

1982-2012  
30 Jahre

ErnährungsMedizin-Aktuell

# Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Besonders  
Empfehlenswert

Simon Larese im Mandarin  
Oriental München

Der Wein-  
Geniesser Tipp

Rieslinge vom Abtsberg

Der gesunde  
Geniesser Tipp

Rezepte mit Kräutern von  
Armin Roßmeier

Der Geniesser Tipp

Restaurant Weyringer

Wiener Hotels  
immer exklusiver

Rioja: Land und Wein

Der besondere Tipp

Kitzbühel für  
Oldtimer Fans

Martinhal Portugal

Buchtipps

Horst-Dieter Ebert

Medizin Recht

Medizin News

Pharma News

5/6– 2012

31. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575



Simon Larese

Gebackene Kartoffel mit Pont l'Eveque gefüllt,  
Frühlingsalat und Ponzu-Vinaigrette





## Spenden *für* Deutschland

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

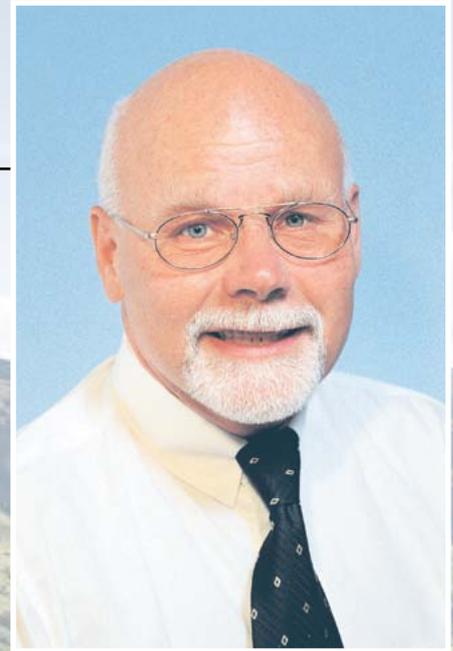
Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

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

# EDITORIAL



Liebe **Gour-med** Leser,

Was ist das bloß für ein Wetter, wo bleibt der Sommer ?

Den Erdbeeren fehlt die Sonne, viele Früchte und Gemüsesorten können ihr Aroma nicht voll entwickeln, zum Leidwesen aller, die sich auf diese kulinarischen Feinheiten seit dem Winter gefreut haben.



Lassen wir uns nicht entmutigen und machen das Beste daraus.

Zu dem Besten was Gourmets genießen können gehört auch die Kochkunst von Simon Larese im

Mandarin Oriental Hotel in Deutschlands heimlicher Hauptstadt München.

Gleich in mehreren Genussbeiträgen berichtet Anne Wantia über Neues im Salzburgerland und der österreichischen Metropole Wien. In Portugal hat sie eine sehr empfehlenswerte Entdeckung gemacht, das Martinhal Beach Resort & Hotel gehört zu den Spitzenhäusern an der Südküste Portugals, ein Refugium für Genießer und Erholungsuchende.



Unsere Gastautorin Claudia Schuh hat sich in Kitzbühel umgesehen und berichtet begeistert über Kitzbühler Gastronomie, alte Autos und Society.



Yvonne Hoffmann hat tolle Weine ausprobiert und empfiehlt sie Ihnen, Sie können ihr vertrauen, die Weine des Wein-gutes Maxim Grünhaus, gehören zu den Spitzengewächsen von der Mosel.

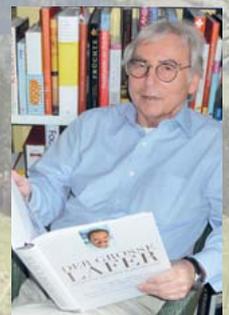


Lesenswerte Buchtipps für Ihren Urlaub stellen wir auch vor.

Horst Dieter Ebert präsentiert ein neues Buch von seinem Lieblingskoch

Immer beliebter werden die gesunden Ernährungstipps von unserem TV Koch Armin Roßmeier, lassen Sie sich auch dieses Mal von ihm inspirieren.

Johann Lafer, für seine Schwärmerei hat er den doppelten Platz bekommen.



Voller Spannung wird in Berlin die Auszeichnung des diesjährigen Berliner Meisterkochs erwartet. Die nominierten Kandidaten stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe vor, selbstverständlich erfahren Sie in der nächsten Ausgabe wer welche Auszeichnung erhalten hat.

In der Rubrik „Kurz notiert“ haben wir viele Tipps von und über Veranstaltungen sowie neuen Restaurants und Hotels, die es zu besuchen lohnt.

Wie immer erfahren Sie das Neueste aus der Medizin- und Pharma- Industrie in dieser Ausgabe.

Warten wir also auf den Sommer und machen das Beste daraus, kochen Sie das Menu von Simon Larese nach und Sie erleben eine genussvolle Zeit.

Viel Sonne und eine erholsame Urlaubszeit wünscht Ihnen das gesamte **Gour-med** -Team und natürlich

Ihr

Klaus Lenser  
Chefredakteur

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](http://www.bsk-ev.org)

# INHALT

6

## Besonders Empfehlenswert

- Wo Luxus Normalität ist - das Hotel Mandarin Oriental in München

12

## Geniesser-Wein-Tipp

- Rieslinge vom Abtsberg

14

## Der gesunde Geniesser-Tipp von Armin Rossmeier

- Kräuterzeit

16

## Der Geniesser-Tipp

- Das „Weyringer“ im Salzburger Land
- Wiener Hotels immer exklusiver
- Rioja: Land und Wein

25

## Der besondere-Tipp

- Kitzbühel für Gourmets
- Martinhal Beach Resort & Hotel in Sagres/Portugal

32

## Stichprobe

- Horst-Dieter Ebert im Hotel Kurhaus Binz

33

## Kurz notiert

- Sansibar am Brandenburger Tor
- Nominierung Berliner Meisterköche 2012
- Neue Sommerarrangements: Schlosshotel Lerbach & Landhotel Knippschild
- Genussausblicke im Hotel Kronenschlösschen
- Baiersbronner Spitzenköche für guten Zweck
- Musik & Kulinarik im Restaurant 181 • Kochimpulse mit Jörg Sackmann
- Hotel Bachmair Weissach eröffnet neues Restaurant
- Neuigkeiten: Restaurant Ikarus, Salzburg, A-ROSA, GOP Variété Essen
- Grand Resort Bad Ragaz, Schauplatz der Skulptur
- Swissôtel Makkah in der heiligen Stadt Mekka, Saudi Arabien
- Neue Top-Adresse für Thailands Hauptstadt
- Tourismus Deutschland: Barrierefrei im Urlaub

45

## Buch Tipps

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

49

## Getestet und für gut befunden

- Komfortabel würzen mit ALASKA von Peugeot

50

## Lifestyle

- Mercedes-Benz Collection 2012

51

## Medizin Recht

- Die GEMA und der musik-berieselte Patient

52

## Medizin-News

- Häufige Komplikationen nach OP sind vermeidbar
- Durch Aneurysmascreening familiär vorbelastete Patienten schützen
- Frühgeborenen-Retinopathie bestmöglich behandeln
- Endokrinologen für frühe Therapie der Schilddrüse
- Berufsgruppenvergleich bei Ärzten und neue Service-DVD von Orthomol
- Kempinski – Gesundheit ist ansteckend
- Gesundheit im Urlaub immer wichtiger

57

## Impressum

59

## Pharma-News

- Kongressbericht Osteologie 2012
- DOG warnt vor Augenschädigung



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete Restaurants und Hotels

# Besonders *Empfehlenswert*

Wo Luxus Normalität ist

## Das Hotel Mandarin Oriental in München



Küchenchef Simon Larese

*Klaus Lenser*

Seit vielen Jahren stellen wir Ihnen in den Titelbeiträgen von Gour-med exklusive Hotels oder/ und herausragende Gourmet-Restaurants vor. Mit dem Mandarin Oriental Hotel in München präsentieren wir in dieser Ausgabe ein Hotel in dem beides perfekt vereint ist.

Die Mandarin Oriental Hotels gehören weltweit zu den Luxushotels die mit höchsten Auszeichnungen für Service, Komfort und exzellente Speisen geehrt wurden und immer wieder werden. Das Münchener Haus mit dem Gourmet-Restaurant „Marks“ und

dem Küchenchef Simon Larese, einer der wenigen Sterneköche in Deutschland, der den Anspruch, zu den Besten zu zählen, voll erfüllt.

Vor 10 Jahren übernahm die Mandarin Oriental Gruppe das Haus, das schon damals als Luxushotel unter dem Namen Hotel Rafael bekannt war.

Das ständige Bemühen, dem Gast den Hotelbesuch so komfortabel und luxuriös wie möglich zu gestalten ist Ziel und Auftrag zugleich. Großzügige, sehr gut ausgestattete Zimmer und Suiten bieten jede erdenkliche Annehmlichkeit die den Aufenthalt zu einem Erlebnis werden lassen.



Das Hotel Mandarin Oriental, Munich befindet sich unweit der bekannten Maximilianstraße



Eines von 72 Gästezimmern mit klassisch-elegantem Interieur

Ein Fitnessbereich, mit Aroma - Dampfbad und Finnischer Sauna sorgen für entspannende Abwechslung. Selbstverständlich steht auch ein Personaltrainer zu Verfügung. Die im Sommer geöffnete China Moon Dach Terrasse, gerade nach umfangreicher Renovierung, wieder eröffnet, bietet eine herrlichen Ausblick über die Münchener Dächer bis hin zu den Alpen. Ein wunderbarer Platz für Romantiker und Genießer.

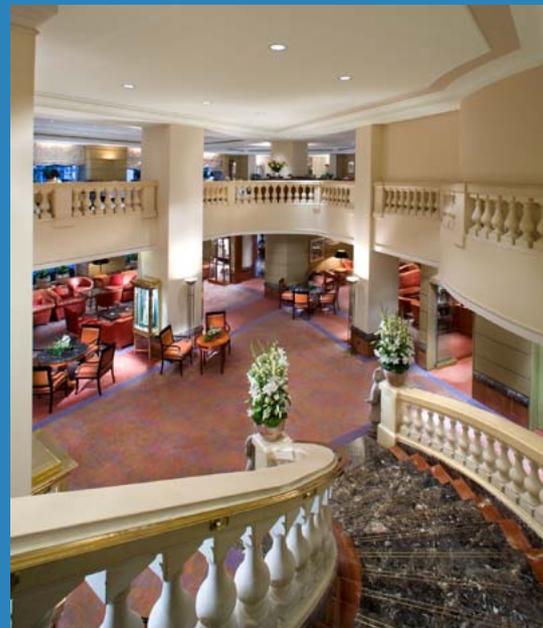
Zu den besonderen Attraktivitäten des Hotels zählen die kulturellen Veranstaltungen. Immer wieder gelingt es dem Hotelmanager Lars Wagner, Weltstars wie Anna Netrebko und Rolando Villazón, zu gewinnen. Wer Kultur und Kulinarik zu schätzen weiß kann am 5. November 2012 mit Anna Netrebko im

Mandarin Oriental dinieren.

Gehen Sie davon aus, dass der Chefkoch Simon Larese ein erstklassiges Galamenu servieren lässt. Der Sternekoch hat in seiner beruflichen Laufbahn immer bei den besten Köchen in Deutschland gearbeitet.

Die Sterneköche Harald Wohlfahrt und Heinz Winkler sowie einige berufliche Jahre in asiatischen Spitzenhotels waren seine Impulsgeber. Simon Larese ist ein Koch aus Leidenschaft, der sich immer wieder selber herausfordert und selten bis nie mit dem Erreichten zufrieden ist. In Asien hat er sich akribisch mit dem Komponieren von Aromen beschäftigt.

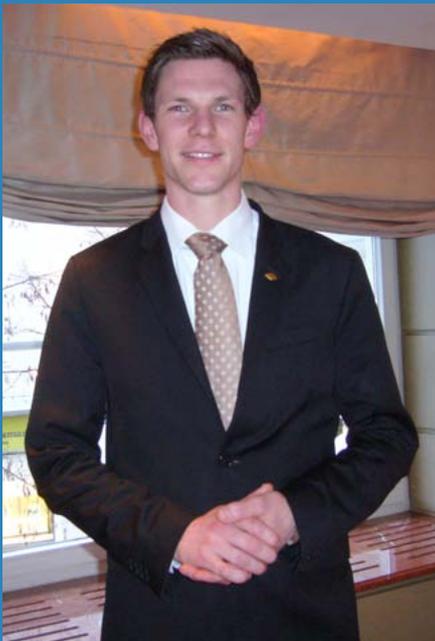
Das Ergebnis kann sich sehen las-



Lobby



Hoch über den Dächern Münchens - die Dachterasse mit Pool



Maître Max Murmann



Hotelmanager Lars Wagner

sen, seine Menus sind von einem Aromen-Mix der auch den kritischsten Gourmet beeindruckt. Er kocht betont leicht mit französischer und asiatischer Note.

Der mir servierte „1. Gruß aus der Küche“, gegrillter Avocadosalat mit Iberico Schinken ist ein würdiger Auftakt für das dann folgende 3 gängige Menu, bestehend aus, gebackener Kartoffel mit Pont l’Eveque gefüllt, Frühlingssalat und Ponzu-Vinaigrette.

Der gebratene Steinbutt mit sautierten Pattisons, Stockfischbrandat und Bärlauchsauce war begeistert aromatisch und auf den Punkt gegart. Ein Hauptgang wie ihn sich der Gourmet vorstellt und wünscht.

Das äußerst raffinierte Dessert, eine süße Zigarre war ein nicht nur kulinarisch gelungener Abschluss sondern auch ein optischer Genuß (Rezepte am Ende des Beitrags).

Unterstützt wird Simon Larese von einer kleinen aber sehr effektiven Crew. Der Service im Restaurant ist angenehm freundlich aber unaufdringlich, so wie man es in einem Luxushotel erwarten darf.

Der Maître, Max Murmann, ist ein Perfektionist, dem sich der Gast bedenkenlos anvertrauen kann.

Das Madarin Oriental in München unter der Leitung des General Managers Lars Wagner und mit Sternekoch Simon Larese gehört zu den besten Hotels der Welt. Genießen Sie das Haus bei einem Ihrer nächsten München- Aufenthalte.

Allen die schon einmal neugierig sind, empfehlen wir das 3 Gang-Menu auszuprobieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und natürlich Guten Appetit.



Simon Larese in seiner Küche

# Besonders Empfehlenswert

## Rezepte

von Simon Larese  
im Mandarin Oriental, Munich



Restaurant Mark's

### Gebackene Kartoffel mit Pont l'Eveque gefüllt, Frühlingsalat und Ponzu-Vinaigrette

Rezept für 4 Portionen

#### Gefüllte Kartoffeln

8 rohe	Kartoffeln (Nicola)
100 g	Pont L'Eveque
	Salz, Pfeffer
80 g	Mehl
80 g	Mie de Pain
2	Eier

#### Ponzu Vinaigrette

8	Blätter Basilikum
20 g	Ponzu
50 g	Balsamico alt
50 g	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch
4 Filets	confierter Tomaten/ getrocknete Tomate

#### Frühlingsalat

50g	Frisee
½ Bund	Schnittlauch
2 Schalen	frische Kresse (wahlweise Sakura Kresse oder Shiso Kresse)
	Dillspitzen
10 g	Radicchio
1 kpf	Feldsalat
50 g	

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in ca. 4-5cm Stücke tournieren, dann ca. 10-12min in gesalzenem Wasser kochen, sodass sie noch leicht roh in der Mitte sind.

Am besten mit einem Holzstab testen.

Den Käse in 1cm große Würfel schneiden.

Die Kartoffel nach dem Kochen halbieren und mit einem Perlenausstecher aushöhlen und den Käse vorsichtig in die Kartoffel füllen und mit der anderen Seite schließen.

Dies sollte lauwarm passieren, da die Stärke der Kartoffel wie ein Klebstoff wirkt.

Ansonsten mit Eigelb leicht einpinseln

### Gebackene Kartoffel mit Pont l'Eveque gefüllt, Frühlingsalat und Ponzu-Vinaigrette



und schließen.

Danach die Kartoffel in Mehl, Ei und Mie de Pain dünn panieren.

### Ponzu Vinaigrette

Den Basilikum in feine Streifen schneiden und die Tomaten würfeln.

Den Knoblauch halbieren, das Herz heraustrennen und den Rest fein hacken.

Nun alles unter den Balsamico Essig heben und mit dem Olivenöl auffüllen.

Mit Ponzu abschmecken.

### Salat

Den Frisee, Dill, Radicchio, Kresse und Feldsalat fein zupfen, den Schnittlauch in 1cm Stücke schneiden und mit unter den Salat geben.

Servieren mit einem Dressing nach Wahl.

### Anrichten:

Die Kartoffel goldgelb in heißem Fett ausbacken und evtl. im Ofen bei 145 Grad ca. 5-6min nachgaren, damit auch der Kern warm ist und zerläuft. Den Salat auf dem Teller anrichten und die gebackenen Kartoffeln dazugeben. Mit genug Dressing aus garnieren.

## Gebratener Steinbutt mit sautierten Pattisons, Stockfischbrandat und Bärlauchsauce

4 Personen

4 x 120 g Steinbutt Filet  
4 Pattisons

60 g  
100 g

Stockfischpüree  
Kartoffelpüree  
Zitronenzeste  
Olivenöl  
Thymian  
Rosmarin  
Weißwein  
Bärlauch Püree  
Weißwein Sauce  
Kresse zum Garnieren

### Stockfischbrandat:

Stockfisch für 2 Tage in Wasser einweichen und danach gut abwaschen, in Milch kochen und dann die Gräten mit einem Löffel abkratzen und das Fleisch in die Milch einpürieren. Thymian und Rosmarin in das warme Püree geben ca. 10 Minuten ziehen lassen. Danach Kräuter rausnehmen und mit dem Kartoffelpüree vermischen. Abschmecken mit Olivenöl und Zitronenzeste, Salz, Pfeffer und etwas Zucker.

Pattisons waschen und in Salzwasser kochen, in Eiswasser abschrecken, danach vierteln.

Weißweinsauce aufkochen und das Bärlauchpüree einmischen, mit Salz und Weißwein abschmecken.

Steinbutt in Olivenöl glasig braten.

Alles auf einem Teller je nach Geschmack anrichten.



München, die heimliche Hauptstadt Deutschlands

Gebratener Steinbutt mit sautierten Pattisons, Stockfischbrandat und Bärlauchsauce



## Zigarre

### Schokoladen Rolle:

150 g Zartbitter Schokolade

Schokolade im Topf oder Mikrowelle warm machen bis sie flüssig wird, auf eine Marmor Platte aufschütten und glatt streichen, wenn abgekühlt eine Aluminiumrolle darauflegen und die Schokolade darum rollen.

### Geräucherte Schokolade:

Schokolade in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Folie abdecken.

Apfelholz mit der Räucherpfefe verbrennen und den Rauch unter die Folie geben und 20 Minuten ziehen lassen.

### Geräuchertes Schokoladenmousse:

170g geräucherte Schokolade  
200g geschlagene Sahne  
170g Vanille Anglaise

Geräucherte Schokolade im Topf oder Mikrowelle erwärmen bis sie flüssig ist. Vanille Anglaise in einem kleinen Topf erwärmen und anschließend die Vanillemasse langsam unter ständigem Rühren in die geschmolzene Schokolade einrühren.

Abkühlen lassen und zum Schluss vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.



### Blätterteig Zigarre:

100g Blätterteig  
35g Kakaopulver

Blätterteig im Ofen bei 180 Grad 10 Minuten backen bis der Blätterteig sehr braun gebacken ist. Blätterteig abkühlen lassen und in kleine Stücke brechen. Blätterteigbrösel mit Kakaopulver bestäuben und gut mischen.

### Minzgranitee:

200g Zesten einer Limette  
500g Minzblätter  
50g Wasser  
50g Glucose  
50g Dextrose

Wasser, Glucose, Dextrose und Limettenzesten in einem Topf zum Kochen bringen, sobald die Masse kocht die Minzblätter dazugeben und 20 min darin ziehen lassen. Masse in einem kalten Einsatz runterkühlen damit der Sirup eine schöne grüne Farbe annimmt.

### Gefrorener Zitronensaft:

1,5 g Zesten einer Zitrone  
150 g Agar Agar  
150 g Läuterzucker  
(75 g Wasser +75 g Zucker)  
250 g Zitronensaft

Wasser und Zucker in einem Topf zu einem Sirup kochen. Zitronenzesten zu dem Sirup dazugeben und für 5 Minuten ziehen lassen. Sirup wieder zum Kochen bringen und Agar Agar darin einrühren und aufkochen und beiseite stellen. Sobald der Sirup kalt ist den Zit-

ronensaft dazugeben und verrühren.

Den Zitronen Sirup in einen Einsatz geben und einfrieren. Den gefrorenen Zitronensirup in Stücke brechen und anschließend in dem Thermomixer zu einem glatten gefrorenen Sirup mixen.

### Zusammensetzen der Zigarre:

Mit einem Spritzbeutel das geräucherte Schokoladenmousse in die Schokoladenrolle spritzen. Die Schokoladenrolle auf einem Blech in den Kühlschrank geben. Schokoladenrolle mit etwas flüssiger Schokolade bestreichen (dünne Schicht).

Danach die Zigarre nochmal in Blätterteigschokoladenbrösel rollen.

### Süße Asche:

500g brauner Reis  
50g Puderzucker

Reis in einer heißen Pfanne ungefähr 4 Minuten anrösten bis der Reis knusprig wird. Den Reis mit dem Puderzucker vermischen. Anschließend Reis im Thermomixer zu einem feinen Staub mixen.

### Getrocknete Kokosnuss:

Junge Kokosnuss schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Kokosnusstücker im Ofen bei 40 Grad 3 Stunden trocknen.

Mandarin Oriental, Munich  
Neuturmstr.1, 80331 München  
Tel: +49 89 290 980

Mail: momuc-reservation@mohg.com  
www.mandarinoriental.com

Fotos: Mandarin Oriental Hotels,  
Klaus Lenser, Michael Nagy,  
Presse- und Informationsamt München



# Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

## Maximin Grünhaus Vertikal Rieslinge vom Abtsberg

Yvonne Hoffmann alias mrs.pipco

Die Schlosskellerei C. von Schubert bei Trier an der Ruwer hat sich über Jahrzehnte in der Fangemeinde der Riesling-Nasen einen unantastbaren Ruf erarbeitet. Es gibt nicht wenige dieser Anhänger, die von den besten Rieslingen überhaupt sprechen. Angesichts der unglaublichen Qualitätsdichte bei den Spitzenerzeugern in der Region fällt es jedoch schwer, diese Aussage ohne genaue Betrachtung zu bestätigen.

Das Weingut selbst arbeitet sehr ökologisch und nachhaltig. Man verzichtet auf Pestizide und künstliche Düngung.

Zudem versucht man sich, sofern das machbar ist, bei Zulieferern sehr regional zu orientieren. Die Fuderfässer, die unter anderem für die Erzeugung der Spitzenprodukte eingesetzt werden, stammen aus der Produktion eines ortsansässigen Küfers. Das benötigte Holz liefern die guts-eigenen Eichenwälder. Die Aufforstung wird von der Gutsverwaltung überwacht.

Das vermehrte Aufkommen von Wildschweinen, die die Weinernte gefährden und die Wälder bedrohen könnten, wurde forstwirtschaftlich geregelt. Übrigens gibt es am Weingut ganz hervorragende Produkte aus Wildschwein...

Somit schließt sich der ökologische Kreis. Die gutseigenen Weinberge strukturieren sich im Wesentlichen durch die drei Eigenlagen Herrenberg, Abtsberg und Bruderberg.

Jede dieser Lagen hat spezifische mikroklimatische Eigenschaften. Somit ist es dem Weinmacher möglich, ganz eigene Charaktere zu erschaffen.

Wir widmen uns in unserer ersten Verkostung in der Reihe der Grünhäuser Proben dem Abtsberg. Ein vertikale Jahr-

gangsschau von 2009 bis 2011 bietet eine gute Aussicht auf die Entwicklung der Weine von Grünhaus, die allgemein als sehr lagerfähig bezeichnet werden.

Vorweg eine Besonderheit: Seit dem Jahrgang 2010 verwendet Grünhaus seine Prädikatsbezeichnungen wie Kabinett oder Spätlese nicht mehr für trockene Weine.

Zudem sieht die Flaschenausstattung für die trockenen Rieslinge etwas anders aus als früher. Deshalb ist in unserer Vertikalreihe der 2009er noch mit Kabinett bezeichnet und abweichend etikettiert.

### Die drei Verkostungsweine:

2009 Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling Kabinett trocken

2010 Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling Qualitätswein trocken

2011 Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling Qualitätswein trocken

Wir starten mit dem 2011er. Im Glas hat er eine blassgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen und er duftet

sehr leicht nach Stroh und ein wenig nach Zitrus. Im Mund zeigt er sich dann mit angenehmer Säure und einem noch schwach ausgeprägten mineralischen Schiefererton. Ein gelungener Gegenentwurf zu den fruchtigen und manchmal etwas aufdringlichen Rieslingen von der Mittelmosel. Aber das ist ja bekanntlich Geschmackssache. Ich ordne diesen Wein in die Spitzenklasse ein. Er lässt mich an einen frischen Morgen im Sommer denken, wo der bereits stahlblaue Himmel ankündigt, dass es heute richtig warm werden wird...

