

1982-2012
30 Jahre

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Besonders
Empfehlenswert

Danijel Kresovic
im Restaurant 44 in Berlin

Der Wein-
Geniesser Tipp

Kallfelz 2011 Riesling

Der gesunde
Geniesser Tipp

Spargel-Rezepte von
Armin Roßmeier

Der Geniesser Tipp

16. Rheingau Gourmet &
Wein Festival 2012

Die Masseria Torre
Coccaro in Apulien

Der besondere Tipp

Spanien: Galicien, Asturien

Gran Canaria - Sonne,
Gesundheit und Wellness

Kulinaria der Welt

Sand, Sonne und Cachupa auf
den Kapverden

Koreas kulinarisches Zentrum

Cayman Cookout

Buchtipps

Horst-Dieter Ebert

Der kulinarische Krimi

Medizin News

Pharma News

3/4- 2012

31. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575

Restaurant 44

Angerauchter Heilbutt / Hülsenfrüchte /
Ur-möhre / Zitrone / Dill



Danijel Kresovic

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,

Frühling, Sonne und blühende Gärten darauf haben wir uns schon monatelang gefreut.

Mit dem Frühjahr beginnt auch die kulinarische Sommerzeit, d.h. Spargel in allen Variationen.

Ob weiß ob grün, überbacken, als Salat oder einfach nur mit zerlassener Butter. Spargel ist immer ein Genuss. Jedenfalls war das königliche Gemüse immer ein Genuss. Aber seit es Spargelbauern gibt die immer früher mit dem ersten Spargel in den Verkauf gehen ist mir der Appetit vergangen, fade, blassgraue Stangen werden als teure Delikatesse von angeblichen Feinschmeckern gekauft. Bitte glauben Sie mir dieser Spargel schmeckt nicht, üben Sie sich in Geduld und kaufen



Sie das ausgereifte aromatische Gemüse wenn die Zeit dafür reif ist, jetzt!

Unser Fernsehkoch Armin Roßmeier hat ein paar tolle Rezepte für Sie vorbereitet.

Danijel Kresovic, Küchenchef im Berliner swissôtel im Restaurant 44, ist in dieser Ausgabe unsere Besondere Empfehlung, lassen Sie sich überraschen, er ist ein Meister der Kräuter und Gewürze, kein Wunder, hat er doch einen Kräutergarten auf dem Dach des swissôtels.



Yvonne, unsere Sommeliere, stellt Ihnen noch einmal Weine von Albert Kallfelz,

vor in der nächsten Ausgabe präsentiert sie Ihnen dann ein einen andern Winzer und seine Spezialitäten.



Einen Blick zurück werfen wir auf das 16. Rheingau Gourmet & Wein Festival

in diesem Jahr.

Was der Gastgeber H.B. Ullrich dort bietet hat schon Weltniveau.

Wir waren dabei als Klaus Erfort, 3 Sterne Koch aus Saarbrücken, die Gäste verwöhnte. Gourmets sollten sich den nächsten Termin vormerken.

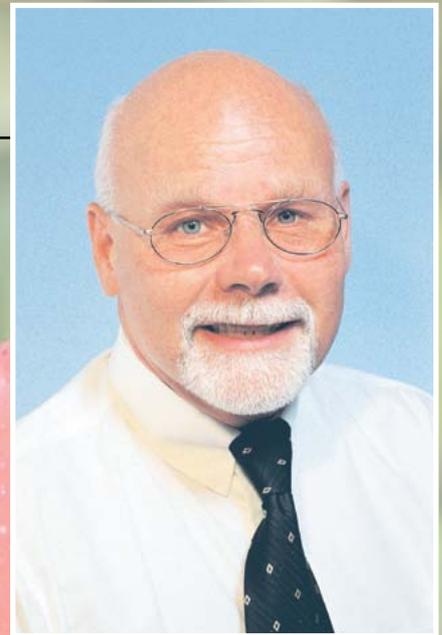


Stefanie Bisping unsere Gastautorin hat ein Kräuter- und Kulinarik-Refugium in Apulien entdeckt. Lassen Sie sich von ihr ins Land der Zitronen entführen.

Wer Spanien mag dem empfehlen wir dieses Mal, weit ab aller eingetretenen Touristenpfade, die Nordwest-Regionen, Asturien und Galicien, ich versprechen Ihnen Gourmetrestaurants die jeden Feinschmecker begeistern.

Warum nicht mal Überwintern auf den Kapverden, Cord Christian Troebst hat es ausprobiert und war begeistert.

Kliniken mit Hotelkomfort und Luxus Angeboten, Anne Wantia war auf Gran Canaria und hat für Sie Hotels mit vielen interessanten Spa-Anwendungen aus-

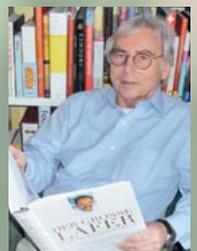


probiert und sich über die neuesten medizinischen Behandlungen in verschiedenen Kliniken informiert.

Ich möchte Sie gerne nach Asien entführen, Korea das Land der Faszinationen und inzwischen auch der Genüsse. Ein Land das man erleben muss.

Wer gerne auf den Cayman Inseln mit Sterneköchen grillen möchte dem empfehle ich den Beitrag von Silke Haas.

Horst-Dieter Ebert hat - wie immer - tolle Buchtipps für Sie, die es zu lesen lohnt.



Diese und viele weitere Tipps und Vorschläge, auch aus der Medizin- und Pharmaindustrie lesen Sie in dieser Ausgabe von Gour-med.

Genießen Sie den Frühling natürlich auch kulinarisch, freuen Sie sich auf den Sommer und die schönen Tage auf der Terrasse.

Das alles wünscht Ihnen das gesamte **Gour-med** Team und natürlich

Ihr

Und 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**
- Danijel Kresovic im Restaurant 44 in Berlin
- 13 **Geniesser-Wein-Tipp**
- Riesling 2011 von Kallfelz
- 14 **Der gesunde Geniesser-Tipp von Armin Rossmeier**
- Spargel - „Königlicher Genuss“
- 16 **Der Geniesser-Tipp**
- 16. Rheingau Gourmet & Wein Festival 2012
 - Die Masseria Torre Coccaro in Apulien
- 22 **Der besondere-Tipp**
- Nordspanien: Asturien und Galicien
 - Gran Canaria - Sonne, Gesundheit und Wellness
- 29 **Kulinaria der Welt**
- Sand, Sonne und Cachupa auf den Kapverden
 - Seoul: Koreas kulinarisches Zentrum
 - Cayman Cookout: Sterneköche zum Anfassen
- 36 **Stichprobe**
- Horst-Dieter Ebert im Victorian Düsseldorf
- 37 **Kurz notiert**
- Astoria Berlin vor Eröffnung
 - Neue Geschmackserlebnisse von Véronique Witzigmann
 - Dresdner Radisson Blu Hotel bietet Wein-Arrangement an
 - Erste Küchenparty im Jumeirah Frankfurt
 - Kempinski unterzeichnet Hotelvertrag in Panama • LUXUS Katalog 2012
 - Neuer Hurtigruten Katalog
 - Neues im Sackmann-Shop • Frühling am Lago Maggiore
 - Villa Principe Leopoldo
 - Kempinski Hotels expandieren • Mediplus auf der „Insel der Gesundheit“
 - Irish Beef im Trend
 - Mövenpick übernimmt Private-Insel-Resort auf den Philippinen
 - Kücheninnovationspreis 2012 in Chicago
- 49 **Buch Tipps**
- Empfehlenswertes von Horst-Dieter Ebert
 - Der kulinarische Krimi
 - Bücher zum Lesen und Verschenken
- 55 **Medizin Recht**
- Sanktionierung bei fehlendem oder verspätetem Fortbildungsnachweis?
- 56 **Medizin-News**
- Fachärzte in NRW: Verurteilung von IGeL-Leistungen
 - Glaukom-Risiko prüfen
- 58 **Pharma-News**
- Doppelter Impfschutz gegen Hepatitis A und B langfristig wirksam
 - Phospholipide und Omega-3-Fettsäuren für mentale Fitness
 - Physikalisch wirkendes Kopflausmittel
 - Orthomol: Arthrose Ernährungsratgeber • Neue Rezeptur: Vision AMD®
 - Diabetologische Fachgesellschaften und diabetesDE raten von alternativen Behandlungsangeboten ab
- 63 **Impressum**



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete Restaurants und Hotels



Danijel Kresovic in der Küche

Restaurant 44 Danijel Kresovic im Swissôtel Berlin

Der Kräuter- und Gewürze-Spezialist bittet zu Tisch

*Klaus Lenser
Anne Wantia*

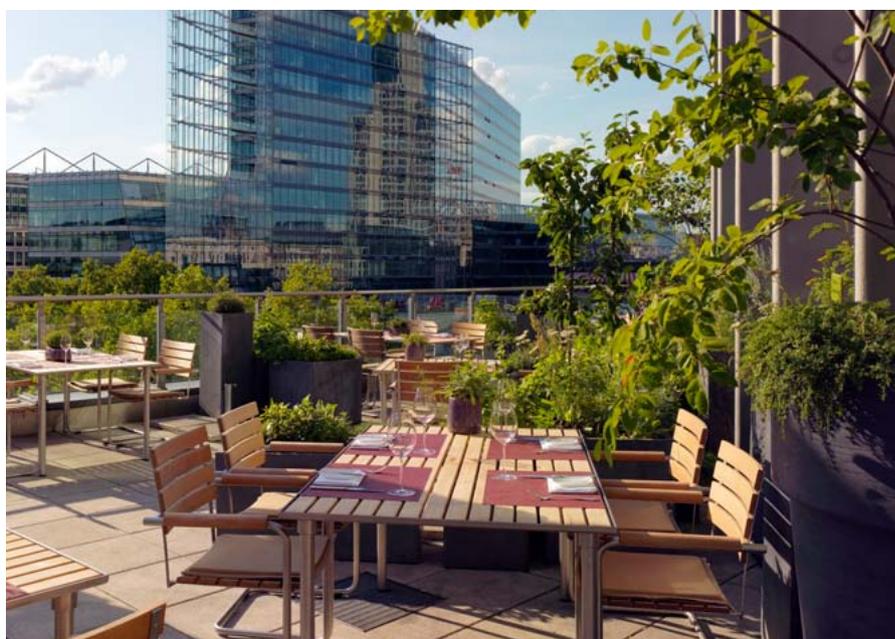
Danijel Kresovic ist seit Anfang 2008 für die Küche im Restaurant 44 im Swissôtel Berlin zuständig und wurde bereits im folgenden Jahr zum Aufsteiger des Jahres 2009 bei dem alljährlich stattfindenden Wettbewerb „Berliner Meisterköche“ gewählt. Bevor er nach Berlin kam war er einige Jahre in bekannten Häusern im In- und Ausland tätig, wie z.B. auf der Bühlerhöhe bei Baden-Baden, im Aubergine in Kapstadt, im Restaurant Harlekin im Grand Hotel Esplanade und in der Weinbar Rutz, beide in Berlin. Nun hat er im Restaurant 44 seinen ganz persönlichen Kochstil weiter ausbauen und verfeinern können.

Seine Kompositionen sind mit vielen, bekannten und manchmal auch unbekanntem Kräutern und Gewürzen

angerichtet. Er liebt es frische Kräuter zu verarbeiten und den jeweiligen Geschmack herauszuarbeiten. Welcher Koch verfügt schon über einen eigenen Kräutergarten, hoch über den Dächern von Berlin? Hier auf der Dachterrasse des Swissôtel – hoch über dem Kudamm - gedeihen ca. 35 verschiedene exquisite und exotische Gewächse, die mit viel Liebe gehegt und gepflegt und in den innovativen Gerichten des Chefkochs verarbeitet werden .

Zum Apéro bei unserem Besuch im Restaurant 44 wird mariniertes Thunfisch mit Kürbis-Estragonsalat, ein Estragon-gelée mit Mandelschaum und Kürbiskaviar sowie eine Praline von Entenrilette mit rotem Zwiebelkompott gereicht.

Diese köstlichen aromatischen Kleinigkeiten versprechen für den heutigen Abend kulinarische Genüsse. Alle, zur Appetitanregung gereichten, Brotsor-



Der Kräutergarten wird auch als Terrasse für Gäste genutzt



Das Restaurant 44 mit Blick auf den Ku-damm

ten sind selbst gebacken, mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, schmecken köstlich mit dem dazu gereichten Bergbohnenkraut-Öl oder dem Sauerampfer Aioli. Das Amuse gueule, ein auf Fenchel-Orangensalat angerichtetes Pulpcarpaccio, ist sehr harmonisch abgestimmt mit etwas Fenchel-Öl.

Unsere Befürchtung, dass wir uns schon bei der Zusammenstellung des Menus etwas übernommen haben, erweist sich als überflüssig. Aus den 12 Gängen der Menu Karte stellt sich jeder Gast ein Menu je nach Gusto und Appetit zusammen.

Die Komposition von der Petersilie mit Rotkohl, Haselnüssen, Wasserkastanie und brauner Butter ist ein geschmacksintensives Erlebnis für Gaumen und Sinne. Das zarte Stubenküken mit Sellerie, Erbse, Olivenstaub und Ampfer ist zart und die Zutaten hervorragend aufeinander abgestimmt.

Aus dem, mit asiatischen Kräutern und Gewürzen verfeinerten Kabeljau wird durch den Trüffel, das Eigelb und die Butterübchen ein pffiffiges, aromenreiches Gericht. Ganz im Stil von Danijel Kresovic.

Bei den einzelnen Gängen des Menus kommt Danijel Kresovic auch immer wieder auf Gemüsesorten und Kräuter zurück, die heutzutage nicht immer - oder immer seltener - den Weg in unsere Küchen finden, wie z.B. Schwarzwurzeln, Ur-Möhre, Topinambur, Rote Bete, Bergbohnenkraut oder Sauerampfer.

Der Butternuss- Kürbis ist eine sehr gut abgestimmte Beilage zum zart gegarten Reh. Die Oldenburger Ente ist in Begleitung von Stopfleber, Manda-

Speisenkarte

Bei der Degustation werden alle Kreationen in kleinen Portionen angeboten. Anstelle von nur einer Vorspeise und eines Hauptganges können Sie so unterschiedliche Gerichte nach Ihrem Wunsch genießen. Kreieren Sie Ihr eigenes Menü oder lassen Sie sich von Küchenchef Danijel Kresovic und seinem Team eine "GEHEIME SELEKTION" zusammenstellen.

Gebackenes "grünes" Ei / Pekannuss / Bete / Bergamotte / Blüten

Stopfleber / Lamm Biltong / Brioche / Ananas / Flüssiger Bronzefenchel

Räucheraal / Apfel / Gewürzgelee / Ingwer / Aitsina Kresse

Matjes / Weiße Garnele / PX Sherry / Pumpnickel / Dill

Meerrettichsuppe / Lammbacke / Kräutersaitlinge / Feldsalat

Rinderconsommé / Asiatische Aromen / Langostino / Enoki / Ghoo Kresse

Rouget Barbet / Taschenkrebs / Artischocke / Süßkartoffel / Sake / Yuzu

Adlerfisch / Falafel / Erbse / Regenbogen Möhre / Schwarzkümmelsud

Angerauchter Heilbutt / Hülsenfrüchte / Ur - Möhre / Zitrone / Dill

Oldenburger Ente / Stopfleber / Mandarine / Champignon / Eiszapfen / Thymian

Reh / Butternusskürbis / Schwarzwurzel / Curry / Knuspriger Estragon

Wagyu / Zwiebelketchup / Spitzpaprika / Thai Lauch / Buchenpilze / Persinette

Ziegenkäse - Topfenknödel / Kürbis / Feige / Vanille / Honigkresse

Rübli - Soufflé / Walnüsse / Karamel Demi Sel Eis / Mandel

Valrhona - Schokoladentarte / Blutorange / Yuzu / Himbeere / Kerbel

Rohmilchkäse / Made in Germany / Blomeyers

BESONDERS EMPFEHLENSWERT



Restaurantleiter und Maître Neumann, Danijel Kresovic und Frau Kleinert

rine, Champignon und Eiszapfen ein genussvoller Abschluss des Hauptmenüs.

Gäste die auf Danijel Kresovics Süßspeisen verzichten ahnen nicht was ihnen entgeht. Auch im Restaurant 44 wird ein Pre-Dessert gereicht, bestehend aus Cassis Sorbet, Basilikum und Limette, der dazu servierte Schaum von Martini Bianco und die karamellierte Macadamianuß sind schon sehr köstlich.

Eine Versuchung wert sind auch die Tarte von der Valrhona Schokolade mit Blutorange, Yuzu, Himbeere und Kerbel oder das Rübli-Soufflee mit Karamel demi Sel Eis, Mandeln und Walnüssen.

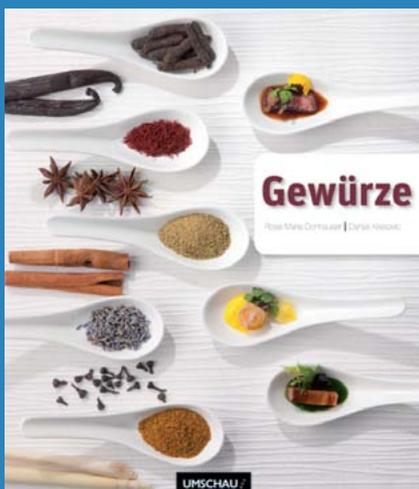
Das umfangreiche Menu ist so portioniert, dass ein Völlegefühl nicht entsteht, so wie es in einem Gourmet Restaurant sein soll. Bei dem abschließenden Kaffee hatten wir noch Platz für ein paar der phantastischen hausgemachten Pralinen.

Die Weinbegleitung, ausgesucht von Restaurantleiter Herrn Neumann, ist sehr harmonisch auf die aromatischen Gänge des Menus abgestimmt. Etwas bewundert haben wir den Maître schon, ist es doch nicht ganz einfach zu der Kräuter- und Gewürzvielfalt des Menus die richtigen, den Geschmack ergänzenden, Weine heraus zu finden. Maître Neumann gelingt es.

Für uns bleibt festzustellen, dass im Restaurant 44 von Danijel Kresovic und seinem Team eine exzellente Gourmetküche zubereitet wird, die bedauerlicherweise nicht immer die tatsächliche Bewertung erhält, die sie verdient hätte, leider. Gourmets werden, genau wie wir, nicht enttäuscht sein.

Wenn Sie liebe Leser jetzt, zu Recht, neugierig auf die aromatische Küchen von Danijel Kresovic geworden sind, aber in nächster Zeit keine Gelegenheit haben die Menus zu probieren, müssen Sie nicht auf den Genuss verzichten. Wie immer, haben wir für Sie Rezepte für ein Menu zum Nachkochen mitgebracht.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!



Gewürze Das große Kochbuch

Rose Marie Donhauser /
Danijel Kresovic

Neuer Umschau Buchverlag
240 Seiten
ISBN: 978-3-86528-694-9



Cassis Sorbet, Basilikum und Limette,
Schaum von Martini Bianco und karamellierte Macadamianuß

Besonders Empfehlenswert

Rezepte

von Daniel Kresovic
im Restaurant 44

Angerauchter Heilbutt / Hülsenfrüchte / Ur-möhre / Zitrone / Dill

Heilbutt:

4 Stk à 160 g	Heilbutt ohne Haut
2 EL	Rapsöl
1	Rosmarin Zweig
2	Thymianzweige
1	Knoblauchzehe
1 TL	Holzkohleöl
	Salz

Heilbutt mit Salz würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten braten. kurz bevor der Fisch gar ist ein Stück Butter, Holzkohleöl, Rosmarin, Thymian und den Knoblauch dazugeben und mit einem Löffel die schmelzende Butter einige Male über den Fisch gießen um die Kräuteraroma besser zur Geltung zu bringen.

Bohnenpüree:

400 g	weiße Bohnen
3	Schalotten
80 g	Sellerie
1	Lauchstange

1,5 l	Geflügel oder Gemüsefond
2	Thymianzweige
1	Rosmarinzweig
2	Lorbeerblätter
ca. 80 ml	Zitronensaft
	Olivenöl nach Geschmack
	Knoblauchöl, Cumin, Salz

Weißer Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen und kurz vor dem Garen das Wasser abschütten. Sellerie, das Weißer vom Lauch und Schalotten kleinschneiden und in Olivenöl glasig andünsten. die Bohnen dazugeben und mit Geflügel oder Gemüsebrühe aufgießen. etwas Thymian, Rosmarin und Lorbeer dazugeben und die Bohnen weichkochen. Nach dem Kochen die Bohnen abschütten und die Flüssigkeit aufbewahren. die Bohnen in einen Mixer geben, ein wenig Flüssigkeit dazugeben und sehr fein mixen. wenn möglich, die Masse durch ein Sieb streichen. mit Zitronensaft, Olivenöl, einer Spur Knoblauch, Cumin und Salz abschmecken.



Angerauchter Heilbutt / Hülsenfrüchte / Ur-möhre / Zitrone / Dill

Ur -Möhre:

Die Möhren waschen und schälen und in einen hitzebeständigem Vakuumbbeutel mit dem Orangensaft, gemahlenem Koriander, Zucker und der Butter einschweißen und bei 85°C im Dampfgarer ca. 1 Stunde garen.

Dill (Sauce):

- 800 ml kräftige Geflügelbrühe
- 400ml Sahne
- 1 Bund Dill
- Zitronensaft, Salz

Die kräftige Geflügelbrühe um die Hälfte einkochen und anschließend mit der gleichen Menge auffüllen und nochmals um die Hälfte einkochen. den Dill zupfen und im kochendem Wasser für einige Sekunden blanchieren und sofort in Eiswasser auskühlen lassen. Mit einem Mixer den Dill fein mixen und nach eigenem Geschmack in die Sauce geben. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Rübli - Soufflee, Walnuss, Karamell-Eis, Mandel

- 160 g Eigelb
- 90 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 400 ml Milch
- 2 g Salz
- Mark von 2 Vanilleschoten

Rübli – Soufflee / Basis Teil 1:

Milch, Salz, Zucker und Vanille zusammen aufkochen. die weiche Butter mit dem Mehl gut verkneten und nach und nach in die Milch geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. die Masse in eine Küchenmaschine geben, runterkühlen lassen und zum Schluss die Eigelbe langsam mit einrühren.

Rübli-Soufflee-Masse /Teil 2:

- 50 g gehackte Walnüsse
- 2 Karotten fein gerieben
- 200 g Eiweiß
- 100 g Zucker

Souffleebasis mit gehackten Walnüssen und fein geriebenen Karotten vermengen. Eiweiß mit Zucker zu Eischnee schlagen und mit der gleichen Menge von der Basis unterheben. Souffleemasse in gebutterte und gezuckerte Form füllen und bei 153°C ca. 18 Minuten backen.

Rüblikuchen:

- 125 g Karotten
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Zeste von 1 Zitrone
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 150 g ungeschälte, geriebene Mandeln
- 50 g Mehl

Eigelb, Salz, 1/3 des Zuckers und Zitronenzesten schaumig schlagen und in einem anderen Gefäß das Eiweiß

und den restlichen Zucker zu Schnee schlagen. Karotten auf einer Reibe fein reiben mit Mandeln und Mehl gut vermischen. Die Karottenmischung mit der Eigelbmasse vermengen und zum Schluss die Eischneemasse vorsichtig unterheben. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen. den Kuchen bei 190°C ca. 40 Minuten backen.

Karottengelee:

- 230 ml Karottensaft
- 50 g Läuterzucker
- 20 g Mandarinsaft
- 10 g Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 15 g vegetarische Gelatine

Alle Zutaten zusammen aufkochen. Die vegetarische Gelatine einrühren und ungefähr 1 Minute mitköcheln lassen. In ein Gefäß ca. 2 cm hoch gießen und auskühlen lassen. Nach dem Erkalten in gewünschte Form schneiden.



Rübli - Soufflee, Walnuss, Karamell-Eis, Mandel

Swissôtel Berlin

Luxus und Komfort mitten in der City

Das Swissôtel Berlin, direkt am Kurfürstendamm (Ku-damm), gehört zu den 5 Sterne Hotels der Hauptstadt. Luxus ist hier ein Stück normale Gastlichkeit. Schon das Erreichen der Lobby ist ein Erlebnis für sich. Mit einem gläsernen Lift fährt man über einige Etagen in die moderne Hotel-Lobby.

Zweckmäßige Behaglichkeit verbreitet Schweizer Gemütlichkeit. Das sonst in Hotelhallen übliche Gewusel bekommt der Gast kaum mit, die bequemen Sitz-ecken sind zwar mitten in der licht-durchfluteten Lobby, lassen aber ent-spanntes Kaffeetrinken oder Lesen zu. In der gemütlichen, legeren Palermo Bar kann der Gast den Tag bei einem Cocktail oder einem anderen Getränk ausklingen - oder die Nacht beginnen - lassen.

Die 291 Zimmer und 25 Suiten sind, wie kann man es anders erwarten, dem 5 Sterne Standard angemessen. Moderne Behaglichkeit mit Komfort gepaart, und z.B. die Lavazza Kaffeemaschinen in jedem Raum, tragen zum Wohlfühlambiente bei. Besonders beliebt sind die Zimmer mit Aussicht auf den Kurfürstendamm.

Für Gäste, die Schlafprobleme haben

oder gestresst sind, bietet das Swissôtel ab sofort das Deep-Sleep-Package an. Das Package ist ein Auszug des Chrono-Health-Conceptes des renommierten Schlaf-mediziners Dr. Michael Feld. Vor der Einbu- chung erhält der Gast einen Fragebogen, der Art und Schweregrad der Schlafstörung er- mittelt. Näheres zu die- sem Konzept können Sie hier erfahren: http://www.praxis-dr-feld.de/publikationen/PM_DeepSleep_Janu- ar2012.pdf

Das bisher einmalige Angebot in deutschen Hotels wird sicher ein Erfolg, denn leider verbreiten sich Schlafstörungen in unserem Le- ben immer stärker und wer wäre nicht begeistert, mal endlich wieder eine unbeschwerte Nacht zu verbringen und den folgenden Tag erholt zu be- ginnen.

Fotos: Swissôtel, Klaus Lenser



Außenansicht

Swissôtel Berlin
Augsburger Str. 44
10789 Berlin
Tel +49 30 220 100

berlin@swissotel.com
www.berlin.swissotel.com



Suite im Swissôtel Berlin



Sorgen Sie vor
und lassen Sie
Ihren Blutdruck
regelmäßig prüfen.

www.hochdruckliga.de





Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

Riesling 2011 von Kallfelz.

Yvonne Hoffmann alias mrs.pipco.

Für den normalen Weingenießer ist das deutsche Weinrecht kaum zu durchblicken. Im Zentrum der Qualitätsbetrachtung stehen technische Werte und Größen. Das ist ziemlich deutsch und hat natürlich etwas Gutes: Die Sache ist messbar. Und etwas Schlechtes: Qualität wird auf bestimmte technische Eigenschaften reduziert. Der Gesetzgeber versteht unter dem Begriff Qualität in der Regel etwas ganz anderes als der Verbraucher. Bei diesem dreht sich fast alles um den Geschmack.

