinstellung, die Kempinski-weite Vision einer pan-asiatischen Küche mit Europäischem Flair. Mit dem „Sra Bua by Kiin Kiin“ im

5-Sterne-Superior-Hotel, ist er einen Abend automatisch Gast in der stylischen Enoteca oder alternativ im Sra Bua. Und für Gäste, die sechs Nächte oder länger buchen, gibt es zusätzlich eine Einladung in das Gourmet-Restaurant Cà d'Oro, ausgezeichnet mit einem



Grand Hotel des Bains, St. Moritz

Kempinski Hotel Siam in Bangkok würde das erste Restaurant eröffnet, ein weiteres folgte 2011 in Jochberg/Kitzbühel. Ab Winter 2012 startet das Sra Bua im Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz.

Gästen Abwechslung auf höchstem Niveau zu bieten, stand auch in der Überlegung, ein neues Dine-Around-Konzept anzubieten. Einfach und unkompliziert kann sich jeder Gast seine Halbpension jeden Abend, in jedem Restaurant anrechnen lassen, sogar an der Kempinski Lobby & Bar und auf dem Zimmer.

Verbringt der Gast aber vier Nächte in dem

Michelin-Stern. „Mit dem neuen Dine-Around-Konzept gehen wir einen neuen Weg in der Tradition des Grand Hotels, seine Gästen immer wieder mit neuen Ideen zu überraschen und das Bewährte dabei nicht aus den Augen zu verlieren“, so Rupert Simoner abschliessend.



Genuss und Luxus im Grand Hotel des Bains, St. Moritz



Großzügige Suiten

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

KempinSKI – Sportlichkeit im Namen

Ein neues Zeichen für den Wintersport in St. Moritz

Die Zeit ist reif für neue Zeichen aus St. Moritz und dem Engadin. In dem berühmten Tal, der Wiege des Wintersports, wird verstärkt auf die Anziehungskraft der winterlichen Berge gesetzt. Mit dem Angebot „KempinSKI-Pass“ ist das sportliche Grand Hotel an dem Oberengadiner Programm massgeblich beteiligt. Jeder Gast erhält ab einem Aufenthalt von zwei Nächten seinen KempinSKI-Pass mit Zutritt zu hunderten Kilometern bestpräparierten Abfahrten, Snowparks, der köstlichen Schweizer Berggastronomie - die atemberaubenden Aussichten inbegriffen – zu einem besonderen Angebot.

„Als wir uns 2000 mit der strategischen Positionierung des Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz auseinandergesetzt haben, wurde uns schnell klar, dass wir mit der Ausrichtung, als das sportliche, schicke und entspannte 5-Sterne-Superior Hotel, auf eine neue, wichtige Zielgruppe setzen,“ erklärt Rupert Simoner, Direktor des Grand Hotel



Erst aufwärmen, dann starten!

des Bains. „Die Lage des Hotels - direkt gegenüber der Corviglia und am Fusse der Hahnenseeabfahrt vom Corvatsch - ist dafür einfach ideal.“ Die Höhe von 1.800 Metern garantiert Wintergästen zudem beste Schneesverhältnisse, einen unglaublich blauen Himmel und das berühmte trockene Klima.

Zusätzlich zu dem KempinSKI-Pass bietet das Grand Hotel seinen Gästen alles rund ums Skifahren, wie zum Beispiel eine eigene Ski- und Snowboardschule, Ski-Shop mit state-of-the-art Ausrüstung, Transport zu den weiteren Skigebieten, Sport-Concierge, Ski-Depot direkt an den Pisten und natürlich interessante Angebote:

Kempinski Grand Hotel des Bains

Das Kempinski Grand Hotel des Bains befindet sich an der Quelle von St. Moritz, nur wenige Gehminuten von dem berühmten See entfernt, mit direktem Zugang zum Ski- und Wandergebiet der

Corviglia. Die Atmosphäre ist entspannt – elegant und sportlich. In 184 Zimmer & Suiten erwartet die Gäste unter anderem ein 24-Stunden Zimmer- & Concierge-Service, Babysitter & Kids Club, kostenfreies W-Lan, Ski- & Sportshop. Das kulinarische Angebot ist etwas ganz Besonderes in den ausgezeichneten Restaurants und der Lobby & Bar. Auf zwei Etagen bietet der Kempinski The Spa die perfekte Mischung aus Fitness, Erholung und Beauty.

Foto: Kempinski Grand Hotel des Bains

Kempinski Grand Hotel des Bains
Via Mezdi 27
7500 St. Moritz
Schweiz
T +41 81 838 38 38
F +41 81 838 30 00
info.stmoritz@kempinski.com
www.kempinski.com/de/
st-moritz/grand-hotel-des-bains

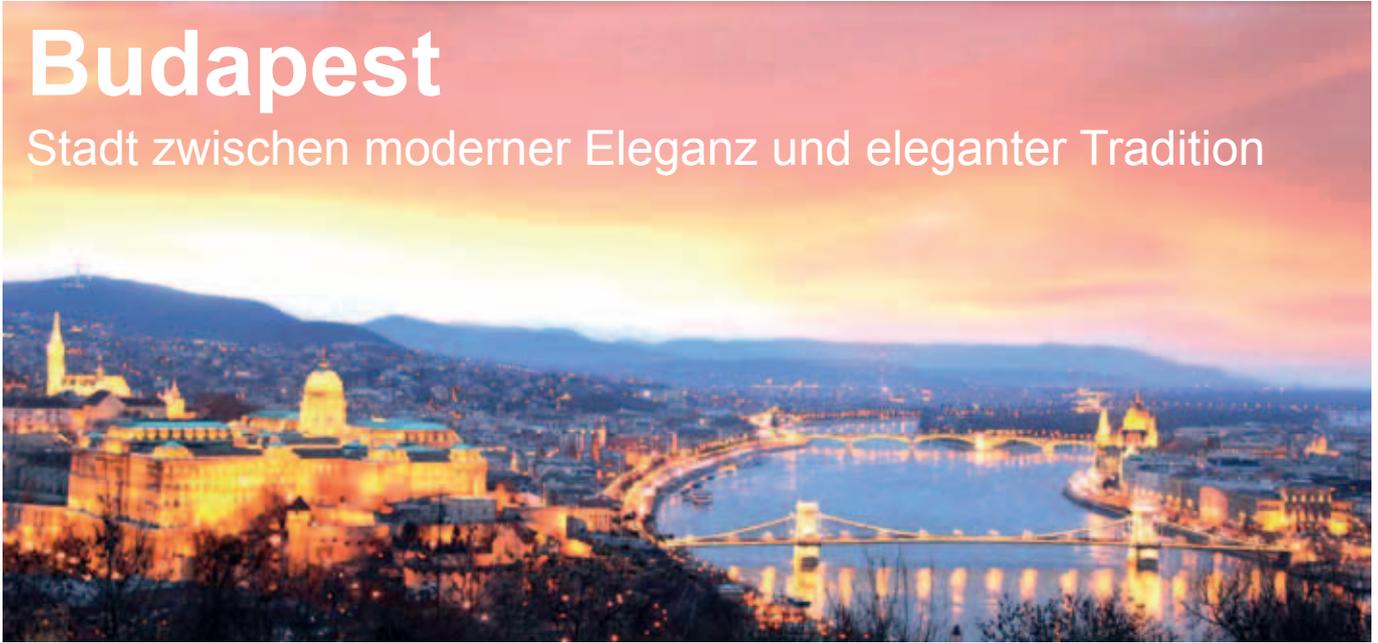


Elegantes Ambiente in den Restaurants

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Budapest

Stadt zwischen moderner Eleganz und eleganter Tradition



Klaus Lenser

Nicht nur der Name „Budapest“ besteht aus zwei zusammengesetzten Wörtern, auch die Stadt selbst besteht aus zwei Stadtteilen die unterschiedlicher nicht sein können. Beide Stadtteile werden durch zehn Brücken miteinander verbunden. Die Elisabeth- und Kettenbrücke sind weltmeisterliche Brückenbaukunst und gehören zu den schönsten Brücken Europas. Budapest, auch Perle an der Donau genannt erinnert an die „gute alte

Zeit“ der k. u. k.-Monarchie. Gegründet wurde die Stadt im Jahr 1241 mit dem Bau der Burg in Buda, aus der Budapest erwuchs. Heute beherbergt die Burg die größte Bibliothek Ungarns.

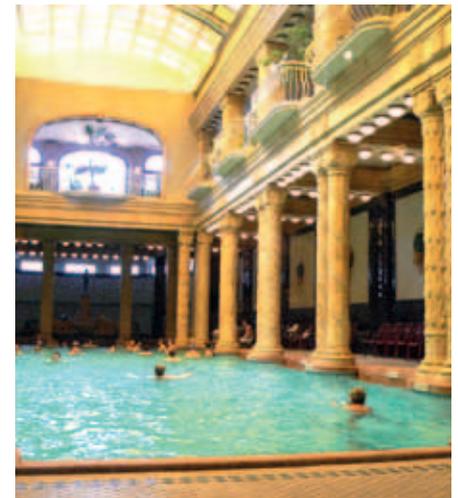
Herrliche, inzwischen renovierte, Belle Epoque - Villen in Pest und die berühmte Fischerbastei auf dem Berg in Buda prägen das Stadtbild. Die ca. 3,5 Km lange Andrassy Str. gilt als Prachtmeile Budapests und gehört zum Weltkulturerbe. Das Stadtbild ist geprägt von der

prunkvollen Eleganz der Vergangenheit und der Epoche des mehr als 40 Jahre erlebten „Realsozialismus“. Einerseits elegante Geschäfte und Café-Häuser, andererseits aber auch noch Spuren der traditionellen Einfachheit.

Budapest hat eine große Tradition als Stadt der „Heissen Quellen“ mehr als 100, um genau zu sein 123 sind bekannt. Wegen der therapeutischen Wirkung des heilenden Wassers kommen Touristen aus vielen Ländern in die ungarische



Blick von der Burg auf Donau und Parlament



Das berühmte Gellert-Bad

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Hauptstadt.

Das Gellert Hotel, heute leider ein etwas in die Jahre gekommenes Luxushotel, hat das architektonisch schönste Thermalbad aus der Gründerzeit. Schade, dass ein solches Prachtstück der Budapester Bäderkultur dem Verfall preisgegeben ist

In der Altstadt hat es typisch ungarisch-österreichische Cafés und Restaurants, die klassische ungarische Küche anbieten aber auch eine Vielzahl moderner Lifestyle und Designerbars, die bei den jungen Ungarn „in“ sind.

Zu den berühmtesten Cafés der Stadt gehört das Gerbeaud, 1858 von Henrik Kugler gegründet, schnell wurde das Haus für seine chinesischen und russischen Tee-Spezialitäten berühmt. Im Jahr 1884 kaufte dann, der Freund von Henrik Kugler,



Feine Gebäckauswahl im Gerbeaud

Pralinés und Schokoladen an. Erweitert wurde das Café um ein typisch ungarisches Restaurant mit landestypischen Gerichten.

Genießer, die gehobene Küche in Budapest suchen, werden schnell fündig. Zwei Restaurants sind mit je einem Stern ausgezeichnet, das Costes, mit dem Küchenchef Miguel Vieira aus Portugal und das Onyx mit der ungarischen Köchin Szabina Szulló.

Das Costes in der Ráday u. 4, haben wir für Sie besucht. Das, im modernen Stil, gehaltene Ambiente des Restaurants passt nicht so recht in die Vorstellung von klassischer Gemütlichkeit, es wirkt

eher nüchtern elegant. Der Service erscheint vornehmer als die Gäste und lässt das auch manchen Gast spüren. Besonders auffällig ist, dass es überwiegend von jungen, elegant gekleideten Leuten besucht wird.

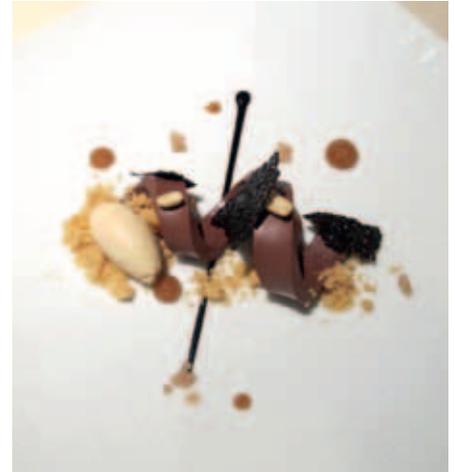
Wir haben uns für das 8-Gang Menu entschieden. Von den „Grüßen aus der Küche“ bis zum Dessert sind alle Gänge geschmackvoll und aromatisch abgestimmt.



Gepflegter Jugendstil im Café Gerbeaud

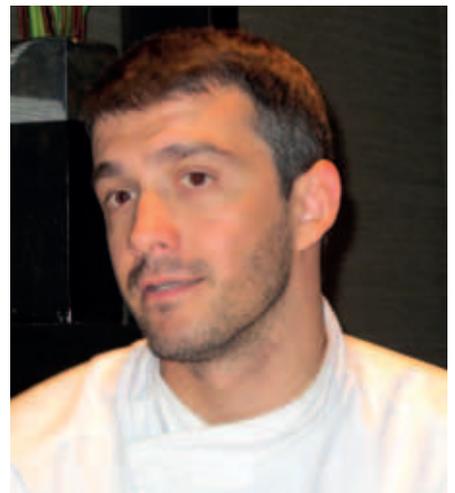
Emil Gerbeaud, das Café und machte aus ihm eines der berühmtesten Café-Häuser Europas. Das Gerbeaud stellte seinerzeit das beste Eis in der Stadt her und war, heute würde man sagen, ein Treffpunkt der Schicki-Micki-Szene.

Das Café ist immer noch ein Treffpunkt für Einheimische und Touristen, es erstrahlt im historisch renovierten Glanz der Vergangenheit und bietet, nach alten Originalrezepten hergestellt, feinste



Geschmackvoll und Kreativ, das Dessert im Costes

Die große Erfahrung des Küchenchefs als Gourmetkoch bestätigt jeder Gang der die Küche verließ. Die zu den Gängen vorgesehenen Weine, nicht nur ungarische, ergänzen leider nicht immer die Gerichte und werden teilweise nur auf Nachfrage serviert. Das mag daran liegen, dass das Restaurant gut besucht ist und die Servicemitarbeiter ziemlich gefordert sind.



Miguel Vieira

Das Costes liegt in einer Fußgängerzone, wer sich nicht auskennt ist gut beraten das Auto zu Hause bzw. im Hotel zu lassen. Das in der Nähe liegende Parkhaus ist schwierig zu finden.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Zu den herausragenden Restaurants gehört auch das Restaurant NOBU im Kempinski Hotel Corvinus unter der Leitung des Küchenchefs Gábor Schreiner.

treiber an ihre Sushi-Meister setzen eine jahrelange, harte Ausbildung voraus. Erst nach langer Ausbildungszeit dürfen sie selber an den Herd und müssen sich

haben oberste Priorität.

Wer dem Sushimeister Iwata Michio in der offenen Küche beim Bereiten des Sushi zuschaut, sieht mit wie viel Respekt und Liebe zum Produkt jedes einzelne Sushi zubereitet wird.

Diese Voraussetzungen garantieren dem Gast ein kulinarisches Geschmackserlebnis, das er so schnell nicht vergessen wird.

NOBU Restaurants starteten 1994 in New York mit einem neuen Konzept japanischer Kochkunst. Die Gruppe betreibt heute in 8 Städten weltweit NOBU Restaurants.

Weltberühmte Gäste aus der Politik, Kunst, Wirtschaft und Filmbranche wie Gwyneth Paltrow, Madonna und Robert de Niro lassen sich immer wieder von der Einzigartigkeit dieser „hohen Schule“ japanischer Speisen, begeistern. So wundert es nicht, dass Robert de Niro zum Miteigentümer der NOBU Restaurants wurde.

Japanische Küche in Budapest ist ein Genusserelebnis, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Das Kempinski Hotel Corvinus liegt im Herzen Budapests an dem kleinen Erzsébet Park. Wie in allen Kempinski Häusern ist auch



Die Küchenchefs im NOBU: Nobu San und Gábor Schreiner

Der ungarische Chef Gabor Schreiber im NOBU wurde von dem weltberühmten japanischen Meisterkoch Nobuyuki Matsuhisa, der auch Namensgeber des NOBU Restaurants ist, ausgebildet.

unter den Augen des Meisterkochs qualifizieren.

Kenner und Liebhaber japanischer Speisen wissen um den hohen Anspruch den die Köche an sich selber stellen. Frische Produkte und naturbelassene Aromen

Die hohen Anforderungen der NOBU-Be-



Kempinski Hotel Corvinus



Immer fröhlich, Sushi-Meister Nobu San

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

hier ein zufriedener Gast oberstes Gebot. Das 5* Sterne Hotel verfügt über 362 Zimmer inkl. Suiten und Deluxe-Räumen. Die kleinsten Zimmer haben eine Mindestgröße von 30 m², die größte Suite - die Royalsuite - 189 m².