Der 2010er zeigt sich im Glas ähnlich wie der 2011, die grünen Reflexe sind verschwunden, im Duft wirkt er etwas reifer und die Einflüsse des Schieferbodens werden nun konkreter. Die Säure wirkt beim ersten Schluck etwas wilder, was sich allerdings beim zweiten sofort relativiert.

Insgesamt ist er einfach ein Stück intensiver, trockener und durchaus ein bisschen spröde und weniger verspielt als



Yvonne Hoffmann alias „Mrs. Pipco“



2011 Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling trocken



2010 Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling trocken



# Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

der Nachfolgejahrgang. Insgesamt führe ich diese Variante auf das etwas dünne Jahr 2010 zurück. Auf der anderen Seite werden die Weine aus diesem Jahrgang nahezu kugelsicher in der Lagerung sein. Den würde ich in 15 Jahren noch mal probieren wollen. Zweifellos wird er dann immer noch interessante Geschichten erzählen. Ich denke nun an den frühen Vormittag, wenn das Leben erwacht und die Temperatur bei wolkenlosem Himmel langsam steigt.

eher dem 2011er zuordnen würde. Ein Phänomen? Oder vielleicht nur eine Halluzination? In der Nase ist der für Mosel-Schiefer typische Firn bereits zu erahnen. Ich liebe diesen Duft, auch wenn er in einigen Jahren erst richtig präsent werden wird.

Es scheint alles so glasklar. Die Rieslinge von Grünhaus sind auf eine bestimmte Weise eine Klasse für sich. Sie sind sicher keine Chill-out Weine für Lifestylestammtische. Sie zeigen echtes Begeisterungspotential für den wahren Weinfreund. Alles in allem anspruchsvolle Spitzenprodukte und dazu noch ökologisch. Und sie sind hervorragende Sammlerweine.

Die Preise liegen auf einem mehr als angemessenen Niveau. Rund 13 Euro pro Flasche sind angesichts der gebotenen Leistung und Exklusivität völlig in Ordnung.

Meine Mittagssonne steht nun fast in ihrem Zenit, es ist regelrecht heiß geworden, der Himmel ist blau und es verspricht ein schöner Nachmittag zu werden. Ich genieße das Leben... Und ich freue mich jetzt schon auf die Verkostung der Spätlesen der drei Einzellagen von Grünhaus aus einem Jahrgang.



Blick aus dem Abtsberg

Die Produkte vom Weingut Maximin Grünhaus finden sie bei BOS FOOD [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)

Weingut Maximin Grünhaus  
Schlosskellerei C. von Schubert  
Hauptstr. 1  
54318 Mertesdorf  
Telefon: +49 (651) 5111  
[info@vonschubert.de](mailto:info@vonschubert.de)  
[www.vonschubert.com](http://www.vonschubert.com)

Fotos: Weingut Maximin Grünhaus



2011 Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling trocken

Jetzt kommen wir zu dem letzten Kabinett der trockenen Abtsberg-Weine aus 2009. Sein Farbe ist nicht mehr blass. Deutlich voluminöser und fleischiger als der 2010 zeigt er nach wenigen Sekunden den Schieferboden, in den man förmlich hinein beißen kann, und ich glaubte gerade eben, eine vorbei huschende Fruchtnote entdeckt zu haben. Entwickeln sich die Grünhäuser Weine antizyklisch? Normalerweise verlieren Weine ihre Frucht und die mineralischen Komponenten treten in den Vordergrund. Ein Blick in die Analysewerte zeigt, dass dies wahrscheinlich dem marginal höheren Restzuckerwert zuzuschreiben ist. Nun erscheint vor meinem geistigen Auge das Bild einer Grapefruit, die man



# Der gesunde Genießer-Tipp

## ...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

### „Summertime“ im Kräutergarten!



Armin Roßmeier

Im Kräutergarten gibt es keine „Sommerzeit“. Mit dem ersten Sonnenstrahl erwachen die Kräuter und mit der ersten frostigen Nacht gehen sie in den Winterschlaf – im wahrsten Sinne des Wortes.

Vier Stars stelle ich Ihnen heute vor, die nicht nur für den Geschmack sondern auch für eine funktionierende Verdauung sorgen.

#### Basilikum:

Ist hier im Moment der Marktführer - sein würzig, pfefferähnliches Aroma mit süßlichem Akzent verbreitet er mit seinem intensiven Duft, fast schon betörend. Eine Basilikumpesto darf in der Sommerküche nicht fehlen, aber auch Hackfleisch und Nudelgerichte sowie Pizza und vor allem Tomatenkompositionen lässt der Basilikum im aromatischen Licht erstrahlen. Tipp: Basilikum nicht hacken, sondern klein zupfen, nicht mitkochen sondern immer frisch über die Gerichte streuen.

#### Rosmarin:

Leicht harzig-herber, sehr intensiver Geschmack. Für Lamm- und Geflügelgerichte unentbehrlich; aber auch für Marinaden, Kaninchen und Kartoffelzubereitungen bietet er seine Dienste an und überrascht mit mediterranem Aroma. Tipp: im Sommer als ganzen Zweig mit verwenden, dann kann man ihn nach dem Kochen, Braten gut entfernen!

#### Salbei:

Sehr würzig, mit delikatem Aroma. Salmibocca (kleines Kalbsschnitzel mit Schinken) macht der Salbei erst zum Genuss – aber auch Kalbsleber, Pute und

Hähnchen wären ohne sein Aroma nicht vollkommen. Tipp: Stiele großzügig entfernen, enthalten zu viele Bitterstoffe. Nicht geeignet für Rohkost, erst heiß werden seine Aromen freigesetzt.

#### Thymian:

Pikanter, leicht herber, intensiver Geschmack! Nudelgerichte, Pizza, Eintöpfe, Aufläufe und alle Variationen von Tomaten aromatisiert der Thymian von seiner besten Seite.

Tipp: Thymian wirkt verdauungsfördernd, besonders bei fettreichen Speisen und Hülsenfrüchten.

### Geschmorte Lammstelze im Gemüsereigen

#### Zutaten für 4 Personen

- 4 Lammstelzen (à 300 g)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 EL Mehl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 Sternanis
- 3 Wacholderbeeren
- 8 Pfefferkörner
- ½ Zimtstange
- 2 Messerspitzen Kreuzkümmel
- ½ TL Korianderkörner
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Thymiansträußchen

#### Geschmorte Lammstelze im Gemüsereigen



#### Gemüsereigen

- 8 kleine Möhrchen
- 2 Kohlrabi
- 12 Kirschtomaten
- 6 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Kräuterbutter
- Salz, Pfeffer
- 2 Messerspitzen Madrascurry

Möhrchen mit Messer abreiben, Kohlrabi schälen, halbieren, Halbmonde schneiden, beides in leichtem Salzwasser auf den Punkt blanchieren, kalt ablaufen und abtropfen lassen, Kirschtomaten säubern, Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden, Knoblauch schälen, feinwürfeln. Sternanis, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Zimtstange, Kreuzkümmel und Koriander grob mörsern. Lammstelze mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl kross anbraten, kleingeschnittenes Suppengemüse zugeben, mit anrösten, wenig mehlieren, Tomatenmark zugeben, kurz mit angehen lassen, mit Gemüsebrühe angießen, auffüllen, gemörserte Aromaten zufügen, Rosmarinzwige und Knoblauch zugeben, im vorgeheiztem Ofen bei ca. 175-180°, ca. 30-35 Minuten schmoren lassen.

Kräuterbutter in heißer Pfanne zerlaufen lassen, vorblanchiertes Gemüse einlegen, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln mit angehen lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas Madrascurry würzen, als Bett auf ovalem Teller anrichten, Lammstelze darauflegen, mit Thymiansträußchen garnieren, Sauce abseihen und rundum angießen.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Nährwert pro Person  
621 kcal – 28 g Fett  
– 68 g Eiweiß – 24 g Kohlenhydrate – 1 BE



# Der gesunde Genießer-Tipp

## ...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier



**Piccata Milanese**

### Piccata Milanese

#### Zutaten für 4 Personen

- 8 halbierte Kalbsschnitzel (a 60 g)
- 240 g Spaghetti
- 2 Eier
- 3 EL Mehl
- 4 EL Parmesan (gerieben)
- 4 EL Semmelbrösel
- 250 g pürierte Schältomaten
- 180 g Tomaten
- ½ Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Parmesan am Stück
- 80 g Champignons
- 4 Scheiben Parmaschinken (à 15 g)
- 60 g gekochter Schinken
- Salz, Pfeffer
- 4 Basilikumkrönchen

Spaghetti in leichtem Salzwasser auf den Biss kochen, kalt ablaufen und abtropfen lassen. Semmelbrösel mit geriebenen Parmesan gut vermengen, Tomaten abziehen, entkernen, Filets schneiden, Basilikum in Streifen schneiden, Eier verquirlen, Knoblauch schälen, fein würfeln. Parmaschinken halbieren, im Ofen bei ca. 120° C trocknen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durchs Ei ziehen in Parmesan, Semmelbrösel wenden, in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb anbraten.

Champignons mit Küchenkrepp abreiben, in Scheiben schneiden, mit Knoblauch in heißem Olivenöl kurz anbraten, Spaghetti

und Tomatenfilets zugeben, mit Schältomaten angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum unterheben, in Streifen geschnittenen gekochten Schinken zugeben, als Bett im tiefen ovalen Teller anrichten, Fleisch daraufsetzen, Parmaschinken chips darauflegen, mit Basilikum garnieren, Parmesan darüber reiben.

- 300 g Kartoffeln (festkochend)
- 60 g Schalotten (geschält, halbiert)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL frisch gerebelten Zitronenthymian
- ½ TL Zitronenabrieb
- 2 Zweige Dill
- Salz, Pfeffer
- Saft und Zesten von 1 Zitrone

Kartoffeln kochen, schälen, auskühlen lassen, Spalten schneiden. Weißen Spargel vom Kopf nach unten schälen, grünen Spargel von der Mitte nach unten schälen, in sprudelndem Wasser mit Butter, etwas Zucker, Salz, ein paar Tropfen Öl auf den Biss kochen, kalt ablaufen und abtropfen lassen, in schräge Stücke schneiden.

Zanderfilet in Stücke schneiden, mit Zitronenzesten, gemörserten Szechuan-Pfeffer und Korianderkörner und Zitronensaft aromatisieren, danach in heißem Olivenöl kurz anbraten, zur Seite ziehen, mit Restwärme fertigbaren, salzen.

Schalotten in heißem Olivenöl angehen lassen, Kartoffelspalten zufügen, mit anbraten, danach Spargel, Tomatenfilets zugeben, Zitronenthymian zurebeln, mit Salz und Pfeffer würzen, Zitronenabrieb unterziehen. Gemüse auf flachen Teller als Bett anrichten, Fischstücke darauflegen, mit Dill garnieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

#### Nährwert pro Person

549 kcal – 16 g Fett – 50 g Eiweiß – 50 g Kohlenhydrate – 4 BE

### Zanderfilet mit Gemüse in Zitronenthymian

#### Zutaten für 4 Personen

- 4 Zanderfilet (a 150 g)
- je ½ TL Korianderkörner, Szechuan-Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- je 120 g Spargel (weiß, grün)
- Salz
- 1 TL Butter
- ½ TL Zucker
- Filets von 3 Tomaten

### Zanderfilet mit Gemüse in Zitronenthymian



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

Nährwert pro Person  
332 kcal – 14 g Fett – 37 g Eiweiß – 14 g Kohlenhydrate – 1 BE

Genießen Sie, liebe Leser die aromatische Kräuterküche in vollen Zügen und ich hoffe, dass Ihnen meine Auswahl an Gerichten gefällt und schmeckt!

Ihr Armin Roßmeier



# Der Genießer-Tipp

## von Gour-med

### TU FELIX AUSTRIA

Extravagante Küche in ländlicher Romantik

## Das „Weyringer“ in Henndorf am Wallersee im Salzburger Land

Anne Wantia

Das Salzburger Land gehört zu den österreichischen Regionen in denen Genuss einen ganz hohen Stellenwert hat. Die Via Culinaria, Straße für Gourmets, wurde hier im Salzburger Land vor 4 Jahren gegründet.

Unser letzter Besuch in Österreich hat uns eine kleine, feine und vor allem kulinarisch spannende Überraschung beschert. Das Restaurant Weyringer in Henndorf am Wallersee ist noch! ein Insider Tipp. Erst im Mai 2010 haben Susanne und Emanuel Weyringer das Restaurant übernommen innerhalb kurzer Zeit ist das Weyringer zu einer kulinarischen Pilgerstätte geworden. Nicht nur die zunächst skeptischen Henndorfer haben Gefallen an den schmackhaften, aromatischen Kreationen von Emanuel Weyringer gefunden. Die Salzburger ha-

ben es zu einem ihrer In-Lokale erklärt und kommen schnell mal aus der nur 20min. entfernten Stadt hierher um die exzellente Küche ihres Emanuel zu genießen.

Die Inneneinrichtung des Restaurants ist mit warmen Farben und hellen Polstern ausgestattet. Die erdigen Wandfarben sind auf den dunklen Holzboden und die Sitzmöbel abgestimmt, die großformatigen Gemälde an den Wänden sind von dem bekannten österreichischen Maler und Bildhauer Johann Weyringer, dem Vater des Küchenchefs.

Eine künstlerisch sehenswerte Symbiose von Kunst und Kulinarik. Wer würde das schon hier vermuten, obwohl der kleine Ort Henndorf immer schon ein Magnet für Künstler und Literaten war. Carl Zuckmeyer hat viele Jahre in Henndorf gelebt und gearbeitet.

Zum Auftakt unseres Menus wird ein in Löwenzahnhonig marinierter Saibling



Das Restaurant

serviert, begleitet von Forellenkaviar und einem Apfelgelee. Ein geschmacklich gut abgestimmter Gang. Der dann folgende Thunfisch mit Kokosraspeln und Rhabarberschaum zeigt die Experimentierfreudigkeit des Küchenchefs und schmeckt einfach köstlich.

Pomelosuppe mit Babyspinat und die Fischsuppe „Emanuel“ überzeugen uns ein weiteres Mal vom Können des Küchenchefs Emanuel Weyringer. Weitere Extravaganzen der Küche sind auch die Wallersee Reinanke in rotem Curry mit Heidelbeeren und Reis und das Acqua pazza von der Forelle.

Kunstvoll, leicht und intensiv – aber immer auf der Suche nach neuen geschmacklichen Herausforderungen, so beschreibt Emanuel Weyringer seine Küche. All seine Gerichte sind kombiniert mit Früchten, Kräutern oder Blüten.



Emanuel und Susanne Weyringer



# Der Genießer-Tipp

## von Gour-med

Selbstverständlich werden nach Möglichkeit nur regionale Produkte in seiner Küche verarbeitet. Sein Ziel ist die ständige Weiterentwicklung seines unvergleichlichen Kochstils, aus diesem Grund wechselt die Speisekarte alle 14 Tage. Was für viele Gäste ein Grund mehr ist häufiger an den Wallersee zu fahren.

Susanne und Emanuel Weyringer sind beide in Neumarkt am Wallersee aufgewachsen. Die Familie von Susanne besitzt dort das bekannte Fischrestaurant Winkler, in dem Emanuel auch seine Ausbildung zum Koch absolviert hat. Danach zog es ihn dann in verschiedene Restaurants ins europäische Ausland. U.a. ins Palace Hotel in Luzern, ins 3 Sterne Ristorante Don Alfonso in Neapel und ins Hotel Adlon in Berlin. Im Grand Hyatt Hotel Hongkong war er als Sous Chef tätig bevor es ihn wieder zurück an den Wallersee an seine ehemalige Lehrstätte zog. 5 Jahre war er als Geschäftsführer im Restaurant seines Schwiegervaters tätig. Seit Mai 2010 führt er gemeinsam mit Ehefrau Susanne das Restaurant Weyringer in Henndorf.

Der Service wird charmant und mit sehr großem Engagement und viel Fachwissen von Susanne Weyringer geleitet. Unterstützt wird sie von einem netten und flotten Serviceteam, das nicht weniger engagiert ist. Man bemerkt als Gast, dass die Arbeit dem Service Team Spaß macht und die Gäste nicht mit blasierter Überheblichkeit behandelt werden!

Den Weinempfehlungen von Susanne können Sie absolut vertrauen. Zu den intensiven Aromen der Speisen sucht sie immer den passenden Wein aus. Auf der Weinkarte finden sich, neben internationalen Weinen, viele Spitzenwinzer aus Österreich.

Das Restaurant Weyringer wird sicher schnell einen Spitzenplatz in der Österreichischen Gourmet-Szene einnehmen. Davon sind wir überzeugt.

Wenn Sie, liebe Leser, nicht gleich nach Henndorf fahren können um dieses kulinarische Highlight zu erleben, haben wir Ihnen ein Rezept zum Nachkochen mit-

gebracht. Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit.

Servus

Restaurant Weyringer  
Fenning 7a  
A-5302 Henndorf am Wallersee  
Tel.u.Fax: +43 6214 61872  
E-mail: office@restaurant-weyringer.at  
www.restaurant-weyringer.at

Foto: Hotel Seebrunn GmbH  
Klaus Lenser

### Marinierter Zander mit Papaya, Zitrusfrucht und Soya

Für 4 Personen

200 gr	Zanderfilet entgrätet
50 gr	Planeta Olivenöl
50 gr	Papayafruchtfleisch
2 Stück	Limette
	Fleur de sel
	Rohrzucker
20 gr	leichte Soyaauce
50 gr	Mirin (japanische geräucherte Fischsuppe)
	Sake
10 gr	Zitrusöl
20 gr	Soyasprossen

Das Zanderfilet in dünne Tranchen schneiden und nebeneinander auf-



Emanuel Weyringer in seiner Küche

legen. Mirin mit Soya, Rohrzucker und Sake aufkochen und danach mit dem Zitrusöl und Zesten von 2 Limetten zu einer emulgierenden Marinade vermischen. Im warmen Zustand über das geschnittene Zanderfilet geben. 12 Std. marinieren. Teil der Marinade aufbewahren.

Die Papaya mit dem Saft von 1 Limette und 20 gr vom Olivenöl mit Rohrzucker zu einem feinen Püree mixen.

Von den 2 Limetten Filets rausschneiden und mit etwas Sake und Rohrzucker mischen.

Die marinierten Zandertranchen auf den Teller setzen und mit der aufbewahrten Mirinmarinade beträufeln. Mit Fleur de sel leicht würzen mit Olivenöl beträufeln.



Marinierter Zander mit Papaya, Zitrusfrucht und Soya



# Der Genießer-Tipp

von **Gour-med**

## TU FELIX AUSTRIA

# Wiener Hotels immer exklusiver

Nicht nur wenn im Prater wieder die Bäume blühen...

Anne Wantia

... aber immer wieder und zu allen Jahreszeiten ist die österreichische Hauptstadt Wien ein attraktiver Touristenmagnet. Nicht zuletzt wegen der exklusiven und luxuriösen Angebote, die zu bestimmten Jahreszeiten sehr günstig sein können. Die internationale Hilton Luxushotelkette gehört in Wien zu den 5 Sterne-Häusern, die den Gast verwöhnen und den Aufenthalt in der alten Kaiserstadt so angenehm wie möglich machen.

Drei individuell gestaltete Häuser, das Hilton Vienna, das Hilton Vienna Plaza oder das Hilton Vienna Danube, sind eine

gute Ausgangslage für „Wien-Eroberungen“.

Das Vienna Danube, Wiens einziges Hotel an der Donau, erstrahlt in neuem Glanz. Die großzügigen Zimmer, mindestens ca. 40m<sup>2</sup>, sind mit Klimaanlage, SAT-TV, W-LAN-Internet und geräumigem Bad ausgestattet. Eine Besonderheit des Hauses ist ein in den Sommermonaten geöffneter Außenpool. Der Saunabereich steht



Hotel Zimmer im Vienna Danube



Direkt an der Donau gelegen: Das Hilton Vienna Danube

den Gästen kostenfrei zu Verfügung. Der Executive-Bereich ist in der obersten Etage, und bietet alle Annehmlichkeiten eines 5 Sterne Hotels. Das 4 km entfernte Stadtzentrum ist in 7 Minuten mit der U-Bahn schnell erreicht. Der Prater ist mit der Tram (Linie 2) direkt erreichbar.

Wer es gemütlicher mag wählt eine Fahrt mit dem Fiaker vom Hotel über die Wiener Praterallee unter blühenden Kastanienbäumen.

Man muss nicht unbedingt zu den Romantikern gehören diese gemütliche Ausfahrt zu genießen. Da wird Nostalgie zum Erlebnis. Ist man schon einmal im Prater darf auf keinen Fall eine Fahrt mit dem über 100 Jahre alten und bekanntestem Riesenrad der Welt versäumt werden. Die Rundfahrt und die einzigartige Aussicht aus den Gondeln ist immer noch besonderes Erlebnis für Jung und Alt.



# Der Genießer-Tipp

## von Gour-med



Blick aus einer Gondel in den Prater

Für den klassischen Wien-Liebhaber sind Kunst und Kultur die Hauptattraktionen dieser Weltstadt. Ob es nun der Besuch der Oper, Operette oder eines Theaters ist oder man doch lieber in eines der vielen Museen geht, bei dem großen Angebot fällt es schwer eine Entscheidung zu treffen. Die qualitative Vielfalt bildender und darstellender Kunst lockt jedes Jahr über 3 Mio. Besucher nach Wien.

Wer zentral und fußläufig in der Innenstadt wohnen möchte, ist im größten Hotel Österreichs, dem Hilton Vienna gut aufgehoben. Direkt am Stadtpark gele-

gen bieten die 579 eleganten und komfortablen Zimmer und Suiten alle Annehmlichkeiten die einen Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Die Zimmer sind mit den neuesten technischen Errungenschaften ausgestattet, keine Sorge, alles ist leicht bedienbar! Berühmt ist das Hilton Vienna für seine sonntäglichen Brunchbuffets im Restaurant S'Parks. Beliebt auch die Lobby

Bar & Lounge als Treffpunkt vor oder nach dem Stadtbesuch.

Mit 222 Zimmern ist das Hilton Vienna Plaza etwas kleiner, aber nicht weniger luxuriös und großzügig gestaltet. Über 1000 Originalkunstwerke befinden sich in dem Haus an der historischen Ringstraße. Extravagante, hochwertige Möbel und Stoffe bieten ein ganz besonderes Flair für den anspruchsvollen Gast. Auch in beiden „Stadt-hotels“ sind

Sauna und Fitnesscenter selbstverständlich kostenlos zu nutzen.

Im gemütlichen Restaurant NASCH Austrian Tapas & Wein ist der Name Programm. Hier finden Sie ein für Österreich neues Konzept, lokale Köstlichkeiten aus hochwertigen, regionalen Zutaten werden in kleinen Portionen serviert. Ein kulinarisches Erlebnis, das durch hervorragende



Das Hilton Vienna am Stadtpark



Wiener Romantik: Fahrt mit dem Fiaker

heimische Weine abgerundet wird. Die Atmosphäre ist locker und ungezwungen, das Personal freundlich und aufmerksam.

2012 feiert Wien seinen berühmten Sohn, den Hauptvertreter des österreichischen Jugendstils, Gustav Klimt zu seinem 150. Geburtstag mit dem Klimt-Jahr. In verschiedenen Museen der Stadt sind seine Werke ausgestellt. Genaue Orte und Daten sind über das Tourismusbüro zu erfahren. Den berühmten „Kuss“ konnten wir - neben anderen bekannten Bildern Klimts - bei unserem Wien-Besuch im Oberen Schloss Belvedere bestaunen und bewundern.



# Der Genießer-Tipp

von **Gour-med**



Das Hotel Hilton Vienna Plaza bei Nacht

Manufaktur in Kooperation mit namhaften Künstlern kreiert. Um dem Zeitgeschmack zu entsprechen gehören auch moderne Formen mit reduziertem Dekor von jungen Designern zum Angebot. Der Augarten ist der älteste Barockpark im Herzen Wiens. Neben dem Porzellanmuseum befindet sich im selben Gebäude eines der In-Lokale Wiens, das décor. Im modernen Ambiente kann man hier vorzüglich speisen. Auf der Speisekarte finden sich regionale Gerichte, ein Wiener Schnitzel gehört selbstverständlich dazu.

Die komfortablen Hilton Häuser sind nach einer anstrengenden Tagestour durch Wiens City der richtige Ort für perfekte Entspannung und hohen Genuss um sich für den nächsten Tag zu stärken.

Wann sehen wir uns in Wien?  
Servus !