Sicher hatte man mittlerweile bemerkt, dass der Verbraucher die Nomenklatur des deutschen Weinrechts nicht mehr versteht. Also erfand man Begriffe wie Hochgewächs, Classic und Selection, die alles vereinfachen sollten. Unterm Strich ist es leider undurchschaubarer als je zuvor. Eine sogenannte „Verschlimmbesserung“.

Kallfelz in Zell an der Mosel hat zwar wenig Einfluss auf die Gesetzeslage, muss sich aber daran halten wie alle anderen.

Heute stehen zwei 2011er Rieslinge auf dem Probenblatt – einmal der Gutswein Hochgewächs feinherb, und eine Spätlese trocken vom Merler Stephansberg, eine Hanglage mit den bekannten Neigungswinkeln, die durchaus feine Rieslinge hervorbringt.

Gutswein Hochgewächs
feinherb



Der Riesling Hochgewächs ist noch eine Fassprobe – in der Tat also noch nicht exakt der Wein, der später wirklich in den Verkauf kommt – die voraussichtlich für unter 6,00 EURO pro Flasche angeboten wird. Bei solchen Preisen werde ich zum einen misstrauisch, zum anderen hoffnungsfroh, ob es ja doch geht...

So viel vorweg: Ja, es geht! Sicher hat er nicht dieses grandiose Frucht-/ Säurespiel wie ein Kabinett, auch kann er nicht mit spezifi-

schen Aromen einer Lage aufwarten – trotzdem ist er ein angenehmer und sauberer Weißwein, der sich für einen Umtrunk am frühen Abend wunderbar eignet. Der Preis ist jedenfalls heiß.

Die trockene Spätlese zeigt eine blassgelbe Farbe und duftet nach Stroh und Blumen. Dieser florale Charakter scheint mir derzeit für viele Moselrieslinge aus 2011 üblich zu sein. Ich finde es sehr sympathisch. Ingesamt zeigt sich der Wein angesichts seiner Jugend noch etwas verschlossen, lässt aber erkennen, dass er sich schnell verändern wird. Er hin-

terlässt, wie fast alle Kallfelz-Weine, einen frischen und jugendlichen Eindruck, und bietet sich jetzt schon als hervorragender Begleiter von feinen Fischgerichten an. Und das für knapp 8,00 EURO pro Flasche. Chapeau.

Ich habe die Weine nachdem sie geöffnet wurden, drei Tage später noch mal probiert. Und da wurde meine Ahnung bestätigt. Beide haben beachtliches Potential und werden ihre wahre Qualität erst noch zeigen.

Albert Kallfelz zeigt wieder, dass er alles im Griff hat und dass er seine unendliche Erfahrung im Umgang mit Riesling und den Gesetzen perfekt beherrscht.

Fotos: Weingut Kallfelz

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

Merler Stephansberg
Spätlese trocken



Yvonne Hoffmann
alias „Mrs. Pipco“



Weingut Kallfelz in Zell an der Mosel



Der gesunde Genießer-Tipp

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

„Königlicher Genuss!“

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?! Dieser Spruch trifft zumindest jetzt auf alle deutschen Spargelregionen zu – der „König der Gemüse“ hat auch in Deutschland sein kulinarisches Reich.



Armin Roßmeier

Exzellente Bodenbeschaffenheit, sorgfältige Kultur und Pflege machen den deutschen Spargel zu einem wahrhaft königlichen Genuss. Die jungen Triebe der ca. 40 cm unter der Erde lebenden Spargelwurzel-/pflanze, verlangen auch bei der Zubereitung große Aufmerksamkeit – mit „hoppla-hopp“ geht da gar nichts. Das Gleiche gilt für den frechen grünen Spargel, der einfach über das Ziel „hinausschießt“, über der Erde wächst und mit etwas mehr Vitamin C sowie einem leicht nussigen Aroma charmant versucht, Spargelfreunde mit der grünen Welle zu überzeugen.

Weißer Spargel ist nach wie vor der Hit auf deutschen Tellern, violette Spitzen beeinträchtigen weder Geschmack noch Qualität. Hier hat die Sonne neugierige Triebe dezent gefärbt.

Von der Spitze nach unten wird der weiße Spargel geschält, grüner Spargel nur im unteren Drittel, die Enden abgeschnitten; in leichtem Salzwasser mit etwas Butter und 1 Prise Zucker wird er gekocht, auf den Biss versteht sich. Abfälle gibt es nicht – Schalen und Abschnitte werden ausgekocht und der Fond für Suppen und Soßen verwendet. Seiner schlanken Linie bleibt der Spargel treu, auch wenn wir ihn verzehren

- 100 g Spargel haben nur 20 kcal. Der hohe Kaliumgehalt und die Asparaginsäure setzen in Kombination mit reichlich Vitamin C eine Entwässerung und Entschlackung in Gang - eine Frühjahrskur für Niere, Harnleiter und Blase. Schade deshalb, dass er Purine aufweist und so die Harnsäure aus dem Gleichgewicht bringt. Und die sonst sehr positive Asparaginsäure macht Säuglingen zu schaffen. Während der Stillzeit sollte man auf den „königlichen Genuss“ verzichten.

Mein heutiger Vorschlag gibt keiner Spargelsorte den Vorzug – in weißgrüner Kombination sind wir politisch neutral, dafür geschmacklich gesehen auf höchstem Niveau. Man gönnt sich ja sonst nichts!

Scampischmetterling in Zitronenöl auf grünem Spargel

Zutaten für vier Personen

4	Scampi (à 80 g)
2	Zitronen
½	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
1 Messerspitze	Chilipulver
500 g	grünen Spargel
20 g	Butter
½ TL	Zucker
	Salz, Pfeffer
½ Schale	Rettichkresse

Zubereitung

Scampi ausbrechen, am Rücken aufschneiden, Darm entfernen und bis zur Schwanzflosse durchschneiden. Zitronen fein abreiben, Knoblauch

Scampischmetterling in Zitronenöl auf grünem Spargel



pressen und beides mit dem Olivenöl vermischen. Spargel mittig nach unten schälen, Enden abschneiden, in leichtem Salzwasser mit Zucker bissfest kochen, herausnehmen.

Zitronenknoblauchöl erhitzen, Scampi darin rasch ausbraten, mit Chilipulver bestreuen. Butter erhitzen, Spargel darin ringsum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Spargel auf Teller verteilen, Scampi darauf setzen, mit dem Öl leicht beträufeln, mit Knoblauch und roter Rettichkresse ausgarnieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Nährwert pro Person

Spargel mit Basilikumgnocchi in Trüffelbutter

Zutaten für 4 Personen

800 g	weißer Spargel
400 g	mehlige Kartoffeln
30 g	Trüffelbutter
2 EL	Mehl
2	Eigelbe
3 EL	Parmesanspäne
½ Bund	Basilikum
½ Kopf	Radicchio
	Salz, Pfeffer
	Muskat



Der gesunde Genießer-Tipp

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

Spargel vom Kopf nach unten schälen, Enden etwas abschneiden, in leichtem Salzwasser mit einer Prise Zucker, ein paar Tropfen Öl auf den Biss kochen. Kartoffeln säubern, kochen, schälen, ausdämpfen lassen, fein pressen und mit Eigelb und Mehl gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Basilikum säubern, abzupfen und in Streifen schneiden, in die Masse einarbeiten. Die Kartoffelmasse auf einem mehlierten Brett zu einer Rolle formen (ca. 3 cm Durchmesser), dann in 1 ½ cm dicke Stücke schneiden, etwas andrücken und in leichtem, kochendem Salzwasser 4 – 6 Minuten ziehen lassen.

Trüffelbutter zerlaufen lassen, Gnocchi mit Schaumkelle aus dem Wasser nehmen gut abtropfen, in der Butter anschwemmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel über Kreuz auf tiefem Teller anrichten, Gnocchi darüber verteilen, Radicchio in Streifen schneiden und mit Parmesanspänen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Nährwert pro Person

242 Kcal – 13 g Fett – 11 g Eiweiß – 21 g Kohlenhydrate – 2 BE

Rinderfilet mit Schafskäse gefüllt auf Spargel und Frühlingsgemüse

Zutaten für 4 Personen

4	Filetsteaks (à 180 g)
120 g	Schafskäse
250 g	Spargel weiß
1 Bund	Möhrrchen (ca.250 g)
180 g	Frühlingszwiebeln
3	Rosmarinzweige
3	Thymianzweige
120 g	Radieschen -sprossen
80 ml	Gemüsebrühe
25 g	Kräuterbutter
400 g	Kartoffeln (4 Stück)

Rinderfilet mit Schafskäse gefüllt auf Spargel und Frühlingsgemüse



3 TL
1 EL
1 EL
1 EL
½ EL

Olivenöl
Sauerrahm
Schnittlauch
Blatt Petersilie
Thymian
Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, säubern, längs halbieren, fächerförmig einschneiden, in heißem Olivenöl im vorgeheizten Backofen bei 160° vorgaren.

Spargel vom Kopf nach unten schälen, in leichtem Salzwasser, einer Prise Zucker, ein paar Tropfen Öl auf den Biss kochen, anschließend quer halbieren. Frühlingslauch säubern, längs und 3 x quer halbieren. Von den Möhrrchen das Grün abschneiden, abschaben, längs halbieren, Sprossen lauwarm abbrausen, abtropfen

lassen. Schnittlauch, Thymian, Blatt Petersilie fein schneiden und den Schafskäse und etwas Sauerrahm vermengen.

In die Filetsteaks quer eine Tasche einschneiden, gut mit Käsemasse füllen, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl beidseitig kurz anbraten, Rosmarin und Thymianzweige in Kartoffelfanne geben, Filets darauf

setzen, mit Kartoffeln im Ofen bei 100 – 120° C ca. 16 – 20 Minuten garen. Frühlingszwiebeln und Möhrrchen in heißem Olivenöl angehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Gemüsebrühe angießen, auf den Biss dünsten. Spargel mit Kräuterbutter zugeben, leicht einreduzieren, als Bett auf flachem Teller anrichten, Filetsteak schräg halbieren, darauf setzen, Kartoffeln mit anlegen, mit Sprossen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Nährwert pro Person

573 Kcal – 23 g Fett – 64 g Eiweiß – 26 g Kohlenhydrate – 2 BE

Ihr Armin Roßmeier

Spargel mit Basilikumgnocchi in Trüffelbutter



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

Das 16. Rheingau Gourmet & Wein Festival 2012 ein unvergessliches Erlebnis

34 Küchenchefs mit 50 Michelin Sternen in 14 Tagen

Anne Wantia
Klaus Lenser

Eine Pflichtveranstaltung für Gourmets und Weinliebhaber ist das beliebte und international geschätzte Rheingau Gourmet & Wein Festival im Kronenschlösschen zu Eltville-Hattenheim im Rheingau. Das Festival ist inzwischen berühmter und besser gebucht als das Gourmet Festival in St. Moritz. Der Grund ist einfach, im Rheingau findet alljährlich ein „Sterne Festival“ statt, in St. Moritz auch, aber dort sind nicht nur Spitzenköche zu Gast. Allein in diesem Jahr waren im Kronenschlösschen Köche mit insgesamt 50 Michelin Sternen zu Gast, das ist einmalig!

Damit nimmt das Rheingau Gourmet & Wein Festival eine Spitzenstellung in der Welt ein.

Es ist immer wieder eine große Herausforderung für alle Beteiligten, weit über 30 Küchenchefs einzuladen, die auch noch eigene Mitarbeiter mitbringen, das erfordert nicht nur von der Gastgeberseite ein hohes Maß an Organisation. Gastgebender Sternekoch im Kronenschlösschen Patrik Kimpel überlässt seine Küche den berühmten Kollegen, die aus aller Welt immer wieder anreisen um mit ihren unterschiedlichen Kochkünsten die Gäste des Festivals zu verwöhnen und - zu überraschen.



Gastgeber Koch Patrik Kimpel

Da zu einem guten Essen bekanntlich auch ein guter Wein gehört sind auch zahlreiche Winzer der Einladung gefolgt um ihre besten Abfüllungen persönlich zu präsentieren. Neben vielen bekannten deutschen und europäischen Winzern sind auch Kollegen aus Kalifornien vor Ort.

Fast täglich finden mehrere Veranstaltungen statt. Lunch und Dinner - jeweils von verschiedenen Küchenchefs angerichtet. Dazu werden die passenden Weine von den Winzern bzw. von Moderatoren vorgestellt.

Harald Wohlfahrt, Joachim Wissler und Thomas Bühner, Klaus Erfort, oder Jean-Georges Klein alle mit 3 Sternen ausgezeichnet, sind nur einige von den 34 Sterneköchen des Festivals die wir



Gastkoch Klaus Erfort (4. v. r.) mit Patrik Kimpel (2. v. r.) sowie Hoteldirektor H.B. Ullrich am Mikrofon (Mitte) und die Winzer



Der Genießer-Tipp

von **Gour-med**



3-Sterne-Koch Klaus Erfort aus Saarbrücken

namentlich erwähnen können, alles andere würde den Rahmen sprengen, die nicht namentlich erwähnten mögen uns das nachsehen.

Gour-med war in diesem Jahr bei dem Dinner von 3-Sterne-Koch Klaus Erfort aus Saarbrücken dabei. Auftakt der Abendveranstaltung ist ein Empfang im Zelt mit einem Fürst von Metternich Riesling Sekt zu verschiedenen Amuse-Bouche. Zum Auftakt des 5-Gänge-Menues wird ein Champagner Bollinger gereicht, ein sehr weiniger Champagner, bekannt auch als James Bond's Lieblingschampagner!

Zur Vorspeise, Bretonischer Hummer mit Artischocken, Zitronenmarmelade und Kaninchencreme ist der Rudesheimer Berg Rottland Riesling 2009, Erstes Gewächs vom Weingut Johannishof, eine gute Wahl. Der nachfolgende Fischgang, Médailon vom Steinbutt mit Perigord Trüffel und Sellerie, eine köstliche Kombination und passt hervorragend zu dem spanischen Gessami 2011 vom Weingut Gramona aus Penedès/Rioja. Der zweite Wein ist ein Riesling vom Weingut Spreitzer/Rheingau. Persönlich hat uns der spanische Wein besser zu dem Gericht gefallen, er war ausgewogener und mit sehr harmonischen Aromen.

Der erste Fleischgang, „Mieral“-Taube mit geschmorten Au-



Bretonischer Hummer mit Artischocken, Zitronenmarmelade und Kaninchencreme

berginen und Couscous, auf den Punkt gegart, wird begleitet von einem kalifornischen Pinot Noir 2009 der Melville Winery und einem 2007er Santa Cruz aus der Grenache Traube aus Navarra. Hier fällt die Entscheidung nicht ganz leicht, beide Weine sind eine passende Begleitung zu der Taube. Zwei Spitzenweine vom Weinmacher Juan Carlos de la Calle vom Weingut Artadi aus Rioja, der Vinas de Gain aus 2007 und der 2006er Pagos Viejos sind eine perfekte Ergänzung zu dem Onglet vom US-Rind mit Brunnenkresse-Püree und



Erliesene Weine begleiten das Menü



„Mieral“-Taube mit geschmorten Auberginen und Couscous



Der Genießer-Tipp

von **Gour-med**

Stilvolle
Tischdekoration



Rind mit Brunnenkresse-Püree und karamellisierten Perlzwiebeln

karamellisierten Perlzwiebeln. Das Dessert, Ananas in Texturen mit Himbeeren und Crème Fraîche, einfach himmlisch. Dazu edelsüße Rheingauer Riesling Raritäten, Oestricher Doosberg Eiswein

bringen.

Wir von Gour-med schließen uns der Meinung der Gäste dieses erlebnisreichen Abends bei Essen und

und Johannisberger Klaus Beerenauslese, beenden ein wunderbares Menu.

Sterne Koch Klaus Erfort ist es an diesem Abend gelungen die Gäste von seinem Küchenstil zu überzeugen. Das ist die einheitliche Meinung der teilnehmenden Feinschmecker. Man muss berücksichtigen, dass es sicher nicht leicht ist für einen Gastkoch in einer unbekanntenen Umgebung seine Höchstleistung zu er-



Wein an und hoffen Ihnen im Laufe des Jahres Klaus Erfort in seinem Restaurant Gästehaus Klaus Erfort nochmal intensiver vorstellen zu können.

Das 16. Rheingau Gourmet & Wein Festival war auch in 2012 wieder komplett ausgebucht und die Planungen für die nächste Veranstaltung in 2013 laufen schon auf Hochtouren. Garantiert wird es wieder viele bekannte aber auch Neuentdeckungen unter den Küchenchefs aus aller Welt präsentieren, dafür steht der Kronenschlösschen Chef, Organisator und Gourmet H.B.Ullrich.

Wir sind schon gespannt und empfehlen Ihnen, liebe Gour-med –Leser, rechtzeitig zu reservieren. Das Kronenschlösschen in Hattenheim und Sterne Koch Patrik Kimpel freuen sich natürlich auch auf Gäste außerhalb der Festivalzeiten. Patrik Kimpel und das Hotel haben wir Ihnen bereits ausführlich in der Ausgabe 11/12 - 2011 vorgestellt.

Fotos: Klaus Lenser



Ananas mit Himbeeren und Crème Fraîche

Hotel Kronenschlösschen
Rheinallee
65347 Eltville-Hattenheim
Telefon: +49 (0) 67 23 640
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de



Der Genießer-Tipp

von Gour-med

Die Hängematte im Kräutergarten

Im verzauberten Turm: Die Masseria Torre Coccaro bündelt mit traditioneller Architektur, ländlicher Ruhe und regionaler Küche die Vorzüge Apuliens/Italien

Stefanie Bisping

Es gibt Architekten, deren Werke das Herz berühren wie eine Melodie. Meistens handelt es sich dabei um Sakralbauten, eher selten um Hotels. Eine Ausnahme ist die Masseria Torre Coccaro, die in mehr als 400 Jahren selbst ein Teil der Landschaft geworden ist. Das Eingangsportal mit dem Bild der Madonna und dem Kind darauf, von Blütenfluten umrankt, scheint wie aus dem Boden gewachsen. Der Maulbeerbaum im Hof grüßt seit jeher Pilger und Reisende. Gleich dahinter liegt die Kapelle mit der dunkelroten Fassade, in der einstmals die Grafen Palmieri heirateten, ihre Kinder taufeten und von ihren Toten Abschied nahmen. Auf dem unregelmäßigen steinernen Plateau erhebt sich blitzweiß der Turm: uneinnehmbar, mit schmalen Fenstern wie Schießscharten. Ringsum wachsen Olivenbäume, in der Ferne leuchtet ein blauer Streifen Meer. Über allem ist ein weiter Himmel gespannt, der sich am Abend zartrosa verfärbt.

rateten, ihre Kinder taufeten und von ihren Toten Abschied nahmen. Auf dem unregelmäßigen steinernen Plateau erhebt sich blitzweiß der Turm: uneinnehmbar, mit schmalen Fenstern wie Schießscharten. Ringsum wachsen Olivenbäume, in der Ferne leuchtet ein blauer Streifen Meer. Über allem ist ein weiter Himmel gespannt, der sich am Abend zartrosa verfärbt.

Knochige Olivenbäume prägen die Landschaft



Jahrhunderte gelebten Lebens haben diese Landschaft tatsächlich zu einem Kunstwerk gemacht .

60 Millionen Olivenbäume wachsen in Apulien; manche von ihnen sind tausend Jahre alt. Die ältesten der Masseria Torre Coccaro werden immerhin auf 800 Jahre geschätzt. Auf halbem Weg zwischen Brindisi und Bari gelegen, zählt das Hotel zu den historischen Gutshöfen, die wie Festungen im Hinterland der südlichen Adriaküste ruhen. Zur Verteidigung vor vom Meer angreifenden Sarazenern, Piraten und anderen marodierenden Horden wurden sie um 1550 zunächst als bloße Wachtürme in einem Abstand von je drei Kilometern errichtet. Strahlend weiß verputzt, mit flachen Dächern und schweren Mauern, die genauso vor Sommerhitze wie vor Angriffen schützten, wirken sie ein wenig, als hätte man sie aus Nordafrika hierher verpflanzt. Heute werden viele von ihnen touristisch genutzt. Torre



Eingangsportal der Masseria Torre Coccaro



Der Genießer-Tipp

von Gour-med



Der mehr als 400 Jahre alte Gutshof ist seit zehn Jahren ein Hotel

Coccaro wurde im 16. Jahrhundert vom Wachturm zum befestigten Bauernhof mit Wohnhaus, Stallungen, Gemüsegarten, Hauskapelle und Olivenhainen. Ließen sich Feinde am Horizont sehen, schloß man die Tore. Einige Wochen konnten die Bewohner, Menschen und Tiere, hier leicht überstehen.

In Friedenszeiten muss der Ausblick vom Dach des Turms ihnen ähnliche Glücksgefühle beschert haben wie den Menschen heute. Seidigblau ist der Himmel noch im Winter, der hier im Zeichen der Olivenernte steht. Laut singen Vögel, die sich in Mitteleuropa längst nach Süden verabschiedet haben. Das silbrige Grün der Olivenbäume zeugt ebenso wie die Mauern, die Felder und Haine rahmen, von der Arbeit ungezählter Generationen. Denn die Böden Apuliens sind von Steinen durchsetzt, die gesammelt und zu unregelmäßigen Mauern geschichtet werden. Am Meer liegt das Fischerdorf Savalletri, wo die Bewohner den gleichen Tätigkeiten nachgehen wie immer schon: Ein

Plausch vor dem Haus, ein Glas Wein in der Bar, wenn der Fang verkauft und die Arbeit des Tages getan ist.

Seit knapp zehn Jahren ist Torre Coccaro wieder ein Fluchtort. 2002 wurden die Schafställe zu Schlafzimmern von so sorgfältig arrangierter Schlichtheit umgestaltet, dass sich hier schon George Clooney, Hugh Grant, Jude Law und Sienna Miller zur Ruhe betteten. Von Darryl Hannah heißt es, sie sei so hungerig gewesen von der ländlichen Stille, dass sie sich ihr Dinner allabendlich im Kräutergarten servieren ließ.

Wie in englischen Herrensitzen liegen über-

all teure Gegenstände herum. Ihnen ist anzusehen, dass niemand achtlos mit ihnen verfährt. Dennoch sind sie ständig in Gebrauch. Mit der Idee, schöne Dinge für besondere Gelegenheiten zu schonen und sie schließlich museal verstauben zu lassen, sind ihre Besitzer offensichtlich unvertraut. Der Schrank für die Billardkugeln ist unverschlossen – wie eigentlich alles hier mit Ausnahme der 39 Gästezimmer und drei Suiten. Im Flur vor der Turmsuite, deren Badezimmer Duschen mit Blick auf Garten und Olivenhain erlaubt, stehen vollgestopfte Bücherregale. Ebenso viel Lektüre stapelt sich an den Wänden der Bar. Die Annahme, dass auch andere es gewohnt sind, Dinge gut zu behandeln und an ihrem Standort zu belassen, anstatt sie womöglich in den Koffer zu packen, gehört zu den Eigenheiten, die die Masseria von anderen Hotels unterscheiden. Auch die Kunstobjekte, die General Manager Vittorio Muolo bei seinen Reisen durch die Welt gesammelt hat, sind sorglos in den Räumen verteilt.

Muolos Familie gehören außer diesem Haus die benachbarte Masseria Maizza, die 2006 eröffnete, sowie zwei weitere Hotels in der Region. Torre Coccaro ist das traditionellere Haus, Maizza mit der marokkanischen Dachterrasse



Innenhof



Der Genießer-Tipp

von Gour-med

und dem Golfplatz das mondänere. Dabei ist die scheinbare Schlichtheit des Turms ebenfalls das Produkt sorgfältiger Planung und eines Hangs zur Perfektion. Dass der 44jährige mit seiner deutschen Ehefrau selbst in Torre Coccoaro wohnt statt im Familiensitz in Monopoli, ist nicht allein der Zeitersparnis geschuldet. Womöglich trennt sich Muolo, der mit der Eröffnung von Torre Coccoaro 2002 eher zufällig ins Familienunternehmen einstieg, kaum leichter vom Turm als seine Gäste. Schließlich war der Kauf der Masseria in jeder Hinsicht ein Glücksfall für die Familie. Denn eigentlich wollte Giorgio Armani das Anwesen erwerben. Doch die Besitzerin des Gutshauses, eine adelige Witwe, wollte lieber an Einheimische verkaufen als an einen Modefritzen aus dem Norden.

Die Steinböden sind schief geblieben. Aus dem Mauerwerk des in einer Felshöhle versenkten Spas, in dem man sich mit Olivenöl massieren lassen kann, wächst rosafarben eine Blume.

Die kleinen Unebenheiten, die man sich kaum besser hätte ausdenken können, schaffen im vom Perfektion geprägten Universum eines Fünf-Sterne-Hotels jene Authentizität, die der von schlechtem Wetter gepeinigten Mitteleuropäer gerne mit Italien gleichsetzt. In Apulien, wo sich Leben und Landschaft außerhalb der Städte nur wenig verändert haben, geht diese Rechnung auf.

So geht es auch in Torre Coccoaro ganz bodenständig zu. Das Frühstücksbuffet zieren die Erzeugnisse des Gartens und der Bauernhöfe aus der Nachbarschaft: Granatapfelkerne, Orangen, Feigen; Mozzarella und Burrata, roher Schinken und haus-eigenes Olivenöl. Abends gibt es im Restaurant Egnathia Carpaccio vom Schwertfisch, handgemachte Orecchiette – die sogenannten Öhrchen-nudeln, deren Herstellung die Gäste im Kochkurs bei Cosimo Massaro erlernen können –, Favabohnenmus mit Chicorée und perfekt gegarten

Thunfisch. So wurde hier immer schon gegessen.

Wer baden will, geht an den Pool, lässt sich zum Beach Club ans Meer bringen oder fährt mit dem Rad an den Strand. Wer golfen muss, geht ins Nachbarhaus Maizza. Wer Ruhe sucht, findet eine Hängematte zwischen Zitronenbäumen. Einige Wochen könnte man in der Masseria auch heute noch leicht überstehen.

Information:

Anreise: Zum Beispiel mit Air Berlin nach Bari oder Brindisi (www.airberlin.com). Mietwagen am besten schon in Deutschland buchen (bei Holiday Autos zahlt man im Mai für einen Fiat Panda ab 218 Euro pro Woche, www.holidayautos.de).

Übernachten: Masseria Torre Coccoaro, www.masseriatorecoccoaro.com, C. de Coccoaro 8, 72015 Savalletri di Fasano, 10, DZ ab 278 Euro.

Schlemmen: Ausgezeichnete Vorspeisen, hausgemachte Pasta und regionale Gerichte isst man im in einem Trullo gelegenen Restaurant „L'Aratro“ in Alberobello (Via Monte San Michele 25/29, Tel. 080 43 22 789, www.ristorantearatro.it).