Der hoteleigene, asiatisch inspirierte „The SPA“ bietet alles, was ein Gast sich zur Entspannung und zum Abschalten wünscht. Beautytreatments, Massagen, Erlebnisduschen, Pool, Sauna und vieles mehr. Berühmt ist die Sammlung zeitgenössischer Kunst des Kempinski Hotel Corvinus, die nicht nur in den öffentlich zugänglichen Bereichen sondern auch in



Sushi von Meisterhand



Sushi, Sushi, Sushi

den Zimmern ausgestellt ist. In der Galerie sind wechselnde Ausstellungen von Exponaten lokaler Künstler zu bewundern.

Ein Besuch in Budapest, der Stadt zwischen moderner Eleganz und eleganter Tradition lohnt sich nicht nur für k. u. k. Monarchie-Nostalgiker, die Stadt hat mehr, auch kulinarisch, zu bieten.

Um alle Attraktionen der ungarischen Hauptstadt aufzuzählen hätte dieser Beitrag als Buch erscheinen müssen, leider reicht hier der Platz nicht. Besuchen Sie selber Budapest und lassen Sie sich überraschen.

Foto: Klaus Lenser, Restaurant NOBU

Info:

Ungarisches Tourismus Amt
D -10711 Berlin
Tel: +49 30 24 31 46-0
Berlin@ungarn-tourismus.de
www.ungarn-tourismus.de

Restaurant Costes
Ráday u. 4
H- 1029 Budapest
info@costes.hu
www.costes.hu

Kempinski Hotel Corvinus
Erzsébet tér 7-8
H – 1051 Budapest
Tel: +36 1 42 9-3777
www.kempinski.com/budapest

Café Gerbeaud
Vörösmarty tér 7-8
H – 1051 Budapest
Tel: + 36 1 429 9000
www.gerbeaud.hu



Beef Toban Yaki, eine köstliche Spezialität im NOBU

Kulinarika der Welt

für Gour-med-Leser



Visit Nordirland – nicht nur, aber auch – für Gourmets

Anne Wantia

Das Jahr 2012 stand in Nordirlands Hauptstadt Belfast ganz im Zeichen des hier gebauten und vom Stapel gelaufenen Luxuskreuzfahrtschiffes Titanic.



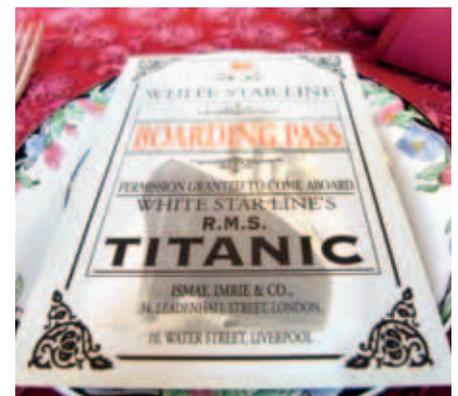
„Belfast Titanic“

Eine Fülle von Geschichten rund um die Titanic findet man hier. Rechtzeitig zum

100.Jahrestag des Unglücks am 14.April 1912 wurde das imposante **Titanic Belfast** fertiggestellt. Auf sechs Stockwerken kann der Besucher die Geschichte vom Bau, der Jungfernfahrt und dem Untergang des bis heute unvergessenen Luxusliners nach erleben. Das markante Gebäude wird sicher bald zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten in Belfast gehören. Trotz des tragischen Untergangs, nach einer Kollision mit einem Eisberg, ist man bis heute stolz, dass das Unglücksschiff auf der Harland & Wolff-Werft entwickelt und gebaut wurde. So wundert es nicht, dass dieses schreckliche Unglück auch touristisch vermarktet wird.

Gästen ein Titanic – Abendessen an. Chefkoch und Besitzer Connor McClell-

and kocht das Original Titanic -Menu, dass am Unglücksabend den Passagieren der 1. Klasse serviert wurde, nach. Das Menu erfreut sich bei Gourmets und Nostalgiesuchenden aus aller Herren Länder großer Beliebtheit. Spürt der Gast doch einen Hauch der Atmosphäre die vor einhundert Jahren auf der Titanic gepflegt werden sollte.



Cover der Menu Karte am Titanic-Abend im Restaurant Rayanne

Serviert werden u.a.: Canapés à L'Amiral, Spargel in Champagner-Safran

Kulinarie der Welt

für Gour-med-Leser

Vinaigrette, pochierter Lachs und Filet Mignon mit Foie Gras, alle Gänge sind qualitativ hochwertig und sehr gut aufeinander abgestimmt. Die dazu gereichten Weine ergänzen die einzelnen Gänge perfekt. Ja, auch vor einhundert Jahren stand Genuss ganz oben auf der Scala der Lebensfreuden.

Eine rechtzeitige Reservierung ist empfehlenswert.

Geradezu legendäre Berühmtheit erlangte in den letzten Jahren Rindfleisch aus Irland, das auch bei uns in Deutschland wegen seiner Qualität von Gourmets sehr geschätzt wird. In diesem Jahr wurde das Markenprodukt „Irish Beef“ in Deutschland mehrfach mit Qualitätspreisen ausgezeichnet.

Für eine Insel ist es nicht ungewöhnlich dass die Küstenregionen und vielen Binnenseen ideale Bedingungen für die Fischzucht bieten. Nicht nur Lachs, Hummer oder Austern, alle Atlantik-Fischarten gibt es in großen Mengen, natürlich immer fangfrisch.

Für Irlandbesucher sind die vielen Food-Festivals in fast allen Regionen Nordirlands eine gute Gelegenheit die gepflegte, geschmackvolle gastronomische Kultur der Iren kennen zu lernen. Das ganze Jahr über findet man in den verschiedenen Regionen Veranstaltungen die sich um gutes Essen und Trinken drehen.

Interessant ist es auch zu sehen, dass



Nordiren lieben frischen Fisch

auf den Bauernmärkten immer mehr biologisch angebaute Produkte nachgefragt und angeboten werden.

Shopping in „kleinen“ Fachgeschäften, die Feinkostspezialitäten anbieten, lässt das Herz der Gourmets höher schlagen, da läuft einem schon mal – sprichwörtlich – das Wasser im Mund zusammen. Mit ihren breit gefächerten Angeboten sind diese, seit Generationen inhabergeführten Betriebe, die Fleisch, Milch- und Feinkostprodukte in ausgezeichneter Qualität anbieten, Qualitäts-Berater wie man sie leider bei uns in Deutschland kaum noch findet. Zum Beispiel Fleischermeister Pat O'Doherty in Enniskillen, ein Experte für irische Schweinefleischspezialitäten.



St. Georges Market in Belfast

Die Hauptstadt Belfast ist ein geschichtsträchtiges Zentrum Nordirlands, nach den jahrzehntelangen Auseinandersetzungen, um den rechten Glauben, hat sich die Stadt zu einem lohnenswerten und attraktiven Urlaubsziel entwickelt. Nicht zu Letzt wegen der Belfaster, die freundlich und hilfsbereit ihren Gästen begegnen.

Gutes Essen ist für die Einheimischen eine Lebenshaltung und dank der günstigen Klimabedingungen – der warme Golfstrom garantiert gute Voraussetzungen für den Agrar-Produkt An- und Ausbau – sind die landwirtschaftlichen Produkte von erstklassiger Qualität.

Selber davon überzeugen können Sie sich bei einem Bummel über den St. Georges Market, eine Attraktionen in Belfast und ganz nebenbei, einer der schönsten und vielfältigsten Bauernmärkte Irlands.



Klassisch wohnen im typisch irischen Stil

Kulinarika der Welt

für Gour-med-Leser

Probieren Sie seinen „Black Bacon“, hergestellt vom Fleisch seiner berühmten Schwarzen Schweine. Sie werden sich an den aromatischen Geschmack lange und gerne erinnern!



Dry-Aged Rindfleisch, ein Genuss

Oder legen Sie einen Stopp bei Hannon Meats ein und probieren Sie sich das Dry-Aged Rindfleisch, allein der Anblick verspricht höchsten Genuss. Das Dry-Aged Rindfleisch wird in einer speziellen „Salzkammer“ einige Zeit mit Himalaya Salz konserviert und erhält so sein besonderes Aroma.

Iren vergessen über gutes Essen aber das Trinken nicht. In Lisburn ist der Besuch der Hilden Brewery Pflicht, hier werden nach alter Tradition und Rezepten verschiedene Biere gebraut, die Sie im dazugehörigen Restaurant gleich vor Ort probieren können. Die Legende sagt, dass manch Bierliebhaber über die Verkostung seine Rückreise vergessen hat. Ein Irlandaufenthalt ohne den Besuch einer der berühmten Kochschulen ist für Gourmets kein richtiger Irlandbesuch. Im County Fermanagh liegt die Belle Isle Cookery School auf dem Gelände von Belle Isle Castle, einem Herrenhaus aus dem 17. Jahrhundert. Seit Ende des 19. Jh. gibt es hier die Möglichkeit Hotelgäste aufzunehmen. Nach vielen Renovierungen und Restaurierungen gibt es

im Herrenhaus heute 8 individuell mit Antiquitäten eingerichtete Zimmer mit eigenen Bädern. Für Urlauber die „das irische Landleben“ mit Luxus gekoppelt genießen wollen einfach ideal. In der Drawing Hall - wo der jetzige Hausherr auch schon mal mit netten Geschichten die Gäste unterhält - wird abends vor dem großen Kamin der Apéritif eingenommen. Achtung Kunstliebhaber: 950! Original Exponate sind im gesamten Komplex des Belle Isle Anwesens zu bestaunen.



Belle Isle Castle

Die ehemaligen Stallungen sind zu Apartments und Cottages umgebaut und bieten Familien eine luxuriöse und großzügige Ferienunterkunft. Frühstück und Abendessen werden in der Grand Hall im Haupthaus eingenommen, sofern man sich nicht selbst verpflegen möchte.

Corrie Cadden, die in Irlands berühmtester Kochschule Ballymaloe – im County Cork gelegen – ihre Ausbildung zur „Kochlehrerin“ absolvierte, übernahm im April d. J. die Leitung der Belle Isle Cookery School. Nur beste Zutaten, frische regionale Produkte und Gemüse aus ei-



Corrie Cadden, Belle Isle Cookery School

Kulinarika der Welt

für Gour-med-Leser

genem Anbau werden in ihren Kochkursen verarbeitet. Mit der sympathischen 28jährigen Köchin gemeinsam am Herd zu stehen und nach ihrer Anleitung zu kochen macht einfach Spaß.

Und wer nicht selbst kocht – Nordirland verfügt über eine riesige Auswahl an unterschiedlichen Restaurants, Bistros, Bars und Pubs. Leider reicht meist die Zeit nicht aus alle zu besuchen.

den Geschmack etwas zu bieten. Legen Sie einen Stopp im ehrwürdigen Hotel „The Merchant“ ein und lassen Sie sich in der „World’s Best Cocktail Bar“ vom Barkeeper Hayden ihren Lieblingsdrink zubereiten, oder bummeln Sie ein paar Straßen weiter zum Besuch der Commercial Court. Hier, wo ein Pub neben dem anderen liegt, treffen sich Belfaster und Touristen zum abendlichen Dämmer-schoppen.



Einfach wunderbar, Dessert von Corrie Cadden

Einige möchte ich Ihnen aber ans „Herz“ legen.

So zum Beispiel, Niall McKenna, Besitzer und Chefkoch vom Restaurant James Street South in Belfast, er begeistert seine Gäste mit einer leichten, frischen Küche, in der nur Produkte aus der Umgebung verarbeitet werden. Jeder Gast stellt sich sein Menu selbst zusammen. Die Preise sind übrigens sehr zivil, was natürlich eine angenehme Begleiterscheinung ist. Gleich nebenan in seinem Bistro „The Bar+Grill James Street South“ serviert er Fleischliebhabern ihre Steak „träume“. Aus einem riesigen Fleischangebot, das dem Gast vorgelegt wird,

Viele der bekannten und exklusiven Hotelketten sind selbstverständlich auch in Belfast mit Häusern vertreten. In kleineren, individuell geführten Häusern ist man irischem Lebensgefühl aber näher. Das zu Preisen die man gerne zahlt. Jeder kann aussuchen wie viel er ausgeben möchte.

Im Herzen der Stadt, in einem ehemaligen viktorianischen Lagerhaus, finden Sie das stylish designte Hotel Malmaison, ein 4 Sterne Luxushaus mit historischen Elementen. Das umfangreiche üppige Frühstücks-Buffer wird in der Brasserie serviert, verschiedene Eier-

Sie verrät Tricks und zeigt wie leicht – auch Ungeübte – ein tolles Menu zubereiten können. Das ganze Jahr über werden zu den verschiedensten Themen Kochkurse angeboten.

sucht man sich „sein Steak“ aus. Je nach Gusto und Appetit können das schon mal locker 500gr. oder mehr sein.



Niall McKenna vom Restaurant James Street South in Belfast

Die Gemüsebeilagen bezieht er übrigens von John McCormicks Organic Farm, auf der seit über 20 Jahren Gemüse und Früchte streng nach biologischen Vorgaben angebaut werden.

Bummeln und Shoppen ist im ältesten Viertel der Stadt, dem Cathedral Quarter angesagt. Historische Pubs und hervorragende Restaurants laden zum Genießen und zur Kontaktaufnahme mit den Iren ein. Belfast hat für je-



Irish Pubs – ein idealer Treffpunkt zum Dämmer-schoppen – im Commercial Court

Kulinarika der Welt

für Gour-med-Leser



Die Grüne Insel – Irland

speisen auf Wunsch nach eigener Kreation, frisch zubereitet. Mittags und abends genießt man hier eine frische Küche mit regionalen Produkten. Die Brasserie und die Bar des Malmaison gehören zu den Hot Spots in Belfast. Das etwas andere – übrigens sehr farbenfroh ausgestattete –

Hotel bietet den Gästen viele kostenlose Extras wie z.B. W-Lan oder – das ist etwas ganz besonderes, die Toilettenartikel im Bad, die mit dem Aufdruck „take me home“ auffordern diese mitzunehmen. In anderen Hotels wird das als Diebstahl bezeichnet. Komfortable Deluxe-Betten, Massageduschen und übergroße Handtücher im Bad, Flat-Screen-TV, DVD- u. CD-Player bieten dem Gast den Komfort der einen Hotelaufenthalt in guter Erinnerung bleiben lässt.

Foto: Anne Wantia

Irland Information
Gutleutstraße 32
60329 Frankfurt am Main
Urlaubsberatung und Informationsbroschüren über die gesamte Insel
Mo – Fr: 11 – 17 Uhr
Tel: 069 – 6680 0950
Fax: 069 – 9231 8588
info.de@tourismisland.com
www.discoverireland.com/de

Restaurant Rayanne House
www.ryaneehouse.com

James Street South Belfast
www.jamesstreetsouth.co.uk

Belle Isle Estate
Lisbellaw
Enniskillen, Co.Fermanagh
www.belle-isle.com

Belle Isle Cookery School
www.irishcookeryschool.com

Malmaison Hotel Belfast
069 / 923 18 517
www.malmaison.com

Aer Lingus
Flugverbindungen von vielen
Deutschen Flughäfen auf:
www.aerlingus.com



Malmaison Hotel in Belfast

Von verschiedenen deutschen Flughäfen können Sie ganz bequem mit „Aer Lingus“ direkt nach Dublin fliegen. Von Dublin Flughafen besteht eine stündliche Busverbindung in die nordirische Hauptstadt Belfast.

Also dann – wann besuchen Sie Nordirland und die Hauptstadt Belfast?

See you soon

Kulinarika der Welt für Gour-med-Leser

Restaurant S.T.A.Y. im Hotel Shangri La seit einem Jahr auf der Erfolgsspur



Klaus Lenser

Das im September 2011 eröffnete Restaurant S.T.A.Y. (Simple Table Alléno Yannick) ist innerhalb kürzester Zeit zur ersten Gourmetadresse in Peking aufgestiegen.



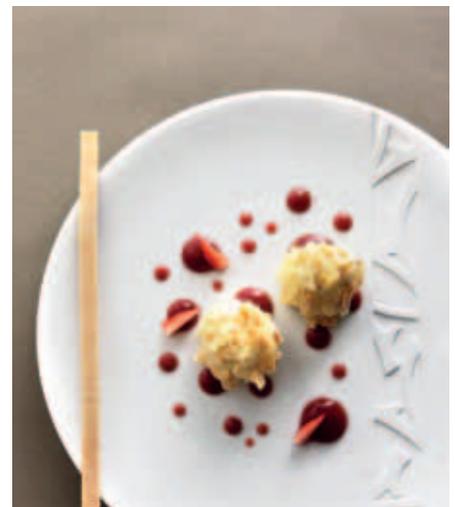
Dessert-Schrank „Pastry-Library“ im S.T.A.Y.

Ein guter Grund für eine kulinarische Party. Mit einem sieben Gänge-Menu der klassischen französischen Küche bedankte sich Küchenchef Alléno bei seinen Gästen für den Erfolg.