Hilton Vienna Danube  
Handelskai 269  
1020 Wien  
Tel. +43 1 72777-0  
Fax +43 1 7277782200  
E-Mail info.viennadanube@hilton.com  
www.hilton.de/wiendanube

Hilton Vienna  
Am Stadtpark 1  
1030 Wien  
Tel. +43 1 71700-0  
Fax +43 1 7130691  
E-Mail info.vienna@hilton.com  
www.hilton.de/wien

Hilton Vienna Plaza  
Schottenring 11  
1010 Wien  
Tel +43 1 31390-0  
Fax +43 1 3139022009  
E-Mail info.viennaplaza@com  
www.hilton.de/wienplaza

Auf den Spuren der unvergessenen und nach wie vor beliebten Kaiserin Elisabeth wandelt man im Sisi Museum in der Hofburg. Hier finden auch die berühmten Vorführungen der Spanischen Hofreitschule mit den Lipizzanern statt. Reservierungen sind ratsam.

Am Neuen Markt, unter der Kapuzinerkirche, befindet sich die Kapuziner- oder Kaisergruft, die Begräbnisstätte der Habsburger. 12 Kaiser, 19 Kaiserinnen und viele Mitglieder der Familie Habsburg haben hier ihre letzte Ruhestätte in teils sehr beeindruckenden, aufwändig

gestalteten Särgen gefunden. Der älteste Sohn des letzten Kaisers Karl I., Otto von Habsburg, wurde hier im Juli 2011 als vorerst letzter Habsburger unter großer Beteiligung beigesetzt.

Bei einem Besuch in Wiens berühmter Porzellanmanufaktur Augarten können Sie alles Wissenswerthes über das „weisse Gold“ erfahren. Die Designs werden seit Bestehen der



Hofreitschule mit Lipizzaner-Boxen

Fotos: Anne Wantia,  
(c) 2012 Hilton Hotels & Resorts



# „Der Genießer-Tipp von Gour-med“

Land und Wein  
Wein und Land

= ein Name: **Rioja**



Historische Dombau in der Altstadt von Logrono

*Klaus Lenser*

Von Spanien behaupten die meisten Deutschen, dass sie Land und Leute kennen, eine mutige und gleichzeitig befremdliche Aussage. Die Regionen im Norden Spaniens sind weitgehend von deutschen Touristen unentdeckt, fast möchte man sagen Gott sei Dank.

Die Weinregion und Provinz Rioja gehören dazu. Weinkenner wissen natürlich schon lange, dass hier erstklassige Rotweine mit höchsten Prämierungen angebaut und erzeugt werden. Aber nicht nur die Weine sind es die diesen Landstrich so interessant machen.

Kulinarisch gibt es eine Menge zu entdecken und empfehlen. Selbst in den kleinsten Dörfern findet man einen Sternekoch, mindestens aber ein Restaurant mit erstklassiger Küche

Rioja, die kleinste autonome Region in Spanien, hat eine sehr eigenständige Volkstradition, die sich in den künstlerischen und historischen Sehenswürdigkeiten widerspiegelt.

Der Ebro, einer der großen Flüsse im Norden Spaniens, hat zu dieser kulturellen Vielfalt beigetragen, die von den Riojaanos traditionell von Generation zu Generation weitergegeben wird.

In der Provinz-Hauptstadt Logroño findet man überall Hinweise auf die Geschichte Riojas, sie ist der Grundstein für Wohlstand, Modernität und der Gastfreundlichkeit der Riojonas .

Moderne Bauten, schicke Geschäfte, elegante Gourmetrestaurants prägen das historische Stadtbild von Logroño. Von traditionellen Tapa Bars ( Bodegas)in der Altstadt über gutbürgerliche Restaurants bis hin zu Gourmettempeln ist für jeden



# Der Genießer-Tipp

von **Gour-med**



Restaurant marisol arriaga

Anspruch etwas im Angebot.

Eine besondere Empfehlung ist das Restaurant „marisol arriaga“.

Im Designerstil eingerichtet, aber mit südländischem Flair, mitten in der Stadt gelegen, gehört es zu den Feinschmeckertempeln in Logroño. Das inhabergeführte Haus serviert feinste Speisen zum Lunch oder Dinner, ein Muss für Besucher.



## Edle Tropfen aus der Region

Die Rioja ist seit Jahrhunderten eine Weinregion in der Weine mit den höchsten Auszeichnungen erzeugt werden.

Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano sind die am häufigsten angebauten roten Traubensorten.

Am beliebtesten, von den Rotweinen, wegen seines ausgeprägten Aromas ist der Tempranillo.

Weissweine werden in kleinen Mengen angebaut, wegen der verstärkten Nachfrage gewinnt der Ausbau von Weisswein aber immer mehr an Bedeutung. Garnacha blanca, Malvasia und Viura sind die beliebtesten Sorten.

Erst im Mai d. J. wurden die Weine der Rioja Region des Jahrganges 2011 „als ein bestes Ergebnis der letzten 30 Jahre ausgezeichnet“ rund 260 Millionen Liter Wein werden hier jedes Jahr hergestellt, davon ca. 90 % Rotwein. Berühmte Winzer, wie David Moreno, Monasterio de Yuso oder Mugo sind in der ganzen Welt für ihre Spitzenweine bekannt.

Genießer finden in den ländlichen Teilen der Region erstklassige Restaurants und kulinarische Genüsse.



Weingut Bodegas David Moreno



# Der Genießer-Tipp

von **Gour-med**



## Gamba roja mit Champignons

In dem kleinen, 400 Seelen Dörfchen, Daroca de Rioja betreiben die Brüder Ignacio und Carlos Echapresto das mit einem Stern ausgezeichnete Restaurant Venta Moncalvillo.

Ein Genusstempel den man suchen muss, aber wenn man ihn gefunden hat, stellt der Gast fest, es hat sich gelohnt. Im Venta Moncalvillo werden frische Produkte der Region verarbeitet und zu aromatischen Hochgenüssen auf den Teller gebracht.

Küchenchef Carlos und sein Sous-Chef Pablo Stefanini stellen an die Produkte höchste Ansprüche.

Wein und Landschaft sollten Sie aktiv erleben.

Wandern in Naturschutzparks und Besuche kultureller Einrichtungen mit all ihrer Vielfalt, haben so gar nichts mit dem Urlaubsklischee der mediterranen Strände Spaniens zu tun. Alle Wanderwege führen zu historischen Gebäuden und Museen. Die Klosterroute ist eine der attraktivsten.

Wer nicht wandern will kann Rioja auch per Pferd erobern.

Ein Ausritt durch die Weinberge ist ein seltenes aber wunderbares Erlebnis, auch für Reiter die zum ersten Mal ein Pferd besteigen.

Die Weinregion Rioja im mittleren Norden von Spanien ist, sei's gelobt, noch



## Weinberg



Ignacio und Carlos Echapresto vor ihrem Restaurant Venta Moncalvillo



# Der Genießer-Tipp

von **Gour-med**

## Rioja: Ein Land und Wein



### Auf braven Pferden, ein Ritt durch die Weinberge

nicht touristisch überlaufen.

Die Einheimischen leben so wie sie es möchten und richten sich nicht nach den ökonomischen Sachzwängen des modernen Tourismus und das ist gut so !!

Erleben Sie selber eine Region mit persönlicher Identifikation ihrer Kultur, Landschaft, Geschichte und des kulinarischen

Genusses, wie gesagt:

Land und Wein, Wein und Land = ein Name: Rioja.

*Fotos: Klaus Lenser, Venta Moncalvillo, Barbara Leuschner,*



### Mittelalterliches Kloster San Millán de Suso, Wiege der spanischen Sprache

#### Info

Spanisches Fremdenverkehrsamt  
Logroño/ Spanien  
+34 (0) 941 27 33 53  
info@lariojatourismo.com  
www.logrono.com

Tourismus Büro La Rioja  
Grafenbergerallee 100  
40237 Düsseldorf  
Tel: +49 (0) 211 680 39 80  
www.spain.info/de

#### Restaurants:

marisol arriaga  
26373 Daroca de Rioja  
Logroño  
Tel: +34 (0) 941 44 48 32  
www.marisolarriaga.com

Pintor Sorolla  
Venta Moncalvillo  
Ctra. Medrano 6  
Tel: +34 (0) 941 582 224  
Mail: info@ventamoncalvillo.com  
www.ventamoncalvillo.com

#### Wein:

David Moreno  
Ctra. De Villar  
26310 Badarán  
Tel. +34 (0) 941 41 86 85  
www.davidmoreno.es

Bodegas Muga  
Barrio de la Estación s/n  
26200 Haro, La Rioja, SPAIN  
T (+34) 941 31 18 25  
info@bodegasmuga.com  
bodegasmuga.com

#### Reiten:

Centro Hipico Navarrete  
Término Los Gustales  
26370 Navarrete  
Tel: +34 (0) 617 354 873  
Mail: hipica@navarretewifi.net  
www.hipicanavarrete.com

# Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

TU FELIX AUSTRIA

## Kitzbühel

ein Refugium für Golfer, Gourmets und Oldtimer Fans



*Claudia Schuh*

In Kitzbühel läuft man eher Franz Beckenbauer oder Uschi Glas über den Weg als einem Rucksacktouristen. Die Stadt hat den Ruf, vor allem etwas für die Reichen

und Schönen zu sein. Das stimmt nicht ganz. Auch Normalsterbliche können sich dort richtig wohlfühlen.

Motoren röhren ohrenbetäubend. Chrom glitzert in der Sonne. Benzinge-

ruch trinkt die Luft. Während links und rechts der Straßen der Vorderstadt die Cafés bevölkert sind mit Menschen, die an ihrem Sprizz nippen, knarren Oldtimer an ihnen vorbei. Ein Wagen schöner als der andere. Wahre Raritäten. Es ist der erste Tag der Alpenrallye, die wie jeden Frühsommer vier Tage lang rund 200 Oldtimer von Kitzbühel aus auf die Reise ins Tiroler Umland schickt. Inzwischen ist es eine der schönsten Classic-Car-Veranstaltungen in ganz Europa.

Ex-Rennfahrer Hans-Joachim „Striezel“ Stuck darf als Alpenrallye-Ehrenpräsident nicht fehlen. „Dieses Jahr feiern wir nicht nur ein kleines Jubiläum: 25 Jahre Alpenrallye. Ich fahre auch bereits zum 20. Mal mit.“ Striezel grinst. „Dieses Rennen hat nichts mit Geschwindigkeit zu tun. Hier ist Präzision gefragt. Und mit solchen Autos durch die tolle Landschaft Tirols spazieren zu fahren, was gibt's Schöneres?“ Sagt es und entschwindet in seinen butterblumengelben Porsche 914/4. Außerdem als Fahrer mit dabei: Der frühere Formel-1-Pilot Jochen Mass, Ex-Skirennfahrer Hans Knauss, TV-Detektiv „Matula“ Claus-Theo Gärtner, Schauspieler Thomas Heinze, Tagesschau-Anchorman Jan Hofer, Musikproduzent Mousse T um einige zu nennen.



Schaufahrt durch Kitzbühel

# Der besondere Tipp

## für Gour-med-Leser



### Moderne Seilbahnen der Bergbahn Kitzbühel

Kitzbühel ist Rummel wie diesen gewohnt. Kitzbühel, das ist internationale High Society, das ist Skifahren und das ist die Streif. Die Stadt hat den Ruf, vor allem etwas für die Reichen und Schönen zu sein. Das stimmt natürlich. Aber auch wieder nicht ganz. Auch Normalsterbliche können ihren Spaß haben. Sie können winters Skifahren. Im Sommer

Radfahren, Mountain Biken, Wandern und Klettern. Sie können Golfen ohne Ende: Allein in der Gamsstadt gibt es vier Greens, 30 weitere in einem Umkreis von 100 Kilometern. Und das alles vor traumhafter Kulisse: Grüne Wiesen, sattes Gras, schroffe Gipfel – und Serpentin, wie sie sich jeder ambitionierte Motorsportler nur wünschen kann. „The Legend. Die legendärste Sportstadt der Alpen“, heißt daher auch der Slogan Kitzbühels. „Wir verstehen uns als Sportstadt“, sagen die Bewohner.



Stadt- und Bergführer Pepi Treichl

Einer davon, ein „Urgestein“ wie man so schön sagt, ist Stadt- und Bergführer Pepi Treichl. Geht man mit dem Mann im Janker durch Kitzbühel, wird man alle zwei Minuten ausgebremst: Entweder, weil wieder einer seiner Bekannten „Griaß di Pepi“, sagt und kurz mit ihm ein Schwätzchen hält. Oder weil Pepi Treichl, Jahrgang 1950 und Kategorie wandelndes Lexikon, abrupt anhält und etwas über den Grabstein, den Turm oder das alte Gemäuer zum Besten gibt. So weiß er natürlich auch, dass der Ort seinen Namen der Sippe der „Chizzos“ verdankt, und nicht etwa der Gams („Kitz“). Chizzo wird kombiniert mit der Lage auf dem „Buehel“, also dem Hügel, erklärt er.

### Hohe Promidichte ist kein Zufall

„Es ist kein Zufall, dass Reich und Schön hier leben“, sagt Pepi Treichl. Und holt etwas aus. Der bayerische Herzog Ludwig II. verleiht Kitzbühel 1271 das Stadtrecht von München. Bis in die Mitte des 17. Jahrhunderts hinein lebt der Ort vom Silber- und Kupferbergbau, wird dabei so reich, dass die Bewohner fünf Kirchen bauen können. Doch dann ändern sich die Zeiten: Die Bergwerke machen dicht, Kitzbühel versinkt mit seinen paar ärmlichen Bergbauern in der Bedeutungslosigkeit. 1928 bauen die Kitzbüheler die erste Seilbahn in Österreich, nicht nur um Touristen anzulocken, sondern auch für sich selbst. Die Schwebebahn auf den Hahnenkamm verschafft den Skifahrern aus Kitzbühel einen enormen Wettbewerbsvorteil, sagt Pepi: „Sie müssen nicht stundenlang aufsteigen für eine Abfahrt im Tiefschnee, sondern sie können Skifahren richtig trainieren.“ Das erste Hahnenkammrennen findet 1931 statt. Zwischen 1956 und 1958 gewinnt Toni Sailer viermal, davon zweimal die Königsklasse. Damit beginnt die zweite Epoche, der Aufstieg Kitzbühels zum Skiort für die Prominenten, die Reichen, die Schönen. Toni Sailer trägt den Namen seiner Heimatstadt hinaus in die Welt. In Japan gilt er bis heute als berühmtester Österreicher nach Mozart.

„Kitzbühel bleibt nicht mehr nur ein hübscher Skiort in Österreich, sondern wird selbst zu einer Berühmtheit“, sagt Pepi. Zwischendurch jodelt sein Handy holla holla hü. Er sagt durchs Telefon seiner Frau, dass er gerade Gäste durch den Ort führt und dass er später zum Essen heim kommt. In dem Moment fühlt sich Kitzbühel nicht nach Schickeria an. Sondern äußerst sympathisch und ehrlich. Danach, dass Menschen wie Pepi stolz sind, Kitzbüheler zu sein. Und von diesem Glück geben sie Gästen etwas ab.

Vor allem für die schicken Münchner ist „Kitz“, wie sie sagen, quasi ein Vorort. Sind ja nur zwei Autobahnstunden dorthin. Und das Gipfelpanorama aus Wildem Kaiser, Kitzbüheler Horn sowie Hahnenkamm strahlt noch schöner als die bayerischen Berge.

### Haubenküche und Hüttenkultur

Der High-Society-Treff zieht natürlich Spitzen-Köche an. Mit acht Restaurants

# Der besondere Tipp

## für Gour-med-Leser



**Chefkoch Stefan Hofer im Restaurant Neuwirt**

und insgesamt 13 Hauben hat Kitzbühel die höchste Haubendichte in Österreich. Hier haben Feinschmecker die Qual der Wahl: Bobby Bräuer, Koch des Jahres 2012 im Gault Millau Österreich, kocht noch bis Herbst 2012 im Gourmetrestaurant des Grand Tirolia Kitzbühel (3 Hauben und 18 Punkte). Der Witzigmann-Schüler serviert im „Petit Tirolia“ Französische Küche mit mediterranem Einfluss. Kreatives von Chefkoch Stefan Hofer erwarten die Gäste in den Holzstuben des „Restaurant Neuwirt“. Die Küche des Restaurants im Hotel & Spa Schwarzer Adler ist mit 2 Hauben und 16 Punkten ausgezeichnet. Ebenfalls mit 2 Hauben und 16 Punkten gleichauf liegen das Gourmetrestaurant „Heimatliebe“ im Hotel A-ROSA Kitzbühel und das Restaurant „Ritterstern“ im Schloss Münichau. Der Kaiserhof, der Schwarze Adler Jochberg, die Bärenbichl-Stube und das Restaurant Lois Stern haben jeweils eine Haube. Daneben gibt es zahlreiche Hütten und Berggasthöfe. Auf ihren Karten finden sich nicht mehr nur Speckknödel und Kaiserschmarrn. Auch sie zaubern Raffiniertes auf den Teller. Der Berggasthof Sonnbüchel etwa ist inzwischen beliebter Anlaufpunkt für Prominenz aus aller Welt. Gelegenheit zum stilvollen Candlelight-Dinner haben Besucher jeden Freitag auf

der Bergstation der Hahnenkammbahn. Die beleuchtete Nachtgondel bringt Gäste ins Restaurant Hochkitzbühel oberhalb der legendären Streif.

Die Kitzbüheler sind stolz auf ihre Stadt 9000 Gästebetten kommen auf 8500 Einwohner. Um Touristen zu sich zu holen, verkaufen Kitzbüheler jede Menge tolle Events: Sie veranstalten Skirennen, Golf- und Tennisturniere, ein Jazzfestival, die Oldtimer-Alpenrallye, Fackellauf & Feuerwerk, Almabtrieb und mehr. „Eines aber verkaufen wir Kitzbühel nicht: uns selbst“, sagt Urgestein Pepi Treichl. Deshalb sitzen die Kitzbüheler abends in Wirtshäuser unter sich, trinken Bier, spielen Karten und hören Zithermusik, nicht weil die Touristen das mögen, sondern weil sie es seit ihrer Kindheit so kennen. Solche Wirtshäuser gibt es nicht in St. Moritz und nicht in den Skiorten der französischen Alpen. Kitzbühel ist eben anders. Ja, Pep Treichl hat recht. „Kitzbühel hat eine Aura.“

### Infoteil:

### Übernachten:

Sport und Wellnesshotel Bichlhof: Familiengeführtes Vier-Sterne-Superiore-Hotel mit exzellenter Küche und guten Weinen. Bichlnweg 153, Kitzbühel, Tel.: +43 5356 64022, [www.bichlhof.at/de](http://www.bichlhof.at/de)

Kempinski Hotel Das Tirol: Bislang das erste Kempinski-Haus in ganz Österreich. Seit Dezember 2011 offen. Es ist das einzige Fünf-Sterne-Hotel in Kitz und Umgebung, das direkten Zugang zum Skigebiet hat. Kitzbüheler Straße 48, Jochberg. Tel. +43 5355 50100

### Schlemmen:

Wirtshaus Hallerwirt: Oberaurach 4, Aurach. Tel. +43 5356 645 02.

Rosi's Sonnbergstuben: Oberaigenweg 103, Kitzbühel. Tel. +43 5356 646 52.

Bärenbichl: vom Feinschmecker empfohlenes Restaurant mit Haus Bärenbichlweg 35, Dienstag Ruhetag. Tel. 0043 /5355 / 5347, [www.baerenbichl.at](http://www.baerenbichl.at)

Golfclub Kitzbühel-Schwarzsee, Tel. +43 5356 66660-70, [www.golf-schwarzsee.at](http://www.golf-schwarzsee.at), [www.kitzgolfakademie.at](http://www.kitzgolfakademie.at)

Stadtrundgang: Stadtführung Pepi Treichl, Höglrainmühle 3, 6370 Kitzbühel

Kitzbühel Tourismus: Hinterstadt 18, Kitzbühel. Tel: +43 5356 66660 [www.kitzbuehel.com](http://www.kitzbuehel.com)

### Fotos:

[GEPA pictures](#)  
[medialounge](#)

[Grand Tirolia Kitzbühel Betriebs GmbH](#)  
[Claudia Schuh](#)



**Herrliche Wanderwege**

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

## Am Süd- Westlichen Ende Europas

**Martinhal Beach Resort & Hotel -  
5-Sterne Luxus für Familien**



Küste an der Algarve

*Anne Wantia*

Die portugiesische Algarve gehört zu den ursprünglichsten und wilden Küstenabschnitten Europas. Die Region bei Golfern sehr beliebt, aber vom Massentourismus noch nicht so überrollt wie die Strände des Nachbarn Spanien, findet man hier noch wunderschöne Strände und Buchten, die teilweise nur vom Wasser aus zu erreichen sind. Erholungssuchende, die nach einem besonderen Urlaubshotel Ausschau halten, werden hier am südlichsten Ende Europas, in Sagres, fündig. Von diesem Platz machte sich übrigens Heinrich der Seefahrer auf den Weg um im Namen der portugiesischen Krone die Welt zu entdecken. Die Reste einer Festung sowie ein altes Fort sind in Sagres zu besichtigen.

Inmitten unverfälschter Natur hat das Schweizer Hotelier-Ehepaar Chitra und Roman Stern auf einem 25 Hektar großen Gelände das Luxus-Ferienresort Martinhal gebaut. „Umarmt“ wird das Resort vom Costa-Vicentina-Nationalpark. Dass die Sterns hier ihre Visionen von einem

Luxusresort verwirklichen konnten, lag daran, dass es bereits lange bevor dieser Landstrich zum Nationalpark wurde, Pläne für den Neubau eines Hotels gab. Von der Umsetzung der Idee bis zur

Eröffnung des Resorts dauerte es noch acht Jahre. Mehr als 80 Millionen Euro wurden investiert um dieses in Europa sicher einmalige Objekt zu realisieren. Seit der Eröffnung im Mai 2010 erfreut sich



Pool mit Garden Houses

# Der besondere Tipp

## für Gour-med-Leser

das, von Stardesigner Sir Terence Conran und seinem Architektenteam konzipierte, Resort immer größerer Beliebtheit bei den Gästen.

Die Architektur der 132 Designerhäuser, der Luxury Villas und der Villas Mimosas sowie der 38 Zimmer des Boutique-Hotels fügt sich perfekt in die Landschaft, die Häuser - keines höher als 2 Stockwerke - sind mit traditionellen Baustoffen aus der Region und unter ökologischen Vorgaben gebaut worden.

Die Innenausstattung ist fast ausschließlich von portugiesischen Kunsthandwerkern entwickelt und gefertigt. Hochwertiges und luxuriöses Interieur, in jedem Haus oder Zimmer, sorgen für ein ganz besonderes Erholungs-Ambiente. Die Besitzer, selber Eltern von 4 Kindern, haben großen Wert auf eine kindergerechte Ausstattung gelegt. Familien sollen sich wohlfühlen und einen unbeschwerten Urlaub in den großzügigen Häusern genießen können.

Kinderbetreuung gibt es für jedes Alter und in, ja wirklich, 5 verschiedenen Kids-Clubs. Kleinkinder ab 6 Monaten bis hin zu Teenagern werden von ausgebildeten Erziehern und Animatoren betreut.

Ob Eltern mit Kindern, Großeltern mit Enkeln oder Paare, für jeden Gast bietet Martinhal ein individuelles Angebot. Das gilt für Gourmets ebenso wie für Sportaktivisten.

Besitzer Roman Stern legt aber Wert darauf, dass das Martinhal kein Clubhotel im ursprünglichen Sinn ist, sondern ein Ort an dem die Privatsphäre der Familie und das Zusammensein im Zentrum stehen. So ist es im Martinhal selbstverständlich das Gäste, die eines der 132 Häuser buchen, einen Nachlass auf ein Zimmer im Hotel bekommen, so können die Großeltern auch mal mit in den Urlaub reisen.

Die Sportmöglichkeiten im Resort sind ein vielfältiger Mix aus verschiedenen Wassersportarten. Wer andere Aktivitäten bevorzugt kann, Golfen, Reiten, Mountainbiken, Tennis spielen und oder was sonst sein Herz begehrt, betreiben. Empfehlenswert ist es an einer Jeep Safari teilzunehmen, um die spezifische Landschaft zu erkunden. Wanderungen durch

den Naturpark – allein oder mit erfahrenen, kundigen Ranchern oder Beobachtung der Zugvögel im Herbst sind weitere Freizeitaktivitäten.

Bei den alljährlich im Herbst stattfindenden „Birdwatching – Festivals“ an den Küstenstreifen rund um Sagres sind mehr als 100 verschiedene Vogelarten gesichtet worden. Die Zugvögel machen hier einen Stopp um sich für den langen Überflug nach Afrika zu erholen, das ist nicht nur für Ornithologen ein interessantes Erlebnis.

Für Golfer ist die Algarve mit mehr als 30 Plätzen ein wahres Eldorado. In ca. 15min erreichen Sie vom Martinhal die nächstgelegenen Golfplätze.

Der 900m lange, dem Resort vorgelagerte feine Sandstrand lädt zum Sonnenbaden und Schwimmen ein. Das Resort verfügt zudem über 5 große beheizbare Pools, der beliebteste ist der Beach Club Pool. Von dort hat man einen herrlichen Blick über die Bucht von Martinhal bis hin nach Sagres.