Draußen knattern Vespas vorbei, im kleinen Gastraum des „Ristorante alle Due Corti“ in der Barockstadt Lecce wird bodenständige Küche aus dem Salento aufgeföhrt: eingelegte Auberginen und Zucchini, Ricciareddha, eine gelockte Pastaspezialität mit Tomaten und Knoblauch, und gebratene Innereien.

Sonntags geschlossen.
Corte dei Giugni 1, Tel. 0832 242223,
www.alleduecorti.com



Koch Cosimo Massaro

Fotos: Stefanie Bisping

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Spaniens Nordwesten ist weit weg von den üblichen Urlaubsklischees

Asturien und Galicien, das grüne Spanien mit vielen kulinarischen Entdeckungen

Klaus Lenser

Die Regionen Asturien und Galicien gehören nicht zu den klassischen Urlaubsgebieten deutscher Urlauber, fast möchte man sagen: leider! Das Fürstentum Asturien steht für eine üppig grüne hügelige Landschaft die so gar nicht an die Urlaubshochburgen an den Mittelmeerküsten erinnert.

Im „Picos de Europa“, dem Gebirgszug, der immer eine natürliche Grenze Asturiens bildete, findet man viele tausend Jahre alte Höhlenmalereien die heute zum Weltkulturerbe gehören.

Entlang der ca. 350km Küste im Norden findet man eine Vielzahl kleiner Fischerorte, in denen man, wenn überhaupt, fast ausschließlich spani-

schen Touristen begegnet. Die Gastfreundschaft ist geradezu legendär und das Essen besteht aus frischem Fisch, selbst gemachtem Käse. Fleisch von den Rindern die mit dem Gras der Meer- und Bergwiesen verwöhnt sind, sind ein Genuss, den man leider nicht alle Tage erlebt.

Die Küche Asturiens besteht aus regionalen, meist biologisch angebauten

Kultur prägt die Region, in Aviles steht das berühmte Oskar Niemeyer Museum, mit dem gerade neu eröffneten Kulturzentrum. Oskar Niemeyer, geb. 1907 war einer der weltberühmten Architekten der Neuzeit der Erbauer von Brasilia, der Hauptstadt Brasiliens.

Beeindruckend ist die Altstadt von Aviles, sehr gut erhaltene, restaurierte Jahrhunderte alte Häuser, die etwas von dem Lebensgefühl aus der Zeit des Mittelalters spüren lassen, dominieren das Stadtbild. Ob Oviedo oder Gijón, die Spuren der Geschichte Asturiens findet man auf Schritt und Tritt, nicht nur im Zentrum der Städte, der Charme und das reizende Ambiente sind auch in jedem Dorf zu spüren. Wo hin man schaut, historische Häuser, restaurierte Kathedralen und Museen, die Geschichte ausstrahlen.



Das Oskar Niemeyer Kulturzentrum in Aviles

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

Aus biologischem Anbau: Käse serviert mit dem Nationalgetränk Apfelspekt



Produkten deren ausgeprägtes Aroma und der Eigengeschmack den Gaumen von Feinschmeckern verzaubern.

Das Nationalgetränk ist in vielen Variationen ausgebauter Apfelwein und -Sekt. In dem etwas südlicher gelegenen Galicien dagegen ist man stolz auf die, in der Tat, sehr guten Weißweine. Galicien, dieser Zipfel im Nordwesten Spaniens schließt sich an die wellige, ja hügelige Landschaft Asturiens an, Berge bis 2000 m Höhe sind nicht ungewöhnlich.

Santiago de Compostela, Hauptstadt Galiciens, ist das Ziel der Jakobsweg „Eroberer“, und was sonst... von Touristen überlaufen, gleichwohl muss man dort gewesen sein und sei es nur um mit zureden.

Die kleinere, aber schönere Stadt ist La Coruña. Herrlich lässt es sich an der längsten Küstenpromenade Europas (14 Km) spazieren gehen. Kleine Restaurants bieten feine kulinarische Spezialitäten an und laden zum Verweilen ein.

Bei klarer Sicht schaut man bis Cap Fisterra, das seit vielen hundert Jahren Seefahrern als Orientierungshilfe dient. Galicien ist, wie Asturien, eine Region in der es Gourmets oft schwer fällt sich zu entscheiden wohin man geht. Kulinarische Überraschungen sind Normalität, hier gibt es die berühmten Entenmuscheln die unter lebensgefährlichen Bedingungen geerntet werden. Ich versichere Ihnen, das ist Genuss pur!

Ein Besuch der Markthallen, die es in allen Städten gibt, erklärt warum man in diesem Teil Spaniens überall so erstklassig essen kann. Produkte aus Meer und Landwirtschaft wie es frischer nicht geht gehören zum selbstverständlichen Angebot der Händler, kein Händler würde sich trauen alte Ware auszustellen. Die



Frischer Thunfisch zu erstaunlich günstigen Preisen

Vielfalt ist riesig, die garantierte Frische steht für perfekten Geschmack.

Die Zubereitungsmethoden sind variantenreich aber versprechen immer höchsten Genuss. Ein gastronomischer Spaziergang durch die Restaurants in



Köstliche Vorspeise im Koldo Miranda



Biologische Käserei von Rey Silo in Pravia



Küchenchef Koldo Miranda im gleichnamigen Restaurant

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



FrISChe Produkte aus Meer findet man in allen Markthallen

Asturien und Galicien ist eine kulinarische Verwöhntour die den Feinschmecker begeistert und oft dazu verführt einen weiteren Besuch in diesem Teil Spaniens zu planen. Warum auch nicht ?

Wer Kulinarik, Kultur und viel Natur liebt ist hier gut aufgehoben.

Für alle, die eine Reise nach Asturien und Galicien planen haben wir schon einmal die besten Restaurants ausprobiert.



Küchenchef David im el Patio de Balbona in Aktion



Küchenchef Luis Veira Añon im Restaurant Alborada



Auster bei -20°C mit Apfel und Cava im Restaurant Alborada

ASTURIEN:

Koldo Miranda
33410 La Cruz de Illas
Tel: +34 985 51 14 46
www.restaurantekoldomiranda.com

Sidrería Tierra Astur Poniente
Mariano Pola 10-14, Gijón
Tel: +34 985 32 74 48

Casa Gerado
33438 Prendes (Carreño)
Tel: +34 88 985 77 97
www.casa-gerardo.com

El Patio de Balbona
Rey Don Silo
33120 Pravia
www.elpatiodelbalbon.es

GALICIEN:

Restaurante Domus
Rebollo Ángel Rúa
15002 A Coruña
Tel: +34 981 929 201
www.casapardo-domus.com

Restaurante Alborada
Paeso Marítimo Alcalde
Francisco Vázquez 25, 1502
A Coruña
Tel: +34 981 929 201
www.restaurantesalborada.com

Restaurant Augamar
Marina Coruña
Tel* 34 981 20 47 42
www.augamar.com

Buchungsinfos:

Tour Spain
www.tourspain.es/www.spain.info.de
oder in guten Reisebüros

Fotos: Klaus Lenser

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

Gran Canaria

Sonne Gesundheit Wellness

Luxuriöse SPA's und Kliniken mit 5 Sterne Komfort

Anne Wantia

Gran Canaria ist eines der beliebtesten Ganzjahresziele für Touristen aus Europas Norden. Die Insel hat einiges mehr zu bieten als nur Sonne pur. Urlaub und Gesundheit sind das Thema. Gesundheitsbewusste Urlauber haben auf der Insel verstärkt einen Gesundheits- und Wellness-Tourismus nachgefragt. Einrichtungen mit modernsten Ausstattungen und kompetentem Personal garantieren dem Gast erholsamen und auch gesunden Urlaub. Eine Trendentwicklung die immer mehr Anhänger findet.

Bereits im 17.Jhd. wird auf „Quellwasser mit wunderbarer medizinischer Wirkung“ hingewiesen. Allerdings dauerte es noch fast 200 Jahre bis die ersten Touristen - in der 2.Hälfte des 19.Jhd. - kamen, um in den Kurbädern im Norden der Insel die medizinischen Heilkräfte des Wasser zu nutzen.

Das ausgezeichnete Klima der Insel und die milden Temperaturen sind besonders bei chronischen Krankheiten oder um einfach mal zu regenerieren geeignet. Moderne Hotelanlagen und Kliniken erfüllen Ansprüche die sonst nur in 4 - 5 Sterne Häusern üblich sind. Private Gesundheitsfürsorge in einen Urlaub im Luxushotel zu integrieren, ist auf Gran Canaria kein Problem. Seit einigen Jahren haben sich 16 SPA - und Wellness -Zentren sowie 3 medizinische Kliniken zu dem Gran Canaria SPA, Wellness und Health Verbund zusammengeschlossen und offerieren ein riesiges Gesundheitsprogramm.

Die Therapie- und Behandlungsmöglichkeiten in den einzelnen Häusern sind von hoher Qualität und immer von Fachpersonal begleitet.

Bei den Behandlungen spielt die Aloe Vera Pflanze, die auf der Insel gedeiht und aufgrund der vielseitigen therapeu-

tischen Eigenschaften bei vielen SPA-Behandlungen angewandt wird, eine große Rolle.

Sieben der sechzehn SPA-Zentren haben wir uns vor Ort angesehen. Lesen Sie selbst welche Behandlungen und Therapien angeboten werden.

Thalasso-Center Corallium im Hotel Villa del Conde

Großzügiger, luxuriöser SPA auf 1200m² mit zusätzlichen vier zum Meer offenen "Ocean View Suites", die mit eigenem Meerwasserbecken ausgestattet sind und für Paare oder Einzelpersonen angeboten werden - selbstverständlich mit persönlicher Betreuung. Der Thalasso-Experience, der nicht zusätzlich zum Eintritt bezahlt werden muss, ist ein Rundgang durch die verschiedenen Bereiche in denen Wasser auf unterschiedliche Weise zur Anwendung kommt. Man beginnt im Vitality Pool, wo es eine Vielzahl von Körpermassagemöglichkeiten gibt um Muskeln und



Gelenke zu entspannen. Der wunderschöne Außenbereich lädt ein zur Sole-Inhalation im Mineralpavillon, daneben befinden sich ein Kneipp-Becken und der Aroma-Pavillon mit unterschiedlichen Aroma- und Öl-Duschen. Zurück im Innenbereich findet man den warmen Teil des Rundgangs: Kräuterdampfbad, Kristalldampfbad, finnische Sauna und Erlebnisduschen. Im Gravity Pool, dem Solepool, lassen Sie sich durch die spezielle Salzkonzentration des Wassers, schwerelos auf dem Wasser treiben. Dazu gibt es ein spezielles musikalisches Entspannungsprogramm - ein tolles Gefühl. Alle weiteren Anwendungen wie Massagen, Beautybehandlungen und Bäder sind nicht im Preis inbegriffen. Behandelt wird überwiegend mit der hochwertigen, hauseigenen Kosmetiklinie Corallium Cosmetics, die aus Pflanzen, Kräutern, Naturextrakten, Algen sowie Meersalzen hergestellt ist.

www.lopesanhotels.com



Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

Corallium SPA- und Thalasso-Center im Hotel Costa Meloneras

Mit über 3500m² gehört das Spa- und Thalasso-Center zu den größten SPA-Anlagen auf Gran Canaria. Wie im SPA der Villa del Conde wird auch hier der Thalasso Experience Rundgang angeboten, allerdings mit einigen zusätzlichen Highlights. Warme und kalte Bereiche wechseln sich ab, dadurch soll auf natürliche Art Herz-Kreislauf angeregt und körperliche Ausgewogenheit wiederhergestellt werden. Besucher gehen hier auf eine Reise, die von Ägypten bis zur Arabischen Welt und von den Tropen bis zum Nordpol und Himalaya geht – und das alles unter einem Dach. Wasserbetten in der so genannten „Gebärmutter“ eignen sich ausgezeichnet zum Entspannen und Runterkommen. Nicht versäumen sollte man den Aufenthalt in der Himalaya-Salz-Grotte oder stellen Sie sich an die Cosy-Wall, eine Marmorwand, und lassen den Rücken mit herablaufendem warmem Wasser verwöhnen. Orientalische Behandlungen mit Massagetechniken des Fernen Ostens, Gesichts- und Körperbehandlungen, verschiedene Saunabereiche, Hydrotherapien sowie ganz „normale“ Massagen gehören selbstverständlich zum Angebot. Im ruhigen Außenbereich gibt es 3 Pools mit unterschiedlichen Temperaturen und bequeme Liegen zum Sonnen. Auch hier wird die hauseigene Kosmetikserie Corallium Cosmetic angewandt.

www.lopesanhotels.com



**Hotel Costa Meloneras:
Himalaya-Salz-Grotte**



**Modernes Wellness Refugium
Salobre Golf Resort**

Aloe SPA im Sheraton Salobre Golf Resort

Der Aloe SPA im trendigen Lifestyle Hotel „Sheraton Salobre Golf Resort und SPA“ mit Vital-Aussenpool und integrierten Hydromassage-Liegen, Indoor-Whirlpool, Finnischer-, Bio-Sauna und Dampfbad ist ein modernes Wellness-Refugium in dem die Behandlungen nach dem von Starwood Hotels und Resorts entwickelten Konzept durchgeführt werden. Für den Spa-Bereich gibt es eine auf 30 Personen begrenzte Besucherzahl, was sich als sehr angenehm herausstellt. Insgesamt bietet das

Salobre Resort weitere 7 beheizbare Außenpools, den schönsten und beliebtesten, den Sunset Pool, finden Sie in der 11. Etage. Bei gutem Wetter schauen Sie von hier direkt auf den höchsten Berg Teneriffas – den Teide. Da sich das Hotel ca. 10 Autominuten oberhalb von Maspalomas befindet, gibt es für Strandliebhaber ein „Beach House“ mit Pool und Sonnenliegen 100m vom Strand entfernt. Kostenloser Shuttleservice wird angeboten. Inmitten des Resorts liegt der 36-Loch Golfplatz Salobre mit spektakulären Abschlagmöglichkeiten.

www.sheraton.com/grancanaria



**Thalasso-Therapie-Zentrum
San Augustin**

Thalasso-Therapie-Zentrum im Hotel Gloria Palace San Augustin

Größtes Thalasso-Therapie-Zentrum in Europa unter ärztlicher Aufsicht. Verschiedene Behandlungen mit beheiztem Meerwasser, Algen- und Fangotherapie. Zusätzlich werden kosmetische Behandlungen und Massagen angeboten. Sehr gute Therapeuten für Ayurveda Massagen. Leider ist die Anlage etwas veraltet, soll aber ab April 2012 renoviert werden. Klassische 6-Tage Thalasso-Kur möglich.

www.gloriapalaceth.com

Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



gartens des Seaside Palm Beach Hotels gelegen. Modernes, leicht asiatisches Ambiente. Lichtdurchflutete Behandlungsräume mit Blick auf den Japanischen Garten, sehr schöner, ruhiger Außenbereich mit Pool und Sonnenliegen, etwas abseits vom „eigentlichen Hoteltreiben“. Vielfältiges Massage-, Therapie- und Beauty-Angebot. Verschiedene Saunen und ein Fitnesscenter unter Palmen.

www.seaside-hotels.com

SPA Inagua im Hotel Cordial Mogán Playa in Puerto Mogán

Der Spa- und Wellness-Bereich befindet sich im Moment in der Renovierungs-

Thalasso-therapie-Zentrum im Hotel Gloria Palace Amadores

Unter gleicher Leitung wie das Thalasso-Zentrum in San Augustin, gute Ausstattung mit großem Fitnesspool, in dem viele unterschiedliche Wassermassagen möglich sind. Herrlicher Ausblick auf den Atlantischen Ozean. Aromatherapien, Orientalische und Beauty-Behandlungen vervollständigen das Therapieangebot.

www.gloriapalaceth.com

SPA- & Wellness im Seaside Hotel Palm Beach

Inmitten des wunderschönen Palmen-

Hotel Cordial Mogán Playa

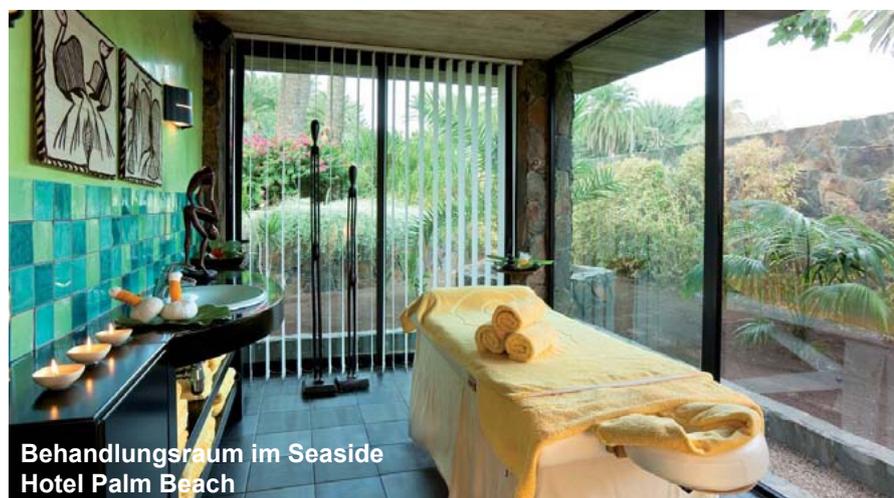


und Erweiterungsphase, soll aber ca. ab Mai 2012 wieder eröffnet werden. Spezielle Serviceleistungen sind Gold- und Champagner-Behandlungen neben vielen anderen Massage- und Beautyanwendungen. Thalasso-therapien.

www.cordialcanarias.com

Grupo San Roque

Die Kliniken San Roque in Las Palmas und Maspalomas sind auf dem Sektor des privaten Gesundheitswesens führend auf Gran Canaria. Die hochwertigen medizinischen und technologischen Standards passen sich den führenden



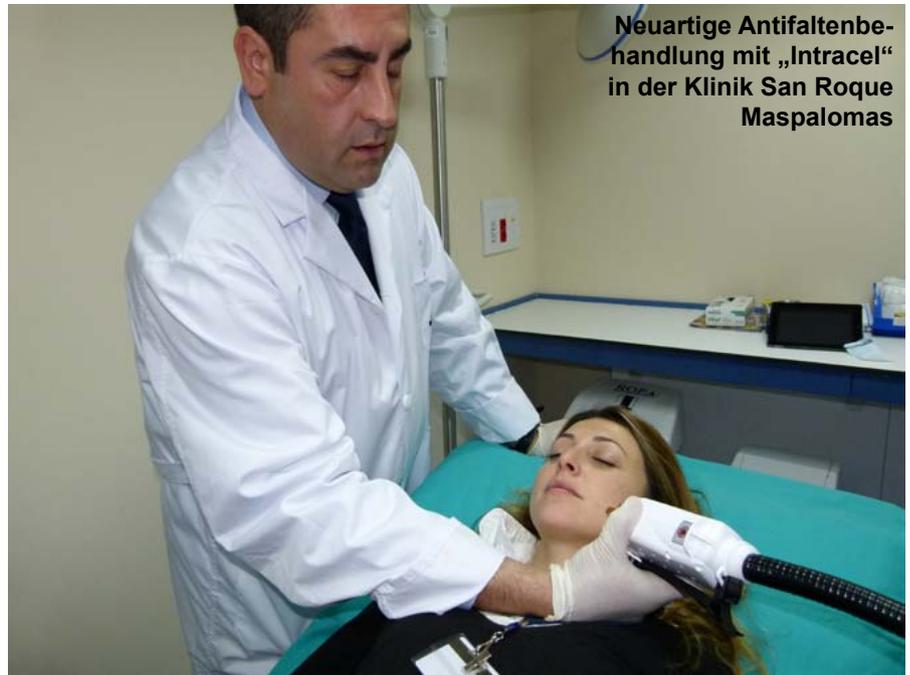
Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser



Dermatologe Dr. Jaime Vilar Alejo

Kliniken in Europa an. Spezielle Gesundheitsurlaubspakete, wie Gesundheits- und Kardio-Check-ups, können mit einem Ferienaufenthalt kombiniert werden. Patientinnen bzw. Patienten suchen die Kliniken gerne wegen der Spezialisten für Ästhetische und Plastische Chirurgie auf. Haartransplantationen sind genauso möglich wie kleine und große Liftings. Nicht-chirurgische Techniken zur Gesichtsverjüngung wie z.B. die „Intracel“ –Behandlung sind



Neuartige Antifaltenbehandlung mit „Intracel“ in der Klinik San Roque Maspalomas

auch möglich. Lasertherapien für eine Vielzahl von Hauterkrankungen sind mit den neuesten Geräten durchführbar.

www.clinicasanroque.com
www.sanroquemaspalomas.com

Brånemark-Zentrum für Implantologie und Zahnheilkunde

Unter der Mentorschaft des dänischen Professors Brånemark, er gilt als Vater der modernen Zahnimplantologie,

ist in Las Palmas eines von 13 Zentren weltweit entstanden. Das Brånemark-Zentrum unter der Leitung von Dr. José Manuel Navarro Alonso hat europaweit großes Ansehen erlangt und ist für seine modernen Behandlungen zig-fach ausgezeichnet worden. Die kleine, aber mit modernsten Geräten ausgestattete Klinik liegt mitten in Las Palmas. Da die 13 Kliniken immer im Austausch miteinander stehen ist stets eine bestmögliche Behandlung garantiert.

www.branemark.es

Allgemeine Informationen

www.grancanariawellness.com
www.grancanaria.com

*Fotos:
Anne Wantia*

*Lopesan Hotels & Resorts
Starwood Hotels & Resorts
Gloria Palace Thalasso & Hotels
Seaside Hotels GmbH & Co. KG
Cordial Canarias Hotels & Resorts
Clínica San Roque, S.A
Brånemark Las Palmas*



Foyer im Brånemark-Zentrum

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser

Schöne, lange und vor allen Dingen leere Sandstrände

Sand, Sonne und Cachupa

Winterflucht auf die Kapverden

Cord C. Troebst

Die grimmige Kälte zu Beginn dieses Jahres steckt vielen noch in den Knochen. Und der nächste Winter kommt bestimmt. Doch wohin flüchten? Nordafrika, von Ägypten bis Tunesien,

scheidet vorläufig aus. Die Kanaren, liebstes Urlaubsziel der Deutschen, sind überlaufen. Doch da gibt es die Inselgruppe der Kapverden, nur eine Flugstunde weiter als Teneriffa. Aber Welch ein Unterschied: Lange, weiße und geradezu einsame Sandstrände auf den Bade-Inseln Boavista und Sal. Das Meerwasser hat selbst in den „kalten Monaten“ Januar und Februar angenehme 24 Grad. Dazu gibt es auf Sal – laut Statistik – 350 Sonnentage im Jahr. Allerdings: wer neben diesen verlockenden klimatischen Bedingungen Komfort oder gar Luxus erwartet, muss sich noch gedulden. Denn die „Salzinsel“ Sal (ca. 20.000 Einwohner) präsentiert sich noch wie etwa Fuerteventura in den 1950er Jahren: einige Sterne-Hotels wie das RIU oder das „Morabeza“, zahlreiche fertige oder im Bau befindliche Urbanisationen und ein einsames, aber vielfach bereits parzelliertes Hinterland für weitere Anlagen. Der Ort Santa Ma-

ria mit seinem kilometerlangen Strand ist im Umbruch begriffen: Noch hocken Obst- und Gemüseverkäuferinnen am Straßenrand, während hinter ihnen die ersten Luxusboutiquen entstehen. Dennoch: Wir haben die Winterwochen dieses Jahres auf Sal verbracht,

und uns für die ersten drei Monate des Jahres 2013 eingemietet. Das möblierte Apartment (zwei Schlafzimmer, Wohnzimmer, Küche, Bad) kostet € 400,- Euro pro Monat (!!). Mit enthalten: Satelliten-TV, Klimaanlage, Terrasse bzw. Balkon und Pool-Nutzung in der Anlage. Der Strand ist allerdings nur zehn Gehminuten entfernt.

Dank Internet bleibt man mit der Welt verbunden. Außerdem: Das Reisebüro nebenan vermittelt Tages-Exkursionen und Fahrten und Flüge zu den Nachbarinseln.

Bei Anmietung eines Apartments ist Selbstversorgung angesagt. Fisch steht ganz oben auf der Liste. Man kauft ihn fangfrisch direkt am Pier. Die Grundnahrungsmittel, Dosen und Tiefgefrorenes gibt es in Mini-Spermärkten. Wer sich lieber im Restaurant verwöhnen lassen möchte, kann das in dem am Strand gelegenen „Atlantis“ (französische, italienische und kreolische Küche) oder in einem der zahlreichen kleinen Lokale in Santa Maria. Die einheimische Küche ist „deftig“. Probieren sollte man die Cachupa, das Nationalgericht der Kapverdianer. Es ist eine Art Eintopf aus Mais, verschiedenen Gemüsen, Maniok, Süßkartoffeln, Bananen und teils scharfen Gewürzen. Auch die Auswahl an Meeresfrüchten reicht von Napfschnecken bis zu Riesen-Langusten.



Zum Nachtisch lohnt ein Ziegenkäse von der Insel Boa Vista, frittiert, und dazu eine Flasche „Cha“. So heißt der von der Vulkaninsel Fogo stammende halbtrockene Weißwein. Robustere Naturen wählen Grogue, den hochprozentigen Zuckerrohrschnaps.

Wer sich jetzt schon einstimmen möchte, kann mit Musik anfangen. Etwa mit den Saudades, den sehnsüchtig, fast melancholisch klingenden Liedern der Kapverdianer. Prominenteste Interpretin und Grammy Award Siegerin war die im Dezember 2011 verstorbene „barfüßige Diva“ Cesaria Évora von der Insel São Vicente.

Fotos: Cord C. Troebst

TUI 24-Stunden Kapverden-Telefon
auf SAL: 00238 996 71 16
auf BOA VISTA : 00238 996 36 27

Kontakt für Apartment-Mieten:
Fabrizio Fabbri
info@capeverdeinsider.net
Mobil: 00238 9953598
Tel.: 00238 2422223



Frischer Fisch aus dem Meer

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser

Seoul

Kulturzentrum und Traditionsbewahrer
und doch eine moderne Weltmetropole

Klaus Lenser

Nicht erst seit der Fußballweltmeisterschaft 2002 wissen Koreareisende, dass Koreanern nichts wichtiger ist als ihre Tradition, sie aber gleichzeitig eines der modernsten Länder der Welt sein möchten, vgl. Gour-med 7-8 / 2005, ein Spagat der gelungen ist. Seoul, die Hauptstadt, ist eine der modernsten Städte der Welt. Der Flughafen von Seoul „Incheon“ ist vor einigen Tagen zum modernsten Flughafen der Welt gewählt worden. Futuristische Hochhäuser, aber auch restaurierte Häuser aus vielen Jahrhunderten prägen das Stadtbild. Junge Frauen in prachtvollen koreanischen Trachten gehören ebenso dazu wie zeitgemäße und elegant gekleidete Menschen.