3-Sternekoch Yannick Alléno aus Frankreich hat mit seiner Dependance in Peking neue Genussmaßstäbe gesetzt, nicht nur kulinarisch. Hohe Priorität hat auch die künstlerische Darstellung mit der jeder Gang gewürdigt wird (s. www.gour-med.de Ausgabe 11/12 – 2011).

Die vierteljährlich wechselnde Menu-Karte enthält Gerichte mit den frischesten saisonalen Zutaten. Der Sonntagsbrunch wurde schnell zum beliebtesten Brunch in Peking. Die schon im ersten Jahr erhaltenen Auszeichnungen wie: Best French Restaurant, Beste Neueröffnung in China oder Best Dessert Restaurant bestätigen die Klasse und exzellente Kochkunst von Yannick Alléno. So auch die Meinung der Gäste.

Ein romantisches Ambiente im Restaurant schafft eine gemütliche, luxuriöse Atmosphäre! Für Gourmets aus aller Welt ist ein



Käsekuchen a la S.T.A.Y.

Besuch des S.T.A. Y. ein unbedingtes „Muss“!



3 Sterne Koch Yannick Alléno

Foto: Hotel Shangri La

Restaurant S.T.A.Y.
Hotel Shangri La
29 Zizhuyuan Road,
Beijing, 100089, China
Tel: (86 10) 6841 2211 ext 6727
E Mail: stay.slb@shangri-la.com
www.shangri-la.com

Kurz notiert für Gour-med-Leser

Wie man gute Weine richtig lagert

Weinklimaschränke sind eine gute Lösung

Zu den schönsten Geschenken der Natur gehört der Wein. Seit Jahrtausenden hat er weltweit Anhänger und Freunde die ihn immer wieder verbessern. Das größte Problem für Weinexperten und Weinkenner ist die Frage der Lagerung. Nicht jeder Weinliebhaber verfügt über einen natürlichen Lagerraum wie er den Winzern zur Verfügung steht. Die Firma EuroCave entwickelt seit Jahren Weinlager-schränke, die wie ein natürlicher Weinkeller, klimatisiert und temperiert sind. Eine Serie von Weinreifeschränken die umweltfreundlich und ökologisch eine perfekte Weinlagerung garantieren, stehen dem Weingenießer für die unterschiedlichsten Traubensorten zur Verfügung.



Weinreifeschrank der Serie Pure

Mit seiner Serie Pure kombiniert EuroCave in einem stylischen und technischen Klimaschrank den Schutz des Weins und der Umwelt.

Foto: EuroCave

EuroCave GmbH
Sophienstraße 20
D-76530 Baden-Baden
Deutschland
Tel. : +49 (0) 7221 3960 0
Fax : +49 (0) 7221 3960 222
info@eurocave.de
www.eurocave.de

Thomas Sommer ist Sommelier des Jahres 2013



Der Gault Millau Weinguide Deutschland kürt Thomas Sommer vom Althoff Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach.

Der Gault Millau 2013 gibt der Althoff Hotel & Gourmet Collection Anlass zu doppelter Freude. Nicht nur der Koch des Jahres sondern auch der Sommelier des Jahres 2013 stammen aus einem Hotel der Fünf-Sterne-Kollektion: Thomas Sommer, Chefsommelier und Restaurantleiter des mit 19 Punkten im Gault Millau und zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichneten Gourmetrestaurant Lerbach, wird diese bedeutende Ehrung zuteil. „Sein Herz gehört dem deutschen Wein, vor allem großen Rieslingen. Dabei bleibt er offen für junge Winzertalente und weltweite Trends. Vorbildlich!“, so die Chefredaktion des Gault Millau Weinguide 2013.

Thomas Sommer freut sich sehr: „Die Titelverleihung macht mich ein wenig sprachlos. Ich hätte nicht zu träumen gewagt, je in diesen erlauchten Kreis aufgenommen zu werden.“ Laut Thomas Sommer ist die Auszeichnung auch Beweis für eine intensive, hochqualitative und dynamische Zusammenarbeit sei-

nes Sommelier-Teams mit Küchenchef Nils Henkel.

Der gebürtige Dresdner konnte die Sommelier Trophy der Hotelvereinigung Relais & Châteaux und der Sommelier-Union als „Bester Sommelier 2011“ für sich entscheiden. Im Schlosshotel Lerbach ist Thomas Sommer Herr über einen bestens sortierten Weinkeller und eine Weinkarte mit vornehmlich europäischen Gewächsen. Der Gastronomieführer „Der Metternich 2011/2012“ zeichnete das Restaurant für die „Beste Riesling Weinkarte“ aus. Insgesamt umfasst die Weinkarte im Gourmetrestaurant Lerbach rund 900 Positionen. Sommer investiert viel Zeit in Weinreisen und tauscht sich mit Winzern oder anderen Weinliebhabern aus, immer auf der Suche nach den besten Weinen für „sein“ Restaurant. Etwa alle zwei Jahre schaut er bei jedem der gelisteten deutschen Winzer vorbei. Sein ehrgeiziges Ziel ist es, dem Gast den exakt passenden Wein entsprechend dem Anlass und dem gewählten Menü zu kredenzen. Sommer führt Interessenten im Gourmetrestaurant Lerbach gern in die Welt der Weine ein.

Der deutsche Ableger des französischen Gault Millau bewertet seit 1983 die deutschen Restaurants und ist eine der einflussreichsten Kritikerpublikationen in Deutschland. Seit 1993 wird zusammen mit dem Weinguide die Auszeichnung zum „Sommelier des Jahres“ vergeben.

Foto: Althoff Schlosshotel Lerbach

Info:
Althoff Schlosshotel Lerbach
Lerbacher Weg
51465 Bergisch Gladbach
+49 2202 - 2040
info@schlosshotel-lerbach.com
www.schlosshotel-lerbach.com

Kurznotiert für Gour-med-Leser

Silvester in der Pole Position am Brandenburger Tor: Happy New Year im Hotel Adlon Kempinski Berlin



Für die anspruchsvolle Klientel des Hotel Adlon werden auch in diesem Jahr wieder verschiedene Silvesterarrangements angeboten, damit jeder Gast „seinen“ perfekten Jahreswechsel erleben kann. Jedes dieser Arrangements beinhaltet zwei Übernachtungen im Executive Doppelzimmer, die Nutzung des Adlon Pool- und Fitnessbereichs, ein opulentes Feinschmecker-Frühstück am 31. Dezember und den legendären Adlon-Neujahrsbrunch am 1. Januar. An der beeindruckenden Eisbar in der Lobby – hier werden Eisblöcke im Gesamtgewicht von 7,3 Tonnen verarbeitet – sind alle Silvestergäste herzlich zum Champagnerempfang eingeladen und werden mit spektakulären Live-Acts von Zirkusartisten in festliche Stimmung versetzt.

Im Lorenz Adlon Esszimmer wird mit einem Streichquartett der Hamburger Symphoniker das alte Jahr mit einem 7-Gang-Menü von Sternekoch Hendrik Otto verabschiedet. Da bereits zahlreiche Buchungen vorliegen, gibt es für dieses exklusive Arrangement eine Warteliste.

Foto: Hotel Adlon Kempinski

Hotel Adlon Kempinski
Unter den Linden 77
10117 Berlin
+49 30 2261 1345
silvester.adlon@kempinski.com
www.kempinski.com/de/

Warum nicht mal eine Silvester-Party im Four-Seasons Hotel Prag



Weihnachtsmärkte, Glühwein, Maroni, Chöre und Konzerte schaffen eine magische Atmosphäre in dem kulturellen Herzen Europas.

Besondere Festlichkeiten im Four Seasons Hotel Prag und Restaurant CottoCrudo finden über Weihnachten und Silvester statt.

Vom 22. Dezember 2012 – 6. Januar 2013 bietet das Haus festliche Köstlichkeiten wie gebratene Gänsestopfleber mit Granny-Smith Äpfeln und karamellisierten Schalotten, geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo und Valrhona Schokoladen-Tarte mit geriebenem Kaffeebohnen-Eiscreme.

Mit einem exklusiven Menu startet die Silvesterfeier um 19.00 Uhr. Nach dem Essen ist eine Live DJ-Session zum durchtanzen der Nacht, und abtrainieren der Kalorien, geplant.

Feiern Sie Silvester in einer der schönsten Städte der Welt, und in angenehmer eleganter Ambiente des Luxus Hotels Four Seasons in Prag.

Foto: Four Seasons Hotel Prag

Four Seasons Hotel Prague
Veleslavínova 2a/1098
110 00 Praha 1
Tel. +420 221 427 000
Fax. +420 221 426 000
www.fourseasons.com/prague

Louis C. Jacob in Hamburg feiert mit kulinarischem Genuss den Start ins Neue Jahr

Der Sylvester Ball im Hotel Louis C. Jacob gehört sehr Jahren zu den begehrtesten Bällen in Hamburg. Insbesondere wegen der kulinarischen Highlights des



mit 2 Michelin Sternen ausgezeichneten Küchenchefs Thomas Martin. In diesem Jahr wird er wieder mit einem 6 Gang Menu die Gala-Gäste verzaubern. Ein weiterer Höhepunkt ist das alljährliche pompöse Feuerwerk um Mitternacht über der Elbe. Eine unvergessliche Sylvester Nacht im Louis C. Jacob soll es werden.

Wer es eine Nummer kleiner mag, begibt sich auf eine kulinarische Reise, mit Michel Rinkerts Kreationen, zum Jahresabschluss und Neubeginn am Kaiserkai, in die zum Louis C. Jacob gehörende CARLS Brasserie an der Hafenkante. Na dann Prosit Neujahr!!

Foto: Hotel Louis C. Jacob

Hotel Louis C. Jacob
Elbchaussee 401-403
22609 Hamburg

Reservierungen:
Tel: 040 300 322 – 400
www.hotel-jacob.de
www.carls-brasserie.de

Kurz notiert für Gour-med-Leser

SeaDream steuert ab 2013 Asien an



SeaDream Yacht Club nimmt neue Ziele ins Visier: Im Anschluss an die Mittelmeersaison 2013 wird die SeaDream II erstmals Kurs auf Asien nehmen und dabei Ziele in Fernost und dem Norden Australiens anlaufen.

Von Athen aus geht es, begleitet von einem Ägyptologen, zunächst nach Ägypten und durch den Suez Kanal, um dann Kurs auf Indien zu nehmen. Danach steuert die Yacht von Mumbai auf 18 individuellen Routen Ziele in Singapur und Fernost an. Die Dauer der einzelnen Reisen liegt zwischen sieben und 15 Tagen, mit der Option, durch die Kombination von zwei Strecken, eine Rundreise buchen zu können.

Die SeaDream II läuft auf ihren neuen Routen bis April 2014 verschiedenste, exotische Häfen in den unterschiedlichsten Ländern, wie Sri Lanka, Thailand, Malaysia, Singapur, Myanmar, Osttimor, Nordaustralien, Indonesien, Papua-Neuguinea, Vietnam, Kambodscha und Hong Kong, an. „Ob nun die Ruhe von einsamen und unentdeckten Stränden oder die Lebhaftigkeit der pulsierenden Städte eher gewünscht sind – Asien bietet einfach alles,“ so Bob Lepisto, der Präsident des SeaDream Yacht Club zu den neuen Kursplänen seiner Yachten.

+47 410 40 122
info-europe@seadream.com
www.seadream.com

Die Yachthafenresidenz Hohe Düne stellt vor: Matthias Stolze - Küchenchef des „Butt“



Küchenchef Matthias Stolze mit seiner Crew

Nach fünf erfolgreichen Jahren in der Yachthafenresidenz Hohe Düne stellt sich Küchendirektor Tillmann Hahn zum Jahresende neuen Herausforderungen und wird zukünftig ein gastronomisches Projekt in der Region vorbereiten.

Küchenchef im mehrfach ausgezeichneten Gourmetrestaurant „Der Butt“ ist nun Matthias Stolze, der bereits die hoteleigenen Restaurants „Brasserie“ und „Newport Fisch“ leitete und der seit Januar dieses Jahres gemeinsam mit Tillmann Hahn einen nahtlosen Wechsel als Küchenchef im Butt vorbereiten konnte.

Matthias Stolze (30) hat einen engen Bezug zur Region. Er ist gebürtiger Mecklenburger und lebt mit Frau und Sohn in Rostock. Vor seinem Wechsel in die Yachthafenresidenz Hohe Düne absolvierte er seine Ausbildung im Munkmarscher Fährhaus auf Sylt und sammelte umfangreiche Erfahrungen in Sternerestaurants wie im Gourmet Restaurant „Friedrich Franz“ im Kempinski

Hotel Heiligendamm, im Restaurant „Le Val d’Or“ in Johann Lafer’s Stromburg und in Joachim Wisslers Restaurant „Vendome“ im Grandhotel Schloss Bensberg.

„Meine Philosophie ist Heimatküche, Bestes aus der Region auf klassischer Basis mit nordischen Akzenten und originellen Geschmackskombinationen. Dennoch sollen Zutaten nur den Geschmack

der Grundprodukte fördern und nicht überdecken.“

Die Geschäftsleitung der Yachthafenresidenz Hohe Düne dankt Tillmann Hahn für sein hohes Engagement. „Tillmann Hahn hat wesentlich zur positiven Entwicklung der hauseigenen Gastronomie – der Restaurants Brasserie, Da Mario, Newport Fisch und Amarillo Steak und vor allem des Gourmet-Restaurants Der Butt – beigetragen“, so Hoteldirektor Harald Schmitt. „Mit Matthias Stolze haben wir einen jungen, kreativen Koch, der sechs Jahre an der Seite von Tillmann Hahn kochte und dem wir nun gern die Verantwortung übertragen möchten.“

Foto: Hohe Düne

Yachthafenresidenz Hohe Düne
Am Yachthafen 1
18119 Rostock-Warnemünde
Tel. +49 (0)381 / 50 400
www.hohe-duene.de
info@yh.de

Kurz notiert für Gour-med-Leser

Zwei neue Köpfe im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel

Pablo Carlos Löhle wirkt in der Küche, Marc Lechmann am Empfang

Das Grand Hotel Les Trois Rois in Basel hat in der aktuellen Saison zwei neue Mitarbeiter begrüßt. Seit Mai 2012 ist Pablo Carlos Löhle neuer Küchenchef der Brasserie. Der in Argentinien geborene Deutsche absolvierte zunächst ein Studium als Agrar-Ingenieur, bevor er seine Affinität zur hohen Kochkunst entdeckte und eine Ausbildung zum Gastronomiekaufmann und Koch machte.

Verschiedene Praktika führten Pablo Carlos Löhle in hochkarätige Häuser - vom Hyatt Park Hotel in Buenos Aires über das Kempinski Hotel „Vier Jahreszeiten“ in München bis zum Kur- und Sporthotel „Dollenberg“ in Bad Peterstal-Griesbach. Nach erfolgreichen Lehr- und Wanderjahren war er unter anderem als Küchenchef im Restaurant „Konstanz“ in Buenos Aires tätig. Anschließend zog es Löhle zurück nach Deutschland. Im renommierten 5-Sterne-Luxushotel „Adlon Kempinski“ Berlin war er zunächst als Chef-Gardemanager und Saucier, bevor

er Souschef und später Küchenchef im Restaurant Vox im Grand Hyatt Berlin wurde.

Zuletzt wirkte der 40-Jährige im „Reinhard's“ im Berliner Kempinski Hotel „Bristol“. Seit er dem Ruf des Grand Hotel Les Trois Rois gefolgt ist, verwöhnt der passionierte Gourmetkoch Feinschmecker in der Brasserie mit exquisiten Spezialitäten der gehobenen Schweizer und französischen Brasserie-Küche.

Marc Lechmann ist neuer Front Office Manager

Einen Neuzugang verzeichnet das Grand Hotel Les Trois Rois auch am Empfang. Marc Lechmann heißt der neue Front Office Manager im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Der 31-jährige Schweizer entschied sich bereits nach der Wirtschaftsmatura für eine Hotellerie-Laufbahn und besuchte die Swiss School of Tourism and Hospitality in Passugg. Nach Einsätzen als Barman, Servicemitarbeiter und Animateur in gehobenen Schweizer Hotels konzentrierte er sich



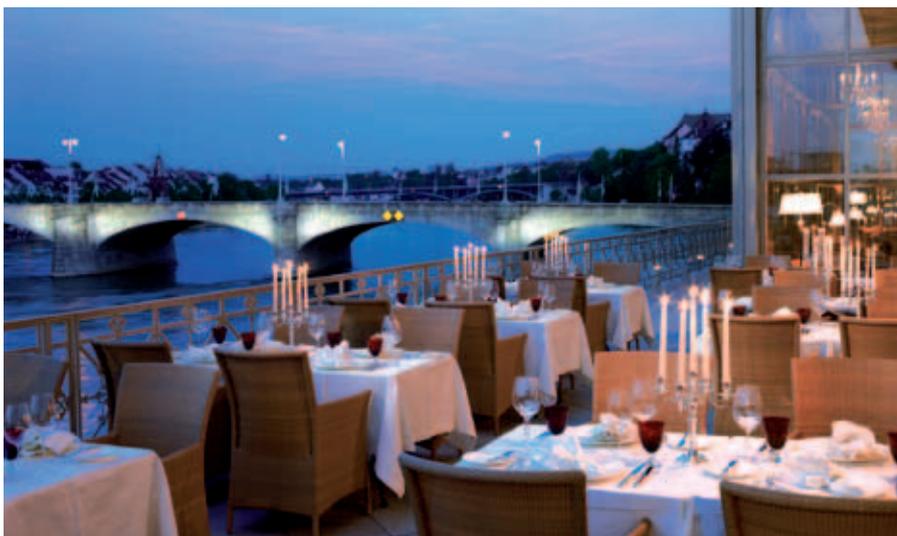
Küchenchef Peter Knogl

aufs Front Office. Dafür ist er nicht zuletzt aufgrund seiner Sprachkenntnisse prädestiniert: Der gebürtige Graubündner spricht neben seinen Muttersprachen Rätoromanisch und Deutsch auch Englisch, Französisch, Italienisch und etwas Spanisch.

