

1982-2012
30 Jahre

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Besonders
Empfehlenswert

Martin Herrmann im
Relais & Chateaux Hotel
Dollenberg, Schwarzwald

Der Wein-
Geniesser Tipp

Sommeliere Yvonne über
Maximin Grünhaus

Der gesunde
Geniesser Tipp

Sommerleichtes von
Armin Roßmeier

Der Geniesser Tipp

Hotel Breidenbacher Hof

Neue Restaurants in Hamburg

Reise durch die Champagne

TU FELIX AUSTRIA

Ebners Waldhof am Fuschlsee

Der besondere Tipp

Winterreise mit MS
Nordnorge

Das Oversum in Winterbeg

Buchtipps

Horst-Dieter Ebert

Medizin Recht

Medizin News

Pharma News

7/8– 2012

31. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575



Martin Herrmann

Atlantik-Steinbuttfilet auf dicken Bohnen mit Tomaten-
Kalbskopf Vinaigrette und Pommes Boulangèr





Spenden *für* Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

EDITORIAL

Liebe **Gour-med** Leser,

Was für ein Sommer, oder besser was für ein Nicht-Sommer.

Regen, Kälte und wenig Möglichkeiten die Abende auf der Terrasse mit guten Weinen und sommerlichen Genüssen zu verbringen. Wir können es leider nicht ändern, was wir aber ändern können ist uns durch schlechtes Wetter nicht die Laune verderben zu lassen und uns den kulinarischen Genüssen zuzuwenden!

Das Relais & Chateaux Hotel Dollenberg, im Schwarzwald, ist nicht nur ein Garant für höchste Küchenqualität, es ist auch eine Oase für Genießer die Ruhe und Erholung suchen.

Der Patron Meinrad Schmiederer, einer der noch wenigen Privathoteliers in Deutschland, und sein Schwager und Küchenchef Martin Herrmann verstehen es ihre Gäste auf allerhöchstem Niveau zu verwöhnen.



Yvonne hat sich noch einmal auf dem Weingut Maximin Grünhaus umgeschaut und manch edles Tröpfchen für Sie entdeckt. Lassen Sie sich überraschen.



Armin Roßmeier versteht es seit vielen Jahren die Leser von Gour-med mit seinen gesunden Ernährungs-Tipps zu begeistern. Dieses Mal bietet er Ihnen leicht Sommerliches an, dass nicht nur gesund ist sondern auch sehr gut schmeckt und leicht nach zu kochen ist.

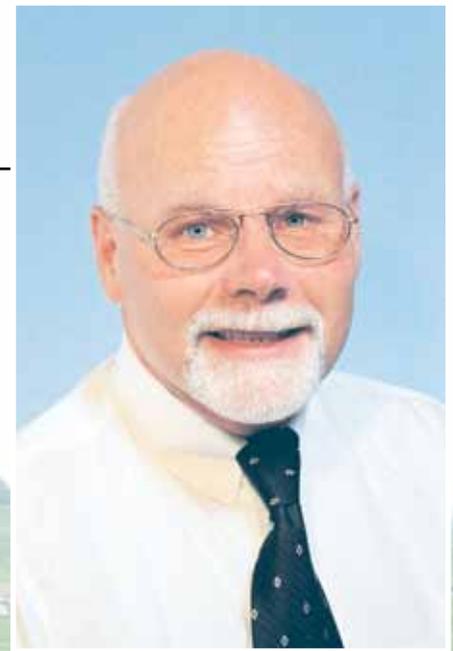


200 Jahre luxuriöse Hotellerie und Gastronomie das gibt es nur in Düsseldorf im Breidenbacher Hof. Unsere Autorin Anne Wantia war für Sie dort und ist begeistert.

In Hamburg entsteht in diesem Sommer eine neue spannende Gastro -Szene. Empfehlungen von Horst-Dieter Ebert, der die neuen Restaurants besucht hat.



Ein ganz besonderer Reise-Tipp ist unser Besuch in der Champagne, begleiten Sie uns zu den besten Champagne-Weingütern, das ist wahre Lust am Leben!



Etwas völlig Neues „das Oversum“ entstand im Sauerländischen Winterberg, ein Resort (Wellness- Ei) das nicht nur Architekturbegeisterte Staunen lässt.

Unser Europa-Beitrag befasst sich in dieser Ausgabe mit der Thermen- und Genussregion dem ungarischen Balaton. Eine Reise dorthin lohnt, nicht nur wegen der, immer noch, günstigen Preise.

Wichtige Tipps und Hinweise finden sie in der Rubrik „ Kurz notiert“, viel Spaß bei den empfohlenen Veranstaltungen

Das Neueste aus der Pharmabranche und Medizin haben wir natürlich auch nicht vergessen.

Liebe Gour-med Leser, das Wetter ist nicht alles im Leben, aber schlechtes Wetter macht es weniger lebenswert. Bereiten wir uns auf einen kulinarischen Herbst vor, die letzten Wochen im August, lassen auf gute bis sehr gute Weine hoffen.

Einen genussreichen Restsommer wünscht Ihnen Ihre **Gour-med** und natürlich Ihr

Klaus Lenser
Chefredakteur

P. S. Nicht vergessen: Alles wird gar

Spenden für Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

INHALT

6 **Besonders Empfehlenswert**
Martin Herrmann im Relais & Chateaux Hotel Dollenberg, Schwarzwald

14 **Geniesser-Wein-Tipp**
Sommeliere Yvonne über Maximin Grünhaus

16 **Der gesunde Geniesser-Tipp von Armin Rossmeier**
• Sommerleichtes mit Joghurt und Quark

18 **Der Geniesser-Tipp**
• Hotel Breidenbacher Hof
• Neue Restaurants in Hamburg
• TU FELIX AUSTRIA Ebners Waldhof am Fuschlsee
• Reise durch die Champagne Teil 1

32 **Der besondere-Tipp**
• Winterreise mit MS Nordnorge
• Das Oversum in Winterbeg
• Ungarn

41 **Kurz notiert**
• 2. LADIES-Tage am Tegernsee
• 10. Schiff feierlich in Amsterdam getauft
• 300 Jahre Jagdschloss Friedrichsruhe
• Traumpfade der Musik
• Rezidor eröffnet Blu Resort & Spa in Korsika
• Das neue SPA & RESORT im Hotel Traube Tonbach
• Der neue Hurtigruten Expeditions-Seereisen-Katalog 2013/2014
• Kempinski eröffnet 13. Hotel in China

49 **Sit Venia Verbo**
Einfach stehen gelassen – Geschäftsreisen mit der Bahn

50 **Buch Tipps**
• Empfehlenswertes von Horst-Dieter Ebert
• Bücher zum Lesen und Verschenken

53 **Medizin Recht**
• Nichtbeachtung von Fachliteratur: Grober Behandlungsfehler?

54 **Medizin-News**
• Heute ein neues Hüftgelenk, morgen wieder auf den Beinen
• Rheuma bei Kindern: Zu spät erkannt und unzureichend versorgt
• Diabetes kehrt bei jedem Fünften zurück
• Am 18.11.12 in Berlin: Zentrale Veranstaltung zum Welt-Diabetestag
• Neues Patientenbuch zum „Herzinfarkt“
• Endokrinologen warnen vor Sportlermagagersucht

58 **Impressum**

60 **Pharma-News**
• Rheumatologen tagen in Bochum
• Markteinführung von neuem Anti-Malaria-Medikament
• Pasireotid bei Akromegalie wirksamer als Octreotid
• Neue Hoffnung für Krebspatienten
• Eklira®/ Bretaris® Genuair® (Acidiniumbromid) In Europa zugelassen



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete Restaurants und Hotels

Besonders *Empfehlenswert*



Ein Paradies im Schwarzwald

Relais & Chateaux Hotel Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach



Sterne Koch Martin Herrmann

*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Das Relais & Chateaux-Hotel Dollenberg, unweit der Schwarzwaldhochstraße, in Bad Peterstal-Griesbach ist einmal mehr ein Beweis für exklusive Gastlichkeit und kulinarische Genüsse privat geführter Luxushotels. Das Hotelier-Ehepaar Birgit und Meinrad Schmiederer haben ein Refugium für Genießer und Entspannung suchende Gäste geschaffen, das höchste Ansprüche erfüllt. Allein die Geschichte der Entstehung dieses heutigen Luxusresorts ist interessant genug sie zu erwähnen. Von Kindheit an war es der Berufswunsch von Meinrad Schmiederer Hotelier zu werden.

Die Nähe des damaligen Luxushotels Bühlerhöhe, dass er als kleiner Bub ehrfurchtsvoll und neugierig von außen bewundert, bekräftigt seinen Wunsch so etwas ähnliches auch einmal zu besitzen. Für seine Mutter sind das Träumereien, die sich für das Kind einer Arbeiterfamilie nicht erfüllen werden.

Durch den zunehmenden Tourismus im Schwarzwald kommen seine Eltern auf die Idee den Wanderern und Wochenendtouristen Erfrischungen zu verkaufen. Sie er-

öffnen einen Flaschenbierhandel, der sich so gut entwickelt, dass sie schon 2 Jahre später die ersten Gästezimmer in ihrem Häuschen ausbauen. Durch diese Entwicklung wird dem jungen Meinrad erst recht sein Berufswunsch klar, wenn schon kein eigenes Hotel zu besitzen, mindestens Hoteldirektor zu werden. Sein Ziel fest vor Augen, bewirbt sich der junge Meinrad als Kochlehrling in einem Hotel in Freudenstadt. Nach der erfolgreichen Ausbildung zum Koch folgt auf der Bühlerhöhe – sein erster Wunsch erfüllte sich - eine weitere Ausbildung zum Hotelkaufmann mit anschließendem Studium an der Hotelakademie in Heidelberg. Unmittelbar danach, gerade 21-jährig, erweitert er das elterliche Haus mit Gästezimmern und legt damit den Grundstein für das jetzige Hotel.



Hotelbesitzer Meinrad Schmiederer

Die rasante Entwicklung lässt sich nicht mehr aufhalten, die Gäste verlangen mehr Komfort, also wird auch ein Schwimmbad gebaut. Der, von den Gästen, gewünschte Komfort hat zur Folge dass auch Mitarbeiter eingestellt werden müssen.

Bei der Auswahl seiner Mitarbeiter beweist er Gespür für Talente, ein junger Bursche mit Namen Martin Herrmann, wird der erste Kochlehrling im Haus. Durch die Heirat mit der Schwester Ulrike wird er in den Familienverbund integriert.

Bemerkenswert ist, dass der Küchenchef seine Kochkarriere ausschließlich im Hotel Dollenberg gemacht hat, es gibt keine anderen beruflichen Stationen in der Vita von Martin Herrmann.

Heute gehört Martin Herrmann zu den berühmtesten Köchen in Deutschland der zu Recht mit 2 Sternen ausgezeichnet ist.

Das Gourmet Restaurant le Pavillon ist nicht nur bei deutschen Gourmets ein begehrtes Ziel, aus ganz Europa reisen die Gäste an, um sich von Martin Herrmann kulinarisch verwöhnen zu lassen.



**Ein erfolgreiches Team:
Ulrike und Martin Herrmann, Birgit und
Meinrad Schmiederer**

Seine Menu Kreationen zeichnen sich durch frische Produkte, Aromen-Vielfalt und -Harmonie aus. Seine französisch inspirierte Küche ist immer ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau. Martin Herrmann zeichnet sich durch Beständigkeit und Qualität aus, was durch seine vielen Auszeichnungen in Restaurant- und Gourmetführern bestätigt wird.

Bei unserem Besuch auf dem Dollenberg beginnt das Menu mit einer Fines des Claires- Auster an einem Zitronensorbet und danach Gänsestopfleber mit Aprikosenmark, beides raffinierte Gaumenschmeichler und eine tolle Einstimmung auf die folgenden Gänge.



Immer eine exzellente Auswahl



Gourmet-Restaurant „Le Pavillon“



Blick über den Schwarzwald

Langostino mit Avocado und frischen Mandeln, gefolgt von perfekt gegartem Steinbutt mit Pfifferlingen auf einer sehr aromatischen Kerbelnage – ein Hochgenuss! Der zartrosa gegarte Rehrücken auf Selleriemousseline mit Pfefferkirschen zergeht auf der Zunge. Käse vom Affineur Waltmann und das Dessert aus Gariguettes Erdbeeren mit einer Mousse von Crème Fraîche und einem Erdbeer-Balsamicosorbet sind ein gelungener Abschluss des Menus.

Die vom Sommelier Christophe Meyer ausgesuchten begleitenden Weine -

ausschließlich aus dem Badener Land - passen ausgezeichnet zu den einzelnen Gängen.

Auch in den zwei weiteren Restaurants des Hotels Dollenberg, den zünftigen Bauernstuben oder der Kaminstube, genießen Gäste die Küche von Sternekoch Martin Herrmann und seinem Sous-Chef Patrick Maus.

Highlight ist die, einmal wöchentlich stattfindende Küchenparty auf dem Dollenberg, neben dem kulinarischen Angebot verraten die Köche Tipps und Tricks für zu Hause.



Jedes Gericht ein köstlicher Genuss



Küchenparty bei Martin Herrmann

Eine Einzigartigkeit der Dollenberg-Erlebnisgastronomie ist das „Tischlein-Deck-Dich“.

In 1000m Höhe, mit phantastischem Blick über das Renchtal, wird Feinstes aus Küche und Keller serviert. Ein Open-Air-Event das Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen sollten.

Zu Recht besonders stolz ist Hotelier Meinrad Schmiederer auf sein sogenanntes „Schmuckstück“, die Renchtalhütte, ehemalige Bergstation des Ski- und Wandervereins, heute eine rustikale Dependence vom Dollenberg mit Schwarzwälder Spezialitäten und beliebten Schmankerln. Beliebtes Ausflugsziel der Hotelgäste, wer nicht wandern möchte wird mehrmals täglich von „Opa“-Schmiederer im hoteleigenen Bus hinauf chauffiert. Der fast 92jährige Seniorchef fährt drei Mal täglich auf die Hütte, nach wie vor mit Begeisterung und zum Vergnügen der Gäste. Der Senior ist nicht nur ein erstklassiger Autofahrer, er weiß auch so mach spannende Geschichte aus seinem



Romantische Ruhe in der Renchtalhütte

zu erreichen. Ideen, sein Haus noch schöner und luxuriöser zu gestalten, gehen ihm nicht aus. Die stete Präsenz der Familie, die für jeden Gast eine individuelle Ansprache hat, sichert den Erfolg und die Beliebtheit bei den vielen Stammgästen die Urlaub auf „ihrem Dollenberg“ machen. Kaum ein



Ein ganz besonderes Erlebnis: Tischlein Deck-Dich

arbeitsreichen Leben zu erzählen. Das Hotel ist seit seiner Gründung kontinuierlich erweitert, modernisiert und luxuriös zu einem der besten Wellness- und Genusshotels entwickelt worden. Das Haus hat nun 100 Zimmer, überwiegend Suiten und Junior-Suiten. Für den innovativen und visionären Besitzer ist das aber kein Grund sich auszuruhen, die nächsten Pläne zeichnen sich ab. Im nächsten Jahr wird ein neues Restaurant eröffnet, vom Hotel mit einem unterirdischen Lift

Hotel bietet in und ums Haus soviel Abwechslung. Der 70 000 Quadratmeter große Park, mit ca. 10km Spazierwegen, herrlichen Blumen und Pflanzen, eigener Kapelle und einem Amphitheater für 500 Gäste, ist wohl einzigartig in Deutschland. Kaum ist alles fertiggestellt hat Meinrad Schmiederer schon wieder neue Vorstellungen wo es noch Verschönerungen geben könnte. 2011 wurde die Dollina Spa & Wellness-Landschaft eröffnet. Auf 4500m² findet



Immer im Einsatz: Senior Schmiederer



Eine der vielen Saunen



Beheizter Außenpool

der Gast 6 Pools, 6 verschiedene Saunen und einen großzügigen Aussenbereich mit über 120 Liegen. In den 16 luxuriös ausgestatteten Behandlungskabinen genießen Sie einzigartige Rituale mit exklusiven Kosmetikprodukten. Ob klassisch-medizinische Massagen oder Wellness-treatments, jede Anwendung wird zu einem ganz besonderen Verwöhn-Erlebnis. Wer es etwas indivi-

teopathie und Neuraltherapie im Hotel integriert. Dr. Schindler und seine Frau kombinieren schulmedizinische Methoden mit manueller Regulationstherapie.

Leider reicht der Platz nicht um Ihnen alle Attraktionen des 5 Sterne Superior Hotels aufzuzählen, sicher sind wir aber, dass der Dollenberg zu den schönsten und luxuriösesten Ferienhotels in Deutschland



Luxuriöse Ausstattung in Zimmern und Suiten

dueller liebt, kein Problem – mieten Sie eine der Private Spa Suiten.

Um das Gesundheitsprogramm zu vervollständigen ist eine Privatpraxis, speziell für Anti-Aging-Therapien, Os-

gehört. Natürlich haben wir Sternekoch Martin Herrmann ein 3-Gang-Menü für Sie zum Nachkochen entlocken können. Viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit.

Besonders Empfehlenswert

Rezepte

von Sternekoch Martin Herrmann im
Hotel Dollenberg, Schwarzwald

Gänsestopfleberterrine mit Aprikosen und frischen Mandeln

200g Gänsestopfleberterrine (in 2,5cm
auf 2,5cm große Würfeln schneiden)

Aprikosengelée:

20 reife Aprikosen
2 Schnapsgläser Pêche Mignon
1 Glas Diät Aprikosenmarmelade
1 Schnapsglas Ingwerschnaps
1 Vanilleschote
→ alles auf 500ml einkochen, passieren
3 Blatt Gelatine

Gelée dünn auf die Gänsestopfleber
aufgießen

Gänselebereis:

3 Eigelb
160g Gänsestopfleber

(250ml weißer Portwein
100ml Sauternes
20g Glucose) → auf 100ml reduzieren

alles auf 80°C erhitzen, passieren, ein-
frieren und in Paco Jet geben

Aprikosen Macarons

70g Aprikosenpüree
12g Albumin
1 Eiweiß
alles aufschlagen, in Form bringen
und trocknen

Schmor-Aprikosen:

10 ensteinte Aprikosen
100ml Aprikosen-Fond
Vakumieren und bei 58°C 30-40min im
Wasserbad weichgaren

Zuckerblätter:

55g Fondant
35g Glucose
5g Butter

auf 140°C erhitzen, abkühlen, mixen,
aufstreuen und abflämmen

FrISCHE Mandeln ausbrechen und in
Stücke schneiden

Anrichten:

Aprikosenpüree im Halbkreis auf Teller
ziehen
Stopfleber, Aprikosengelée, und ge-
schmorte Aprikosen darauf setzen
Mit Mandeln, Aprikosen Macarons und
Eis anrichten und sofort servieren



Die hauseigene Kapelle des Hotels



Gänsestopfleberterrine
mit Aprikosen und
frische Mandeln

Atlantik-Steinbuttfilet auf dicken Bohnen mit Tomaten-Kalbskopf Vinaigrette und Pommes Boulangère

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

4 Stück Steinbuttfilet a 120 g
3 EL Olivenöl

Dicke Bohnen
250 g Dicke Bohnen (Saubohnen)
4 St. Fleischtomaten
20 g Kräuterbutter
Salz und Pfeffer

Pommes Boulangère
8 St. ausgestochene Kartoffeln
500ml Brühe
Thymian
2 Knoblauchzehen
30 g Butter

Tomaten-Kalbskopf Vinaigrette
250 g Kalbskopf
30 g Melforessig
25 ml Olivenöl
25 ml Sonnenblumenöl
25 ml Brühe

Kräutersalat
1 kleiner Bund Schnittlauch
1 kleiner Bund Kerbel
1 kleiner Bund Dill
1 kleiner Bund Estragon
½ Kopf Frisee
3 Bund Rucola

Zubereitung:

Die dicken Bohnen ausbrechen, im Salzwasser blanchieren und aus der Schale lösen. Fleischtomaten einschneiden, blanchieren, abziehen und in 4 Teile schneiden, von Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Kalbskopfmaske ca. 1 ½ Stunden mit Salz, Pfefferkörnern und Zwiebeln kochen lassen. Aus dem Wasser nehmen und vom Fett befreien. Leicht abkühlen lassen und in eine Form geben, dann kaltstellen, ca. 12 Std. Den festen Kalbskopf in gleichmäßige Würfel schneiden und bereitstellen.

Melforessig, Brühe, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und die beiden Öle langsam einrühren und bereitstellen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem runden Ausstecher in Form bringen, dann in Brühe, Knoblauch und Thymian weichkochen.

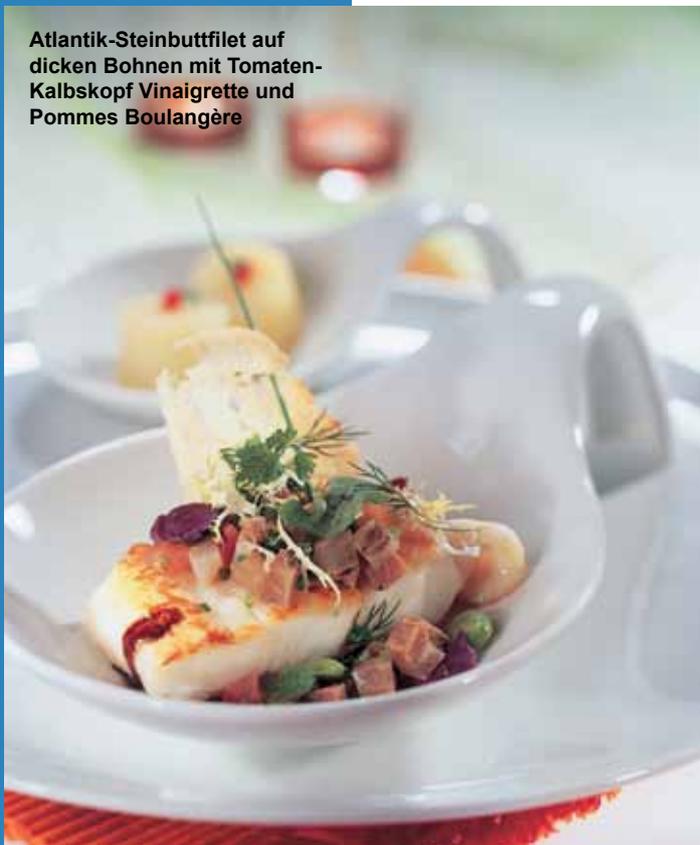
Steinbuttfilet mit Salz würzen und in mittelheißer Pfanne mit Olivenöl langsam braten.

Den Frisee und Rucola putzen und waschen und die gezupften Kräuter dazugeben und kalt stellen.

Anrichten:

Dicke Bohnen mit einem Teil von den Tomatenwürfeln und Kräuterbutter anschwanken und auf Teller anrichten. Restliche Tomatenwürfel in der Vinaigrette mit dem Kalbskopf und etwas feinen Schnittlauch mischen und warmstellen (ca. 60-70 Grad) dann den fertig gegarten Steinbutt daraufsetzen. Die warme Kalbskopfvinaigrette über den Steinbutt geben. Die gekochten Kartoffeln à part servieren und den angemachten Kräutersalat auf das Steinbuttfilet geben und sofort servieren.

Rezept für 4 Personen



Atlantik-Steinbuttfilet auf dicken Bohnen mit Tomaten-Kalbskopf Vinaigrette und Pommes Boulangère

Champagnersüppchen mit Himbeersorbet

Zutaten für 4 Personen

Champagnersüppchen
500 g Champagner
200 g Sirup (100g Wasser + 100g Zucker)
100 g Weißwein
4 Blatt Gelatine

Sorbet

100g Wasser
150g Zucker
40g Glucose
500g Himbeermark

Zubereitung

200g Sirup erhitzen mit eingeweichter Gelatine, Weißwein mit 400g Champagner vermischen, kaltstellen und restlichen 100g Champagner mit dem Zauberstab aufschäumen.

Wasser, Zucker und Glucose aufkochen

und mit Himbeermark mischen und in Eismaschine gefrieren

Anrichten

Champagnersüppchen im tiefen Teller mit Himbeersorbet, geschnittenen Himbeeren und Minze anrichten

Foto: *Hotel Dollenberg*
Anne Wantia

Hotel Dollenberg
77740 Bad Peterstal-Griesbach
Schwarzwald
Tel.: +49 7806 78-0
Fax: +49 7806 1272
www.dollenberg.de
E-Mail: info@dollenberg.de



Hotel Dollenberg



Champagnersüppchen
mit Himbeersorbet



Schwarzwälder Forelle: Die delikate
Spezialität in der Renchtalhütte



Yvonne Hoffmann
alias „Mrs. Pipco“

Maximin Grünhaus horizontal Riesling Spätlese 2011 aus drei Lagen

Von Yvonne Hoffmann alias mrs.pipco.

Die an dieser Stelle bereits vorgestellte Schlosskellerei C. von Schubert bei Trier an der Ruwer verfügt über drei gutseigene Lagen: Abtsberg, Herrenberg und Bruderberg. Und am Ende meines Berichts über eine Vertikalprobe der Grünhäuser Weine hatte ich bereits meine Vorfreude auf diesen direkten Vergleich dreier Einzellagen ausgedrückt. Nun ist es soweit.

Dass wir hier ausschließlich Rieslinge in der Spätlese betrachten, verwundert bei einer 94% Anbauquote dieser Rebsorte nicht. Sie werden als „fruchtig“ ausgewiesen, was etwa so viel bedeutet wie „natürliche Fruchtsüße“.

Die drei Verkostungsweine:

2011 Maximin Grünhäuser Abtsberg Spätlese

2010 Maximin Grünhäuser Herrenberg Spätlese

2011 Maximin Grünhäuser Bruderberg Spätlese

Der Bruderberg zeigt im Glas eine klassische blassgelbe Farbe und er duftet etwas nach Äpfeln und Zitrusfrüchten. Geschmacklich bietet er ein überraschend kompaktes und kräftiges Bild. Nach eigenen Angaben des Weinguts kann der Schieferthon der Bruderberg Weine durchaus rustikal anmuten. Diesem Eindruck schließe ich mich gerne an. Der Bruderberg selbst ist eine Mosel-typische Hanglage auf Blauschieferboden mit gemäßigten klimatischen Bedingungen und moderater Hangsteilheit. Seine Namensgebung verdankt er der bewegten Historie des Hauses, als im 18. Jahrhundert die Abtei Sankt Maximin in Trier noch das Sagen auf dem Weingut hatte. Exakt hier auf dem Bruderberg wurden, ob-

wohl er die kleinste der drei Lagen ist, die Weine für die einfachen Abtei-Brüder erzeugt.