Die Pflege der Zeremonien aus den kaiserlichen Dynastien der vergangenen Jahrhunderte rund um die Kaiser-

paläste ist ein Ereignis, das für Koreaner ein Bekenntnis zu ihrer Geschichte ist, zu zigttausenden lassen sie sich von den Auftritten der Palastgarden in historischen Uniformen begeistern.

Die größte Parade findet jeden Samstag vor dem, im Jahre 1395 in der Joseon Dynastie gegründeten Gyeongbokgung Palace, statt. Der Palast wurde bis zum Jahr 2010 restauriert und ist nun wieder für Touristen offen.

Wer die Mentalität der Koreaner verstehen will sollte sich aber nicht mit dem Besuch dieses einen Palastes



Parade vor dem Gyeongbokgung Palast

begnügen, der Changdeokgung und der Changgyeonggung Palast sind weitere wichtige Zeitzeugen der Geschichte Koreas. Zu empfehlen ist auch ein Be-



Junge Koreanerinnen in traditionellen Trachten



Gyeongbokgung Palast

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser



Bibimbab - koreanisches Nationalgericht

such im Museumsdorf Hanok Village. Es gewährt einen tiefen Einblick in das Leben der Koreaner im Mittelalter, hier vergisst man die Zeit und fühlt sich um Jahrhunderte zurück versetzt. Die Besucher des Dorfes können sich nur schwer vorstellen und es kaum glauben unter welchen Bedingungen die Menschen damals lebten.

Aber so wichtig wie ihre Kultur ist den Koreanern auch das Essen. Die Vielzahl der Speisen, traditionell e, aber auch moderne westliche Gerichte, werden in Gourmetqualität angeboten und sind für den neugierigen Feinschmecker ein MUSS. Bibimbab, das koreanische Nationalgericht sollte man auf keinen Fall versäumen, im Restaurant Gogung gibt es – auch

nach Überzeugung des Autors - das beste Bibimbab von Seoul.

Erstaunlich für mich war die Tatsache, dass es in Seoul sehr viele erstklassige und exklusive japanische Restaurants gibt. Zu den besten gehört das „Temple Food - Gosang“ mitten in der Stadt.

Das Restaurant ist leider nicht ganz einfach zu finden, es liegt im Basement eines riesigen Hochhauses versteckt zwischen anderen exklusiven Restaurants, die Hinweise auf das Restaurant sind eher asiatisch bescheiden, erst nach mehrfachem Fragen finde ich den Eingang.

Dann allerdings wird man mehr als angenehm überrascht. Das Ambiente ist japanisch elegant, unaufdringlich aber doch luxuriös. Das Personal lässt den Gast spüren, dass er verwöhnt wird und sich vertrauensvoll auf den Service und seine Empfehlungen verlassen kann. Das 10gängige Menu war ein Genuss. Gegrillter Ginseng mit Kokosflocken und Zitronensoße oder Lotus Porridge, einfach köstlich. Nomen est Omen: Der Temple Food Gang besteht aus verschiedenen kleinen Gerichten, Yam, Ginko, Süßer Kürbis, Walnuss, und diverse asiatische Spezialitäten und wird kalt/warm serviert. Jeder Gang im Menu ist ein aromatisch ausgeklügeltes Geschmackserlebnis wie ich es selten erlebt habe. Erstaunt bin



Eine japanische Genießerin im Restaurant Gosang



Schmackhafte Gerichte in den Garküchen an der Straße

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser



N Seoul Tower

ich über die die große Auswahl europäischer Weine im Temple Food Gosang. Zu den modernsten Gebäuden in Seoul zählt der N Seoul Tower. Mit einer Höhe von ca. 180 m thront er auf einem Hügel über der Stadt und ist eines der beliebtesten Ausflugsziele für die Seouler.

Rund um den Fernsehturm werden viele Attraktionen geboten die meistens einen Bezug zur Geschichte des Landes herstellen. Von der Aussichtsplatt-



form im Turm hat man einen herrlichen Blick über die gesamte Stadt und die die Stadt umgebenden Hügel.

Mitten in diesen Hügeln, ca. 8km vom Zentrum entfernt, liegt das traditionelle koreanische Restaurant „SamcheongGak“. Das Restaurant ist im landestypischen Stil eingerichtet – man isst aber an

Nächtliche Märchen Illumination auf einem Stadtkanal in Seoul



Tischen, nicht auf dem Boden sitzend - gekocht wird koreanisch.

Die Menu Karte gibt es auch in englischer Sprache, empfehlenswert ist es aber die Vorschläge des Service auszuprobieren. Ich garantiere Ihnen ein Feinschmeckererlebnis an das Sie sich gerne erinnern werden.

Asien, besonders Korea, ist voller Faszination und Überraschungen, überzeugen Sie sich selbst von der kulturellen und kulinarischen Vielfalt in Seoul. Ich bin sicher Sie werden begeistert sein.



Restaurant SamcheongGak

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser



Typisch Koreanische Garküche für den Genuß zwischendurch

Entspannende Flüge nach Seoul mit Asiana Airlines

Klaus Lenser

Bei meinem letzten Flug nach Asien bin ich mit der Koreanischen Airline „Asiana Airlines“ geflogen und wurde mehr als angenehm überrascht.

In der Business Class ist das Platzangebot mehr als großzügig, breite, immer nur zwei nebeneinander stehende Sitze, bieten bequem Platz für gemütliche, entspannende Sitzpositionen, Entspannende Langstreckenflüge mit Asiana Airlines die europäischen Größen sehr entgegen kommen. Asiaten sind in der Regel etwas kleiner und schmaler gebaut und haben nicht so viel Platzanspruch wie die europäischen Mitreisenden.

Das Essen übertraf meine Erwartungen und ermutigt mich auch zukünftig bei meinen Flugreisen nicht mehr dar-

auf zu verzichten. Die freundlichen, gutaussehenden Stewardessen tragen bunte, fröhliche mit Blumen bestickte Servierkittel, die in der tristen Farblosigkeit eines Flugzeuges eine Bereicherung fürs Auge sind.

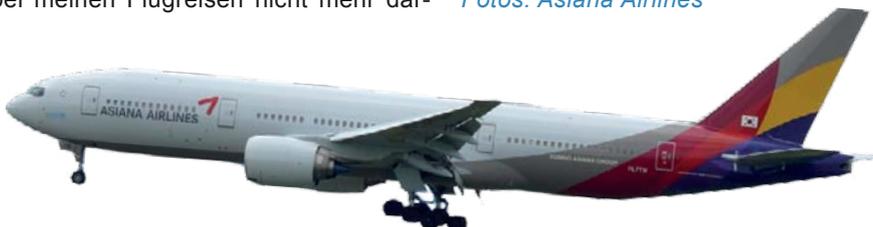
Mein Flug mit Asiana Airlines war entspannend und nicht verspannend, probieren Sie es selber aus.

Buchungen:

Im Reisebüro oder bei Asiana Airlines
Kaiserstr.9
60311 Frankfurt/M
Tel. +49 69 9210 19-0
www.flyasiana.com

Asiana Airlines fliegt täglich
Frankfurt - Seoul direkt an.

Fotos: Asiana Airlines



Restaurants:

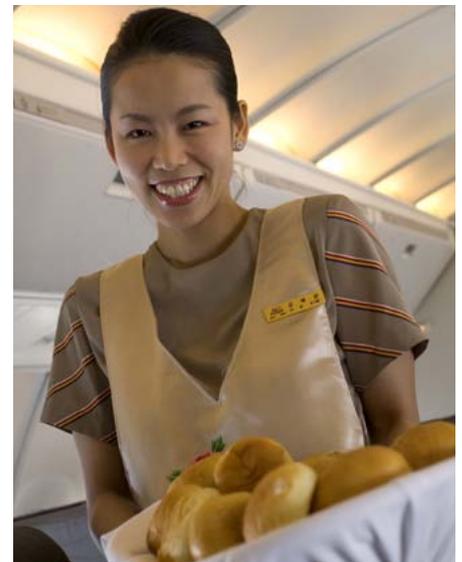
SamcheongGak
330-115 Seongbuk- Dong
Seoul
Phone: +82 -2-765 3700
www.samcheonggak.or.kr
Gogung (Bibimbab)
38 GaunHun-dong, Jongro-ku,
Seoul
Phone: +82- 2 – 736 32 11
www.gogung.com

Gosang Temple Food
B2F Center 1 Building 67
Suha-dong , Jung-gu,
Seoul
Phone: +82 – 2 - 6030 89 55
www.baru-gosang.com

Auskunft:

Koreanische Zentrale für Tourismus
Basler Str. 35 – 37
60329 Ffm.
Tel:+49 (0) 69 233 226
www.visitkorea.or.kr

*Fotos: Klaus Lenser,
Korea Tourismus Organisation*



Perfekter und erstklassiger Service an Bord in der Business Class

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser

Cayman Cookout: Sterneköche zum Anfassen

Urlauber kommen auf die Kaiman-Inseln wegen der feinen Strände, dem türkisblauen Wasser, der perfekten Tauchziele und der großen Gourmet-Sause dem Cayman Cookout. Einmal im Jahr veranstalten Spitzenköche und Sommeliers ein kulinarisches Feuerwerk.

Silke Haas

Anfangs wollte niemand auf den Kaiman-Inseln bleiben. Christoph Kolumbus hat die menschenleeren Eilande 1503 entdeckt, in seine Seekarte eingetragen und ist weitergesegelt. Ein paar Jahre später kam Francis Drake. „Was für ein fürchterlicher Flecken Erde“, soll er beim Anblick der riesigen Kaimane, die Namensgeber der Inseln, der drachenhaften Leguane und des undurchdringlichen Dschungels gerufen und schnell die menschenfeindlichen Inseln achteraus gelassen haben.

Erst im 17. Jahrhundert siedelten sich Menschen auf Grand Cayman, der Hauptinsel der drei Karibikinseln an. Nicht, weil es ihnen dort so gut gefiel, sondern weil sie woanders nicht bleiben konnten. Es waren Piraten, Deserteure aus der Armee oder Flüchtlinge vor der Spanischen Inquisition.

Heute sieht das anders aus. Die Kaiman-Inseln, die südlich von Kuba und westlich von Jamaika liegen, sind ein Urlaubsparadies. Kaimane gibt es längst keine mehr, die blauen Leguane und der Urwald stehen unter Naturschutz. Mit weiten Stränden, türkisblauem Wasser und spektakulären Tauchgründen sind Grand Cayman, Little Cayman und Cayman Brack Traumziele für Sonnenhungrige, Wassersportler und Naturliebhaber, aber auch Feinschmecker und Koch-Freaks kommen aus der ganzen Welt.

Immer im Januar trifft sich das who is who der internationalen Gourmetszene zum Cayman Cookout. Spitzenköche, Sommeliers und Koch-Freaks reisen nach Grand Cayman, um unter karibi-

scher Sonne fachzusimpeln, kochen, essen und miteinander feiern. Lernen von den Besten. Tagsüber kochen die Chefs zum Zuschauen und Mitmachen, Winzer und Weinexperten laden zu Verkostungen und angesagte Barmixer schütteln und rühren am Strand Cocktails und Drinks.

Die Veranstaltungen heißen „Welcher Champagner-Typ bist Du?“, „Life is a Cabernet“, „In Wein investieren“ oder „Schokoladen-Offenbarung“ und „Die besten Drinks für Boot, Beach & BBQ“. Abends treffen sich dann alle zum Barfuß-Barbecue oder Gala-Dinner. Aber nicht in Anzug und Krawatte, sondern im kurzen Kleidchen, Shorts und Flip Flops. Man ist ja schließlich in der Karibik.

Den Kochevent unter Karibiksonne hat der gebürtige Franzose Eric Ripert ins Leben gerufen. Der Küchenchef und Mitinhaber des gefeierten und mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten New Yorker Restaurants Le Bernardin eröffnete bereits 2005 im Ritz Carlton auf Grand Cayman sein Restaurant Blue, weil er vom winterlichen New Yorker Schmutdelwetter genug hatte.

Die genussüchtige Welt schien darauf gewartet zu haben. Das gute Essen, angenehme Temperaturen und die Leichtigkeit des Lebens in den Tropen lockten nicht nur Gäste, sondern auch Koch-Kollegen. Es ka-

men immer mehr und Ripert gefiel das Konzept so gut, dass er es professionalisierte und ausweitete: das Cayman Cookout war geboren.

Das Ritz Carlton Hotel liegt direkt am berühmten Seven Mile Beach, ein Sandabschnitt, der genaugenommen nur fünfeinhalb Meilen lang ist, sponsert neben dem Food and Wine Magazine den Event und stellt die Räumlichkeiten zur Verfügung. Temperierte Tagungsräume für die Weinverkostungen, Restaurants für die Kochdemonstrationen und den Strand, auf dem zwei große Pavillons aufgebaut werden. Die Bühne für die Küchengötter wie José Andrés, Richard Blais, April Bloomfield oder Anthony Bourdain.

Je nach Thema und Temperament der Vortragenden sind die Lehrstunden kontemplativ bis chaotisch. Der Spanier José Andrés, von dem man sagt, er habe den Amerikanern die Tapas gebracht, hat Chili im Blut. Rasant zeigt er den Teilnehmern, wie man am Strand zwar keine Tapas, sondern die einzig wahre Paella kocht.

Zwei Stunden später bearbeitet der Küchenchef, der im Spitzenrestaurant El



José Andrés & Ambuyah Ebanks zeigen wie man Cocktails mixt

Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser

Bulli unter Ferran Adria gelernt hat, mit einer Bohrmaschine Kokosnüsse. Klappern gehört zum Handwerk. Zusammen mit Barmixerin Ambuyah Ebanks, die nicht nur in den In-Bars in Manhattan gearbeitet, sondern auch noch Miss Cayman war, kreierte Andrés karibische Drinks. Sie schmecken fetzig, frisch und fruchtig. Das Meer rauscht im Hintergrund, warmer Sand kitzelt die nackten Füße und ein lauer Wind kühlt das Gesicht. Perfekter kann eine Einführung ins Cocktailmixen nicht sein.

Andere Seminare sind genauso alkoholschwer, weniger launig, dafür sehr lehrreich wie etwa die Weinverkostung W.O.W. Wines Of Washington. Im Ballsaal des Ritz Carlton stehen 30 Einzeltische in Reih und Glied vor der kleinen Bühne, auf der sonst die Band spielt. Statt mit Blumen ist sie mit künstlichem Weinlaub geschmückt. Der amerikanische Weinexperte Ray Isle lehnt an einem Weinfass und begrüßt seine Zuhörer: „Ich verspreche Ihnen den Wow-Effekt beim Trinken dieser genialen Tropfen aus der Neuen Welt.“

Auf jedem Tischchen stehen acht gefüllte und nummerierte Weingläser nebst Wasser und Trockenbrot. Daneben liegen Stift und Block. Erfahrene Weintester haben allerdings ihre eigenen Kladden mit. Die Zeit ist knapp und kostbar.

Nur eine Stunde hat der Meister Zeit, alles über die Besonderheiten der Weine aus Washington zu erzählen. Auch für Laien verständlich erklärt er, wie unterschiedliche Böden, die Ausrichtung zur Sonne oder die Nähe zum Meer den Geschmack der Traube beeinflussen.

Abends treffen sich alle zum Barfuß-Brbecue am Strand. Eine Reggae-Band spielt, der Sand ist immer noch warm und hinterm Grill schwitzen die Spitzenköche. Butterweiche Rinderfiletstreifen, perfekt gegarter Snapper in Salzkruste oder aromatisches Ratatouille. Grillen auf höchstem Niveau. Später gönnen sich die Chefs ein kühles Bier oder einen Cocktail und mischen sich unters Volk. Beantworten Fragen, geben Tipps und nehmen fürs Foto die Frauen in den Arm. Sterneköche zum Anfassen.

Am nächsten Tag stehen wieder das Zubereiten von neuen Speisen und das Kennenlernen feiner Tropfen auf dem Stundenplan. Manche schwänzen, sonnen sich, baden oder bummeln durch die Hauptstadt Georgetown. Pastellfarbene Holzhäuschen beherbergen Luxusboutiquen. Designermode, Uhren, Schmuck und Alkohol werden steuerfrei verkauft. Auf den Kaiman-Inseln gibt es keine Steu-

er. Ein Geschenk des englischen Königs George III im Jahr 1794. Damals waren zehn englische Handelsschiffe auf ein Riff gelaufen. Die Kaimaner retteten unter Einsatz ihres Lebens die Besatzung, darunter auch den Sohn des Königs.

Die Steuerfreiheit hat die Insel reich gemacht und Georgetown zählt zu den weltweit größten Finanzzentren. Zu sehen ist davon allerdings nichts. Es gibt keine glitzernden Hochhäuser, blinkenden Werbetafeln oder gestresste Broker in dunklen Anzügen. Ein unscheinbares, vierstöckiges Haus, das Uglend House, dient knapp 19.000 Firmen als Briefkastenadresse. Das ist alles.

Stolz sind die Kaimaner darauf nicht. Beim Thema Schwarzgeld, steueroptimierte Anlagen oder dem Film „Die Firma“ mit Tom Cruise werden sie einsilbig. Lieber erzählen sie von der Artenvielfalt, von Fauna und Flora, die größer als auf den Galapagos Inseln sein soll. Sicher ist, dass zwei der seltensten Orchideen hier heimisch sind, wie auch der welt kleinste Schmetterling, der Pygmy Blue. Für Taucher sind die Reviere rund um die Inseln ein Paradies. Neben den bunt flirrenden Fischen können sie 100 Schiffswracks erkunden, die auf ein Korallenriff aufgelaufen sind. Absichtlich wurde das amerikanische Kriegsschiff USS Kittiwake versenkt, um ein künstliches Riff zu erschaffen. Kleine Korallen haben sich schon am Rumpf festgesetzt und wachsen langsam. Auch sie haben es nicht eilig. Karibische Gelassenheit eben.

Das nächste Cayman Cookout findet vom 17. Bis 20. Januar 2013 im Ritz Carlton (www.ritzcarlton.com/en/Properties/GrandCayman) auf Grand Cayman statt. Buchungen und weitere Informationen im Internet: www.caymanislands.ky/cayman_cookout. Es gibt keine Direktflüge auf die Kaiman-Inseln. British Airways fliegt von London via Nassau nach Grand Cayman. Eine andere Möglichkeit ist, über Miami nach Grand Cayman zu fliegen.

Fotos: Silke Haas



Gekocht wird direkt am Strand

Stichprobe

gelobte **Gour-med** -Adressen wiederbesucht

Horst-Dieter Ebert im “Victorian” in Düsseldorf



Mitten in Düsseldorf - Das Victorian

Horst-Dieter Ebert

Jenseits seiner Altstadt-Kneipen hat das schicke Düsseldorf so recht keine kulinarischen Institutionen zu bieten. Mir fallen da spontan eigentlich nur das wunderbare Hotel Breidenbacher Hof ein, gegründet 1812, und seit seiner Wiederauferstehung als Capella-Hotel ganz sicher eins der drei besten Grand-hotels in Deutschland. Und dann gibt es, ein paar Minuten davon entfernt auf der anderen Seite der Kö, das Victorian, die wohl bekannteste Gourmet-Adresse der Stadt, über viele Jahre von der be-

herrschenden Flamboyance des Günter Scherrer geprägt.

Wenn man es nicht auf der Fassade mit eigenen Augen lesen könnte, man würde kaum glauben, daß diese feine Adresse zu einer Bierbrauerei (König Pilsener) gehört. Es ist immer noch wie in einem englischen Gentlemen's Club, mit schwarzen Ledersofen, freilich auch großen Spiegeln. Diskreter

Cool Jazz perlt aus unsichtbaren Lautsprechern; der schwarz uniformierte Service arbeitet gut balanciert zwischen Perfektion und Herzlichkeit.

Nach einigen unglücklichen Wechseln am Herd hat 2009 Volker Drkosch den Chef-Löffel übernommen. Seither hat er die Küche wieder auf (mindestens) die alten Gipfel geliftet. Und hat, trotz anfänglicher Skepsis der konservati-

ven Düsseldorfer, nun auch die alten Stammgäste überzeugt.

Das Amuse gueule ist ein Shooter aus Sellerie und Kiwi, im Retortenglas mit Strohalm, also ein bisschen sehr zeitgeist-affin, doch sehr frisch und “gesund”, wie die nette Kellnerin strahlt, dazu ein Sellrieschäumchen, das fast auch als Dessert durchgehen könnte.

Eine Foie gras der klassischen Art kommt auf einer Schiefertafel, die Rote Bete Gazpacho erweist sich – mit bunten Beilagen, einer Art Roter Beete Springroll und einem Sorbet – als knallbunter Traum mit schönen kräftigen Geschmäckern. Und so geht es weiter mit wunderbaren Jacobsmuscheln mit Chicoree und Kichererbsen, dann mit einem Seeteufel, dann...

Es wird ein wunderbares, ein spannendes und auch amüsantes Menu, ganz

Rote Bete Gazpacho



entsprechend der Drkosch-Devise: “Bei den einfachen Dingen bleiben, ohne langweilig zu sein!” Dieser Chef hat es geschafft, auch die Gäste, die früher hauptsächlich kamen, um Leute zu sehen und gesehen zu werden, um des Essens wegen ins Restaurant zu holen. (Und was zu sehen kriegen sie nebenbei ja immer noch).



Küchenchef Volker Drkosch

Victorian
Königstraße 3a
40212 Düsseldorf
Telefon : +49-211-865 50-10
E-Mail : info@restaurant-victorian.de
Internet : www.restaurant-victorian.de

Astoria Berlin: Luxushotel vor Eröffnung

In diesen Tagen wird Berlins legendäres Waldorf Astoria eröffnet.

Die Reservierungssysteme sind freigeschaltet

Mythos Waldorf Astoria: Berlins legendäres Hotel, dessen Name schon eine Marke war, bevor es Marken gab, wird im Frühjahr 2012 eröffnet. Unter der Leitung von Friedrich W. Niemann wird derzeit ein modernes Märchen geschrieben, das original Stil-Elemente mit allen heutigen Anforderungen an Komfort und High-Tech kombiniert und neu inszeniert.

Mit seinem luxuriösen Dekor, seiner herausragenden Küche unter der Leitung von Pierre Gagnaire im Restaurant Les Solistes, und dem 1000 Quadratmeter großen Guerlain Spa garantiert das Waldorf Astoria Berlin ein einzigartiges Erlebnis der Extravaganz. Neben der Website (www.waldorfastoria.com) ist nun auch der facebook-Auftritt www.facebook.com/pages/Waldorf-Astoria-Berlin/155370821220083 online und die Reservierungssysteme sind freigeschaltet. Schon nach wenigen Minuten wurden die ersten Zimmer reserviert. Die allererste Direkt-

buchung kam aus Berlin und weitere Reservierungen folgten aus Deutschland, anderen europäischen Staaten und aus den USA.

Das Waldorf Astoria Berlin – Symbol für Gastlichkeit und Treffpunkt prominenter Gäste aus aller Welt – liegt im Herzen der Stadt Berlin. Neben dem Hauptrestaurant von Pierre Gagnaire wird auch das Romanische Café – legendärer Literatentreffpunkt von Erich Kästner, Bertolt Brecht oder Billy Wilder – wieder seine Pforten öffnen. Die Lang Bar im Waldorf Astoria Berlin ist nach Fritz Lang benannt, einem der einflussreichsten und interessantesten Einwohner Berlins. Der gebürtige österreichische Filmregisseur war ein Pionier des deutschen Kinos, bevor er nach Amerika zog und zur Filmlegende wurde. Die Lang Bar, genau wie Fritz Lang, wird das Beste beider Welten kombinieren. Inspiriert vom New Yorker Geist des Waldorf Astoria und vermischt mit Berlins Charakter, wird die Lang Bar das neue Symbol für Barkultur und Stil in der Stadt. Die Peacock Alley in unmittelbarer Nähe der berühmten Waldorf Astoria Standuhr rundet das Angebot ab.

Das Fünf-Sterne-Plus-Hotel ist Teil des Projekts Zoo-fenster, das den gesamten Westteil der Berliner City aufwerten und be-



Modell des Waldorf Astoria

leben soll. Mit 232 Zimmern und Suiten wird das Luxusdomizil die ersten 15 Stockwerke sowie die Etagen 22 bis 31 des insgesamt 32-stöckigen Wolkenkratzers aus Naturstein und Glas belegen, der im Zentrum der Berliner City West gleich neben der Gedächtniskirche und dem Kurfürstendamm entsteht. Die Geschichte von Waldorf Astoria reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück. Um den „Selfmademan“ Johann Jakob Astor ranken sich viele Geschichten. Sein Urenkel, John Jacob Astor IV., und William Waldorf Astor sind die Begründer des berühmten The Waldorf Astoria in New York.

Fotos: Prof. Christoph Mäckler
Architekten – Copyright Swan Operations Ltd.
Hilton Worldwide

Das Hotel entsteht in zentraler Lage in Berlin: Hardenbergstraße Ecke Joachimsthalerstraße
www.hiltonworldwide.com



So exklusiv soll es werden

KURZ NOTIERT

für Gour-med-Leser

Neue Geschmackserlebnisse von Véronique Witzigmann

Genuss der Freude bereitet.

Als „Marmeladenfee“ ist Véronique Witzigmann Genießern von feinen Marmeladen seit vielen Jahren ein Begriff.

Nur aus besten selbst ausgesuchten Früchten bereitet sie exzellente Fruchtaufstriche für den feinen Geschmack. Alles wird Handverlesen und in nur kleinen Mengen verarbeitet. Liebe und Sorgfalt garantieren höchste Qualität und größten Genuss.

Ihre Philosophie lautet: Wahrer Genuss kann erst entstehen wenn die verwendeten Produkte so ursprünglich wie möglich verarbeitet werden. Nach diesem Grundsatz wird jedes Produkt von ihr hergestellt.

Wir möchten Ihnen eine Selection der Fruchtaufstriche zum Genuss empfehlen:

Beerentraum
„Beerentraum der kleinen Marmeladenfee“ ist eine feine Beerenauslese aus Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Ganz fein auf Griesauflauf oder Vanillepudding!



Véronique Witzigmann

Zu der neuen Produktlinie gehören jetzt auch Gourmet - Pestos mit dem geschmacklichen Extra, wie es sich Genießer wünschen.

Feinste Kräuter werden mit erstklassigen Ölen und Nüssen und – wie

Pesto von Trüffeln mit Pinienkernen
Höchster Genuss, aus feinen Trüffeln gekocht.



Grüner Apfel mit Limette

Eine frische Kombination die mit Holunderblütensirup abgeschmeckt wird. Ein Löffelchen davon in Rahmjoghurt - herrlich



Pesto von Sesam und Koriander

Diese Variation ist eine geschmackvolle Ergänzung zu allen asiatischen Gerichten, passend auch zu gegrilltem Fisch oder Fleisch



Brombeere

Wird geschmacklich abgerundet durch die würzige Note von Zimt und Holunderblütensirup

Pesto Basilikum und Limette

Eignet sich zu gegrilltem Fisch und Huhn. Ich mische gern ein Löffelchen ins Dressing für Karottensalat



sonst – in Handarbeit hergestellt. Drei Genussempfehlungen aus der Selection. Pestos & Tapenaden haben wir für Sie probiert und waren von der Harmonie der Aromen begeistert.