Nach Stationen als Rezeptionist im „Tschuggen Grand Hotel“ in Arosa und im Hotel „Eden Roc“ in Ascona kletterte der ehrgeizige junge Schweizer schnell die Karriereleiter hinauf und wirkte als Rezeptions-Chef in erstklassigen Häusern wie dem Hotel „Misani“ in St. Moritz-Celerina, noch einmal im Hotel „Eden Roc“ in Ascona und dem Hotel „Fruitt Lodge & Spa“ in Melchsee-Fruitt. Seit Juni 2012 heißt er als Front Office Manager die Gäste im Grand Hotel Les Trois in Basel willkommen.

Fotos: Grand Hotel Les Trois Rois

Grand Hotel Les Trois Rois
Blumenrain 8
CH-4001 Basel
Tel. +41 61 260 50 50
info@lestroisrois.com
www.spirithotels.com



Blick von der Terrasse auf den Rhein

Kurz notiert für Gour-med-Leser

Steve Karlsch ist neuer Küchen- chef im Restaurant Petit Tirolia



Neugierig, zielstrebig und fokussiert - so beschreibt sich Steve Karlsch, der neue Küchenchef des Petit Tirolia. Seit September zeichnet der gebürtige Berliner für die gesamten kulinarischen Geschicke und das gastronomische Konzept des mit drei Hauben ausgezeichneten Restaurants im Grand Tirolia Kitzbühel verantwortlich. Der 30-Jährige präsentiert eine junge, moderne Küche, bei der hochwertige Produkte aus der Region im Mittelpunkt stehen. Ob Süßwasserfische aus Österreichischen und Oberbayerischen Seen, Gemüse und Kartoffeln lokaler Bauern oder Fleisch aus dem Umland - Steve Karlsch legt besonders großen Wert auf eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und höchste Produktqualität. Durch die kreative Einbindung asiatischer Gewürze und Zubereitungstechniken verleiht er seinen Gerichten zudem eine ganz persönliche Handschrift. Und das ist kein Zufall, denn Karlsch hat in den vergangenen acht Jahren unter der Regie des Berliner Sternekochs Tim Raue gewirkt und in dieser Zeit eine ausgeprägte Faszination für Asien, insbesondere jedoch für den Purismus und die Reduziertheit der japanischen Küche, entwickelt.

Foto: Grand Tirolia

Grand Tirolia
Eichenheim 8-9 - 6370 Kitzbühel
Tel. +43 5356 666 15
info@grand-tirolia.com
www.grand-tirolia.com

Das Carlton Hotel eröffnet die grösste Suite in St. Moritz:

Luxus Pur auf 386 Quadratmetern mit einem atemberaubenden Panoramablick über St. Moritz und die Engadiner Bergwelt

Vom 14.12.2012 bis zum 01.04.2013 öffnet das Carlton Hotel St. Moritz seine Türen für die Wintersaison 2012/2013. Neu in diesem Winter ist das Carlton Penthouse auf der obersten Etage des Fünfsternehauses, das wie der Rest des Hotels vom Schweizer Interior Designer Carlo Rampazzi gestaltet worden ist. Mit 386 Quadratmetern ist diese Suite die grösste in St. Moritz und bietet neben drei Schlafzimmern, einem grossen Wohnbereich, einer Küche und fünf Terrassen einen 360 Grad Panoramablick über das Hochtal.

Das neue Carlton Penthouse präsentiert sich auf der achten Etage des Carlton Hotel St. Moritz und bietet mit insgesamt fünf Terrassen einen atemberaubenden Rundblick über St. Moritz und die bezaubernde Engadiner Bergwelt. Mittelpunkt der 386 Quadratmeter grossen Suite ist das Wohnzimmer mit einem offenen Kamin und einer Panoramafront, die auf den zugefrorenen St. Moritzersee blickt. Integriert sind in diesen offen gestalte-



Carlton Hotel

ten Räumen verschiedene Sitzmöglichkeiten sowie ein Esszimmer und ein Arbeitsbereich mit Bibliothek. Von hier aus gelangt man in die drei grosszügigen, lichtdurchfluteten Schlafzimmer, die alle über ein eigenes Badezimmer verfügen. Eine voll ausgestattete Küche, in der die Küchencrew des Carlton Hotel gerne ein privates Abendessen zaubert, runden das Gesamtangebot ab. Im Preis inklusive ist das reichhaltige Frühstücksbuffet, das Carlton Dîner im Restaurant Romanoff, die Nutzung des 1200 Quadratmeter grossen luxuriösen Carlton Spa, der private Butlerservice, die Getränke der Minibar, kostenfreiem WLAN sowie der Shuttle Service zum Bahnhof St. Moritz oder Flughafen Samedan und zur Corviglia Skistation.

Foto: Carlton St. Moritz

Carlton St. Moritz
CH-7500 St. Moritz
+41 (0)81 836 70 00.
info@carlton-stmoritz.ch
www.carlton-stmoritz.ch.
Member of
Tschuggen Hotel Group
www.tschuggenhotelgroup.ch



Suite mit Blick auf die Terrasse

Kurz notiert für Gour-med-Leser

Dessert aus dem Desert

So schmeckt der Oman: Gregory Legros, Executive Pastry Chef des The Chedi Muscat, kreiert aus omanischen Zutaten seinen 'Wadi Cake'



Gregory Legros

Der Duft von Dattelpalmen, Maulbeerfeigen, Akazien und Jasmin in den omanischen Wadis – das war die Inspiration von Executive Pastry Chef des The Chedi Muscat. Gregory Legros hat aus regionalen Zutaten einen 'Wadi Cake', einen Biskuit mit Ziegenkäse-Mousse und omanisch gewürzten Streuseln als Topping kreiert. Die Idee dazu ist bei seinen regelmäßigen Ausflügen zu den umliegenden Wadis entstanden. Dabei ist die neue und ungewöhnliche Dessert-Schöpfung des Outdoor-Fans nur der Anfang seiner omanischen Gaumenfreuden: Der passionierte Macaron-Bäcker hat bereits eigens für das Luxushotel eine omanische Macaron-Kollektion zu-



sammengestellt. Und um die Vielfalt der regionalen Produkte zu präsentieren, plant Gregory Legros, der Speisekarte des The Chedi Muscat jeden Monat ein neues regional inspiriertes Gericht hinzuzufügen.

Das Fünf-Sterne-Resort The Chedi Muscat liegt direkt am Strand vor der Kulisse des Hadschar-Gebirges. Die Großzügigkeit der Anlage mit ihren drei Pools und Wasserspielen sowie die puristische Architektur verbunden mit Gourmeterlebnissen auf höchstem Niveau machen das Hotel zum führenden Haus im Oman. Es verfügt über 158 Zimmer und Suiten sowie ein Ende 2011 neu eröffnetes SPA.

Rezept Wadi Cake

Biskuit: 160 Gramm frisches Kokosnuss-Fleisch, 160 Gramm Kokosnuss-Pulver, 150 Gramm brauner Zucker, 150 Gramm Zucker, 40 Gramm Mehl, 1 Gramm Backpulver und 350 Gramm Butter (nicht geschmolzen) vermengen.

In einer separaten Schüssel 240 Gramm Eiweiß kurz verquirlen, anschließend 400 Gramm gehackte Datteln und 150 Gramm Rosinen untermischen.

Für das Baiser benötigt man 360 Gramm Eiweiß und 100 Gramm Zucker. Das Baiser mit den beiden ersten Teigmassen vermengen und auf ein quadratisches Backblech gießen. Bei 170 Grad 30 Minuten backen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, in Rechtecke schneiden.

Mousse: 600 Gramm frischen Ziegenkäse verrühren, 100 Gramm Zucker, 1 Gramm arabische Gewürzmischung und

sechs geschmolzene Gelatine-Blätter zum Käse hinzugeben. 600 Gramm süße Sahne schlagen und zur Masse hinzufügen, diese anschließend in weiche Silikonformen gießen und gefrieren lassen.

Streusel: 75 Gramm Mandelpulver, 250 Gramm Puderzucker, 600 Gramm Mehl, 300 Gramm kalte Butter und 3 Gramm omanische Gewürzmischung zu Streuseln verrühren.



Verführerisches Dessert: Wadi Cake

Zum Schluss das gefrorene Mousse auf die Biskuit-Rechtecke setzen und die Streusel darüber streuen.

Gregory Legros empfiehlt als Beilage zum Wadi Cake ein Kokosnuss-Sorbet, das ideal mit dem Geschmack des Wadi Cake harmoniert.

Foto: The Chedi Muscat

THE CHEDI MUSCAT
North Ghubra 32, Way No. 3215
18th November Street
Muscat, Sultanate of Oman
T (968) 24 52 44 00
chedimuscat@ghmhotels.com

www.ghmhotels.com/en/chedi-muscat-oman/

Kurz notiert für Gour-med-Leser

Happy Birthday: Mandarin Oriental, Singapore feiert 25 Jahre!

Das Mandarin Oriental, Singapore hat zu seinem 25 jährigen Jubiläum 25 Fakten zum staunen, schmunzeln und begeistern zusammengestellt, hier eine Auswahl:

- Ein 7,6 Meter großer Kronleuchter erstreckt sich über zwei Etagen des Hotels bis in die Lobby.
- alleine seit 2006 sind rund 1200 Ehen im Mandarin Oriental, Singapore geschlossen worden.
- Die Kopfenenden der Betten aller City View Zimmer sind jeweils mit etwa 400 Swarovski Kristallen gestaltet.
- Das Mandarin Oriental, Singapore liegt mitten in der Formel 1 Rennstrecke und ist daher der perfekte Ort um aus den Zimmern und Suiten, wie auch aus der Axis Bar oder der Lounge das Rennen zu verfolgen.
- Die Axis Bar & Lounge bietet den einzigartigen „Caviar Motini“, einen Cocktail mit 30 Gramm iranischem Beluga Kaviar um etwa €1.185.-.
- Bekannt als Unterstützer der Künste hat das Mandarin Oriental, Singapore 97 Kunstwerke von 12 in der Region bekannten Künstlern erworben, die nun in der Lobby, den Meetingräumen, dem Business Center...ausgestellt sind.

Anlässlich des 25. Jubiläum offeriert das Mandarin Oriental, Singapore ein ultimatives „Celebrating 25 Years“ Arrangement, bei dem die Gäste mit dem Besten des Hotels verwöhnt werden: ein Mercedes Limousinen Transfer, Übernachtung in der luxuriösen 140m² großen Oriental Suite, 6- Gänge Menü im Restaurant Cherry Garden, Spa Behandlung in einer VIP Couple Suite...

Mandarin Oriental Singapore
5 Raffles Avenue, Marina Square
Singapore 039797
+65 6338 0066
mosin@mohg.com
www.mandarinoriental.com/singapore

Russischer Starkoch Anatoly Komm zu Gast im Mandarin Oriental, Munich



Am 26. und 27. November 2012 zündete der Moskauer Starkoch Anatoly Komm mit seinem Team im Restaurant Mark's des Münchner 5-Sterne Mandarin Oriental, Munich ein Genussfeuerwerk auf höchstem Niveau: Inspiriert von der französischen Küche, servierte er altbekannte russische Gerichte im neuen und zugleich raffinierten Stil für das Auge.



Anatoly Komm

Anatoly Komm gilt nicht nur als einer der Spitzenköche Russlands, sondern wird auch als ihr Zar angesehen. Mit seinem Restaurant „Varvary“ (übersetzt Barbaren) in Moskau steht er auf der renommierten Liste „World's 100 Best Restaurants 2012“ von S. Pellegrino und Acqua Panna. Erst im Alter von 34 Jahren kehrte Komm der Modewelt, wo er für Dolce & Gabbana und Versace tätig war, den Rücken und machte sein Hobby Kochen zum Beruf. Heute spielt er mit seiner Kochkunst auf internationalem Le-

vel und ist weltweit für seinen innovativen Küchenstil bekannt. Als ehemaliger Geophysiker zerlegt er schwere russische Gerichte und verwandelt sie in Haute Cuisine. Altbekannte Gerichte, als kulinarische „Russische Renaissance“ interpretiert, werden in den ungewöhnlichsten Farben und Texturen präsentiert. In München tischte der Starkoch, der verstärkt auf heimische Produkte wie Rote Bete, Buchweizen, Kartoffeln, Hering, Eier und Graupen setzt, französische Küche mit russischen Einflüssen auf: Borschtsch mit Foie Gras und Kamchatka Krabben Dumplings, um nur einige der Gerichte zu nennen.

Simon Larese, Executive Chef des Mandarin Oriental, Munich, wird im Gegenzug im Februar 2013 bei Anatoly Komm in dessen Restaurant Varvary ein kulinarisches Gastspiel zelebrieren. In Moskau wird er seine französisch orientierte Küche mit asiatischen Einflüssen, mit der er im Restaurant Mark's (1 Michelin Stern) des Luxushotels punktet, präsentieren. Raffiniert und ungewöhnlich vermischt und interpretiert Larese die Aromen Frankreichs. Geprägt wurde sein Stil von den besten Köchen Deutschlands. Zu seinen Lehrmeistern zählten Harald Wohlfahrt, „Schwarzwaldstube“, Baiersbronn, und Heinz Winkler, „Residenz Heinz Winkler“, Aschau, beide mehrmals mit 3 Michelin Sternen und 19 Gault Millau Punkten ausgezeichnet.

Foto: Mandarin Oriental, Munich

Mandarin Oriental, Munich
Neuturmstraße 1
80331 München
+49 89 290 980
momuc-reservations@mohg.com
www.mandarinoriental.de/munich

Kurz notiert für Gour-med-Leser

Villa Sassa Hotel, Residence & SPA feiert ihren 10. Geburtstag

10 Gründe um in die Villa Sassa zu fahren:

- Die Gleichaltrigen von Villa Sassa übernachten kostenlos: Kinder bis 10 Jahre schlafen kostenlos im Zimmer der Eltern (Frühstück inklusive)
- Wenn Sie einen Aufenthalt von 10 Nächten reservieren erhalten Sie 10% Rabatt auf den besten verfügbaren Tarif
- Happy Birthday Massage im Aurum SPA: 50 Minuten totale Entspannung zum Spezialpreis von CHF 110
- 10 x Body Flying Unterricht im Wellness Club Sassa zum Spezialpreis von CHF 250
- 10 x Eintritt im Wellness Club Sassa zum Spezialpreis von CHF 400
- 10 x Personal Training im Wellness Club Sassa zum Spezialpreis von CHF 800
- 10 x Personal Training mit Pilates Reformer im Wellness Club Sassa zum Spezialpreis von CHF 1'000

Die Angebote sind bis 30. Dezember 2012 gültig.

Villa Sassa Hotel, Residence & SPA
Via Tesserete 10
CH-6900 Lugano
Switzerland
+41 (0)91 911 41 11
info@villasassa.ch
www.villasassa.ch

Bronzemedaille für Sous-Chef:

Marco Viviani aus der Villa Principe Leopoldo in Lugano gehört zu den Besten seines Fachs und belegt Rang 3 beim Goldenen Koch von KADI 2012

Marco Viviani, Sous-Chef de Cuisine der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa hat am 1. Oktober um die begehrteste Trophäe der Schweizer Gastronomie, den



Marco Viviani

„Goldenen Koch von KADI 2012“ mitgekocht und dabei den dritten Platz ergattert. Die sechs Finalisten trafen sich im Kursaal von Bern vor einer hochkarätigen Jury unter der Leitung vom 19-Gault-Millau-Punkte Koch André Jaeger sowie rund 1.200 geladenen Entscheidungsträgern aus der Schweizer Gastronomie und Hotellerie zum Live-Kochen auf höchstem Niveau. Der Goldene Koch von KADI gilt als „der Event“ in der Gastronomiebranche und ist für jeden ambitionierten Koch eine einmalige Gelegenheit, sein Talent vor den

großen Namen des Metiers zu beweisen. Marco Viviani nutzte seine Chance und erkochte sich die Bronzemedaille. Unter anderem zauberte der 29-jährige für die anwesenden Gäste ein leicht geräuchertes Lachsfilet „mi-cuit“ mit Orangen im weißen und schwarzen Polentamantel an Austernsauce. Außerdem überzeugte er die Jury durch seine Tessiner Würstli mit Sellerie in einer feinen Kastaniensuppe.

