

1982-2012  
30 Jahre

ErnährungsMedizin-Aktuell

# Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Besonders  
Empfehlenswert

Aromen liegen im  
Verborgenen – Hotel Sack-  
mann in Baiersbronn

Der Wein-  
Geniesser Tipp

Sommeliere Yvonne über  
Maximin Grünhaus

Der gesunde  
Geniesser Tipp

„Alles Marmelade – oder  
was?“ von Armin Roßmeier

Der Geniesser Tipp

Arosa Flusskreuzfahrten

Der Nabel der Nudel

Champagne Teil 2

Der besondere Tipp

Plinsen in der Mark

Romantisches Elsass

Ungarn Teil 2

Stichprobe: Dolder Grand  
Hotel wiederbesucht

Buchtipps

Horst-Dieter Ebert

Medizin Recht

Medizin News

Pharma News

9/10 – 2012

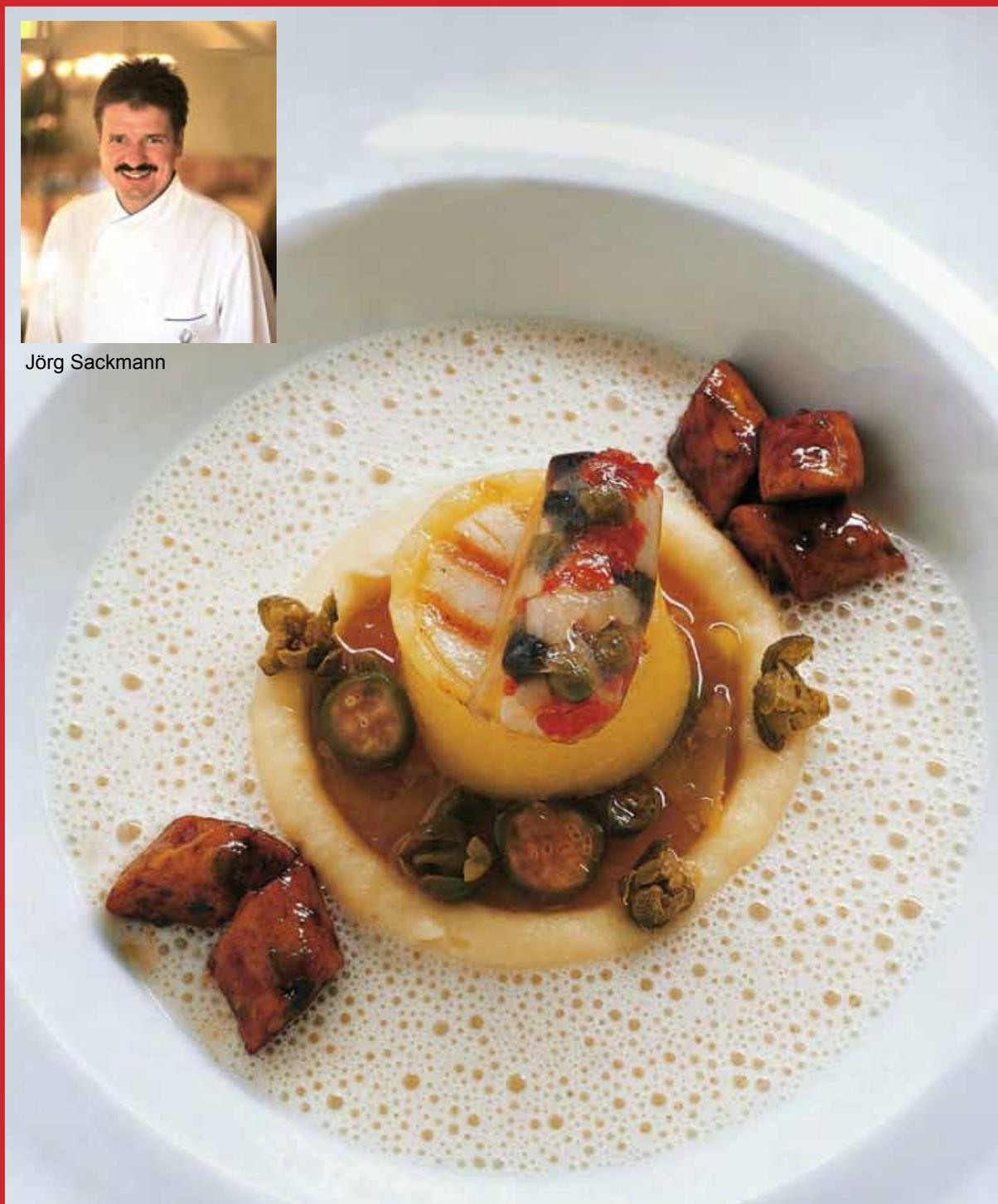
31. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575