Die Produkte von Véronique Witzigmann erhalten Sie exklusiv bei:

BOS FOOD Düsseldorf GmbH
Grünstr. 24 c
40667 Meerbusch
Tel: +49 (0) 2132 139-0
Mail: service@bosfood.de
www.bosfood.de
Keine Mindestmengen, frei Haus innerhalb Deutschlands !

Fotos:
Veronique Witzigmann, BOS FOOD

Einmalige Sachsen-Wein-Probe am 5. Mai in Dresden Dresdner Radisson Blu Gewandhaus Hotel bietet dazu ein Wein-Arrangement an

Das Radisson Blu Gewandhaus Hotel Dresden bietet anlässlich der in seinen Räumlichkeiten stattfindenden Sachsen-Wein-Probe am 5. Mai 2012 ein besonderes Arrangement für alle Weinliebhaber, die aus weiter entfernten Regionen für diese einmalige Leistungsschau sächsischer Weine anreisen möchten an. Neben der obligatorischen Eintrittskarte für die Weinprobe (Einzelkartenpreis sonst 59 Euro), die hoheitliche Unterstützung durch die anwesende Sächsische Weinkönigin Franziska Spiegelberg und ihren Weinprinzessinnen Katharina Fritze und Marie Fischer erfährt, beinhaltet das Arrangement eine Übernachtung in einem im Biedermeierstil eingerichteten Standard- oder Business-Class-Zimmer (inklusive eigener Airpoolbadewanne), eine kleine Winzer-Überraschung bei Ankunft auf dem Zimmer, ein reichhaltiges Frühstück sowie die Nutzung des Freizeitbereichs des Hotels inklusive Pool, Sauna und Fitnessraum.

„Ziel der Sachsen-Wein-Probe 2012 ist es, das gesamte Repertoire an Weinen, das das Weinbaugebiet Sachsen zu bieten hat, präsentieren zu können. Eine derartige Veranstaltung ist einzigartig für die Region und soll Weinliebhabern von nah und fern die Möglichkeit geben, die Rebensäfte fast aller 33 sächsischen Weinbaubetriebe an nur einem Abend kennenzulernen“, erläutert Ralf Walter, Organisator der Sachsen-Wein-Probe 2012. Zur Verkostung werden neben insgesamt 17 Weiß- und acht Rotweinen auch acht Sekte und edelsüße Weine – die Raritäten unter den Raritäten – im lichtdurchfluteten Atrium des Radisson Blu Gewandhaus Hotels bereitstehen. Weine, die mittlerweile nicht mehr im Handel zu erwerben sind, komplettieren die vinologische Leistungsschau.



Ralf Walter (Mitinhaber der Sächsischen Vinothek), Katharina Fritze (Sächsische Weinprinzessin), Franziska Spiegelberg (Sächsische Weinkönigin) und Roman Riedel (Hoteldirektor „Radisson Blu Gewandhaus Hotel“) stoßen mit sächsischem Wein schon mal gemeinsam an

„Wir freuen uns, dass diese Veranstaltung erneut in unserem Hause stattfindet. Da sie bereits in den vergangenen Jahren sukzessiv stärker frequentiert wurde, bin ich mir sicher, dass sie 2012 noch mehr Weinliebhaber anlocken wird. Die kulinarische Begleitung der Veranstaltung werden wir übernehmen. Unser versierter Küchenchef tüfelt bereits an Speisenkompositionen, die im Form eines kalt-warmen Buffets zur Sachsen-Wein-Probe angeboten werden“, so Roman Riedel, Gastgeber und General Manager des Radisson Blu Gewandhaus Hotels in Dresden.

Erstmals werden auch neue, pilztoolerante Rebsorten wie beispielsweise Helios oder Solares dabei sein. Was sich genau dahinter verbirgt und inwiefern sich diese von den traditionel-

len unterscheiden, werden sächsische Winzer, von denen einige ebenfalls am 5. Mai vor Ort sein werden, gern näher erläutern. Die Platzanzahl ist jedoch limitiert. Lediglich 150 Karten stehen zur Verfügung.

Foto: MEDIENKONTOR

Bretschneider+Walter GbR
Salzgasse 2 (für Besucher)
01067 Dresden
Telefon: 0351 48 45 200
Email: info@saechsische-vinothek.de
www.saechsische-vinothek.de

Radisson Blu Gewandhaus
Hotel Dresden
Ringstrasse 1
D-01067 Dresden
Phone: +49 (351) 4949 0
info.dresden@radissonblu.com

Ein Abend für alle Sinne:

Erste Küchenparty im Jumeirah Frankfurt

Martin Steiner, Küchenchef des Jumeirah Frankfurt, öffnet am Sonntag, den 6. Mai 2012 zum ersten Mal die Türen zu seiner renommierten Showküche im Restaurant Max on One für die Öffentlichkeit. Gemeinsam mit vier weiteren Starköchen aus Österreich und Deutschland und drei hervorragenden lokalen Winzern lädt er unter dem Motto „Austria meets Mainhattan“ zu einem Abend für alle Sinne. An verschiedenen Gourmetstationen, Live Cooking und einer Live-Band werden die Gäste auf eine Genuss-Tour quer durch Österreich bis nach Hessen geführt.

Martin Steiner und seine vier Gastköche – allesamt Hochkaräter ihrer Zunft – versprechen ein kulinarisches Gipfeltreffen im Jumeirah Frankfurt:

- **Stefan Lastin**, seines Zeichens Küchendirektor des Gourmetrestaurants Schlossstern in Schloss Velden, Falkensteiner Hotel. Er wurde 2010 von Gault Millau als Aufsteiger des Jahres ausgezeichnet.
- **Christoph Rainer**, Küchenchef in der Villa Rothschild Kempinski und mit zwei Michelin-Sternen sowie 18 Gault Millau-Punkten prämiert.
- **Sebastian Roisch**, Maître de Cuisine im Zenzakan in Frankfurt. Er genoss eine klassische Ausbildung und sammelte Erfahrungen in den besten Küchen Deutschlands wie dem Adlon Berlin und dem Taschenbergpalais in Dresden.
- **Fernsehkoch Mike Süsser**, bekannt durch „Die Kochprofis“ auf RTL und „Süsser am Samstag“ im österreichischen Fernsehen.

Drei regionale Winzer, die Weingüter Georg Breuer aus Rudesheim, Josef Spreitzer aus Oestrich im Rheingau sowie Chat Sauvage ebenfalls aus dem Rheingau, verwöhnen die Gäste mit ihren erstklassigen Weinen. Eine große Käsestation sowie ein Austernbuffet von



Hotel Jumeirah Frankfurt

Rungis Express runden das Angebot ab. Die teilnehmenden Gäste frönen bei der Küchenparty des Jumeirah Frankfurt aber nicht nur den lukullischen Genüssen, sondern haben die einzigartige Möglichkeit, auch selber Hand anzulegen – unter professioneller Aufsicht der Kochprofis. Hier wird also nicht nur geschlemmt und verkostet, sondern man ist den Stars am Herd näher denn je, kann ihnen über die Schulter schauen, sich wertvolle Tipps und Kniffe holen und ihnen bestimmt auch das ein oder andere Küchengeheimnis entlocken.

Die Teilnahme an der Küchenparty kostet 145 Euro pro Person und versteht sich inklusive aller Speisen, präsentierter Weine sowie Softgetränke. Die Teilnehmerzahl bei der exklusiven Veranstaltung ist beschränkt. Reservierungen für das Max on One können entweder telefonisch unter +49 (0)69 297 237 198 oder per Mail an marcus.wyrwich@jumeirah.com getätigt werden.

Foto: Jumeirah International

Jumeirah Frankfurt
Thurn-und-Taxis-Platz 2
60313 Frankfurt am Main
Tel: + 49 (0)69 297 237 0
Email: jfinfo@jumeirah.com
www.jumeirah.com/frankfurt

SPIRIT

Das GOP-Programm vom 4. Mai bis 1. Juli 2012 in Essen

Und allem Weltenklang wohnt ein Zauber inne...Klang ist ein großer Raum, in dem alle Menschen sich bewegen, in dem sie frei und tief verbunden sind. Klang ist der Ursprung aller Sprachen und der Musik, die uns alle eint. Klang ist der größte Geist hinter den Dingen. Darum öffnet das GOP im Frühjahr nach der Erfolgs-Show SONIDO ein weiteres Fenster aus Klang- und akrobatischer Körperkunst.

Mit feinem Humor, flirrender Spannung und großen artistischen Bildern tänzerischer Akrobatik aus allen Teilen des Erdballs. „Spirit“ lädt ein in den großen Raum hinter den Dingen!

Showtime:

Mi. + Do.	20 Uhr
Fr. + Sa.	18 Uhr + 21 Uhr
So.	15 Uhr + 19 Uhr

Zu beachten:

An Christi Himmelfahrt + Fronleichnam Showbeginn 20 Uhr. Im Juni sind einige Spielzeiten aufgrund der Fußball EM geändert!

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

Foto:
GOP Varieté



Kempinski Luxus Hotelgruppe expandiert und kooperiert

- Neuer Hotelvertrag in Panama unterzeichnet
- Kempinski Hotels kooperieren mit Luxus-Jet-Anbieter Avolus

Kempinski Hotels, Europas älteste Luxushotelgruppe, kehrt in den lateinamerikanischen Markt zurück: Ein entsprechender Managementvertrag wurde jetzt für ein neues Luxus-Resort in der Provinz Colón in Panama unterzeichnet. Als Teil seiner Wachstumsstrategie in Schlüsseldestinationen hat das Unternehmen weitere Projekte u.a. in Kuba, der Dominikanischen Republik und in Rio de Janeiro im Auge.

Das neue Projekt im zentralamerikanischen Panama befindet sich in 1a-Lage direkt an der karibischen Küste in der Nähe der Hafenstadt Portobelo im Norden Panamas und ist derzeit in der Entwicklung, für die die Two Oceans Group verantwortlich zeichnet. Mitten in einem Naturreservat, gelegen, umgeben von Regenwald und nur eine knappe Stunde Fahrzeit vom Flughafen Panama entfernt, wird das neue Beach-Resort über insgesamt 106 luxuriöse Zimmer und Suiten – alle mit Meerblick – verfügen. Darüber hinaus sind 75 Kempinski Residenzen geplant, 40 davon direkt am Meer. Der gesamte Hotelkomplex ist terrassenförmig angelegt, den Mittelpunkt bildet eine Plaza mit diversen Restaurants, Boutiquen und Unterhaltungsmöglichkeiten. Desweiteren sollen ein großzügiger Pool- und Spa-Bereich sowie umfassende Wassersportmöglichkeiten für die Gäste entstehen. Die Eröffnung des Luxus-Resorts ist für Ende 2015 vorgesehen.

Reto Wittwer, Präsident und Vorstandsvorsitzender von Kempinski Hotels, zeigt sich begeistert über den Wiedereintritt seines Unternehmens in den lateinamerikanischen Markt: „Nach einer Abwesenheit von fast 15 Jahren ist es nun an der Zeit, wieder in diesem prosperierenden Markt aktiv zu werden. Die Region zieht zunehmend Touristen an und unser Ziel ist es, insbesondere Reisende aus Europa und Amerika mit diesem neuen Resort zu

begeistern. Nach unserem erfolgreichen Wachstum in Europa, Asien, dem Mittleren und Nahen Osten und Afrika sind wir bereit, unser Management-Know how und unsere Expertise als einzige unabhängige europäische Luxus-Hotelgruppe in weitere Schlüsseldestination rund um den Globus zu exportieren.“

Ulrich Schwark, Direktor der Two Oceans Group, fügt hinzu: „Dieses Resort wird in einer der schönsten Gegenden Mittelamerikas neue Maßstäbe in Sachen Luxus setzen. Die Marke Kempinski stärkt den Wert dieses Projekts zusätzlich, denn durch Kempinski ist sichergestellt, dass die zukünftigen Gäste dort besten Service erleben werden.“

Luxus Privatjets für Hotelgäste

Luxus pur von Anfang an: Mit Privat-Jet oder Helikopter bequem und luxuriös direkt zu den schönsten Kempinski Hotels, da beginnt die Entspannung bereits mit der Anreise. Durch die jetzt unterzeichnete Kooperation von Kempinski Hotels, Genf, und Avolus Ltd., London, ergeben sich zahlreiche Möglichkeiten für die Kunden der beiden Luxusmarken, um das Reisen noch angenehmer zu gestalten. Avolus bietet weltweit ein einzigartiges Charter-Angebot für Privat-Jets, Helikopter, Yachten und Limousinen. Ab sofort besteht zwischen den beiden Unternehmen eine „preferred“-Partnerschaft. Ob Geschäftstermin, Familien-Urlaub oder Wochenend-Kurztrip – mit Avolus und Kempinski wird die gesamte Reise von Anfang bis Ende zu einem luxuriösen Erlebnis.

Im Rahmen der Kooperation profitieren Avolus-Kunden in den Kempinski-

Hotels weltweit von einem kostenlosen Upgrade in die nächsthöhere Zimmerkategorie, sofern die Verfügbarkeit gegeben ist, sowie einem exklusiven VIP-Treatment. Darüber hinaus werden individuell, spezielle Angebote in den Kempinski-Häusern weltweit offeriert. Im Gegenzug können sich Gäste von Kempinski auf spezielle Flugangebote und bei ihrem ersten Flug mit einem Avolus-Jet auf eine Flasche 1998 Vintage Champagner von Krug freuen. Gleichzeitig werden beide Unternehmen jeweils auf der Webseite des Partners präsent sein.

„Mit Avolus haben wir einen Partner gefunden, der hervorragend zu uns und unseren Hotels passt“, freut sich Reto Wittwer, Präsident und Vorstandsvorsitzender von Kempinski Hotels. „Perfekter Service und höchste Qualität – eben Luxus vom Feinsten – ist damit für unsere Gäste von Anfang an garantiert.“ Auch Alexis Grabar, CEO & Gründer von Avolus, zeigt sich begeistert von der Zusammenarbeit: „Wir sind stolz, mit Kempinski eine der weltweit angesehensten Luxus-Hotelgruppen als strategischen Partner gewonnen zu haben, denn beide Unternehmen teilen den gleichen Sinn für Weltklasse-Service.“

Kempinski AG
Maximilianstrasse 17
80539 Munich
Germany
Tel +49 89 2125 2650
e-mail information.corporate
@kempinski.com

Avolus Ltd
5 Heliport House
38 Lombard Road
London, United Kingdom
T: + 44 (0) 207 978 6506
aircraftsales@avolus.com

KURZ NOTIERT

für **Gour-med**-Leser

Sackmann Genusswelten Neues im Sackmann Shop

Köstlichkeiten von Jörg Sackmann, edle Weine und Champagner, feine Brände und Liköre, ausgesuchte Delikatessen und Geschenke, Raffiniertes aus der hauseigenen Delikatessen-Küche finden Sie im Sackmann Shop.

Stöbern Sie ganz nach Ihrem Gusto in der verführerischen Genußwelt für Gaumen, Gesundheit und gutes Aussehen.

Machen Sie Alltagsmomente zu einem kleinen Fest oder überraschen Sie Freunde oder Geschäftspartner.

Mehr unter:
<http://www.sackmann-shop.de>

Foto: Klaus Lenser



Jörg Sackmann

Hotel Sackmann GmbH
Murgtalstraße 602
D-72270 Baiersbronn-Schwarzenberg
Tel: +49 (0)7447/289-0
Fax: +49 (0)7447/289-400
e-mail: info@hotel-sackmann.de

Herzlich Willkommen am Lago Maggiore!

Der erwachende Frühling enthüllt die Wunder der Natur. In diesen Tagen erblüht das Tessin in seiner ganzen Pracht, wie eine Blume von seltener Schönheit. Es berauscht die Besucher mit zauberhaften Bergsilhouetten, mit einer Abenddämmerung, die den Horizont in leuchtende Farben taucht, mit Spazierwegen entlang dem Seeufer oder durch malerische Dörfer, mit ausgesuchten Köstlichkeiten und geselligem Beisammensein. Die Region des Lago Maggiore bietet ihren Besuchern ein breites Unterhaltungsangebot. Für ein Wochenende oder für einen längeren Aufenthalt. Jedem sein Traum, der niemals vergeht. Das Esplanade Hotel Resort & SPA steht seinen Gästen nach der Winterpause ab dem 1. März 2012 wieder zur Verfügung und das gesamte Team freut sich, Sie schon bald wieder mit Annehmlichkeiten des Wohlbefindens in all seinen Formen zu verwöhnen.

Der Frühling zu Tisch

Feinschmecker finden auf der herrlichen Panoramaterrasse und im eleganten historischen Salon des Ristorante La Belle Epoque unsere ganze Aufmerksamkeit. Hier werden sie verwöhnt mit mediterranen Gerichten und auserlesenen Weinen, die die südlichen Aromen der Speisen besonders hervorheben. Gekocht wird mit erstklassigen regionalen Saisonprodukten. Die stets marktfrische Ware wird von Küchenchef Mauro Grandi mit grosser Leidenschaft und Liebe zum Detail zu einmaligen Köstlichkeiten verarbeitet.

Esplanade Hotel Resort & SPA
Via delle Vigne 149
CH-6648 Locarno
Tel: +41 (0)91 735 85 85
reservations@esplanade.ch
www.esplanade.ch

Jeden Monat neu: Jubel-Angebote bei A-ROSA

Zehn Monate lang jeden Monat ein neues, attraktives Reise-Angebot bei der A-ROSA Flussschiff GmbH. Im April erwarten Connaisseurs besonders günstige Flugpreise.

Ein neues 10. Schiff, das 10. Jubiläum der Marke – in 2012 kommt der Zahl „zehn“ bei der Rostocker Reederei A-ROSA besondere Bedeutung zu. Deshalb überrascht das Unternehmen auch alle Kunden mit einer ganz besonderen Aktion: 10 Monate lang wird es jeden Monat ein limitiertes Angebot geben, das das Reisefieber und die Lust auf Schiff gleichermaßen weckt.

Jedes Angebot wird monatlich bekannt gegeben und ist jeweils einen Monat lang gültig.

Bis zu 200,- Euro Preisvorteil pro Person lassen sich damit für den einzelnen Kunden erzielen. Im April übernimmt A-ROSA 200,- Euro des Flugpreises nach Lyon.

Acht weitere Jubiläumsangebote erwarten Kunden und Gäste für den Rest des Jahres. Mehr Informationen, Beratung und Buchung im Reisebüro, unter Telefon +49(0)381-202 6001 oder unter www.a-rosa.de.

Foto: A-Rosa



Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa: Auf Goldkurs!

Teo Chiaravalloti, Sous-Chef der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa, schafft die Europaqualifikation des „Bocuse d'Or“ und fährt 2013 zum internationalen Entscheid nach Lyon



Endspurt auf der Zielgeraden: Der Tessiner Teo Chiaravalloti hat auch die letzte Hürde erfolgreich genommen. Der Sous-Chef de Cuisine der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa hat sich beim Europafinale des renommierten und nach Paul Bocuse benannten Kochwettbewerbs in Brüssel unter die ersten zwölf gekocht und ist somit für die höchste Liga des „Bocuse d'Or“ qualifiziert. Diese wird Anfang 2013 als internationaler Gourmetwettbewerb in Lyon ausgetragen, wo Chiaravalloti die Schweiz vertreten und um die Auszeichnungen Bocuse d'or, Silver Bocuse und Bronze Bocuse kämpfen wird. Beim europäischen Vorentscheid überzeugte der Spitzenkoch aus Lugano die Jury um Alex Atala und darf sich nun als zweiter Tessiner rühmen lassen, der seit der Gründung des „Bocuse d'Or“ im Jahre 1987 ins Finale des berühmten Wettbewerbs einzieht. Er tritt in die Fußstapfen des Executive Chefs der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa, Dario Ranza, der vor elf Jahren das Finale des „Bocuse d'Or Schweiz“ gewann und die Eidgenossen ebenfalls in der Endausscheidung repräsentierte. Wer in den Genuss der mit 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichneten Küche der beiden Preisträger kommen möchte, der sollte sich in der Villa Principe Leopoldo beim einmaligen Blick über den Luganer See mit den Köstlichkeiten

der beiden verwöhnen lassen. Weitere Informationen und Reservierungen unter www.leopoldohotel.com oder telefonisch unter +41 (0)91 985 88 55.

Wo die Schweiz das sonnige Italien küsst, da befindet sich die Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa. Mitten im Tessin und nur zwei Kilometer vom Luganer Stadtzentrum entfernt, liegt das ehrwürdige Luxushotel mit seinen 37 Zimmern und Suiten sowie der angeschlossenen Residence mit weiteren 38 Unterkünften. Abends lassen sich Gourmets im Restaurant Principe Leopoldo von Chefkoch Dario Ranza mit Blick auf den Luganersee verwöhnen. Im boutique Kiso Spa werden Produkte der eigenen Kosmetiklinie Kiso Cosmetics sowie der spanischen Marke Natura Bissé verwendet. In der Kiso Sangi, einer Private Spa Suite mit Sauna, Dampfbad, Whirlpool, Erlebnisduche und Entspannungsbereich finden bis zu vier Personen Platz. Das Hotel gehört dem Marketingverbund Relais & Châteaux an.

In der Ausgabe 7,8-2011 haben wir bereits ausführlich über Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa berichtet. Diesen und weitere Artikel finden Sie im Ausgabenarchiv auf: www.gour-med.de

Im kleinen Schwarzen durchs Tessin

Im Maserati kurven Gäste der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa rund um den Lago di Lugano und lassen sich von der malerischen Landschaft ebenso begeistern wie vom PS-starken Italiener

Ein einmaliger Blick eröffnet sich von der Terrasse der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa: Berge und der Lago di Lugano. Eine Region, die man sofort erkunden möchte! Gästen, die gerne sportlich-flott unterwegs sind, stellt das Hotel einen ganzen Tag lang einen Maserati Gran Turismo zur Verfügung.

Mit diesem schicken Gefährt können Unternehmungslustige das Tessin auf heißen Reifen entdecken. Nach dem Geschwindigkeitsrausch tanken die Gäste neue Energie bei einem Champagner-Cocktail in der Piano Bar Principe mit Blick über den See. Auch für erschöpfte Füße heißt es dann: runter vom Gaspedal und rein in die Hände einer erfahrenen Therapeutin, denn eine Fuß- sowie Kopfmassage sind im Arrangement enthalten. Das Package umfasst drei Übernachtungen mit Frühstück in der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa, einen Tag Maserati-Spaß und viele weitere Annehmlichkeiten wie die Nutzung des Shuttles zum Stadtzentrum und der Sport-Einrichtungen des Hotels. Weitere Informationen unter www.leopoldohotel.com oder telefonisch unter +41 (0)91 985 88 55 erhältlich.

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

Foto:
[Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa](http://www.villaprincedo.com)

Irish Beef im Trend

Exportzahlen nach Deutschland steigen ungebremst

Saftige Wiesen, grünes Gras, eine Insel aus schroffen Felsen, umgeben von der irischen See, dem keltischen Meer und dem nördlichen Atlantik. Und überall: kleine Gruppen friedlich weidender Rinder. Irland bietet beste Bedingungen für die Produktion von hervorragendem Rinderfleisch. Das milde, feuchte Klima und die fruchtbaren Böden sorgen für eine Natur, die es den rund 130.000 Farmern des Landes erlaubt, ihre Tiere, insgesamt rund 6,5 Millionen Rinder, den Großteil des Jahres draußen zu halten. Eine fast täuschende Idylle, die hier tatsächlich praktizierter landwirtschaftlicher Alltag ist. Milch- und Fleischvieh steht zusammen auf den Weiden, rund 4,3 Millionen Hektar Weideland gibt es in Irland. Die Rahmenbedingungen setzt die halbstaatliche Handelsagentur der irischen Landwirtschaft BORD BIA Irish Food Board, mit Deutschlandsitz in Düsseldorf. Von hier aus wird eine aktuell laufende Kampagne „Einfach unsere Natur“ gesteuert, die die steigenden Exportzahlen flankiert.

Irish Food Board Quality Assurance Scheme

Feinschmecker und Spitzenköche wissen das Vorzeige-Produkt der grünen Insel schon lange zu schätzen. Doch Hereford, Angus, Limousine, Simmental und Charolais stehen nicht mehr nur bei ihnen für erstklassige Fleischqualität. Der Export Irlands nach Deutschland ist im Jahr 2010 um 35 Prozent auf 9.600 Tonnen gestiegen, bis 2015 soll die 30.000 Tonnen-Marke erreicht sein. Den Deutschen schmeckt Irish Beef. Grund dafür ist die herausragende Qualität – geprüft und zertifiziert. Das Qualitätssiegel „Irish Food Board Beef and Lamb Quality Assurance Scheme“ überwacht die gesamte Produktion des Fleisches, von der Fütterung, über die Haltung bis hin zur Schlachtung. Insgesamt

nehmen 32.000 Rinder-Farmer an diesem Programm teil. Und es werden täglich mehr. Diese aufwendigen Prozesse, für die BORD BIA einsteht, entsprechen dem weltweit anerkannten „Goldstandard der Produktzertifizierung“ – der EN 45011. So kann jederzeit abgerufen werden, von welchen Höfen welches Tier stammt, wie dieses gefüttert, gehalten und schließlich geschlachtet wurde. Tierhaltung und Fleischproduktion werden in Irland nachhaltig betrieben.

Weltweit erstes Quality Assurance Scheme mit Carbon Footprint Maßnahmen

Ein weiterer Bestandteil der Qualitäts-Offensive ist, in der gesamten Kette der Fleischproduktion den CO₂-Ausstoß zu verringern. Eine Untersuchung der EU-Kommission hat ergeben, dass irisches Rindfleisch den europaweit fünft-niedrigsten Carbon Footprint (also die Berechnung des CO₂-Ausstoßes pro Kilo Rindfleisch) in der EU hat und unter dem europäischen Durchschnitt liegt. BORD BIA misst bis Ende 2012 bei 32.000 Landwirtschaftsbetrieben dem CO₂-Ausstoß und deren Entwicklung. Irland setzt damit international einen Meilenstein im Thema Nachhaltigkeit und hat die Führung übernommen.