Die Maximiner Chorherren versorgte man mit Weinen aus einer anderen Lage, womit wir schon beim



2011 Maximin Grünhäuser
Abtsberg Spätlese



2010 Maximin Grünhäuser
Herrenberg Riesling Spätlese

Herrenberg wären. Die 2011 Spätlese ist in der Nase insgesamt sehr ausdrucksstark. Florale Noten dominieren. Im Mund zeigt er aber intensive Fruchtnoten und im Vergleich zum Bruderberg etwas

Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

mehr Nerv und Eleganz. Die Balance von Frucht, Säure und mineralischen Tönen ist als perfekt zu bezeichnen. Dass die Schiefertöne hier ziemlich zurückhaltend erscheinen, führe ich auf die Tatsache zurück, dass der Herrenberg überwiegend auf rotem Devonschiefer ruht.



Ganz anders liegt die Sache beim Abtsberg. Hier dominiert der blaue Schiefer aus dem Devon-Zeitalter und das lässt sich auch angesichts der 2011 Spätlese kaum leugnen. Der Abtsberg bietet noch einmal ein anderes Erlebnis als seine beiden Kollegen aus den Nachbarlagen. Die Fruchtaromen sind zwar etwas luftiger, dafür vielschichtiger. Die Säure wirkt auf mich einmal intensivfordernd, dann wieder wohlig-beruhigend. Zuweilen fällt mir die durchaus umfangreiche Süße gar nicht mehr auf. Es ist für mich unstrittig, dass dieser Wein ein enormes Lagerpotential aufweist. Ich glaube nun zu wissen, wie diese Lage zu ihrem Namen kam.

Fazit.

Wie immer bei Weinen auf diesem Niveau, bleibt das alles eine reine Frage der Geschmäcker, und die sind ja bekanntlich verschieden.

Ich persönlich sehe das so: Der Herrenberg wirkt insgesamt etwas har-

monischer als der Bruderberg, der seinerseits ein durchaus fülliges Unterhaltungspotential aufweist. Der Abtsberg erweitert die Dimensionen in alle Richtungen und fordert die Sinne. Zur zünftigen Brotzeit mit Schwarzbrot, Käse und Salami würde ich den Bruderberg nehmen, für ein scharfen Pastagericht den Herrenberg und den Abtsberg würde ich einfach so - aber nie nebenbei - genießen.

Zwischen 14 und 16 Euro bewegen sich die Preise pro 0,75 l - Flasche. Der Abtsberg ist zudem in halben Flaschen – 0,375 l - verfügbar. Angesichts der gebotenen Qualität ist das durchaus als günstig zu bezeichnen.

Fotos: Weingut Maximin Grünhaus

Weingut Maximin Grünhaus
D-54318 Mertesdorf
+49 651 5111
zuzok@vonschubert.de
www.vonschubert.de

2011 Maximin Grünhäuser
Bruderberg Riesling Spätlese

Der gesunde Genießer-Tipp

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

„Sommerleichtes mit Joghurt und Quark“

Joghurt und Quark gehören zusammen wie Bruder und Schwester. Da es beide Produkte in verschiedenen Fettstufen gibt, braucht man bei deren Verwendung kein schlechtes Gewissen haben, was Kilokalorien (kcal) angeht. Die Einsatzmöglichkeiten sind grenzenlos – von der Vorspeise bis zum Nachtisch sind diese hoch-



Armin Roßmeier

karätigen Eiweißspender ein tägliches „Muss“ in der Küche und auf dem Teller. Vom einfachen Kräuterquark mit neuen Kartoffeln, leckeren Couscous-Frikadellen bis hin zum Quark-Joghurt-Mousse mit Sommerbeeren, immer ein Hochgenuß!

Quark hat viel zu bieten z.B. eine Quark-Honig-Gesichtsmaske bewirkt Wunder und aus der Küchenapotheke wissen wir, Quarkwickel um die Waden oder Handgelenke senken die Körpertemperatur aber auch bei Gelenkschmerzen bewirken sie eine schnelle Linderung. Außerdem ist mit Quark eine Blutreinigungskur möglich: 8 – 14 Tage lang täglich 50 g Quark essen. Für alle Ovo-Lacto-Vegetarier sind Joghurt und Quark die Garanten für eine optimale

Eiweißversorgung. Aufläufe, Drinks, Dips, Müsli und Kuchen – das breitgefächerte Rezeptangebot lässt keinen Wunsch offen.

Gemüse-Couscousfrikadellen auf Pilz-Tomatenbett

Zutaten für 4 Personen

150 g	Couscous
80 g	Quark
1	Ei
160 g	Steckrübe
160 g	Karotten
160 g	Zucchini
1 TL	gehackte Petersilie
1 TL	Schnittlauchröllchen
2 EL	Olivenöl
160 g	Frühlingslauch
200 g	Champignons
160 g	Tomaten
80 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Olivenöl

Dip

100 g	Quark
100 g	Joghurt
1	Knoblauchzehe
140 g	Salatgurke
4	Minzeblättchen
1	rote Zwiebel
4	Thymianzweige
	Salz, Pfeffer

Couscous in kochendes Wasser geben (Verhältnis: 1 Teil Couscous - 2 Teile Wasser), aufkochen, abschalten,

quellen lassen und mit 80 g Quark, Ei, Schnittlauch und Petersilie vermengen. Karotten und Steckrübe schälen, Zucchini säubern, mittelfein raffeln, zur Couscousmasse geben und unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Masse Frikadellen formen.

Champignons mit Küchenkrepp abreiben, in Scheiben schneiden, Tomaten abziehen, entkernen, Filets schneiden. Frühlingslauch säubern, Röllchen davon schneiden. Für den Quarkdip Quark mit Joghurt, Knoblauch, geschälter, geraffelter Salatgurke und grob gehackten Minzeblättchen gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Frikadellen in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb auf den Punkt braten, Champignons und Frühlingszwiebeln in heißem Olivenöl angehen lassen, mit etwas Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen, Tomatenfilets unterheben und als Bett auf flachem Teller anrichten. Die Frikadellen darauf setzen, Dip darauf anhäufeln, Zwiebelringe darüber geben und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Person
348 kcal - 27 g Fett - 16 g Eiweiß -
18 g Kohlenhydrate - 1,5 BE

Paprikaschote mit Lammhack-Pilzfüllung auf Bärlauchsauce

Zutaten für 4 Personen

je 2	gelbe und rote Paprikaschoten
400 g	Lammhack
1	fein gewürfelte Knoblauchzehe
50 g	Magerquark
2	Eier
2 EL	Schnittlauchröllchen
2 EL	gehackte Petersilie
100 g	Egerlinge
4 TL	Aiwar (Würzpaste)
80 g	Zwiebelwürfel
1 EL	Olivenöl
je 4	Zweige Thymian und Salbei
150 ml	brauner Kalbsfond
	Abrieb einer unbehandelten Zitrone

Sauce

½ l	Gemüsebrühe
-----	-------------

Gemüse-Couscousfrikadellen auf Pilz-Tomatenbett



Der gesunde Genießer-Tipp

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier



Paprikaschote mit Lammhack-Pilzfüllung auf Bärlauchsauce

- 2 mittelgroße mehlig kochende Kartoffeln
- ½ Bund Bärlauch
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer

Egerlinge mit Küchenkrepp abreiben, würfeln, in heißem Olivenöl kurz ansautieren, mit Lammhack, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Quark, Eiern, Schnittlauch, Petersilie, Aiwar, etwas gerebelten Thymian gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, säubern, mit Hackmasse füllen, in eine Pfanne setzen, mit Kalbsfond angießen, Thymianzweig und Salbei zum Aromatisieren beigegeben, im vorgeheizten Backofen bei 160° C 20 – 25 Minuten garen, im letzten Moment Zitronenabrieb darauf verteilen.

Kartoffeln schälen, säubern, würfeln, in Gemüsebrühe weichkochen, gesäu-

berten, klein geschnittenen Bärlauch zugeben, mit dem Mixstab fein pürieren, aufkochen, Sahne unterziehen, mit Salz, Pfeffer würzen und als Spiegel auf Teller angießen. Paprikaschoten darauf setzen, mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Person
517 kcal - 29 g Fett - 34 g Eiweiß - 28 g Kohlenhydrate - 0,5 BE

Dieses Gericht ist glutenfrei.

Vanille-Joghurt-Mousse mit Sommerbeeren

- Zutaten für 4 Personen
- 2 Vanillejoghurt
 - 150 g Quark

- 2 EL Zucker
- 2 Joghurt natur
- 3 Eiweiß
- 3 Blatt Gelatine
- 120 g Amarettini (Gebäck)
- 1 Vanilleschote
- 4 Minzkrönchen
- 80 g Himbeeren
- 80 g Blaubeeren
- 100 g Erdbeeren
- 4 EL Himbeersauce
- 2 EL Himbeersirup
- Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen
- ½ EL fein gehackter Ingwer

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken, in ein Schälchen geben und in heißem Wasserbad auflösen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark ausschaben, mit Quark, Joghurt, Vanillejoghurt gut verrühren und die zerlassene Gelatine unterziehen, das mit Zucker aufgeschlagene Eiweiß nun zügig unter die Masse heben. Die Hälfte der Masse in Gläser abfüllen, Amarettini darauf verteilen, mit Himbeersauce angießen, restliche Masse auffüllen und im Kühlschrank ca. 3 – 4 Stunden oder am besten über Nacht – anziehen lassen.

Alle Beeren gut kalt abbrausen, abtropfen lassen. Von den Erdbeeren das Grün entfernen, vierteln. Alle Beeren in eine Schüssel geben, mit Himbeersirup und restlicher Himbeersauce, Zitronenabrieb, Ingwer und etwas Zucker gut marinieren lassen. Die Beeren auf die vorbereiteten Gläser auffüllen und mit Minzkrönchen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten (ohne Kühlzeit)

Nährwert pro Person
412 kcal – 8 g Fett – 23 g Eiweiß – 58 g Kohlenhydrate – 5 BE

Ein paar Vorschläge habe ich für Sie zusammengestellt. Machen Sie Gebrauch davon und lassen Sie es sich schmecken!

Ihr Armin Roßmeier



Vanille-Joghurt-Mousse mit Sommerbeeren

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

Eine Legende lebt - der Breidenbacher Hof 200 Jahre Hoteltradition in Düsseldorf



Anne Wantia
Klaus Lenser

Seit 200 Jahren – im Mai d.J. wurde 200jähriges Gründungsjubiläum gefeiert - ist der Breidenbacher Hof an der Düsseldorfer Königsallee Inbegriff von Luxus und Gastlichkeit. Ob Besitzerwechsel oder diverse Umbaumaßnahmen - das Grand Hotel hat alles überlebt und nichts konnte dem besonderen Mythos des Hauses etwas anhaben. Schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts war das Haus die erste Adresse in der Stadt. Für Staatshäupter, Königshäuser, Künstler war das Grand Hotel erste Wahl bei einem Aufenthalt in Düsseldorf. Daran hat sich nichts geändert. Nach 3-jähriger Bauzeit wurde 2008 die Wiedereröffnung des Traditionshauses Breidenbacher Hof gefeiert.

1999 musste das Gebäude an der Königsallee wegen dringender Sanierung geschlossen werden und nach dem alle Versuche das alte Hotelgebäude zu sanieren fehlschlugen, wurde das ehemalige Grand Hotel ganz neu aufgebaut. Der

Neubau musste unbedingt an die alten, erfolgreichen Zeiten des Traditionshotels anknüpfen.

Nach der Fertigstellung des neuen Hauses steht fest, das Ziel Tradition und Moderne zu vereinen, ist der Capella Hotel Group, zu dem das Grand Hotel nun gehört, perfekt gelungen.

Der außergewöhnliche Service die herzliche Gastlichkeit, das luxuriöse Ambiente, lassen auch für den verwöhntesten Gast keine Wünsche offen, ein Aufenthalt im Breidenbacher Hof ist nach wie vor ein Erlebnis.

Hoteldirektor Cyrus Heydarian und sein Team bereiten jedem Gast einen unvergesslichen Aufenthalt.

Absolute Privatsphäre und Sicherheit sind zwei wichtige Kriterien auf die nicht nur die Prominenz – oder „Pseudo Prominenz“ - Wert legt.

Ob geschäftlich oder privat, der Breidenbacher Hof steht für Luxus und Komfort. Die 79 Zimmer und 16 Suiten sind elegant eingerichtet, die Schränke beleuchtet, Fernbedienungen für Vor-

hänge, Licht und Klimaanlage sind direkt vom Bett aus, ohne ein Technikstudium, zu bedienen.



Hoteldirektor Cyrus Heydarian

Der Genießer-Tipp von Gour-med

Flachbildfernseher sind zusätzlich im Spiegel des Badezimmers integriert, das nenne ich Entertainment pur.

Die großzügigen Bäder sind mit Naturstein ausgestattet und haben selbstverständlich eine separate Toilette.

Eine weitere Besonderheit des Hotels ist der Capella Livingroom, nur für Hotelgäste, mit kostenfreien Getränken, Obst und Gebäck, was sonst!

Persönliche Ansprechpartner sind stets bemüht, dem Gast den Aufenthalt so angenehm und stressfrei wie möglich zu gestalten. Die An- und Abreisezeiten kann der Gast individuell festlegen – ohne Aufpreis.



Lobby im Breidenbacher Hof

Aber auch der Düsseldorfer hat das Haus als einen beliebten Treffpunkt wieder entdeckt. Das Restaurant, die Brasserie 1806, ist so etwas wie das kulinarische Wohnzimmer der Stadt, so der Hotel Manager Heydarian. Das Restaurant ist elegant im „Louis Seize-Stil“ eingerichtet. Neben dem Restaurant gibt es für kleinere Feiern die Möglichkeit in einem „Private Dining Room“ zu speisen.

Für die Küche ist Küchenchef Michael Reinhardt zuständig. Er hat sich mit dem Jubiläumsmenu - das noch bis zum Jahresende serviert wird - etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Tatar vom



Livingroom

Charolais Rind, bretonischer Hummer, Atlantik Steinbutt, Hohenloher Kalbsfilet und die ausgefallene Dessertkreation „Düsseldorfer Luft“ versprechen kulinarischen Genuss auf höchstem Niveau. Die Speisekarte ist saisonal ausgerichtet, die verwendeten Produkte kommen überwiegend aus der Region oder von persönlich bekannten Liefe-

ranten. Michael Reinhardt legt Wert auf perfekte Qualität und frische Produkte. So ist es selbstverständlich, dass auch die Torten zum traditionellen Afternoon Tea im Haus hergestellt werden.

Damit auch Sie, liebe Leser von Gour-med, sich von der Kreativität des Küchenchefs überzeugen können, haben wir ein



Brasserie 1806



Capella Bar

Rezept zum Nachkochen mitgebracht. Sie finden es am Ende des Beitrags.

Beliebter Treffpunkt – nicht nur für Hotelgäste – ist die mit schwarzem Marmor und edlem Holz gestaltete Capella Bar mit angrenzender Cigar Lounge, die über den größten begehbaren Humidor in einem Hotel in Europa verfügt. Barkeeper

Ewald J. Stromer, mehr wegen seiner berühmten und kreativen Cocktails ausgezeichnet, ist ein exzellenter Gastgeber. Mit seinem engagierten Team erfüllt er jeden Getränkewunsch. Geradezu legendär ist die Abschlußveranstaltung der jährlich über Pfingsten in Düsseldorf stattfindenden Jazz Rally

im Breidenbacher Hof mit den Künstlern von Mardi Grass. Für Jazzliebhaber ein absolutes Muss!

In der Schnitzler Beauty Lounge des Breidenbacher Hofes kann der Gast in einer ruhigen, entspannten Atmosphäre etwas für sein Wohlbefinden tun. Philosophie ist es, die Harmonie zwischen Körper und Geist mit einer individuellen Behandlung herzustellen.

Hohes medizinisches Niveau nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen erwartet den Patienten in der „Privatklinik im Hause Breidenbacher Hof“. Die exklusive, 500m² große Klinik mit direktem Zugang vom Hotel bietet Behandlungen



Persönliche ärztliche Betreuung in der Privatklinik im Hause Breidenbacher Hof

der Ästhetisch-Plastischen Medizin sowie Zahnästhetik. Ganzheitlich medizinische Versorgung durch verschiedene Fachärzte ist möglich. Die moderne, hochwertige Ausstattung in den Operationsräumen entspricht hohem medizinischem Standard. Diagnostik und Behandlung, wie in einer perfekt ausgestatteten Großklinik, nur eleganter und ohne die typische Klinikatmosphäre.

Eine Kombination die jeden Vergleich standhält.



Cigar Lounge

Der Genießer-Tipp von Gour-med

Coq au riesling

Rezept für 4 Personen

4 Marensin-Hähnchen der „Fermiers Landais“

- ½ Flasche Riesling
- 200g Champignons
- 4 Schalotten
- 200 ml Geflügelfond
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 4 Portionen junger Spinat
- Olivenöl
- 20g Perigord Trüffel

Spätzle

- 250g Mehl
- 3 Eier
- ¼ Tasse Sprudelwasser
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Butter

Beilagensalat

- 50ml Apfelessig
- 40 ml weißer Balsamicoessig
- 25ml Traubenkernöl
- 25ml Haselnussöl
- 25 ml Olivenöl
- 25 ml Gemüsefond
- ½ Teelöffel Senf / Salz / Zucker

4 Portionen ausgesuchte Wildkräutersalate

Für die Spätzle Mehl, Eier, Wasser in eine Schüssel geben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, alles verrühren und dann so lange mit der Hand kräftig aufschlagen, bis der Spätzleteig große Luftblasen wirft.

Die Spätzle in gut gesalzenem, kochenden Wasser vom Brett schaben, bis sie oben schwimmen. Aus dem kochenden Wasser nehmen und kurz abschrecken. Auf einem trockenen Tuch aufbewahren. Für das Salatdressing alle Zutaten in einen Mixer geben, aufmixen und abschmecken.

Die Salate putzen, waschen und leicht schleudern. Die Hähnchenbrust gut würzen und in einer Kasserolle schön kross von allen Seiten anbraten und bei 75 Grad Celsius im Ofen ruhen lassen.

In der gleichen Kasserolle die geviertelten Champignons leicht anschwitzen, feine Schalottenwürfel hinzugeben und mit anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Das ganze um die Hälfte reduzieren. Dann mit der Sahne auffüllen und wieder um die Hälfte reduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Den jungen Spinat in ein wenig Olivenöl anschwitzen, bis er in sich zusammen fällt, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrust sollte nun nach ca. 20 min saftig und auf den Punkt gar sein. Sie wird nun in frischer Butter mit Aromaten arrosiert.

Auf einem ovalen Teller richten wir nun den Spinat an, darauf die in Tranchen geschnittene Hähnchenbrust wird mit der Sauce großzügig übergossen. Mit ein wenig gehobeltem Perigord Trüffel und frischem Schnittlauch garnieren. Die Spätzle in einer Pfanne mit Butter leicht bräunen, würzen und in einer separaten Schüssel servieren.

Den Salat mit dem Dressing marinieren und ebenfalls in einer kleinen Beilagenschale separat servieren.



Küchenchef Michael Reinhardt

Breidenbacher Hof, a Capella Hotel
Königsallee 11
40212 Düsseldorf
Tel. : +49 211 160 900
www.capellahotels.com
E-Mail: reservations.bbh@capellahotels.com
www.privatklinik-bbh.com

Fotos: Anne Wantia
Breidenbacher Hof

Coq au riesling



Der Genießer-Tipp von Gour-med

AUF DER FLEETINSEL, IN DER HAFENCITY UND (FAST) AN DER ALSTER:

Horst-Dieter Ebert testete die neuesten Restaurants in Hamburg

Horst-Dieter Ebert

GOURFLEET

Das Steigenberger Hotel auf der Hamburger Fleetinsel hat eine gute Lage, komfortabel renovierte Zimmer und schönen Hafenvblick von der Dachterrasse. Kulinarisch startete es einst mit dem so ziemlich ersten euroasiatischen Restaurant der Stadt, "Calla". Das verwässerte sein Programm indes in den letzten Jahren und verlor an Bedeutung.

Doch nun übernahm ein neuer Direktor die Regie und läutet eine neue Ära ein: Bernd A. Zängle, eine Schwabe, der das Stuttgarter Steigenberger sieben Jahre auf Sterne-Niveau hielt (und das bei mehrfach wechselnden Chefs!), hat das ermatete Calla umgerüstet, neu dekoriert und schließlich auch umgetauft: "Gourfleet" heißt es jetzt, also "Gour"(metrestaurant am)"Fleet", ein "Bistro am Fleet" betreibt das Hotel ja bereits.

Zängle, intern als so eine Art "Köcheflüsterer" bekannt, hat sich dazu den jungen André Stolle aus Wilhelmshaven ("Marco Polo" im Columbia-Hotel) verschrieben und propagiert eine moderne nordische, ja skandinavische Küche, Redzeppi in Kopenhagen lässt grüßen, und tatsächlich wird Stolle dort im Januar studienmäßig mitkochen: "Man muss sich da auch mal trauen und mutig sein", sagt Zängle. Das schneeweiße Restaurant mit seinen 28 Plätzen muss nicht groß Profit machen: "Es ist ein Marketing-Instrument."

André Stolle, der uns schon in Wilhelmshaven teils kulinarisch ergötzte, teils jedoch auch mit kuriosen Bezeichnungen amüsierte, so à la "samstagabendviertelnach8uhr" oder "nord_see_2011", hat



Küchenchef André Stolle

sich hier ein bisschen gemäßigt, jedenfalls bei den Namen (doch von den zickigen Unterstrichen mag er auch hier nicht lassen). Hier kommt erst mal eine "fette henne" (in Anführungszeichen)



Dessert-Kreation von Stolle

auf den Amuse-gueule-Teller: ein molekular verkleidetes schwarzes Ei von interessantem Geschmack, begleitet von höchst verfremdetem Granat, von Kieler Sprotten, und von Deichkäse aus Holstein.

Es kommt noch ein zweiter Amuse-Gang, dann geht es los. Es ist ein heller Hamburger Mittag, hier gibt es kein Business-Lunch zum Schnäppchen-Preis, sondern vier (69 Euro) oder sechs Gänge (106).

Weiß dominiert im Gourfleet



Der Genießer-Tipp von Gour-med

Der "Arktische Kaisergranat" (mit Entendashi "Nordic") ist nicht viel substantieller als Stollens "Grüße aus der Küche", seine Hauptgerichte sind zierlich, das Kartoffel Maki (mit japanischem Namen) sieht wahrhaftig aus wie ein Amuse gueule.

Aber die Geschmäcker sind interessant, das Kohlrabi-Risotto ganz allerliebste, der Bachsaibling ("gegart bei 48 Grad", wie der Ober mehrfach betont) mit seinen schwer identifizierbaren Beilagen bemerkenswert. Ein Stück krosser Hühnerhaut, glatt gebügelt und so groß wie eine Briefmarke, schmeckt wunderbar und erweckt Appetit auf mehr. Noch wirkt das eine oder andere etwas arg outriert, die Originalitätssehnsucht dominiert. Doch das sind neue Töne in der Hamburger Hochküche, man darf gespannt sein, was der fröhliche bärtige Chef noch aus seiner Küche schickt.

STEIGENBERGER HOTEL HAMBURG
Heiligengeistbrücke 4
20459 Hamburg, Deutschland
Telefon +49 40 36806-0
E-Mail: hamburg@steigenberger.de
www.steigenberger.com/Hamburg

COAST

Seit Jahren ist kein neues Restaurant mit so hoher Bugwelle auf die Hamburger Szene gerauscht wie das "Coast". So wurde schon ein halbes Jahr vor Eröffnung eine gewaltige Baustellenparty gefeiert. Freilich wurde ja auch lange keinem Restaurant ein eigenes Gebäude gebaut für über sechs Millionen.

Nun ist es fertig und eröffnet, und sowohl die Lage wie auch die in Barcelona eingekaufte Architektur des Newcomers sind nichts weniger als spektakulär. Ein Halbrund mit flügelmäßig hochgerecktem Dach in prominenter Nachbarschaft, gleich neben Behnischs schweeweißem Unilever-Gebäude und Marco-Polo-Tower, auf der anderen Seite sieht man (freilich nicht aus dem "Coast") die Riesenschiffe am Kreuzfahrt-Center liegen.

Drinnen sieht es schick und farbig aus, die Sessel sind bunt gestreift, eine Wand



Im Coast speist man in grüner Umgebung

grünt als hängender Garten vor sich hin, die Fensterwand gegenüber läßt sich total öffnen und blickt auf Fleet und Elbphilharmonie. Die Bar ist riesig, die Flaschen stapeln sich deckenhoch bzw. bis zu dem Riesen-Flatscreen, auf dem eine bekannte Champagnermarke Reklame flimmern läßt.

Apropos Champagner: Ein Gläschen Rosé steht mit 13,50 auf der Cocktailkarte, dasselbe als Longdrink "mit Eis" kostet 18,00 Euro. Die Weinkarte rangiert auf Anhub in der vinologischen Oberliga Hamburgs; sie ist übrigens nicht, wie vielfach gemutmaßt, vom Weinkeller der Sansibar bereichert, die ja unter dem "Coast" ihre Hamburger Dependence betreibt.



Küchenchef Frank Gmeinwieser

Und doch drängeln sich dort Flaschen aller Größen von nicht weniger als 125 Winzern, vornehmlich deutschen und italienischen. An Spitzenweinen zu Spitzenpreisen herrscht kein Mangel. Wer es mal so richtig krachen lassen will, kann eine Doppelmagnum Ornellaia für 3.500 Euro bestellen oder sogar eine Methusalem Dom Perignon (6 Liter für 11.000 Euro) knallen lassen.

Ein solcher Anspruch generiert dann auch ein neuer Ausdruck von Vornehmheit; das "Coast" beschäftigt, als wohl einziges Hamburger Restaurant, einen richtigen Toilettenmann, schwarz gewandet und geschneigelt.

Das "Coast" ist eine Tochter des in Hamburg sehr beliebten Design-Hotels "East" (taucht denn auch gelegentlich auf als "East Coast" oder "Coast by East"). Dort wie hier gibt es in den großvolumigen Restaurants – im "Coast" 150 Plätze innen, 120 auf der Terrasse) – eine große Japan-Abteilung mit all den Sushi-Sashimi-Maki-Nigiri-Happen, die so zeitgeistgerecht beliebt sind und ja auch so gesund sein sollen. Den Sushi-Meistern kann man auch gern auf die Finger gucken.