Jörg Sackmann



Gegrillte Jakobsmuschel im Kartoffelmantel mit Kapern-Escabèche und Olivenquenelles  
Foto aus Jörg Sackmanns Aromen Kochbuch (Tre Torri Verlag)



## Spenden *für* Deutschland

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

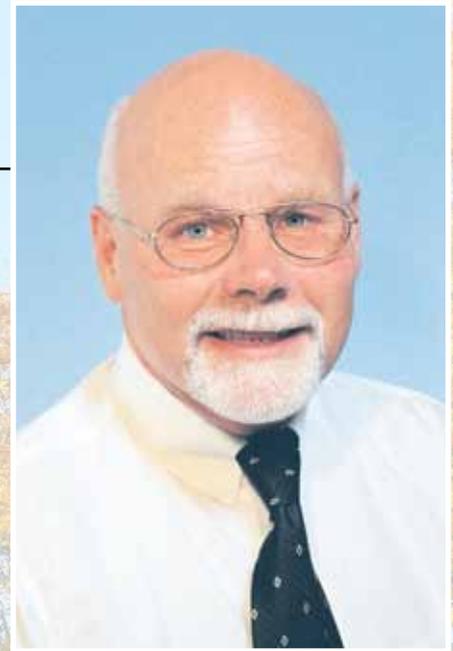
Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

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

# EDITORIAL



Liebe **Gour-med** Leser,

In dieser Ausgabe von Gour-med veröffentlichen wir im Titelbeitrag die Geschichte von Sternekoch Jörg Sackmann aus Baiersbronn im gleichnamigen Hotel mit dem „Schloßberg“ Gourmet Restaurant. Zum

ersten Mal umfasst der Titelbeitrag 10 Seiten, das hat es in Gour-med noch nie gegeben, aber die Leistung von Jörg Sackmann ist so überzeugend, dass weniger als diese 10 Seiten ihm nicht gerecht geworden wären. Warum dem



Aromenflüsterer ein weiterer Stern verweigert wird bleibt wohl das Geheimnis der Kollegen vom Guide Michelin. Verdient hat Jörg Sackmann mindestens den 2. Stern.



Fernseh Koch Armin Roßmeier hat gesunde Einkochtipps für Sie, dieses Mal dreht sich alles um die Marmelade. Leckereien selber gemacht ist sein Thema

Unsere Weinfee Yvonne schließt in dieser Ausgabe die Weinvorstellung aus dem Haus Maximin Grünhaus. Lassen



Wir uns überraschen was sie uns in der Dezember Ausgabe empfiehlt

Weihnachten mal ganz anders, zum Beispiel auf einem Flusskreuzfahrtschiff. Arosa Schiffe bieten exklusive Weihnachtsrouten auf Europas Flüssen für die ganze Familie an.

Unser Reisedakteurin Anne Wantia war begeistert von dem Weihnachts-erlebnis auf einem Arosa Schiff



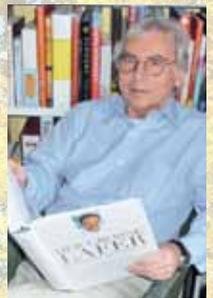
Wie versprochen lesen Sie den, jeweils 2. Teil unserer Champagne- und Ungarn-Reportage mit Tipps und Empfehlungen rechtzeitig zum Fest.