Irishes Fleisch im Trend

In Irland hat das landwirtschaftliche Leben Tradition. Die Iren sind standfeste Menschen mit klassischen Werten und Familienzusammenhalt. So ist es bis heute üblich, seine Farm an die nächste Generation weiterzugeben und mit ihr alle Erfahrungen rund um die Tierhaltung. Dieses tradierte Wissen der nachhaltigen Tierhaltung kann der Genießer und Feinschmecker am Fleisch selbst erleben. Eine aktuelle

Zarte Marmorierung, burgund-rotes Fleisch, feine Fettadern – Irish Beef ist bekannt für seine hohe Qualität, seinen feinen Geschmack, die besondere Saftigkeit und Zartheit



Marktforschung (Quelle: isi Göttingen, Februar 2011) hat ergeben, dass die deutschen Konsumenten irisches Rindfleisch im Vergleich am besten bewerten: In verschiedenen Tests vergaben die Tester die höchsten Noten an das irische Fleisch. Und auch das Magazin BEEF! für wahre Steak-Liebhaber und Food-Kenner hat Irish Beef schon 2009 den Titel „Das beste Steak der Welt“ verliehen.

BORD BIA Irish Food Board

Die halbstaatliche Handelsagentur der irischen Landwirtschaft BORD BIA Irish Food Board wurde 1994 gegründet und setzt sich weltweit an neun Standorten für den Handel sämtlicher irischer Agrarprodukte ein. Große Priorität hat hierbei das Irish Beef mit seiner herausragenden Fleischqualität, Geschmack und nachhaltiger Produktion. Traditionelle Rinderrassen inklusive der edlen Hereford oder Angus stehen einen Großteil des Jahres auf den grünen Weiden Irlands, die dank des milden Golfstrom-Klimas und des typisch-irischen Regens robust und natürlich und gesund zu einem Fleischrind heranwachsen.

Foto: BORD BIA

BORD BIA Irish Food Board
Derendorfer Allee 6
40476 Düsseldorf
Telefon 0211 / 470 59 75
info@bordbia.ie
www.bordbia.ie

Neuer Hurtigruten Katalog mit flexiblem Preissystem

Schnellentschlossene sparen dank Frühbucher-Preis bis zu 25 Prozent

Hurtigruten Interessierte können bereits jetzt mit der Reiseplanung für das nächste Jahr starten und dabei in den Genuss von bis zu 25 Prozent günstigeren Frühbucher-Preisen kommen. Im Mittelpunkt des neuen Katalogs und der Hurtigruten Reisen entlang Norwegens Fjordküste stehen 2013 neue An-Bord-Konzepte und Jahreszeiten-Programme sowie das authentische Erlebnis der norwegischen Kultur, Natur und Lebensart.

Ein halbes Jahr früher als gewohnt erscheint der neue Hurtigruten Katalog „Norwegen 2013“ in diesem Jahr. Dies bietet Hurtigruten Reisenden deutlich mehr Zeit für die Urlaubsplanung und Reiseorganisation. Neu ist außerdem das flexible und mehrstufige Preissystem, das mit dem Katalog eingeführt wird. Der aktuelle Reisepreis berechnet sich abhängig von Kapazitäten, Reisezeit und Buchungsdatum. Weiterhin gilt: Frühbuchen lohnt sich. Bei Buchung einer Hurtigruten Seereise für das kommende Jahr bis zum 30. September 2012, können Schnellentschlossene mit dem Frühbucher-Preis bis zu 25 Prozent sparen.

Im kommenden Jahr beinhalten die Hurtigruten Reisen eine Reihe von Neuerungen und Höhepunkten:

So feiern die Hurtigruten im Sommer 2013 ihren 120. Geburtstag – ihre Aufgaben als Bindeglied der Häfen und Regionen der norwegischen Küste und zur Außenwelt haben die Hurtigruten seit der ersten Fahrt 1893 bis heute beibehalten. Noch immer bieten die Hurtigruten Schiffe ihren Gästen die Möglichkeit Land, Leute, Natur und Kultur im Rahmen einer einmaligen Seereise kennenzulernen und ganz nah zu kommen.

Unterstrichen wird das Norwegen-Erlebnis an Bord 2013 beispielsweise durch ein neues Musik- und Kulturkonzept, das nach seiner diesjährigen Erprobung auf MS Finnmarken, MS Nordnorge und MS Polarlys im kommenden Jahr auf der kompletten Hurtigruten Flotte etabliert werden soll. Musikalische und kulturelle Beiträge an Bord sind dabei auf den jeweiligen Küstenabschnitt abgestimmt, an dem sich das Schiff gerade befindet.

Die Idee, den Gästen Land und Kultur auch an Bord nahe zu bringen, spiegelt sich auch im kulinarischen Angebot der Schiffe wider: Das tägliche Menükonzept „So schmeckt die Küste“ unterstreicht mit lokalen Zutaten, regionalen Delikatessen, Rezepten und Geschmacksrichtungen die Authentizität der Reise.

Informationen und Reservierung:

Reisen mit Hurtigruten können in jedem guten Reisebüro und direkt bei der Hurtigruten GmbH gebucht werden.

Hurtigruten GmbH
Postfach 11 08 33
20408 Hamburg
Deutschland
Tel. (040) 37 69 30
Kundenservice:
ce.info@hurtigruten.com
www.hurtigruten.de

Foto: Hurtigruten GmbH



Der Hurtigruten Katalog „Norwegen 2013“

Urlaubsträume auf 240 Seiten!

Der LUXUS Katalog 2012 von Siglinde Fischer / Charming Places präsentiert luxuriöse Villen und Hotels

„LUXUS 2012“: so heißt die siebte Auflage des jährlich erscheinenden Kataloges von Siglinde Fischer / Charming Places. Auf 240 Seiten präsentiert der familiengeführte Reiseanbieter echte Klassiker und renommierte Villen- und Hotels aus seinem Portfolio in Italien, Frankreich, Spanien, Kroatien, Griechenland und den Alpen. Diese wunderbaren Destinationen, außergewöhnliche Domizile und bester Service wecken die Sehnsucht nach Traum-urlaub!

Den Reisekatalog kann man unter www.siglinde-fischer.de anfordern. Die ausgewählten Villen und Hotels sprechen für sich. Jedes ein Juwel: einzigartig, besonders und vor allen Dingen hochwertig. Die Bildersprache des Kataloges ist bereits ein Genuss für die Seele und Urlaub auf der Couch. Das Reisetem von Siglinde Fischer / Charming Places hat alle der angebotenen Feriendomizile persönlich geprüft, mit dem Ziel typische Domizile der jeweiligen Region anzubieten. Die Feriengüter sind geprägt vom Besitzer und seiner Betreuung. Bei den Hotels stehen der charmante Charakter, die besondere Note und Authentizität im Vordergrund. Das Familienunternehmen steht für ein anspruchsvolles Reisepublikum, liebevoll gewonnene Traditionen und stellt höchste Qualitätsansprüche an ihre Feriendomizile.

Den Schlüssel zum Erfolg hält die Globetrotter-Familie Fischer von Anbeginn an selbst in der Hand: „Wir nehmen nur Feriendomizile, die uns selbst begeistern. Gezielt suchen wir Hotels, in denen Geschichte, Lifestyle und Kultur erlebbar sind“, erklärt Anja Fischer die Wohlfühl-Philosophie von Siglinde Fischer / Charming Places. „Auch in unserem Katalog LUXUS stehen Qualität,

Authentizität und Service der Villen und Hotels an erster Stelle!“

Detaillierte Informationen und Buchung direkt bei Siglinde Fischer auf der Internetseite:

www.siglinde-fischer.de
oder telefonisch unter
07355 – 93360.



Der neue Katalog

Neu: Mediplus auf der „Insel der Gesundheit“

Gesundheits-Spezialist Mediplus mit Wellness-Reise nach Ischia

Mediplus, der TÜV-zertifizierte Spezialveranstalter für Gesundheitsreisen, bietet in dieser Saison erstmalig neue, kombinierte Stadt und Wellnessreisen nach Ischia an. Im Mittelpunkt der achttägigen Reisen stehen die freie Nutzung der Thermalquellen des Ho-

tels und zahlreiche Wellness-Anwendungen. „Dieses am Rand der Hafenstadt Ischia-Porto gelegene Hotel bietet die ideale Mischung aus Erholung, Entspannung und italienischem Stadtleben“, so Mediplus-Geschäftsführer Ralf Baumbach.

Inklusive der 7 Übernachtungen im 4-Sterne Clarion Hotel Hermitage & Park Terme mit Halbpension, 1 x Eintritt in die Römischen Bäder, Nutzung des Pools, Kneipp-Pools und Thermalwasserhallenbades, den Flügen ab/bis Deutschland sowie dem Rail&Fly-Zubringer mit der Bahn, deutschsprachiger Reiseleitung vor Ort und einem Shuttle-Transfer zum Strand bietet Mediplus das Hotel ab 777 Euro pro Person. Reisettermine im April, Mai, Juni, Juli, September und Oktober 2012.

Foto: Mediplus-Reisen

Reiseveranstalter Mediplus
Herbert-Rabius-Str. 26
53225 Bonn
Postfach 30 10 20
Telefon: +49 (0)228 - 688 33 500
E-Mail: service@mediplusreisen.de
www.mediplusreisen.de



Mövenpick Hotels & Resorts übernimmt Private-Island-Resort auf den Philippinen

Ab Oktober 2012 ist Mövenpick Hotels & Resorts mit einem zweiten Hotel auf den Philippinen vertreten.

Mövenpick Hotels & Resorts wird ab Herbst 2012 das Huma Island Resort betreiben – ein Resort mit 80 auf Stelzen über dem Wasser schwebenden Villen. Mövenpick Resort & Spa Huma Island befindet sich auf einer privaten Insel inmitten der philippinischen Provinz und Inselgruppe Palawan.

Huma Island besticht durch eine atemberaubende Landschaft mit von Regenwald überzogenen Höhenzügen und versteckten, urzeitlichen Höhlen. Die feinen Sandstrände, die die Insel wie eine Umarmung umgeben, waren einst die Heimat von „Ibrahim, dem Segler“. Der Legende nach strandete er 1352 mit seiner Galeone „Huma“ auf der Reise von Indien nach China. Obwohl es Ibrahim nicht mehr gibt, lebt der Name seines Schiffes bis heute fort.

Das Archipel ist vor allem bei Tauchern durch die außergewöhnlichen Korallenriffe und das üppige Meeresleben bekannt. Darüber hinaus liegen hier auf dem Meeresgrund zwölf der eindrucksvollsten Schiffswracks des 20. Jahrhunderts.

„Huma Island verdient wirklich den Titel ‚Traum-Insel‘“, betont Andreas Mattmüller, Chief Operating Officer Middle East & Asia. „Es ist neben unserem Resort in Cebu das zweite Projekt auf den Philippinen und einer der Orte, die jedem Besucher für immer in Erinnerung bleiben.“

Die Insel ist vom Festland mit dem Wasserflugzeug oder mit einem luxuriösen Schnellboot zu erreichen. Nach der Ankunft im Mövenpick Resort & Spa Huma Island können Gäste jegliche Annehmlichkeiten genießen. Alle Wasser-Bungalows bieten ein modernes, tropisches Design und laden mit einem privaten Jacuzzi zum Entspannen ein.

Das Resort bietet eine Auswahl an sechs verschiedenen Restaurants mit libanesischer, italienischer und asiatischer Küche sowie ein auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisiertes Restaurant. Weiterhin finden Gäste eine Bibliothek und andere Räumlichkeiten zum Zeitvertreib vor. Das Fitnesscenter und der Spa mit sechs Behandlungsräumen setzen Akzente nicht nur durch das Angebot, sondern auch durch einen Fußboden aus Glas, durch den man die Meeresbewohner beobachten kann.

Gäste, die die faszinierende Landschaft erkunden möchten, können mit traditionellen philippinischen Bangka Booten die umliegenden Inseln der Provinz Palawan besuchen. Taucher finden die notwendige Ausstattung in der Tauchbasis auf Huma Island.

„Wir freuen uns darauf, anspruchsvolle Gäste im Mövenpick Resort & Spa Huma Island zu begrüßen“ betont Dr. Hamad Al Tuwaijri, President United International Hotels Group Philippines von der Eigentümergesellschaft des Resorts. „Auch wenn das Haus in erster Linie Urlauber anzieht, so kann ich mir kaum einen besseren Ort für Hochzeiten, Flitterwochen, ja selbst für wichtige Geschäftsbesprechungen vorstellen.“

Zu Palawans Naturschönheiten zählen insgesamt 1.768 Inseln, die sich zwischen China und der Sulusee erstrecken. Die Inselgruppe wurde

1967 zu einem Natur- und Tierschutzgebiet erklärt, zu dem heute mehr als 11.000 Quadratkilometer an Korallenriffen und unzählige Meerestiere, wie beispielsweise die seltenen Dugongs oder die vom Aussterben bedrohten Meereschildkröten, gehören.

Die Provinz Palawan bedeckt eine Fläche von rund 1,5 Millionen Hektar an strahlend weißen Stränden, seltenen



Ein Resort auf der Inselgruppe Palawan

Regenwäldern, Bergketten und unterirdischen Flüssen. Alles in allem sind hier mehr als 600 verschiedene Schmetterlingsgattungen und 200 verschiedene Vogelarten beheimatet.

„Die Üppigkeit der Natur in dieser Region und die besondere Atmosphäre von Huma Island machen diesen Ort einfach unvergesslich“, sagt Andreas Mattmüller. „Hier entdeckt man ein Paradies.“

Mövenpick Resort & Spa Huma Island ist eines von 15 neuen Projekten, welches das internationale Hotelunternehmen mit Schweizer Wurzeln bis 2015 in Asien eröffnet. Die Region gehört zum besonderen Fokus der stark expandierenden Hotelgruppe, die bereits zwei Hotels in Thailand, zwei in Vietnam sowie je eines in Indien, auf den Philippinen und in Singapur betreibt.

Foto: Mövenpick Hotels & Resorts AG

Mövenpick Hotels & Resorts AG
Flughofstrasse 61
8152 Glattbrugg, Switzerland
Telefon +41 44 828 40 00
www.moevenpick-hotels.com

Weltgrößte Food und Restaurantfachmesse in Chicago verleiht Kücheninnovationspreis 2012

Verliehen wird der begehrte Preis an 14 Unternehmen die sich besonders bei der Entwicklung moderner und energiesparender Küchengeräte hervorgetan haben

Die National Restaurant Association gibt die Preisträger des Küchen-Innovations-Preises 2012 (KI) bekannt, welcher die herausragendsten Innovationen in Sachen Küchenausstattung auf dem Lebensmittelmarkt ehrt. Ein unabhängiges, international anerkanntes Expertenkomitee hat die Preisträger der KI Auszeichnung für Innovationen ausgewählt, welche die Qualität, Produktivität und Nachhaltigkeit signifikant verbessern.

Die Preisträger werden im interaktiven Kitchen Innovations Pavillon vorgestellt. Dieser Pavillon wird dieses Jahr zum ersten Mal zentral gelegen sein in der Ausstellungsfläche (Stand 2240) auf der 2012 National Restaurant Association Restaurant, Hotel-Motel Show, welche in diesem Jahr vom 5.-8. Mai stattfindet. „Die unabhängige Jury hat die Produkte basierend auf zukunftsbezogenem Denken in Bezug auf kommerzielle Küchenausstattung ausgewählt“, sagt Jack Crawford, Messevorstand der NRA Show 2012 und Präsident und CEO von Ground Round Independent Owners Cooperative, LCC. „Diese im wahrsten Sinne des Wortes revolutionären Produkte werden eine nachhaltige Auswirkung auf die Effizienz und den Erfolg von Restaurantküchen haben, sowie auch auf die Wirtschaftlichkeit des Restaurants selbst. Als größte Restaurant- und Gastronomiemesse der USA bietet die NRA Show das perfekte Umfeld, um neue Trends aufzuspüren und neue Produkte zur Verbesserung der Arbeitsabläufe im Restaurant zu finden.“ Als erste Adresse in Sachen Restaurant- und Gastronomiemessen, bringt die NRA Show viel mehr Einkäufer aus Restaurants und der Gastronomie und Gerätehersteller

zusammen, als alle anderen Veranstaltungen der Branche. Die KI-prämierten Produkte werden die Abläufe im Bereich der Lebensmittel durch Steigerung der Produktivität, Qualität, Sicherheit, Kosteneffizienz und Umweltfreundlichkeit verbessern und so zu schnellerem und effizienterem Arbeiten verhelfen. Das Endergebnis: Die Gastronomiebetreiber können ihren Kunden besseren Kundenservice und höherwertigere Gerichte bieten. Die jährliche National Restaurant Association Restaurant-Hotel – Motel Show ist die grösste Zusammenkunft im Restaurant-, Speise- und Gastgewerbe. Die NRA Show 2012 wird vom 5.-8. Mai im McCormick Place in Chicago abgehalten. Die Veranstaltung wird von mehr als 58 000 Teilnehmern und Besuchern frequentiert von allen 50 Staaten und 100+ Ländern und es werden die neuesten Produkte, Dienstleistungen, innovativen Ideen als auch allerneueste Informationen angeboten über Trends und Wachstumsentwicklung in der Industrie. Für mehr Informationen besuchen Sie bitte die Internetseite www.restaurant.org/show.

Die Gewinner des Küchen-Innovations-Preises 2012 sind:

- Alto-Shaam, Inc.- Combitherm® Automatic Grease Collection System
- Bettcher Industries, Inc. - Optimax Compact - Automatic Batter-Breeding Machine



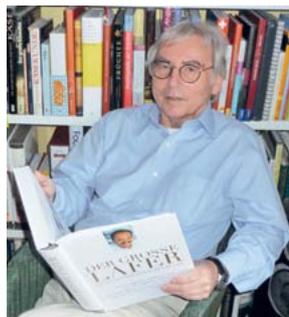
Präsentation modernster Küchengeräte auf der NRA in Chicago

- CookTek Induction Systems, LLC - SinAqua™ Waterless Food Holding System
- Ecolab Inc. - ActiveView HDI - Health Department Ecolab Inc. - STEALTH® Fly Station
- Franke Foodservice Systems, Inc. - Ice Machine Sanitizing Device
- Frontline International - Fresh Cooking Oil Box System Garland Commercial Ranges - Garland Induction Griddle
- Kaivac, Inc. - OmniFlex™
- Kitchens to Go, built by Carlin Manufacturing - Bolt On Kitchens
- Lang Mfg. - Lang GHP Series Featuring „On Demand Burners“
- Merrychef USA - Planar Plume Technology
- RATIONAL USA - SelfCookingCenter® whiteefficiency®, HiDensity-Control® Sealed Air - Vision Enabled Training
- Vitamix - Automatic Mix'n Machine
- Wells Manufacturing - HDW-2 Water Saving Heated Disher Well
- ZipZester, LLC - Spin Zester

Foto: restaurant.org

NRA Show 2012
McCormick Place
Chicago, IL
USA
www.restaurant.org/show

Heute:
 Der Prachtband des, naja "Weltmeisters" aller Köche.
 Ein lehrreiches, doch auch amüsantes Buch über
 die Gemüse dieser Welt, unentbehrlich nicht nur für
 Vegetarier. Das exzentrische Buch einer verrückten
 Party-Lady in London. Und schließlich, wahrhaftig last
 not least, Johann Lafers anrührendes Heimat-Küchen-
 Album, sympathisch, lehrreich und höchst bestseller-
 verdächtig!



Horst-Dieter Ebert Buch-Tipps



Weltmeister mit Dreitagebart NOMA

René Redzepi
 "NOMA. Zeit und Ort in der nordischen Küche".
 Edel Phaidon
 368 Seiten, 49,95 Euro
 978-3-8419-0120-0

Als Buch von diesem enormen Ich-Anspruch kannte ich bislang nur Ferran Adriás "Ein Tag im elBulli" (vor drei Jahren im selben Verlag, zum selben Preis). Und tatsächlich ist der junge Däne, 35, ja der Nachfolger des Spaniers: Sein Kopenhagener Restaurant "Noma" gilt als "bestes der Welt", er selbst gewissermaßen als "Koch-Weltmeister".

Seine Erfindung ist die regionale und saisonale nordische Küche, von der vor ihm keiner wußte, dass es sie geben könnte. Redzepi hat bei Thomas Keller in Kalifornien und eben bei Adria gelernt, kleine molekulare Kollateralschäden inklusive. Und auch bei ihm gibt es jene vielgängigen Menüs von bis zu 28 sensationell dekorierten Gängen.

Redzepi gibt die (nicht ganz einfachen) Rezepte für fast hundert von ihnen bekannt, zeigt noch mehr von ihnen im Foto, auch seine Produzenten und läßt uns sein Reisetagebuch lesen. Arbeitsweise und Überbau seiner Küche werden ausführlich beschrieben. Und wer ihn nicht kennt: Der ansehnliche junge Mann mit dem Dreitagebart auf Seite 245 – das ist er.

Anekdoten mit Gemüse Zwiebel, Safran, Fingerhut

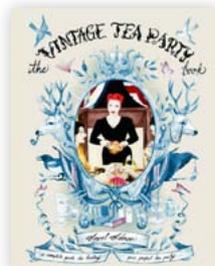
Bill Laws
 "Zwiebel, Safran, Fingerhut. 50 Pflanzen, die unsre Welt verändert haben".
 Gerstenberg Verlag,
 224 Seiten, 24,95 Euro
 ISBN 978-3-8369-2694-2



Natürlich wurde die Welt mehr verändert durch Kartoffeln, Mais und Reis, durch Weintrauben, Tabak und Zuckerrohr, aber die kommen auch alle vor. Zucker zum Beispiel: "Jahrtausendlang kam die Menschheit ohne ihn aus. Kaum war er da, trieb er Millionen Afrikaner in die Sklaverei und schädigte die Gesundheit seiner Konsumenten."

Der Autor ist Engländer, so finden eigentlich alle Entwicklungen in der angelsächsischen Welt statt. Das verwirrt ein bisschen, doch es amüsiert auch: Die Briten sind ja bekanntlich leidenschaftliche Anekdotenerzähler. Und so ist auch dieses Buch eine sprudelnde Quelle von Histörchen und Begebenheiten zum Weitererzählen. Und aus all dem entsteht eine kleine Weltgeschichte, betrachtet durch die Pflanzenwelt.

Daß die Bostoner Teaparty beim Kaffee ausgeheckt wurde, daß aus Agave Explosionsstoff entstehen kann, wie das Opium die Geschichte Chinas änderte und wie der Apfel zum Symbol von New York und als "Apple" zur Weltmarke wurde – Law läßt nichts aus, was zum amüsanten Tischgespräch taugt. Wirtschaftliche und ernährungsphysiologische Fragen interessieren ihn weniger.



Engel in glamourösem Stil Vintage Tea Party

Angel Adoree
 "Vintage Tea Party"
 DuMont Verlag
 306 Seiten, 29,95 Euro
 ISBN 978-383219432-1

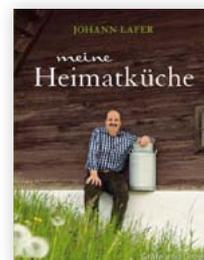
Die Autorin scheint längst eine Londoner Institution zu sein, eine von der ziemlich schrägen Art: Auf dem Kopf trägt sie eine kunstvoll betonierte Frisur aus dicken Röhren und in knalligem Rot. Wer wissen will, was sie eigentlich ist, sollte ihre Website angucken (<http://angeladoree.co.uk>); er wird sie in heilloser Verwirrung verlassen.

Angel ist sowas wie eine Stil- und Modeberaterin, Gesellschaftslady, Partygastgeberin, Pâtissière, Touroperatorin, Trendsetterin und – wie dieses Buch beweist – Ratgeber-, Kochbuch- und Backbuch-Autorin, auch mit Cocktails experimentiert sie gern. Außerdem ist sie hübsch altmodisch, lebt in einer Welt von Nippes, und wenn sie eine Tea-Party organisiert, entsteht allemal eine Art Nostalgie-Orgie.

So auch in diesem Buch, das auf die putzigste Art in "glamourösem Retro-Stil" designt ist, wie der Verlag das nennt. Angel rezeptiert für ihre Tea-Party "Rosenblüten-Sandwiches" oder "Zitronen Scones mit Lavendelcreme", sie lehrt, wie man Schmetterlinge bastelt oder auch die britische Flagge, gibt Tipps für das "perfekte Vintage-Kleid", für Frisur und Make-up. Als Getränke empfiehlt sie Prosecco mit Mango-Minze-Eiswürfel oder "Wilden Hibiskus-Champagner": eiskalt servieren - "und dann einfach nur noch die Komplimente verzückt lächelnder Gäste für einen so ausgefallenen Drink entgegennehmen!"

Johann Lafer mit Traktor Meine Heimatküche

Johann Lafer
 "Meine Heimatküche"
 Gräfe und Unzer Verlag
 192 Seiten, 24,90 Euro
 ISBN 978-383382214-8



Lafer mit steirischem Fisch, mit steirischem Hahn, mit steirischer Kuh, mit steirischen Schönheiten, mit steirischem Traktor – kurzum, der berühmte Meisterkoch besucht (wie alle Jahre) seine Heimat, doch diesmal wird ein Buch daraus: Lafer nochmal in der Rolle des Bauernbub von anno dunnemals.

Dies ist ein sehr anrührendes und aufrichtiges Buch, man glaubt Lafer, was er schreibt und man glaubt ihm seine Begeisterung: "Die besten Rezepte für eingemachte Beeren, eingelegte Pilze, luftgetrocknete Schinken und geräucherten Speck gibt es hier, für lange gereiften Bergkäse und Gemüse der Saison, für Mehlspeisen und Festtagsbraten."

Ganz nebenbei (und ganz uneitel!) erzählt Lafer die Geschichte seiner beruflichen Anfänge. Und dann präsentiert er ein paar Dutzend wunderbarer regionaler Rezepte, unerhört appetitanregend und so brillant fotografiert (von Jörg Lehmann), wie es nur in den besten internationalen Kochbüchern gelingt. Glückwunsch!



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 Tipp Spezial

Luxemburger-Pariser Krimi Geschichten

Spannende Restaurantbesuche und tödlicher Genuss

Privatdetektiv und Koch Xavier Kieffer ermittelt und genießt

Klaus Lenser

Romane mit Lokalkolorit und kulinarischen Erlebnissen erfreuen sich einer immer größeren Leserschaft, der Grund ist so einfach wie verständlich. Der Leser und Gourmet kann die Handlungen nachvollziehen, weil ihm die Örtlichkeiten vertraut sind.

Mit seinem 2. Gourmet Krimi, handelnd in der Luxemburger und Pariser Sternegastronomie, ist es dem Autor Tom Hillenbrand wieder gelungen, Genuss und Hochspannung zu einem Lesevergnügen, nicht nur für Krimiliebhaber, zu machen.

In „Rotes Gold“ wird der Detektiv Xavier Kieffer jäh aus seinen genüsslich schwelgenden „Genussorgien“ in die Lebensrealität zurück geholt.

Der beste Sushi Koch Frankreichs,



Tom Hillenbrand genießt das Sushi



Sushikoch im Restaurant Kamakura, Luxemburg

natürlich ein Japaner mit Michelin Stern, stirbt plötzlich bei der Zuberei-

tung eines Sushi Dinners.

Was ist die Todesursache? Mord, Suizid, oder ein Versehen durch die falsche Behandlung von Fisch.