Absolute Entspannung im Finisterra Spa

Im Finisterra Spa, einem Ort der absoluten Ruhe und Entspannung, finden Gäste ein großes Wellnessangebot. Spa-Anwendungen, Massagen, Sauna und Dampfbad sowie verschiedene Gymnastikangebote, z.B. Pilates oder das im Moment absolut hippe Zumba. Der Wellnessbereich bietet einen hervorragenden Ausgleich zu den sportlichen Aktivitäten. Neuerdings gibt es auch spezielle Spa-Behandlungen für Eltern und Kinder zum gemeinsamen Entspannen. Das im Spa nur mit biologisch hergestellten, erstklassigen Produkten behandelt wird ist schon fast selbstverständlich. Alle Freizeitaktivitäten findet der Gast in einem Wochenprogramm auf seinem Zimmer.



Hotelzimmer mit angrenzender Terrasse

# Der besondere Tipp

## für Gour-med-Leser



Portugiesisches Nationalgericht „Cataplana“

Zwischen 3 Restaurants kann der Gast des Martinhal Beach & Hotel Resorts wählen. Je nach Lust und Laune begibt er sich auf eine kulinarische Reise durch die Region oder genießt internationale Küche. Im Restaurant O Terraco, hier wird auch das opulente Frühstücksbuffet angerichtet, kocht Chef Micael Valentim portugiesische Spezialitäten mit modernen Komponenten. Frische und lokale Zutaten aus der Region gehören immer dazu. Seine Menus und Gerichte sind auf einem hohen Standard. Ob Carpaccio vom Kabeljau oder Steinbutt mit schwarzen Nudeln, alle Gerichte sind schmack-

dem Beach Club und oberhalb des Martinhal Strands, gibt es leckeren, frischen Fisch. Das Angebot wechselt täglich, empfehlen können wir den „catch of the day“. Immer eine gute Wahl. Wer auf Fleisch nicht verzichten möchte – die umfangreiche Karte bietet für jeden Geschmack eine große

haft zubereitet und werden hübsch dekoriert an den Tisch gebracht. Von der Terrasse des Restaurants kann man traumhafte Sonnenuntergänge beobachten. Dazu ein leichter Rosé oder ein frischer Spumante aus der Region – einfach toll!

Im „Strandrestaurant“ As Dunas, es liegt direkt neben

Auswahl. Das Ambiente ist modern, locker und ungezwungen. Für Kinder ist unterhalb der Terrasse ein Trampolin aufgebaut – da wird das Essen schon mal zur Nebensache.

Der zentrale Mittelpunkt des Resorts – der sogenannte Dorfplatz – ist bei Kindern und Eltern gleich beliebt. Hier liegt das Restaurant Os Gambozinos in dem italienische Küche und vor allem die bei Kindern so beliebte Pizza serviert wird. Die Kleinen finden hier auf dem Platz zahlreiche Spielmöglichkeiten, z.B. kleine begehbare Häuser, wo man sich herrlich verstecken kann oder kleine Rädchen



Kindervergnügen pur



Romantische Abendstimmung

für die ersten Fahrversuche. Ein wahres Paradies für Kinder. Den Eltern ermöglicht es ein stressfreies Abendessen oder den Genuss eines Glas Weins.

Die Möglichkeiten, einen unbeschwernten, unvergesslichen Urlaub zu verbringen sind in und um Martinhal ausreichend gegeben. Mit 300 Sonnentagen im Jahr und ganzjährigen angenehmen Temperaturen ist dieses Resort direkt an der Algarve ein wunderschönes Ganzjahres-Reiseziel. Für Familien geeignet, aber auch Paare finden hier Rückzugsorte für einen entspannten und entspannenden Urlaub.

Für alle Gour-med Leser, die immer schon mal in Portugal Urlaub machen wollten empfehlen wir den zuerst im Martinhal zu buchen ich bin ganz sicher, Sie werden Stammgast. Für alle die mit der Erholung im Martinhal noch etwas warten müssen, haben wir, zur Einstimmung auf

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser



**O Terraço - Restaurant**



**Chefkoch Micael Valentim**

die Kochkunst von Küchenchef Micael Valentim, ein Rezept zum Nachkochen mitgebracht.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit.

Also dann

Até logo (auf Wiedersehen) in Martinhal

Martinhal Beach Resort & Hotel  
Quinta do Martinhal, Apartado 54  
8650-908 Sagres/Portugal  
Tel. +351 282 240 200  
Fax +351 282 240 260  
E-mail: [info@martinhal.com](mailto:info@martinhal.com)  
[www.martinhal.com](http://www.martinhal.com)

Fotos: *Martinhal Beach Resort & Hotel*  
*Anne Wantia*



**Wolfsbarsch mit Zitronen Risotto  
und Julienne Gemüse**

## Wolfsbarsch mit Zitronen Risotto und Julienne Gemüse von Micael Valentim

Zutaten für 4 Personen:

800 g	Wolfsbarsch
50 ml	Olivenöl
5 g	Salz
140 g	Risottoreis
40 g	Zitrone
40 g	Limone
30 g	Butter mit Salz
10 g	Koriander
30 g	Karotten
30 g	Kirschtomaten
30 g	Lauch
30 g	Zucchini
40 g	geriebener Parmesan
50 ml	Weisswein
40 g	Schalotten
30 g	Knoblauch

Schneiden Sie das Gemüse in feine Julienne Streifen und säubern anschließend die Wolfsbarsch-Tranchen und entfernen sorgfältig alle Gräten. Pro Person rechnen Sie ca. 180 g Wolfsbarsch ein. Kochen Sie die Gräten zusammen mit einigen Schalotten und

dem Knoblauch in Salzwasser auf und lassen sie kurz ziehen.

Den Wolfsbarsch mit Olivenöl kräftig anbraten, damit er eine schöne Färbung erhält und anschließend das Julienne Gemüse dazu geben, kurz garen und mit dem Weisswein und Fischfond ablöschen.

Alles zusammen für etwa 7 Minuten köcheln lassen und mit frischem Koriander abschmecken. In der Zwischenzeit die restlichen Schalotten mit ein wenig Knoblauch in Olivenöl andünsten, das Risotto und die Zitruszesten zugeben und mit Weisswein ablöschen.

Langsam immer wieder Brühe zugeben, bis das Risotto „al dente“ ist und mit Butter und geriebenem Parmesan verfeinern und abschmecken.

Das Risotto als Bett in der Mitte des Tellers anrichten und den Wolfsbarsch mittig darauflegen. Das Julienne Gemüse vorsichtig auf einer Seite des Fisches verteilen und die Cocktail Tomaten seitlich daneben verteilen. Beträufeln Sie den Teller mit dem restlichen Sud vom Anbraten und dekorieren mit Zitruszesten oder etwas Schnittlauch.

# Stichprobe

gelobte **Gour-med** -Adressen wiederbesucht

## Heute: Horst-Dieter Ebert im "Kurhaus Binz" auf Rügen

*Horst-Dieter Ebert*

Ein historisches Kurhaus zu sein, hat seine Vor- und seine Nachteile: Man besitzt die zentralste Lage an der Strandpromenade und, jedenfalls wenn man sich in Binz auf Rügen befindet, eine herrschaftliche Architektur mit schlossartigem Gepränge. Doch dafür belebt sich an den Wochenenden die alte Musikmuschel vor dem Haus: Dann schallert herzhafte Stimmungsmusik aus der großvolumigen Disco-Anlage, die eine oder andere Unterhaltungskünstlerin zwitschert dazu, und ein paar hundert Kurgäste schunkeln und singen mit. Da kommt das Kurhaus ganz schön ins Wackeln.

Als Hotel führt das schöne Haus (zu Recht) fünf Sterne und gehört zu der kleinen Gruppe der elf "Travel Charme Hotels", von denen vier deutsche an der Ostsee residieren.

Binz wurde ja in den letzten Jahren die wohl attraktivste Rügen-Destination. Alle wichtigen Insel-Sehenswürdigkeiten sind von hier gut erreichbar. Die Strandpro-



**Blick vom Strand auf das Hotel**

menade wurde zu einer nostalgisch aufgeputzten Erinnerung an die Jahrhundertwende, es dominiert die schöne Bäderarchitektur jener Zeit, die weißen Villen mit ihren Loggien beherbergen Boutiquen, Restaurants und natürlich Gästewohnungen.

Das bekannteste Wahrzeichen freilich bleibt das Kurhaus von 1908. Vor seiner Wiedereröffnung 2002 nach Jahren im Muff und Mief des Arbeiter- und Bauernstaates, wurde es einem mehrjährigen Um- und Neubau unterzogen. Zum neuen Glanz gehören eine zweigeschossige Lobby mit großem Glasdach, viele sonnige Terrassen und ein Spa mit gemütlichem kleinen Innen-Aussen-Pool. Außerdem 137 helle Zimmer, davon 20 Suiten und elf Residenzen.

Das Kulinarische ist soeben von dem jungen Berliner Küchenmeister Andreas Pirks übernommen worden. Seine Gerichte rangieren knapp unter der Sterne-Klasse: regional, doch kreativ, von gutem Geschmack, zudem von dekorativer Ansehnlichkeit. Seine Menüs, etwa

das viergängige Candlelight-Dinner, sind harmonische Kompositionen mit einem recht bemerkenswerten Preis-Leistungsverhältnis. Der Service, unter den Augen des gestrengen Direktors, arbeitet perfekt und wirkt dabei charmant und herzlich; netter kann man als Gast nicht behandelt werden.

Das Zweitrestaurant "Steakhouse" macht seinem Namen alle Ehre, und legt auch den einen oder anderen Fisch auf den Grill. Das Frühstück im Kurhausrestaurant heißt hier "Sekt-Frühstücksbuffet" (der Riesling perlt bis zum Abwinken) und prunkt mit verschwenderischer Vielfalt, inklusive richtiger Frühstücksraritäten: Chicken Wings und Frühlingsrollen findet man ja nicht alle Tage.



**Küchenchef Andreas Pirks**

Travel Charme Kurhaus Binz  
Strandpromenade 27

D-18609 Ostseebad Binz

Tel.: +49 (0) 3 83 93 / 665 - 0

E-Mail: [kurhaus-binz@travelcharme.com](mailto:kurhaus-binz@travelcharme.com)

[www.travelcharme.com/kurhaus-binz](http://www.travelcharme.com/kurhaus-binz)

Fotos: *Travel Charme Hotel GmbH*

## Was macht die Sansibar am Brandenburger Tor?

Das Hotel Adlon Kempinski Berlin und die Sansibar Sylt bitten in der neuen Adlon Sansibar Berlin „zur Bar“

Berliner und Berlin-Touristen in der Nähe des Brandenburger Tores reiben sich verwundert die Augen, aber es ist kein Traum sondern Wirklichkeit: Düngelras, weiße Strandkörbe, Palmen, Schiffstau und Piratenflaggen säumen die weitläufige Terrasse des Restaurant Quarré im weltberühmten Hotel Adlon Kempinski Berlin. Auf dem blanken Holz der Teakholztische flackern farbenfrohe Windlichter, Gewürze in bunten Glasgefäßen und feinstes Olivenöl in einer rustikalen Keramikflasche warten darauf, probiert zu werden. Und überall – von den Stuhlkissen bis hin zu den topmodischen Blusen und Hemden des Servicepersonals – sieht man sie: die gekreuzten Schwerter des Kultbels Sansibar Sylt.

Adlon Sansibar Berlin heißt das jüngste Kind von Top-Hotellier Oliver Eller, geschäftsführender Direktor der Hotellegende Adlon Kempinski Berlin und Spitzengastronom Herbert Seckler, Gründer und Inhaber von Deutschlands wohl bekanntestem Restaurant, der Sansibar Sylt. Schon als Kind war Oliver Eller in den Schulferien mit seinen Eltern zu Gast in der Sansibar, die damals noch ein kleiner Strandkiosk in den Rantumer Dünen war. Auch heute stattet er Herbert Seckler regelmäßig einen Besuch ab, wenn er auf der Insel ist und kann deshalb aufgrund eigener Beobachtungen beurteilen, „dass sich im Adlon wohlfühlt, wer sich in der Sansibar wohlfühlt.“ Noch knapper bringt es Herbert Seckler auf den Punkt: „Sansi-

bar - Adlon. Adlon – Sansibar. Passt.“ Adlon-Tradition meets Sansibar-Kult und das vor der imposanten Kulisse des Brandenburger Tores – schwer vorstellbar, dass es im Sommer 2012 einen angesagteren Ort in der Hauptstadt geben kann. Denn auch in gastronomischer Hinsicht ist die Berlin-Sylt-Kooperation hervorragend gelungen. In enger Zusammenarbeit haben Adlon Küchendirektor Leonard Cernko und Sansibar Küchenchef Dietmar Prieue die Speisekarte des Restaurant Quarré um Sansibar-Klassiker wie „Herberts Hummerrolle“ und „Spanische Sansibar Sardinien mit Schwarzbrot und Salzbutter“, sowie die Weinkarte um Herbert Secklers Sansibar-Liebblingsweine ergänzt.

Selbstverständlich wird auch der angesagte Sansibar Prosecco San Simone aus der schwarzen Magnumflasche ausgedient. Wen wundert es da noch, dass bei Sonnenuntergang Rudi Schurickes „Wenn bei Capri die rote Sonne im Meer versinkt“ ertönt und Geburtstagskinder mit „Happy Birthday“ von Toni Christie gefeiert werden. Es ist eben alles Kult in der Sansibar und es bleibt alles Kult in dem exklusiven Grandhotel Adlon Kempinski am Brandenburger Tor.

Die Adlon Sansibar City Berlin ist ab sofort bei schönem Wetter täglich von 12 bis 23 Uhr geöffnet. Die beliebtesten Sansibar-Produkte wie Salze, Gewürze, Essig, Olivenöl, Senf und Schokolade sind selbstverständlich auch im Hotel Adlon erhältlich.

Hotel Adlon GmbH  
Unter de Linden 77  
10117 Berlin  
Tel: +49 30 2261 0

Email: [hotel.adlon@kempinski.com](mailto:hotel.adlon@kempinski.com)  
[www.kempinski.com/en/berlin/hotel-adlon](http://www.kempinski.com/en/berlin/hotel-adlon)



Nordseefeeeling am Brandenburger Tor - Adlon Sansibar Berlin

Foto: Kempinski

Berlin Partner präsentiert Spitzengastronomie:

## Nominierungen für „Berliner Meisterköche 2012“

Eine unabhängige Jury aus Gourmet-Journalisten und Fachvertretern hat jeweils fünf Kandidaten in den Kategorien „Berliner Meisterkoch 2012“, „Brandenburger Meisterkoch 2012“, „Aufsteiger des Jahres 2012“, „Berliner Gastgeber 2012“ und „Berliner Szenerestaurant 2012“ nominiert.

Der Juryvorsitzende Dr. Stefan Elfenbein zu der diesjährigen Auswahl: „Nach einer harten und fairen Diskussion hat die Jury eine großartige Nominierungsliste für die „Berliner Meisterköche 2012“ aufgestellt. Die Liste ist ebenso anspruchsvoll wie vielseitig, und zeigt ein hervorragendes Bild der Gastronomie in der Hauptstadtregion. Wie Berlin entwickeln sich auch die Kategorien Berliner Meisterköche ständig weiter. Und mehr denn je ist Berlin weltweit im Gespräch wegen seiner vielfältigen Szenekultur. Die Qualität der Restaurants, die dafür stehen, hat sich enorm gesteigert. Grund genug für uns, die Kategorie „Berliner Szenerestaurant“ einzurichten. Neu auch die Kategorie „Berliner Gastgeber“. Hier würdigen wir sowohl Berliner Restaurantleiter als auch Sommeliers, die für das Thema Gastlichkeit stehen.“

Das Ergebnis der Wahl der „Berliner Meisterköche 2012“ wird im September bekannt gegeben. Am 3. November werden die „Berliner Meisterköche 2012“ geehrt.

### Hier die Kandidaten:

#### Berliner Meisterkoch 2012

- Daniel Achilles, „reinstoff“
- Matthias Diether, „First Floor“, Hotel Palace Berlin
- Sebastian Frank, „Horváth“
- Sauli Kempainen, „Brandenburger Hof“
- Hendrik Otto, „Lorenz Adlon“, Hotel Adlon Kempinski Berlin



„Berliner Meisterkoch 2011“  
Marco Müller, „Weinbar Rutz“

#### Brandenburger Meisterkoch 2012

- René Jahnke, „Restaurant Märkische Stuben“, Hotel Residenz am Motzener See, Mittenwalde
- Philipp Liebisch, „Sandak“, Wellnesshotel Seeschlösschen, Senftenberg
- Carsten Rettschlag, „Restaurant Juliette“, Potsdam
- Matthias Rösch, „Restaurant Villa am See“ Sport & Spa Resort A-ROSA Scharmützelsee, Bad Saarow
- Tobias Vogel, „Seehotel Großräschen“, Großräschen



„Brandenburger Meisterkoch 2011“, Marco Giedow, Restaurant „Alte Schule“, Reichenwalde



„Aufsteiger des Jahres 2011“  
Matthias Gleiß, „Restaurant VOLT“

#### Aufsteiger des Jahres 2012

- Siegfried Danler, „Pauly Saal“
- Sascha Friedrich, „Restaurant a.choice“, andel's Hotel Berlin
- Christian Schulze, „Le Compagnon“
- Marcel Singer, „Schneeweiß“
- Hanna Bouloudis, „La Mano Verde“

#### Berliner Gastgeber 2012

- Herbert Beltle, „Aigner“
- Boris Häbel, „Lorenz Adlon“, Hotel Adlon Kempinski Berlin
- Michael Köhle, „Hugo's“, InterContinental Berlin“
- Anni Steinmann, „Horváth“
- Felix Voges, „Facil“

#### Berliner Szenerestaurant 2012

- „Cantina“ in der Bar Tausend
- „Cookies Cream“
- „Grill Royale“
- „Long March Canteen“
- „MANI Restaurant“

Fotos: © berlin partner gmbh

Berlin Partner GmbH  
Ludwig Erhard Haus  
Fasanenstraße 85  
10623 Berlin  
www.berlin-partner.de

## Schlosshotel Lerbach

Neues für den Sommer

Schlosshotel Lerbach



Genießen Sie den Sommer mit dem Cabrio Feeling Arrangement vom Schlosshotel Lerbach und erkunden Sie das Bergische Land mit einem MINI John Cooper Works Roadster.

Erleben Sie einen ganzen Tag lang mediterranes Flair und pure Entspannung in der 15.000 qm großen Mittelmeer-Well-



Cabrio Feeling im Bergischen Land

nessoase „Mediterrana“ mit Thermal- und Vitalquellen sowie einem großen Sauna- und Entspannungsbereich.

Für noch mehr mediterranes Urlaubsfeeling sorgen die exklusiven Zusatzpakete: Werten Sie Ihren Aufenthalt mit dem „Schlemmer-Paket“ für genussreiche Stunden auf oder buchen Sie das „Sorglos-Paket“ für exklusiven rundum Service und garantierte Erholung.

Das Rundum-Sorglos-Paket beinhaltet einen erfrischenden Wellnessdrink zur Begrüßung. Ihr persönlicher Wellness-Concierge, der einen gelungenen Wellness Tag mit einer Hamam Anwendung garantiert. Die wohltuende Ganzkörper-Waschung wird Ihnen mit einem frisch

gebrühten Pfefferminztee serviert. Kostenfreie Bereitstellung von Badetuch und Bademantel.

Schlosshotel Lerbach  
Lerbacher Weg

51465 Bergisch Gladbach

Telefon : +49 (0)2202 / 204 - 0

E-Mail : [info@schlosshotel-lerbach.com](mailto:info@schlosshotel-lerbach.com)

Fotos: *Schlosshotel Lerbach GmbH*

Buchungen bis 30. September unter:  
[www.schlosshotel-lerbach.com](http://www.schlosshotel-lerbach.com)

## Neues Wochenend-Arrangement im Romantik Landhotel Knippschild

175 Jahre. Trends kommen und gehen, Moden und Stile ändern sich beinahe im Tagesrhythmus. Wie schön, dass es heute noch kleine Inseln gibt, die traditionelle Werte schätzen und bewahren. Das Romantikhotel Knippschild gehört dazu, es ist seit 175 Jahren ein Ort wahrer Gastlichkeit, in dem sich Jung und Alt stets wie zu Hause fühlt.



Romantik Landhotel Knippschild

### Allein anreisen gemeinsam genießen

Unter dem Motto „Alleine anreisen – Gemeinsam genießen“ bietet das Hotel ein neues Wochenend-Arrangement an. Das Angebot richtet sich an Menschen, die zwar alleine verreisen, ihren Kurzurlaub aber mit Gleichgesinnten teilen möchten. Berührungssängste braucht bei diesem dreitägigen Kurzurlaub niemand zu haben. Denn beim „Cometogther“ am ersten Abend lernen sich die Gäste in lockerer Atmosphäre ganz ungezwungen kennen. Bei weiteren Aktivitäten wie einer geführten Wanderung, einer Radtour auf den hauseigenen Pedelecs (E-Bikes), Nordic-Walking, Jogging, einem gemütlichen Kaffeetrinken im Pfannkuchenhaus oder dem Besuch der hauseigenen Brennerei inklusive Verköstigung lassen sich die Kontakte vertiefen. Entspannung finden Sie beim Yoga und natürlich im originellen Saunadort des Hotels.

Mehr Informationen und  
Buchung unter:  
[www.hotel-knippschild.de](http://www.hotel-knippschild.de)

Romantik Landhotel Knippschild  
Theodor-Ernst-Str. 3  
59602 Rülthen-Kallenhardt  
Telefon : +49 2902 8033-0  
Telefax : +49 2902 8033-10  
[info@hotel-knippschild.de](mailto:info@hotel-knippschild.de)  
[www.hotel-knippschild.de](http://www.hotel-knippschild.de)

Foto: *Romantik Landhotel Knippschild*

# KURZ NOTIERT

## für Gour-med-Leser

### Genussausblicke im Hotel Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim

Das Kronenschlösschen ist schöner denn je. Bistro, Terrasse und Zimmer wurden z.T. neu gestaltet. Sternekoch Patrik Kimpel und sein Team sowie die Kellnerbrigade unter Leitung von Helge Hagen verwöhnen die Gäste. Die „Beste Weinkarte Deutschlands“ hält neben vielen Raritäten auch die jungen, frischen Rieslinge des vorzüglichen Jahrgangs 2011 bereit.

Der Juli und August hält für die Gäste bereits einige Highlights bereit. So wird die Spezialität aus Marseille serviert: Bouillabaisse. Einst Arme-Leute-Essen, heute luxuriöse Gourmandise. Desweiteren besteht die Möglichkeit zu einem perfekt abgestimmten Menü in fünf Gängen, trockene, feinherbe und edelsüße Spätlesen der Güter Graf von Kanitz, Künstler, Balthasar Ress, Spreitzer, Schloss Schönborn, Staatsweingüter Kloster Eberbach und Weil sowie Gunderloch und J.J. Prüm zu genießen.



**Chefkoch  
Patrik Kimpel**

Beim Kochkurs mit Patrik Kimpel kochen Sie gemeinsam mit dem Sternekoch drei Menüs, die Sie, Gang für Gang, auch gemeinsam verspeisen.

Ein weiteres kulinarisches sowie musikalisches Event bildet das Rheingau Musik Festival, mit Rafael Cortés, einer der zentralen Figuren der internationalen Flamencoszene.

Alle Termine und Highlights unter:  
[www.kronenschloessen.de](http://www.kronenschloessen.de)

Hotel Kronenschlösschen  
Rheinallee  
65347 Eltville-Hattenheim  
Telefon: +49 (0) 67 23 640  
[info@kronenschloessen.de](mailto:info@kronenschloessen.de)

### GERNREISEN

Neues Hotel Monastero Santa Rosa an der Amalfiküste

Wieder einmal beweist der Luxusreiseveranstalter GERNREISEN aus München sein Gespür beim Entdecken der schönsten Orte dieser Welt. Dieses Mal ist es ein individuelles Boutiquehotel, das GERNREISEN seinen Kunden gleich nach der Eröffnung anbietet.

Nach einer mehrjährigen Umbauphase des Klosters aus dem 17. Jahrhundert bezaubert das Monastero Santa Rosa an der Amalfiküste in Süditalien ab sofort als Luxushotel seine Gäste. Das ehemalige Monasterium wurde über fünf Etagen, die mit einem gläsernen Aufzug verbunden sind, kunstvoll in den Felsen hoch über der Amalfiküste gebaut. Von allen Zimmern und Suiten haben die Gäste beeindruckende Ausblicke auf die italienische Landschaft und das Meer.