Wer in den Genuss der mit 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichneten Küche des Preisträgers und seines Executive Chefs Dario Ranza kommen möchte, kann sich in der Villa Principe Leopoldo mit freiem Blick über den Luganer See mit den Köstlichkeiten der beiden verwöhnen lassen.

Foto: Villa Principe Leopoldo

Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa
Via Montalbano, 5
6900 Lugano
Schweiz
Tel. +41 (0)91 985 88 55
info@leopoldohotel.com
www.leopoldohotel.com



Villa Principe Leopoldo in Lugano

getestet und für Gut befunden

Ein Mokka für alle Fälle

Gunther Schnatmann

Opel rüstet kräftig auf, bringt sehr ordentliche und lifestyleige Autos auf den Markt. Wir sind Mokka, Zafira Tourer sowie die Coupés GTC und OPC gefahren

Wie eine Welle schlägt das Wasser über dem Autodach zusammen. Hier am Parkplatz-Strand von St. Peter-Ording steht das Wasser im Herbst in riesigen flachen Seen. Ohne Allradantrieb geht nichts mehr. Der Opel Mokka zeigt sich unbeeindruckt, zieht sauber seine Spur. Auch wenn dieser Klein-SUV nicht für große Wüsten-Expeditionen gemacht ist – für Ausflüge abseits befestigter Wege in Mitteleuropa reicht es. Der pfiffige und bullig wirkende Mokka reiht sich in die beachtenswerten Neuerscheinungen von Opel seit einem Jahr: Astra Coupé GTC und OPC, Zafira Tourer und eben der Mokka. Höhepunkt ist aktuell der Kleinwagen Adam. Bei diesem und den anderen Flitzern mit Engineering made in Germany ist nichts mehr miefig und piefig. Bis auf das Image von Opel in einigen Köpfen...

Mit dem Mokka steigt Opel als erster deutscher Hersteller in den schnell wachsenden Markt der kleinen SUVs ein. Gängige Motorisierung sind ein Tur-



Opel Mokka

bo-Benziner mit 140 PS sowie eine 130 PS Diesel-Variante. Auf einer Länge von 4,28 Metern bietet der Mokka fünf Personen recht passable Platzverhältnisse.

Zudem löst er das Versprechen von Opel ein, innovative Technologien aus höheren Fahrzeugklassen zu verbinden. Opel bietet im Mokka erstmals im SUV-Markt Ergonomie-Sitze mit dem Gütesiegel der Aktion Gesunder Rücken e.V. sowie das adaptive Fahrlicht AFL+ und den integrierten FlexFix-Fahrradträger an. Dazu stehen zahlreiche Technologien zur Verfügung. Darunter das Elektronische Stabilitätsprogramm (ESP) sowie serienmäßig die Traktionskontrolle (TC), die Berganfahrhilfe Hill Start Assist (HSA) und die Bergabfahrhilfe Hill Descent Control (HDC). Das 4x4-System erkennt selbstständig, wann Traktion an allen vier Rädern benötigt wird.

Astra OPC schafft 250 km/h

Bei der Astra-Familie geht es immer sportlicher zu. Nachdem vor einem Jahr das sehr schnittige Coupé GTC herauskam, das besonders auf kurvenreichen Strecken großen Spaß macht, kommt nun der 280 PS starke Astra OPC. Der 2,0-Liter-Turbobenziner schafft den Sprint von null auf 100 km/h in 6,0 Sekunden, die Höchstgeschwindigkeit beträgt 250 km/h.

Per Knopfdruck strafft sich das Fahrwerk spürbar – der Sport-Modus bringt dank reduzierter Rollneigung zusätzliche Agilität. Im OPC-Modus erlebt der Fahrer schließlich den ultimativen Fahrgenuss.

Zafira wird zum Lounge-Mobil

Wer es lieber gemütlich und geräumig mag, sollte sich den Zafira Tourer als Alternative zu den Vans auch höherklassiger Hersteller einmal ansehen. Hier hat sich Opel besonders viel Mühe in Sachen Qualität gegeben. „Der Zafira ist die Flexibilitäts-Ikone von Opel. In die dritte Generation haben wir jetzt noch mehr Emotionen und Premiumqualitäten gepackt“, betont Opel-Chefdesigner Mark Adams.

Die Opel-Ingenieure haben das intelligente Flex7-Sitzkonzept nochmals erheblich weiterentwickelt. Während sich die dritte Reihe weiterhin komplett im Boden des Kofferraums versenken



Opel Zafira

lässt, gestalten sie die zweite Sitzreihe vollständig neu. Statt einer Sitzbank befinden sich hier nun serienmäßig drei Einzelsitze, die sich flach umlegen lassen und somit eine ebene Ladefläche bilden. Mittels eines raffinierten Klapp- und Drehmechanismus bildet die Rückenlehne des mittleren Sitzes komfortable Armlehnen für die Passagiere auf den beiden äusseren Plätzen.

Ein Ort der Entspannung und Erholung in einer geräumigen Atmosphäre – ob beim Business-Trip oder auf einer langen Urlaubsreise.

Innovative Fahrerassistenzsysteme in Verbindung mit der zweiten Generation der Opel-Frontkamera und optionalem Frontradar tragen zusätzlich zum entspannten und sicheren Fahren im neuen Zafira Tourer bei. Der Abstandswarner hilft, Auffahrunfälle zu vermeiden. Gerät der Zafira Tourer in eine kritische Verkehrssituation, in der ein Aufprall auf das vorausfahrende Fahrzeug droht, alarmiert der Kollisionswarner mit einem optischen und akustischen Signal.

Foto: Opel, Schnatmann

Info:
www.opel.de
Hotline 0180 / 55510



Opel Astra OPC

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.**

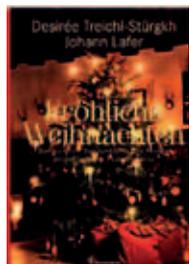
Info-Telefon: 0180 5000 314 (12 ct / min)
www.bsk-ev.org

Buch-Tipps

von Horst-Dieter Ebert

Heute:

Acht Bücher zum Verschenken und auch zum Selberlesen, zum Vergnügen (die meisten) und zur Weiterbildung (die wenigsten). Wiedersehen mit Lafer und Melzer, mit Trüffeln und Sous Vide, ein gelungenes spanisches Kochbuch und ein interessanter Führer durch Schweizer Beizen. Schließlich auch noch was über die Gärten unserer Lieblingsköche, und dann backt uns die Blondine mit den "Dicken Möpsen" allerlei Süßigkeiten, gewürzt mit fröhlichen Sprüchen.



Die Ikone und der Adabei Fröhliche Weihnachten

Desirée Treichl-Stürgkh, Johann Lafer
"Fröhliche Weihnachten"
Brandstätter
224 Seiten, 34,90 Euro
ISBN 978-3-85033-598-0

Zwei Österreicher feiern Weihnachten, und wie! Die Desirée mit dem schwierigen Doppelnamen ist, heißt es, "Österreichs Stil-Ikone", kommt aus dem Pinzgau und "organisiert den Wiener Opernball". Der Lafer mit den ewig strahlenden Zähnen muss nicht erklärt werden, er kam mal aus der Steiermark und ist seit langem hierzulande der Adabei Nr. 1 in allen kulinarischen Gassen.

Nun lächeln sie hier beide vielfach um die Wette und bescheren uns, was wir zum Fest gebrauchen können: Natürlich die vielen Rezepte von Lafer für Advent, Weihnachtsbäckerei und Weihnachtsmenü (auch vegetarisch). Dann saisonal angesagte Texte: Das Weihnachtsevangelium, Ihr Kinderlein kommet und Stille Nacht (mit Noten), Der Tannenbaum von Christian Andersen (zehn Seiten).

Dazu gibt die Stil-Ikone Party- und Beauty-Tipps und solche, "wie man seine gute Laune auch zu Weihnachten behält", dazu Vorschläge zum Dress Code und zum allgemeinen Benehmen. Alles bunt, fröhlich und in herziger Naivität. Und alle Empfehlungen stimmen, ob "Auf alle Fälle geputzte Schuhe" oder "Saubere Fingernägel!"

Für Chefs und Hobbyköche

Sous Vide

Hubertus Tzschirner
"Sous Vide. Der leichte Einstieg in die sanfte Gartechnik"
Edition Fackelträger
256 Seiten, 49,90 Euro
ISBN 978-3-7716-4506-9



Dieser stattliche Band sieht aus wie ein Fachbuch für ganz fortgeschrittene Hobbyköche: Schaubilder, Tabellen und Proteinmoleküle unter dem Mikroskop. Der eine Autor ist ein Professor am Max-Planck-Institut, der andere zieht als eine Art Wanderprediger zum Thema durchs Land und vermittelt "Küchenmeistern, Chefs und auch (!) Hobbyköchen eine neue Definition von Genuss und Geschmack".

Dabei geht es doch um ein im Grundsatz einfaches Verfahren: Das Garen in vakuierten Kochbeuteln im Wasserbad, bekannt seit den siebziger Jahren, aber erst so richtig in Mode gekommen in Verbindung mit der "Molekularen", die damit vielerlei experimentelle Salti verübt haben.

Wer sich durch den theoretischen Teil durchgekämpft hat (oder: ihn teilweise großzügig überblättert hat), der findet reichliche und durchaus praktikierbare Rezepturen, für so ziemlich alle Fleische, Fische, Gemüse und Früchte. Und wer dann immer noch nicht weiß, wozu "Sous Vide" gut ist: "Privat nutze ich es häufig", verrät der Autor, "indem ich das Essen für meine eingeladenen Freunde am Morgen vorgare, somit kann ich entspannt am Abend teilhaben, ohne permanent in der Küche zu stehen."

Ein zerwühltes Bett in den Tropen Trüffel

Jean-Christophe Rizet
"Trüffel. Gaumentraum für Genießer"
Delius Klasing
160 Seiten, 39,90 Mark
ISBN 978-3-7688-3533-6



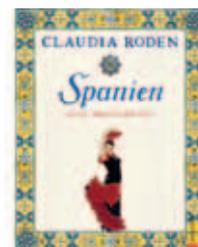
Trüffel-Bücher hat es immer wieder gegeben, das Thema von der stinkenden Spezialität, die als teuerste der Welt gehandelt wird, reizt immer wieder zur Bearbeitung. Und dann ist sie ja auch ein berühmtes Aphrodisiacum. Doch dazu zitiert dieser Titel nur kurz die US-Autorin Diane Ackermann: "Der Duft der Trüffel erinnert an die moschusträchtige Wärme eines zerwühlten Betts nach einem Liebesnachmittag in den Tropen."

Für die erotisierende Wirkung dieses Pilzes interessiert sich der Autor dieses Titel nicht besonders. Jean Christoph Rizet ist 34, Chef eines Restaurants namens "La Truffière" in Paris. Und er serviert dutzende von Trüffel-Rezepten, allein zwanzig für die Périgord-Trüffel. Rizet benutzt sie auch zur Veredelung von Desserts: Für sein Joghurt-Eis verwendet er 50 Gramm Trüffel, mehr als für die meisten Hauptgerichte.

Zu Weihnachten kommen die italienischen Alba-Trüffel in Frage, mit 30 Gramm läßt sich schon ein wunderbares Risotto bereiten. Diese und alle anderen Gerichte sind fabelhaft verlockend fotografiert: Wem diese Bilder keinen Appetit machen, hat Glück gehabt – ein Leben ohne Trüffel kommt sehr viel billiger!

Ein richtiges dickes Kochbuch Spanien

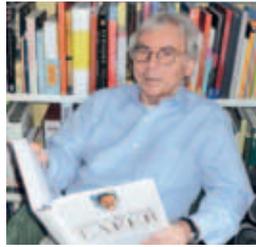
Claudia Roden
"Spanien. Das Kochbuch"
Christian Verlag
512 Seiten, 39,95 Euro
ISBN 978-3-86244-185-3



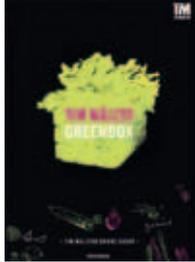
Die englische Verfasserin stammt ursprünglich aus Kairo, so war ihr erstes Kochbuch eines über den mittleren Osten. Sie hat dann Bücher über mediterrane Küche geschrieben, über italienische, über marokkanische, türkische und nun über spanische. Fünf Jahre ist sie durch Spanien gereist und hat an diesem Titel gearbeitet; es hat sich gelohnt.

Herausgekommen ist ein richtiges dickes Kochbuch, wie es sie eigentlich schon lange nicht mehr gibt. Und alles sauberlich geordnet nach Vorspeisen und Tapas, Suppen, Pasteten und Teigtaschen usw. bis zu Geflügel und Kleinwild, Fleischgerichte, Desserts. Das sind rund 400 Seiten voller Rezepte, die in klassischer Verständlichkeit beschrieben sind und durchaus nachkochbar erscheinen. Nicht immer sind die fertigen Gerichte (sachlich) fotografiert, mitunter sieht man Läden, Auslagen, Strassenszenen.

Doch darüberhinaus hat Roden dem Buch eine höchst elaborate und lesenswerte Einführung gegeben: Sie beschreibt die spanischen Regionen, ihre Geschichte und Kultur, die typischen Produkte und Küchentechniken. Auch wer gar nicht kochen will: Schon dieser Kapitel wegen lohnt sich das Buch.



Die große Weihnachtsausgabe



Mit einem Schwupps Sahne Greenbox

Tim Mälzer
"Greenbox"
Mosaik
272 Seiten, 19,99 Euro
ISBN 978-3-442-39243-8

Erster Eindruck: Das ist ziemlich viel Buch fürs Geld! Auf jeder Doppelseite ein Rezept, manchmal auch zwei oder drei, alles immer bunt, immer fidel, und – so Mälzers Maxime – immer grün und gemüsig und ganz leicht nachzukochen. Wer dieses Buch verschenkt, kann nichts falsch machen: Fortgeschrittene Köche werden amüsiert sein ("Ach, ja, Mälzer, wie nett!"), Anfänger begeistert ("Eyh, Mälzer, wie cool, ist das nicht der aussen Fernsehen?!")

Mälzer, der schlicht, aber clever denkt, hat dazwischen auch Kapitel eingestreut über Salz oder Öl, Kräuter oder Molkereiprodukte. Die Aufklärung ist simpel, doch richtig: "Auch in der grünen Küche gilt: Mit einem ordentlichen Stück Butter oder einem Schwupps Sahne ... schmeckt es oft noch besser."

Der Autor nennt den Band ein "Schmöker- und Lesebuch" dazu auch ein "Geschmackskochbuch", das passt natürlich in sein Restaurantkonzept, und natürlich ist alles "schnell, kreativ und unkompliziert". Wer die Sache mit "Sous Vide" nicht begriffen hat, sollte den "Griechischen Salat mit Gurken "Sous-vide"" probieren. Einfacher gehts nicht.

Geschenk mit schönen Texten Köche und ihre geschmackvollen Gärten

Hanna Luhmann
"Köche und ihre geschmackvollen Gärten"
Christian Verlag
160 Seiten, 29,95 Euro
ISBN 978-3-86244-210-2



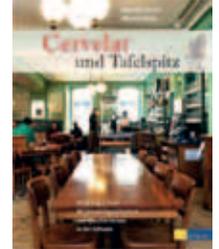
Würde man ein Buch auch "Köche und ihre geschmackvollen Frauen" nennen? Oder "Geschmackvolle Köche und ihre Gärten?" Soll man Verlage bedauern, die sich solche Titel ausdenken, oder sie für verrückt erklären?

Dabei ist das Buch mit dem dilettantisch misslungenen Titelbild sonst gar nicht schlecht. Außer dem immer noch lächelnden Lafer sind Wohlfahrt, Winkler, Thieltes und Kolja Kleeberg aus der Promi-Klasse A dabei, sieben andere Gartenfreunde runden das Bild ab. Und die Texte von Hanna Luhmann beschreiben sowohl die Köche wie auch ihre Gärten auf angemessen sensible Manier. Da hat sich jemand nochmal erkennbar Mühe gegeben, und der aufmerksame Leser wird es ihm, bzw. ihr danken.

Die Fotos zeigen die Garten-Besitzer umkränzt von besonntem Grün und von farbig blühenden Beeten, zusammen mit Hunden, Kindern oder Gänsen (Johanna Maier). Das ist mitunter hübsch kitschig, tut dem guten Eindruck dieses Buches indes keinen Abbruch. Es wird als Geschenk seinen Weg machen: geeignet für alle Hobby-Gärtner, ebenso für die Fans der zwölf (Halbwegs)Promi-Gärtner. Und natürlich auch für jeden, dem kein passenderes Geschenk einfällt...