Die konventionelle Küche hat sich die gängigen Ideale der Gegenwart auf die Fahne geschrieben: Sie soll frisch sein und natürlich gesund, möglichst ohne Kohlehydrate, Sättigungsbeilagen werden nur ganz sparsam aufgetan. Statt-

Der Genießer-Tipp von Gour-med

dessen wird im "family style" serviert, alles kommt in die Mitte des Tisches, und jeder nimmt sich, was er mag.

Das System stammt ja aus dem Fernen Osten, und das ist denn auch der kulinarische Oberton von allem, was auf der Karte steht: Überall ist Sesam dabei oder Miso, Curry oder Ingwer, Wasabi, Teriyaki, Kokosmilch, Zitronengras, meist mehreres in einem Gericht. So schmeckt alles irgendwie asiatisch, mal mehr chinesisches, mal mehr japanisch, thailändisch, vietnamesisch, gewissermaßen panasiatisch. Dafür, dass das "Coast" im Untertitel "Seafood, Grill, Bar" heißt, sind Fische schwach vertreten: Bei unserem Besuch gab es nur einen Black Code (freilich in zweierlei Zubereitung und sehr köstlich) und einen Loup de mer).

Coast by East & Sansibar Wine
Grosser Grassbrook 14
20457 Hamburg
040 – 309930
www.coast-hamburg.de

BARCELÓ

Schließlich hat Hamburg auch ein neues Hotel zu bieten: Das "Barceló" (tatsächlich Ton auf dem O) ist Teil einer spanischen Kette (140 Hotels in 17 Ländern), gehört zur Klasse der 4 Sterne-Superior-Häuser und liegt bestens, zwei Minuten von Bahnhof und Kunsthaus, von Binnenalster und Jungfernstieg entfernt. Es beherbergt 193 in cooler Moderne eingerichtete Zimmer und Suiten, ist also größer als das Vier Jahreszeiten und fast so groß wie das Atlantic, mithin ein Hotel mittlerer Größe.

Die Eröffnungsparty war ein rauschendes Fest und hätte auch einem weit größeren Hotel gut zu Gesicht gestanden. Inzwischen hat das Hotelrestaurant seine Arbeit aufgenommen: "Modern Spain meets elegant Hamburg", heißt ja das Motto des Hauses und das soll auch die Küche betreffen. Dort soll der junge Chef Sebastian Michels (Ex-"Park Hyatt") nun ein passendes Küchenprogramm dazu entwickeln.

Er hat sich für ein modernes Tapas-Konzept entschieden: Abends wählt der Gast von einer Karte von rund dreißig Tapas, die teils diesen Namen wohl nur tragen, weil wir uns gewissermaßen auf spanischem Boden befinden. Bei uns würden sie genauso gut als Amuse gueule durchgehen, teils auch als Vorspeise.

Der "Geschmorte Schweinebauch Birne, Bohnen und Speck" aus der Abteilung "Rich Tapas" gehört sicher dazu, auch der "Steinbutt mit Pastinaken-Püree, Vanille-Pfefferschäum" – da kommt man sich mitunter vor wie bei einem der in der deutschen Hochküche so beliebt gewordenen Amuse-Bouche-Dinner (freilich einem, das sich noch in der Vorschule befindet).

Die Barceló-Tapas sollten eigentlich nach einer "Fünf-Elemente-Lehre" produziert werden: Farben sollten dem Gast zum Beispiel den Schärfegrad



Küchenchef Sebastian Michels



"Rich Tapas": Lamm im Barceló

des Gerichtes signalisieren. "Das haben unsere Gäste irgendwie nicht akzeptiert", sagt die ehrgeizige Direktorin Berit Gansel selbstkritisch. Und auch ein zweiter Anlauf, sie nach den fünf Elementen zu ordnen, wurde nicht honoriert. Jetzt stehen sie auf einer ganz normalen Karte, geordnet nach "Chilled" (kalte Vorspeisen), "liquid" (Suppen), "Rich" (warme Hauptgerichte) und "final" (Desserts).

Das Barceló will ja auch die Hamburger nähren (und drum herum sitzen ja tausende von Büros). Daher bietet das abend ja durchaus nicht billige "Restaurant 1700" (es heißt so, weil in den Weinschränken der dazugehörigen Enoteca 1700 Flaschen auf durstige Kehlen hoffen) mittags ein "B-Lunch" (B für Barceló oder Business) zu einem ziemlich konkurrenzlosem Schnäppchenpreis, und das in der Kombination aus sechs Hauptgängen und Buffet.

Das Restaurant besitzt nach hinten raus auch einen kleinen ummauerten Garten. Den haben wir freilich noch nicht benutzen können. In Hamburg warten wir ja immer noch darauf, dass der Sommer kommt...

Barceló Hamburg
Ferdinandstrasse 15
20095 Hamburg
Telefonnr.: +49 402263620
hamburg@barcelo.com
www.barcelo.com

Fotos: Steigenberger Hotels, east Hotel & Restaurant, Barceló Hamburg

Der Genießer-Tipp von Gour-med



Lust am Leben = Lebenslust

IN DER CHAMPAGNE BEKOMMT MAN BEIDES! TEIL 1

Champagnerreben soweit das Auge reicht

*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Champagner ist immer noch das Getränk für außergewöhnliche Momente im Leben und steht nach wie vor für Luxus und Genuss. Dass es ca. 15.000 Winzer in der Champagne gibt kann man sich kaum vorstellen. Da sind natürlich auch die aller kleinsten Weingüter mitgezählt, die ihren Champagner fast nur für den „Hausgebrauch“ oder für einen kleinen Kreis von Stammkunden herstellen.

5000 Winzer verkaufen ihren Champagner direkt an den Verbraucher oder gehen den Weg über Großhändler und Weinfachhandel. Stolz bezeichnen sie sich als unabhängige Weinbauern, die ihre Trauben nicht an Winzergenossenschaften vermarkten sondern ausschließlich selber verarbeiten.

Im Jahr 2011 wurden 323 Millionen Flaschen des edlen Weins hergestellt. Nach wie vor gibt es strenge Regeln bei der Herstellung, Lagerung und dem Verkauf.

Das wird alles von der Dachorganisation der Winzer und Champagnerhäuser, des CIVC in Epernay, der heimlichen Hauptstadt der Champagne, überwacht. „Champagne“ ist eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung (AOC, Appellation d'Origine Contrôlée) und umfasst ein Anbaugebiet von rund 34.000ha aufgeteilt in 281.000 Parzellen. Die Rebsorten sind genau festgelegt, es handelt sich um Pinot

Noir-, Chardonnay- und Meunier Trauben, es gibt noch 4 weitere Sorten, die aber äußerst selten eingesetzt werden.



**Mme. Anne Malassagne
Besitzerin von Lenoble**

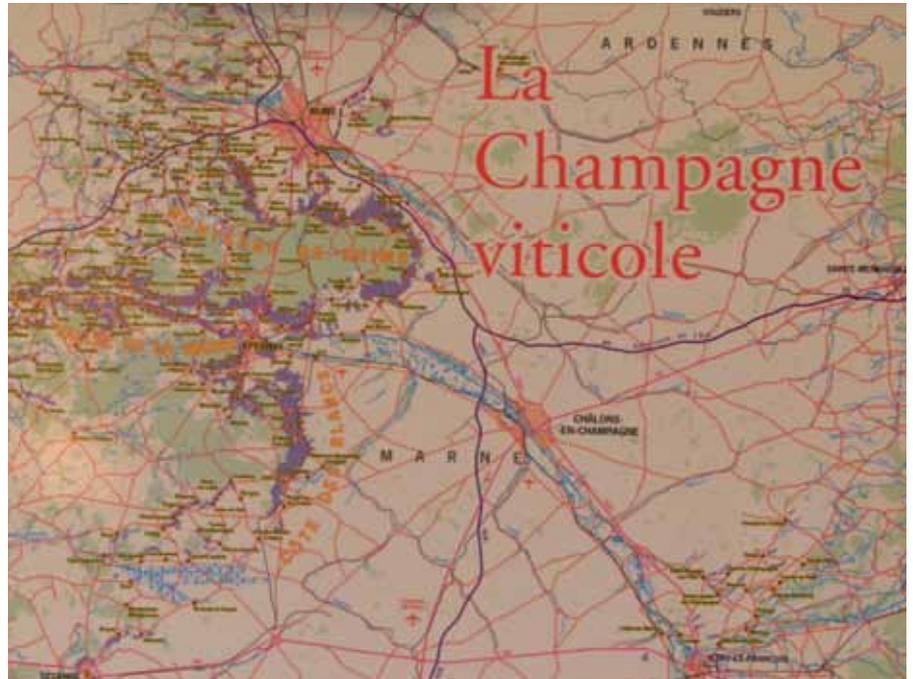
Ungefähr 100km Weinkeller gibt es allein unter der Stadt Epernay. Auf der Avenue de Champagne haben die meisten der großen Häuser ihren Sitz und zeigen diese auch gerne Besuchern. Die prunkvollen Gebäude sind schon sehr beeindruckend und ein Zeichen, dass Champagner auch Wohlstand schafft. Die Champagne teilt sich in vier Regio-



„Unabhängige Winzer“

Der Genießer-Tipp von Gour-med

nen auf: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs und weiter im Süden Côte des Bar. Durch unterschiedliche Bodenverhältnisse werden differenzierte Champagnertypen mit deutlich zu schmeckenden Aromavariationen hervorgebracht. Die Aromen werden bestimmt durch die Beschaffenheit der Erde. Welche Trauben und in welchem Verhältnis diese miteinander zu dem Cuvée verwendet werden bestimmt jeder Winzer selber. Jeder Winzer hat seine eigene Vision vom „Besten“ Champagner. Den Verkauf ab Hof bieten fast alle Er-



Das Gebiet der Champagne

liegt in der Zusammensetzung des Cuvées.

schließen sich um kleine Dörfer wie ein grünes Bett.

Wer die Champagne besucht fühlt das Besondere dieser Region. Ein Lebensgefühl stellt sich ein, dass man in einem „normalen“ Urlaub so nicht erfährt. Die Landschaft ist hügelig, die Weinberge

In jedem Gasthof gibt es selbstverständlich das Getränk der Region „offen“, also im Glas und das zu Preisen, die sich sehr positiv auf das Portmonee auswirken. Es verwundert nicht, dass man hier fast



Ein herausragender Rosé

zeuger an. Empfehlenswert ist auch eine Besichtigung der Weinkeller. In Damery haben wir die Champagne Manufaktur LENOBLE besichtigt. Die Besitzerin, Madame Malassagne, führte uns mit Charme und Begeisterung durch die ca. 20 m unter der Erde liegenden Lagerkeller.

LENOBLE stellt nicht mehr als 10 verschiedene Champagne her. Die jährliche Menge beträgt gerade mal ca. 350 000 Flaschen. Damit gehört das traditionsreiche Haus zu den kleineren Winzern. Hier ist man stolz auf den ausgewogenen typischen Charakter den der Lenoble Wein von anderen Weinen der Champagne deutlich unterscheidet. Der Unterschied



Ein prickelndes Vergnügen – die Champagner-Verkostung

Der Genießer-Tipp von Gour-med



Die Champagne bei Hautvillers

überall gut essen kann, Touristen sollten aber darauf achten, dass sie Restaurants aufsuchen in denen überwiegend Einheimische verkehren. In Epernay haben wir das Pech in ein Restaurant zu gehen – Bistrot le 7 - in dem das Essen wirklich nicht empfehlenswert ist. Entgegen der französischen Gewohnheit wird das 3 Gang Menu, wie in einem Schnellimbiss, in 20 Minuten von einer unfreundlichen Bedienung serviert. Abgesehen davon entspricht Qualität und Geschmack auch einem Schnellimbiss, die Preise aber

denen eines gehobenen bürgerlichen Restaurants.

In Hautvillers, unweit von Epernay, wandeln wir auf den Spuren des Mannes, der den Champagner „erfunden“ haben soll, dem Mönch Pierre Pérignon, genannt Dom Pérignon. Wenn die Geschichte auch umstritten ist, wahr ist aber, dass er der Erste war, der Weine aus unterschiedlichen Lagen assemblierte. Seine letzte Ruhestätte finden Sie in der Kirche des idyllischen Ortes.

Hier entdecken wir zwei kleinere Winzer, Ghislain Tribaut und Louis Nicaise, die ganz exzellente Champagner zu sehr günstigen Preisen anbieten. Bei den kleineren Anbietern geht es auch immer ganz locker bei den Verkostungen zu. Schnell kommt man mit anderen Champagner-Liebhabern ins Gespräch und tauscht erlebte Erfahrungen über und mit Champagne aus.

Zu den ältesten und traditionsreichsten Weingütern gehört das Champagne Haus Bollinger in Ay. Das Haus ist eines der wenigen großen Häuser welche sich noch im Familienbesitz befinden.

Oberstes Gebot für die Herstellung, Qualität vor Quantität, maßvolles, kontrolliertes Wachstum mit dem Ziel über konstante Qualität eine feste Kundenbindung zu erreichen. Das imposante traditionsreiche Weingut in Ay strahlt eine gewisse Würde aus, die ganz dem Stil und der Philosophie des Hauses entspricht.

Der Leitsatz des elsässischen Kellermeisters Mathieu Kauffmann lautet: Der Körper eines Champagners ist die Seele eines großen Weines

Grundlage aller Champagner von Bollinger ist die Pinot Noir Traube, sie hat den größten Anteil aller Cuvées.

Das Haus baut noch auf 2 Parzellen Pinot Noir an, die ausschließlich mit der Hand



Das traditionsreiche Weingut Bollinger in Ay



Champagne Lenoble
35-37, rue Paul Douce -
51480 DAMERY
Tél : 00 (33) 03 26 58 42 60
contact@champagne-lenoble.com

Champagne Bollinger
20 boulevard Maréchal de Lattre
De Tassigny,
51160 Aÿ FRANCE
Tel : +33 (0) 3 26 53 33 66
info@champagne-bollinger.fr

Tourismusbüros:
Atout France
Französische Zentrale für Tourismus
Postfach 100128
60001 Frankfurt
info.de@franceguide.com
www.rendezvousenfrance.com

Comité Régional du Tourisme
contact@tourisme-
champagne-ardenne.com
0033 3 26 21 85 80

Champagne Informationsbüro
Deutschland
Eugensplatz 1, 70184 Stuttgart
Tel. : +49 (0)711 664 75 97 20
Fax : +49 (0)711 664 75 97 30
info@champagne.de

Mathieu Kauffmann – Kellermeister bei Bollinger

bearbeitet werden, keine technisches Gerät wird für die Bearbeitung der Rebstöcke eingesetzt. Der hier angebaute Wein ermöglicht es einen ganz besonderen Champagner herzustellen.

Mit diesem Zitat endet der 1. Teil der Champagne Reportage, der 2. erscheint in der nächsten Gour-med Ausgabe im Oktober.

Fotos: Anne Wantia, Weingut Bollinger

Eine andere Besonderheit ist der Rosé von Bollinger, die feinen Aromen mit ausgewogenen Finessen und einer Perlage die zu unvergesslichen Geschmackserlebnissen führt.

Von Madam Jaques Bollinger genannt „Tante Lily“ stammt nachstehender Spruch aus dem Jahr 1961, Zitat im Londoner Daily Mail 17. Okt 1961:

„Ich trinke Champagner, wenn ich fröhlich bin und wenn ich traurig bin
Manchmal trinke ich davon, wenn ich alleine bin.

Wenn ich in Gesellschaft bin, dann darf er nicht fehlen

Wenn ich keinen Hunger habe mach ich mir mit ihm Appetit,
und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken

sonst aber rühre ich ihn nicht an - außer wenn ich Durst habe“



Perlender Genuss im eleganten Dreierpack



TU FELIX AUSTRIA

Ebners Waldhof am See

Anne Wantia

Seit fast 60 Jahren ist der Waldhof der Familie Ebner Urlaubsziel für alle die etwas mehr als nur ein Hotel suchen. Das Haus am Fuschlsee ist im Laufe der Jahre immer komfortabler und größer geworden. Die Gäste werden mit einer Herzlichkeit empfangen wie man sie nicht allzu oft erlebt. Man fühlt sich fast als sei man ein Familienmitglied das nach längerer Abwesenheit wieder nach Hause kommt. Ankommen und sich zu Hause fühlen ist das Motto.

Das besondere Flair des Waldhofs ist hier aber überall zu spüren. Die Zimmer und Suiten sind luxuriös und geschmackvoll eingerichtet. Viel Holz sorgt für eine gemütliche und warme Atmosphäre.

Großzügige Bäder, mit zum großen Teil abgetrennten Toiletten, sind eine der Annehmlichkeiten des Hotels. Fast alle Zimmer haben einen Balkon oder eine Loggia. Durch die einzigartige Panoramalage – direkt am Fuschlsee – mit einem Naturbadestrand, vielen Wander- und Spazierwegen, einem anspruchsvollen 9-Loch Golfplatz - seit 2010 - und den vielen attraktiven Möglichkeiten, die im und ums Haus angeboten werden, nimmt



Doppelzimmer Filbling

Ebners Waldhof eine Spitzenstellung unter den besten Hotels in Österreich ein. Die kleinen, aber auch die größeren Kinder finden hier ein Freizeitangebot mit Ganztagesbetreuung und/oder Animation. Immer ist etwas Besonderes in der Großen Sporthalle zu erleben.

Der 4.000m² große Spa- und Relaxbereich des Hotels ist großzügig aufgeteilt. Der Waldhof ist übrigens Salzburgs erstes zertifiziertes Alpine Wellness-Hotel. Wegen der professionellen Behandlungen im Spa-Bereich wurde das Haus 2011 mit der „Wellness-Aphrodite“ für

Der Genießer-Tipp von Gour-med



Die Wellness-Aphrodite

den Bereich Beauty & Spa ausgezeichnet. Eine Auszeichnung auf die man besonders stolz ist.

In der hauseigenen Kräuterküche wird jede Woche ein anderes Heilkraut für die entspannenden Bäder destilliert. Die Essenzen können – abgefüllt in kleine Fläschchen – auch für zu Hause

mitgenommen werden. Neben einem riesigen Angebot verschiedenster Massagen, Wellness-Bädern und –Behandlungen - auch zu zweit - erfreuen sich auch die Beautybehandlungen für Sie und Ihn größter Beliebtheit. Ganz neu sind Behandlungen mit der aus Italien stammenden Naturkosmetik „Mei“. Damit wird der Körper entwässert, entschlackt und auch entgiftet. Anti-Aging- und Sauerstoffbehandlungen für Gesicht und Dekoltee sind ebenfalls möglich. Damit ist der Waldhof wieder einmal Vorreiter bei innovativen Kosmetik- und Wellness-Behandlungen.



Entspannung mit Blick auf den Fuschlsee

Die große Wasserwelt mit Erlebnishallenbad, großem Whirlpool, 35° Sole-Aussenbecken und beheiztem 200m² Freibad ist ein Anziehungspunkt in allen Jahreszeiten. Mit reichlich Liegen ausgestattet findet jeder hier einen Platz an der Sonne oder im Innenbereich.

Die Saunawelt mit Finnsauna, Sanarium, Dampfbad und Infrarot-Stubensau-na mit eigenem Umkleidebereich sowie verschiedenen Ruhe- und Liegebereichen wird nicht nur bei „schlechtem“ Wetter aufgesucht. Im Fitnessbereich können an den unterschiedlichen Trai-

ningsgeräten gleich die zu viel genossenen Kalorien abtrainiert werden. Ausserdem werden regelmäßig im „Raum der Sinne“ morgens und am Nachmittag Gymnastikstunden mit zwei erfahrenen Trainerinnen angeboten. Bei den zahlreichen sportlichen Möglichkeiten ist sicher für jeden Gast das Richtige dabei.

Für die kulinarischen Highlights ist der sehr engagiert kochende Alexander Ebner zuständig. Wählen kann man täglich ein Vital-Menu mit Kalorienangabe im Gütl-Restaurant! Der Kalorienhinweis soll dem Gast kein „schlechtes“ Gewissen machen, er dient ausschließlich der Sensibilisierung für gesundes und bewusstes Essen.

Das Gütl-Restaurant gehört zu den Gourmetstuben im Salzburger Land, Küchenchef Alexander Ebner, ein Verwandter der Besitzerfamilie, ist anerkannter Hauben-Koch und ein Genussbereiter der mit den frischen Produkten, insbesondere Fuschlseefisch, köstliche Gerichte zubereitet.

Im Stammhaus-Restaurant wird jeden Tag ein 5-Gang Menu, typisch österreichische Küche serviert, Wiener Schnitzel, Tafelspitz und ... Kaiserschmarren. Je nach Lust und Appetit findet sich für jeden Genießer das passende Menu.

Die Vielfalt des Frühstücksbuffets lässt keine Wünsche offen. Frisch zubereitete Eierspeisen in allen Variationen, Säfte, frisch gepresst, Käse aus der Region, einfach toll, alles was das Herz begehrt steht schon am frühen Morgen bereit.



Der Quellgarten in der Saunawelt

Der Genießer-Tipp von Gour-med



Küchenchef Alexander Ebner

Und wer noch Anregungen benötigt wie er den Tag verbringen soll, der wird in der hauseigenen Tagespost mit Ausflugstipps und aktuellen Programmen im Hotel versorgt. Ganz sicher nicht entgehen lassen sollten Sie sich eine Pferdekutschfahrt mit Seniorchef Herbert Ebner oder seiner immer freundlichen und aufmerksamen Tochter Stefanie Ouvrard.



Kutschenfahrt mit Herbert Ebner

Über Ebner's Waldhof in Fuschl am See haben wir in Gour-med mehrfach berichtet weil wir der Meinung sind, dass dieses Haus für Erholung suchende Genießer eine besonders gute Empfehlung ist.

Viel SPA(ß) und gute Erholung in Ebner's Waldhof am Fuschl See.

Servus und bis bald im Waldhof.

Ebner's Waldhof am See
Seestr. 30
A-5330 Fuschl am See
Tel.: +43 6226 8264
info@ebners-waldhof.at
www.ebners-waldhof.at

*Fotos:
Ebner's Waldhof GmbH
Klaus Lenser*



Gütl-Restaurant



Juniorchef Thomas Ebner, Gabi Ebner und Veronika Joanni

Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

Mit Hurtigruten auf der Suche nach Aurora Borealis

Winterreise mit MS Nordnorge



MS NORDNORGE auf großer Fahrt

Anne Wantia

Nordlandreisen mit der Hurtigruten-Flotte wecken Erinnerungen an die Zeit der Postschiffahrten der Vergangenheit. Die Kombination: Postschiff, Frachter und Passagierschiff gibt es seit fast 120 Jahren und gehört immer noch zu den außergewöhnlichsten und interessantesten Schiffsreisen. Wer einmal mit den Hurtigruten unterwegs war, ist so begeistert, dass häufig gleich an Bord noch die nächste Reise gebucht wird. Die bizarre norwegische Küste mit den vielen Fjorden und Gletschern von einem der Schiffe zu erleben ist unvergesslich. Geht es doch eher gemütlich voran bei so einer Reise, immer wieder wird in kleinen und größeren Hafenstädten, mit herrlichen bunten typischen Norwegerhäusern, angelegt, um Post, Handelswaren und anderes aus- und einzuladen, oft auch von den Passagieren unbemerkt, mitten in der Nacht. Ein Landgang der angefahrenen Hafenstädte lohnt sich immer. Dem Besucher bieten sich nicht nur herrliche Landschaften und norwegische Lebensart, heimische Kultur. Sagen, Mythen und Legenden gehören auch dazu. Das Leben an Bord ist vollkommen unge-

zwungen, die Kleidung leger – auch zu den Mahlzeiten. Wer das herkömmliche Ambiente einer Kreuzfahrt erwartet, der ist hier falsch. Hier erlebt der Passagier den ganz normalen Alltag auf einem Arbeitsschiff. Ganz so einfach und spartanisch wie zu Beginn der Reisen mit einem Hurtigruten Schiff ist es heute nicht mehr. Gemütliche Sitzcken laden zum Lesen ein oder man schaut sich das herrliche Naturschauspiel aus den be-

quemen Sesseln der Panorama Lounge an. Bei gutem Wetter hat man von den unterschiedlichen Decks eine tolle Rundumsicht.

Gäste die schon mal im Sommer mit Hurtigruten unterwegs waren, wollen auch die Faszination einer Winterreise mit dem Highlight einer solchen Fahrt, das Entdecken des Polarlichts - Aurora Borealis - erleben.



Aurora Borealis, das Nordlicht

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Beeindruckende Aussichten



Da die Sonne nördlich des Polarkreises im Winter einige Wochen gar nicht zu sehen ist, entstehen verwirrende Lichterspiele von blau, lila, gelb bis grün, ein beeindruckendes und unvergessenes Schauspiel. Man spürt die Naturgewalten und ist begeistert. Sollte der Himmel mal bewölkt sein, was vorkommen kann, ist das Polarlicht leider nicht zu sehen. Eingeschifft haben wir in Tromsø, der

größten Stadt im Norden Norwegens, dem „Tor zur Arktis“. Die Stadt hat einige Attraktionen zu bieten. Die Eismeer-kathedrale, Symbol für die Dunkelheit und das Nordlicht, ist nicht nur beleuchtet ein beeindruckendes Bauwerk. Das Erlebniszentrum Polaria, ein Museum in dem man alles über das frühere und heutige Leben in der Arktis und Antarktis erfährt.



Farbenfrohe Häuser prägen das Stadtbild Norwegischer Hafenstädte

Ein Abstecher in die „Olhallen“ (Bierhalle), Tromsøs ältester Pub und beliebter Treffpunkt bei Einheimischen und Touristen, ist fast eine Pflicht. Hier trifft man sich zum Feierabend um mit Freunden Bier zu trinken und Spaß zu haben. Norweger feiern gern und lenken sich gerne von den kargen, dunklen Wintermonaten ab. Die Olhallen sind eine Gaststätte der nördlichsten Brauerei Europas. Die von dem gebürtigen Braunschweiger Ludwig Markus Mack 1877 gegründet wurde. Das Bier wird - selbstverständlich - nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut und ist von sehr guter Qualität. Wer

möchte und es verträgt kann sich durch 11 verschiedene Sorten trinken, ob er dann noch das Polarlicht erkennt sei dahin gestellt, jedenfalls schon mal, Skol! Zurück an Bord unseres Schiffes, der MS Nordnorge, wird ein typisch norwegisches Menu serviert – mit viel Fisch und anderen Meeresspezialitäten. Genau das richtige für Liebhaber von frischem Fisch, ja und genau das warum die Hurtigruten Fahrten so beliebt sind. Überhaupt ist das Essen typisch norwegisch, Rentier, Elch, Heringe verschieden mariniert, Fisch geräuchert, Lachs und wilde Beeren. Die Auswahl auf dem Buffet bietet für jeden Geschmack etwas, selbstverständlich auch für Feinschmecker.