Ein Deutscher zeichnet für das Hotelrestaurant als Küchenchef verantwortlich. Der Hamburger Christoph Bob machte schon Station in renommierten Häusern wie dem Grand Hotel Villa Feltrinelli am Gardasee und dem Drei-Sterne-Restaurant La Pergola Cavalieri in Rom. Zuletzt führte er acht Jahre die kulinarische Regie im bekannten Relais Blu Belvedere Hotel in Massa Lubrense zwischen Amalfi und Sorrento. Seine Liebe zu Land und Leuten spiegelt sich auch in seinen mediterranen Kreationen wider. Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Obst und Kräuter aus dem eigenen Garten sowie Wein aus der Region gehören zu den wichtigsten Bestandteilen seiner Küche.

Monastero Santa Rosa Hotel & Spa  
Via Roma 2  
84010 Conca dei Marini  
Italy  
Tel: +39 0898321199  
[monasterosantarosa.com](http://monasterosantarosa.com)

Weiblich wandern im Alpenvorland

### Buchtipps: „Auszeit für mich“ – 30 Genussstouren für Frauen



Lisa Bahn Müller  
**Auszeit für mich**

Bruckmann Verlag  
144 Seiten  
17,95 Euro  
ISBN:  
978-3-86246-060-1

Ballast abwerfen, den eigenen Körper spüren und die Schönheit der Natur genießen – bergverliebte Frauen haben beim Wandern ihre ganz eigenen Bedürfnisse: „Auszeit für mich“ heißt das neue Wanderbuch von Lisa Bahn Müller, in dem Wanderinnen 30 Genussstouren für Frauen im Alpenvorland finden. Alle Touren hat die Autorin und Fotografin selbst erprobt und liebevoll ausgewählt. Jede Wanderung führt zu besonders idyllischen Aussichtspunkten oder inspirierenden Kraftorten, liefert Wissenswerte über Pflanzen und Kräuter oder lädt zum entspannten Meditieren ein.

Für alle, die ohne große Mühen ein herrliches Bergpanorama genießen möchten, eignet sich die Almwanderung vom Hintersee auf die Halsalm. Ein Glücksgriff ist die Drei-Sinnes-Tour auf den Jägerkamp mit atemberaubender Aussicht, bewirteten Almen und duftenden Bergblumenwiesen. Auf dem einsamen Gipfel der Kochler Sonnenspitze herrscht eine angenehme Stille, aus der Kraft für den Alltag geschöpft werden kann.

Das Spektrum der Touren reicht von leicht bis zu sehr sportlichem Charakter, sodass erfahrene Bergsteigerinnen und gemütlich wandernde Naturfrauen gleichermaßen auf ihre Kosten kommen.

Das Spektrum der Touren reicht von leicht bis zu sehr sportlichem Charakter, sodass erfahrene Bergsteigerinnen und gemütlich wandernde Naturfrauen gleichermaßen auf ihre Kosten kommen.

Foto: Bruckmann Verlag

Foto: Klaus Lenser

## Sterne und Sternchen an einem Herd

### Baiersbronner Spitzenköche und Kinder starten gemeinsames Projekt für einen guten Zweck

Was kommt dabei heraus, wenn man vier Spitzenköche und eine Gruppe kreativer Kinder an einen Herd stellt? Ein Kalender für einen guten Zweck!

Gemeinsam mit Kindern aus Baiersbronn, haben die Sterneköche Harald Wohlfahrt (Hotel Traube Tonbach), Claus-Peter Lumpp (Hotel Bareiss), Jörg Sackmann (Hotel Sackmann) und Peter Müller (Engel Obertal Wellness & Genuss Resort) jetzt einen Koch-Kalender erstellt, dessen Erlös der Kinder-Initiative „Luftikus“ zugute kommt.

Seit 2007 sammelt diese Initiative Geld, um in Baiersbronn das Kinderhaus „Luftikus“ zu bauen. Dort sollen künftig chronisch kranke Kinder und ihre Familien Urlaub machen können, ohne auf die notwendige intensivmedizinische Betreuung verzichten zu müssen. Markus Stiletto, Baiersbronner Kinderarzt und treibende

Kraft der Initiative, will damit vor allem auch Familien mit langzeitbeatmeten Kindern unterstützen, die sonst kaum eine Möglichkeit haben, in Urlaub zu fahren.

Eine gute Sache, fanden Sterneköche und Kinder und zogen gemeinsam an einem Strang. Während die Küchenprofis familiengerechte Rezepte für den Kalender kreierten, sorgten die kleinen Könner für eine gelungene Bebilderung des Werks mit Gemälden. Inspirationsquelle waren für sie dabei die Titel der Gerichte. Das Ergebnis ist ein dekorativer Koch-Kalender mit saisonal abgestimmten Gerichten, die kinderleicht nachzukochen sind. Vom Bachsaibling mit Wildkräutern und Perlgrauen über Spargel-Flammkuchen mit Kresserahm und Speck bis hin zum Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln, Kompott und Zimtucker ist für jede Jahreszeit etwas Leckeres dabei.

Richtig in Szene gesetzt wurden die Kunstwerke auf Teller und Papier von der Baiersbronner Fotografin Ulrike Klumpp, die bei den Fototerminen kindliche Begeisterung erlebte, „bei den Kindern – aber auch bei den Köchen.“ Denn der kinderleichte Koch-Kalender ist für die Küchenchefs eine Herzensangelegenheit: „Dass im Mittelpunkt Kinder und die Hilfe für Kinder stehen, ist was ganz Besonderes“, sagt Claus-Peter Lumpp, und Harald Wohlfahrt fügt hinzu: „Hier zu helfen, ist nicht nur eine Selbstverständlichkeit, sondern bereitet



v.l. Claus-Peter Lumpp, Peter Müller, Harald Wohlfahrt und Jörg Sackmann mit Kindern aus Baiersbronn

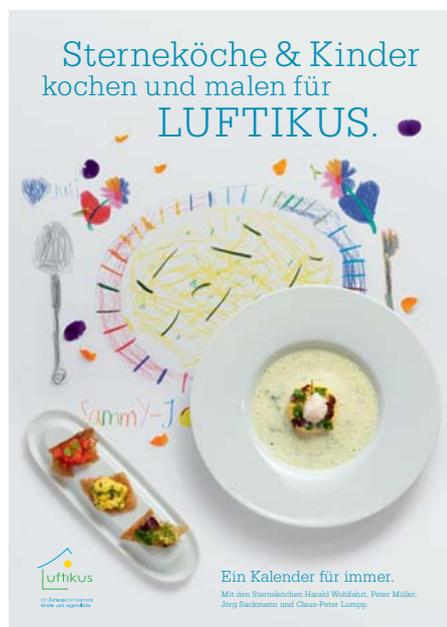
mir große Freude.“ Auch Peter Müller ist von diesem Projekt begeistert: „Mit tollen Kollegen eine so glänzende Idee zu unterstützen, ist eine großartige Sache.“ Und Jörg Sackmann ergänzt: „Mit diesem Kalender können wir in Baiersbronn etwas für die Kinder bewirken, für die es bisher in unserer Region kaum Angebote gibt.“

Gedruckt wurde der Kalender in Baiersbronn: Die Druckerei Knödler engagierte sich ebenfalls für den guten Zweck.

Der Kalender kann ab sofort unter [www.luftikus-baiersbronn.de](http://www.luftikus-baiersbronn.de) zum Preis von 20 Euro plus Versandkosten erworben werden. Ebenso in den teilnehmenden Hotels. Der gesamte Erlös kommt der Initiative „Luftikus“ zugute.

Kontakt:  
Dr.med. Markus Stiletto  
Rosenplatz 18  
D - 72270 Baiersbronn  
Tel.: +49(0) 7442 / 848380  
[www.dr-stiletto.de](http://www.dr-stiletto.de)

Fotos: Ulrike Klumpp



Cover des neuen Kalenders

## Restaurant 181 in München

Vier Jahreszeiten Gala

„Musik & Kulinarik“

## „Kochimpulse“ Kochen mit Jörg Sackmann in Baiersbronn



Otto Koch und Mitglieder der Bayerische Philharmonie

Der musikalische Gala Abend spricht sowohl Klassik-Kenner als auch Einsteiger an. Gourmet-Essen und Musik-Hören werden bewusst getrennt, die Musik nicht zur „Beilage“ degradiert. Beide Komponenten werden bewusst erlebt.

**Am 18. Juli 2012 um 19.00 Uhr präsentiert das Restaurant 181 zum ersten Mal die neue Klassik-Gala:**

Gala-Menu von Otto Koch

„Argentinien & Italien“  
Vitello tonato „reverse“

~  
Risotto venere, nero mit Artischocken und Steinpilzen

~  
Carabinieri vom Grill mit Kräuter-Empanadas und Chorizovinaigrette

~  
Argentinisches Filet mit Bohnensoufflé und schwarzer Pfeffersauce

~  
Mandel-Panna cotta mit marinierten Erdbeeren und Pistazieneis

**Das musikalische Programm in zwei Akten von Marc Mast:**

Die „Vier Jahreszeiten“  
Teil I: Astor Piazzolla: Las Cuatro Estaciones Portenas / Die vier Jahreszeiten der ‚Portenos‘  
Teil II: Antonio Vivaldi: Die vier Jahreszeiten

**Reservierungen**

Online: [info@restaurant181.com](mailto:info@restaurant181.com)  
[www.restaurant181.com](http://www.restaurant181.com)

Restaurant 181  
Spiridon-Louis-Ring 7  
80809 München  
Tel: +49.89.35 09 48-181

Foto: Bayerische Philharmonie

### Kursinhalt und Ablauf

**14.00 Uhr:**  
Begrüßung in der Hotelhalle mit einem Glas Champagner & anschließendem Erinnerungsfoto

**14.30 Uhr:**  
Beginn des Kochkurses, Demonstrationen, Tipps, Proben, Ergebniskontrolle, Fragen ? (Es wird natürlich selbst mitgekocht)

**19.00 Uhr:**  
Ende des praktischen Teils, Diskussion, Erfahrungsaustausch, kleine Pause

**19.30 Uhr:**  
Gemeinsames Abendessen der Kursteilnehmer. Jörg Sackmann & sein Team verwöhnen mit einem Überraschungsmenü (Partner und Freunde sind auch herzlich willkommen)

### Termine:

**24.08.2012 & 25.08.2012**  
**21.09.2012 & 22.09.2012**  
**26.10.2012 & 27.10.2012**  
**23.11.2012 & 24.11.2012**

Romantik Hotel Sackmann,  
72270 Baiersbronn  
Tel: 07447 289 0  
[info@hotel-sackmann.de](mailto:info@hotel-sackmann.de)  
[www.hotel-sackmann.de](http://www.hotel-sackmann.de)

Foto: Klaus Lenser

## Crossover Küche am Tegernsee

# Hotel Bachmair Weissach eröffnet neues Restaurant

Der Mai bringt die euro-asiatische Küche an den Tegernsee: das Design Hotels™ Mitgliedshotel Bachmair Weissach eröffnet mit dem Laulenzi Restaurant das erste Lokal dieser Art inmitten der bayerischen Gourmetlandschaft. Hotelier Korbnian Kohler freut sich über das innovative Restaurantkonzept: „Mit dem Laulenzi Restaurant geben wir kulinarisch einen neuen Ton vor: internationale Fusionsküche auf höchstem Niveau, ein echtes Novum im Tegernseer Tal.“ Pünktlich zum 150. Geburtstag des Traditionshauses präsentiert sich das Hotel Bachmair Weissach so modern wie nie. Frisch renovierte Zimmer und öffentliche Bereiche mit handgefertigten Tegernseer Möbeln und raffinierten Akzenten sind nur ein Teil der umfangreichen Neuerungen.



Chefkoch Frank Mollenhauer

### Die Geschichte von Laulenzi

Der ungewöhnliche Name des euro-asiatischen Restaurants stammt übrigens von dem ehemaligen Küchengehilfen Laurenzi, den es 1862 vom Gasthof zur Weissach nach Fernost verschlug, wo der Schürzenjäger nicht nur die Geheimnisse der asiatischen Küche erforschte, sondern auch so manches Frauenherz eroberte. Zu seinem Abschied im Hafen von Hong Kong riefen ihm die Damen daher sehnsuchtsvoll „Laulenzi, Laulenzi“ hinterher. Zurück in der Heimat brachte Laurenzi seine kulinarischen Entdeckungen zu Papier. Aber erst 150 Jahre später, während der Umbauarbeiten des Hotels, fand man sein Reisetagebuch mit den Rezepten, die Küchenchef Frank Mollenhauer zum euro-asiatischen Menü im Laulenzi Restaurant inspirierten.

### Exotik trifft Heimat

Das neue Restaurant Laulenzi fügt sich perfekt in das internationale kulinarische Konzept Hotel Bachmair Weissach ein: mit Gerichten wie gegrillter Jakobsmuschel mit schwarzem Zwiebelsaat und Enokipilz auf kandiertem Spargel-Pomelosalat und in grünem Tee gebeizter Entenbrust mit Sobanudeln, schwarzer Walnuss und Mangochutney. Samtbezogene Stühle in Champagnerfarben,



Laulenzi Restaurant

sanftes, indirektes Licht und dunkle Holzvertäfelungen schaffen ein distinguiertes, mondänes Ambiente. Vom Restaurant haben Gäste direkten Zugang zur kürzlich eröffneten Bachmair Lounge, wo das offene Feuer im schwarzen Schieferkamin lodert. Darüber hinaus verwöhnt das Küchenteam um Chefkoch Mollenhauer die Gäste auch in der Tagesbar, der Kreuther Fondue Stube und der Bachmair Lounge mit einer gehobenen Interpretation traditionell bayerischer und internationaler Gerichte.

Mollenhauer ist sowohl in der Gourmetküche als auch in der bayerischen Küche zuhause. Er war bereits Küchenchef in Sternerestaurants wie dem Restaurant Lakme in Aachen oder dem Chareaux Neercanne in Maastricht, bevor es ihn an den Tegernsee zog. Seit November 2011 ist er Executive Chef im Hotel Bachmair Weissach.

Hotel Bachmair Weissach  
GmbH & Co. KG  
Wiesseer Straße 1  
83700 Weißach (Rottach-Egern)  
T +49 (0) 8022/278-0  
hello@bachmair-weissach.com  
bachmair-weissach.com

Fotos: Design Hotels AG

# KURZ NOTIERT

für Gour-med-Leser

## Restaurant Ikarus, Hangar-7 am Salzburg Airport

Im Monatsrhythmus gastieren die besten Köche der Welt im „Restaurant Ikarus“ im Hangar-7 am Salzburg Airport und präsentieren in enger Zusammenarbeit mit „Restaurant Ikarus“- Patron Eckart Witzigmann & Executive Chef Roland Trettl ihre besten Kreationen. Im Jahr 2012 werden folgende Gastköche ihre Kreationen im Hangar-7 präsentieren:



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

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

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

**Rasmus Kofoed** (September 2012) Geranium, Kopenhagen, Dänemark

**Peter Gilmore** (Oktober 2012) Quay, Sydney, Australien

**Jacob Jan Boerma** (November 2012) Restaurant De Leest, Vaassen, Niederl.

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

Die Übersicht der Gastköche 2012 finden Sie auf: [www.hangar-7.com](http://www.hangar-7.com)

Red Bull Hangar-7 GmbH  
Wilhelm-Spazier-Str. 7A  
5020 Salzburg; Österreich  
Tel.: +43/662/2197-0  
E-Mail: [office@hangar-7.com](mailto:office@hangar-7.com)

Foto: Red Bull Hangar-7 GmbH

## Mit A-ROSA Sommer-Specials durch die schönste Zeit des Jahres

A-ROSA bietet in den Sommermonaten 2012 besondere Reisen zu attraktiven Preisen. Auf Rhein, Donau und Rhône können A-ROSA Kreuzfahrten ab sofort zu den günstigen SMART-Konditionen des Sommer-Specials gebucht werden. Die zubuchbaren Anreisepakete lassen den erholsamen Urlaub bereits auf dem Weg zum Schiff beginnen.

Der Sommer kann kommen! Auf den 8-tägigen Routen macht A-ROSA zu ausgewählten Terminen die sonnigen Monate zu einer unvergesslichen Reisezeit. An- und Abreisepakete für Bus, Bahn oder Flug sind unkompliziert zubuchbar.

### Stadt Land Fluss

In Frankreich fahren A-ROSA Gäste auf der Rhône und Saône der Sonne entgegen und erleben den Charme der französischen Burgundlandschaft wie auch die historischen Städte Lyon, Avignon oder Arles. Der abwechslungsreiche Rhein auf seinem sommerlichen „Kurs Nord“ führt Gäste durch die Niederlande und Belgien. Oder aber gen Süden, vorbei an der Loreley, durch idyllische Postkartenlandschaften ins französische Straßbourg. Aufregende Donaumetropolen wie Wien, Bratislava und Budapest werden mit der Strecke „Donau Klassiker“ erkundet.

A-ROSA Flussschiff GmbH  
Loggerweg 5  
18055 Rostock  
Telefon: 0381. 440 40 0  
E-Mail: [service@a-rosa.de](mailto:service@a-rosa.de)

Foto: A-Rosa



## TOYS-Spielzeit im GOP Essen!



Während sich andere Theater in die Sommerpause verabschieden, dreht das GOP durchgehend auf: In den Sommermonaten gewährt das Varieté-Theater mit seinem Juli/August-Programm einen Blick hinein in den kleinen Spielzeugladen an der Ecke. Da sind sie alle wieder – die Spielzeuge aus unserer Kindheit. Die geliebte Puppe, die Spielbälle, das Springseil, die Marionetten und die kleine Dose mit den Seifenblasen.

Und des nachts, wenn keine glänzenden Kinder- und Erwachsenenaugen sehnuchtsvoll durch die Scheiben schauen, erwachen diese Spielzeuge auf der Bühne zum Leben – werden Teil des bunten Treibens, welches nur heimlich im Dunkel der Nacht stattfinden darf.

Alle Figuren des Spielzeugladens stellen dort für ein paar Stunden die Welt auf den Kopf und laden ein in das Land der Phantasie. Das Publikum wird verzaubert von einem außergewöhnlichen Abend mit den TOYS – den Spielzeugen im GOP.

**Showtime:** **12.07 bis 02.09.2012**  
Mi. und Do. 20 Uhr  
Fr. 19 Uhr  
Sa. 18 Uhr und 21 Uhr  
So. 15 Uhr und 19 Uhr

GOP Variété Essen GmbH & CO. KG  
Rottstraße 30  
45127 Essen  
Telefon (02 01) 247 93 93  
[info-essen@variete.de](mailto:info-essen@variete.de)  
[www.variete.de](http://www.variete.de)

Foto: GOP Variété GmbH & CO. KG

# KURZ NOTIERT

für **Gour-med**-Leser

## Skulpturenschau in der Schweiz

### Das Grand Resort Bad Ragaz ist ab sofort Schauplatz für die 5. Schweizerische Triennale der Skulptur, deshalb trägt der Ort bis zum 4. November stolz den Namen Bad RagARTz

Kunst im Kurort: Insgesamt 80 Künstlerinnen und Künstler aus 17 Ländern machen Vaduz und Bad Ragaz zur Bühne ihrer Werke und verwandeln die Straßen und Gässchen in eine beeindruckende Ausstellung unter freiem Himmel. Mittendrin statt nur dabei sind die Gäste des Grand Resort Bad Ragaz, denn das Resort ist nicht nur Schauplatz der RagARTz Culinare-Veranstaltungen, sondern auch ein attraktiver Schlafplatz – auf Wunsch mit wörtlichem Kunstbezug. Die Junior Suite im Grand Hotel Quellenhof mit der Nummer 255 wurde kurzerhand in ein Kunstzimmer umfunktioniert und ist zu den üblichen Konditionen buchbar. Eigentlich fungiert die Suite aber mehr als Ausstellungsraum. Für die Übernachtung im angemessenen Rahmen hat das kunstverständige Management des Grand Resort das Package „Bad RagARTz Impression“ aufgelegt.

Das Angebot enthält neben der Übernachtung mit Frühstück ein 36,5° Wellbeing Package, ein tägliches 4-Gänge- oder Dinner-Menü sowie den Bad RagARTz-Katalog.

Einige der Künstler sind persönlich anwesend, so dass Kunstinteressierte mit den Schöpfern der Werke ins Gespräch kommen können. Ein vielfältiges Rahmenprogramm begleitet die Ausstellung: Vom Klassikprogramm in den Straßen und Gassen von Bad Ragaz bis hin zu Lesungen an den einzelnen Objekten – es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ob auch internationale Kunstsammler fündig werden, wird sich zeigen. Den Stiftungsverantwortlichen Esther und Rolf Hohmeister ist es jedenfalls gelungen, einen der bekanntesten Sammler nach Bad Ragaz zu locken. Aus Gründen der Diskretion wird sein Name nicht genannt, aber es ist bestätigt, dass der Kunstliebhaber für die Dauer der Triennale im Grand Resort Bad Ragaz residieren wird. Seine Sammlung klassischer Moderne ist ebenso legendär wie seine Neugier, junge, noch unbekannte Talente zu finden. Deshalb dürfen die Künstler hoffen, für die internationale Kunstwelt entdeckt zu werden.

Das Fünf-Sterne-Resort liegt umgeben von Bergen etwa eine Autostunde



Grand Resort Bad Ragaz

von Zürich entfernt in der Ostschweizer Ferienregion Heidiland. Das Grand Resort Bad Ragaz gilt als führendes Wellbeing und Medical Health Resort Europas und besteht aus den beiden Fünf-Sterne-Häusern Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites und dem Grand Hotel Hof Ragaz. Das Resort verfügt außerdem über acht Restaurants – darunter das Gourmetrestaurant Äbtestube mit einem Michelin-Stern –, sechs Bars, das To B. Wellbeing & Spa, zwei Golfplätze, das Business & Event Center Kursaal und ein eigenes Casino. Ergänzt wird das Wellbeing- und Erholungsangebot durch das international renommierte Medizinische Zentrum, das für Prävention und Rehabilitation auf höchstem Niveau steht inklusive dem Swiss Olympic Medical Center, in dem sich namhafte Sportler behandeln lassen.

Grand Resort Bad Ragaz  
CH-7310 Bad Ragaz  
Tel. +41(0)81 303 30 30  
reservation@resortragaz.ch  
www.resortragaz.ch



Bad Ragaz im schönen „Heidiland“

Fotos: Grand Resort Bad Ragaz

# KURZ NOTIERT

für **Gour-med**-Leser

Erstes Deluxe-Hotel der Swissôtel Hotels & Resorts im Mittleren Osten:

## Swissôtel Makkah in der heiligen Stadt Mekka, Saudi Arabien

In nur wenigen Wochen und rechtzeitig zum Ramadan-Beginn am 21. Juli 2012, eröffnen die Swissôtel Hotels & Resorts ihr erstes Hotel im Mittleren Osten: das Swissôtel Makkah in Saudi-Arabien. Mit 1487 eleganten Zimmern und Suiten ist das neue Hotel gleichzeitig das Grösste der internationalen Hotelgruppe mit Schweizer Wurzeln.

Einen atemberaubenden Blick auf die Grosse Moschee und die Heilige Kaaba geniessen die Gäste aus den meisten Zimmern und Suiten des neuen Hotels, in dem sich modernes Design mit authentischer, arabischer Kultur verbindet. „Aufgrund der aussergewöhnlichen Lage unseres ersten Hotels im Mittleren Osten, erwarten wir in der Welthauptstadt des Islams nicht nur Pilger aus aller Herren Länder, sondern auch jede Menge Geschäftsreisende“, so Meinhard Huck, President Swissôtel Hotels & Resorts.

Die Zimmergrössen starten bei grosszügigen 36m<sup>2</sup>, 350 Zimmer sind für 3 Personen ausgelegt und 22 Zimmer sind behindertenfreundlich gestaltet – kosten-



„Twin Room“ im Swissôtel Makkah

freies Internet gibt es für alle Gäste im gesamten Hotel. Kulinarische Spezialitäten aus Nordafrika, Indonesien, dem Mittleren Osten und Indien offeriert das

Al Rowad Restaurant, während das Café Swiss traditionelle und internationale Gerichte miteinander kombiniert.

Die Stadt Mekka liegt im Westen Saudi-Arabiens, in der Nähe von Jeddah. Sie ist die Geburtsstadt des Propheten Mohammed, dem Gründer des Islams und daher die heiligste Stadt des Islams. Jedes Jahr pilgern Hunderttausende von Muslimen zu diesem Wallfahrtsort und zur Kaaba, einem fensterlosen, würfelförmigen Gebäude im Hof der Hauptmoschee. Während der jährlichen Hajj Pilgerfahrt sowie im Ramadan-Monat bevölkern circa 3 Millionen Pilger die Stadt.

Swissôtel Makkah  
King Abdul Aziz Endowment  
Ajyad Street  
Kingdom of Saudi Arabia  
Makkah  
T: +966 (2) 5718000  
[www.swissotel.com/makkah](http://www.swissotel.com/makkah)



Lobby Bereich

Fotos: Swissôtel

## Neue Top-Adresse für Thailands Hauptstadt. Das Hotel Okura Prestige Bangkok

Exzellente Lage / Außergewöhnliche Architektur / Deutscher Generaldirektor und deutscher Küchenchef

25 hoch 25. Nein, keine mathematische Aufgabe – es ist die architektonische Signatur des „Okura Prestige Bangkok“, des gerade eröffneten jüngsten Hauses der internationalen Luxushotel-Gruppe. Im 25. Stockwerk ragt wie ein riesiger Balkon das Schwimmbad mit seiner 25-Meter-Bahn weit aus der Fassade.