Kieffer wird bei seinen Ermittlungen in gefährliche Abenteuer hinein gezogen, die ihn fast selbst das Leben kosten. Seine Neugier und die Lust/Gier auf exzellente Sushi-Höhenflüge bringen ihn in die kuriosesten Situationen.

Eine Einladung des Pariser Bürgermeisters endet bereits nach der Vorspeise mit einem Fiasko.

Kieffer, der als Koch über genügend Erfahrung verfügt, und als Hobbydetektiv neugierig geworden ist deckt schnell Widersprüchliches auf und stößt in ein Wespennest von Intrigen und Kriminalität

Rotes Gold ist die Bezeichnung für wertvollen Thunfisch, dessen Vermarktung von einer Fischmafia überwacht und gesteuert wird.

Da zählt ein Menschenleben weniger



Luxemburg-Stadt

Buch Tipp Spezial



Blick auf die historische Altstadt

als der Thunfisch.

Kieffer recherchiert in Frankreich, Italien und Luxemburg, seine Lokalkenntnisse und Beschreibungen sind plastisch geschildert, der Leser weiß wo er sich befindet.

Genuss, Spannung und viel Aktion fesseln den Leser, es fällt schwer das Buch vor dem Auslesen zur Seite zu legen.



Tom Hillenbrand hatte mit seinem Roman „Teufelsfrucht“ schon großen Erfolg in Luxemburg

Rotes Gold ist nach Teufelsfrucht ein weiterer lesenswerter Genusskrimi von Tom Hillenbrand.

Der Autor, Tom Hillenbrand, selber Feinschmecker und Hobbykoch, kennt sich aus in dem kleinen Land hat er doch einige Jahre als Mitarbeiter einer EU- Institution dort gelebt.

Seine Ortskenntnisse erlauben es ihm, die im Buch erwähnten Schauplätze genau zu beschreiben so dass der Leser sie schnell findet und wiedererkennt.

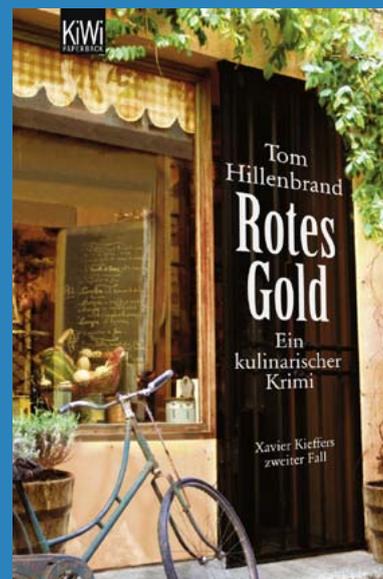
Kulinarisch ist Luxemburg das Land mit dem höchsten - pro Kopf - Michelin- Sterne- Aufkommen, in Europa.

In einer der nächsten Ausgaben werden wir in Gour-med die besten Restaurants Luxemburgs vorstellen.

Genießer mögen bitte noch etwas Geduld haben.

Fotos: Claude Piscitelli

Luxemburg City Tourist Office
Palce Guillaume 11
L-2011 Luxemburg
Tel: (+352) 22 28 09
touristinfo@lcto.lu
www.lcto.lu



**Tom Hillenbrand
Rotes Gold**

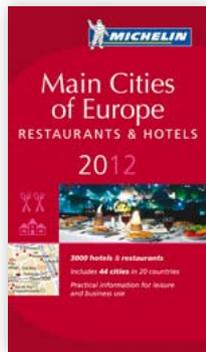
KiWi Verlag
351 Seiten
ISBN: 978-3-462-30576-0

Buch Tipps

MICHELIN-Führer Main Cities of Europe 2012

MICHELIN
1080 Seiten, 27,95 Euro
ISBN: 978-2-0-671-6976-0

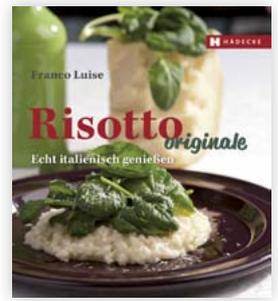
Der neue MICHELIN-Führer „Main Cities of Europe 2012“ ist seit dem 15. März 2012 im Handel. Der umfangreich aktualisierte Band empfiehlt insgesamt 2.100 Restaurants und 1.500 Hotels in 44 europäischen Großstädten und 20 Ländern. Damit ist der MICHELIN-Führer „Main Cities of Europe 2012“ der ideale Begleiter für Geschäfts- und Städtereisende, die europäische Metropolen besuchen. Die Auswahl des in englischer Sprache erscheinenden Hotel- und Gastronomieführers spricht mit insgesamt 15 3-Sterne-Häusern, 74 2-Sterne-Adressen und 287 1-Stern-Restaurants auch kulinarisch interessierte Leser an. Die Ausgabe 2012 des Metropolen-Bandes empfiehlt außerdem 250 „Bib Gourmand“-Restaurants, die ihren Gästen ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.



Franco Luise Risotto originale: Echt italienisch genießen

Hädecke
64 Seiten, 12,95 Euro
ISBN: 978-3-7750-0631-6

Risotto ist wie das kleine Schwarze in der Mode: er lässt sich mit den unterschiedlichsten Zutaten immer wieder abändern und der jeweiligen Situation anpassen, egal ob gemütliches Familienessen oder anspruchsvolle Einladung und er ist in jeder Variation ein Hochgenuss! Das A und O für einen perfekten Risotto ist jedoch die richtige Technik und das richtige Equipment. Dafür bietet Franco Luise in seinem Buch eine ausführliche Schritt- für Schritt-Anleitung und die 10 goldenen Regeln für das perfekte Gelingen eines Risottos. Dazu die Grundrezepte für vier Brühen.



Leena Parkkinen Nach dir, Max

Osburg
416 Seiten, 21,90 Euro
ISBN: 978-3-940731-76-0

Max und Isaak kommen 1899 in Deutschland als siamesische Zwillinge auf die Welt. Sie sind an der Hüfte miteinander verwachsen. Ihre Familie verkauft sie an einen Zirkus. Ein Glücksfall für die Zwillinge! Denn dort treffen Max und Isaak auf andere Menschen mit Handicaps und fühlen sich als Gleiche unter Gleichen. Darüber hinaus finden sie – später im Cabaret und Varieté – als Artisten Anerkennung und Wertschätzung. Schließlich gelangen die Zwillinge nach Helsinki. Dort begegnen sie Iris, einer Frau, der die Männer nicht nur zu Füßen liegen, sondern die sie auch skrupellos ausnutzt. In sie verliebt sich Isaak Hals über Kopf. Eine Geschichte voller Dramatik und Sinnlichkeit.



Sarah Waters Der Besucher

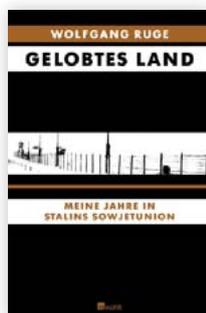
Bastei Lübbe
573 Seiten, 15,99 Euro
ISBN: 978-3-431-03830-9

Hundreds Hall, ein majestätisches Anwesen im ländlichen England. Hier wohnt die verwitwete Mrs. Ayres mit ihren erwachsenen Kindern Caroline und Roderick. Als der Landarzt Dr. Faraday wegen eines Notfalls herbeigerufen wird, ist er wie gebannt von der geheimnisvollen Atmosphäre des Hauses. Schon bald erfährt er, dass in Hundreds Hall merkwürdige Dinge geschehen: Möbelstücke, die ein Eigenleben führen, kryptische Zeichen, die plötzlich an den Wänden auftauchen, bedrohliche Geräusche, die unerklärbar scheinen. Dr. Faraday begegnet der wachsenden Panik der Familie zunächst mit Ruhe und Beschwichtigung. Doch das Schicksal der Ayres nimmt unaufhaltsam seinen Lauf – und ist enger mit seinem eigenen verwoben, als er ahnt ...

Wolfgang Ruge Gelobtes Land

Osburg
496 Seiten, 24,95 Euro
ISBN: 978-3-498-05791-6

Berlin, im Sommer 1933: Der sechzehnjährige Wolfgang Ruge verlässt mit seinem zwei Jahre älteren Bruder das nationalsozialistische Deutschland. Ziel der beiden jungen Kommunisten ist das Land, auf das sich all ihre Hoffnungen richten – die Sowjetunion. In Moskau erwartet Ruge manches, was ihn begeistert, aber auch Ernüchterndes. Als die Wehrmacht in die Sowjetunion einmarschiert, wird er wegen seiner Herkunft zunächst verbannt und bald darauf ins Arbeitslager verbracht. Erst 1956, drei Jahre nach Stalins Tod, kann er nach Berlin zurückkehren.



Jehoschua Kenaz Die Nachmittagsvorstellung

Luchterhand
272 Seiten, 18,99 Euro
ISBN: 978-3-630-87333-6

Eine private Filmvorführung in der Vorstadt kommt wegen zahlreicher Hindernisse und skurriler Ereignisse nie über den Vorspann hinaus, was der Eingeladene besonders ärgerlich findet, da es sich um einen Pornostreifen handeln soll. Ein Nachbar beschwert sich beim Hausbeirat über die Wohnung mit Eingang zum Hof, weil der Briefkasten schon überquillt: Der Mieter dort könnte verschwunden oder gar tot sein, da müsse man doch etwas unternehmen. Zu einem Fest in einer neuen Wohnung erscheinen lauter Leute, die sich untereinander nicht kennen und auf jemanden warten, der aber nicht kommt; stattdessen liegt eine Leiche im WC ...





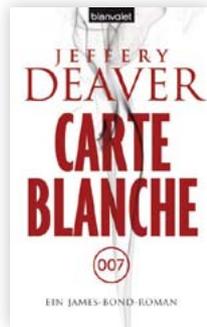
John Burnside
In hellen Sommernächten

Knaus
384 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0460-6

Hoch oben im Norden, wo im Sommer das weiße Licht alle Konturen verwischt, ertrinken auf rätselhafter Weise junge Männer. Hat, wie es die Sage behauptet, die rotgewandete Waldfee Huldra ihre Hand im Spiel? Gelingt der stillen Liv die Lösung des Rätsels, oder verliert auch sie sich in einer Zwischenwelt aus Fantasie und Realität? Als ein Klassenkamerad der jungen Liv verschwindet und kurz danach weitere junge Männer, scheint das die wenigen Bewohner der Insel am Polarkreis nicht zu beunruhigen. Mehrdeutiges und Traumhaftes ist ihnen vertraut. Mit seinen Gespenstergeschichten beflügelt er ihre Vorstellungskraft: Gibt es die männermordende Huldra aus seinen Erzählungen wirklich? Und welche Rolle spielt die schöne Maia, die mit den verschwundenen Männern gesehen wurde?

Jeffery Deaver
Carte Blanche

Blanvalet
544 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-7645-0426-7



James Bond genießt einen romantischen Abend mit einer hinreißend schönen Frau. Da erreicht ihn ein dringender Alarm: Ein Lauschposten hat eine verschlüsselte Botschaft abgefangen, die einen unmittelbar bevorstehenden Anschlag ankündigt. Es wird mit Tausenden von Todesopfern gerechnet. Britische Sicherheitsinteressen sind unmittelbar betroffen. Die höchsten Regierungsstellen wissen, dass nur noch James Bond die drohende Katastrophe abwenden kann. Doch will er diese Mission erfüllen, darf er sich an keine Regel halten. Und so erhält 007 eine Carte Blanche.



Andrea Walter
Wo Elfen noch helfen

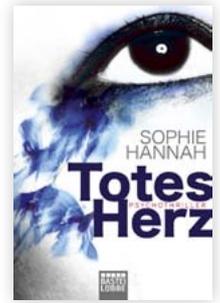
Diederichs
208 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-424-35065-4

„We may not have cash, but we've got ash!“, schrieben sich die Isländer angesichts Staatspleite und Vulkanausbruch auf die Fahnen und wählten einen Berufskomiker zum Bürgermeister von

Reykjavik. Was macht dieses Land aus, in dem die Telefonbücher nach Vornamen sortiert sind und man im Winter die Bürgersteige beheizt, wo man im Schnellimbiss Schafskopf bestellen und der Welt einziges Penismuseum besuchen kann? Die Journalistin Andrea Walter hat sich auf Entdeckungsreise begeben und festgestellt: In Island ist das Leben so, wie wir es uns wünschen!

Sophie Hannah
Totes Herz

Bastei Lübbe
606 Seiten, 8,99 Euro
ISBN: 978-3-404-16617-6



Ruth hat Schreckliches durchgemacht. Lange war ihr Herz tot – bis sie sich in den stillen Aidan verliebt. Aber auch er leidet an seiner Vergangenheit. Eines Tages vertraut er Ruth sein Geheimnis an: Er hat getötet. Eine Frau namens Mary Trelease. Ruth kann es nicht fassen. Denn sie kennt eine Mary Trelease, und die ist nicht nur lebendig, sondern auch äußerst gefährlich ...



Jaroslav Rudiš
Die Stille in Prag

Luchterhand
240 Seiten, 16,99 Euro
ISBN: 978-3-630-87380-0

Fünf Menschen zwischen Straßenbahnlärm und dem Techno des Herzens, zwischen Lichteffekten und Rockmusik – und ein Konzert der Stille, das alles verändert. Petr, von seiner großen Liebe verlassen, arbeitet nach einem abgebrochenen Studium als Aushilfe bei der Straßenbahn. Auf einer seiner Fahrten trifft er die junge Punkerin Vanda, die sich fest vorgenommen hat, mit 18 das Koksen sein zu lassen. Ein Monat ist es bis dahin noch. Der angesehene Anwalt Wayne hat es dagegen geschafft, sein Leben auf Erfolgskurs zu bringen. Doch dann meint er, in den Nachrichten seinen im Irak stationierten Bruder blutüberströmt auf einer Trage zu erkennen und wird völlig aus der Bahn geworfen. Er weiß noch nicht, dass Hana, die im Flieger nach Prag sitzt, nicht bereit ist, ihn aufzufangen. Und dann ist da noch der alte Vladimír, der seine Frau verloren hat und sie nicht gehen lassen kann.

Roland E. Koch
Dinge, die ich von ihm weiß

Dittrich
240 Seiten, 19,80 Euro
ISBN: 978-3-937717-69-2



Maria ist eine Bauerntochter und 1933 bekommt sie als junge Frau die Stelle der Haushälterin beim Bischof von Münster, Clemens August von Galen. Sie sorgt für den großen Mann und er führt sie an Bücher und Sprachen heran, an die Kultur. Nach und nach entdeckt Maria die menschlichen Seiten des Bischofs, seine Schwächen und Ängste, auch die Einsamkeit seiner Stellung. Er braucht sie. In einer überraschenden Begegnung wird die Liebe zwischen den beiden entfacht. Maria bringt eine gemeinsame Tochter zur Welt, die sie auf dem Hof ihres Bruders verstecken muss. Die Nationalsozialisten machen von Galen das Leben schwer, er wird angegriffen und gedemütigt, während Maria versucht, ihr Leben und ihre Liebe zwischen der Tochter auf dem Hof und dem Haushalt in Münster aufzuteilen.



MEDIZIN RECHT

Fehlender oder verspäteter Fortbildungsnachweis: Sanktionierung durch Honorarkürzung?



Rechtsanwältin
Jeannette Breikopf-
Schönhauser,
Münster

Ein fehlender Fortbildungsnachweis kann zu Kürzungen des Vertragsarzt Honorars führen. Das gilt auch dann, wenn der Nachweis der Erfüllung der Fortbildungspflicht nicht zum Stichtag, sondern verspätet an die KV übermittelt wird. Rechtsgrundlage für die Honorarkürzung ist § 95 d Abs. 3 SGB V. Maßgeblich ist allein das Vorliegen des Nachweises bei der KV, nicht die Erfüllung der Fortbildungspflicht als solche.

So hat es das Sozialgericht Marburg wiederholt entschieden (siehe Urteile vom 07.12.2011 – S 12 KA 854/10 - und vom 22.02.2012 – S 12 KA 100/11 - m.w.N.).

Entsprechend den gesetzlichen Vorschriften im SGB V ist der Vertragsarzt verpflichtet, sich in dem Umfang fachlich fortzubilden, wie es zur Erhaltung und Fortentwicklung der zu seiner Berufsausübung in der vertragsärztlichen Versorgung erforderlichen Fachkenntnisse notwendig ist (§ 95 d Abs. 1 Satz 1 SGB V). Der Nachweis über die Erfüllung der Fortbildungspflicht hat alle fünf Jahre gegenüber der KV zu erfolgen. Erbringt ein Vertragsarzt den Fortbildungsnachweis nicht oder nicht vollständig, ist die KV verpflichtet, das an ihn zu zahlende Honorar aus der Vergütung vertragsärztlicher Tätigkeit für

die ersten vier Quartale, die auf den Fünfjahreszeitraum folgen, um 10 % zu kürzen, ab dem darauf folgenden Quartal um 25 %. Ein Vertragsarzt kann die für den Fünfjahreszeitraum festgelegte Fortbildung binnen zwei Jahren ganz oder teilweise nachholen; die nachgeholtte Fortbildung wird auf den folgenden Fünfjahreszeitraum nicht angerechnet. Die Honorarkürzung endet nach Ablauf des Quartals, in dem der vollständige Fortbildungsnachweis erbracht wird (§ 95 d Abs. 3 Satz 4 bis 6 SGB V).

Diese Regelungen gelten sowohl für den Vertragsarzt als auch für den Vertragszahnarzt (§ 95 d Abs. 3 Satz 4 i.V.m. § 72 Abs. 1 Satz 2 SGB V). Die Möglichkeit der Zulassungsentziehung knüpft gleichfalls an den fehlenden Fortbildungsnachweis an (§ 95 d Abs. 3 Satz 7 und 8 SGB V). Entsprechend stellen die Regelungen für angestellte Ärzte ebenso auf den Fortbildungsnachweis ab (§ 95 d Abs. 5 Satz 2 und 6 SGB V).

Die Verfassungsmäßigkeit der gesetzlichen Regelung des § 95 d SGB V, die in Einklang zu bringen ist mit der Berufsausübungsfreiheit nach Art. 12 Abs. 1 GG, wurde durch das SG Marburg wiederholt bestätigt (vgl. bereits SG Marburg, Urteil vom 23.03.2011 – S 12 KA 695/10 -; Urteil vom 07.12.2011 – S 12 KA 854/10 -). Darüber hinaus führt das Gericht in den vorgenannten Urteilen sowie zuletzt in dem vor wenigen Wochen entschiedenen Fall mit Urteil vom 22.02.2012 (- S 12 KA 100/11 -) aus, dass auch der

Umfang der Fortbildungsverpflichtung nicht unverhältnismäßig sei. Schließlich sei ein Zeitraum von fünf Jahren vorgesehen sowie die Möglichkeit gegeben, einen Teil der Punkte durch Selbststudium zu erbringen. Die Fortbildungspflicht diene der Absicherung der qualitätsgesicherten ambulanten Behandlung der Versicherten. Es handele sich um eine bloße Fristenregelung, weshalb die Anknüpfung der Honorarkürzung an den Nachweis der Fortbildung gleichfalls nicht unverhältnismäßig sei – die Fortbildung und der Nachweis darüber liegen allein in der Sphäre des Vertragsarztes. Es sei kein wesentlich erhöhter Aufwand, nach absolvierter Fortbildung die Nachweise darüber rechtzeitig zu erbringen.

Zu beachten ist aber, dass es sich bei der Stichtagsregelung um eine Ausschlussfrist handelt; die von der KBV erlassenen Verfahrensregelungen beinhalten daher die Verpflichtung, dass mindestens drei Monate vor Ablauf des Fünfjahreszeitraums ein Hinweis erfolgen muss, dass eine etwaige Fristversäumnis mit einer Honorarkürzung verbunden ist.

Wir empfehlen daher dringend - zur Vermeidung von (langwierigen) Streitigkeiten – die Ausschlussfristen zwingend einzuhalten und für den Fall der Fristversäumnis zeitnah mit der KV in Kontakt zu treten.

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

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



MEDIZIN NEWS

Wird mit dem Leben der Patienten gespielt?

Fachärzte in NRW prangern Verurteilung von IGeL-Leistungen an

Wahlleistungen sind in aller Munde – und das nicht nur im positiven Sinne. Aus Sicht vieler Fachärzte in NRW, die sich zum Aktionsbündnis Fachärztlicher Organisationen (AFO) zusammengeschlossen haben, verurteilen Krankenkassen, Verbraucherschutzorganisationen und sogar einige Mediziner Selbstzahlerleistungen mit dem Verweis auf Überlebensstatistiken immer häufiger als unmoralische Abzocke vermeintlich geldgieriger Ärzte. Dr. Wolfgang Rulf von der Uro-GmbH Nordrhein prangert diese Fokussierung auf Statistiken stellvertretend für seine Kollegen aus den Ärztevereinigungen HNOnet NRW eG, GenoGyn Rheinland eG, Anästhesienetz NRW e.V. und Orthonet-NRW eG entschieden an: „Sollen wir unseren Patienten, die an Krebs erkranken, sagen, dass sie statistisch gesehen gar nicht krank sein dürften? Der Mensch ist doch nicht nur ein Punkt auf einer Grafik.“

Ihrer Ansicht nach geht es den Lobbyisten der Kassen beispielsweise nur darum, den Eindruck zu vermitteln, dass die gesetzlich Versicherten durch die Kassenleistungen ausreichend versorgt seien und davon abzulenken, dass sinnvolle präventive Untersuchungen nicht oder viel zu spät in die kassenübliche Versorgung fallen. Dabei könnten diese Krebs oft im frühen Stadium aufdecken und so in vielen Fällen gute Genesungschancen offenbaren. „Auch im urologischen Bereich können entsprechende Tests zur Früherkennung Leben retten,“ betont Dr. Axel Schroeder, Präsident

des Berufsverbands der Deutschen Urologen. „Nicht immer, aber wenn, dann nur dank solcher Vorsorgeuntersuchungen.“ Dies mache auch eine aktuelle Studie deutlich, nach der in den USA wesentlich mehr Menschen die häufigsten Krebsarten überleben als in Deutschland. Experten sehen in Vorsorgeprogrammen, die in Amerika viel länger und intensiver genutzt werden, eine mögliche Erklärung. Das zeige aus Sicht der Fachärzte deutlich den Nachholbedarf. Trotzdem setzten die Kritiker alles daran, den Sinn von Selbstzahlerleistungen in Frage zu stellen und die Patienten zu verunsichern.

„Mit diesen Warnungen spielen die Beteiligten aus purer Ideologie mit dem Leben Gutgläubiger,“ kritisiert Dr. Rulf. Gleiches gelte für den IGeL-Monitor der Kassen, der viele präventive Maßnahmen wie beispielsweise den PSATest zur Früherkennung von Prostatakrebs indirekt diskreditiere. Bei den Gynäkologen sei es beispielsweise etwa die wichtige vaginale Sonografie zur Früherkennung des Corpuskarzinoms und Eierstockkrebs, bei den HNOÄrzten die Lupenendoskopie des Larynx und Hypopharynx bei Rauchern zur Kehlkopfkrebsvorsorge.

Ob aus Angst vor dem Verlust freiwillig Versicherter oder der Überzeugung, Gesundheit gegen Geld sei unmoralisch – keine Motivation rechtfertigt diese gezielte und fahrlässige Denunzierung von Selbstzahlerleistungen.

Gerade bei der Krebsvorsorge gelte das Prinzip: lieber eine Untersuchung mehr als eine zu wenig. Hier dürfe man es nicht auf den letztendlichen Beweis ankommen lassen, sondern müsse alle Möglichkeiten ausschöpfen, die Gesundheit nicht aufs Spiel zu setzen. „Die Argumentation mit statistischen Wahrscheinlichkeiten wird der Realität und dem Bedürfnis der Menschen nach größtmöglicher Sicherheit nicht gerecht,“ unterstreicht Dr. Schroeder.

HNOnet NRW eG
Geschäftsstelle
c/o Frielingsdorf Consult GmbH
Kaiser-Wilhelm-Ring 50
50672 Köln
Telefon (0221) 13 98 36 - 69
mail.at.hnonet-nrw.de
www.hnonet-nrw.de



MEDIZIN NEWS

Glaukom-Risiko durch Kombi-Untersuchung prüfen Regelmäßige Vorsorge verhindert Blindheit

Etwa ein Prozent der über 40-Jährigen leidet am Grünen Star im Auge, auch Glaukom genannt. Noch immer erblinden Patienten daran, obwohl es vermeidbar wäre. Um rechtzeitig einschreiten zu können, sind regelmäßige Kontrollen von Augeninnendruck und Sehnerv notwendig, betonen Experten der Deutschen Ophthalmologischen Gesellschaft (DOG). Der Augeninnendruck lässt sich medikamentös senken, Schäden durch ein Glaukom sind jedoch unumkehrbar.

Ursache eines Glaukoms ist häufig ein erhöhter Augeninnendruck. Er führt dazu, dass der Sehnerv dort, wo er das Auge verlässt, allmählich zerstört wird. Die Folgen sind Gesichtsfeldausfälle. Um den Augeninnendruck zu prüfen, setzt der Augenarzt ein Meßkölbchen auf die Hornhaut des Auges. Ergänzend misst er die Hornhautdicke. „Erhöhter Augeninnendruck allein muss jedoch nicht zum Glaukom führen, und umgekehrt tritt ein Glaukom bei fast einem Drittel der Patienten auch ohne erhöhten Augeninnendruck auf“, sagt DOG-Experte Professor Dr. med. Norbert Pfeiffer, Direktor der Augenklinik und Poliklinik der Universitätsmedizin Mainz. Sehr wichtig sei es deshalb, den Sehnerv zu untersuchen, da sich an diesem die Glaukom-Erkrankung erkennen ließe.

Besondere Aufmerksamkeit widmet der Arzt deshalb der „Papille“ im Augenhintergrund. Denn hier vereinen sich alle Nervenfasern der Netzhaut zum

Sehnerven, der ins Gehirn führt. Anhand spezieller Messungen und Fotos kann er Veränderungen des Nervs erkennen. „Nur die kombinierte Untersuchung von Augeninnendruck und Sehnerv lässt eine Aussage über das Bestehen eines Glaukoms zu“, ergänzt Pfeiffer. Ob ein Glaukom bereits das Gesichtsfeld des Patienten einschränkt, prüft der Arzt, indem er Lichtreize setzt und feststellt, inwieweit der Patient diese wahrnimmt.

„Durch eine qualifizierte Kontrolluntersuchung können wir das Risiko für eine Glaukom-Erkrankung gut abschätzen und entscheiden, wann mit einer Therapie begonnen werden sollte“, sagt Professor Pfeiffer. Mit Medikamenten kann der Arzt den Abfluss des Kammerwassers erhöhen oder dessen Produktion senken und damit den Druck lindern. Helfen Augentropfen nicht, ist auch eine Laserbehandlung oder eine Operation möglich. Alle Menschen mit erhöhtem Augeninnendruck vorbeugend zu behandeln, erscheine laut DOG dagegen nicht angezeigt. Denn die Medikamente verursachen nicht nur Kosten. Einige Präparate erzeugen Nebenwirkungen auf Herz, Kreislauf und Lunge. Bei sehr hohen Werten sei es jedoch sehr wahrscheinlich, dass sich langfristig ein Glaukom bildet. „Hier kann eine vorbeugende medikamentöse Therapie angeraten sein“, sagt Pfeiffer.