Unser Gastautor C. C. Troebst hat historisch Interessantes in der Uckermark entdeckt, eine Reise die es nachzuerleben lohnt.

Den Nabel der Nudel hat Stefanie Bisping gesucht und auch gefunden, sie berichtet von dem beliebtesten Lebensmittel der Welt direkt aus Italien, wie der Name schon sagt, dem Nabel der Nudel.

Horst Dieter Ebert hat nicht nur tolle Bücher in seinem Beitrag, er war auch in Zürich im Dolder Gand Hotel und hat sich von dem deutschen 2-Sterne Koch Heiko Nieder verwöhnen lassen. Seine

ne Begeisterung ist kaum zu bremsen, aber berechtigt.



Viel Neues gibt es über die Luxus-Hotelkette Kempinski zu berichten, eine Neueröffnung in Vilnius und ein ganz besonderer Service in Istanbul.

Die japanische Hotelgruppe Okura eröffnete ein neues Haus in Taiwan mit einem exklusiven Gourmetrestaurant. Über dieses Hotel werden wir eine Reportage im nächsten Jahr veröffentlichen.

In unserer Rubrik „Kurz notiert“ erfahren Sie das Wichtigste aus der kulinarischen Szene und in den Rubriken Med News und Pharma News alles was Sie interessiert aus den Fachbereichen.

Genießen Sie den Herbst mit all seinen raffinierten Spezialitäten, freuen Sie sich auf die länger werdenden Abende, die zum Genuss und Lesen verführen.

Eine gute Zeit und etwas Vorfreude auf Weihnachten wünscht Ihnen das gesamte **Gour-med** -Team und natürlich Ihr

Klaus Lenser  
Chefredakteur

P.S. Nicht vergessen: alles wird gar !!!!!

## Spenden für Deutschland

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

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



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

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

# INHALT

- 6 **Besonders Empfehlenswert**
- **Aromen liegen im Verborgenen – Hotel Sackmann in Baiersbronn**
- 16 **Geniesser-Wein-Tipp**
- **Sommeliere Yvonne über Maximin Grünhaus**
- 14 **Der gesunde Geniesser-Tipp von Armin Rossmeier**
- **„Alles Marmelade – oder was?“**
- 20 **Der Geniesser-Tipp**
- **Arosa Flusskreuzfahrten in der Weihnachtszeit**
  - **Der Nabel der Nudel**
  - **Reise durch die Champagne Teil 2**
- 30 **Der besondere-Tipp**
- **Plinsen in der Mark**
  - **Romantisches Elsass**
  - **Ungarn Teil 2**
- 37 **Stichprobe**
- **Dolder Grand Hotel wiederbesucht**
- 40 **Kulinaria der Welt**
- **Das Okura Pestige Taipei in Taiwan**
- 42 **Kurz notiert**
- **5 Sterne für das Relais & Châteaux BurgHotel in Nörten-Hardenberg**
  - **Zurheides drittes Gourmet-Festival**
  - **Management-Wechsel in Zürich im Baur au Lac**
  - **Ein eigener Berg nur für die Gäste das Tschuggen Grand Hotel**
  - **Besonderer Genuss für zweisame Herzen in The Stafford London**
  - **Kempinski Hotel Cathedral Square in Vilnius**
  - **Exklusiver Service im Ciragan Palace Kempinski in Istanbul**
  - **Die Alm im Mandarin Oriental Munich ist wieder ab 23.10. geöffnet**
  - **Lachen, staunen, Nervenkitzel im GOP Varieté Theater in Essen**
- 49 **Buch Tipps**
- **Empfehlenswertes von Horst-Dieter Ebert**
  - **Bücher zum Lesen und Verschenken**
- 52 **Medizin Recht**
- **Arzt haftet nicht, wenn der Patient nicht richtig „mitspielt“**
- 53 **Medizin-News**
- **Worauf Epilepsiepatientinnen mit Kinderwunsch achten sollten**
  - **Wein und Gesundheit**
  - **Hirndruck mittels Sehnerv-Ultraschall messen**
  - **Verringertes Sterberisiko unter Biologika - Therapie beobachtet**
  - **Am 18. 11. 12 in Berlin: Zentrale Veranstaltung zum Welt-Diabetestag**
  - **Was Phytamine, Antioxidantien & Co. bewirken können**
  - **Darmkrebs-Vorsorge**
  - **Gen-Tests und Screening-Dienste**
  - **Ausweg Kostenerstattung: „Wir wollen das!“**
- 54 **Impressum**
- 62 **Pharma-News**
- **Innovative Medikamente und nachhaltige Pharmafirmen**
  - **Das neue Eklira® Genuair®**