Von Tromsø fährt unser Schiff in Richtung Honningsvåg, dort wollen wir den nördlichsten Punkt des europäischen Festlands, das Nordkap, erobern. Auf dem Weg dorthin passieren wir Inseln und Gebirgsmassive. Bewundernswert ist es wie der Kapitän, das Schiff sicher durch die engen Schifffahrtswege in den Küstengewässern dirigiert.

Von Honningsvåg geht es, nicht ganz zeitgemäß dafür aber bequem, mit dem Bus



Am Nördlichsten Punkt des Europäischen Festlands

zum Nordkap, die letzten Meter gehen wir zu Fuß und erreichen den 71° Grad Nord 10'21" nördlich des Äquators. Nur noch 2080 km vom Nordpol entfernt! Wir lassen uns den Wind um die Ohren blasen, fast fühlt es sich so an als stehen wir am Ende der Welt.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Nach dem schnellen Einbruch der Dunkelheit schauen wir uns noch in der Nordkap-Halle um, bevor uns der Bus zum Schiff zurückbringt. Hier gibt es ein Restaurant, ein Café, einen Souvenirshop mit Post, wo man den berühmten Nordkap-Stempel erhält, inklusive Videovorführungen über das Nordkap.

Für Romantiker die das Außergewöhnliche lieben, in der kleinen ökumenischen Kapelle werden auch Trauungen vollzogen.

Weiter geht es nun Richtung Osten. Vorbei an dem sagenumwobenen heiligen Opferplatz der Samen, der Finnkirka. Eine Felsgruppe, die wie eine Kirche geformt ist. Seit Jahrhunderten ist die Finnkirka eine Navigationshilfe für die Fischer.

Das gerade einlaufende Boot, große Kisten werden an Bord gehievt und an Deck gebracht, liefert unser Abendessen, russische Einwanderer der tierischen Art riesige Königs- oder wie sie auch genannt werden Kamtschatka- Krabben. Das verspricht Gaumenfreuden.

Nach einer etwas unruhigen Nacht, während der Fahrt durch die Barentsee,



Unterwegs mit den Hurtigruten

Bei ausreichender Schneelage besteht die Möglichkeit an einer Schneemobil-safari durch die arktische Landschaft oder an einem Abenteuer der besonderen Art, einer Schlittenfahrt mit Husky-Gespanssen teilzunehmen. Eine Sehenswürdigkeit ist das - jedes Jahr neu erbaute - Schneehotel. Künstler aus China werden eingeflogen um die

ten – im Gegensatz zu Einheimischen - nicht möglich über die Grenze zu gehen. Nach dem Ende des Kalten Krieges ist der Grenzverkehr jetzt nahezu explodiert, viele Russen nutzen die Möglichkeit in Norwegen einzukaufen bzw. den Flughafen von Kirkenes zu benutzen.

Unsere Reise geht leider zu Ende, wir fliegen mit vielen neuen Eindrücken und der Gewissheit, nicht das letzte Mal mit Hurtigruten unterwegs gewesen zu sein, über Oslo nach Deutschland zurück.

In den letzten Jahren sind die Ziele der Hurtigruten-Flotte immer umfangreicher geworden, man hat das Angebot erheblich erweitert. So wird nicht nur die norwegische Küste befahren. Mit der MS Fram geht es z.B. in die Antarktis Richtung Spitzbergen, ins Land der Eisbären oder nach Grönland. Über die vielen neuen Angebote können Sie sich im neuen Hurtigruten Expeditions-katalog 2013/2014 informieren. (s. Seite 47)

Die täglichen Abfahrten der Hurtigruten-Schiffe von Bergen lassen individuelle Reiseternine zu. Es besteht die Möglichkeit nur Teilstrecken zu buchen oder alle 34 Häfen bis zum Ende der Route in Kirkenes mit zu erleben.

Foto: Anne Wantia, Nina Helland

Hurtigruten GmbH
Burchardstr. 14
20095 Hamburg
Tel: +49 (0)40 376 93-282
<http://www.hurtigruten.de/>



Kamtschatka- Krabben – Gaumenfreude an Bord

legen wir am nächsten Morgen an unserem Ziel, dem einzigen eisfreien Hafen in Norwegen, Kirkenes, an. Der Ort, früher bekannt als einer der größten Erzverlade-Häfen der Welt, ist ziemlich unspektakulär, aber von hier gibt es ein paar interessante Ausflugsmöglichkeiten.

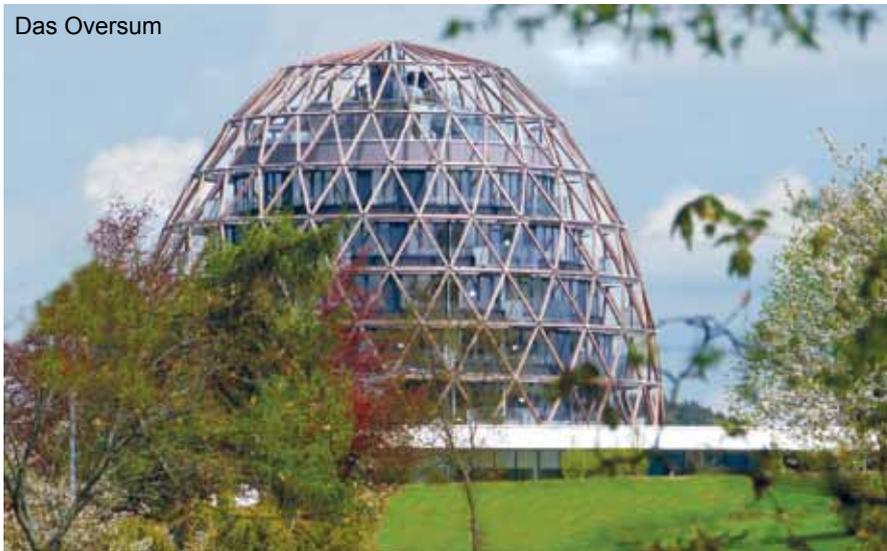
Skulpturen und Kunstgebilde aus Eis und Schnee zu gestalten. Die Zimmer sind weit im voraus ausgebucht, Sie können ganz sicher sein, erfroren ist dort noch niemand. Immer noch etwas Besonderes ist ein Blick auf die nahe russische Grenze, leider ist es Touris-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Das Wellness Ei in Winterberg

Oversum Vital Resort im Sauerland

Das Oversum



Anne Wantia
Klaus Lenser

Fast möchte man sagen „Gott sei Dank“ gibt es immer wieder neue kreative Innovationen in der Entwicklung von Wellness Resorts. Das Oversum Vital Resort, im Sauerländer Winterberg, ist eines der baulich interessantesten Hotels, die in diesem Jahr eröffnet werden.

In Europa bisher, na ja, ei(n)malig hat sich das Oversum im Mai d.J. aus der Schale gepellt. Das Ei als Ursprung allen Lebens inspirierte die Investoren und Architekten zu diesem Hotelneubau mitten im Hoch-

sauerland in Winterberg, unweit des höchsten Berges - der den spöttischen Beinamen „Hollands höchster Berg“ trägt - dem Kahlen Asten.

Skeptiker können wir beruhigen, das Bauwerk fügt sich perfekt in die waldreiche, hügelige Berglandschaft ein. Auf einer Fläche von 13.000qm ist ein 4*plus Hotel mit großzügigem und komfortablem Spa- und Fitnessbereich, einem Wellness Bistro, einer Lounge-Bar sowie einem Restaurant entstanden. Natürlich mit angeschlossenem Kongresszentrum.

Aus jedem der 77 eleganten, modern gestalteten Zimmer, die sich auf 7 Stockwerke verteilen, hat man einen phantastischen Ausblick über die Sauerländer Gebirgswelt.

Der Name Oversum wurde abgeleitet

von „Ovum“ (lat. Ei) und „Universum“ und ist tatsächlich ein Hotel- und Wellness-Universum der außergewöhnlichen Art geworden.

In der puristisch gestalteten Sauna- und Wellness-Welt erwartet den Gast eine Vielzahl an Angeboten. Der Schwerpunkt liegt auf Relax-Anwendungen für Körper und Geist. Der Gast soll sich geborgen und wohlfühlen. Die vielen passiven Wellness-Angebote werden ergänzt durch spezielle aktive Gesundheitsangebote, wie z.B. Yoga-Walking nach der Breathwalk Methode® - eine Kombination von Bewegungsabläufen und Atemtechnik - oder einer E-Bike Tour der Sinne, um in der intakten Natur des Sauerlandes an Orten der Stille Kraft zu tanken und Stress abzubauen.

Das 4* plus Vital Resort Oversum wurde als eine Ferien- und Erlebniswelt mit viel Lifestyle und großem Entschleunigungsfaktor konzipiert. Mitten im Kurpark gelegen ist es eine Oase der Ruhe und Geborgenheit. Die Zimmer sind lichtdurchflutet und

Eine gelungene Integration



geräumig. Erd- und Anthrazit-Töne wirken beruhigend auf das Auge und Gemüt, aufgelockert mit hellen Creme-Tönen und vereinzelt kräftigen Farbakzenten. Dunkle Holzböden kontrastieren mit großflächigen Mustertapeten.

Ganz anders das Restaurant. Moderne „Kronleuchter“ und feine Stores schaffen

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



ein gemütliches Ambiente ohne protzig oder aufdringlich vornehm zu wirken. Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt. Der junge Küchenchef Mario Rauchheld geht hochmotiviert und kreativ an seine neue Aufgabe heran. Seine Cross-Over-Gerichte zwischen Europa und Asien sind ein Erlebnis für Gaumen und Auge. Wir probieren ein leckeres Linsen-Ananas Curry mit Jakobsmuscheln in Curryschaum, eine mit Vanille aromatisierte Karotten-Ingwersuppe und ein „sous Vide“ gegartes und sehr zartes Rinderfilet. Gönnen sollten Sie sich auch die Dessertvariation „Oversum“, keine Sorge das können Sie doch alles am nächsten Tag wieder abtrainieren! Neben der Gourmet-Halbpension im Restaurant wird Logi Kost im Wellness-Bistro angeboten. Eine kohlenhydratreduzierte Küche, die leicht und unbeschwert zu genießen ist. Vorab ein toller Wildkräutersalat, als Hauptgang ein in Pergamentpapier gegarter Kabeljau mit Gemüse. Als



Dessert wird ein Espuma vom Ziegenkäse gereicht - alle Zutaten harmonisch abgestimmt und leicht.

Der Spa-Bereich hebt sich wohltuend von den häufig fensterlosen Behandlungsräumen in anderen Häusern ab. Von bequemen Liegen schaut man direkt ins Grüne. In Saunen mit verschiedenen Angeboten ist ausreichend Platz, so dass sich die Gäste nicht zu sehr auf die „Pelle“ rücken.

Neben einem Bewegungsbecken und dem Infinity-Aussenpool findet der sportbegeisterte Gast noch ein 25m! Becken. Hier macht Schwimmen Spaß. Da Sport im Oversum groß geschrieben wird, wundert es uns auch nicht, hier eine moderne und den neuesten ergonomischen Erkenntnissen angepasste Fitness-Anlage des niederländischen Spezialisten Optisport vorzufinden.

Die Geräte in der Fitness-Anlage stehen dem Hotelgast kostenlos zur Verfügung, selbstverständlich unter Anleitung sehr gut ausgebildeter Fitness-Trainer. Mit Entspannungsprogramme wie Gehirnjogging oder Qi Gong werden Körper und Geist - ja und auch die Seele, wieder auf Trab gebracht.

Der sportliche Tag findet seinen Ausklang in der Lifestyle-Bar, einem Kommunikationszentrum für alle Gäste, die nicht nur ihre sportlichen Tageserlebnisse austauschen.

Die Region rund um die Sportstadt Winterberg bietet seinen Besuchern viele attraktive Freizeit-Angebote. Ein sehr weitverknüpftes Rad- und Wanderwegenetz, die Outdoor-Erlebniswelt Kappe mit Biker Park, Kletterwald, Sommerrodelbahn und Panorama-Erlebnisbrücke im Sommer sowie den

unterschiedlichen Ski- und Rodelmöglichkeiten im Winter sind beliebte Ausflugsziele, auch für Tagesgäste. Ganz nebenbei bemerkt, Winterberg ist heilklimatischer Kurort.

Wer es lieber etwas ruhiger möchte, kann einen Ausflug auf den höchsten Berg des Sauerlandes, den Kahlen Asten, unternehmen und sich bei einem Besuch über die Arbeit der dortigen Wetterstation informieren.

Die Wetterfrösche geben gerne Auskunft darüber wie sie das Wetter machen.

Das Sauerland mit der „Hauptstadt“ Winterberg war und ist eine attraktive Urlaubsregion mit vielen reizvollen Angeboten.

Machen Sie Ihre eigenen Erfahrungen im Wellness Resort Oversum.

Sie werden es nicht bereuen.



Entspannung und Entstressung

Info:

Oversum
Vital Resort Winterberg
Am Kurpark 6
59955 Winterberg
Tel: +49 2981 929550
E-mail: info@oversum-vitalresort.de
www.oversum-vitalresort.de



Jürgen von der Lippe

Spenden *für* Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Blick über den Balaton

Ungarn

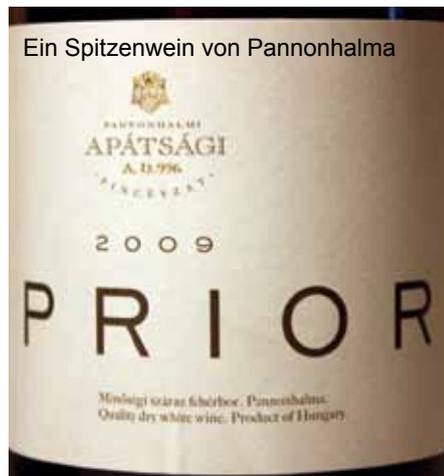
Quelle des Lebens und der
kulinarischen Spezialitäten

Klaus Lenser

Das Thermenland Pannonien, in West Ungarn, ist nicht nur wegen seiner Heil- und Thermalquellen berühmt und als Quelle des Lebens bekannt, auch die

Sauvignon Blanc, Chardonnay und Pinot Blanc, auch weitere Sorten werden angebaut.

viele Jahre zuvor die Rebsorten nach Kalifornien gebracht hat. So war es möglich mit den jetzt aus Kalifornien stammenden Rebsorten wieder in Ungarn Wein anzubauen.



Ein Spitzenwein von Pannonhalma

Nicht allen Weinkennern und -trinkern ist bekannt, dass vor ca. 90 Jahren sämtliche Rebstöcke in Ungarn von der Reblaus vernichtet wurden. Die Rückbesiedlung der Ungartrauben ist einem Südamerikaner zu verdanken, der

Die Abteikellerei Pannonhalma in der kleinen Stadt gleichen Namens hat in den letzten 10 Jahren geradezu eine „Weinkarriere“ gemacht.

hier gekelterten Weine, die sich neben den Heilbädern einer immer größeren Beliebtheit erfreuen, sind eine Quelle des Lebens und der Lebensfreude.

In den meisten Fällen sind es nicht nur autochthone Reben wie Rheinriesling,



Benediktiner Abtei Pannonhalma

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Küchenchef Gabor Gyurik

Nach der Tradition der österreichisch-ungarischen Kaiserhäuser ist hier das Herz von Otto von Habsburg in einer Gruft begraben, sein Körper liegt in Wien.

Unterhalb der Abtei mit einem herrlichen Blick über die Weite Pannoniens, liegt das zum Weingut gehörende, neu eröffnete Restaurant Viator.

Der ungarische Küchenchef Gabor Gyurik, ein Meister seines Fachs, leider noch nicht entsprechend ausgezeichnet, zaubert aus den regionalen Spezialitäten erstklassige

Spitzenhäusern. Mit seinem ca. 2800 m² großen Thermal- und Wellnessbereich bietet es Gesundheit und Erholung, natürlich mit ärztlicher Betreuung.

Der Küchenchef Attila Borda gehört zu den Besten in Ungarn und erfüllt die Ansprüche von verwöhntesten Gourmets.

Der Hotel Direktor, Alfred Hackl ist Experte im Aufbau und der Leitung von Thermal- und Wellness- Hotels.

Das in der Steiermark bekannte, von Frie-



Spirit-Hotel Direktor A. Hackl

Die Abtei, gegründet 996 n. Ch. und heute Weltkulturerbe, thront majestätisch über dem kleinen malerischen Städtchen. Heute ist die Abtei ein Seniorenheim und Benediktiner Kloster. In den Gärten der Abtei wachsen die berühmten Heilkräutertees, die in alle Welt exportiert werden.

Menus, die von den Weinen der Abtei begleitet werden.

Nicht sehr weit von der Abtei liegt die Stadt Sávár, hier befindet sich das erst vor kurzem eröffnete 5* Thermal Hotel „Spirit“.

Das Hotel gehört zu den ungarischen

denreich Hundertwasser konzipierte, Bad Blumau wurde unter seiner Leitung zu einem der erfolgreichsten Thermalbäder in Europa.

In einer der nächsten Ausgabe von Gour-



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

med werden wir Ihnen das Hotel Spirit ausführlicher vorstellen.

In der Region des Balaton gibt es eine Vielzahl von Heilquellen. Nicht alle werden genutzt aber viele Orte haben sich darauf spezialisiert und sind medizinisch anerkannte Heilbäder mit individuellen Therapie-Angeboten und erstklassiger medizinischer Betreuung. So neu ist das nicht, hat es doch eine lange Tradition am Balaton.

Keszthely, eine kulturreiche kleine Stadt am Balaton wurde bereits erstmals 1247 urkundlich erwähnt. Seine stolzen Bürger zeigen gerne was sie zu bieten hat. Das

prachtvolle Schloss ist originalgetreu renoviert und wird von internationalen Künstlern für Ausstellungen und Kulturveranstaltungen genutzt.

Wohin man schaut, überall herrlich renovierte Bürgerhäuser in denen man gerne selber wohnen möchte.

Die Lage Keszthelys am Plattensee mit schöner Uferpromenade und Anlegestelle für Touristenschiffe macht die Stadt zur - heimlichen - Hauptstadt des Balaton.

Selbstverständlich gibt es in Keszthely außer den typisch ungarischen Restaurants auch Gaststätten die internationale Gerichte anbieten. Ich gestehe,

dass mir die neue ungarische Küche sehr gut gefällt, sie ist leichter und aromatischer mit schmackhaften, erstklassigen Produkten. In vielen Restaurants, nicht nur in Keszthely, werden aus dem viel gerühmten Fleisch des Wollschweins erstklassige Gerichte, die äußerst delikate und wohlschmeckend sind, zubereitet. Das Fleisch des in Ungarn viel gezüchteten Wollschweins ist zart, leicht rot, fein marmoriert und würzig, eine Delikatesse die Spaß und Genuss bereitet.

Hier endet der erste Teil unserer Ungarn-Reportage in nächsten Ausgabe von Gour-med lesen Sie den 2. Teil über Ungarn und den Balaton.



Küchenchef Attila Borda im Spirit-Hotel

Fotos: K. Windmaißer, Spirit-Hotel, Abtei Pannonhalma, Toursimusbüro Keszthely

Das Schloss in Keszthely



Info:

Ungarisches Tourismusamt

Wilhelmstr. 61
10117 Berlin

Tel: +49 30 24 31 46-0

Mail: Berlin@ungarn-tourismus.de
www.ungarn-tourismus.de

Abtei Pannonhalma Office

H- 9090 Pannonhalma Vár 1

Tel: +36 96 570 191

Mail: info@osb.

www.bences.hu

Spirit Hotel

Vadkert krt. 5

H-9600 Sárvár

Tel: +36 95 889 ???

E-Mail:

H- 8369 Keszthely

Kossuth R.u. 28

Tel: +36 38511 660

E-Mail: Keszthely@tourinform.hu

Spirit Hotel Thermal Spa ***** Sárvár

H-9600 Sárvár, Vadkert krt. 5.

Tel: (+36) 95-889-500 KOS-

TENLOS (+36) 95-889-500

Mobil: +36 20 5889 555 KOS-

TENLOS +36 20 5889 555

www.spirithotel.eu

Email: info@spirithotel.hu

Kurz notiert für Gour-med-Leser

Genuss, Gaudi & Glamour nur für SIE 2. LADIES-Tage am Tegernsee

Nach den positiven Reaktionen auf die ersten männerfreien Genuss- und Wellnessstage am Tegernsee 2011, heißt es auch in diesem Jahr wieder: „Aufbrezeln“ in der Bobbi Brown-Make Up-School, gemeinsam shoppen entlang der Seepromenade in Rottach Egern, entspannen beim Vinyasa Flow Yoga und danach „aufgedirndlt“ zur Ladies Night in der Sassa-Bar oder dem Tegernseer Abend mit Krimidinner. Vom 8. bis zum 11. November 2012 kommt SIE mit Freundin, Schwester oder Mutter bei den LADIES-Tagen in der Ferienregion Tegernsee ganz auf ihre Kosten.

Speziell für diese vier Tage wurde das Exklusiv-Paket für die Ladies-Auszeit vom Alltag kreiert. Ganz unter sich und in stilvoller Landhausatmosphäre nächtigen die Damen im Landhaus St. Georg, im Landhaus Marinella, im Relais Châlet Hotel Wilhelmy und im Landhaus am Stein. Die Aktivitäten reichen von Sport & Entspannung beim Nordic Walking sowie Saunieren in der monte mare Seesauna bis hin zum Besuch der Grande Dame der

Wellnessbewegung, Gertraud Gruber. Für Luxus und Glamour-Feeling sorgen die Trachtenschmuckpräsentationen im Showroom von Jagdfieber und der Besuch in der „oskarreifen“ Büttenpapierfabrik Gmund. Gaudi & Genuss gibt's bei der musikalischen Almwanderung oder beim gemütlichen Frühstück in der Naturkäserei TegernseerLand e.G.

Am ersten Tag starten die Teilnehmerinnen in das verlängerte Wochenende bei „Abendessen wie in Mamma's Cucina“ im Festa Il Barcaiolo im 5-Sterne-superior Seehotel Überfahrt. Sportlich aktiv geht es am nächsten Morgen zum Nordic Walking mit der Tegernseer Heimatführerin Elisabeth Liedschreiber. Im Anschluss erhalten die Frauen Styling-Tipps bei der Bobbi Brown Make Up School im Hotel Landhaus am Stein. Während einer individuellen See-Rundreise lädt Günter Gabriel auf eine Rast im Café Casa Rola in Bad Wiessee mit außergewöhnlicher Bauernmöbel- und Wohnaccessoire-Ausstellung ein. In ihrem neuen Showroom präsentiert die

Jagdfieber-Trachtenschmuckdesignerin Constance Maier die erlesensten Stücke und bei einer exklusiv buchbaren Führung erfahren sie mehr über die Büttenpapierherstellung in Gmund und deren goldenen Umschläge für die Oscar-Verleihung - mit anschließender Shopping-Möglichkeit in der Papierwelt. Alternativ geht es zur Entspannung zum Ladies-Special in der monte mare Seesauna in Tegernsee bevor Shopping-Expertin Monika Graf durch die Top-Boutiquen in Rottach-Egern führt. Im Anschluss testen die Gäste bei Gertraud Gruber die haus-eigenen Produkte, als Pionierin der Wellnessbewegung eröffnete sie vor über 50 Jahren die erste Schönheitsfarm Europas mit Sitz in Rottach-Egern. Nach dem ereignisreichen Tag klingt der Abend beim Dinner mit Seeblick im Hotel Restaurant der Leeberghof und anschließender Ladies-Night in der legendären Sassa-Bar über dem See aus. Am nächsten Morgen ist vor dem Frühstück in der Naturkäserei TegernseerLand e.G. erst einmal körperlicher Einsatz beim Nordic Walking gefragt. Im Anschluss stehen eine leichte musikalische Bergtour oder ein Vinyasa Flow Yoga-Workshop auf dem Programm. Abends treffen sich die Damen „aufgedirndlt“ zum Tegernseer Abend in der Egerner Alm - mit Käse, Fisch und einer Leiche kommt spannende Krimidinner-Atmosphäre auf. Damit die Erholung lange hält, ist ein ausgedehntes Frühstück am Abreisetag inklusive und das gebuchte Zimmer bis 14 Uhr reserviert - zusätzliche Wellness-Angebote sind auf Wunsch während der LADIES-Tage zubuchbar. Kontakt

Tegernseer Tal Tourismus GmbH
Hauptstraße 2
D-83684 Tegernsee
Tel +49-(0)-8022-92738-25
presseservice@tegernsee.com
www.tegernsee.com



Nordic Walking mit herrlichem Blick auf den Tegernsee

Foto: Tegernseer Tal Tourismus GmbH

Kurz notiert für Gour-med-Leser

Hartelijk Welkom A-Rosa Silva:

10. Schiff feierlich in Amsterdam getauft

Die A-ROSA Flussschiff GmbH taufte Anfang Juli ihr jüngstes Mitglied der Flotte. Ganz offiziell trägt das neue Rhein-Main-Donau-Kreuzfahrtschiff den Namen A-ROSA SILVA. Mit der Feier in Amsterdam fand ein Taufevent eines A-ROSA Schiffes erstmals in den Niederlanden statt. Ein feierliches Ereignis, denn die Indienstellung des nunmehr zehnten Schiffes markiert einen weiteren Meilenstein in der zehnjährigen Unternehmensgeschichte der A-ROSA Flussschiff GmbH.

Am 02. Juli um 16:30 Uhr sprach Sonja Dreisow, Inhaberin eines Friseurfachgeschäfts und Ehefrau von Jörg Dreisow, Geschäftsführer von Waterland (Mehrheitsgesellschafter von A-ROSA) den glücksbringenden Taufspruch aus und ließ eine Champagnerflasche am Bug des Premium-Kreuzfahrtschiffes zerschellen. Nach altem Schiffsbrauch übergab die Taufpatin den Hals der Flasche an Kapitän Jörg Schlenther als Glücksbringer. Rund 350 Taufgäste erlebten in Amsterdam am Anleger 5, Vriesseveemkade und gegenüber dem Restaurant „Fifteen“

von Jamie Oliver den bewegenden Moment. Traditionell gekrönt wurde der Taufakt durch die A-ROSA eigene Hymne „Following my Heart“, live gesungen von Jane Comerford, Leadsängerin der Country-Band Texas Lightning.