Alle Menschen mit bestehendem Risiko sollten die schmerzlosen Unter-

suchungen regelmäßig durchführen lassen, so die DOG: In der Leitlinie zur „Detektion des primären Offenwinkelglaukoms“ empfiehlt die Fachgesellschaft Menschen ab 40 eine dreijährliche Kontrolle. Bei über 65-Jährigen sollte diese alle ein bis zwei Jahre stattfinden. „Einmal aufgetretene Glaukom-Schäden können nicht wieder behoben werden“, betont Professor Pfeiffer. Sobald diese sicher diagnostiziert sind, zahlen die gesetzlichen Krankenkassen in Deutschland die nötigen Untersuchungen. „Die eigentliche Vorsorgeuntersuchung jedoch leider nicht“, bedauert Pfeiffer. Um das Risiko für jeden Patienten besser einschätzen zu können, haben Washingtoner Forscher einen Risikorechner entwickelt, der auf Daten von zwei großen europäischen und amerikanischen Studien aufbaut:

<http://ohts.wustl.edu/risk/calculator.html>

*DOG Deutsche Ophthalmologische
Gesellschaft
Platenstr. 1
80336 München
Tel.: + 49 89 – 5505 7680*



PHARMA NEWS

Doppelter Impfschutz gegen Hepatitis A und B langfristig wirksam

Ein Kombinationsimpfstoff gegen Hepatitis A und Hepatitis B bietet geimpften Erwachsenen einen langfristigen Schutz vor den beiden Lebererkrankungen. Dies zeigen neue Langzeituntersuchungen, auf die die Deutsche Gesellschaft für Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten (DGVS) aufmerksam macht. Reisenden, die in diesem Sommer einen Aufenthalt in Ländern mit bestehender Ansteckungsgefahr planen, empfiehlt die DGVS jetzt eine Impfung.

Die Wirksamkeit des Doppelimpfstoffes gegen Hepatitis A und Hepatitis B belegt eine Studie, die aktuell im Journal of Medical Virology erschienen ist: Wissenschaftler aus Belgien und Indien hatten 306 gesunde Menschen auf ihre Immunität gegenüber den Hepatitisviren A und B untersucht. Die Probanden waren 15 Jahre zuvor im jungen Erwachsenenalter geimpft worden. „Alle haben auch heute noch Antikörper gegen beide Viren im Blut, sie sind gegen eine Infektion geschützt“, fasst Professor Dr. med. Peter R. Galle, Direktor der I. Medizinischen Klinik und Poliklinik am Universitätsklinikum Mainz die Ergebnisse zusammen. „Die Antikörperkonzentration ist über die Jahre kaum zurückgegangen. Wir gehen deshalb davon aus, dass der Impfschutz lebenslang anhält“, so der Pressesprecher der DGVS.

Damit seien anfängliche Zweifel ausgeräumt, ob die Kombinationsimpfung die gleiche Wirkung erzielt wie beide Impfungen einzeln. Die Impfung ist in Deutschland seit 1996 verfügbar. Vor etwa zehn Jahren hatte ein Fallbericht in der Deutschen Medizinischen Wochen-

schrift kritische Berichte in den Medien nach sich gezogen: Ein 55-jähriger Mann war trotz regelgerechter Impfung an Hepatitis A erkrankt. „Solche Durchbruchinfektionen sind bei älteren Menschen möglich, doch sie sind extrem selten. Im Allgemeinen wird ein langjähriger Schutz erzielt“, kommentiert Galle.

Das Hepatitis A-Virus wird meist durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel übertragen. In Deutschland kommt es dank hoher Hygienestandards selten zu Infektionen. Doch bei Reisen in ärmere Länder können Touristen sich infizieren: „Auf die Reisehepatitis entfallen 40 bis 50 Prozent der dem Robert Koch-Institut gemeldeten Hepatitis A-Fälle“, berichtet Galle. „Menschen, die häufiger im Ausland sind, sollten sich gegen Hepatitis A impfen lassen“, rät der Experte. Auch mit Hepatitis B stecken sich häufig Touristen an. Das Ansteckungsrisiko ist zwar geringer, da das Virus nur bei Sexualkontakten und über infizierte Injektionsnadeln übertragen wird. Eine Hepatitis B verläuft jedoch oft schwer und manchmal sogar tödlich. „Ein gleichzeitiger Schutz ist deshalb ratsam, vor allem für Menschen, die als Säugling nicht geimpft wurden“, sagt Galle. Für Säuglinge empfiehlt die Ständige Impfkommission am Robert Koch-Institut seit 1995 die Hepatitis B-Impfung.

Als Hepatitis bezeichnen Mediziner eine Entzündung der Leber. Zu den häufigsten Erkrankungsursachen zählen Virusinfektionen mit den Hepatitisviren A, B, C, D oder E. Als Sym-

ptome einer akuten Leberentzündung können leichtes Fieber, Appetitlosigkeit, Übelkeit und Erbrechen oder Druckschmerzen auf der rechten Bauchseite auftreten. Verzögert kann sich daraus eine Gelbsucht entwickeln, Haut und Bindehaut färben sich gelb. Bei bis zu zehn Prozent der Betroffenen nimmt die Hepatitis B einen chronischen Verlauf: die Entzündung bleibt dann über Jahre hinweg bestehen und als Folge der anhaltenden Schäden im Lebergewebe können Leberzirrhose und sogar Leberkrebs entstehen.

Die DGVS weist darauf hin, dass der effektivste Schutz gegen Hepatitis A und B in Impfungen besteht. Erwachsene, die sich mit dem Doppelimpfstoff immunisieren lassen, müssen drei Dosierungen bekommen: Nach der Erstimpfung sind zwei Auffrischungen nach einem und nach sechs Monaten erforderlich. Professor Galle: „Impfungen sollten generell rechtzeitig terminiert werden. Wer im Sommer eine Fernreise plant, sollte sich jetzt impfen lassen.“

Deutsche Gesellschaft
für Verdauungs- und
Stoffwechselkrankheiten e.V.
Geschäftstelle
Olivaer Platz 7
10707 Berlin
Tel: 030/31 98 31 5000
info@dgvs.de
www.dgvs.de

PHARMA NEWS



Ernährung beeinflusst geistige Leistungsfähigkeit: Phospholipide und Omega-3-Fettsäuren essenziell für mentale Fitness

Eine seefischreiche Ernährung kann das Auftreten von leichten kognitiven Störungen im höheren Alter positiv beeinflussen.

Die Mikronährstoff-Kombination Orthomol Mental® mit Phospholipiden und Omega-3-Fettsäuren kann frühzeitig die mentale Leistungsfähigkeit unterstützen

Bestimmte Mikronährstoffe in der Nahrung können die Gehirnfunktion positiv beeinflussen – so das Ergebnis wissenschaftlicher Studien.^{1,2,3} Gerade für ältere Menschen ist die frühzeitige Versorgung mit Phospholipiden und Omega-3-Fettsäuren wichtig: Sie fördern u. a. die Reizweiterleitung und können leichten kognitiven Störungen entgegenwirken. Zusätzlich schützen Antioxidanzien vor oxidativem Stress und unterstützen so kognitive Prozesse. Eine spezielle Kombination aus Mikronährstoffen wie Orthomol Mental® kann frühzeitig die mentale Leistungsfähigkeit fördern.

Die Deutschen werden immer älter. Angesichts der häufigen Thematisierung der geistigen Leistungsfähigkeit und auf Grund prominenter Beispiele in den Medien wächst der Wunsch, bis ins hohe Alter geistig fit und erlebnisfähig zu bleiben. Bei ersten Anzeichen – wie Gedächtnis- und Konzentrationsschwächen – reagiert man sensibel. Für die Prävention von leichten kognitiven Störungen empfiehlt sich die Aufnahme von spezifischen Mikronährstoffen, vor allem von Phospholipiden, Omega-3-Fettsäuren und Antioxidanzien.

Phospholipide und Omega-3-Fettsäuren stärken die grauen Zellen. Aufgrund seines hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren (DHA) ist das menschliche Gehirn besonders anfällig gegenüber Lipidperoxidation. Dieser Prozess kann die Biomembran schädigen, was sich wiederum negativ auf die Reizübertragung und Reizweiterleitung auswirken kann. Eine ergänzende Zu-

fuhr von Phospholipiden und Omega-3-Fettsäuren – beides Bestandteile der Nervenzellmembranen – kann dem entgegenwirken: Sie liefern wichtige Membranbausteine von Nervenzellen und fördern die Reizweiterleitung.⁴ In verschiedenen Studien konnte der positive Einfluss von Phospholipiden auf kognitive Funktionen, wie Gedächtnis und Konzentration, gezeigt werden.⁵ So auch bei Omega-3-Fettsäuren: Wissenschaftliche Untersuchungen legten dar, dass bei älteren Personen eine seefischreiche Ernährung mit einer besseren kognitiven Leistungsfähigkeit einhergeht.²

Antioxidanzien in Obst und Gemüse erhöhen kognitive Leistung. Erwachsene mit einem hohen täglichen Obst- und Gemüse-Verzehr weisen eine höhere kognitive Leistung auf als Personen, die davon wenig zu sich nehmen. Dies zeigte eine Studie mit 193 Erwachsenen im Alter von 45 bis 102 Jahren.³ Dabei war bei Studienteilnehmern mit einer hohen Obst- und Gemüse-Aufnahme die Konzentration an Bio-markern für oxidativen Stress verringert.

Mikronährstoffe für Gehirn, Konzentration und Gedächtnis. Orthomol Mental® enthält eine spezifische Kombination aus Mikronährstoffen, die die mentale Leistungsfähigkeit fördern können.



Phospholipide und Omega-3-Fettsäuren unterstützen die Reizweiterleitung und liefern wichtige Membranbausteine von Nervenzellen. Zusätzlich fördern Omega-3-Fettsäuren, L-Carnitin, Coenzym Q10 sowie B-Vitamine die Durchblutung und den Energiestoffwechsel des Gehirns. Vitamin C und E sowie sekundäre Pflanzenstoffe wie Carotinoide schützen vor oxidativem Stress. Das Produkt ist in der Darreichungsform Granulat / Kapseln in Apotheken erhältlich.

Orthomol GmbH
Herzogstraße 30
40764 Langenfeld
Telefon 02173 9059-0
info@orthomol.de
www.orthomol.de

Foto: Orthomol



PHARMA NEWS

Physikalisch wirkende Kopflausmittel

Überlegene pedikulozide und ovizide Wirkung des 2-Stufen Dimeticon

Kopflausbefall ist eine der häufigsten parasitären Erkrankungen weltweit. Als Alternative zu neurotoxisch wirkenden Kopflausmitteln auf Basis von Pyrethrum und Permethrin stehen Dimeticone zur Verfügung. Diese Silikonöle bekämpfen Kopfläuse und ihre Vorstufen physikalisch. Bei der Analyse der publizierten Studien ergeben sich allerdings zum Teil erhebliche Unterschiede zwischen den einzelnen Dimeticon-Präparaten - insbesondere was ihre ovizide Wirkung angeht. Das marktführende 2-Stufen-Dimeticon NYDA® zeichnet sich durch eine herausragende kopflausabtötende Wirkung und durch eine anderen Präparaten überlegene ovizide Wirkung aus, die bei reifen Eiern rund 95% und bei jungen Eiern 100% beträgt. Dieses Fazit zog Prof. Dr. Jörg Heukelbach auf einer Pressekonferenz der Firma Pohl-Boskamp am 24. Februar 2012.

„In der Kopflaustherapie werden Dimeticone in unterschiedlichen Viskositäten und Konzentrationen eingesetzt. Aus den daraus resultierenden unterschiedlichen physikalischen Eigenschaften ergeben sich unterschiedliche Wirkmechanismen. „Für die meisten Präparate wird in Anspruch genommen, dass die Läuse in all ihren Entwicklungsstadien erstickt werden“, sagte Prof. Heukelbach. Eines der in den letzten Jahren am intensivsten untersuchten Dimeticon-Produkte für die Kopflaustherapie ist eine Mischung aus zwei Dimeticonen in einer Konzentration von insgesamt 92% (NYDA®). NYDA® dringt tief in das Tracheensystem ein, verdrängt den Sauerstoff und führt so zum Erstickten

der Laus [Richling et. al, 2008]. Zahlreiche in vitro-Studien und auch eine klinische Studie haben dabei eine exzellente Wirkung des 2-Stufen-Dimeticon gegen Kopfläuse gezeigt. In einer randomisierten klinischen Studie wurden 145 Kinder und Jugendliche einbezogen. Die Heilungsrate mit NYDA® betrug nach 9 Tagen 97,2% im Vergleich zu 67,6% in der Kontrollgruppe (1% Permethrin; Kwell®, in Deutschland nicht erhältlich) [Heukelbach et al, 2008].

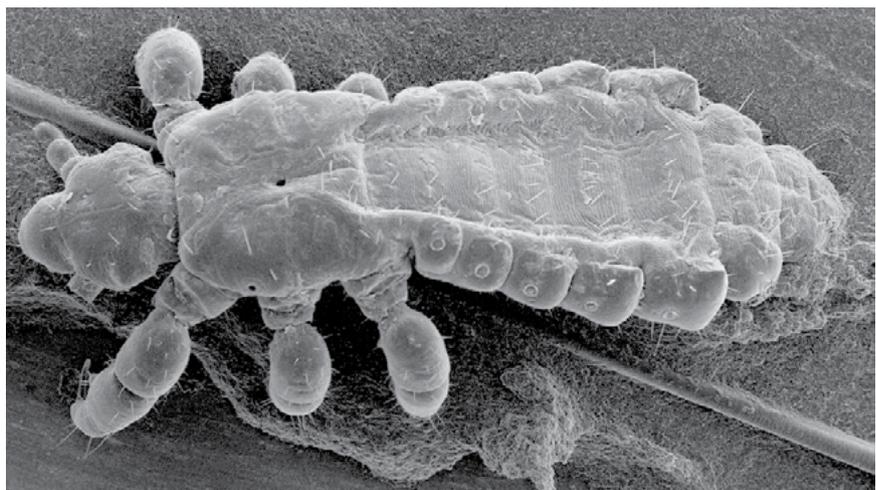
NYDA®: Nach fünf Minuten zeigen Kopfläuse keine Lebenszeichen mehr

Die pedikulozide Wirkung wurde zudem ex vivo nach einem standardisierten Verfahren getestet – Läuse

Juckreiz ist das Schlüssel-symptom bei Kopflausbefall



wurden in dem Dimeticonpräparat inkubiert und über einen Zeitraum von 24 Stunden mikroskopisch untersucht. Nach fünf Minuten waren bei allen Läusen (100%) keine wesentlichen Lebenszeichen mehr nachweisbar [Heukelbach et al, 2009; Oliveira



NYDA® dringt tief in die Tracheen der Kopfläuse ein, verdrängt den Sauerstoff und lässt sie so erstickten

PHARMA NEWS



Das 2-Stufen Dimeticon NYDA® wirkt effektiv gegen Kofläuse und ihre Vorstufen

et al, 2007]. Eine Studie, die kürzlich veröffentlicht wurde, zeigt zudem eine ausgezeichnete Ei-abtötende (ovizide) Wirkung des 2-Stufen-Dimeticon NYDA® nach einer Einwirkzeit von nur einer Stunde [Heukelbach et al, 2011]. Von reifen Eiern schlüpften 3,9%.

Bei jungen Eiern betrug die Schlüpftrate 0%. Die Ei-abtötende Wirkung von anderen Präparaten (Pflanzenprodukte, Einphasen-Dimeticonprodukte, neurotoxisch wirkende Präparate), die in dieser Studie vergleichend getestet wurden, war geringer. Das Produkt Jacutin®, welches zu 100% aus Dimeticon

besteht, schnitt in Studien ebenfalls sehr gut ab, reichte jedoch in der oviziden Wirkung nicht ganz an das 2-Stufen-Dimeticon heran [Heukelbach et al., 2011; Abdel-Ghaffar et al., 2010]. Derzeit sind noch keine Daten zu einer randomisierten kontrollierten Studie bezüglich der klinischen Wirksamkeit von Jacutin® verfügbar, die in einer wissenschaftlichen Fachzeitschrift veröffentlicht wurden.

4% Dimeticon wirkt nicht sicher ovizid

Eine Reihe von Studien mit einem Produkt, welches 4% Dimeticon und 96% Cyclo-methicon enthält (EtoPril®), zeigte ebenfalls klinische Wirksamkeit. Zwei kontrollierte randomisierte klinische Studien zeigten eine Heilungsrate von etwa 70% im Vergleich zu 75% (0,5% Phenothrin) und 33,3% (0,5% Malathion) in den Kontrollgruppen [Burgess et al., 2005; Burgess et al, 2007]. In einer Studie aus

der Türkei, in die 72 Patienten aufgenommen wurden, war die Wirksamkeit des 4%-Dimeticonproduktes 91,7% im Vergleich zu 83,3% einer neuen Formulierung, bei der 2% Nerolidol zugesetzt wurde. In dieser letzten Studie wurde jedoch kein Vergleich mit einem neurotoxisch wirkenden Pedikulozid hergestellt. In einer ex vivo-Studie konnte keine ovizide Wirkung von 4% Dimeticon nachgewiesen werden [Heukelbach et al., 2011].

Keine publizierten Daten zu Dimet® 20

Dimet® 20, das Dimeticon und Dode-

canol enthält, zeigte eine sehr gute in vitro-Wirkung gegen adulte Kleiderläuse und ihre Eier. Informationen zu diesen Studien sind auf der Internetseite des Herstellers als Download erhältlich, Veröffentlichungen in wissenschaftlichen Fachzeitschriften fehlen jedoch bisher.

Isopropylmyristat, ein Fettsäureester, dessen pedikulozide Wirkung ebenfalls als physikalisch angegeben wird, wurde in zwei Studien in einer Konzentration von 50% (in Cyclomethicon, Full Marks solution) mit 1% Permethrin bzw. Pyrethrumextrakt verglichen. Die Heilungsraten waren 63% und 82% im Vergleich zu 22% und 19% in den Kontrollgruppen [Burgess et al., 2008; Kaul et al., 2007]. In einer zusätzlichen in vitro-Studie war die adultizide Wirkung eines Isopropylmyristatpräparates sehr gut, es liegen jedoch keine in vitro-Studien zur oviziden Wirkung vor [Abdel-Ghaffar et al., 2010]. Das Produkt ist in Deutschland unter dem Namen K-Laus® auf dem Markt und wird über Drogerien und Supermärkte vertrieben.

Oxyphthirin®, eine Mischung von Triglyzeriden und Lipidestern, die in dem Produkt Liberalice® DUO LP-PRO zum Einsatz kommt, soll nach Herstellerangaben Kopfläuse durch Erstickung abtöten. Zwei unabhängige in vitro-Studien haben jedoch eine unzureichende adultizide Wirkung gezeigt [Heukelbach et al., 2009; Abdel-Ghaffar, 2010], und eine publizierte klinische Studie enthält methodologische Mängel, die eine Interpretation der Ergebnisse erschweren

Fotos: Pohl-Boskamp

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



PHARMA NEWS

Neu von Orthomol:

Ernährungsratgeber bei Arthrose

Ein neuer Ratgeber von Orthomol gibt Tipps zu gelenkgesunder Ernährung und gelenkschonender Bewegung bei Arthrose. Ab sofort können Ärzte und Apotheker die Verbraucherinformation zur Abgabe anfordern. Bei Arthrose kann bewusste Ernährung und die gezielte Zufuhr bestimmter Nährstoffe die Versorgung des Knorpels verbessern und den Krankheitsverlauf positiv beeinflussen.

Drei wichtige Themen für den Erhalt funktionsfähiger und schmerzfreier Gelenke stehen im Fokus des Ernährungsratgebers: gelenkgesunde Ernährung und gelenkschonende Bewegung sowie Normalisierung des Körpergewichts. Neben Rezepten für gesundes Genießen und Bewegungsübungen unterstützen viele Hinweise und Tipps eine nachhaltige Gewichtsreduktion. Hintergrundwissen über Gelenke, Arthrose und deren Risikofaktoren runden den Ratgeber ab.

Mikronährstoffkombination für Knorpel und Knochen

Durch entzündliche Prozesse im Gelenk wird die Zusammensetzung der Gelenkflüssigkeit verändert und die Versorgung des Knorpels beeinträchtigt. Den so erhöhten Nährstoffbedarf können Arthrosepatienten mit der Nährstoffkombination Orthomol Arthro plus® ausgleichen. Sie enthält die synergistischen Knorpelbausteine Glucosaminsulfat, Chondroitinsulfat, Hyaluronsäure und Kollagenhydrolysat. Des Weiteren unterstützen N-Acetylcystein, Calcium und die Vitamine D3, K1, C und B6 den Knorpel- und Knochenstoffwechsel. Die ebenfalls enthaltenen

Omega-3-Fettsäuren und Antioxidanzien wirken entzündungshemmend. Somit trägt der Gelenk-Aktiv-Komplex im Rahmen einer modernen Arthrosetherapie zur Verbesserung der Lebensqualität bei.

Ärzte und Apotheker können die Broschüre „Die Gelenke essen mit“ kostenfrei – solange der Vorrat reicht – bei Orthomol anfordern:

Orthomol GmbH
Herzogstraße 30
40764 Langenfeld

telefonisch beim Orthomol
Service Center:
Tel. 02173/90 59 – 0
oder per E-Mail an
info@orthomol.de

Orthomol Vision AMD®

Neue Rezeptur: Mit mehr Omega-3-Fettsäure DHA

Ab sofort enthält Orthomol Vision AMD® eine höhere Konzentration an der Omega-3-Fettsäure DHA (Docosahexaensäure). Die mehrfach ungesättigte Fettsäure ist wichtig für den Erhalt der Augengesundheit und natürlicher Bestandteil der Augensinneszellen. Außerdem sind Omega-3-Fettsäuren entzündungshemmend, stabilisieren die Zellmembranen und verbessern

die endotheliale Zellfunktion. Zudem geht eine hohe Zufuhr an Fisch, reich an Omega-3-Fettsäuren, mit einem verminderten Risiko für die altersabhängige Makuladegeneration (AMD) einher.

Die Makula steht unter ständigem Einfluss von Licht und Sauerstoff. Dadurch initiieren reaktive Sauerstoffspezies Schäden, aus denen sich Drusen in Retina und Makula bilden. Als Folge kann die AMD entstehen. Orthomol Vision AMD® trägt mit den Antioxidanzien Vitamin C und E, verschiedenen Spurenelementen (u.a. Selen) sowie Vitamin B2 zum Schutz der Zellbestandteile vor oxidativer Schädigung bei. Die enthaltenen sekundären Pflanzenstoffe Lutein und Zeaxanthin besitzen ebenfalls antioxidative Eigenschaften. Vitamin A und Zink unterstützen zudem die Aufrechterhaltung des normalen Sehvermögens. Seit über 13 Jahren ermöglicht die bewährte Kombination aus 24 ausgewogen dosierten Mikronährstoffen einen ganzheitlichen nutritiven Beitrag mit dem Plus für mehr Lebensqualität. Dabei unterstützt Orthomol Vision AMD® das Immun- und Nervensystem und leistet mit den Omega-3-Fettsäuren einen wichtigen Beitrag zum Herz- und Gefäßschutz.

Orthomol GmbH
Herzogstraße 30
40764 Langenfeld
Telefon 02173 9059-0
info@orthomol.de
www.orthomol.de



PHARMA NEWS

Diabetologische Fachgesellschaften und diabetesDE raten von Behandlungsangebot ab:

Erfolg von Biochronotherapie bei Diabetes Typ 1 wissenschaftlich nicht belegt

Menschen mit Diabetes Typ 1 benötigen eine lebenslange Therapie mit Insulin-Injektionen. Patienten und auch Eltern von Kindern mit Diabetes Typ 1 ziehen mitunter alternative Behandlungsmethoden in Betracht, etwa die Biochronotherapie nach der Methode von Professor Dr. Dr. Viktor Alexander Borisov. Wissenschaftlich belegt ist ein Erfolg dieser Therapie nicht. Die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG), die Arbeitsgemeinschaft Pädiatrische Diabetologie (AGPD) und diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe raten daher von der Biochronotherapie ab.

Rund 300.000 Menschen in Deutschland sind an Diabetes Typ 1 erkrankt. Davon sind auch etwa 25.000 Kinder unter 20 Jahren von Diabetes Typ 1 betroffen. Diabetes mellitus ist die häufigste Stoffwechselerkrankung im Kindes- und Jugendalter in Deutschland. Dabei zerstört das Immunsystem die insulinproduzierenden Zellen in der Bauchspeicheldrüse. Menschen mit Diabetes Typ 1 können kein Insulin mehr produzieren und benötigen daher ihr Leben lang das Hormon Insulin. Die Autoimmunerkrankung ist bislang unheilbar. Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit Typ-1-Diabetes müssen sich mehrmals täglich Insulin spritzen oder eine Insulinpumpe tragen. Darüber hinaus gehört zur Therapie, regelmäßig den Blutzucker zu messen und die Ernährung entsprechend anzupassen.

„Seriose alternative Therapien zur Behandlung oder gar Heilung von Diabetes Typ 1 gibt es derzeit nicht, auch wenn manche Behandlungsangebote dies suggerieren“, sagt Professor Dr. med. Thomas Danne, Vorstandsvorsitzender von diabetesDE und Chefarzt am Kinderkrankenhaus auf der Bult in Hannover. So soll die Biochronotherapie mit der Methode von Professor Dr. Dr. Viktor Alexander Borisov durch die Einnahme von Kapseln, die den ‚Photosensitizer Chlorin‘ enthalten, mittels einer ‚Immunkorrektur‘ eine sogenannte ‚Rehabilitation des Immunsystems‘, ermöglichen. Professor Danne betont: „Bislang ist ihre Wirkung allerdings nicht wissenschaftlich belegt“. Darauf weisen die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG), die Arbeitsgemeinschaft Pädiatrische Diabetologie (AGPD) und diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe in einer gemeinsamen Stellungnahme hin. „Aus diesem Grund raten wir Kliniken und Patienten dringend davon ab, Behandlungsangebote durch Professor Borisov und Mitarbeiter zu erwägen“, so Professor Danne.

Deutsche Diabetes Gesellschaft
Geschäftsstelle
Reinhardtstr. 31
10117 Berlin
Tel.: 030 / 3 11 69 37 - 11
Fax: 030 / 3 11 69 37 - 20
Web: www.ddg.info

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 (Recht)

Gastautoren in dieser Ausgabe:
Cord C. Troebst
Silke Haas
Stefanie Bisping

Layout: Yannick Römer

Erscheinungsort: 48143 Münster

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

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

Michael Lesch



Spenden *für* Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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