Veganer und Fleischtiger Cervelat und Tafelspitz

Martin Jenni, Marco Aste
"Cervelat und Tafelspitz"
AT-Verlag
352 Seiten, 36,90 Euro
ISBN 978-3-03800-602-2



Wer es nicht wußte: Cervelat und Tafelspitz gehören zum Kanon der einfachen Gerichte in Schweizer Beizen (ländlichen Gasthäusern mit einem Schuss Nostalgie), aber auch in rustikalen Bistros und altmodischen Kleinhotels dazu. Und dies ist ein Guide durch die, naja, vielleicht nicht besten, aber doch typischsten, maleischsten, authentischsten Schwyzer Beizen etc., die es noch gibt.

Der Leser lernt im Foto die Wirtsleute kennen, den Wirtsraum und -garten, den einen oder anderen Teller und die überall vorhandenen Spezialitäten. Der Autor kriegt das ziemlich gut auf einen Nenner: "Vegetarier, Veganer und Fleischtiger essen friedlich nebeneinander, in einer Ecke sinniert die "Gauloise"-Fraktion über die nächste und der Nichtraucher über die letzte Zigarette."

Wer diesen Band in der Hand hält, will eigentlich sofort losfahren, auf Rundreise durch die hier porträtierten 88 Beizen. Sie sind eine untergehende Welt, eine Erinnerung an glückliche Zeiten, Plätze, an denen iPads und Smartphones noch nicht das Ambiente bestimmen. Und – wir befinden uns schließlich in der Schweiz! – vielleicht so ganz schnell auch noch nicht bestimmen werden!

Saulecker und superschnell Backen für Angeber

Ruth Moschner
"Backen für Angeber/innen"
Südwest Verlag
144 Seiten, 16,99 Euro
ISBN 978-3-517-08803-7



Zum Schluss was besonders Heiteres: Die komische Autorin, eine sogenannte TV-Blondine, ist ja bereits als Roman-Autorin hervorgetreten. Ihre Werke heißen "Vollblondige Businen" und "Dicke Möpfe", sie hat auch eine "Schoko-Diät" veröffentlicht. Und nun dies.

Vierzig Mal guckt sie, gern ulkig grimassierend, den Leser an, Rezepte gibt es noch viel mehr: "Quatsch-Torte", "Feige Nuss", "Spiesige Schokobanane". Und stets muntere Kommentare, etwa zum "Mini-Schweineöhrchen": "Wenn Ihnen mal wieder einer ein Ohr abkaut, schenken Sie ihm doch ein eigenes. Saulecker und superschnell".

"Für Angeber/innen" soll ja heißen: wenig Arbeit, kinderleicht, sieht aber meisterhaft aus. Das beweisen auch die Bilder des Bandes: Moschners Backwaren sehen auch nicht schlechter aus als solche von Lafer, der ein Vorwort gestiftet hat. Wir haben nichts nachgebakken und uns stattdessen an den Lebensweisheiten der Autorin gelabt: "Herausforderungen sind meine große Leidenschaft. Frei nach dem Motto: Wer ohne Sport-BH zum Joggen geht, muss die Brüste eben selbst festhalten." Sind ja hoffentlich keine "dicken Möpfe"!

Buch Tipps

MICHELIN Deutschland 2013: Hotels & Restaurant

Verlag: Michelin, Vertrieb durch
TRAVEL HOUSE MEDIA
1440 Seiten ,29,95 Euro
ISBN 2067178911



In diesem ausführlichen Hotel- und Restaurantführer werden weit über tausend Hotels und Restaurants vorgestellt. Die Auswahl der besten Häuser in ganz Deutschland und allen Preiskategorien wird von einem erfahrenen Inspektoren-Team zusammengestellt. Sie prüfen das ganze Jahr hindurch kritisch Qualität und Leistung der bereits empfohlenen und der neu hinzukommenden Hotels und Restaurants. In diesem Band lässt sich vom Luxushotel bis zum Landgasthof und vom Sterne-Restaurant bis zur Weinstube alles finden, was das Herz eines Genießers begehrt. Zur besseren Orientierung sind außerdem viele Stadtpläne und ein Atlas, in dem alle erwähnten Orte verzeichnet sind, enthalten. Die Hinweise zur Benutzung sind auf Deutsch und Englisch beschrieben.

Mercedes-Benz Classic Kalender 2013

Mercedes Benz
69 x 49 cm,
€ 29,90

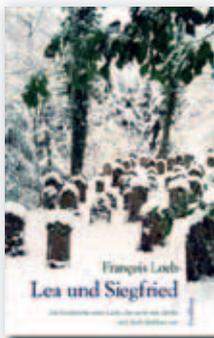


Der Mercedes-Benz Classic Kalender 2013 ist eine Hommage an die S-Klasse, das Spitzenmodell von Mercedes-Benz. Werke des italienischen Künstlers Mimmo Rotella verschmelzen darin mit Motiven historischer S-Klassen.

„Mit dem Mercedes-Benz Classic Kalender präsentieren wir zwölf Modelle aus der langen Historie der S-Klasse in einer neuen, frischen Ästhetik. Das Kalendermotiv für Januar zeigt die luxuriöse Reiselimousine von Emil Jellinek, den Mercedes Simplex 60 PS von 1904. Sie markiert nicht nur den Jahresbeginn, sondern auch den Ursprung der S-Klasse schlechthin“, sagt Michael Bock, Leiter von Mercedes-Benz Classic.

François Loeb Lea und Siegfried

Allitera Verlag
132 Seiten, 14,90 Euro
ISBN: 978-3-442-75317-8



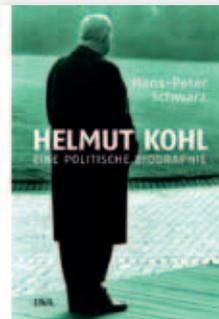
Eine deutsche Kleinstadt in den Dreißigerjahren: Die jüdische Schülerin Lea ist den Schikanen ihres antisemitischen Biologielehrers Zauss schutzlos ausgeliefert und nur die Liebe ihres Mitschülers Siegfried lindert ihre wachsende Verzweiflung: Trotz drohender Sanktionen tritt er mutig und standhaft für Lea und seine Ideale ein. Einzelne Bürger folgen seinem Beispiel und zeigen sich solidarisch mit der jüdischen Bevölkerung. Die Mehrheit reagiert jedoch mit Wegschauen und schlimmstenfalls Beteiligung am nationalsozialistischen Terror.

Varta-Führer 2012

Verlag: Mairdumont
1512 Seiten, 29,99 Euro
ISBN 978-3-423-28002-0



Der Varta-Führer gehört zu den wenigen unabhängigen Hotel- und Restaurantführern in Deutschland. 1957 hatte die Buchausgabe Premiere und heute zählt der Varta-Führer zu den Marktführern im Land. Er erscheint jedes Jahr im Oktober im Verlag MAIRDUMONT. Der Varta-Führer beschäftigt sich nicht ausschließlich mit der Spitzengastronomie und – Hotellerie – er dient allen, die gerne reisen und Wert auf gutes Schlafen und Essen legen als nützliches Nachschlagewerk.



Hans-Peter Schwarz Helmut Kohl

Deutsche Verlags-Anstalt
1056 Seiten, 34,99 Euro
ISBN: 978-3-7857-2465-1

Die erste große politische Biographie über Helmut Kohl

Der Name Helmut Kohl beschäftigt die Deutschen noch immer. Für die einen bleibt er der Kanzler der Einheit, für die anderen ist er ein egozentrischer Machtmensch, dessen Name mit der größten deutschen Spendenaffäre verknüpft ist und der nicht nur seine eigene Partei, sondern auch seine Familie schwer beschädigt hat. Kohl, der Riese aus einer vergangenen Epoche, ist die größte lebende historische Figur der Bundesrepublik, die zugleich die stärksten Emotionen hochkochen lässt.

Der bekannte Zeithistoriker und Biograph Hans-Peter Schwarz hat nun die erste umfassende politische Biographie zu Helmut Kohl auf Basis umfangreichen und unveröffentlichten Quellenmaterials geschrieben. Ihm gelingt ein großes Lebens- und Zeitpanorama jenes Mannes, der die politischen Umbrüche am Ende des 20. Jahrhunderts so stark wie kaum ein anderer mitgeprägt hat. Gemeinsam mit Staatsmännern wie Michail Gorbatschow, George Bush sen. oder Deng Xiaoping hat Kohl Weltgeschichte geschrieben.



Jutta Voigt Spätvorstellung

Aufbau Verlag
251 Seiten, 19,99 Euro
ISBN-10: 3351027524

Alter schützt vor Jugend nicht. Die brillante Feuilletonistin Jutta Voigt zeigt uns, was es heißt, jung zu bleiben, während man älter wird. Sie erzählt von der tröstlichen und schmerzhaften Identifikation mit der Jugend, die den Bogen des Lebens bis zum Zerreißen spannt. Berichtet wird „Aus dem Leben einer älteren Dame“: „Wenn ich ein Café betrete, verstummt kein Gespräch, ist kein Auge auf mich gerichtet. Ich finde das in Ordnung. Ich habe es lange genug gehabt, das Strammstehen vor meinem Dekolleté, die Hab-Acht-Stellung beim Klacken meiner hohen Absätze, das ehrfürchtige Verstummen vor einem Lächeln.“

John Grisham Verteidigung

Heyne Verlag
464 Seiten, 22,99 Euro
ISBN-10: 3453267915

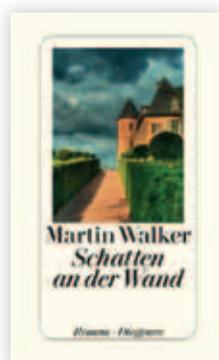
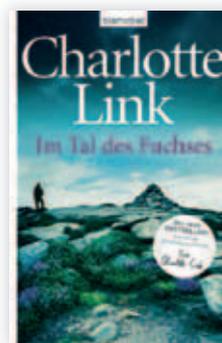
Als Harvard-Absolvent David Zinc Partner bei einer der angesehensten Großkanzleien Chicagos wird, scheint seiner Karriere nichts mehr im Weg zu stehen. Doch der Job erweist sich als die Hölle. Fünf Jahre später zieht David die Reißleine und kündigt. Stattdessen heuert er bei Finley & Figan, einer auf Verkehrsunfälle spezialisierten Vorstadt-Kanzlei, deren chaotische Partner zunächst nicht wissen, was sie mit ihm anfangen sollen. Bis die Kanzlei ihren ersten großen Fall an Land zieht. Der Prozess könnte Millionen einspielen – die Feuertaupe für David.



Charlotte Link Im Tal des Fuchses

Blanvalet Verlag
576 Seiten, 22,99 Euro
ISBN: 978-3-7645-0350-5

Ein sonniger Augusttag, ein einsam gelegener Parkplatz zwischen Wiesen und Feldern. Vanessa Willard wartet auf ihren Mann, der noch eine Runde mit dem Hund dreht. In Gedanken versunken bemerkt sie nicht das Auto, das sich nähert. Als sie ein unheimliches Gefühl beschleicht, ist es schon zu spät: Ein Fremder taucht auf, überwältigt, betäubt und verschleppt sie. In eine Kiste gesperrt, wird sie in einer Höhle versteckt, ausgestattet mit Wasser und Nahrung für eine Woche. Doch noch ehe der Täter seine Lösegeldforderung an ihren Mann stellen kann, wird er wegen eines anderen Deliktes verhaftet. Und überlässt Vanessa ihrem Schicksal ...



Martin Walker Schatten an der Wand

Diogenes Verlag
492 Seiten, 22,90 Euro
ISBN-10: 3257068433

Martin Walkers früher Roman über die Entstehung einer prähistorischen Höhlenzeichnung, deren Verwicklung in blutige Kriege und Intrigen und den erbitterten Kampf von fünf Menschen, sie heute zu besitzen. Denn wer sie findet, erhält

den Schlüssel zur Aufklärung eines Verbrechens, das bis in die höchste Politik reicht und von dem bis heute keiner wissen darf.

Martin Suter Die Zeit, die Zeit

Diogenes Verlag
296 Seiten, 21,90 Euro
ISBN-10: 3-257-06830-1

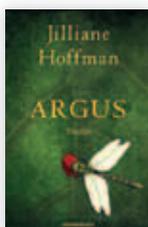
Ist es verrückt, wenn einer glaubt, die Zeit lasse sich »zurückdrehen«? Es ist verrückt, denkt Peter Taler anfangs, als er das Vorhaben des alten Knupp begreift, der ihm gegenüber wohnt. Denn der möchte etwas denkbar Unmögliches möglich machen.



Jilliane Hoffman Argus

Wunderlich Verlag
496 Seiten, 19,95 Euro
ISBN-10: 3805208936

«No risk, no fun», denkt Gabriella und ignoriert ihre innere Stimme, die sie davor warnt, den gutaussehenden Reid in seine Kellerwohnung zu begleiten. Zu spät sieht sie die Kamera, zu spät bemerkt sie, dass sie nicht allein sind: Augen beobachten sie. Viele Augen. Böse Augen ... Einige Jahre später: Eine Serie von bestialischen Frauenmorden erschüttert Miami. Ein Thriller voller grausamer Spannung.



Blaine Harden Flucht aus Lager 14

Deutsche Verlags-Anstalt
256 Seiten, 19,99 Euro
ISBN-10: 3421045704

Das diktatorisch regierte Nordkorea ist fast völlig isoliert, aggressiv und bettelarm. Und es hält rund 150.000 seiner Bürger in Lagern gefangen, die vergleichbar sind mit NS-Konzentrationslagern oder dem Gulag. Da die Lager seit Jahrzehnten existieren, gibt es inzwischen Tausende, die dort aufgewachsen sind. Einer von ihnen ist Shin Dong-hyuk.

Blaine Harden erzählt die Geschichte des 1982 im sogenannten Lager 14 geborenen Shin, der bis zu seiner Flucht nie etwas anderes kennengelernt hatte als die grausame und primitive Lagerwelt. Menschlichkeit, Vertrauen, Wärme, Zuneigung und jegliche Errungenschaften der Zivilisation waren ihm unbekannt, Hunger, Misstrauen und brutale Züchtigungen hingegen Alltag.

Annemarie Weber Westend

Aviva Verlag
318 Seiten, 19,90 Euro
ISBN-10: 3932338529

April 1945: Die 27-jährige Elsa Lewinsky ist alleine in der großbürgerlichen Wohnung ihrer Eltern im Berliner Westend zurückgeblieben und wartet auf das Kriegsende. Der Einmarsch der Russen steht kurz bevor, doch die Zukunft ist ungewiss. Elsa ist eine Einzelkämpferin, die trotz der Schrecken um sie herum mit Mut und Hoffnung nach vorne schaut. In lakonischem Stil und mit scharfer Beobachtungsgabe beschreibt Weber die alltäglich gewordenen Erfahrungen von Hunger, Angst, Vergewaltigung und der Auseinandersetzung mit den Alliierten im besiegten Berlin. Dabei entwirft sie ein präzise gezeichnetes Psychogramm der verschiedenen Typen und Charaktere, ohne jedoch zu werten.



MEDIZIN RECHT



Nicht nur zur Weihnachtszeit: Annahme von Pharmageschenken ist nicht strafbar

Mit Beschluss vom 29.03.2012 – GSSt 2/11 – hat der Große Senat für Strafsachen entschieden, dass niedergelassene, für die vertragsärztliche Versorgung zugelassene Ärzte bei der Wahrnehmung der ihnen gem. § 73 Abs. 2 SGB V übertragenen Aufgaben weder Amtsträger im Sinne des § 11 Abs. 1 Nr. 2 c StGB noch Beauftragte der Krankenkassen im Sinne des § 299 StGB sind. Vertragsärzte sind freiberuflich tätig und daher weder An-

gestellte noch Funktionsträger einer öffentlichen Behörde. Sie werden – so der BGH – von dem Versicherten individuell und frei ausgewählt, was der Bestimmung durch die gesetzlichen Krankenkassen weitgehend entzogen ist.

Der Entscheidung des BGH liegt ein Verfahren zugrunde, in dem eine Pharmareferentin, die Kassenärzten Schecks über einen Betrag in Höhe von insgesamt etwa 18.000 € übergeben hatte, wegen Bestechung im Geschäftsverkehr zu einer Geldstrafe verurteilt worden war. Das Pharmaunternehmen hatte ein sog. „Verordnungsmanagement“ in Form eines Prämiensystems entwickelt. Demzufolge erhielten die Ärzte für die Verordnung von Arzneimitteln dieses Unternehmens Prämien in Höhe von 5 % des Herstellerabgabepreises.

Der Große Senat für Strafsachen hat dazu entschieden, dass Kassenärzte, die von einem Pharmaunternehmen Vorteile als Gegenleistung für die Verordnung von Arzneimitteln entgegennehmen, sich nicht wegen Bestechlichkeit nach § 332 StGB und auch nicht wegen Bestechlichkeit im geschäftlichen Verkehr nach § 299 Abs. 1 StGB strafbar machen. Folgerichtig sind auch die Mitarbeiter der betreffenden Pharmaunternehmen nicht wegen Bestechung gem. § 334 StGB oder Bestechung im geschäftlichen Verkehr gem. § 299 Abs. 2 StGB strafbar.