Das Hotel nimmt die drei unteren und die zwölf obersten Etagen des Neubaus ein, der strikt nach Umweltkriterien errichtet wurde – ein Konzept, das der Okura-Überzeugung, Ökologie und Luxus müssen kein Gegensatz sein, auch architektonisch entspricht. Dass die äußere Form des „grünen“ Hochhauses überdies ins-

piriert ist vom „Wai“, der traditionellen thailändischen Willkommengeste mit zwei vor dem Oberkörper aneinander gelegten Handflächen, passt ebenfalls gut zum Konzept der Gastlichkeit, die Okura als japanisches Unternehmen in besonderem Maße pflegt.

Die 240 großzügig geschnittenen Zimmer (47 bis 65 qm) und Suiten (80 bis 302 qm) bieten weite Blicke über Thailands Hauptstadt, ausgestattet sind sie selbstverständlich mit moderner Kommunikationstechnik. Das Spa des Hauses ergänzt das erwähnte zehn Meter aus dem Gebäude hervorragende Schwimmbad, im Fitness Center finden sportliche und gesundheitsbewusste Gäste Geräte auf neuestem Stand. Der Generaldirektor des Okura Prestige Bangkok, Samir R. Wildemann, ist ein gebürtiger Hamburger. Er zog aber schon in jungen Jahren mit seinen Eltern nach Tokio, wo er die Deutsche Schule besuchte.

Auch der Küchenchef des neuen Hotels, Thomas Jakobi, stammt aus Deutschland, aus der Weinregion an der Mosel, wo seine Familienangehörigen als Winzer aktiv sind. Nach seiner Ausbildung bei ersten Adressen in Deutschland begann Jakobi eine globale Karriere mit Stationen in den Niederlanden, Großbritannien, Taiwan, Spanien, Malediven und in Thailand.

Die Lage des Hotels im Herzen Bangkoks – an der



**Küchenchef Thomas Jakobi**

Kreuzung von Wireless Road (auch als Embassy Road bekannt) und der Ploenchit Road – ist für Geschäftsreisende wie Touristen gleichermaßen attraktiv. Der Hotelkomplex hat einen direkten Zugang zur Ploenchit-Station der „Skytrain“-Hochbahn. Der internationale Flughafen von Bangkok ist nur 40 Minuten entfernt. Das Hotel Okura Prestige Bangkok offeriert zur Eröffnungsphase noch bis Ende September 2012 günstige Kennenlernangebote.

The Okura Prestige Bangkok  
57 Wireless Road, Lumpini  
Pathumwan, Bangkok  
10330 Thailand  
Tel: +66 (0) 2687 9000  
info@okurabangkok.com  
www.okura.com/hotels/bangkok

Foto: Okura Hotels & Resorts



Das Hotel nimmt die ersten 3 und die letzten 12 Etagen des Gebäudekomplexes ein

## Barrierefreiheit soll Markenzeichen des Tourismus in Deutschland werden

Einfach in den Urlaub zu fahren bleibt für Menschen mit Handicap oft ein unerfüllter Wunsch - oder ein Risiko. Zu groß sind ihre Ängste oder Erfahrungen, unterwegs Überraschungen zu erleben, die das Urlaubserlebnis trüben. Meist geht ihnen Reisen eine genaue Vorbereitung voraus. Dabei sind sie auf verlässliche Informationen von Anbietern angewiesen.

Im Rahmen des Nationalen Aktionsplans der Bundesregierung tritt nun ein Projekt des Deutschen Seminars für Tourismus (DSFT) Berlin e.V. in die Umsetzungsphase, das „die Entwicklung und Vermarktung barrierefreier Angebote und Dienstleistungen im Sinne eines Tourismus für Alle in Deutschland“ zum Ziel hat.

Ernst Burgbacher, für Tourismus zuständiger Parlamentarischer Staatssekretär im Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie (BMWi), hat es am 31. Mai 2012 im barrierefreien Berliner Scandic Hotel der Presse gemeinsam mit dem Projektträger DSFT vorgestellt.

Ziel des Projekts ist es, den barrierefreien Tourismus, der das Reisen für Menschen mit Mobilitätseinschränkungen erleichtert und ihre Teilhabe am gesellschaftlichen Leben verbessert, weiterzuentwickeln. Dazu sollen bis 2013 einheitliche Qualitätsmerkmale und eine einheitliche Kennzeichnung für den barrierefreien Tourismus entwickelt, Führungspersonal und Mitarbeiter der Tourismusbranche für das Thema sensibilisiert und geschult sowie eine Internetplattform entwickelt werden, auf der sich Reisende über barrierefreie Angebote informieren können.

Staatssekretär Burgbacher: „Einfach in den Urlaub zu fahren, sollte auch für behinderte Menschen immer mehr zu einer ganz normalen Angelegenheit werden. Deshalb ist es wichtig, die gesamte touristische Servicekette barrierefrei zu gestalten. Unser Projekt wird hierzu einen wichtigen Beitrag leisten. Wir wollen er-

reichen, dass die Expertise aller Beteiligten in das Projekt einfließt und damit zu einer hohen Akzeptanz der Ergebnisse führt. Wir brauchen das Engagement und die Unterstützung aller Beteiligten. Nur dann kann die Barrierefreiheit zu einem Markenzeichen des Tourismus in Deutschland werden.“

Das Projekt „Tourismus für alle: Entwicklung und Vermarktung barrierefreier Angebote und Dienstleistungen in Deutschland“ hat das Bundeswirtschaftsministerium im vergangenen Jahr gestartet. Träger des Projekts ist das Deutsche Seminar für Tourismus (DSFT) in Kooperation mit der Nationalen Koordinationsstelle Tourismus für Alle (NatKo). Die Bundesregierung unterstützt das Projekt mit knapp 500.000 Euro. Mit dem Projekt trägt die Bundesregierung zur Erfüllung des Nationalen Aktionsplanes zur Umsetzung der Behindertenrechtskonvention der Vereinten Nationen bei. Beteiligt sind auch Verbände und Unternehmen der Tourismuswirtschaft, Verkehrsunternehmen, Behindertenverbände, Tou-

rismusmarketingorganisationen und die Bundesländer.

Zugleich rief Ernst Burgbacher dazu auf, dass sich die zuständigen Behörden und Unternehmen in den Ländern, Regionen und Kommunen noch mehr für den barrierefreien Tourismus engagieren. Es gibt bereits eine Reihe guter Beispiele und Initiativen in verschiedenen Regionen, doch barrierefreie Tourismusangebote sind in Deutschland noch lange nicht flächendeckend zu finden.

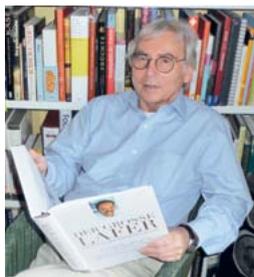
Deutsches Seminar für Tourismus (DSFT) Berlin e. V.  
Charlottenstr. 13  
10963 Berlin  
Telefon: +49 (0)30 / 23 55 19 - 0  
E-Mail: [info@dsft-berlin.de](mailto:info@dsft-berlin.de)  
[www.dsft-berlin.de](http://www.dsft-berlin.de)

*Foto: © 2012 Deutsches Seminar für Tourismus (DSFT) Berlin e. V.*

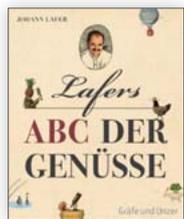


Pressekonferenz im Scandic-Hotel Berlin mit G. Frank, R. Schrader, E. Burgbacher

# Horst-Dieter Ebert Buch-Tipps



*Heute:  
Mal wieder Lafer, diesmal sein wohl bestes Buch, eine Art kulinarisches Lexikon, mit allerhand Scherz, Satire, Ironie und tieferer Bedeutung. So wichtig, dass die Besprechung doppelte Länge erfordert. Dann: ein neuer fideler Band aus der "Leon"-Serie der britischen Restaurantgruppe, diesmal übers Backen. Und schließlich das Buch zur sentimentalen Großwetterlage: die grassierende Retro-Stimmung der Landlust, Landleibe – zuckrig aufbereitet.*



## Vom geilsten Volk der Welt Lafers ABC der Genüsse

Johann Lafer  
"Lafers ABC der Genüsse"  
Gräfe und Unzer  
416 Seiten, 19,95 Euro  
978-3-8338-2570-5

Ja, ich weiß, wir hatten diesen Autor auch schon im letzten Heft. Aber was kann man machen, wenn er schon kurz darauf mit einem neuen Titel auf den Markt kommt, und zwar mit was für einem! Ein Buch wie dieses hat noch nie ein Koch gewagt: Lafer erklärt anhand von annähernd 350 Begriffen Essen und Trinken, Küche und Keller. Es ist, John Irvings Garp läßt grüßen, "Lafer und wie er er die Welt sieht", die kulinarische natürlich.

Der Autor hat mehrere Jahre daran gearbeitet, Material und eigene Erlebnisse gesammelt, und er hat gottlob auch all die wunderbaren Anekdoten aus der Welt der Genießer nicht verschmäht. Das macht die Lektüre, so informativ sie auch ist, zugleich so amüsant und unterhaltsam.

Lafer weiß zum Beispiel, dass der Hering nicht nur als Mittel gegen Hangover, sondern auch als "Potenzaufheller" berühmt war; schon im 18. Jahrhundert hat ein deutscher Forscher einen fast ausschließlich vom Hering lebenden Eskimostamm beschrieben: "Sie sind das geilste Volk der Welt!" Er erlaubt sich, vom teuren Kobe Beef nicht nur begeistert zu sein, und entlarvt, dass offenbar viele der Rinder erst kurz vor der Schlachtung aus den USA nach Japan importiert werden.

Er beschreibt detailliert den aus der Molekularküche berühmt-berühmten Vorgang der "umgekehrten Sphärisifikation" und bilanziert dann ironisch: "Mir fällt es schwer, diese Chemiestunde als einen Küchenvorgang zu begreifen."

Überhaupt entfesselt Lafer ein Potential an Witz und Ironie, das man bei ihm nach seinen TV-Auftritten nicht für selbstverständlich gehalten hätte. Und er entbirgt offenherzig seine Vorlieben (Champagner, Campari Soda) und Abneigungen (Labskaus, Austern); ambivalent ist sein Verhältnis gegenüber der Foie gras: als Tierfreund lehnt er sie ab, als Feinschmecker liebt er sie.

Lafer hat den berühmten Prager Karikaturisten und Illustrator Jiri Sliva gewonnen, seine Artikel zu bebildern: Herausgekommen sind dabei hintersinnig komische Zeichnungen von mitunter geradezu Schweißschem Humorformat; selbst Bücherfreunde, die aus Prinzip partout nicht lesen, werden an diesem Band ihre Freude haben.

Ob dieser biedere Ratgeber- und Kochbuch-Verlag der richtige war für ein Buch von dieser Sophistication,



erscheint mehr als zweifelhaft. Er soll, wie man hört, mit den Texten nicht eben sensibel umgegangen sein, und weiß auch sonst mit dem Titel nichts anzufangen. So könnte es leicht passieren, dass Lafers bestes Buch unter seinen Bestsellern als schwächstes endet.



## Löffel für ganz Mutige Leon. Backen

Claire Ptak, Henry Dimbleby  
"Leon. Backen. Herzhaft & Süß"  
Dumont Verlag,  
304 Seiten, 29,95 Euro  
ISBN 978-3-8321-9443-7

Wie kommt es nur, dass derlei fidel gestaltete Bücher in aller Regel aus England kommen? Dieses stammt aus der vergnügten Sudelküche von Sir Terence Conran, dem kreativen Multi-Restaurateur, Kochbuchautor, Küchen-, Bad-, Gartendesigner und eben auch Buchgestalter und Verleger, also von dem vielleicht berühmtesten Hans Dampf in allen kulinarischen Gassen.

Die verrückte Typographie, die kreischenden Farben, die bunten Seiten, die Fotos von Familie, Freunden und deren in aller Regel schokoladenverschmierten Kindern, das sind ja bereits feststehende Markenzeichen der "Leon"-Bücher. Die Rezepte darin sollen auch Anfängern keine Schwierigkeiten machen, will meinen: Sie sind so dargestellt, dass sie auch (fast) ohne Vorkenntnisse nachgemacht werden können. Vorsichtshalber sind alle Rezepte mit ein bis drei Löffeln ("für ganz Mutige") benotet, Grundbegriffe werden allgemeinverständlich erklärt, Schaubilder und Tabellen gibt es reichlich.

Für dieses Back-Buch stieß Claire Ptak zum Team, Ex-Pâtisserieseurin im "Chez Panisse" in Kalifornien und inzwischen Chefin der in London bekannten Bäckerei "Violet". Ko-Autor Henry, so heißt es, hat in seiner Küche "stets ein Experiment am Laufen". Aus einigen sind interessante Gerichte geworden. "Die ändern werden noch immer von der Decke abgekratzt."

## Neid und Bewunderung Landleben

Regina Haller  
"Landleben. Essen, Geniessen, Entdecken"  
Haedeker Verlag  
184 Seiten, 29,90 Euro  
ISBN 978-3-03780-461-2



Wenn dieses Buch ein Roman wäre, dann wäre es ein absoluter Kitschroman, Pilcher hoch zwei oder drei: Eine harmonische Idealfamilie, er Vollbart und Lehrer, Bastler, sympathischer Sammler von allerhand Kuriositäten und begabter Fotograf (siehe die sonnigen Bilder des Bandes); sie eine Traumtatter, die auch noch schreiben kann, ganz da für die Kinder und fürs Kochen ("Natürlich gehen mir die Ideen nie aus!"); die Kinder, drei Töchter und ein kleiner Sohn, alle musikalisch, kreativ, und wachsen ohne Fernsehen auf.

Das alles findet statt in einer bukolischen Bauernhaus-Idylle offenbar in der Schwyz, mit Katzen, Gänsen und Kaninchen. Das strahlt jene derzeit so erfolgreiche "Landlust"-Stimmung aus, der das gleichnamige Magazin seine Rekordauflage verdankt: Naturnähe und Gemütlichkeit, ein bisschen Zivilisationsresistenz (Computer freilich ja) und Autarkie – der Leser schwankt zwischen Neid und Bewunderung.

Kein Wunder, dass aus soviel Glück nur glückliche Rezepte kommen können: viele Brote, Kuchen, Torten, auch ein paar Suppen und eine Pizza. Es sieht alles ganz einfach aus und so, als würde es weniger Arbeit als Spaß machen. Das möchte man wohl ein inspirierendes Kochbuch nennen!



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](http://www.bsk-ev.org)

# Buch Tipps

## Walter Kempowski Haben Sie Hitler gesehen? Haben Sie davon gewußt?

Knaus  
352 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-8135-0481-1

Ende der 1950er Jahre begann Walter Kempowski, seine Verwandten nach ihren Erinnerungen an Kindheit, Jugend und die Zeit des Dritten Reichs zu befragen. Sorgfältig notierte der angehende Schriftsteller alles in den „roten Bänden“, Grundstock für sein Romanprojekt der „Deutschen Chronik“, das ihn berühmt machte. Parallel dazu fing er an, Nachbarn, Bekannten und Passanten zwei Fragen zu stellen: „Haben Sie Hitler gesehen?“ und „Haben Sie davon gewusst?“ (nämlich von den KZs). Kempowski betrat mit dieser systematischen Befragung Neuland und brach damit im Wirtschaftswunderland Deutschland ein Tabu. Denn Vergessen und Verdrängen war das Gebot der Stunde.



## Karin Nohr Herr Merse bricht auf

Knaus  
288 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-8135-0447-7

»Zwei Bläser, das konnte ja nicht gut gehen« – diese Erklärung seiner Exfrau, einer Flötistin, sitzt dem Hornisten Ingo Merse auch drei Jahre nach der Scheidung wie ein Dorn im Fleisch. Irritierend auch, warum ihm Dagmar beim Auszug

Musils »Der Mann ohne Eigenschaften« überließ. Als Beleidigung? Zur Erklärung? Jetzt verbringt Herr Merse eine Sommerwoche in der Ferienwohnung seiner älteren Schwester auf Sylt. Beharrlich verfolgt er seine Urlaubsprojekte: Einstudieren des Brahms'schen Horntrios, Lektüre des Musil-Romans, Ausschleichen aus seiner Tablettenabhängigkeit. Bis am ersten Sonntag Annemarie Luner vor seinem Strandkorb erscheint – mit ihrem vagen Lächeln, ihrer langen Narbe am Oberschenkel und der Bitte, auf ihren kleinen Sohn aufzupassen. Herr Merse gerät in einen Liebesstrudel und ringt verzweifelt um Überblick.

## Gunter Frank Schlechte Medizin

Knaus  
288 Seiten, 13,99 Euro  
ISBN: 978-3-641-07344-2

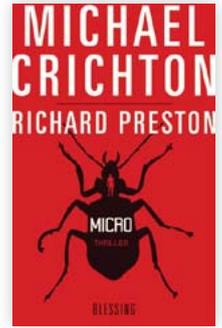
Ein Arzt bricht seine Schweigepflicht: Inzwischen werden in Deutschland massenweise Patienten falsch behandelt. Und zwar systematisch. Gunter Frank zeigt, wie an den verschiedenen Stellen des Medizinbetriebs aus Gier und Eigeninteresse Medikamente und Therapien durchgesetzt werden, die nach Maßgabe von Wissenschaft und Vernunft vor allem eines sind: schlechte Medizin.



## Michael Crichton, Richard Preston Micro

Blessing Verlag  
544 Seiten, 22,95 Euro  
ISBN: 978-3-89667-429-6

Honolulu, Hawaii. Drei Männer liegen tot auf dem Fußboden eines verschlossenen Büros – keine Anzeichen eines Kampfes, keine Einbruchsspuren, keine Tatwaffe. Nur die extrem feinen, rasiertmesserscharfen Schnitte, die die Leichen überziehen, liefern einen ebenso grausigen wie rätselhaften Hinweis auf die Todesursache. In Cambridge, Massachusetts, wird eine Handvoll Studenten, die sich durch besondere Fähigkeiten hervortun, von einem Unternehmen für den Einsatz an der Front der Mikrobiologie rekrutiert. Die streng geheime, höchst profitable Arbeit von Nanigen Micro Technologies führt die Forschungstalente nach Hawaii. Doch hier, weit entfernt von der Sicherheit ihrer Labors, plötzlich sich selbst überlassen im Dschungel, sehen sich die Studenten nicht nur einer erbarmungslosen Natur, sondern auch einer radikalen neuen Technik gegenüber, die die Gruppe schnell beherrschen lernen muss, will sie nicht für immer in den undurchdringlichen Wäldern Oahus verschwinden ...



## Marion Gräfin Dönhoff Zeichen ihrer Zeit

Diagonales  
496 Seiten, 24,90 Euro  
ISBN: 978-3-257-06805-4

Marion Gräfin Dönhoff sah die Zeichen ihrer Zeit: die Entfremdung von Ost und West, die immer größer werdende Schere zwischen Arm und Reich, die Ungerechtigkeiten totalitärer Regime – und sie setzte Zeichen in ihrer Zeit: als Publizistin und als Beraterin wichtiger Zeitgenossen hatte sie

nachhaltigen Einfluss auf den Lauf der deutschen Geschichte nach 1945. Dieses Buch enthält persönliche Erinnerungen und Beobachtungen eines freien Geistes, Kommentare zu den Meilensteinen der jüngeren deutschen Geschichte sowie spannende Reiseberichte einer mutigen Frau, die den Konflikt im Nahen Osten und die Apartheid in Südafrika an Ort und Stelle miterlebte.

## Fran Ray Das Syndikat

Bastei Lübbe  
479 Seiten, 8,99 Euro  
ISBN: 978-3-404-16630-5

San Diego: Ein friedfertiger Familienhund wird plötzlich zur reißenden Bestie. Brüssel: In einem Restaurant detoniert eine Bombe. Unter den Toten ist ein Journalist, der zuletzt für die Enthüllungsplattform LANZELOT gearbeitet hat. Afghanistan: Eine Söldnergruppe hat ein schreckliches Massaker verübt. Wenige Monate später ist nur noch ein Soldat am Leben. Die junge Journalistin Karen Burnett glaubt nicht an Zufall. Ihre Zweifel bringen sie auf die Spur einer rätselhaften Verschwörung und sie selbst schon bald in höchste Gefahr ...



**Anja Krüger**  
**Die Angstmacher**

Bastei Lübbe  
303 Seiten, 12,99 Euro  
ISBN: 978-3-431-03844-6

Kaum etwas ist wichtiger, als die richtige Versicherung – ein gigantisches Geschäft, von dem im Wesentlichen die Unternehmen profitieren. Die Versicherten dagegen werden schlecht informiert, überteuert und im Schadensfall im Stich gelassen. Statt echter Transparenz überschütten die Unternehmen die Kunden mit irreführenden Informationen: So täuschen sie Verbraucher über tatsächlich geleistete Zahlungen, die Risiken einer Geldanlage oder anfallende Gebühren. Die Wirtschaftsjournalistin und Branchenkennerin Anja Krüger deckt die skandalösen Praktiken der Versicherer auf. Sie zeigt, weshalb wir leichte Opfer sind und welchen Anteil die Politik daran hat.



**Marcus Hellwig**  
**Inshallah**  
**Gefangen im Iran**

Quadriga  
208 Seiten, 13,99 Euro  
ISBN: 978-3-8387-1509-4

Der Reporter Marcus Hellwig und ein Fotograf wurden im Iran verhaftet, als sie das Schicksal der zum Tod durch Steinigung verurteilten Iranerin Sakineh Ashtiani recherchierten. Ihre Haft wurde weltweit in Politik und Medien als Willkürakt des iranischen Terrorregimes verurteilt. Kein Sonnenlicht, Schlafentzug und die Schmerzensschreie der gefolterten Mitgefangenen zerran an den Nerven des Journalisten, in stundenlangen Verhören wird er von seinen Peinigern misshandelt. Sie wollen ein Geständnis erpressen, um ihn als Spion zu verurteilen. Nach engagierter Intervention von westlichen Medien und Politikern konnte Außenminister Guido Westerwelle den Reporter und den Fotografen nach 132 Tagen Haft schließlich nach Deutschland ausfliegen. In die Freiheit.

**Volker Dittrich**  
**Zwei Seiten der Erinnerung**

Blessing Verlag  
254 Seiten, 17,80 Euro  
ISBN: 978-3-937717-75-3

Ein faszinierendes Doppelporträt zweier Brüder: des international renommierten Schriftstellers und seines für die amerikanische Raumforschung arbeitenden Bruders. Behutsam konfrontiert der Autor die fiktional verarbeitete Vergangenheit Edgar Hilsenraths mit den detaillierten Erinnerungen seines Bruders Manfred Hilsenrath. Das Buch basiert auf intensiven Gesprächen, die Volker Dittrich und Edgar Hilsenrath auf ihren zahlreichen gemeinsamen Lesereisen in den Jahren 2003-2009 führten. Entstanden ist ein eindringliches und sehr persönliches Porträt der beiden Brüder, in deren unterschiedlichen Lebenswegen sich ein Stück deutsch-jüdischer Geschichte des 20. Jahrhunderts spiegelt.



**Herbert Birle**  
**Die Sprache der Küche**

Hädecke Verlag  
522 Seiten, 19,90 Euro  
ISBN: 978-3-7750-0390-2

Die Vielzahl der historischen, ethnischen, soziologischen, anthropologischen und wortgeschichtlichen Komponenten unserer Esskultur bewirkt ein Tohuwabohu der Begriffe und ihrer Definitionen bis hin zum Chaos. Die Neigung vieler Köche, ihre Kreationen oft hinter exotischen Namen zu verstecken oder durch Anleihen aus dem Englischen, Französischen, Italienischen oder gar Chinesischen akustisch aufzupeppen ist der Entwirrung ebenso wenig dienlich wie das so oft bemühte „à la soundso“ oder „nach Art von“. Dieses Wirrsal der Vokabeln, die Bereicherung unserer Speisekammer mit Exoten unbekanntem Namens und die Vielfalt und Buntheit fremdländischer Rezepte waren für den Autor reizvolle Herausforderung für den Versuch, etwas Ordnung im Chaos der Küchensprache zu schaffen.



**Eckhard Fuhr**  
**Jagdlust**



Quadriga  
208 Seiten, 13,99 Euro  
ISBN: 978-3-8387-1509-4

Manche halten die Jagd für einen blutigen Anachronismus. In einer modernen, aufgeklärten Gesellschaft und in einem hoch entwickelten und dicht besiedelten Industrieland wie Deutschland habe sie keinen Platz mehr, heißt es. Doch in diesem Land gibt es so viele Rehe und Wildschweine wie noch nie. Wildgänse schweben wie Mückenschwärme über den Feldern. Der schon totgesagte Hase ist wieder im Aufschwung. Und neue Arten besiedeln das Land. Wolf und Luchs haben längst gemerkt, dass es sich in Deutschland prima jagen lässt.