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behindertenfreundlich ausgestattete Restaurants und Hotels

# Besonders Empfehlenswert



**Aromen**  
liegen im Verborgenen  
**Jörg Sackmann**  
der kreative Aromenmixer in Baiersbronn



Jörg Sackmann

Anne Wantia  
Klaus Lenser

Wenn ein Koch aus Leidenschaft, quasi wissenschaftlich, seine Produkte nach Aromen zusammen stellt und daraus Genusskreationen entwickelt wie sie nur ganz wenigen Köchen in Deutschland gelingen, dann ist Jörg Sackmann an erster Stelle zu nennen. Gourmets wissen das schon seit Jahren zu schätzen und pilgern nach Baiersbronn ins Sternetal zu Jörg Sackmann der mit seiner geschmacksintensiven Küche den besten Ruf genießt.

„Aromen immer optimal aus dem Produkt herauszuarbeiten“, das ist seine Kunst die seine Menus zu aromatischen Meisterwerken werden lassen. Um diese Vielfalt der Aromen zu beherrschen bedarf es außer Leidenschaft, viel Erfahrung, Disziplin und Neugier.

Nach seiner Ausbildung und einigen Wanderjahren in be-

kannten Restaurants, z.B. dem Aubergine in München, kehrt er an den heimischen Herd zurück. Jörg Sackmann übernimmt traditionell die Küche seiner Eltern mit Schwarzwälder Spezialitäten. Aber schnell merkt er, seine Leidenschaft für exklusives Kochen und die Zeit bei seinen großen Lehrmeistern Harald Wohlfahrt und Eckart Witzigmann hat Spuren hinterlassen. Er sucht die Herausforderung nach noch mehr Perfektion und Kreativität. Die Überlegung ein Gourmetrestaurant im eigenen Hotel zu integrieren findet auch die Zustimmung der



Jörg Sackmann und Thorsten Brodal

anderen Familienmitglieder. So wird das feine, kleine Schlossberg-Restaurant für den Juniorchef eingerichtet. Lang hat es nicht gedauert bis die ersten Hauben, Kochlöffel, Mützen und was es sonst noch alles gibt dem ehrgeizigen Küchenchef verliehen wurden. Die Auszeichnung mit dem 1. Michelin Stern war schon fast eine Selbstverständlichkeit.



Bad in der SPA Suite

Eine besondere Rolle in der Zusammensetzung seiner Gerichte spielen mediterrane und asiatische Akzente – neben regionaler Bodenständigkeit. Seine Passion ist es mit Kräutern und Gewürzen zu arbeiten – nicht nur in der Küche.

Im 2008 eröffneten Sackmann SPA finden sich Kräuter, Gewürze, Honig und Salze bei den verschiedenen Anwendungen wieder. So bringt er die Ingredienzen seiner Küche in die Welt des SPA ein. Was der Haut gut tut und das allgemeine Wohlbefinden steigert, setzt sich mit den aromenreichen Gerichten in seinem Restaurant fort.