Die Verordnung eines Arzneimittels innerhalb des Behandlungsverhältnisses konkretisiert den gesetzlichen Leistungsanspruch des Versicherten auf Sachleis-

tungen, die Verordnung ist aber zugleich untrennbarer Bestandteil der ärztlichen Leistung und vollzieht sich innerhalb des personal geprägten Vertrauensverhältnisses zwischen dem Versicherten und dem Arzt, der die Verordnung nach seiner aus § 1 BÄO resultierenden Verpflichtung auszurichten hat.

Nach geltendem Recht ist ein solches Verhalten von Kassenärzten und von Mitarbeitern der Pharmaunternehmen nicht strafbar. Eine Aufgabe des Gesetzgebers wird es sein, darüber zu befinden, ob die Korruption im Gesundheitswesen strafwürdig ist und durch die Schaffung etwaiger Straftatbestände eine effektive strafrechtliche Ahndung ermöglicht werden soll.

Wir empfehlen daher, unter Berücksichtigung des § 1 BÄO, zumindest in Zweifelsfällen in der Patientendokumentation u.a. eine Begründung für die konkrete Verschreibung anzugeben, um berufsrechtliche Vorgaben einzuhalten und bei der Prüfung einer möglicherweise strafrechtlichen Relevanz auf gesicherte Angaben zurückgreifen zu können.

Text: Jeannette Breitkopf-Schönhauser

Foto: Silke Mayer

Rechtsanwaltssozietät
König, Strässer & Partner GbR (KS&P)
Gasselstiege 33
D-48159 Münster
Telefon: +49 (0) 251 / 4 27 05
muenster@ksp-rechtsanwaelte.de
www.ksp-rechtsanwaelte.de



Jeannette Breitkopf-Schönhauser
Rechtsanwältin
Fachanwältin für Medizinrecht
Fachanwältin für Sozialrecht



MEDIZIN NEWS

Erfahrungen eines orthopädischen Facharztes bei der Schmerztherapie.

Ein aktueller Vergleich gängiger Verfahren unter spezieller Berücksichtigung der repetitiven peripheren Magnetstimulation (rPMS)

In unserer modernen orthopädischen Praxis kommen zur Behandlung typischer funktioneller Schmerzzustände wie Sehnenansatzbeschwerden im Bereich von Ellenbogen, Achillessehne, Ferse und Schulter sowie bei muskulär bedingten Schmerzzuständen im Bereich der HWS und LWS neben den klassischen Injektionstechniken sowie der Physiotherapie und manuellen Therapien immer mehr auch apparative Verfahren zum Einsatz, die im Folgenden auf ihre Anwendbarkeit und Effizienz verglichen werden sollen.



Relativ neu in der Orthopädie ist die sogenannte repetitive periphere Magnetstimulation (rPMS), die mittels magnetischer Impulstechnik im Bereich von 5-50Hz und dadurch im leitfähigen Medium erzeugte Ströme vor allem propriozeptive Nervenanteile depolarisiert und somit zum einen das ZNS stimuliert, als auch periphere Nerven zur physiologischen Muskelkontraktion stimuliert. Die rPMS erzeugt also nach dem Faraday'schen magnetischen Induktionsgesetz nachweisbar einen Stromfluss im Weich-

teilmewebe und grenzt sich damit von der klassischen Magnetfeldtherapie, bei der lediglich ein Magnetfeld „wirken“ soll, und deren klinische Wirkung wir in der eigenen Praxis nie nachvollziehen konnten, nachhaltig ab.

Die rPMS wird seit Ende der 90er Jahre erfolgreich in der Urologie zur Stimulation der Beckenbodenmuskulatur eingesetzt. Die Behandlung ist schmerzfrei, der Wirkeintritt schnell und es sind keine Nebenwirkungen beschrieben bzw. aufgetreten.

In unserem Zentrum wird das Verfahren seit mehr als 18 Monaten mit großem Erfolg eingesetzt, bislang überblicken wir ca. 200 behandelte Patienten. Erwähnenswert ist, dass auch tiefere Strukturen gut erreicht werden können, was zum Beispiel für die Behandlung der Bursitis trochanterica von entscheidendem Vorteil ist. Die Eindringtiefe beträgt 3-9cm, eine Behandlungssitzung dauert 15-20 Minuten.

Konkurrierende Verfahren, welche ebenfalls von uns eingesetzt werden, sind die Transkutane elektrische Nervenstimulation (TENS), die EMS Muskelstimulation und die extracorporale Stosswellentherapie (ESWT).

TENS und EMS wirken durch Wechselstromapplikation. Beide sind bei der Anwendung schmerzarm bis schmerzfrei, haben aber einen nur geringen analgetischen Effekt, da sie nur wenige Millimeter in die Gewebeoberfläche eindringen. Der Schwerpunkt der EMS Methode liegt beim Muskelaufbau, TENS hat sich eher bei der unterstützenden Schmerztherapie chronischer Schmerzzustände ohne

morphologisches Korrelat bewährt.

Die ESWT kann bei der focussierten Anwendung 2-4 cm in das betreffende Gewebe eindringen und beruht auf der Anwendung mechanischer Stosswellen, also von Schallwellen. Die Anwendung ist schmerzhaft und muss häufig in Lokalanästhesie erfolgen. Ein Wirkeintritt erfolgt meist erst nach primärer Schmerzverstärkung. Typische Nebenwirkungen sind Blutergüsse, Hauteinblutungen und Schwellungen.

Ein großer Vorteil der rPMS ist der schnelle analgetische Wirkeintritt bei völligem Fehlen unerwünschter Nebenwirkungen. Der Großteil der von uns behandelten Patienten ist bereits nach 6 bis maximal 10 Sitzungen schmerzfrei. Der Behandlungseffekt ist je nach Diagnose lang anhaltend und nachhaltig. Die Compliance bei den Patienten ist überdurchschnittlich hoch, Therapieabbrüche kommen so gut wie nie vor. Die Erfolgsquote im eigenen Patientengut lag bei 85-90% je nach Indikation und Chronifizierungsgrad.

Fazit

Mit der rPMS steht eine neue Methode zur Behandlung orthopädischer Schmerzzustände zur Verfügung, die weitreichende Vorteile gegenüber der TENS, der EMS Muskelstimulation und der ESWT hat. Im Gegensatz zu den genannten anderen Verfahren ist ein schneller analgetischer Wirkeintritt die Regel, ohne dass unerwünschte Nebenwirkungen beschrieben sind. Die Erfolgsquote und damit die Patient compliance ist überdurchschnittlich hoch.

Foto: Orthopädiezentrum München City

Dr. med. Michael Nager
Facharzt für Orthopädie
und Unfallchirurgie
Orthopädiezentrum München City
81377 München
kontakt@orthopaede.org

MEDIZIN NEWS



Wenn Hormone aus dem Gleichgewicht geraten: WECHSELJAHRESBESCHWERDEN MIT LUXOHEAL BEHANDELN

Hitzewallungen, nervöse Anspannungen, Stimmungsschwankungen und Konzentrationsschwäche – dies sind einige der unangenehmen Begleiterscheinungen in den Wechseljahren. Um Frauen in dieser Phase der körperlichen und psychischen Veränderung zu entlasten und ihr Wohlbefinden wieder herzustellen, hat die LuxoHeal AG (www.luxoheal.eu) ein auf dem weltweiten Markt einzigartiges 3-Säulen-Gesundheitskonzept entwickelt. Mittels Infrarotstrahlenbehandlung und begleitenden Produkten sowie Body-Mind-Coachings können die Beschwerden behandelt werden. Integraler Bestandteil ist die LuxoMed-Medizintechnologie, die sich bereits seit über 12 Jahren international bewährt und millionenfach Erfolg verzeichnet hat.

Wenn der Hormonhaushalt ins Schwanken gerät, sind oftmals psychische sowie physische Symptome die Folge. Diese wirken sich auf das Wohlbefinden der Frau aus und können die Vitalität und Leistungsfähigkeit beeinträchtigen, insbesondere wenn mehrere Symptome gemeinschaftlich auftreten.

„Die Wechseljahre stellen bei etwa zwei Drittel aller Frauen eine Krisenzeit dar. Daher ist es essenziell, bei den ersten Anzeichen Entlastung zu schaffen, um mögliche Depressionen sowie andere Symptome zu vermeiden bzw. aufzulösen. Denn Wechseljahresbeschwerden sollten die Lebensqualität nicht beeinträchtigen“, erklärt Burkhard Gottlieb, Geschäftsführer der LuxoHeal AG.

Daher vertrauen viele Frauen in den

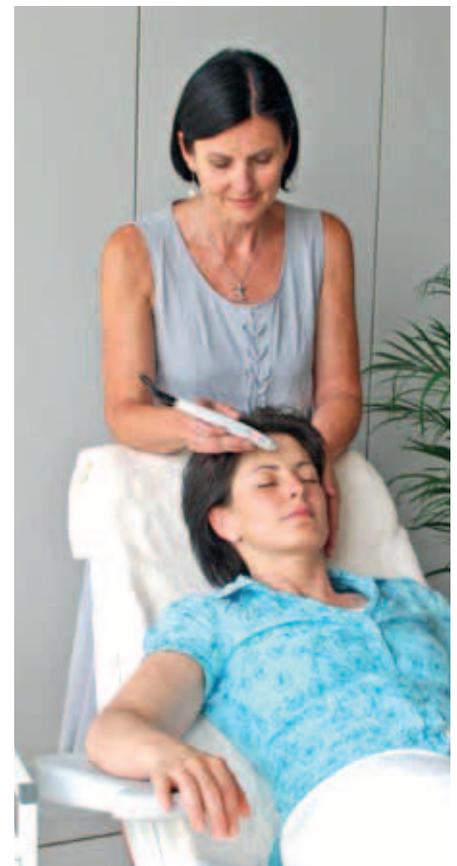
Wechseljahren auf das ganzheitliche Gesundheitskonzept der LuxoHeal AG. Dieses 3-Säulen-Konzept besteht aus dem praxiserprobten Infrarotstrahlungsgerät LuxoMed, das sich bereits in mehr als 1.200 Behandlungsinstituten international millionenfach bewährt hat. Therapiebegleitende Produkte wie Medizintees, basische Bäder, natürliche Kosmetika und weitere sowie ein Body-Mind-Trainingsprogramm über 28 Tage runden das Konzept zur Wiederherstellung des inneren Gleichgewichts ab.

Körper, Geist und Seele gut behandeln
Die LuxoHeal-Behandlungen zur Gesundung und Gesunderhaltung erfolgen auf natürlichem Weg und ohne Einnahme von Medikamenten. Durch die Stimulierung der Reflex- und Akupunkturpunkte mit Infrarotlicht werden Körper, Geist und Seele in Einklang gebracht. Die Gesundheitsprodukte unterstützen die Effekte dieser Medizintechnologie nachhaltig, dienen der Haut- und Schönheitspflege sowie der Entspannung. Zudem runden tägliche Bewegungs-, Atem- und Entspannungsübungen das Gesundheitskonzept sinnvoll ab.

„Mit LuxoHeal können neben Wechseljahresbeschwerden auch verschiedene andere Problemfelder wie Übergewicht, Rauchen, Schlafstörungen sowie viele weitere wirksam behandelt werden. Mit Hilfe des bewährten 3-Säulen-Gesundheitskonzepts leben Menschen wieder gesund und beschwerdefrei, können dauerhaft abnehmen, ruhig schlafen und neue Lebensabschnitte entspannt meistern“, resümiert Burkhard Gottlieb.

Foto: Luxo-Med

Weitere Informationen zu LuxoHeal und der LuxoMed-Medizintechnologie unter: www.luxoheal.ch/gesundheitskonzept/bewaehrte-medizintechnologie.html



MEDIZIN NEWS



4000.ter Fibromyalgie-Patient im Gasteiner Heilstollen

Radonwärmetherapie zeigt gute Behandlungsergebnisse

Kurz nach dem 60-jährigen Jubiläum im Juni dieses Jahres setzt der Gasteiner Heilstollen schon wieder einen Meilenstein. Vor kurzem fuhr mit Wolfgang Altenberger der 4000.ste Fibromyalgie-Patient auf eine der vier Therapiestationen im Berginneren. „Ich bin auf Empfehlung einer Ärztin auf den Heilstollen aufmerksam geworden, die mir über die positiven Effekte wie langanhaltende Schmerzlinderung und Medikamentenreduktion berichtete“, erzählt Altenberger. „Ich spüre auch schon eine deutliche Wirkung und fühle mich sehr wohl hier.“ Immer mehr Fibromyalgie-Patienten vertrauen auf die Radonwärmetherapie als natürliche Alternative zur schulmedizinischen Medikation, die Studien zufolge bei 71 Prozent der Betroffenen zu einer signifikanten Schmerzlinderung über viele Monate führt.

Erfahrungen zeigen, dass zudem das symptomatische Erschöpfungsgefühl



nach einer Kur deutlich nachlässt. Viele Weichteilrheuma-Betroffene brauchen sogar überhaupt keine Tabletten mehr und fühlen sich merklich fitter. Die Erfolge der Radonwärmetherapie beruhen auf einer Kombination aus leichter Überwärmung, hoher Luftfeuchtigkeit und Aufnahme von Radon. „Wir sehen die Ergebnisse der wissenschaftlichen Studien zur Wirksamkeit bei diesem Krankheitsbild durch die steigende Zahl von Patienten bestätigt und freuen uns sehr, mit Herrn Altenberger dem nunmehr 4000.sten eine Option zu herkömmlichen Therapien bieten zu können“, betont Christoph Köstinger, Geschäftsführer des Gasteiner Heilstollen. Neben rheumatischen Erkrankungen erzielt die Radonwärmetherapie auch bei Erkrankungen des Bewegungsapparates, der Atemwege und der Haut langanhaltend gute Ergebnisse.

Foto: Gasteiner Heilstollen



Nähere Informationen:
Gasteiner Kur-, Reha- und Heilstollen
Heilstollenstraße 19
5645 Böckstein/Bad Gastein
Tel: +43-6434-3753-226
sigrid.bader@gasteiner-heilstollen.com
www.gasteiner-heilstollen.com

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)
Yvonne Hoffmann (Wein)
Jeannette Breitkopf-Schönhauser (Med-Recht)

Gastautoren in dieser Ausgabe:
Gunter Schnatmann

Layout: J. Lichte

Erscheinungsort: 48143 Münster

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

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



MEDIZIN NEWS

Stent oder Bypass - Was tun bei verengten Herzkranzgefäßen?

Verengte Herzkranzgefäße: Jedes Jahr stellen die Ärzte in Deutschland bei nahezu 400.000 Menschen diese Diagnose. Die Betroffenen stehen dann meist vor der Entscheidung, die Engstellen in den Herzkranzgefäßen entweder mit einer Bypass-Operation oder mit sogenannten Stents beseitigen zu lassen. Was tun?

Auf den ersten Blick ist der Einsatz von Stents die eleganteste, einfachste und unproblematischste Lösung des Problems: Ein kleiner Schnitt in der Leiste genügt. Durch ein Blutgefäß wird ein Katheter quer durch den Körper bis ins Herz geführt. Die Patienten sind bei Bewusstsein, wenn der Kardiologe unter Röntgenkontrolle Kontrastmittel in die Herzgefäße spritzt. Ist der Engpass sichtbar, wird der so genannte Stent eingeführt. Das Drahtkorsett soll die Ader dauerhaft offen halten.

Die Zahl der Eingriffe zum Setzen von Stents hat sich in den letzten 16 Jahren fast verzehnfacht. Pro Jahr werden nahezu 300.000 der gefäßerweiternden Metallnetz-Röhrchen eingesetzt. Dem stehen rund 56.000 Bypass-Operationen gegenüber. Damit liegt Deutschland beim Einsatz von Stents mit weitem Abstand an der Spitze. Selbst in den USA kommt der Stent nur halb so oft zum Einsatz.

Der Regensburger Internist Dr. Markus Buresch hat mit diesem schonenden Verfahren besonders viel Erfahrung und im Laufe seiner beruflichen Laufbahn bereits 3000 solcher Eingriffe durchgeführt. Seine Meinung über die mittel- und

langfristigen Erfolge der Stent-Therapie: „Bei Patienten mit einem akuten Herzinfarkt aufgrund eines Gefäßverschlusses ist die sofortige Wiedereröffnung des Gefäßes ein Segen, denn damit kann eine große Narbenbildung verhindert werden. Aber auch Patienten mit chronischen Herzbeschwerden (sog. stabiler Belastungsangina) kann durch eine Ballondehnung und Stent-Implantation an einer oder mehreren Engstellen geholfen werden.“

Für viele Experten und auch für Dr. Buresch ist die Weitung der Herzkranzgefäße mittels Ballon und Stent deshalb ganz klar die Methode der Zukunft. Vor allem seit die Medikamente beschichteten Stents sich immer mehr durchsetzen. Früher mussten bis zu 30 Prozent der Patienten innerhalb der ersten sechs Monate zur Nachbehandlung wieder ins Herzkatheter-Labor. Mittlerweile ist die Rate der notwendigen Nachbehandlungen auf unter fast 5 Prozent gesunken, sagt Dr. Buresch.