**Tom Clancy**  
**Gegen alle Feinde**

Heyne  
848 Seiten, 24,99 Euro  
ISBN: 978-3-453-26830-2

Ein Bombenanschlag in Pakistan löscht das gesamte CIA-Team von Max Moore aus, der als Einziger überlebt. Der Ex-Navy-SEAL taucht daraufhin bei der Suche nach der Terrorzelle tief in die gefährlichen Stammesstrukturen des Landes ein. Dabei stößt er auf eine Verschwörung, die unerwartet an einem weit entfernten Ort des Globus stattfindet: an der mexikanisch-US-amerikanischen Grenze. Dort tobt ein Drogenkrieg zwischen zwei verfeindeten Kartellen, der schon viele Opfer – sowohl Drogendealer als auch Unschuldige – gefordert hat. Und jetzt will hier ein noch weit aus gefährlicherer Feind mitmischen. Max Moore stellt eine Spezialeinheit zusammen, die in dieser explosiven Situation inoffiziell operiert. Und er deckt den perfiden Plan zu einem Anschlag auf, der Amerika in seinem Innersten erschüttern soll.



## getestet und für Gut befunden

### Komfortabel würzen mit ALASKA von Peugeot



Das weltweit renommierte französische Traditionsunternehmen PEUGEOT bietet ein umfangreiches Sortiment an hochwertigen Salz-, Pfeffer- und Gewürzmøhlen sowie Wein-Accessoires für Genießer und Profis.

www.pspdeutschland.de

PSP Deutschland GmbH  
Industriestrasse 45  
D – 48629 Metelen  
Telefon: +49 (0) 25 56 / 9 02 11-0  
pspdeutschland@psp-peugeot.com  
www.pspdeutschland.de

Fotos: PEUGEOT Deutschland GmbH

#### ALASKA Pfeffermøhle

Wenn Pfeffermøhlen zaubern könnten... Zauberer am Herd brauchen diese Møhle von Peugeot. Fast magisch mahlt ALASKA Pfeffer und Salz per Knopfdruck und verteilt die Würze über raffiniert vorbereitete Speisen. Dafür braucht man nur eine Hand, während die andere frei bleibt für sonstige wichtige Tätigkeiten wie im Topf rühren, die Flamme regulieren oder das Radio lauter stellen. Ein erfreulicher Komfort beim Kochen – für Profis ebenso wie für kochbegeisterte Amateure!

Zauberhaft und voll im Trend ist auch die glänzend weiße Oberfläche dieser batteriebetriebenen Qualitätsmøhle, bemerkenswert die Harmonie, mit der hier Kunststoff und Metall zu einer formschönen Einheit verbunden werden. Trotz des schlicht-modernen Designs kann man "Alaska" einen leicht nostalgischen Charakter nicht absprechen, der durch den runden Druckknopf und die geschwungene, etwas verspielte Form erreicht wird.

#### ALASKA Salzmøhle

Ein weiterer Zaubertrick: Eine Lichtquelle beleuchtet während des Betriebs den unteren Møhlenbereich. So lässt sich die gewünschte Salz- oder Pfeffermenge genau dosieren. Ein transparenter Reservebehälter zeigt außerdem stets die vorhandene Füllmenge an.

Die mit einem Peugeot-Motorblock ausgestattete ALASKA wird mit sechs AAA-Batterien sowie Birnchen geliefert. Ihr Peugeot-Mahlwerk hat eine 25-jährige Garantie bei Material- und Produktionsfehlern; für den Rest der Møhle wird eine Garantie von zwei Jahren bei Material- und Produktionsfehlern gewährt.



# Gour-med

## Life Style

Hochwertige Mode, exklusive Lederwaren, funktionale Sportartikel und edle Uhren

### Mercedes-Benz Collection 2012 mit vielen Neuheiten

Auf mehr als 160 Seiten präsentiert der neue Gesamtkatalog der Mercedes-Benz Collection 2012 über 340 Produkte. Zu den vielen Neuheiten zählen unter anderem das Fitnessbike mit 29-Zoll-Rädern, die Mercedes-Benz Motorsports Selection 2012, die AMG Retro Edition sowie die Classic Selection zum 60-jährigen Jubiläum des Mercedes SL. Der neue Gesamtkatalog ist ab sofort bei den Mercedes-Benz Vertriebspartnern erhältlich.

Höhere Traktion, mehr Laufruhe und bessere Fahrstabilität sind die Vorteile der 29 Zoll großen Laufräder beim neuen Fitnessbike. Die hochwertige Mercedes-Benz Bike Selection 2012 umfasst darüber hinaus ein vollgefedertes Mountainbike, ein alltagstaugliches und komfortables Trekkingbike und ein High-End Carbon-Rennrad. Für Kinder bietet Mercedes Benz ein besonders variables Kidsbike, das sich im Handumdrehen in ein Laufrad verwandeln lässt.



**Mercedes-Benz Fitnessbike**  
29 Zoll, weiß/silberfarben

Ein weiteres Highlight im Gesamtkatalog ist die AMG Retro Edition, mit der die Mercedes-Benz Accessories GmbH die Gründung von AMG am 1. Juni 1967 sowie den zweiten Platz des roten Über-Tourenwagens 300 SEL 6.8

beim 24-Stunden-Rennen in Spa-Francorchamps 1971 feiert. Eine feine Leder-Collection aus cognacfarbenem italienischem Kalbsleder im Vintage-Look steht im Mittelpunkt und hat das Zeug zum edlen täglichen Begleiter. Die Collection umfasst eine Wochenend-Reisetasche, ein Portemonnaie, einen Gürtel sowie einen Schlüsselanhänger aus Leder. Allen gemeinsam ist die kostbare Verarbeitung, das geprägte historische AMG Logo auf der Außenseite und die Prägung „Founded 1967“ auf der Innenseite.

Ebenfalls neu im Programm und eine Hommage an eine Sportwagen-Ikone ist die Classic Selection zum 60-jährigen Jubiläum des Mercedes SL. Eine edle Sonnenbrille mit einer Fassung in Hornoptik, ein klassischer Gepäckrollkoffer und ein USB-Stick in Form eines Mercedes-Benz 300 SL sind hier die



**Cognacfarbene Handtasche aus italienischem Kalbsleder im Vintage-Look**

Highlights. Mit gleich sechs neuen Armbanduhren baut die Mercedes-Benz Accessories GmbH ihr Angebot an edlen Zeitmessern weiter aus. „Funky Elegance“ heißt eine neue Armbanduhr für Damen, ausgestattet mit einem

Edelstahl-Armband, einem Zifferblatt in der Farbe Taube sowie einer Datums-lupe. Ergänzt wird diese durch eine in matt schwarz gehaltene 3-Zeiger-Uhr mit großem Zifferblatt. Ein besonderes Highlight ist der swiss-made Quarz-Chronograph zum Jubiläum des 300 SL. Das Zifferblatt in edlem creme-beige mit graviertem Wellenmuster zeichnet sich durch die originale 300-SL-Typo aus. Neu in der Motorsports Selection sind der limitierte Chronograph sowie eine sportiv schlichte 3-Zeiger-Uhr im aktuellen Motorsportdesign. Und auch der sehr erfolgreiche Chronograph Business, der weiterhin mit dem beliebten Keramikarmband ausgestattet ist, wurde neu aufgelegt.



**Modellauto 300 SL „Gullwing“ W198 I (1954-1957) im Maßstab 1:12**

Noch übersichtlicher präsentiert sich der Gesamtkatalog der Mercedes-Benz Collection 2012. Denn er ist nicht mehr nach Selections, sondern nach Produktgruppen (Uhren, Mode, Accessoires, Reise, Schlüsselanhänger, Geschenkkideen, Kinder, Sport sowie Modellautos) sortiert. AMG wird separat präsentiert. So kann sich der Kunde im Katalog schneller zurechtfinden und Artikel gezielter suchen.

Die Artikel der Mercedes-Benz Collection 2012 sind erhältlich online unter <http://shop.mercedes-benz.de> und bei den Mercedes-Benz Partnern.

Mercedes-Benz Accessories GmbH  
A Daimler Company  
Am Wallgraben 125  
D-70565 Stuttgart  
Telefon: 0800 35 777 53  
[kontakt@shop.mercedes-benz.com](mailto:kontakt@shop.mercedes-benz.com)

Foto: ©2012 Daimler AG

# MEDIZIN RECHT

## Die GEMA und der musik-berieselte Patient



*Rechtsanwalt  
Hans-Georg König,  
Münster*

In Arzt- und vor allem Zahnarztpraxen findet häufig nicht nur im Wartebereich, sondern auch im Behandlungszimmer eine permanente Musikberieselung statt oder das Programm (lokaler) Radiosender ist zu hören. Dies soll offensichtlich weniger den in den Praxen tätigen Behandlern oder deren Mitarbeitern den Arbeitsalltag verschönern, sondern angst- und stressgeplagte Patienten entspannen und ablenken.

Werke der Musik sind allerdings häufig noch urheberrechtlich geschützt, es sei denn, der Schöpfer des Werkes sei schon lange tot. Gemäß §§ 64 – 66 UrhG erlischt das Urheberrecht 70 Jahre nach dem Tod des Urhebers, bei Mit-

Urheberschaft 70 Jahre nach dem Tod des längstlebenden Mit-Urhebers. Bei anonymen oder pseudonymen Werken erlischt das Urheberrecht erst 70 Jahre nach der Veröffentlichung. Beispielsweise Beethoven-Symphonien sind somit nicht mehr urheberrechtlich geschützt, können also uneingeschränkt verwertet werden.

Ansonsten kümmert sich in Deutschland die GEMA mit Sitz in Berlin und München als Verwertungsgesellschaft um die Belange von Komponisten, Textdichtern und Musikverlegern. Hierüber werden u.a. Vergütungsansprüche geltend gemacht.

Der **Europäische Gerichtshof** (EuGH) hatte sich kürzlich in zwei Rechtssachen mit aus dem jeweils nationalen Urheberrecht folgenden Verwertungsrechten zu beschäftigen. In der Rechtssache Phonographic Performance (Ireland) Limited *.I.* Irland und Attorney General (Urteil vom 15.03.2012, Az.: - C-162/10 -) ging es um die Ausstrahlung von Tonträgern über in Hotelzimmern aufgestellte Fernseh- und/oder Radiogeräte; die Rechtssache Società Consortile Fonografici (SCF) *.I.* Marco Del Corso (Urteil vom 15.03.2012 - C135/10 -) hatte dagegen die Musikbeschallung in Arztpraxen zum Gegenstand.

Der EuGH kam hierbei zu gegensätzlichen Beurteilungen. Maßgebend war dabei die Auslegung des Begriffs „Öffentliche Wiedergabe“.

Soweit ein Zahnarzt in seiner Praxis kostenlos Musik für seine Patienten ausstrahlt, sei das keine öffentliche

Wiedergabe, denn die Patienten bilden üblicherweise eine Gesamtheit von Personen, deren Zusammensetzung weitgehend stabil sei und stellten somit nicht „Personen allgemein“ dar. Wenn dagegen auf den Gästezimmern von Hotels Fernseh- oder Radiogeräte zur Verfügung stünden, so handle es sich hierbei um eine öffentliche Wiedergabe. Hotelunterkünfte seien insofern öffentlich, als hier geschützte Musikwerke einer unbestimmten und größeren Zahl von Leistungsempfängern angeboten würden; hierfür habe der Hotelbetreiber – eben anders als Ärzte/Zahnärzte - eine „angemessene Vergütung“ zu entrichten.

Drum merke: Wenn zwei das Gleiche tun, ist es noch längst nicht dasselbe.

Der Vollständigkeit halber sei noch darauf hingewiesen, dass in Arzt- oder Zahnarztpraxen sehr wohl GEZ-Gebühren anfallen können.

*Text: RA Hans-Georg König  
Fachanwalt für Medizinrecht  
Foto: Silke Mayer*

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

Ultraschall verbessert Diagnose bei Karpaltunnelsyndrom

## DGKN: Häufige Komplikationen nach OP sind vermeidbar

Das sogenannte Karpaltunnelsyndrom tritt vor allem bei Menschen auf, die ihre Hand beruflich stark belasten, wie etwa Kassierer/innen oder Fließbandarbeiter/innen. Frauen erkranken etwa dreimal häufiger daran. Ursache sind meist Ödeme oder Entzündungen, die auf die Nerven in der Handwurzel drücken. Selten stecken aber auch Tumoren oder Blutgerinnsel hinter dieser meist schmerzhaften Erkrankung, die fast die Hälfte aller nicht-traumatischen Nervenschädigungen ausmacht. Erfolgt die Diagnose zu spät, verlieren Betroffene das Gefühl in Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger. Dann muss oft operiert werden.

Dabei treten jedoch bei bis zu 20 Prozent Komplikationen auf. Vor allem dann, wenn die Ursache für die Ausfälle vor der OP nicht geklärt wurde, so die Deutsche Gesellschaft für Klinische Neurophysiologie und funktionelle Bildgebung (DGKN). Würden erfahrene Ärzte elektrophysiologische Verfahren durch Ultraschallbilder ergänzen, könne die Ursache der Beschwerden präzisiert und Operationen besser geplant werden. Die Hände schlafen oft ein, die Fingerspitzen kribbeln, brennen oder sind pelzig. Manchmal strahlt der Schmerz des Karpaltunnelsyndroms (KTS) bis in den Oberarm. „Obwohl es sich um einen der häufigsten Nervenschäden handelt, werden Druckschädigungen häufig erst spät erkannt“, sagt Professor Dr. med. Detlef Claus, 1. Sekretär der DGKN, Darmstadt. Denn die Ursachen der Schmerzen werden oft verkannt. Beim KTS klemmen meist entzündete und daher angeschwollene Sehnencheiden einen wichtigen Nerv im Karpalkanal in der Handwurzel ein – den

sogenannten Nervus medianus. Ist der Schmerz in den Fingern so stark, dass Betroffene nachts davon aufwachen oder treten Lähmungen in den Fingern auf, befinden sie sich bereits im fortgeschrittenen Stadium. Eine Handschiene oder schmerzlindernde Medikamente reichen dann nicht mehr aus. „Ob eine Operation helfen muss, zeigen dann elektrophysiologische Verfahren wie etwa die Elektroneurographie“, so der DGKN-Experte Claus.

Jährlich führen Ärzte in Deutschland etwa 300 000 operative Eingriffe durch, um den Medianusnerv im Karpaltunnel zu entlasten. Damit zählt die Dekompression des KTS bundesweit zu den häufigsten Operationen. Allerdings verlaufe diese Operation nur bei etwa 75 Prozent der Fälle sehr gut, sagt Claus. Mitunter lindert der Eingriff die Beschwerden nicht.

### Literatur:

Schelle T, Schneider W.

Ist der hochauflösende Ultraschall des N. medianus vor einer Karpaltunnel-Rezidiv-operation hilfreich?

DGKN  
Deutsche Gesellschaft für  
Klinische Neurophysiologie und  
funktionelle Bildgebung

Robert-Bosch-Str. 7  
64293 Darmstadt  
Tel.: 06151/66 73-422  
(erreichbar täglich von 9 - 12 Uhr)  
sekretariat@dgkn.de  
www.dgkn.de

## Inkontinenz bei Kindern und Jugendlichen:

erstes wissenschaftlich fundiertes  
Schulungsmaterial

In Deutschland leiden mehr als eine halbe Million Kinder und Jugendliche zwischen fünf und 16 Jahren unter Inkontinenz. Diagnostik und Behandlung sind selten und oft fehlerhaft. Kinder werden immer wieder Opfer überflüssiger urologisch-invasiver Diagnostik und umfangreicher Medikamententherapie; im günstigeren Fall sind die Maßnahmen nutzlos und kostspielig, in ungünstigeren Fällen auch schädlich. Die „Konsensusgruppe Kontinenzschulung im Kindes- und Jugendalter“ legt ein dreibändiges Werk vor, das Ärzten, anderen Therapeuten bzw. Erziehern und den betroffenen Eltern das notwendige Wissen übersichtlich vermittelt.

**Band 1.**, das Grundlagenmanual, bietet den aktuellen, wissenschaftlich fundierten Überblick - von der Differenzialdiagnostik bis zur Kontinenzschulung; das Buch, DinA4, mit 172 farbigem DinA-4-Seiten, erschienen 2010.

**Band 2.**, das erste wissenschaftlich fundierte Schulungsmaterial zum Thema, liegt neu vor: ein DinA4-Ringordner mit 452 vierfarbigen, grafisch-didaktisch anspruchsvoll gestalteten Seiten.

**Band 3.**, das Arbeitsmaterial für betroffene Kinder („Spurenbuch“), wird zusätzlich separat in einem DinA4-Ringordner mit 188 vierfarbigen Seiten angeboten.

Pabst Science Publishers  
Eichengrund 28  
49525 Lengerich  
Tel. 05484-97234

E-Mail: pabst.publishers@t-online.de  
Internet: www.pabst-publishers.de /  
www.psychologie-aktuell.com

# MEDIZIN NEWS



Gefahr von Hirnblutungen erkennen, bevor sie entstehen

## Durch Aneurysmascreening familiär vorbelastete Patienten schützen

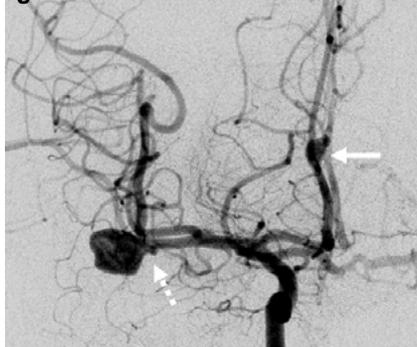
Dank moderner bildgebender Verfahren entdecken Neuroradiologen heute immer häufiger lebensbedrohliche Aussackungen von Hirnarterien, sogenannte Hirnaneurysmen, bevor diese reißen und eine Hirnblutung verursachen. Bei der Mehrzahl der Patienten – rund 200 000 im Jahr – finden Ärzte das Aneurysma zufällig, etwa bei Abklärung anderer Erkrankungen mittels Computertomografie oder Magnetresonanztomografie. Die Deutsche Gesellschaft für Neuroradiologie (DGNR) rät allerdings davon ab, Patienten reihenweise zu untersuchen und zu behandeln. Denn Nutzen und Risiken eines Screenings und der anschließenden Behandlung des Aneurysmas müssten bei jedem Patienten individuell abgewogen werden, so die Experten.

Etwa zwei bis drei Prozent aller Erwachsenen entwickeln im Laufe ihres Lebens ein Hirnaneurysma: Dabei erweitert sich ein Blutgefäß im Gehirn sackartig oder spiralförmig. In Deutschland sind 1,5 bis zwei Millionen Menschen betroffen. „Für Patienten kommt die Diagnose Aneurysma dem Gefühl gleich, eine ‚Zeitbombe im Kopf‘ zu tragen: Denn ein Aneurysma birgt stets die Gefahr zu reißen und eine lebensbedrohliche Blutung zu verursachen“, sagt Professor Dr. med. Jens Fiehler, Direktor der Klinik und Poliklinik für Neuroradiologische Diagnostik und Intervention am Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf und Vorstandsmitglied der DGNR. „Das Risiko einer Ruptur liegt bei etwa fünf Prozent in einem Zeitraum von fünf Jahren.“ Reißt das Aneurysma, kommt es zu einer Blutung im Gehirn, der sogenannten Subarachnoidalblutung, die das Leben akut gefährdet. Nur etwa jeder

zweite Betroffene überlebt.

Aneurysmen treten oft familiär gehäuft auf: Für Verwandte ersten Grades eines Betroffenen ist das Risiko, selbst ein Aneurysma zu tragen, drei- bis siebenfach erhöht. Sind zwei erstgradige Verwandte betroffen, erhöht sich die Wahrscheinlichkeit auf bis zu 20 Prozent. „Bei Menschen, in deren nahem Verwandtenkreis bereits Aneurysmen oder Subarachnoidalblutungen aufgetreten sind, kann eine Abklärung deshalb sinnvoll sein“, so Fiehler. Denn im Falle eines Funds besteht die Möglichkeit einer „Entschärfung“ des Aneurysmas, etwa durch die endovaskuläre Therapie. Dabei führen Neuroradiologen durch einen Katheter haarfeine, platinbeschichtete Spiralen in das Blutgefäß ein und füllen die Aussackung damit teilweise aus. „Die Spiralen verhindern die weitere Blutzirkulation im Aneurysma, was das Risiko einer Subarachnoidalblutung senkt“, erklärt Fiehler. Das Behandlungsrisiko der endovaskulären Therapie hat sich in den letzten Jah-

**Angiografie zweier Hirnaneurysmen. Deutlich sind die Aussackungen zu erkennen.**



ren zwar deutlich vermindert. Doch bei etwa fünf Prozent der Patienten kommt es während der Behandlung zu Komplikationen. Ähnlich risikobehaftet ist auch der chirurgische Eingriff zur Ausschaltung eines Aneurysmas. „Bereits vor Durchführung eines Screenings müssen Arzt und Patient deshalb genau abwägen, was der Befund eines Aneurysmas für die Lebensqualität des Betroffenen bedeutet und welche Risiken eine Behandlung für den Patienten birgt“, betont der Experte.

Sofern das Behandlungsrisiko gering ist und Alter oder Erkrankungen nicht gegen einen Eingriff sprechen, rät die DGNR zur Behandlung von Aneurysmen in spezialisierten Zentren. Denn die Qualität der Untersuchung und Behandlung entscheidet maßgeblich über das Ergebnis. Die DGNR empfiehlt dies nicht nur, um eine lebensgefährliche Blutung abzuwenden, sondern auch, um die Lebensqualität der Betroffenen zu verbessern.

Deutsche Gesellschaft für  
Neuroradiologie e.V.  
Ernst-Reuter-Platz 10  
10587 Berlin  
Telefon: +49 (0)30 916070-70  
DGNR@Neuroradiologie.de  
www.neuroradiologie.de

*Bildquelle:*

*Fiehler J et al. Fortschr Röntgenstr 2012; 184: 97-104, Georg Thieme Verlag KG*

**Aufnahme nach der Behandlung: Die Aneurysmen sind mit Platinspiralen gefüllt und können nicht mehr reißen.**





# MEDIZIN NEWS

## DOG: Frühgeborenen-Retinopathie bestmöglich behandeln

Antikörper-Therapie nur in bestimmten Fällen ratsam

Frühgeborenen-Retinopathie (ROP) ist in Industrieländern eine der häufigsten Ursachen für Erblindung im Kindesalter. Durch die Netzhauterkrankung erleiden bundesweit jährlich rund 500 Frühchen schwere Schäden am Auge. Um deren Sehkraft zu retten, nutzen Ärzte derzeit zwei Verfahren: Entweder behandeln sie die Netzhaut mittels Laser oder sie spritzen den Wirkstoff Bevacizumab, bekannt als Avastin, direkt ins Auge des Kindes. Wann es sinnvoll ist, das zurzeit nur im Off-Label-Use verfügbare Avastin einzusetzen, beschreiben die Deutsche Ophthalmologische Gesellschaft (DOG), die Retinologische Gesellschaft und der Berufsverband der Augenärzte Deutschlands (BVA) jetzt in einer Stellungnahme. Demnach hängt die Wahl der Therapie sowohl vom Stadium der Retinopathie ab als auch von der betroffenen Zone im Auge.

Etwa jedes zehnte Baby kommt in Deutschland zu früh zur Welt. Eine Frühgeborenen-Retinopathie droht vor allem Kindern, die vor der 32. Schwangerschaftswoche geboren werden oder bei der Geburt unter 1500 Gramm wiegen. „In diesem Stadium ist die Entwicklung der Netzhaut noch nicht abgeschlossen“, erläutert DOG-Generalsekretär Professor Dr. med. Anselm Kampik aus München. Eine veränderte Konzentration von Sauerstoff in der Atemluft kann während dieser Phase das Wachstum der Blutgefäße im Auge anregen. Die Adern beginnen dann mitunter, unkontrolliert zu wuchern. Tritt aus den Gefäßen Flüssigkeit aus, droht den Kindern eine Ablösung der Netzhaut.

Um dies zu verhindern, können Augenärzte die Netzhaut mit Laser behandeln. Seit einigen Jahren nutzen sie für die Therapie aber auch den Wirkstoff Bevacizumab. Dieses Antikörperpräparat hemmt einen Wachstumsfaktor, der die Blutgefäße dazu anregt, zu wuchern. Das Medikament wird direkt ins Auge injiziert und soll die Neubildung von Blutgefäßen verhindern. „Allerdings ist Avastin weder zur Behandlung des Auges, noch für Kinder zugelassen“,



**Prof. Dr. Anselm Kampik, Direktor der Universitäts-Augenklinik München**

Dennoch scheint das Verfahren in einigen Fällen der Laserbehandlung überlegen zu sein, wie die Deutsche Ophthalmologische Gesellschaft, die Retinologische Gesellschaft und der Berufsverband der Augenärzte Deutschlands in ihrer Stellungnahme betonen. In einem amerikanischen Vergleich beider Therapien half der Antikör-

per vor allem jenen Kindern deutlich besser, bei denen das Zentrum der Netzhaut betroffen war. Sind dagegen die Randzonen der Netzhaut gefährdet, scheinen beide Verfahren ähnlich wirksam zu sein. Angesichts der ungeklärten langfristigen Nebenwirkungen von Avastin raten die Experten dann eher zur Lasertherapie.