„Wir expandieren nachhaltig und freuen uns, zu unserem zehnten Jubiläum ein zehntes Schiff in den Dienst zu stellen. Die A-ROSA SILVA wurde gestern gebührend gefeiert“, so Lars M. Clasen, CEO der A-ROSA Flussschiff GmbH. Und fügt ergänzend hinzu: „Die Buchungsnachfrage für unser neues Schiff und das erweiterte Fahrtgebiet Rhein-Main-Donaukanal ist positiv – vielfältige Routen und interessante Städte und Länder sprechen unsere Zielgruppe optimal an.“

Gefeiert wurde im Rahmen einer exklusiven Party-Taufnacht an Bord und bei einer anschließenden Hafentrundfahrt. Landestypische Showeinlagen, Musik der Live-Band „Body@Soul“, kulinarische Raffinessen sowie eine Champagner-Bar sorgten für ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm.

Der Taufort Amsterdam ist zugleich Startpunkt der offiziellen Jungfernfahrt. Ursprünglich war die Taufe bereits für den 14. Juni vorgesehen, die Fertigstellung des Schiffes in der Neptun-Werft in Rostock-Warnemünde verzögerte sich jedoch auf Grund der Witterungssituation zu Beginn des Jahres. Die A-ROSA SILVA ist als neuer Schiffstyp vor allem für längere Reisen, die so genannten „Grand Tours“ ab 10 Tagen geeignet. Durch ihre spezielle Bauart mit 2,5 Decks ist das Schiff optimal geeignet die beiden Fahrtgebiete Rhein und Donau zu verbinden. Die Länge von 135 Metern und Breite von 11,4 Metern ermöglicht es, bis zu 186 Gästen an Bord Platz finden zu lassen. Sie werden von etwa 50 Crewmitgliedern umsorgt. Erstmals verfügt ein A-ROSA Flussschiff über Suiten und Juniorsuiten, als Akzent zu den regulären Außenkabinen.

Weiterhin können sich die Gäste auch mit dem neuen Schiff auf die bewährte A-ROSA Qualität verlassen: Büffets mit Live-Cooking, ein Außenpool, ein Sanatorium und moderner SPA-Bereich sowie dort angebotene Beauty- und Massageanwendungen sorgen für ein entspanntes Genießen der Fahrt an Bord. Durch das großzügig angelegte Sonnendeck, ein Café-Restaurant, die Weinwirtschaft und attraktive Ausflugsprogramme lassen sich abwechslungsreiche Stunden an Bord und Land verbringen.

A-ROSA Flussschiff GmbH
Loggerweg 5
18055 Rostock
Telefon: 0381. 440 40 0
E-Mail: service@a-rosa.de
www.a-rosa.de



A-Rosa Schiffstaufe in Amsterdam

Foto: A-ROSA Flussschiff GmbH

Kurz notiert für Gour-med-Leser

300 Jahre Jagdschloss Friedrichsruhe

Von 1712 bis 1717 wurde unter Graf Johann Friedrich II., dem späteren Fürst zu Neuenstein-Öhringen, das elegante Jagdschloss im Stil der Spätrenaissance erbaut. 300 Jahre danach befindet sich im historischen Jagdschloss und seinen umliegenden Gebäuden eines der renommiertesten und führenden Hotels in Deutschland. Mit Glanz und Gloria wurde daher am 11. Juli 2012 das 300-jährige Schlossjubiläum gefeiert. Für alle, die in diesem Jahr mitfeiern möchten, legt das Spitzenhotel ein äusserst attraktives Arrangement auf.

Das repräsentative Schloss diente ursprünglich als Gästehaus der fürstlichen Familie zu Hohenlohe. Die umliegenden Wälder boten hervorragende Möglichkeiten für die Jagd, für herrliche Ausritte und Ausflüge in die Natur. 1738 wurde das Jagdschloss um einen prachtvollen Lustgarten ergänzt.

In späteren Zeiten wurde Schloss Friedrichsruhe als Wohnsitz der Fürsten zu Hohenlohe genutzt. 1848 verlegte das Fürstenhaus seine Residenz nach Schle-

sien und kehrte nach knapp hundert Jahren wieder zurück.

1953 liess August Fürst zu Hohenlohe-Oehringen das imposante Anwesen in ein exklusives Schlosshotel verwandeln. Zehn Jahre später wurde es um einen Anbau erweitert. Im Jahr 2005 übernahm die Würth Gruppe das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe und baute es weiter aus. Bergit Gräfin Douglas, eine renommierte Innenarchitektin, leitete die Renovierung des Jagdschlusses. Dabei kombinierte sie stilsicher historisches Ambiente und modernen Komfort. In den 17 Zimmern und Suiten und im prachtvollen Schlosssaal finden sich beispielsweise viele wertvolle Antiquitäten aus der Versteigerung des Welfenschatzes des Fürstenhauses Hannover. Auch zahlreiche Kunstwerke aus der umfangreichen Firmen-Kunstsammlung von Prof. Reinhold Würth schmücken die Wände. Schloss Friedrichsruhe ist wahrlich ein Juwel und das ideale Ambiente für alle, die gepflegte Ausstattung, Ruhe und Geborgenheit schätzen.

2008 wurde der Anbau um 27 Zimmer vergrössert und so bietet das Resort nun insgesamt 66 Zimmer und Suiten auf vier verschiedene Gebäude verteilt, eingerahmt von einer 44.000 qm grossen Parklandschaft. Das dazugehörige Gartenhaus und das Torhaus sind im englischen Landhaus-Stil eingerichtet.

Zeitgleich entstand auf 4.400 qm eine einzigartige Spa- und Bäderwelt, die ihresgleichen sucht! Die private Spa-Suite, 13 Behandlungsräume, der grosse Aussen- und Innenpool, die fantastische Saunalandschaft, Whirlpool und Dampfbad, High Tech Fitnesscenter, Personal Trainer, Bistro etc. – es bleiben keine Wünsche offen. Sowohl für Damen als auch für Herren wurde eine eigene Pflegeserie entwickelt: SanVino, gewonnen aus den Traubenkernen der heimischen Weinberge, ist sehr wirksam gegen freie Radikale und verstärkt den Zellschutz der Haut. Kein Wunder, dass das Spa bereits mit mehreren bedeutenden Awards ausgezeichnet wurde.

Feinschmecker werden in drei verschiedenen Restaurants verwöhnt. Allen voran das Gourmet-Restaurant unter der Leitung des Sternekochs Boris Benecke, der seinen zweiten Stern anvisiert. Das Restaurant „Jägerstube“ offeriert veredelte regionale Küche, und das Spa-Bistro serviert feine Wellness-Gerichte.

Direkt am Hotel befinden sich zudem der 27-Loch Golfplatz des Golfclubs Heilbronn-Hohenlohe e.V., ein parkähnlich angelegter Platz mit exotischem Baumbestand, sowie ein eigener Tennisplatz. Anlässlich des 300-jährigen Jubiläums können alle, die den historischen Charme des Jagdschlusses kennen lernen möchten, noch bis 23. Dezember 2012 ein attraktives Arrangement buchen:

Panorama Hotel & Service GmbH
Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe
74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe
Telefon 0 79 41/60 87-0
E-Mail hotel@schlosshotel-friedrichsruhe.de
www.schlosshotel-friedrichsruhe.de



Das ehemalige Jagdschloss und heutige Schlosshotel Friedrichsruhe

Foto: Panorama Hotel & Service GmbH

K

Kurz notiert für Gour-med-Leser

TRAUMPFAD DER MUSIK KLASSIK, SONGS UND JAZZ IN EINER SZENISCHEN AUFFÜHRUNG

Highlight des Sommerfestivals „Ein Tal zum Klingen bringen“ 31.Aug.-2.Sept.2012

„Traumpfade der Musik“ ein multimediales Gesamt-Kunstwerk von Eberhard Schoener feiert inmitten der stimmungsvollen Kulisse des Tegernseer Tals am Samstag, 1. September 2012 Premiere. Die Mischung aus sinfonischer Musik, Songs und Jazz, aus Licht- und Feuerinstallationen, aus Schattenspiel und einer Geschichte über Mystik und Aberglaube im Tal, erzählt von Friedrich von Thun, wird die Zuschauer auf Traumpfade entführen. „Traumpfade der Musik“ bildet den Höhepunkt eines dreitägigen Musikfestivals am Tegernsee. Rund hundert Mitwirkende darunter Stars wie Jack Bruce, Barbara Dennerlein und Christoph Well werden mit einer von Eberhard Schoener komponierten „Passacaglia“ das Tegernseer Tal zum Klingen bringen. Sie spielen jeweils eine Variation des vorgegebenen Themas und treten anschließend als Solisten eines Orchesterwerks auf. Im Zusammenspiel von Text, Musik, Gesang und dem multimedialen Ereignis übertragen sich so Mystik und Zauber der Tegernseer Region auf die Zuschauer.

EIN TAL ZUM KLINGEN BRINGEN – DAS SOMMERFESTIVAL

Vom 31. August bis 2. September wird das Tal drei Tage lang zum Klingen gebracht:

31. August / 21 Uhr: Argentinische Tangonacht im Theatersaal in der Wandelhalle, Bad Wiessee

01. September / 10-18 Uhr: Straßenmusik, Gaukler, Kammermusik an unterschiedlichen Plätzen und Seewegen im Tegernseer Tal

01. September / 20.30 Uhr: Traumpfade der Musik, Wiesseer Bucht, Bad Wiessee

02. September / 12 Uhr: Konzert-Matinee in der Schlosskirche Tegernsee

Programm- & Ticketinformationen:
www.tegernseer-sommerfestival.de

Foto: Tegernseer
Sommerfestival GmbH



Musikbühne

Erleben Sie das Oktoberfest im Mandarin Oriental, Munich und werden Sie „Fan“ um das Package zu gewinnen.

Das Mandarin Oriental, Munich freut sich, Wiesenbesuchern dieses Jahr eine Möglichkeit anzubieten, das weltbekannte Oktoberfest zu besuchen.

Das ultimative Oktoberfest Angebot* ist vom 22. September bis 7. Oktober 2012 gültig.

Das Package beinhaltet folgendes:

- Eine luxuriöse Übernachtung inklusive Frühstück im Restaurant Mark's
- Zwei Plätze an einem Achter-Tisch im Wiesn' Zelt Hippodrom inklusive einem 3-Gang Menü und einer 1,5 Liter Flasche Champagner (wird am Tisch geteilt) sowie Champagnerkrügerl mit Jahresmotiv 2012
- Eine exklusive Kutschenfahrt vom Hotel zum Festgelände inklusive Getränken und Oktoberfest Brezen
- Eine VIP Hostess, welche Sie vom Hotel bis zum Wiesntisch begleitet
- Ein Bayerischer Willkommensgruß bei Anreise
- Werden Sie unser Facebook „FAN“ und gewinnen Sie so ein Oktoberfest Package. Die Verlosung findet am 20. August 2012 statt.

Für weitere Information oder Buchungen kontaktieren Sie das Reservierungsteam unter +49 (89) 290 980.

Mandarin Oriental, Munich
Neuturmstr.1, 80331 München
Tel: +49 89 290 980
Mail: momuc-reservation@mohg.com
www.mandarinoriental.com

Kurz notiert für Gour-med-Leser

Rezidor eröffnet das Radisson Blu Resort & Spa, Ajaccio Bay in Korsika



Aus allen Zimmern und Suiten bietet sich der Blick auf die Küste und das Meer

Rezidor eröffnet mit dem Radisson Blu Resort & Spa, Ajaccio Bay sein erstes Hotel in Korsika. Es gehört zum Besitz der Ollandini Gruppe und repräsentiert die umfangreichste Hotel-Investition in Korsika seit 30 Jahren. Das 170-Zimmer-Hotel befindet sich in der Nähe von Porticcio, direkt am herrlichen Strand von Agosta. Die Gäste genießen dort, eingebettet in einer wunderbaren Landschaft, minimalistisches Hotel-Design, erstklassige Küche, Wellness und persönlichen Service. „Wir freuen uns sehr, dass wir dieses Resort gemeinsam mit Jean-Marc Ollandini und seiner Gruppe eröffnen können. Es stärkt unser erfolgreiches zeitgenössisches Resort-Portfolio und unterstreicht die führende Position von Radisson Blu als Europas größte Hotelmarke im gehobenen Segment“, so Kurt Ritter, Präsident & CEO von Rezidor.

Die Lage des Radisson Blu Resort & Spa, Ajaccio Bay lässt Träume wahr werden: mit der atemberaubenden Bucht des Agosta-Strandes, den nahegelegenen Sanguinaires Inseln, roten Felsen, dem glitzernden türkisfarbenen Meer, faszinierenden Bergen im Hintergrund und allem voran dem blauen Himmel und der mediterranen Sonne. Darüber hinaus ist das

schicke Porticcio nur 5 Kilometer entfernt, und der Fährhafen von Ajaccio befindet sich mit 19 Kilometer Entfernung in unmittelbarer Reichweite.

Alle 170 Zimmer und Suiten des „First-Class“ Resorts sind in aquamarinen Farben und hellem Holz gehalten, bieten private möblierte Terrassen mit einem Ausblick auf

die Küste oder den berühmten „maquis“ von Korsika, die Macchia mit ihrer üppigen Vegetation. Die eleganten Zimmer überzeugen mit ihrer Größe von 28 m² bis 52 m² (Familienzimmer und behindertengerechte Zimmer sind verfügbar) und bieten Radisson Blu-Signatureservices wie die Business Class Kategorie mit Nespresso Kaffeemaschinen oder kostenfreien Internetzugang.

Das Radisson Blu Resort & Spa, Ajaccio Bay, welches vollständig auf das Strandleben und Wellness ausgerichtet ist, umfasst einen Aussenpool mit Kinderbecken und einen 900 m² großen Wellnessbereich mit Indoor-Pool, Whirlpool, Fitnessraum, Sauna, Hammam, Ruhebereichen und 5 Behandlungskabinen.

Die kleinen Gäste werden im Kids Club herzlich willkommen geheißen. Das Animations-Programm „Very Important Children“, welches während der Ferienzeit angeboten wird, bietet verschiedenste Aktivitäten unter professioneller Aufsicht.

Feinschmecker genießen die lokal inspirierten Gerichte im Hauptrestaurant „A Muvra“, wie den schmackhaften

Wolfsbarsch mit Grapefruit, Schwein im Honigmantel, Blaubeer-Sorbet oder Ananas-Carpaccio. Zwei Bars runden das Angebot ab und überraschen mit Cocktails, relaxter Atmosphäre und beeindruckenden Ausblicken auf das Meer.

Für Gäste, die Geschäft und Vergnügen verbinden möchten, bietet das Radisson Blu Resort & Spa, Ajaccio Bay 400 m² flexible Veranstaltungsräumlichkeiten für bis zu 250 Teilnehmer. Alle Meetingräume überzeugen durch natürliches Tageslicht und modernste technische Ausstattung. Für gastronomische Events steht ferner eine schöne Terrasse mit Meerblick zur Verfügung. Ein Shop und ein Touristen-Informationen-Office, welches bei der Buchung von Aktivitäten und Exkursionen wie Jet Ski und Segeln bis hin zu Sightseeing und Wandern behilflich ist, gehört ebenso zum Hotel. Korsika, die Insel, auf der Napoleon Bonaparte geboren wurde, wird auch „île de beauté“ (Insel der Schönheit) genannt – dank ihrer grünen und bewaldeten Bergketten, saftigem Weideland, duftenden Macchiawäldern und einzigartigen Weinbergen. Korsika ist ebenso bekannt für seine wunderschönen blauen Buchten, verführerische Landschaften, das milde Klima und die mehr als 200 Strände sowie 1.000 Kilometer spektakulärer Küste!

Ajaccio, mit seiner verlockenden Hafenvorfront, den Designer-Boutiquen und eleganten Restaurants, ehrt Napoleon heute in Strassennamen, Statuen und verschiedenen Sternwarten. Der Palais Fesch – das Museum der schönen Künste darf dabei nicht vergessen werden. Dieses grossartige Museum, gegründet von Napoleons Onkel, feierte im Jahr 2010 seine Wiedereröffnung nach ausgiebigen Renovierungsarbeiten. Es beherbergt unter anderem Frankreichs grösste Sammlung von italienischen Gemälden ausserhalb des Louvre.

Radisson Blu Resort & Spa, Ajaccio Bay
Agosta plage
20166, Porticcio, Corsica
Tel: +33 04 95 23 92 07
E-mail: info.porticcio@radissonblu.com
www.radissonblu.com/resort-ajacciobay

Foto: The Rezidor Hotel Group

Kurz notiert für Gour-med-Leser

Schönheit genießen, Rituale pflegen, Wohlbefinden entdecken: Das neue SPA & RESORT im Hotel Traube Tonbach ist einfach schön

Schönheit genießen, Rituale pflegen und das pure Wohlbefinden entdecken: All dies können die Gäste des Hotels Traube Tonbach im Schwarzwald jetzt im neuen SPA & RESORT erleben. Der auf 400 Quadratmetern neu gestaltete Wohlfühlbereich bereichert nun das vielseitige Angebot des führenden deutschen Ferienhotels um feinste Beauty-Anwendungen aus aller Welt. Mehr als zwei Millionen Euro hat die Inhaber-Familie Finkbeiner investiert, um das Hotel Traube Tonbach nicht nur zukunftssicher zu machen, sondern auch weitere attraktive Angebote in dem Fünf-Sterne-Superior-Hotel für die Gäste zu schaffen. Mit nunmehr insgesamt 4500 Quadratmetern verfügt die Traube Tonbach über einen auch international beachtlichen Wellnessbereich.

„Für das neue SPA & RESORT haben wir lange überlegt, geplant, verworfen und wieder neue Ideen entwickelt“, berichtet Renate Finkbeiner, die vor zwei Jahren begonnen hatte, zusammen mit dem Stuttgarter Architektenbüro ARP, dem Bäu-

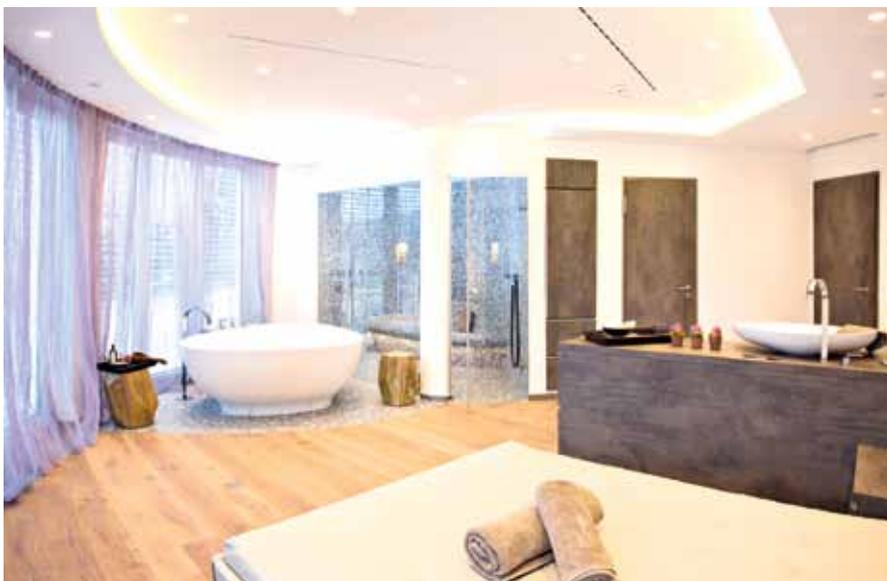
hersteller DORNBRACHT und der SPADesignerin Fatima Diagana den auch optisch attraktiven Neubau zu gestalten. In sieben Monaten Bauzeit entstand dann das SPA & RESORT mit neun funktionalen Behandlungsräumen, die mit ihren Namen Freude, Einklang, Heiterkeit, Kraft, Vertrauen, Gelassenheit, Klarheit, Gleichmut und Leichtigkeit die gewünschten Gemütszustände symbolisieren sollen. Professionelle Beratung, unvergessliche Behandlungen und die harmonische Atmosphäre bewirken pure Schönheit und Entspannung im Traube Tonbach SPA & RESORT, das auch beim Design mit organischen Formen und natürlichen Materialien neue Maßstäbe setzt. Mattgraue Natursteine, heimisches Holz und neueste Technik sorgen für ein luxuriös elegantes Interieur.



Das neue Team SPA&RESSORT

Unter der Leitung von Corinna Schelling sorgen insgesamt elf Vollzeitmitarbeiter, eine Halbtageskraft und drei Aushilfen dafür, dass die Gäste im SPA & RESORT der Traube Tonbach in besten Händen sind und die Attraktivität in Bewegung kommt. Glanzpunkt der neuen Einrichtung ist ein Nassmassageraum mit einer Horizontal-Dusche. Weitere Highlights sind die zwei Behandlungsräume für Körperpackungen, drei Massage- und Kosmetikräume, ein Maniküre- und Pediküre-Raum, eine SPA-Suite mit Erlebnisdampfdusche und einer luxuriösen Wanne, ein Double Treatment Raum samt Ruhebereich sowie ein Hair-SPA ermöglichen pures Wohlbefinden.

Im Zuge des neuen SPA & RESORT hat Hotelchefin Renate Finkbeiner auch im Kosmetikbereich neue Schwerpunkte gesetzt: ein neues Behandlungskonzept wurde mit der Firma BABOR ausgearbeitet. BABOR ist wie die Traube Tonbach ein Familienunternehmen mit tollen Kosmetikkonzepten. Davon wollen wir profitieren“, begründet sie den Wechsel.



Neuer Spabereich im Hotel Traube-Tonbach

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

Fotos: Hotel Traube-Tonbach

Kurznotiert für Gour-med-Leser

MS Fram unterwegs auf den Weltmeeren: Der neue Hurtigruten Expeditions-See- reisen-Katalog 2013/2014

Neues Preissystem bietet attraktive Preisnachlässe

Mit dem druckfrisch vorliegenden Expeditions-Seereisen-Katalog startet Hurtigruten zur Saison 2013/2014 in die arktische und antarktische Polarwelt. Der aktuelle Katalog hält neue und bewährte Reisearrangements in Europa, Spitzbergen, Grönland und in der Antarktis auf dem Expeditionsschiff MS Fram bereit. Ein neues flexibles Preissystem bietet attraktive Preisnachlässe von bis zu 20 Prozent.

Ein vielfältiges und abwechslungsreiches Reiseprogramm zeichnet den neuen Hurtigruten Expeditions-Seereisen-Katalog aus: Vom Südpolarkreis in der Antarktis über Europas Küsten bis zum 80. Breitengrad in Richtung Nordpol liegen die Ziele, die MS Fram in der Saison 2013/2014 bereit. Prall gefüllt mit neuen Reisearrangements und zusätzlichen Reisetterminen ist der neue Katalog ab sofort verfügbar.

Neue Entdeckungsreisen zu den schönsten Küsten Europas

Auf den Europa-Touren mit MS Fram stehen Reisen zu neuen faszinierenden Küsten und Kulturen auf dem Programm. Während der Tour „Ostern unter südlicher Sonne“ besuchen Entdeckernaturen gleich zwei weltberühmte Orte: die marokkanische Hafenstadt Casablanca sowie Gibraltar, die britische Enklave mit der nordafrikanischen Küste in Sichtweite. Die 7-tägige Tour führt über die Osterfeiertage 2013 von Las Palmas über Agadir, Casablanca und Gibraltar nach Lissabon. Auf zwei neuen Europa-Reisen steht zum ersten Mal die Weltmetropole London als Start- bzw. Zielhafen im Mittelpunkt: Auf der Tour „Rund um Großbritannien“ steuert MS Fram im Mai 2013 in zwölf Tagen von London über Dublin nach Hamburg. Als Zwischenstopps sind unter anderem die Isle of Man, Cork und die Orkney Inseln eingeplant. Die 10-Tage-Reise „Natur und Geschichte“ führt im April 2013 von Bergen über die Shetland- und Orkney-Inseln nach London.

Antarktis - neue Abfahrten und Jubiläen

Von den lustigen kleinen Frackträgern, den Pinguinen, kann man in der Antarktis gar nicht genug bekommen. Deshalb gibt es in der Saison 2013/2014 einen zusätzlichen Reisettermin zur „Expedition Südpolarkreis“ – die Reise ist an zwei Terminen im Januar und Februar 2014 buchbar. Erstmals im Programm ist außerdem „Die große Antarktis-Expedition“: Die 19-Tage-Reise mit Start- und Endpunkt Ushuaia führt im Dezember 2013 über die Falkland-Inseln, Südgeorgien und die Südorkney-Inseln zu Antarktischen Halbinsel.

Transatlantik: Von Kontinent zu Kontinent

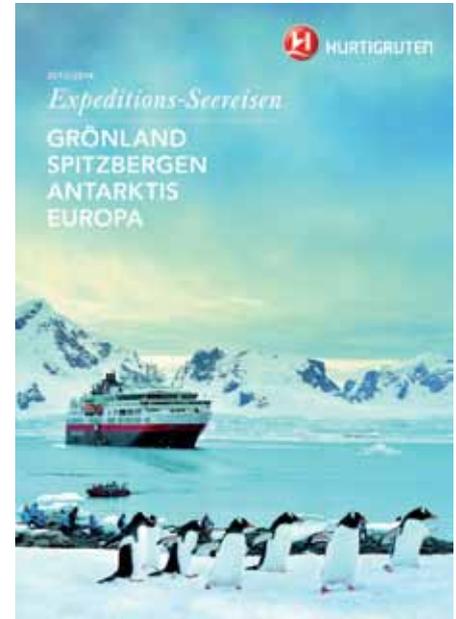
Die Reise „Von Kontinent zu Kontinent“ auf MS Fram wird in der kommenden Saison in beide Richtungen angeboten: Im Frühling 2013 geht es in 19 Tagen von Buenos Aires nach Las Palmas, im Herbst dann zurück von Las Palmas nach Buenos Aires. Bei beiden Transatlantik-Überführungen geht es um Entspannung pur und unvergessliche Gemeinschafts-Erlebnisse mit der Crew, wie beispielsweise die legendäre Äquatortaufe.