Noch immer endet heute jeder dritte Herzinfarkt tödlich. Deshalb ist eine effektive Therapie entscheidend. Doch wann ist der Bypass sinnvoll und wann der Stent? Die Frage nach der richtigen Therapie ist auch ein Expertenstreit unter Medizinern. Denn Stents werden von Kardiologen gesetzt, Bypässe dagegen von den Herzchirurgen. Daher ist es wichtig, die Entscheidung gemeinsam mit dem Patienten im Team mit interventionellen Kardiologen und Herzchirurgen zu besprechen.

Neben Alter und Begleiterkrankungen stehen dann vor allem das Ausmaß an Stenosen und Verkalkungen im Vordergrund der Entscheidung. Hat man umschriebene kurzstreckige Engstellen an ein oder zwei Herzkranzgefäßen, ist in der Regel der Stent die bessere Wahl. Bei langstreckig schwergradigen Verkalkungen an allen drei Herzkranzgefäßen ist oft die Bypass-Operation die langfristig bessere Lösung, sagt Dr. Buresch.



Filigrane Lebensretter: Millionen von Menschen wurde in den letzten Jahren ein Stent gesetzt

Über den Erfolg sowohl eines Stent-Einsatzes wie auch einer Bypass-Operation entscheidet letztendlich aber auch die Erfahrung des Arztes. Buresch etwa setzt in seinem Katheter-Labor pro Jahr etwa 120 der gefäßerweiternden Metallröhrchen ein

Foto: obx-medizindirekt

obx-medizindirekt
Bahnhofstraße 46
93161 Sinzing
Telefon: 0941 30741-0
redaktion@obx-medizindirekt.de
www.obx-medizindirekt.de



MEDIZIN NEWS

Schlaganfall vorbeugen: Ultraschall erkennt drohende Stent-Verengung

Den drohenden Verschluss einer in der Halsschlagader implantierten Gefäßprothese können qualifizierte Ärzte mit einer Ultraschalluntersuchung rechtzeitig erkennen. Darauf weist die Deutsche Gesellschaft für Ultraschall in der Medizin (DEGUM) anlässlich einer aktuellen Studie hin. Um ihr Schlaganfallrisiko möglichst gering zu halten, sollten Stent-Patienten regelmäßige Kontrolluntersuchungen wahrnehmen, empfehlen die Experten.

In Deutschland ereignen sich jährlich etwa 200 000 erstmalige und mehr als 60 000 erneute Schlaganfälle. Schlaganfälle sind die häufigste Ursache bleibender Behinderungen im Erwachsenenalter und gehören zu den häufigsten Todesursachen. Etwa jeder fünfte Gehirnschlag geht auf eine arteriosklerotische Verengung der Halsschlagader, eine sogenannte Carotisstenose, zurück: Über die Jahre haben sich dort Fette, Bindegewebe und Kalk angelagert, die das Gefäß nach und nach brüchig werden lassen und verstopfen.

Carotisstenosen können rein medikamentös, offen chirurgisch oder mit einem inneren Drahtgitter (Stent) behandelt werden. Neben der chirurgischen Behandlung, die nach neuester Studienlage das geringste Risiko aufweist, gehört die Implantation eines Drahtröhrchens in das Gefäß zu den etablierten Behandlungsverfahren. Die kleine Gefäßprothese stabilisiert das Gefäß, verbessert den Blutfluss zum Gehirn und beugt damit einem drohenden Schlaganfall vor. Doch bei einigen Patienten wuchern die Stents in-

nerhalb weniger Monate wieder zu. „Die aktuellen Zahlen zeigen, dass die Gefahr einer Restenose im ersten Jahr nach der Implantation besonders groß ist“, sagt Professor Christof Klötzsch, Leiter der DEGUM-Sektion Neurologie aus Singen.

Wie häufig es nach Stent-Implantationen zu Restenosen kommt, haben Ärzte an der Klinik für Neurologie der Universität Göttingen und Mainz jüngst untersucht. Wie sie im Journal of Neurology berichten, kam es bei 12 der 215 Stents, die zwischen Mai 2003 und Juni 2010 bei insgesamt 198 Patienten implantiert wurden, zu einer hochgradigen Restenose. „Bei einigen Patienten wurden die Stents schon nach wenigen Monaten vom körpereigenen Gewebe überwuchert“, sagt Studienleiter Privatdozent Dr. Klaus Gröschel, Oberarzt und Leiter der Stroke Unit der Universitätsmedizin Mainz. „Die Hälfte der Patienten entwickelte später einen Schlaganfall oder verstarb.“ Besonders gefährdet seien Patienten, bei denen nach einer vorangegangenen Gefäßoperation bereits eine Restenose aufgetreten ist, oder bei denen das Blut nach der Stent-Behandlung nicht optimal fließt. „Diese Patienten müssen besonders sorgfältig überwacht werden“, so Gröschel. Eine Ultraschalluntersuchung der Gefäße mit der sogenannten Duplexsonografie sei das Mittel der Wahl, solche Restenosen rechtzeitig aufzudecken. Mit dieser Technik können Mediziner die Struktur der Blutgefäße erkennen und gleichzeitig den Blutfluss beurteilen.

„Ein erster Hinweis auf eine Stenose ist ein Anstieg der Geschwindigkeit, mit der

das Blut die Engstelle passiert“, erläutert Christof Klötzsch, der als Chefarzt die Abteilung Akutneurologie der Kliniken Schmieder Allensbach und die Neurologische Abteilung des Hegau-Klinikums Singen leitet. Später komme es auch zu Turbulenzen im Blutfluss. Auch das Ausmaß der Stenose könne im Ultraschall exakt gemessen werden. Da die Sonografie für den Patienten ungefährlich ist, kann sie jederzeit wiederholt werden. „Die Untersuchung sollte unbedingt durch einen qualifizierten, DEGUM-zertifizierten Experten erfolgen“, empfiehlt Klötzsch: „Mit Hilfe des Duplex-Verfahrens können wir den richtigen Zeitpunkt für eine erneute Therapie finden und einem drohenden Schlaganfall wirksam vorbeugen.“

Literatur:

Wasser K, Schnaudigel S, Wohlfahrt J, Psychogios MN, Schramm P, Knauth M, Gröschel K. Clinical impact and predictors of carotid artery in-stent restenosis. J Neurol. 2012; 259(9): 1896–902

Info:

Deutsche Gesellschaft für
Ultraschall in der Medizin
DEGUM e.V.
Ermekeilstr. 1
53113 Bonn
Tel.: +49 (0)228 976 61 31
Fax: +49 (0)228 976 61 32
geschaeftsstelle@degum.de
www.degum.de



PHARMA NEWS

Abstract, Professor Hans-Jürgen Möller Die „Nikolaus-Entscheidung“

Am 6. Dezember 2011 hat das Landessozialgericht Berlin-Brandenburg die aufhebende Wirkung der Klage der Firma Lundbeck gegen die Festsetzung eines Festbetrags für das Arzneimittel Cipralox® (Wirkstoff Escitalopram) angeordnet [...].

Obwohl es sich nicht um das eigentliche Hauptsacheverfahren handelt, in dem endgültig geprüft werden wird, ob die Festbetragsgruppenreglung, die Escitalopram und Citalopram als eine Gruppe zusammenfasst, und die damit zusammenhängenden Fragen und Probleme (u.a. der Vergleichsdosierung für die Preisfestsetzung) zulässig und richtig sind, handelt es sich beim Verfahren vor dem Landessozialgericht Berlin-Brandenburg um ein wichtiges Sozialgerichtsverfahren. Es wurde die Frage geprüft, ob die Klage in der Hauptsache aufschiebende Wirkung hat und der Festbetrag für Escitalopram bis zum Urteil im Hauptsacheverfahren ausgesetzt werden muss. Das wurde vom Gericht bejaht, so dass die Festbetragsgruppenregelung nicht mehr gilt und das patentgeschützte Escitalopram nun wieder zum bisherigen, höheren Preis von der GKV erstattet wird.

Mit dieser Entscheidung wurde die grundsätzliche Rechtsposition der Hersteller patengeschützter Medikamente gestärkt unter anderem in dem Sinne, dass Arzneimittel mit therapeutischer Verbesserung oder neuartiger Wirkungsweise nicht in das Festbetragsystem einbezo-

gen werden können. Das Gericht widmet sich mit außerordentlicher Sorgfalt bereits in diesem Verfahren den Argumentationen, die im Hauptsacheverfahren im Zentrum stehen werden. Dabei greift das Gericht wohltuend in ein Machtgefüge ein, in dem der G-BA und nachfolgend der Spitzenverband der Krankenkassen eine Überlegenheit/Oberhoheit haben, bedingt durch die gesamte Organisationsstruktur des Festpreisverfahrens, indem sich die Kriterien für eine mögliche therapeutische Überlegenheit eines Medikaments gegenüber einem anderen weitgehenden festlegen (dies in Kooperation mit dem IQWiG) und obendrein die Verfahrensregeln bestimmen. Pharmazeutischen Unternehmen bleibt in diesen Fällen nur die Möglichkeit, Stellung zu nehmen beziehungsweise Widersprüche zu formulieren – die Bewertung der Argumentation des Widerspruchs obliegt dann wieder dem G-BA. Die ungleiche Machtkonstellation ändert sich erst mit der Klage vor dem Landessozialgericht, in der beide Konfliktpartner eine gleiche rechtliche Ausgangsposition haben. Das Gericht unterzieht die Argumente und Gegenargumente einer fairen und kritischen Abwägung und lässt sich dabei nicht von atmosphärischen 2 Gesamt-rahmenbedingungen leiten, die in der derzeitigen gesellschaftlichen Situation eher einen Negativbias gegenüber den unter anderem von finanziellen Interessen geleiteten Handlungen pharmazeutischer Unternehmen nahelegen, im Vergleich zu den primär positiv gesehene, von solidarischen Interessen ge-

tragenen gesetzlichen Krankenkassen. Dass in diesem Verfahren dem Antrag des pharmazeutischen Unternehmers nach sehr fairer und ausreichender Abwägung Recht gegeben wird, ist der Sache angemessen und hoffnungsgabend. Dabei geht das Gericht davon aus, dass eine Reihe in diesem Kontext relativer Begriffe wie „überlegene klinische Wirksamkeit“, „bessere Verträglichkeit“, „klinisch relevante Wirksamkeit“ beziehungsweise „klinische relevante überlegene Wirksamkeit“, „metaanalytische Evidenz der Wirksamkeit“ beziehungsweise „der Wirksamkeitsüberlegenheit“, „Heterogenität von Studienergebnissen“ als Hinweis unzureichender Konsistenz der Studienergebnisse, die Berechtigung des Ausschlusses von bestimmten Studienergebnissen aus der Gesamtevidenz etc. nicht so eindeutig definiert und hinsichtlich der Krieteriologie festgelegt sind, wie bei der Festbetragsentscheidung in der Argumentation unterstellt wurde.

Besonders bemerkenswert erscheint die Schlussfolgerung des Gerichts, dass dem pharmazeutischen Unternehmer nicht die Anreize genommen werden sollten, weiterhin neue Arzneimittel zu entwickeln. Den angedeuteten Überlegungen des Gerichts folgend kann die vermeintlich vorrangig von finanziellen Interessen getragene Medikamentenentwicklung eines pharmazeutischen Unternehmers bei einer komplexen Gesamtbetrachtung durchaus auch in dem Sinne bewertet werden, dass diese zur Verbesserung der gesundheitlichen Versorgung der Versicherten beiträgt und damit auch ein sinnvoller Bestandteil des sozialen Versicherungssystems ist.

Auszug aus dem Artikel „Die Nikolaus-Entscheidung 2011 des Landessozialgerichts Berlin-Brandenburg in Sachen Cipralox®-Festbetrag“ von Hans-Jürgen Möller, München und Gerd Laux, Wasserburg a. Inn/München.



PHARMA NEWS

Glybera® von uniQure

Die erste von der Europäischen Kommission zugelassene Gentherapie

uniQure erhielt von der Europäischen Kommission die Zulassung für die Gentherapie Glybera(R) (Alipogen Tiparvovec), eine Behandlung für Patienten mit Lipoproteinlipase-Defizienz (LPLD, auch als familiäre Hyperchylomikronämie bezeichnet), die an wiederkehrender, akuter Pankreatitis leiden. Patienten mit LPLD, einer sehr seltenen Erbkrankheit, können die in ihrem Blut transportierten Fettpartikel nicht metabolisieren, was zu Entzündungen des Pankreas (Pankreatitis) führt, einer extrem schweren, schmerzhaften und potentiell lebensgefährlichen Krankheit.

Die Zulassung macht Glybera zur ersten von Zulassungsbehörden in der westlichen Welt zugelassenen Gentherapie.

„Glyberas Zulassung bedeutet LPLD-Patienten haben nun zum ersten Mal eine Behandlungsoption für eine sehr komplexe und schwere Krankheit,“ sagte Professor John Kastelein von der Abteilung für Gefäßmedizin des Academic Medical Center an der Universität von Amsterdam, Niederlande. „LPLD führt zu akuten und wiederkehrenden Anfällen von Pankreatitis und verursacht bei vielen Patienten Diabetes-Früherkrankungen und kardiovaskuläre Komplikationen. Diese Therapie wird tiefgreifende Auswirkungen auf das Leben dieser Patienten haben. Derzeit haben sie einzig die Möglichkeit, die Fettmenge, die sie zu sich nehmen, stark einzuschränken. Da Glybera dazu beiträgt, den Fettstoffwechsel zu normalisieren, verhindert es

die Entzündung des Pankreas, wodurch die damit verbundenen Schmerzen und das Leid verhindert werden und, sofern es rechtzeitig verabreicht wird, auch die damit verbundenen Komorbiditäten.“

Teil der Zulassung ist es, dass die Patienten die Behandlung mit Glybera durch spezielle Kompetenzzentren und von speziell ausgebildeten Ärzten erhalten. uniQure wird ausserdem ein Patientenverzeichnis erstellen, um das Verständnis für diese verheerende, nicht ausreichend erforschte Krankheit und die Wirkungen der Behandlung mit Glybera weiter zu verbessern. Die Zulassung gilt für alle 27 Mitgliedsstaaten der Europäischen Union. uniQure bereitet sich darauf vor, die Zulassung in den USA, Kanada, und anderen Märkten zu beantragen.

„Die endgültige Zulassung von Glybera durch die Europäische Kommission bedeutet einen grossen Schritt dahingehend, dass Gentherapien nicht nur für LPLD, sondern auch für eine grosse Anzahl von weiteren seltenen Krankheiten mit hohem medizinischen Bedarf zur Verfügung stehen werden,“ sagt Jörn Aldag, der CEO von uniQure. „Die Zulassung durch die Europäische Kommission ist eine wichtige Validierung unserer innovativen Produktplattform und bietet eine starke Unterstützung für unsere weiteren fortgeschrittenen Entwicklungsprogramme, die sich auf akute intermittierende Porphyrie, Sanfilippo-Syndrom Typ B, Hämophilie B und Morbus Parkinson fokussieren.“

uniQure hat Glybera als eine Therapie für Patienten mit der genetische Störung Lipoproteinlipase-Defizienz entwickelt, einer seltenen Krankheit, für die es noch keine Behandlung gab. Die Krankheit wird verursacht durch Mutationen des LPL-Gens, was dazu führt, dass es zu einer stark verringerten oder ganz fehlenden Aktivität des LPL-Enzyms bei den Patienten kommt. Das Enzym wird benötigt, um grosse Fettpartikel aufzuspalten, die nach jeder Mahlzeit im Blut zirkulieren. Wenn solche Partikel, die sogenannten Chylomikronen, sich im Blut ansammeln, können sie kleine Blutgefässe verstopfen. Überschüssige Chylomikronen führen zu wiederkehrenden und schweren akuten Entzündungen des Pankreas, der sogenannten Pankreatitis, die das am schwerwiegendste Symptom bei LPLD darstellt.

Glybera hat den Orphan Drug Status (Arzneimittel für seltene Krankheiten) in der EU und den USA. LPL-Defizienz betrifft 1-2 Menschen in einer Million.

Glybera wurde in drei interventionellen klinischen Studien getestet, die in den Niederlanden und in Kanada mit insgesamt 27 LPLD-Patienten durchgeführt wurden. In allen drei klinischen Studien wurde Glybera gut vertragen, es wurden keine relevanten Sicherheitsprobleme beobachtet. Die Daten aus diesen drei klinischen Studien weisen darauf hin, dass die Verabreichung einer Einzeldosis Glybera zu einer langfristigen biologischen Aktivität des LPL-Proteins führt.

uniQure
P.O. Box 22506
1100 DA Amsterdam
The Netherlands
Phone: +31 20 566 7394
info@uniQure.com



Fair Play für Ihre Gesundheit

Etwa 35 Millionen Menschen in Deutschland
leiden unter Bluthochdruck.

www.hochdruckliga.de