Kaum Daten gibt es bislang für jenes Krankheitsstadium, in dem die Ablösung der Netzhaut schon eingesetzt hat. Bei diesen Kindern empfehlen die Fachverbände den Einsatz von Avastin nicht.

In jedem Fall, so betonen die Experten, sollte die Wahl des Verfahrens nur nach ausführlicher Aufklärung und nach Einwilligung der Eltern erfolgen. Zudem sollten Augenmediziner den betreuenden Neonatologen stets eng in die Behandlung einbinden. Die vollständige Stellungnahme finden Interessierte auf der Homepage der DOG unter dem Link:

[www.dog.org/wp-content/uploads/2009/08/ROP-Stellungnahme-20-12-2011.pdf](http://www.dog.org/wp-content/uploads/2009/08/ROP-Stellungnahme-20-12-2011.pdf)

DOG  
Deutsche  
Ophthalmologische Gesellschaft  
Platenstr. 1  
80336 München  
Tel.: + 49 89 – 5505 7680  
[geschaeftsstelle@dog.org](mailto:geschaeftsstelle@dog.org)  
[www.dog.org](http://www.dog.org)

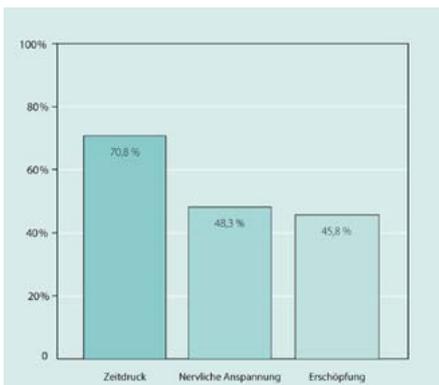
Foto: DOG

# MEDIZIN NEWS

## Orthomol Berufsgruppenvergleich bei Ärzten und neue Service-DVD

Laut einer aktuellen Studie fühlt sich fast die Hälfte der befragten Klinikärzte erschöpft. Damit führen sie im Vergleich zu anderen Klinikmitarbeitern sowie Angestellten eines Industrieunternehmens und Finanzdienstleistern. Psychische Belastungen treten häufig auch beim Pflegepersonal auf: Bezogen auf Zeitdruck und Erschöpfung folgen sie den Ärzten an zweiter Stelle. Chronischer Stress kann zu einem erhöhten Mikronährstoffbedarf führen. Die Mikronährstoff-Kombination Orthomol Vital® unterstützt Nerven- und Energiestoffwechsel sowie Herz und Gefäße und kann dem stressbedingtem Anstieg freier Radikale entgegen wirken.

Die standardisierte Befragung mit Hilfe eines anonymisierten Fragebogens zeigte, dass Beschäftigte im Gesundheitsbereich im Vergleich zu anderen Branchen häufiger frustriert sind. Sie fühlen sich bei der Arbeit oft übergangen und nicht ernst



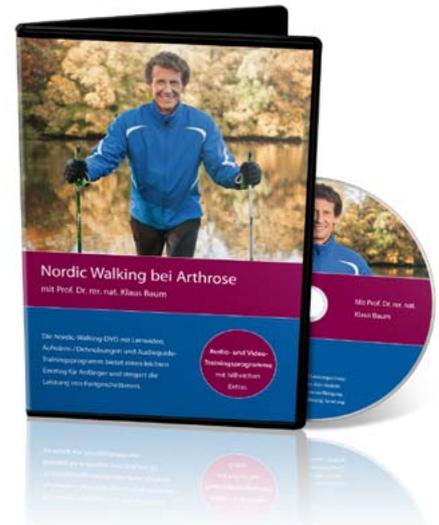
### Die häufigsten Belastungen bei Ärzten

Die Studie von Schmid et al. (2011) zeigt, dass sich fast die Hälfte der befragten Klinikärzte erschöpft und nervlich angespannt fühlt. Zweidrittel fühlen sich am Arbeitsplatz Zeitdruck ausgesetzt.

genommen. Im Berufsgruppenvergleich zwischen Ärzten, Pflegenden sowie Klinikangestellten mit Arbeitnehmern anderer Unternehmen führen Ärzte die Stresstatistiken an: 46 Prozent fühlen sich erschöpft, 48 Prozent sind während der Arbeit nervlich angespannt und 71 Prozent arbeiten unter Zeitdruck. Diese Ergebnisse bestätigen andere Studien zu einem erhöhten Risiko von Burnout bei Ärzten. Auch weitere Berufsgruppen im Gesundheitswesen gaben bei der Untersuchung an, häufig unter arbeitsbedingten Gesundheitsproblemen zu leiden: 67 Prozent der Pflegenden arbeiten unter Zeitdruck, ein Drittel fühlt sich erschöpft. Zudem treten häufig arbeitsbezogene somatische Beschwerden wie Rückenschmerzen und Hautprobleme auf. Diese Ergebnisse bestätigen Daten einer anderen aktuellen Studie, die ein erhöhtes Burnout-Risiko sowie entsprechend vermehrte psychische und physische Probleme beim Pflegepersonal feststellte.

### Anleitung zum Nordic Walking bei Arthrose

Ab sofort können Arthrosepatienten mit einer DVD die richtige Technik beim Nordic Walking erlernen. Die DVD steht für Ärzte und Apotheker zur Abgabe an Patienten zur Verfügung. Das neue Servicepaket von Orthomol informiert Betroffene darüber hinaus über die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Bewegung und Gelenkgesundheit. Zusätzlich unterstützt die ergänzende bilanzierte Diät Orthomol Arthro plus® mit einer komplexen Kombination aus synergistischen Knorpelbausteinen und gelenkaktiven Mikronährstoffen die Be-



Die neue DVD und das Poster „Nordic Walking bei Arthrose“ von Orthomol zeigen Dehnübungen und leiten zur richtigen Technik bei Nordic Walking an.

handlung bei arthrotischen Gelenkveränderungen.

Auf der DVD zeigt Klaus Baum, Professor für Physiologie an der Deutschen Sporthochschule Köln, Dehnübungen, gibt Tipps zur geeigneten Ausrüstung und leitet zur richtigen Technik beim Nordic Walking an. Anschaulich vermittelt er medizinisches Hintergrundwissen zur Wirkung von Ernährung und Sport auf die Gelenke: Durch die Bewegung der Gelenke würde die Produktion von Synovialflüssigkeit angeregt, was den Knorpel schonen und mit Nährstoffen versorgen.

Zusätzlich bietet die DVD Trainingsmusik in verschiedenen Lauftempo: Anfänger und Fortgeschrittene laden die Musik im MP3-Format herunter, um sie direkt beim Laufen zu hören.

Orthomol GmbH  
Herzogstraße 30  
40764 Langenfeld,  
Tel. 02173/90 59 – 0  
info@orthomol.de  
www.orthomol.de

Foto: Orthomol GmbH



# MEDIZIN NEWS

## BE – Gesundheit ist ansteckend

Gelebte Sozialverantwortung: Kempinski Hotels  
engagiert sich im Kampf gegen Infektionskrankheiten

Im Kampf gegen Infektionskrankheiten zeigt sich Kempinski Hotels einmal mehr mit der Gründung von BE, einer juristisch unabhängigen Non-Profit-Organisation. BE setzt sich gezielt für die Bekämpfung von HIV/Aids, Tuberkulose und Malaria ein, die zu den weltweit am häufigsten auftretenden Infektionskrankheiten zählen. Der Name BE steht dabei für das englische Verb „to be“ – stellvertretend für das Leben und die Gesundheit als Grundvoraussetzung für das Dasein. BE schafft die Basis und den Zugang zu Gesundheitsinformation und -förderung, was auch für weitere international tätige, mittelständische Unternehmen von Interesse ist, für die es häufig schwierig ist, vor Ort Unterstützung von offiziellen Stellen, Gesundheitsbehörden und NGO's zu erhalten. Dementsprechend steht BE auch weiteren Mitgliedern offen, die ihrer sozialen Verantwortung für ihre Mitarbeiter, deren Familien und die lokale Gemeinschaft nachkommen möchten und überzeugt sind, dass der Arbeitsplatz der beste Ausgangspunkt für Präventionsmaßnahmen ist. Als Vorsitzender des Beirats von BE unterstützt Dr. Mario Raviglione, Direktor von Stop TB bei der WHO, die Organisation mit seinem Fachwissen in Sachen Gesundheitsvorsorge und berät bei der Umsetzung der Projekte. Das erste Projekt von BE ist gerade in Thailand angelaufen. Bei diesem geht es insbesondere um Aufklärung und Prävention in Sachen Tuberkulose und HIV.

„Gesundheit ist ein gemeinsamer Wert unserer Gesellschaft und alle Menschen haben ein Recht auf Gesundheit“, erläutert Markus Semer, Vorstand Strategische Konzernplanung bei Kempinski Hotels und gleichzeitig verantwortlich für

die Corporate-Social-Responsibility-Aktivitäten der ältesten Luxushotelgruppe Europas. Insbesondere vor dem Hintergrund der weiter voranschreitenden, weltweiten Expansion, nimmt die Hotelgruppe ihre soziale Verantwortung sehr ernst. Als internationaler Arbeitgeber und global agierendes Unternehmen sieht sich Kempinski in einer unternehmerischen Sozialverantwortung für die Mitarbeiter, deren Angehörige und die jeweilige Region. „Wir wollen nicht einfach medienwirksam einen Scheck überreichen und zusehen, wie das Geld irgendwo in der Verwaltung versickert“, so Semer. „Wir wollen selbst anpacken und dafür sorgen, dass tatsächlich etwas geschieht.“ Bereits seit 2008 engagiert sich das Unternehmen daher im Rahmen der weltweit agierenden Stop TB-Partnerschaft aktiv im Kampf gegen Tuberkulose. „Mit BE weiten wir unser Engagement auf Malaria und HIV aus und setzen weiter gezielt auf Information und Aufklärung“, erklärt Semer den Ansatz.

„In der so genannten zivilisierten westlichen Welt häufig als Selbstverständlichkeit gesehen, ist Gesundheit in sehr vielen wirtschaftlich nicht so stark entwickelten Regionen dieser Erde wie zum Beispiel in Afrika, Asien oder auch im osteuropäischen Raum häufig ein wahrer Luxus“, ergänzt Carine Wittwer, Geschäftsführerin von BE.

Bei den Projekten von BE steht die Information über die Krankheiten, ihre Symptome und die unterschiedlichen Ansteckungsmöglichkeiten im Mittelpunkt – mit dem Ziel, Wissen zu vermitteln und das konkrete Verhalten zu

ändern, um so die Krankheiten schneller zu erkennen und letztlich die Behandlung zu erleichtern. „Gesundheit ist ansteckend“, sind sowohl Semer als auch Wittwer überzeugt. „Wir nutzen bei BE den Arbeitsplatz quasi als Sprungbrett, von dem aus sich das Wissen zuerst in die Familien der Mitarbeiter und von dort in die lokalen Gemeinschaften und weiter in die gesamte Region ausbreiten kann“, präzisiert Carine Wittwer. Das erste Projekt von BE ist in diesen Tagen im Siam Kempinski Hotel Bangkok angelaufen. Sorgfältig ausgewählte Mitarbeiter des Hotels werden intensiv zu den Krankheiten, deren Ursachen und Behandlungsmöglichkeiten geschult und vermitteln als so genannte „peer educator“ das Wissen in die lokalen Gemeinschaften weiter. Unterstützt werden sie dabei von lokalen Partnern wie zum Beispiel der Raks Thai Foundation, einem Mitglied von CARE International. „Unser oberstes Ziel in Bangkok ist es, die Verbreitung von HIV und Tuberkulose zu stoppen – durch Aufklärung und entsprechende Präventionsprogramme ausgehend vom Arbeitsplatz“, so Wittwer. Neben Kempinski Hotels sind die internationale Markenführungsagentur Landor Associates sowie die international tätige Anwaltssozietät Bloch & Partner und das Schweizer Beratungsunternehmen bridge.over Gründungsmitglieder von BE. Sie alle teilen die Überzeugung, dass Gesundheit ein gemeinsamer Wert der Gesellschaft ist und die Vision, Gesundheit über Information und Aufklärung zu verbreiten.

Foto: Kempinski

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

# MEDIZIN NEWS



Aktuelle Studie:

## Gesundheit im Urlaub immer wichtiger

Laut einer aktuellen Studie der Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen e.V. (FUR) gehört der Aspekt „Etwas für die Gesundheit tun“ mit 49,9 Prozent zu den am häufigsten genannten Urlaubsmotiven der Generation 60 Plus. Auch was die bevorzugten Aktivitäten auf Reisen angeht, haben die Best Ager der FUR-Studie zufolge ihre Gesundheit im Blick: 23,4 Prozent nutzten während ihres Urlaubs im Jahr 2011 Gesundheits- und Kultureinrichtungen. „Der demografische Wandel sorgt nicht nur dafür, dass immer mehr ältere Menschen reisen, sondern auch die Nachfrage nach Gesundheitsreisen stetig wächst“, so Ralf Baumbach, Geschäftsführer der Mediplus-Gruppe. „Wir haben die passenden Reisen, geschulte Mediziner und es ist uns ein besonderes Anliegen, unseren Gästen genau das zu bieten, was sie sich wünschen. Die Lust am Reisen nimmt im Alter nicht ab. Vielmehr ändern sich die Ansprüche an den Urlaub selbst, der vielfach in der Zielgruppe auch als private Kurz-Kur verstanden wird.“

### Maßgeschneiderte Aufenthalte mit der Gesundheit im Blick

Mediplus, der als Medical Wellness-Experte vom TÜV zertifizierte Spezialveranstalter für Gesundheitsreisen, erfüllt mit seinen Angeboten die in der Studie der neutralen Tourismus-Interessengemeinschaft FUR ermittelten Anforderungen und Erwartungen der deutschen Urlauber in besonderem Maße. Neben den Aspekten „Natur erleben“ (54,7 Prozent) und „Gesundes Klima“ (47,8 Prozent) möchten beinahe 50 Prozent der Über-60-Jährigen auch auf Reisen „etwas für die Gesundheit tun“.

Mediplus ist Vorreiter und Spezialist für Best Ager- und ärztlich begleitete Rundreisen – und bietet Urlaubern, die ihre Gesundheit im Blick haben, maßgeschneiderte, sichere Aufenthalte in allen Teilen der Welt. „Wir sind als Spezialisten mit dem entsprechenden Know How marktführend und zeigen den Weg auf, den der demografische Wandel der Gesellschaft auch auf dem Tourismussektor bewirken wird,“ ergänzt Ralf Baumbach. Passend dazu veröffentlichte Mediplus im vergangenen Jahr Deutschlands ersten Katalog für Kurz- und Präventionsreisen nach Indikationen.

Weitere Informationen:  
[www.mediplusreisen.de](http://www.mediplusreisen.de) oder in  
jedem Mediplus-Reisebüro

Foto: Mediplus GRUPPE GmbH



Immer mehr Menschen nutzen den Urlaub, um die eigene Gesundheit zu fördern, so das Ergebnis der aktuellen FUR-Studie.

### 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](mailto:gour-med@gour-med.de)  
Internet: [www.gour-med.de](http://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:  
Claudia Schuh  
Hans-Georg König

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.



# PHARMA NEWS

## Kongressbericht Osteologie 2012

### Mit Teriparatid die Frakturkaskade durchbrechen - osteoanabole Therapie bei Patienten mit schwerer Osteoporose

Jede osteoporotische Fraktur erhöht das Risiko für weitere Knochenbrüche, mit zum Teil dramatischen Konsequenzen für die Patienten: nicht nur Mobilität und Alltagsaktivitäten sind erheblich beeinträchtigt, auch das Sterberisiko erhöht sich mit jeder weiteren Fraktur. Mit dem osteoanabol wirkenden Medikament Forsteo® (Teriparatid/Parathormon-Fragment rhPTH [1-34]) ist es möglich, die Frakturkaskade zu durchbrechen. Teriparatid aktiviert den Knochenstoffwechsel und fördert so den Aufbau von neuem belastbarem Knochengewebe. Wie dies gelingen kann und bei welchen Patienten Teriparatid angezeigt ist, berichteten ausgewiesene Experten im Rahmen des Lilly-Symposiums „Neuer Knochen, neue Stabilität – was kann eine osteoanabole Therapie leisten?“ auf dem Kongress „Osteologie 2012“.

Wie unter Teriparatid die Progredienz des Krankheitsverlaufs aufgehalten werden kann, demonstrierte Professor Peyman Hadji aus Marburg anschaulich anhand von Patientenfällen. Gerade bei Patienten mit multiplen Vorfrakturen könne mithilfe der osteoanabolen Therapie das Auftreten weiterer Knochenbrüche signifikant reduziert werden. Dies hatte sich bereits in den Zulassungsstudien zu Teriparatid gezeigt: Dort sank z.B. bei Patienten mit mindestens drei vorbestehenden vertebralem Frakturen das Risiko für neue mittelschwere oder schwere Frakturen um 92%. Dass hinsichtlich der Verhinderung neuer vertebraler Frakturen Teriparatid einen Vorteil gegenüber Bisphosphonaten haben könnte, legte die Zulassungs-

studie zur glukokortikoidinduzierten Osteoporose nahe, in der Teriparatid mit Alendronat verglichen wurde. Professor Hadji referierte auf dem Osteologie Kongress nun aktuelle Ergebnisse aus einer weiteren doppelblind randomisierten direkten Vergleichsstudie, in der das Bisphosphonat Risedronat als Wochentablette mit 35 mg zum Einsatz kam. Explorativ wurde das Auftreten neuer Frakturen erfasst. In der Teriparatid-Gruppe kam es nach der 18-monatigen Therapie zu signifikant weniger neuen vertebralem Frakturen (9,4% vs. 4,1%;  $p=0.01$ ), wobei in der Gruppe, die mit Teriparatid behandelt wurde, insbesondere die für das zukünftige Frakturrisiko ungünstigeren schweren und mittelschweren Frakturen seltener aufgetreten sind. Von den 710 Patientinnen, die an der Studie teilnahmen und randomisiert entweder mit Teriparatid oder Risedronat behandelt wurden, hatten mehr als 50% eine schwere Osteoporose mit mindestens zwei vorbestehenden radiologisch gesicherten vertebralem Frakturen „Bei solchen Patienten ist es sehr wohl gerechtfertigt, ein osteoanaboles Therapieprinzip einem antiresorptiven vorzuziehen“, so Hadji.

#### **Osteoanaboles Therapieprinzip: regenerieren und aufbauen**

Worin bei diesen Patienten der Vorteil des osteoanabolen Wirkprinzips von Teriparatid gegenüber den Antiresorptiva liegt, erläuterte Professor Franz Jakob aus Würzburg. Der pathologischen Situation einer Osteoporose liege im

Wesentlichen ein überstürzter Knochenabbau und/oder eine insuffiziente Aufbauleistung zugrunde. In der Therapie würden heutzutage überwiegend antiresorptiv wirksame Substanzen eingesetzt: „Antiresorptiva wirken primär hemmend auf die Osteoklasten und können durch eine erhöhte Mineralisierung eine Stabilisierung vorhandener Knochenstrukturen erzielen, jedoch in keinem nennenswerten Umfang neues Knochengewebe aufbauen oder regenerieren.“

Teriparatid hingegen wirkt in erster Linie auf die Osteoblasten und stimuliert so den Knochenaufbau. So ist die Substanz in der Lage, in die osteogene Differenzierung fördernd einzugreifen und hemmend auf die Apoptose von Osteocyten und Osteoblasten zu wirken und damit geeignet, auch wesentliche negative zellbiologische Vorgänge im Zusammenhang mit der glukokortikoidinduzierten Osteoporose umzukehren. Die regenerative Potenz von Teriparatid haben sich in einer Studie mit gepaarten Knochenbiopsien bei Patientinnen, die entweder noch keine spezifische Osteoporosetherapie erhalten hatten oder bereits seit längerer Zeit mit Alendronat vorbehandelt waren, unter anderem in der signifikant reduzierten Dichte der Microcracks manifestiert. „Dies zeigt, dass sich durch den Ersatz mit neuem Knochengewebe auch die Qualität der extrazellulären Matrix verbessert“, so Jakob.

#### **Quelle:**

Lilly-Symposium anlässlich des Kongresses Osteologie 2012  
Neuer Knochen, neue Stabilität – Was kann eine osteoanabole Therapie leisten?  
März 2012, Basel

Lilly Deutschland GmbH  
Werner-Reimers-Straße 2-4  
61352 Bad Homburg  
Telefon: (0 61 72) 27 30  
www.lilly-pharma.de



# PHARMA NEWS

## Deutsche Ophthalmologische Gesellschaft warnt:

### Behandlung von Infektionen kann Augen schädigen

Medikamente gegen Infektionen können Sehstörungen auslösen. Um dauerhafte Schäden an den Augen zu vermeiden, sollten Patienten Sehstörungen beachten und sich rechtzeitig vom Augenarzt untersuchen lassen. Darauf verweist die Deutsche Ophthalmologische Gesellschaft (DOG) anlässlich eines Artikels in der Fachzeitschrift DMW „Deutsche Medizinische Wochenschrift“ (Georg Thieme Verlag, Stuttgart 2012).

Medikamente gegen Infektionen erreichen über den Kreislauf auch die Augen. „Dort haben oft kleinste Veränderungen schwere Funktionsstörungen zur Folge“, erläutert Professor Dr. med. Klaus-Peter Steuhl, Präsident der DOG aus Essen. Nebenwirkungen von Arzneimitteln am Auge entwickeln sich jedoch oft langsam, warnt der Mediziner.

Die Patienten sprechen deshalb den Arzt erst spät darauf an. „Viele von ihnen können keine genaueren Angaben machen, da sie auf der Intensivstation behandelt werden oder ihnen die notwendigen Informationen über derartige Medikamente fehlen“, so Professor Steuhl. Um Schäden zu vermeiden, müsste das medizinische Personal auf Sehstörungen achten und gezielt danach fragen, fordert der Experte. Bei einigen Medikamenten rät er zu routinemäßigen augenärztlichen Untersuchungen.

Sehr häufig treten Sehstörungen bei der Behandlung von Pilzinfektionen mit Voriconazol auf, schildert Dr. med. Matthias Huber vom Institut für Klinische Pharmakologie und Toxikologie der Charité – Uni-

versitätsmedizin Berlin. Diese können verschwommenes Sehen, Störungen des Farbsehens, oder Scheue vor Licht umfassen. Die Störungen gehen meist innerhalb von einer Stunde zurück. Sind sie sehr ausgeprägt oder halten länger an, rät Dr. Huber zu einer augenärztlichen Untersuchung. Eine mögliche Ursache sieht der Experte in hohen Medikamentenspiegeln im Blut, bei einzelnen Patienten auch aufgrund der Einwirkung durch andere Arzneimittel.

Bei der Behandlung bakterieller Infektionen können ebenfalls Sehstörungen auftreten. Das Antibiotikum Telithromycin, welches auch zur Behandlung von Lungenentzündungen eingesetzt wird, kann die Motorik der Augen stören. Dies verzögert mitunter den Wechsel von Fern- auf Nahsicht oder erzeugt Doppelbilder. Auch wenn sich die Beschwerden während oder nach Ende der Therapie zurückbilden, rät Dr. Huber zu einer augenärztlichen Kontrolle, um andere Ursachen auszuschließen. Das Antibiotikum Linezolid kann dauerhafte Schäden des Sehnervs verursachen – bis hin zum Verlust des Sehvermögens. Dieses Antibiotikum kommt bei Infektionen durch den Problemkeim MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus) zum Einsatz.

Vor allem bei längerer Therapiedauer könne es zu dieser Neuropathie kommen, weshalb Dr. Huber zu vorsorglichen augenärztlichen Untersuchungen rät. Denn früh erkannt ließe sich die Therapie anpassen und eine – wenn

auch meist langsam verlaufende – Besserung der Sehfunktion erreichen.

Bestimmte, auch häufig eingesetzte Medikamente gegen Infektionen können zu Sehstörungen führen, warnt die Deutsche Ophthalmologische Gesellschaft (DOG). Insofern seien Nebenwirkungen am Auge frühzeitig in die Therapieplanung einzubeziehen. Augenärztliche Kontrollen, etwa auch im Rahmen der Tuberkulosetherapie, seien möglichst vorab zu planen. Die DOG rät Ärzten, Pflegern und Patienten, auf Hinweise für Sehstörungen zu achten und frühzeitig einen Augenarzt hinzuzuziehen.

Quelle:

M. Huber, R. Stahlmann: Arzneimittelnebenwirkungen am Auge bei systemischer Therapie mit Antiinfektiva; Deutsche Medizinische Wochenschrift 2012 137 (03)

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



## Spenden *für* Deutschland

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

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



**BSK**

**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

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