Im Land der Eisbären: Mehr Umrundungen um Spitzbergen

Für die 9-tägige Reise „Im Land der Eisbären“ steht eine Abfahrt mehr auf dem Programm: Drei Reiseternine im August 2013 stehen zur Auswahl. Im Fokus steht die intensive Erkundung der gesamten Küste Spitzbergens.

Grönland: neue Reiseternine im Süden

Die 11-tägige Reise „Von Gletschern und Eisbergen“ verbindet auf einem zusätzlichen Reiseternine die landschaftlichen und kulturellen Highlights



Hurtigruten Expeditionsseereisen
2013/2014

der westund südgrönländischen Küste miteinander. Die Tour führt im Juni 2013 von Reykjavik nach Südgrönland bis zur Diskobucht. Erneut ist die 15-Tage-Reise „Expedition Nordmeer“ im Programm: Mit MS Fram geht es im September 2013 nach Spitzbergen, Grönland und Island.

Neues Preissystem

Bei frühzeitiger Buchung können Kunden bis zu 20 Prozent auf den ausgewiesenen Katalogpreis sparen: Dafür arbeitet Hurtigruten für Reisen ab 2013 mit einem neuen flexiblen Preissystem. Der Frühbucher-Preis ist abhängig von der Schiffsauslastung am gewünschten Reiseternine und wird endgültig bei Buchungsabschluss festgelegt. Für ausgewählte Termine gibt es außerdem einen neuen Rabatt bei gleichzeitiger Buchung von zwei aufeinanderfolgenden Reisen – in Höhe von bis zu 5 Prozent auf die zweite Reise.

Buchung:

Hurtigruten GmbH
Telefon 040 / 37 69 30
Email: ce.info@hurtigruten.com
www.hurtigruten.de

Foto: Hurtigruten GmbH

Kurz notiert für Gour-med-Leser

Grand-Opening in China: Kempinski Hotel Xiamen Europas älteste Luxus-Hotelgruppe eröffnet 13. Hotel in China

Im mit über 198 Metern und insgesamt 39 Stockwerken höchsten Gebäude der Provinz Fujian und mit einem überragenden Blick über den populären Yundang Lake und die Stadt hat Kempinski Hotels jetzt sein 13. Haus in China eröffnet: das Kempinski Hotel Xiamen.

„Die Millionenstadt Xiamen im Südosten von China gehört zu den ökonomischen Zentren des chinesischen Küstengebiets und zählt zu den Top-MICE-Destinationen des Landes“, erläutert Michael Henssler, Regionalpräsident China von Kempinski Hotels. „Die Eröffnung unseres neuen Hotels hier ist ein weiterer Meilenstein im Rahmen unserer Entwicklung im Reich der Mitte“, ist Henssler überzeugt. Doch nicht nur Business spielt in Xiamen eine Rolle, auch als Privatreise-Ziel ist die Stadt überaus beliebt. Erst kürzlich wurde Xiamen zur saubersten Stadt Chinas gewählt. Straßen und Gebäude sowie der viel besuchte Uferbezirk versprühen die Atmosphäre Europas im 19. Jahrhundert und die kleine vorgelagerte, autofreie

Insel Gulangyu dient Bewohnern und Besuchern mit zahlreichen Parks und Sehenswürdigkeiten als Ort der Ruhe und Entspannung.

Das Zentrum von Xiamen liegt auf einer, dem Festland vorgelagerten Insel mit einem eigenen Flughafen. Das neue Kempinski-Hotel befindet sich vom ersten bis 23. Stockwerk in einem 39-stöckigen Wolkenkratzer inmitten der Stadt – nur etwa 20 Minuten vom Xiamen Gaoqi International Airport und 15 Minuten vom internationalen Konferenzzentrum der Stadt entfernt. Das herausstechende, neue Fünf-Sterne-Haus bietet 460 geräumige, modern ausgestattete Zimmer und Suiten, umfangreiche Konferenz- und Tagungsmöglichkeiten auf über 2.600 Quadratmetern sowie verschiedene Restaurants.

Eine komplette Etage steht vollständig im Zeichen der Entspannung und des Wohlfühlens – mit Spa, Swimmingpool und Fitness-Bereich. Damit verfügt das neue Kempinski-Haus über einen

der größten Spa-Bereiche der Region.

Insgesamt fünf Restaurants sorgen im neuen Kempinski Hotel Xiamen für das leibliche Wohl der Gäste. Absolut on top ist das „YUE FU Restaurant“ mit 25 Privaträumen und Blick auf den See. Hier verwöhnt der ausgezeichnete Master Chef Yue Fu mit hervorragender, typisch kantonesischer Küche und lokalen Spezialitäten – ein absolutes „Muss“ für Hotelgäste, Besucher und Einheimische. Im „Kaffee on 2“, dem All-Day-Dining-Restaurant des Hotels, werden asiatische und westliche Gerichte angeboten. Für Gäste hier besonders spannend: die lebhaft Show-Küche. Auch das bei Gästen überaus beliebte Paulaner-Brauhaus als Beispiel typisch deutsch-europäischer Gastlichkeit, das sich in beinahe allen der chinesischen Kempinski Hotels befindet, darf im Kempinski Hotel Xiamen als Alleinstellungsmerkmal nicht fehlen. „The Lounge“ als idealer Treffpunkt mit einer umfangreichen Getränkeauswahl und leichten Snacks sowie das „Kempi Deli“ mit unverkennbaren Delikatessen und typischem Backwerk runden das Restaurant-Angebot ab.

Mit insgesamt sieben geplanten Neueröffnungen in diesem Jahr steht das Reich der Mitte bei Kempinski 2012 im Fokus. Nach Eröffnungen in Shanghai, Sanya Haitang Bay und Qingdao folgen nach Xiamen noch Fünf-Sterne-Hotels in Taiyuan, Chongqing und Guiyang.



Das imposante Kempinski Hotel Xiamen

Kempinski Hotel Xiamen
No. 98 Hubin Middle Road
Xiamen 361004,
Fujian Province, China
Tel +86 592 258 8888
reservations.xiamen@kempinski.com
<http://www.kempinski.com/en/xiamen/hotel-xiamen>

Foto: © 2012 Kempinski

Sit venia verbo...

Einfach stehen gelassen

Bei Geschäftsreisen auf die Pünktlichkeit der Bahn zu setzen, kann riskant sein – und wird mitunter richtig teuer, wie ich im Herbst 2011 erlebt habe

Klaus Lenser

Eine Reise nach Peking stand wieder mal an. Geplant war, das riesige Angebot an feinen Restaurants und luxuriösen Hotels in Chinas Hauptstadt erneut genauer unter die Lupe zu nehmen um die Leser von Gour-med auf den neuesten kulinarischen Stand zu bringen.

Ein paar Wochen Planungen und Papierkram später – allein das Visum beantragen und ausfüllen ist eine Wissenschaft für sich – stieg ich mittags in Münster in den ICE Richtung Frankfurt/Airport. Genügend Zeit für die Fahrt hatte ich eingeplant. Drei Stunden bis zum Flughafen, dann noch drei Stunden bis zum Start, das sollte reichen. Dachte ich in meiner – immer noch an die Pünktlichkeit der DB glaubend – naiven Art und gab mich der Vorfreude hin. Die endete abrupt in Hagen.

Kurz vor dem Bahnhof blieb der Zug stehen. Auf freier Strecke. „Geht gleich weiter“, knackste es kurz darauf aus dem Bordlautsprecher. Als sich die Ankündigung im Zehnminutentakt wiederholte, kribbelte erste Nervosität im Bauchbereich, nicht nur bei mir.

Nach einer Stunde die Nachricht: „Störung auf unbestimmte Zeit“. Vom Zugpersonal ließ sich da schon lange niemand mehr blicken. Etwa, um mit einer Auskunft über einen Ausweichzug behilflich zu sein.

Nach 90 Minuten ging's weiter, große Sorgen machte ich mir nicht, das war alles noch zu schaffen. Ich hatte ja zeitlich genug Freiraum eingeplant. Zur allgemeinen Überraschung war der nächste Halt Hagen Hbf.

Dort passierte erst einmal nichts bis auf die Lautsprecherhinweise „Für die durch

die Verspätung entstandenen Unannehmlichkeiten möchten wir uns entschuldigen ...“

Der inzwischen genervte Chinafahrer nimmt's ungnädig zur Kenntnis und hält resigniert Ausschau nach einer Verbindung nach Frankfurt. Heute noch nach Peking? Das wird wohl nichts mehr.

Endlich, mit gut 2 1/2stündiger Verspätung in Frankfurt angekommen, ist der Flieger weg. Meine westfälische Gelassenheit bröckelt, der Blutdruck steigt sprunghaft.

Mit Hilfe eines Frankfurter Bekannten fand ich dann noch ein Hotelzimmer im Hilton Hotel, ich bekam sogar einen Spezialpreis (kleines Journalisten Privileg). Statt Feierabend fängt die Arbeit jetzt erst an.

Alle lang vorbereiteten Termine in China stornieren und umbuchen. Das hat etliche Stunden Nachtruhe gekostet. Dank Internet in der heutigen Zeit kein unlösbares Problem, am Ende aber nicht gerade günstig. Am nächsten Morgen stehen 70 Euro „Internetgebühren“ auf der Rechnung. Zusammen mit dem Zimmerpreis, Taxifahrt und einem Abendessen liegen die zusätzlichen Ausgaben jetzt deutlich über 200 Euro. Ganz schön teuer, so eine Bahnverspätung.

Das Entgegenkommen der Fluglinie, Asiana-Airline, mit der ich schon längst in Richtung Peking unterwegs sein wollte, war schon beachtlich. Ohne Komplikationen ist der Flug umgebucht, Stornokosten? „Natürlich nicht, Herr Lenser.“ Das höre ich gern.

Am nächsten Tag schaffe ich es dann doch. Ich sitze im Flieger und kann – endlich - mit 24 stündiger Verspätung,

nach Peking reisen.

Auf sich beruhen lassen will ich die Sache mit der Verspätung aber nicht. Weil ich wegen der stundenlangen Verspätung den Flieger verpasste, will ich die dadurch entstandenen Mehrkosten von der DB – Abt. Fahrgastrechte - erstattet haben und hatte auf Kulanz gehofft. Keine Chance, die Bahn übernimmt 50% vom Fahrpreis (29,50 €) der Hinfahrt, mehr sei aber nicht drin, wird mir erklärt, ich möge mir die Beförderungsbedingungen der Bahn durchlesen, dort sei alles geregelt.

Ich erhebe Einspruch. Die Bahn zeigt sich unbeeindruckt und schmettert auch meinen Einspruch routiniert ab.

Doch so leicht „gebe ich nicht auf, heißt doch die Abteilung „Fahrgastrechte“ und nicht Bahn-Willkür. Ich wende mich an die Schlichtungsstelle für den öffentlichen Personenverkehr (SöP) die zeigt ein offenes Ohr für mein Anliegen. Wird am Ende doch noch alles gut?

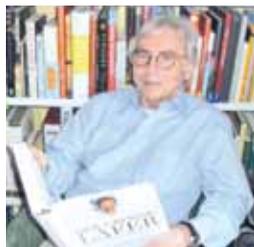
Mitnichten. Nach sechsmonatiger Bedenkzeit formuliert die Bahn gegenüber der SöP einen „Kompromiss“: Sie übernimmt weitere 25€ der Auslagen, damit wären dann alle weiteren Ansprüche abgegolten.

Was soll ich von solch einem „Angebot“ halten? Eine Frechheit? Ein gnädiges Entgegenkommen? Wenn es drauf ankommt, bleibt der Kunde am Ende immer noch im Regen stehen. Von Fahrgastrechten bzw. Vertrauensschutz auf punctliches Ankommen, geschweige denn von Verbraucherschutz, kann ja wohl nicht die Rede sein.

Das Verhalten des Monopolisten „Deutsche Bahn“ hat mit Kundenfreundlichkeit und Servicefreundlichkeit so viel zu tun wie der Sonntag mit der Milchqualität einer Kuh: Nämlich nichts.

Schade, dass es so ist, ändern könnte das der Hauptaktionär der DB, die Bundesregierung. Die aber scheint offensichtlich nur die Interessen der Bahn und nicht die der Bahnkunden im Auge zu haben.

Horst-Dieter Ebert Buch-Tipps



Heute:

Drei voluminöse Bände ergeben ein anspruchsvolles und innovatives "Küchen IQ"-Werk von Alexander Herrmann; der Prolo unter den TV-Köchen propagiert seine "schnellen Nummern". Die Rezepte aus dem "Kochhaus" scheinen erfolgreiche Menüs zu garantieren, während ein bayrischer Künstler uns mit hübschen Zeichnungen und folkloristischen Gerichten amüsiert.



Mit einer pffiffigen Lady Küchen IQ

Alexander Herrmann
"Küchen IQ. Band 1 Basis, Band 2
Menu, Band 3 Anlass"
Collection Rolf Heyne
272 Seiten, je 35 Euro
ISBN 978-3-89910-473-8

Keine Frage, dass wir es hier mit einem der ehrgeizigsten Unternehmen der Kochbuch-Branche zu tun haben. Oder eben nicht mit der: Die Autoren kamen mit dem dezidierten Plan zum Verlag, "kein neues Kochbuch zu schreiben". Sie wollten "zeigen, wie man eigene Gerichte kreiert, statt fertige nachzukochen". Was für ein wunderbar utopisches Projekt!

Autor ist der vielleicht nachdenklichste der deutschen TV-Köche, der (natürlich) mit allen Meriten der Branche verzierte Alexander Herrmann, der zwischen seinen Kollegen etwa bei "Lanz kocht" stets ein bisschen so wirkt, als sei er eigentlich ein Privatgelehrter und widme sich einem so unakademischem Tun wie dem Kochen nur mal spaßeshalber.

Er hat das dreibändige Mammutwerk zusammen mit einer offenbar pffiffigen PR-Lady verfasst: Nina Holländer hat auch für die kompliziertesten Zusammenhänge einsichtige Systeme, Tabellen und Schaubilder entwickelt, die dem (freilich nur dem ganz aufgeschlossenen) Leser helfen, sich durch die nicht immer ganz einfachen und wohl deshalb noch nie so luzide dargestellten Küchenprobleme zu hanteln.

Auf dem Titel von Band 1 lächelt Herrmann, auf Band 2 denkt er, auf Band 3 lehnt er sich zufrieden zurück: Recht hat er, dieses ungewöhnliche und ungewöhnlich innovative Koch-Buch wird ihm so schnell keiner nachmachen.

Kochen nach Minuten Schnell, schneller Henssler

Steffen Henssler
"Schnell, schneller Henssler"
Dörling Kindersley Verlag
192 Seiten, 19,95
ISBN 978-3-8310-2110-9



Er hat sich erfolgreich als proletarischer Macho unter den TV-Köchen profiliert, keiner ist so ordinär wie er, keiner so sexistisch, doch keiner bringt seine (insbesondere die weiblichen) Fans so häufig zum Kichern wie er.

Und schnell ist er auch, bekannt für seine (wie er sagt, die Anführung inklusive) "schnellen Nummern". Und weil die schon in seinem ersten Kochbuch so nachgefragt worden seien, habe er jetzt dieses nachgeschoben, in dem "nicht zwischen Vorspeise, Zwischengang und Hauptgang unterschieden wird, sondern nur nach der Kochzeit".

Henssler-Gerichte brauchen 10, 15, 20, manchmal sogar 25 Minuten, aber das sind dann schon so aufwendige Dinge wie Kartoffelpizza mit Tiroler Speck oder süß-scharfes Kalbsschnitzel mit Kartoffelchips. Die Seiten des Buches sind farbig, die Bilder nicht in der kochbuchüblichen Designästhetik, sondern eher um Authentizität bemüht. Will meinen, die fotografierten Kochergebnisse sehen eben nicht aus wie von Sterneköchen bereitet, sondern (fast) wie von Anfängern.

Pürierstab erforderlich Einfach selber kochen

Kochhaus
"Einfach selber kochen"
Tre Torri Verlag
336 Seiten, 25 Euro
ISBN 978-3-941641-66-2



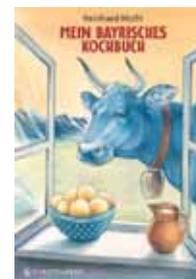
Nein, der Autor dieses Buches heißt nicht Kochhaus, er ist das Kochhaus, jenes Lebensmittelgeschäft in Berlin und in Hamburg, das sich konsequent dem Thema Selberkochen verschrieben hat: Es hält alle Produkte für die von ihm propagierten Rezepte bereit; wer hier einkauft, kann von hier direkt an den heimischen Herd eilen, er kriegt hier alles.

Und so funktioniert auch das Buch, das von den wöchentlich wechselnden Rezepten in den Kochhäusern die achtzig besten ausgewählt hat: Alle Zutaten stehen sachlich fotografiert auf schwarzem Grund, darunter liest man die Schritt-für-Schritt-Anweisungen ("Orange heiß abwaschen, trocknen, Schale abreiben und den Saft auspressen"), die sich in aller Regel leicht nachvollziehen lassen.

Natürlich wird auch hier der zeitliche Aufwand angegeben und – guter Einfall – etwaige Küchengeräte, die nicht zum kleinen ABC der Küche gehören: "35min. Zubereitungszeit, Pürierstab erforderlich". Viel leichter kann man dem Küchen-Greenhorn das Kochen kaum noch machen.

Amüsiert als Folklore Mein bayrisches Kochbuch

Reinhard Michl
"Mein bayrisches Kochbuch"
Gerstenberg Verlag
160 Seiten, 19,95 Euro
ISBN 978-3-8369-2686-7



Die (Untertitel) "Rezepte, Bilder und Geschichten" werden eindeutig von den Bildern dominiert: Reinhard Michl ist (Nieder)Bayer und (Kinder)Buchillustrator, Spezialist für die eher heitere Muse, Jim Knopf, Leo Löwe, Wuschelbär. Michl hat wunderschöne volkstümliche Zeichnungen von Wirtshausszenen und Biertrinkern, von Schweinen, Hirschen, Katzen, von Tubablasenden Fröschen ("Musikanten ziafts o' dass neamt eischafo ko") und fröhlichen Wölfen am Fleischwolf eingebracht.

Hat er auch die Texte geschrieben und die Rezepte? (Nein, siehe S. 158!) Auf jeden Fall stammt die Einleitung über "Die Küchen meiner Kindheit" von ihm. Später folgen Beiträge von Gerhard Polt und Robert Gernhart und manch anderem. Bayrisch ist es allemal, meist unverständlich für den Nicht-Bayer, doch als Folklore amüsiert.

Natürlich sind auch die rezeptierten Gerichte von krachlederner Deftigkeit, Fleischpflanzerl, Fischpflanzerl, Reiberdatschi, Speckknödl, Bayrischer Schweinsbraten, Bayrische Brotsuppe. Sagt der Künstler: "Leider hab ich den Schweinsbraten nicht erfunden und all die anderen Köstlichkeiten auch nicht. Allerdings habe ich sie mir oft schmecken lassen und danke hiermit all denen, die vor mir diese Kochrezepte probiert und aufgeschrieben haben." Das würde man gern häufiger in einem Kochbuch lesen!

Buch Tipps

Reinhardt Hess Pilze und Waldbeeren

Kosmos
144 Seiten, 14,95 Euro
ISBN: 978-3-440-12247-1

Feines aus Pilzen und Beeren – egal, ob selbst gesammelt oder frisch vom Markt: Einmachen und Haltbarmachen, für den Vorrat oder als kulinarisches Geschenk, einfache Alltagsgerichte oder Außergewöhnliches für das Wochenende, Klassiker und neue Rezepte. Mit diesem Buch halten die Schätze aus dem Wald Einzug in die herbstliche Küche.



Evert Kornmayer Das große Frankfurter Kochbuch

Kornmayer Verlag
512 Seiten, 19,90 Euro
ISBN: 978-3-942051-29-3

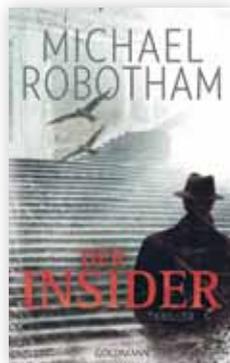
„Wen Gott lieb hat, dem gibt er Wohnung und Nahrung in Frankfurt.“
Dieses Zitat von Johann Hermann

Dielhelm beschreibt treffend die tiefe Verbundenheit der Frankfurter mit ihrer Küche. Wer das bunte Treiben auf den Frankfurter Wochenmärkten, in der Kleinmarkthalle, den Delikatessengeschäften, den Apfelweinlokalen oder auf der „Fressgass“ beobachtet, stellt eines schnell fest: Die Frankfurter lieben das Essen und eine gemütliche kulinarische Gesellschaft.

Michael Robotham Der Insider

Goldmann Verlag
544 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-442-31250-4

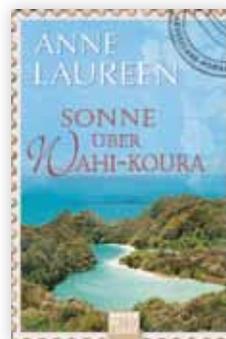
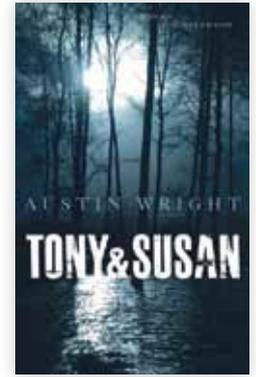
Als der ehemalige Polizist Vincent Ruiz eines Abends in einer Londoner Bar beobachtet, wie eine junge Frau von ihrem gewalttätigen Freund bedroht wird, muss er eingreifen. Doch obwohl er Holly Knight für die Nacht Unterschlupf bietet, ist sie am nächsten Morgen verschwunden – und mit ihr einige wertvolle Gegenstände. Bei dem Versuch, sie aufzuspüren, stößt er nur auf Hollis Freund, der brutal ermordet wurde. Ruiz steht vor einem Rätsel: In welche Mächenschaften ist Holly Knight verstrickt? Zur gleichen Zeit spürt der berühmte Journalist Luca Terracini einer Serie von Banküberfällen in Bagdad nach. Dass zudem immer wieder große Summen an wichtiger Wiederaufbauhilfe verloren gehen, könnte damit in direktem Zusammenhang stehen. Luca macht sich auf die Suche nach der Wahrheit – ein gefährliches Unterfangen, das ihn bis nach London zu Vincent Ruiz führt.



Austin Wright Tony & Susan

Luchterhand Verlag
416 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-630-87366-4

Susan Morrow hat gelernt, immer ja zu sagen. Nicht aufzubegehren, mitzuspielen, die Dinge hinzunehmen, wie sie sind: den Ehemann, der Herzchirurg ist, nur seine Karriere im Blick hat und sie wahrscheinlich mit einer Arzthelferin betrügt. Die Ehe, die unbemerkt immer mehr in die Brüche geht. Da erhält sie eines Tages Post von ihrem Exmann Edward, von dem sie seit zwanzig Jahren nichts mehr gehört hat. Als sie ihn damals verließ, war er ein angehender Schriftsteller, voller hochfliegender Pläne. Jetzt hat er ihr das Manuskript eines Romans geschickt, und widerstrebend beginnt sie, es zu lesen. Es ist die zutiefst verstörende Geschichte des Mathematikprofessors Tony Hastings, dessen Frau und Tochter auf der gemeinsamen Fahrt in den Urlaub entführt und grausam ermordet werden. Es ist die Geschichte eines Mannes, dessen ganzes Leben zerbricht, weil er gelernt hat, immer vernünftig zu bleiben. Weil er verlernt hat, sich zu wehren. Und weil er nicht glauben will, dass seine schlimmsten Ängste wirklich wahr werden könnten. Unaufhaltsam gerät Susan in den Sog dieses beklemmenden Romans ...



Anne Laureen Sonne über Wahi-Koura

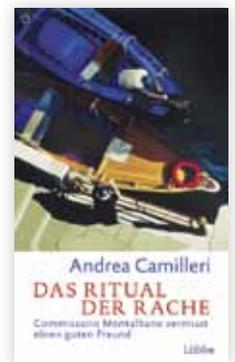
Bastei Lübbe
382 Seiten, 7,49 Euro
ISBN: 978-3-404-16047-1

Schwere Schicksalsschläge zwingen Helena de Villiers, ihr Weingut im Rheingau zu verkaufen und nach Neuseeland auszuwandern. Dort, auf dem Weingut ihrer Schwiegermutter Louise, will die junge Frau den Neuanfang wagen. Aber auch Louises Besitz ist bedroht: Ihr größter Widersacher Manson will ihr Land an sich reißen und schreckt selbst vor Mord nicht zurück. Bis Helena sich am anderen Ende der Welt zu Hause fühlt, muss sie so manches Abenteuer überstehen und sich mutig zur Liebe bekennen ...

Andrea Camilleri Das Ritual der Rache

Bastei Lübbe
284 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-7857-2431-6

Im Umland von Vigàta liegt ein Toter in einem Plastiksack. Wenig später taucht eine Frau im Kommissariat auf, die ihren Ehemann als vermisst meldet. Commissario Montalbano fühlt sich an eine Geschichte aus der Bibel erinnert, an den Verrat des Judas. Denn: Der Leichnam wurde in dreißig Teile zerstückelt, im sogenannten Töpferland verscharrt, der Schuss in den Nacken deutet auf Rache wegen Verrats hin, und bei dem Toten handelt sich offensichtlich um einen Fremden.



David Baldacci
Das Glück eines Sommers

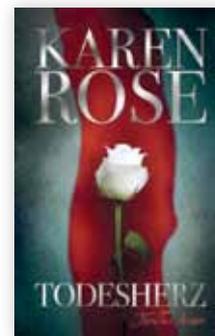
Bastei Lübbe
348 Seiten, 15,99 Euro
ISBN: 978-3-7857-2446-0



Die Armstrongs stehen unter Schock: Jack, der Vater der Familie, leidet an einer tödlichen Krankheit. Ihm bleibt nur noch wenig Zeit, um sich von seiner Frau Lizzie und den drei Kindern zu verabschieden. Doch dann stirbt Lizzie bei einem Autounfall. Nun zerbricht die Familie vollends. Jack wird in ein Sterbehospiz verlegt, die Kinder zu Verwandten gegeben. Als alles verloren scheint, geschieht das Wunder: Jack wird gesund. Doch inzwischen sind er und seine Kinder sich fremd geworden. Jack beschließt, mit ihnen den Sommer an der Küste von South Carolina zu verbringen. Hier versucht er alles, um das Familienglück zu retten.