Das Motto „Genuss für alle Sinne!“ Ein bisher ziemlich einmaliges Konzept in der deutschen Wellness-Szene.

Seine Produkte bezieht er - soweit mög-

lich - alle aus der Umgebung. Natürlich kennt er jeden Lieferanten persönlich und weiß, dass er absolut hochwertige Ware für seine Gäste erhält.

Bei unserem Besuch im Schlossberg-Restaurant haben wir den Mut zur Entdeckung der Aromenvielfalt und entschließen uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise zu gehen. Was dann folgt sind wunderbar, köstliche Gerichte in Amuse-Bouche-Gängen serviert.

Fermentierte Schalotte mit Saibling und Blini, Sepia Ravioli, Gillardeau Auster mit Wasabikaviar vom Fliegenfisch oder der Hahnenkamm mit Kalbsbries, schwäbische Linsen und Sauerkraut-Kartoffelmousse, alles begeistert unseren Gaumen und die Geschmacksknospen.

Es folgen Thunfisch Sashimi in Honig-



Die Panorama-Dachterasse lädt zum Sonnenbaden ein



Großzügige Zimmer



### Entspannung pur – auf Wasserbetten im SPA Bereich

Balsamico-Vinaigrette, weißer Heilbutt mit Sockeye Wildlachs und Dorade aus der Salzkruste mit Limonenschaum. Das Filet, die Kalbsfußpraline und der gefüllte Kalbsschwanz vom Hohenloher Milchkalb sind ein intensives Geschmackserlebnis. Als Käsegang wird ein soufflierter Gruyère gereicht. Zum Dessert werden marinierte Walnüsse mit Nusseis, ein Vanillegateau mit Heidelbeeren und Himbeeren mit Veilchen und einer Vanilleemulsion serviert. Bei den hausgemachten Pralinés zum Espresso müssen wir dann allerdings passen. Unsere Geschmacksnerven sind doch langsam überfordert nach dieser aromenreichen und geschmacksintensiven Entdeckungsreise mit dem Besten aus Jörg Sackmanns Küche.

in die Weinkarte stellen wir fest, dass diese doch überwiegend französisch ausgerichtet ist.



**Restaurantleiter und Sommelier Bruno Craveiro**

Verwundert, ja erstaunt, sind wir darüber, dass bei so einer hochklassigen Küchenleistung, noch immer die Auszeichnung mit dem 2. Michelin Stern auf sich warten lässt. Wir drücken Jörg Sackmann auf jeden Fall ganz fest die Daumen.

Jörg Sackmann und sein langjähriger Küchenchef Thorsten Brodal haben es geschafft uns zu überraschen und auf jeden weiteren Gang neugierig zu machen. Eine tolle Leistung.

Restaurantleiter und Sommelier Bruno Craveiro hat ein sicheres Gespür was die passenden Weine zu diesem vielfältigen Menu betrifft. Auf seine Empfehlungen kann man sich verlassen. Wir genießen die überwiegend von deutschen Winzern stammende Weinbegleitung. Beim Blick

Das Romantikhotel Sackmann in Bayersbronn-Schwarzenberg ist schon seit 1927 in Familienbesitz und mit den Jahren immer größer und schöner gewor-



den. Heute ist es ein 4Sterne Superior Haus und gehört mit zu den beliebtesten Ferienhotels in Deutschland. Durch die Erweiterung und Modernisierung des SPA-Bereichs auf 1000qm ist eine moderne Wellness-Oase entstanden.

Im Ruheraum mit Wasserbetten kann man wunderbar entspannen. Massagen, Bäder, kosmetische Behandlungen, 2 Saunen und ein Hamam lassen keinen Wellness-Wunsch offen. Bei sonnigem Wetter wartet die neue Panorama-Dachterrasse mit kuscheligen Sitzkörben und Komfortliegen auf Sonnenanbeter.