Karen Rose
Todesherz

Knaur Verlag
624 Seiten, 16,99 Euro
ISBN: 978-3-426-65278-7



Die erfahrene Gerichtsmedizinerin Lucy Trask ist einiges gewöhnt. Doch der Anblick dieser verstümmelten Leiche schockiert selbst sie nachhaltig. Zunge und Herz wurden dem Toten fachmännisch entfernt. Nur wenige Tage später erhält Lucy ein grauenvolles Paket. Darin: ein blutiges Herz. Detective J.D. Fitzpatrick vermutet einen persönlich motivierten Rachefeldzug. Doch wer könnte solchen Hass auf die attraktive Gerichtsmedizinerin haben? Als die Polizei auf eine weitere brutal zugerichtete Leiche stößt, drehen sich Lucys Gedanken nur noch um folgende Fragen: Gibt es tatsächlich eine Verbindung zwischen ihr und dem Killer? Und wer weiß von ihrem gefährlichen Doppelleben?



Federica De Paolis
Ich höre dir zu

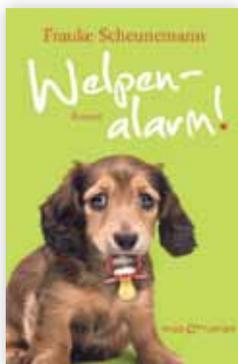
Knaus Verlag
288 Seiten, 16,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0475-0

Eine heimtückische Augenerkrankung ist der letzte Anstoß für Diego, an den Ort seiner Kindheit zurückzukehren. Seine Eltern sind tot, seine Schwester lebt in Amerika, doch die Wohnung der Familie wird gepflegt wie ein Museum.

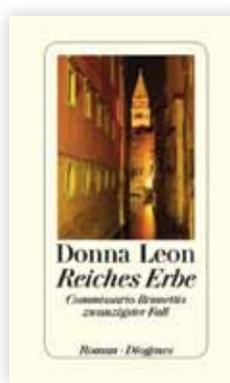
Nun verkriecht sich Diego hier – und macht eine interessante Entdeckung: Wenn das Telefon klingelt, kann das bedeuten, dass ein Hausbewohner telefoniert; dann kann Diego unbemerkt mithören. Er hört der magersüchtigen Giulia zu, erfährt intime Details über Marta, über das Liebesleid von Irene und die Sehnsucht der einsamen Agnese. Als Diego eines Tages begreift, dass Giulia in Lebensgefahr schwebt, verlässt er die Rolle des heimlichen Zuhörers und beginnt, in das Schicksal seiner Nachbarn einzugreifen.

Frauke Scheunemann
Welpenalarm

Page & Turner
288 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-442-20391-8



Merkt denn außer mir niemand, dass dieser kleine Mensch zum Himmel stinkt? Im wahrsten Sinne des Wortes! Brrr, es ist unerträglich, meine empfindliche Dackelnase schmerzt schon richtig. Ich beschließe, der Ursache für dieses Problem selbst auf den Grund zu gehen, und zerre an Henris Hose. Kurz darauf halte ich sie in der Schnauze. Jetzt noch weg mit der Windel, so macht Carolin das schließlich auch immer. Apropos Carolin – in diesem Moment biegt sie um die Ecke und stürzt sich mit einem Schrei auf mich: »Herkules, du böser, böser Hund! Komm sofort raus aus der Wiege!« Sie packt mich am Nacken und gibt mir einen Klaps auf den Po. Beleidigt jaule ich auf und verkrieche mich in mein Körbchen. Ich hab's ja gleich gewusst: dieses neue Baby würde nur Ärger bringen!



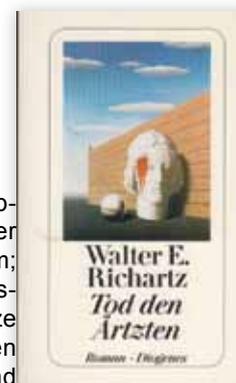
Donna Leon
Reiches Erbe

Diagonos Verlag
320 Seiten, 22,90 Euro
ISBN: 978-3-257-06820-7

Costanza Altavilla war für Anna Maria Giusti immer die gute Seele, die in ihrer Abwesenheit die Post aus dem Briefkasten nahm. Doch dieses Mal findet sie ihre Nachbarin tot in der Wohnung vor – mit Schürfwunden an Hals und Schultern. Ist die alte Dame nur gestürzt, oder hat jemand nachgeholfen? Während Vice-Questore Giuseppe Patta die Geschichte verhaftet und zu den Akten legen will, vertraut Brunetti auf seinen Instinkt – und gelangt zu tieferen Wahrheiten als jenen, die beweisbar sind. Mit ungewöhnlichen Mitteln macht Brunetti sich stark für die Alten und Schwachen. Donna Leons feinfühligster Fall.

Walter E. Richartz
Tod den Ärzten

Diagonos Verlag
208 Seiten, 8,90 Euro
ISBN: 978-3-257-20795-8



»Tod den Ärzten«: Ein veritabler Kriegsruf; ein Buch wie ein satter Schrei, wie der verrückteste Alptraum; eine Hetz-, Schimpf- und Schandepistel erster Güte, in der's ums Ganze geht, um alles, was es gibt und geben könnte, um das absolut Schlimme und ums Leben, das geschützt sein will, um die massiv und rundum bedrohte Schöpfung. Welch heitere Apokalypse! Welch drängende Vision vom Fall der letzten Bastionen grader Menschlichkeit! »Tod den Ärzten! Blutiger Ernst, Demonstration des perfekten Versagens der »genauen« und der »öffentlichen« Maßnahmen gegen die Verseuchungen aller Arten; eine knallharte Attacke gegen die Ignoranz als Lebensstil, gegen das vorsätzliche Kneifen und Kuschen, wenn klärende Worte zum klaren Tun führen müssten.



MEDIZIN RECHT

Nichtbeachtung einschlägiger Fachliteratur: Grober Behandlungsfehler?

Der 5. Zivilsenat des OLG Koblenz hat mit Urteil vom 20.06.2012 (Az. 5 U 1450/11) entschieden, dass wissenschaftlich gesicherte Erkenntnisse, die in einer führenden Fachzeitschrift veröffentlicht werden, zeitnah im Berufsalltag umzusetzen sind. Demzufolge hat sich ein Arzt auch durch das Studium einschlägiger Fachliteratur regelmäßig weiterzubilden, unabhängig von der in § 95 d SGB V statuierten Fortbildungsverpflichtung. Versäumt er diese Pflicht, kann dies zu einem groben Behandlungsfehler führen, was eine Umkehr der Beweislast im Haftpflichtprozess zur Folge hat.



*Fachanwältin für
Medizinrecht
Jeannette Breikopf-Schönhauser,
Münster*

In dem zugrunde liegenden Streitfall wurde der damals 46-jährigen Klägerin ein Schmerzensgeld in Höhe von 1.000,00 € zugesprochen, für das der Krankenhaus-träger aufzukommen hat.

Die Klägerin hatte sich im März 2005 in einem Mainzer Krankenhaus einem

gynäkologischen Eingriff unterziehen müssen. Vor dem operativen Eingriff hatte sie darauf hingewiesen, übliche Narkosemittel nicht zu vertragen. Im Anschluss an die Operation litt sie infolge der Intubationsnarkose 3 Tage lang an heftiger Übelkeit mit Erbrechen. Das Landgericht Mainz hatte die Klage gegen das Krankenhaus und den operierenden Arzt auf Schmerzensgeld wegen der verschiedenen Operationsfolgen abgewiesen, die Berufung der Klägerin dagegen hatte gegenüber dem Krankenhaus in einem Punkt Erfolg. Die Anästhesie sei nicht mit der erforderlichen Sorgfalt durchgeführt worden - wie die Richter des OLG Koblenz in ihrer Entscheidung ausführten -, weshalb das beklagte Krankenhaus auf Schmerzensgeld hafte. Der Klägerin hätte wegen der dem Arzt und somit auch dem Krankenhaus bekannten Überempfindlichkeit gegenüber den üblichen Narkosemitteln ein weiteres, die Übelkeit minderndes oder gar völlig unterdrückendes Medikament verabreicht werden müssen.

Die Klage gegen den operierenden Arzt dagegen blieb auch in der Berufungsinstanz erfolglos, da weder ein Aufklärungs- noch ein Behandlungsfehler bei der konkreten Operation festgestellt werden konnte. Dass das alternative Medikament die bei der Klägerin aufgetretenen Beschwerden lindere, sei zwar mit wissenschaftlich gesicherten Erkenntnissen bereits im Jahre 2004 in einer anerkannten Fachzeitschrift veröffentlicht worden. Daher hätte dem An-

ästhesisten zum Zeitpunkt der Operation im März 2005 bekannt sein müssen, dass die Gabe eines dritten Medikaments erforderlich gewesen sei.

In dem Urteil des OLG Koblenz wird weiter ausgeführt, dass aufgrund der langen Zeitspanne zwischen Publikation und Operation das Versäumnis des Anästhesisten als grober Behandlungsfehler zu werten sei, der dem Krankenhaus zugerechnet werden müsse. Demzufolge hätte das beklagte Krankenhaus nachweisen müssen, dass die Übelkeit auch mit dem alternativ einzusetzenden Medikament eingetreten wäre. Da das beklagte Krankenhaus diesen Nachweis nicht geführt hat, verurteilte der Senat das Krankenhaus zur Zahlung des Schmerzensgeldes.

Diese Entscheidung zeigt noch einmal deutlich, dass die einschlägige Fachliteratur zwingend und zeitnah zu beachten ist, zumal auf diese Weise auch der Fortbildungspflicht nachgekommen werden kann.

Text: Jeannette Breikopf-Schönhauser, Fachanwältin 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

Neue Micro-Hip-Chirurgie macht es möglich: Heute ein neues Hüftgelenk, morgen wieder auf den Beinen

Mit revolutionären mikroinvasiven Operationstechniken hat das Orthopädische Klinikum der Universität Regensburg in Bad Abbach international Maßstäbe gesetzt - Aktueller Rekord: 2.000ste Operation mit der neuen „Micro-Hip“-Technik

Ein neues Hüftgelenk und einen Tag nach der Operation wieder auf den Beinen: Neue Operationstechniken machen es möglich. Die Orthopädische Klinik der Universität Regensburg in Bad Abbach gilt heute als das führende Zentrum für minimalinvasive Hüftgelenkoperationen in Europa. Dort wurde in den letzten Jahren die neue minimalinvasive Operationsmethode zum Hüftgelenk-Ersatz mit entwickelt und perfektioniert: Mehr als 2.000 Hüftgelenke haben Professor Joachim Grifka und sein Team in dem Klinikum vor den Toren Regensburgs mit dieser revolutionären „Micro-Hip“-Technik bereits ersetzt. Für die Patienten hat die Bad Abbacher Operationsmethode viele Vorteile. Vor allem: Die Patienten sind in aller Regel bereits direkt nach der Operation schmerzfrei. Sie können bereits am ersten Tag nach dem Eingriff aufstehen und nach acht Tagen gestützt durch Gehhilfen wieder Treppen steigen.

15 Millionen Menschen leiden heute in Deutschland unter arthrosebedingten Gelenkbeschwerden. Weil die Bevölkerung immer älter wird, die Menschen aber auch im Alter mobil bleiben wollen, werden jedes Jahr in der Bundesrepublik mehr als 200.000 Hüftgelenke ersetzt - Tendenz weiter steigend. Der Leiter der Orthopädischen Klinik der Universität Regensburg

im Asklepios Klinikum Bad Abbach, Professor Dr. Joachim Grifka, gilt heute laut Empfehlungslisten großer deutscher Magazine als der „Papst“ auf dem Gebiet des Gelenkersatzes. Patienten aus der ganzen Welt kommen mittlerweile zum Austausch ihrer kaputten Hüften in den niederbayerischen Kurort.

„Der Ersatz eines Hüftgelenks ist heutzutage eine Routineversorgung. Unsere minimalinvasive Operationstechnik mit einem nur kleinen Hautschnitt verhindert das Risiko von postoperativen Problemen. Auch weil bei dieser Technik keine Muskeln durchtrennt werden, der Blutverlust sehr gering und auch keine Vollnarkose erforderlich ist“, sagt Professor Grifka. Auch orthopädische Chirurgen aus ganz Deutschland sind heute regelmäßig in Bad Abbach Gäste, um als Zuschauer bei Live-Operationen via TV-Übertragung die neuen Operationstechniken kennenzulernen.

Trotz aller Kompetenz beim Gelenkersatz: Bad Abbach gilt heute auch als führend bei Hüftgelenk erhaltenden Operationen. „Die Entscheidung zu einem künstlichen Gelenk darf nicht vorzeitig getroffen werden. Wir versuchen zunächst alle anderen Möglichkeiten der Behandlung auszuschöpfen“, so der Mediziner. So haben die Chirurgen in Bad Abbach auch eine sichere Operationsmethode zur Gelenkumformung entwickelt. Mit Hilfe dieser „Arthroplastik“ lässt sich der altersbedingte Gelenkverschleiß deutlich reduzieren und der Einsatz eines künstlichen Hüftgelenks zeitlich erheblich hinauszögern.



Drei Tage nach dem Einsatz eines künstlichen Hüftgelenks wieder mobil: Auch diese 72-jährige Patientin profitiert von den im Uniklinikum Bad Abbach entwickelten minimalinvasiven Operationsmethoden. Einen Tag bevor dieses Bild entstand, hatte ihr Professor Dr. Joachim Grifka (rechts) ein neues Hüftgelenk eingesetzt.

Foto: Orthopädische Klinik der Universität Regensburg

Klinik und Poliklinik für Orthopädie
Asklepios Klinikum Bad Abbach
Kaiser-Karl V.-Allee 3
93077 Bad Abbach
Telefon: (0 94 05) 18-0
<http://www.asklepios.com>



MEDIZIN NEWS

Kinder-Rheumahlilfe München e.V.:

Rheuma bei Kindern: Zu spät erkannt und unzureichend versorgt

In Deutschland leiden genau so viele Kinder an Gelenkrheuma wie an Diabetes oder Krebs – etwa 20 000. Damit zählt Rheuma zu den häufigsten chronischen Leiden im Kindesalter. Und längst nicht alle Betroffenen sind in der Statistik erfasst. Denn manche rheumatischen Erkrankungen, die ohne Gelenkentzündungen auftreten, werden gar nicht als Rheuma erkannt. Weil die Erkrankung so wenig bekannt und die Versorgungsstrukturen unzureichend sind, wird die Diagnose Rheuma bei Kindern häufig erst nach Irrwegen gestellt. Die Folgen sind jahrelange Schmerzen und Entzündungen, Organschäden, sogar Blindheit. Die ambulante Versorgung Betroffener müsse deshalb dringend verbessert werden, fordert die Kinder-Rheumahlilfe München e.V. Zumal nicht nur die jungen Patienten und ihre Familien leiden. Kinderreuma sei auch ein gesellschaftliches Problem, so der Verein: Denn eine späte Diagnose und unzureichende Betreuung führen zu körperlichen Einschränkungen und psychischen Problemen. Viele der Betroffenen können am gesellschaftlichen Leben nicht teilhaben, keine Ausbildung antreten oder einen Beruf nur eingeschränkt ausüben.

Nach statistik-basierter Schätzung unter Einberechnung der Dunkelziffer leben in Bayern 5000 bis 6000 an Rheuma erkrankte Kinder. Jährlich erkranken dort mindestens 500 Kinder an einer chronisch-rheumatischen Erkrankung. Viele andere sind von vorübergehenden rheumatischen Erkrankungen betroffen, die ebenfalls von Spezialisten diagnostiziert und behandelt werden sollten. „In den letzten Jahren hat sich die Situation für

rheumakranke Kinder im ambulanten Bereich zwar verbessert, doch noch immer sind wir von einer adäquaten Versorgungssituation weit entfernt“, sagt Privatdozentin Dr. med. Annette Jansson, Vorstandsmitglied der Kinder-Rheumahlilfe München und Leiterin der Rheumatologie im Dr. von Haunerschen Kinderspital am Klinikum der Universität München. „So gibt es in ganz Bayern gerade einmal 13 speziell ausgebildete Kinderärzte, die ambulant-rheumatologisch tätig sind.“ Von diesen versorgt ein Teil nur Privatpatienten, andere wiederum sind als niedergelassene Kinderärzte tätig und behandeln nur selten Rheuma-Patienten. „Grund für den Mangel ambulanter Behandlungsmöglichkeiten ist die zeitintensive ärztliche Versorgung der chronisch kranken Patienten, die in unserem Gesundheitssystem noch immer nicht adäquat entlohnt wird“, erläutert Jansson.

Denn sowohl die Abklärung der Krankheit – die gründliche Untersuchung der Gelenke, Blutentnahmen, Ultraschall und weiterführende Diagnostik – sowie die Betreuung chronisch betroffener Kinder ist zeitaufwendig und kostet weit mehr, als die Kassen bislang erstatten. „Daher werden viele Kinder mit entzündlich-rheumatischen Erkrankungen in Deutschland stationär behandelt, obwohl sie aus ärztlicher Sicht oftmals auch ambulant versorgt werden könnten“, so Jansson. Und gerade für Familien mit mehreren Kindern bedeutet es einen enormen Aufwand, sich während der Zeit eines stationären Klinikaufenthalts sozial zu organisieren.

„Um die frühzeitige Diagnosestellung und eine kontinuierliche Versorgung zu gewährleisten und damit die langfristige Prognose betroffener Kinder zu verbessern, braucht es flächendeckende ambulante Versorgungsstrukturen“, sagt Jansson. Eine angemessene Vergütung im ambulanten Bereich ließe sich verwirklichen, wenn durch wohnortnahe Angebote hohe stationäre Kosten wegfallen würden. Zudem könnte eine ausreichend finanzierte und strukturierte ambulante Versorgung Kinderärzte motivieren, sich rheumatologisch weiterzubilden. Damit wäre eine flächendeckende Versorgung auch langfristig garantiert. Regionale Fortbildungen in Kollegenkreisen – wie sie derzeit von Kinder-Rheumatologen vereinzelt angeboten werden – wären auf regelmäßiger Basis ein gutes Forum, um lokale interdisziplinäre Netzwerke für die betroffenen Kinder zu schaffen. „Zudem brauchen wir geschulte, regional tätige physiotherapeutische und psychosoziale Mitarbeiter, die die ärztliche Arbeit unterstützen und dazu beitragen, dass auch schwer betroffene Patienten am sozialen Leben und am Arbeitsleben teilnehmen können.“

Derzeit leiden mindestens die Hälfte der betroffenen Kinder und Jugendlichen noch im Erwachsenenalter an der Erkrankung. Die Folge sind vermehrte berufliche Ausfallzeiten und vorzeitige Berentung. Die offizielle Anerkennung der rheumatischen Erkrankungen im Kindesalter von gesundheitspolitischer Seite ist deshalb ebenso unabdingbar wie eine entsprechende Vergütung der erforderlichen Betreuungsmaßnahmen im ambulanten Bereich.

Kinder-Rheumahlilfe München e. V.
Angerfeldstr. 10e
82205 Gilching
Telefon: 0176 59700008
E-Mail: jansson@kinder-rheumahlilfe-muenchen.de
www.kinder-rheumahlilfe-muenchen.de



MEDIZIN NEWS

Vor breitem Einsatz der Magen-OP bei Diabetes Langzeitresultate abwarten: Diabetes kehrt bei jedem Fünften zurück

Operationen am Magen-Darmtrakt dämmen einen Diabetes mellitus offensichtlich doch nicht so wirksam ein, wie bislang angenommen: Wie eine aktuelle US-amerikanische Studie zeigt, tritt der Diabetes bei einem Fünftel der Operierten nach drei bis fünf Jahren wieder auf. Die Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie (DGE) weist darauf hin, dass angesichts dieser Ergebnisse nach wie vor sehr sorgfältig abzuwägen sei, ob ein chirurgischer Eingriff am Magen-Darm-Trakt bei Menschen mit Diabetes tatsächlich zu vertreten ist.

Immer häufiger setzen Ärzte Methoden der sogenannten Bariatrischen Chirurgie ein, um bei stark übergewichtigen Menschen die Kalorienaufnahme zu reduzieren und einen Typ-2-Diabetes zu verhindern oder in Remission zu bringen. Wurde anfangs vielfach ein Magenband verwendet, so ist es heute eine bestimmte Form des Magen-Bypasses oder die operative Verengung des Magens zum „Schlauchmagen“. Auch die Technik der „biliopankreatischen Diversion“ hat sich als äußerst wirksam, aber auch relativ komplikationsreich erwiesen. Bei dieser Technik wird ein großer Teil des Dünndarms ausgeschaltet. Mit diesen Verfahren soll einerseits die Kalorienaufnahme verringert werden, andererseits aber durch einen drastischen Eingriff in das Hormonsystem des Darmtraktes, das „Inkretin-System“, ein Typ-2-Diabetes zum Verschwinden gebracht werden. Wenn alle anderen Ansätze, das Gewicht zu reduzieren, nicht mehr greifen, werden diese Operationsmethoden auch bei

übergewichtigen Menschen mit Diabetes eingesetzt – zunehmend aber auch schon bei nur geringer Ausprägung des Übergewichts.

Der positive Effekt: Diabetes-Remission – wie lange?

Die Bariatrische Chirurgie führt bei einem hohen Anteil von Patienten mit Typ-2-Diabetes dazu, dass sich ihre Blutzuckerwerte wieder normalisieren – auch ohne die vorher oft nötigen Tabletten oder Insulinspritzen. Dieses Verschwinden der Zuckerkrankheit hatte zwei neuen Studien zufolge ein bis zwei Jahre angehalten, wie die Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie in einem Blog-Beitrag auf ihrer Homepage berichtet hatte. Professor Dr. med. Dr. h. c. Helmut Schatz, DGE-Mediensprecher aus Bochum: „Die Bariatrische Chirurgie ist eine relativ neue Herangehensweise an die Probleme Fettleibigkeit und Diabetes. Geradezu verblüffend ist vor allem die Verbesserung der Glukosewerte, die viel früher einsetzt, als durch den Gewichtsverlauf erklärbar ist.“ Es fehlten jedoch bislang aussagekräftige Ergebnissen von Langzeitstudien, kommentiert Schatz.

Langzeitstudie: Erste Erkenntnisse

Eine am 23. Juni 2012 auf der 94. Jahrestagung der Endocrine Society in Houston/USA vorgestellte Studie der Forscherin Yessica Ramos und ihrer Mitarbeiter (2) ergab jetzt nach etwas längeren Zeiträumen eine Rückfallrate von 21 Prozent. In einer rückblickenden Analyse untersuchten die Forscher

dafür Daten von Patienten, die sich im Zeitraum von 2000 bis 2007 in der Mayo Clinic Arizona/USA einer Magenbypassoperation unterzogen hatten. Von 138 Patienten mit Diabetes mellitus wurden 72 mindestens drei Jahre lang nachbeobachtet. Der durchschnittliche Body-Mass-Index (BMI), der sich durch Gewicht (Körpermasse) geteilt durch Körpergröße zum Quadrat errechnet, betrug vor der Operation 45 kg/qm. Von 66 Patienten, deren Diabetes nach der Operation wieder verschwunden war, trat dieser bei 14 wieder auf: bei 5 nach zwei Jahren und bei jeweils 3 nach drei, vier und fünf Jahren. Je länger der Diabetes vor der Operation bestanden hatte, desto wahrscheinlicher war ein Wiederauftreten. Die Experten diskutierten deshalb unter anderem, früher zu operieren.

OP ja oder nein?

Ein Abwägungsprozess Professor Schatz mahnt an, zunächst die Ergebnisse an größeren Patientenzahlen nach längeren Zeiträumen abzuwarten. „Der Typ-2-Diabetes ist durch einen erblich bedingten, über die Jahre fortschreitenden Betazellverlust mit der Folge einer Verminderung der körpereigenen Insulinsekretion charakterisiert. Daher gilt es abzuwägen, welches für den einzelnen Patienten tatsächlich der bessere Weg ist.“ Denn einerseits könne sich der Diabetes zwar operativ bedingt rückbilden, zumindest aber mehr oder weniger lange bessern. Dadurch könnten auch mögliche diabetische Folgekrankheiten wie Erblindungen, Nierenversagen, Herzinfarkte und Schlaganfälle vermindert oder sogar verhindert werden. Dies werden aber erst Langzeitstudien zeigen können, wobei das Überleben letztlich der härteste Parameter sein wird.

Geschäftsstelle der DGE
Hopfengartenweg 19
90518 Altdorf

Tel.: 09187 / 97 424 11

E-Mail: dge@endokrinologie.net
www.endokrinologie.net

MEDIZIN NEWS

60 Jahre Heilstollen Bad Gastein Erfahrungen bei axialer Spondylarthritis sollen untermauert werden

Studienstart zur Reduktion von TNF-Hemmern bei LDRnHT

Seit 1952 wird im Gasteiner Heilstollen/Österreich das natürliche Klima für eine kombinierte Low-dose-Radon- und Hyperthermie-Therapie (LDRnHT) genutzt. Untersuchungen der Medizinischen Universität Innsbruck aus dem letzten Jahr deuten darauf hin, dass sich die LDRnHT bei Patienten mit axialer Spondylarthritis (SpA) auch positiv auf die Dosierung von TNF-Inhibitoren auswirken könnte. Um diese Vermutungen zu überprüfen, startet der Gasteiner Heilstollen – weltweit größtes Therapiezentrum für Morbus Bechterew – nun eine Studie.



Durchgeführt wird die LDRnHT meist in Form einer mehrwöchigen Kur im Radonthermalstollen mit etwa 10 Einfahrten á 60 Minuten auf verschiedenen Therapiestationen. Das im Berg vorherrschende Klima setzt sich aus einer natürlichen Radonkonzentration von 44 kBq/m³ in der Luft, Temperaturen zwischen 37 und 41,5°C sowie einer Luftfeuchtigkeit zwischen 70 bis nahezu 100% zusammen. Aussagen zu den

positiven Effekten der Therapie bei SpA basieren einerseits auf Erfahrungsberichten von etwa 2.600 Patienten, die jährlich in den Stollen einfahren, sowie andererseits auf verschiedenen Studien (1). Diese bestätigen der LDRnHT gute Wirkungen hinsichtlich der Reduktion von Druckschmerzschwellen, Schmerzintensität, funktionellen Einschränkungen und Medikamentenverbrauch, insbesondere von nichtsteroidalen Antirheumatika (NSAR). Dieser signifikante Effekt hält meist über viele Monate nach Therapieende an.

Nun bestätigen die Untersuchungen von Dr. Katharina Eberherr und Univ. Prof. Manfred Herold von der Medizinischen Universität Innsbruck auch nachhaltige Wirkung in Verbindung mit Biologika vom Typ der TNF-Hemmer (2). „Bei der Auswertung zeigte sich ein Trend, dass die kumulative Dosis durch die Verlängerung des Applikationsintervalls nach einem Therapieaufenthalt im Gasteiner Heilstollen reduziert werden kann – sowohl für Patienten, die sich das Präparat selbstständig subkutan injizieren, als auch jene, die es intravenös durch den Hausarzt erhielten“, hält Prof. Herold die Beobachtungen fest. Diese Ergebnisse stützen sich auf Dokumentationen von Patienten, die in drei österreichi-



schen rheumatologischen Ambulanzen zu regelmäßigen Kontrollen erschienen. „Die angeführten Analysen decken sich mit unseren Erfahrungen bei Patienten mit axialer Spondylarthritis, aber auch rheumatoider Arthritis unter Biologika-Therapie. Wir werden diese vielversprechenden Beobachtungen durch weitere Studien zusammen mit der Universitätsklinik Innsbruck zu untermauern versuchen“, erläutert Prim. Univ. Doz. Dr. med. Bertram Hölzl, Chefarzt Gasteiner Heilstollen, die Gründe für den Start der neuen Studie. „Auch wenn der Wirkmechanismus der Gasteiner-Heilstollen-Behandlung noch nicht in allen Aspekten vollends geklärt ist, scheint für mich doch eine synergistische Wirkung auf Basis der auch bei vielen Biologika zugrunde liegenden anti-TNF-alpha-Wirkung ein denkbarer Mechanismus zu sein. Ich bin sehr optimistisch, was weitere Studienergebnisse angeht.“

Nähere Informationen unter www.gasteiner-heilstollen.com.

MEDIZIN NEWS



Vorbeugen, erkennen, behandeln Neues Patientenbuch zum „Herzinfarkt“

Herz-Kreislauf-Erkrankungen sind immer noch die häufigste Todesursache in Deutschland. In ihrer Neuerscheinung „Herzinfarkt – das Patientenbuch“ klärt die Stiftung „Bremer Herzen“ über Risikofaktoren, Anzeichen, Notfallmaßnahmen und Rehabilitation bei Herzinfarkten auf. Auf 64 Seiten informieren die Autoren Betroffene, wie sie herzgesünder leben, was bei einem akuten Infarkt zu tun ist, welche Interventionsmöglichkeiten die Kardiologie hat und wie ein Leben auch nach einem kardiovaskulären Ereignis lebenswert ist. Pohl-Boskamp als Hersteller des Nitrolingual® akut Sprays hat das Buch unterstützt. Denn Nitrolingual® gilt als Goldstandard bei der symptomatischen Behandlung der koronaren Herzkrankheit (KHK).

Über eine NO-vermittelte Vasodilatation senkt das Präparat die Vor- und Nachlast

des Herzens und coupiert zuverlässig eine belastungsinduzierte Angina-pectoris. Prophylaktisch vor körperlichen und seelischen Belastungen eingenommen steigert Nitrolingual® zudem die Belastungsschwelle und ermöglicht so eine angstfreie und sichere sportliche Betätigung im Rahmen der kardialen Rehabilitation.

„Herzinfarkt – das Patientenbuch“ ist kostenlos zu bestellen unter anforderung@pohl-boskamp.de

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

Foto: G. Pohl-Boskamp GmbH



Herzinfarkt Patientenbuch

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:
Media Agentur Klaus Lenser
Brockhoffstr. 4,
48143 Münster
Tel.: +49(0) 25 1/5303651
Fax: +49(0) 25 1/5303653
E-Mail: gour-med@gour-med.de
Internet: www.gour-med.de

Inhaber: Klaus Lenser

Chefredakteur: Klaus Lenser

Redaktion:
Horst-Dieter Ebert (Reise, Buch und Kolumne)
Armin Roßmeier (Fernsehkoch)
Anne Wantia (Reise)
Gunther Schnatmann (Reise)
Yvonne Hoffmann (Wein)
Jeannette Breikopf-Schönhauser (Recht)

Gastautoren in dieser Ausgabe:

Layout: Yannick Römer, Jan Lichte

Erscheinungsort: 48143 Münster

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

Abonnement:

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



MEDIZIN NEWS

Höher, schneller, leichter: Sportler hungern sich zum Erfolg

Endokrinologen warnen vor Sportlermagersucht

Die gerade zu Ende gegangenen Olympischen Sommerspiele warteten täglich mit neuen Höchstleistungen auf. Auch Sportarten wie Turnen oder Synchronschwimmen, bei denen ästhetische Aspekte eine Rolle spielen, begeisterten ein Millionenpublikum. Mitunter hungern die Sportler für den Erfolg und entwickeln daraus eine Sportlermagersucht, genannt Anorexia athletica. Dass regelmäßige Bewegung und Sport positiv auf Stoffwechsel und Hormone wirken, stehe außer Zweifel, erklärt die Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie (DGE). Eine gesundheitsgefährdende Gewichtsreduktion sei jedoch nicht durch Trainingsziele zu rechtfertigen, so die DGE. Die Fachgesellschaft weist Sportler, Trainer und Ärzte zudem auf hormonelle Schäden bei den Betroffenen hin.

Von Magersucht spricht man, wenn ein Mensch durch eine extreme Diät sehr stark an Gewicht verliert und sein Body-Mass-Index (BMI) weniger als 17,5 beträgt. Der BMI errechnet sich aus Gewicht in Kilogramm geteilt durch Körpergröße zum Quadrat. Bei etwa einem Fünftel aller Jungen und Mädchen im Alter von elf bis 17 Jahren in Deutschland bestehen Hinweise auf Essstörungen, so der Kinder- und Jugendgesundheitsurvey des Robert Koch-Instituts in Berlin. Etwa jedes dritte Mädchen zwischen 14 und 17 Jahren ist betroffen. Magersucht, medizinisch Anorexia nervosa genannt, ist die am weitesten verbreitete Essstörung in Deutschland.

Wenn zu den häufig pubertätsbedingten

Verunsicherungen in Bezug auf den eigenen Körper noch vermeintlich reale Erwartungen von außen kommen, könne es kritisch werden, warnt Professorin Dr. med. Birgit Friedmann-Bette, Oberärztin an der Abteilung Innere Medizin VII: Sportmedizin am Universitätsklinikum Heidelberg: „Das Risiko für Essstörungen ist bei Sportlerinnen deutlich erhöht, für deren Erfolg ein niedriges Körpergewicht vorteilhaft ist“, sagt die Expertin. Das betrifft vor allem Athletinnen in ästhetisch-kompositorischen Sportarten wie Rhythmische Sportgymnastik oder Synchronschwimmen – beides auch olympische Disziplinen. Aber auch Skispringer und einige Ausdauerathleten können eine Sportlermagersucht entwickeln. Denn hier wirkt sich ein niedriges Körpergewicht positiv auf die Leistungsfähigkeit aus. „Die betroffenen Sportlerinnen und Sportler gehen oft ein erhebliches Energiedefizit ein und entwickeln nicht selten gravierende Essstörungen“, sagt Friedmann-Bette. Professor Dr. med. Dr. h.c. Helmut Schatz, Mediensprecher der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie aus Bochum, benennt die Gefahren einer Magersucht mit Blick auf den Hormonhaushalt: „In der Folge treten hormonelle Regulationsstörungen auf, die Knochendichte nimmt ab – bis hin zur Osteoporose mit der Gefahr von Knochenbrüchen.“ Die wichtigste Therapie sei, das Energiedefizit auszugleichen. Das gehe mitunter allerdings mit einer Gewichtszunahme einher, die auch das Ende einer leistungssportlichen Karriere bedeuten könne. Daher sollten

Trainer, Ärzte und Sportler in minder schweren Fällen unbedingt auf eine ausreichende Zufuhr von Calcium, Vitamin D und Eiweiß achten.

Um Sportlermagersucht zu verhindern, muss man Sportler, Trainer und das Umfeld aufklären, mahnen die Experten der DGE. Hilfreich wäre zudem, bei Sporttauglichkeitsuntersuchungen auf Symptome der Anorexia athletica zu achten, erläutert Professor Friedmann-Bette: Geringes oder stark schwankendes Körpergewicht, Diäten und/oder Stressfrakturen in der Anamnese sowie bei Frauen und Mädchen Menstruationsstörungen bis hin zum Ausbleiben der Regelblutung. Auch die Sportfachverbände können und sollten durch entsprechende Bestimmungen einwirken. Beim Skispringen ist das schon der Fall: Ist der Sportler sehr leicht und hat einen BMI von unter 20,5 werden seine Skier gekürzt, was ungünstig für „weite Sprünge“ ist.

Literatur:

Nattiv A, Loucks AB, Manore MM, Sanborn CF, Sundgot-Borgen J, Warren MP. American College of Sports Medicine position stand. The female athlete triad. Med Sci Sports Exerc 2007; 39: 1867–82.

Müller W, Groschl W, Müller R, Sudi K. Underweight in ski jumping: The solution of the problem. Int J Sports Med 2006; 27: 926–34.

Quelle:

Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie (DGE)
Anna Voormann, Dagmar Arnold
Postfach 30 11 20
70451 Stuttgart
Telefon: 0711 8931-380



PHARMA NEWS

Rheumatologen tagen in Bochum: Rückenschmerzen und Arthrose in jungen Jahren oft verkannt

– Menschen unter 45 Jahren leiden häufig an chronischen Rückenschmerzen. Neben vielen anderen Ursachen kann auch eine entzündlich-rheumatische Erkrankung der Wirbelsäule dahinterstecken. Die sogenannte axiale Spondyloarthritis wird aber meistens noch zu spät erkannt. Über eine frühere Diagnose chronischer Rückenschmerzen und neueste Therapiestrategien rheumatischer Erkrankungen diskutieren Experten im Rahmen des 40. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Rheumatologie (DGRh). Einen weiteren Schwerpunkt bilden generalisierte Muskelschmerzen verschiedener Ursache und Fiebersyndrome. Zudem werden neue Ergebnisse aus dem deutschen Biologika Register vorgestellt. Der Kongress findet gemeinsam mit der 26. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Orthopädische Rheumatologie (DGORh) und der 22. Jahrestagung der Gesellschaft für Kinder- und Jugendrheumatologie (GKJR) vom 19. bis 22. September 2012 in Bochum statt.

An entzündlich-rheumatischen Erkrankungen – auch Rheuma genannt – leiden in Deutschland etwa 1,5 Millionen Menschen. Dazu zählen auch Spondyloarthritiden, wie etwa die ankylosierende Spondylitis (AS), bei der die Wirbelsäule häufig schon ab dem 26. Lebensjahr entzündlich betroffen sein kann. „Die Diagnose der AS bzw. der axialen Spondyloarthritis, wie das gesamte Krankheitsspektrum heute zunehmend genannt wird, ist vor allem im frühen Stadium schwierig“, sagt Professor Dr. med. Jürgen Braun, Kongresspräsident der DGRh und Leiter

des großen Rheumazentrums in Herne. Denn nicht bei allen Patienten sei der Risikomarker HLA B27 nachweisbar und auch die Kernspintomografie ist nicht immer positiv. „Zudem werden junge Patienten mit chronischen Rückenschmerzen meist gar nicht auf entzündliche Ursachen hin untersucht“, kritisiert Privatdozent Dr. Klaus Schmidt, Kongresspräsident der DGORh. In einer aktuellen Studie haben Forscher jetzt eine Diagnosesicherheit von 80 Prozent bei früher Überweisung erreicht. Erste Ergebnisse werden auf dem DGRh-Kongress vorgestellt.

Mindestens ebenso verbreitet ist das viele Gelenke betreffende entzündliche Gelenkrheuma. In Deutschland leiden mehr als 440 000 Menschen an Rheumatoider Arthritis (RA). Europaweit liegen inzwischen Daten zu mehr als 50 000 medikamentös behandelten RA-Patienten vor – anhand derer überprüft werden kann, wie wirksam und vor allem wie sicher gentechnisch hergestellte Biologika im Vergleich zu konventionellen Rheuma-Medikamenten sind. Aktuelle Ergebnisse aus diesem ‚RABBIT‘ genannten Biologika-Register sind Thema einer Sitzung im Rahmen des DGRh-Kongresses. Darüber hinaus wird intensiv über die beste Strategie in der Abfolge der Behandlungen diskutiert.

Von einer Therapie mit Biologika können auch Kinder mit entzündlich-rheumatischen Erkrankungen profitieren. Auch wenn die bei der juvenilen idiopa-

thischen Arthritis (JIA) auftretenden Gelenkentzündungen der RA ähneln, „unterscheidet sich die Therapie der JIA von der Behandlung im Erwachsenenalter“, betont Dr. Frosch, Kongresspräsident der GKJR im Vorfeld des Kongresses. Ein interdisziplinärer Austausch und gute Datenbanken liefern wichtige Ergebnisse auch für individuelle Therapieentscheidungen.

Schwerpunkte des Kongresses sind zudem die Fiebersyndrome, der Stellenwert der Therapie mit Kortison, Osteoporose, Muskelleiden, rekonstruktive Operationen und Schmerzsyndrome wie die Fibromyalgie. Darüber hinaus geht es darum, welche Sportarten für Rheuma-Patienten am besten geeignet sind und wie sich der häufige Vitamin-D3-Mangel bei chronisch Kranken auswirkt.

Zum ersten Mal findet ein spezielles Programm für Studenten statt. Für Betroffene und Angehörige bietet die DGRh einen Patiententag in Zusammenarbeit mit der Deutschen Rheuma-Liga am Samstag, dem 22. September 2012. Eine Industrieausstellung ergänzt die wissenschaftliche Tagung. Das Kongressprogramm und weiterführende Informationen finden Interessierte im Internet unter www.dgrh-kongress.de.

Deutsche Gesellschaft für
Rheumatologie e.V.
Köpenicker Straße 48/49, Aufgang A
10179 Berlin
Tel: 030-24 04 84 70
E-Mail: info@dgrh.de



PHARMA NEWS

Sigma-Tau Gruppe startet Markteinführung von neuem Anti-Malaria-Medikament, Eurartesim® (Dihydroartemisinin-Piperaquin)

Eurartesim® (Dihydroartemisinin-Piperaquin: DHA-PQP) ist die erste Artemisinin-Kombinationstherapie (ACT) für die Behandlung von unkomplizierter Malaria, die von der Europäischen Medizinagentur (EMA) zugelassen wurde, und wird für die Markteinführung in verschiedenen Ländern vorbereitet. Eurartesim® wurde von der Sigma Tau Gruppe aus Italien in Zusammenarbeit mit der gemeinnützigen Forschungsgemeinschaft Medicines for Malaria Venture (MMV) entwickelt.

Das von der EMA zugelassene Eurartesim® ist nun bereit für die Lieferung nach Kambodscha, das erste von Malaria betroffene Land, das diese neu zugelassene Behandlung bestellt hat. Kambodscha priorisierte die Anwendung von DHA-PQP als Erstlinientherapie und wartete auf die Zulassung der EMA, um die Beschaffung dieses Produktes mithilfe internationaler Gebermittel zu erlauben.

In den Richtlinien zur Standardbehandlung der Weltgesundheitsorganisation wurde DHA-PQP als höchst wirksame ACT für die Heilung von unkomplizierter Malaria empfohlen. Anfang Juni reichte Sigma Tau Eurartesim® zur Vorqualifizierung bei der Weltgesundheitsorganisation ein. Dieser Vorgang ist für Spender und von Malaria betroffene Länder ein wichtiges Kriterium für Qualität und Wirksamkeit von neuen Medikamenten. Außerdem reicht Sigma Tau das Medikament nun zur Zulassung in wichtigen Ländern Afrikas wie z. B. Burkina Faso, Mosambik, Tansania und Ghana ein.

Professor Trevor Jones, Mitglied des

Verwaltungsrats der Sigma-Tau Gruppe berichtet: „Eurartesim ist eine große Innovation im Kampf gegen Malaria. Wir freuen uns, bekanntzugeben, dass wir weiterhin auf die Zulassung und den Vertrieb dieses Medikaments in Ländern, die von Malaria betroffen sind und in denen Tausende von Menschen jedes Jahr an dieser Krankheit sterben, hinarbeiten. Wir garantieren außerdem die Verfügbarkeit in Europa.“

Obwohl von Malaria betroffene Länder an vorderster Stelle stehen, plant Sigma Tau mit der Marktzulassung durch die EMA die Einführung von Eurartesim® auch innerhalb Europas für den Gebrauch von Reisenden nach oder aus Ländern, die von Malaria betroffen sind. Eurartesim® ist bereits in Apotheken in Frankreich, Großbritannien, Deutschland, Belgien und Portugal erhältlich, wo die Anzahl der Fälle innerhalb Europas am höchsten ist.

Medicines for Malaria Venture kürte Eurartesim® zum Projekt des Jahres 2011 und erkannte damit seinen weltweit wichtigen Beitrag als qualitativ gesichertes, wirksames Medikament zur Heilung von Malaria an.

SIGMA-TAU INDUSTRIE FARMACEUTICHE RIUNITE S.p.A.
Viale Shakespeare, 47
00144 Roma
Tel. +39.06.9139.1
curriculum@sigma-tau.it
www.sigma-tau.it

Pasireotid bei Akromegalie wirksamer als Octreotid

Bei 385 akromegalischen Patienten mit kernspintomographisch nachgewiesenem Adenom oder nach Hypophysenoperation ohne medikamentöse Behandlung erwies sich das Somatostatin-Analog Pasireotid in langwirksamer Form (LAR) als effektiver im Vergleich zu Octreotid LAR (Sandostatin®). Beide Substanzen waren ein Jahr lang monatlich injiziert worden. Die 1-Jahresdaten wurden am 7. Mai 2012 von Annamaria Colao und Kollegen aus Neapel während des Endokrinologenkongresses in Florenz vorgestellt (1). Nach 3 Monaten hatten die durchschnittlichen Wachstumshormon (GH)- und IGF-1-Spiegel abgenommen. Mit Pasireotid hatten 31.3%, mit Octreotid 19.2% (p=0.007) der Patienten den primären Endpunkt erreicht (GH<2.5 Mikrogramm/Liter, normales IGF-1 nach 12 Monaten). Nach 1 Jahr fanden sich mittlere GH-Spiegel <2.5 Mikrogramm unter Pasireotid bei 48.3%, mit Octreotid bei 51.6% (p=0.536), während normale IGF-1-Werte bei 38.6 bzw. 23.6 % der Patienten gefunden wurden (p=0.002). Das Tumolvolumen hatte mit beiden Substanzen in gleicher Weise abgenommen. Nebenwirkungen wie Diarrhoeen, Gallensteine und Kopfschmerzen waren unter Pasireotid geringer, hingegen traten mehr Hyperglykämien auf (28.7 vs. 8.3% mit Octreotid).

Geschäftsstelle der DGE
Hopfengartenweg 19
90518 Altdorf
Tel.: 09187 / 97 424 11
E-Mail: dge@endokrinologie.net
www.endokrinologie.net



PHARMA NEWS

Neue Hoffnung für Krebspatienten: Nervenprotektion durch Palmitoylethanolamid Kahler's Disease und Nervenschäden-Behandlung

Kahler's Disease ist eine Krebsform der weißen Blutzellen, die in den meisten Fällen innerhalb von 3-4 Jahren zum Tod führt. Es ist die am zweithäufigsten vorkommende Form von Blutkrebs. Behandlung ist mit moderner Chemotherapie möglich, wie Bortezomib und Thalomid, aber Nebenwirkungen, wie zum Beispiel Nervenschäden, sind sehr vielvorkommend (ungefähr 80% der Patienten).

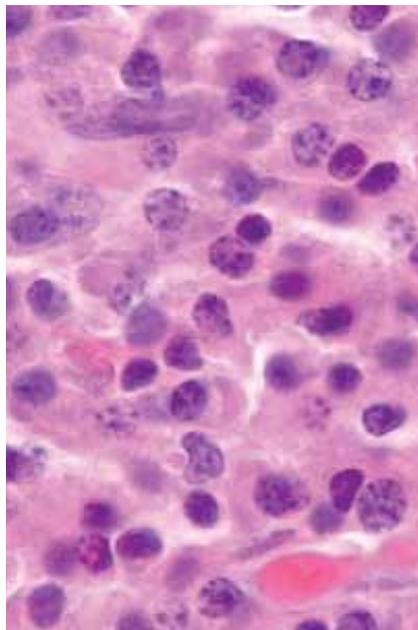
Durch diese Nervenschäden ist optimale Behandlung der Patienten oft nicht möglich, da die Chemotherapie vorzeitig gestoppt oder zumindest in der Dosierung reduziert werden muss. Patienten können deshalb häufig die Behandlung nicht vollenden und riskieren so eine spätere Rückkehr der Krankheit.

Seit Jahren ist die Wissenschaft auf der Suche nach neuen Bestandteilen zum Schutz der Nervenfunktion um Patienten mit Blutkrebs eine fortgesetzte Chemotherapie-Behandlung zu ermöglichen.

Heute zeigen Studien eines klinischen Pilots (Versuchs) unter 20 Blutkrebspatienten, dass ein natürlich vorkommender Bestandteil, Palmitoylethanolamid (PEA), Nerven schützen und Schmerz lindern kann während der Chemotherapie.

Professor Cruccu und seine Mitarbeiter behandelten Blutkrebs, indem Sie PEA der Chemotherapie Behandlung hinzufügten. Sie stellten fest, dass die Nervenfunktion nicht weiter verschlechterte, sondern sich wieder verbesserte während der Schmerz signifikant abnahm.

Dies ist ein sehr wichtiges Ergebnis, da dies die erste Studie ist, die zeigt, dass ungefährliche Nervenprotektion gegen die Nebenwirkungen von Chemotherapie möglich ist. Die Chance einer erfolgreichen Krebsbehandlung bei dieser Form von Blutkrebs ist durch diese Ergebnisse gestiegen. Palmitoylethanolamid (Normast) ist für Patienten erhältlich und die Sicherheit und Effektivität ist in 39 klinischen Studien mit über 2000 Patienten bewiesen.



CNS Neurol. Disord.
Drug Targets. 2012
Dip. Neurologia e Psichiatria,
Sapienza Università di Roma,
Roma, Italy.



PHARMA NEWS

Eklira®/ Bretaris® Genuair® (Acidiniumbromid)

In Europa für die Dauertherapie bei chronisch-obstruktiver Atemwegserkrankung (COPD) zugelassen

• **Acidiniumbromid bewirkt eine signifikante und anhaltende Bronchodilatation ab der ersten Dosis. Es verbessert darüber hinaus die Symptomkontrolle und die Lebensqualität der Betroffenen.¹**

• **COPD ist eine schwere Erkrankung, die eine der häufigsten Todesursachen ist. Patienten leiden unter Atemnot, eingeschränkter Leistungsfähigkeit, verringerter Lebensqualität sowie unter chronischem Husten und vermehrter Sputumproduktion.**

• **Acidiniumbromid ist ein lang wirksamer, selektiver Muskarin-Rezeptor-Antagonist (LAMA), der von Almirall entwickelt wurde. Erste Markteinführungen sind für Europa zu einem späteren Zeitpunkt in diesem Jahr geplant.**

Die Almirall Hermal GmbH gab gestern bekannt, dass die Europäische Kommission ihre Zustimmung zur Vermarktung von Eklira/Bretaris Genuair® (Acidiniumbromid 322 µg zweimal täglich) in allen EU-Mitgliedstaaten sowie Island und Norwegen gegeben hat. Es handelt sich um ein Präparat für die Dauertherapie von COPD-Patienten mit dem Effekt der Bronchodilatation und der Symptomlinderung. Die Kommission folgte damit der Empfehlung des Ausschusses für Humanarzneimittel (CHMP) vom Mai dieses Jahres.

Klinische Wirksamkeitsstudien haben gezeigt, dass mit Acidiniumbromid eine signifikante und nachhaltige 24-h-Kontrolle und bessere Symptomkontrolle als mit Placebo erzielt werden kann. Diese positiven Effekte waren innerhalb von 30

Minuten nach der ersten Dosis nachweisbar. Acidiniumbromid reduzierte zudem die Anzahl moderater und schwerer Exazerbationen um rund 30 Prozent. Patienten, die damit behandelt wurden, benötigten deutlich weniger Notfallmedikamente als jene, die mit Placebo behandelt wurden (p=0,005). Auch wurde eine Verbesserung der Begleitsymptome wie Luftnot, Husten und Sputumproduktion beobachtet.¹

Zusätzlich ergaben die Studien, dass Acidiniumbromid zu einer bedeutenden Verbesserung in Bezug auf Kurzatmigkeit (ermittelt anhand des TDI = Transition Dyspnoea Index²) sowie dem COPD-spezifischen Gesundheitszustand (bemessen anhand des SGRQ = St. George's Respiratory Questionnaire) führte.³

Acidiniumbromid wird weltweit entwickelt und wurde erst kürzlich in den USA von der Federal Drug Administration (FDA) zugelassen. Dort wird es künftig von Forest Laboratories unter den Produktnamen Tudorza™ und Pressair™ vermarktet. In Japan und Korea wird das Produkt in Kooperation mit Kyorin beziehungsweise Daewoong vermarktet. Almirall hält die Rechte für den Rest der Welt.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns gern unter: www.almirall.com

Quellen:

¹ Efficacy and safety of twice-daily acidinium bromide in COPD patients: The ATTAIN study - Paul W. Jones, et al - Eur Respir J 02255-2011; published ahead of print 2012, doi:10.1183/09031936.00225511

and Efficacy and Safety of a 12-week Treatment with Twice-daily Acidinium Bromide in COPD Patients (ACCORD COPD I) Edward M. Kerwin, et al - COPD: Journal of Chronic Obstructive Pulmonary Disease April 2012, Vol. 9, No. 2, Pages 90-101: 90-101

² Witek T.J. Minimum clinically important difference (MCID) of at least 1 unit change in TDI vs placebo - Minimal important difference of the transition dyspnoea index in a multinational clinical trial. European Respiratory Journal. 2003;21(2):267-72.

³ Jones P.W. Minimum clinically important difference (MCID) of at least - 4 units change in St. George's Respiratory Questionnaire SGRQ - COPD. Journal of Chronic Obstructive Pulmonary Disease. 2005; 2(1)75-79.



Spenden *für* Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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