Die gemütlichen und komfortablen Zimmer und Juniorsuiten mit den neu gestalteten Wohlfühlbädern verfügen auch alle über einen Balkon oder Terrasse. Gemütliche Sitzecken, Minibar, Flat-TV und Safe sind selbstverständlich Standard.

Der Seniorchef Reinhold Sackmann kümmert sich liebevoll um die Gäste und ist aus dem Hotelalltag nicht wegzudenken. Schwester Waltraut Wagner ist für den Hotelbereich zuständig und Ehefrau



Jörg Sackmann

Annemarie unterstützt ihren Mann nicht nur bei der Herstellung der Torten und Desserts. Die Söhne Nico und Daniel haben beide eine Ausbildung zum Koch absolviert und werden in einigen Jahren in 4. Generation für das Hotel Sackmann Verantwortung übernehmen.

Selbstverständlich haben wir Jörg Sackmann um ein 3-Gang-Menü zum Nachkochen für Sie, liebe Gour-med Leser, gebeten. Wie immer, gutes Gelingen und viel Spaß beim Zubereiten. Wir empfehlen Ihnen: nehmen Sie doch mal an einem der Kochkurse teil, in dem Ihnen der Sternekoch einige (aromatische) Geheimnisse und Tricks der Sterneküche verrät.



Das Gourmet-Restaurant Schloßberg



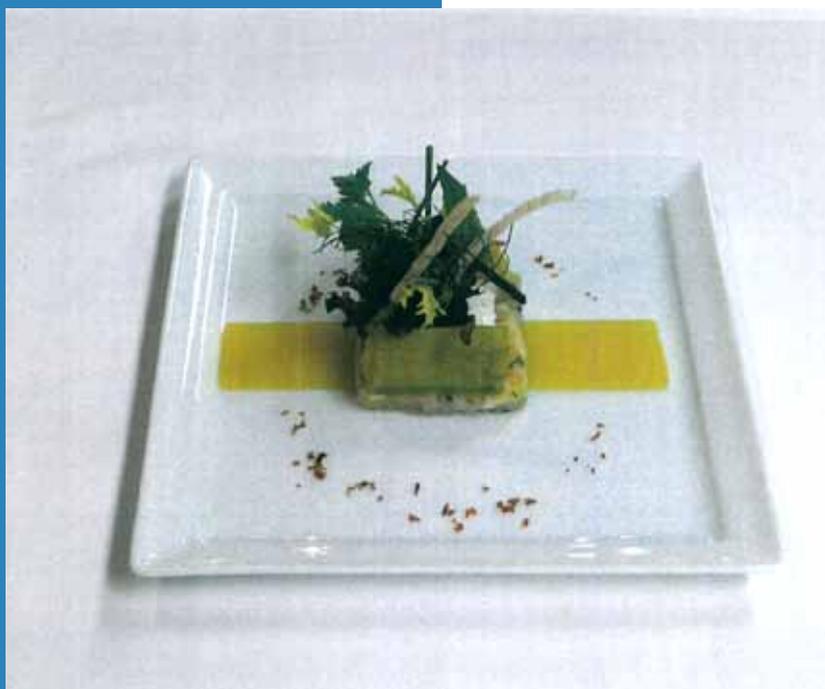
Pool im SPA Bereich

# Besonders Empfehlenswert

## Rezepte

von Sternekoch Jörg Sackmann im Romantik  
Hotel Sackmann in Baiersbronn

### Tatar von der Buhlbach- Forelle mit Meerrettich, Apfelgelée und prickelnder Gurke



Tatar von der Buhlbachforelle

nensaft gut vermischen. Die Filets mit der Hautseite nach unten legen, die Gewürzmischung gleichmäßig verteilen, mit Folie bedecken und im Kühlschrank beizen lassen, nach ca. 6 Stunden drehen und nochmals die gleiche Zeit beizen.

#### Tatar:

Die gebeizten Forellenfilets enthäuten und in feine Würfel schneiden.

- 50 g Apfelwürfel (Granny Smith)
- 50 g Gurkenwürfel
- 1 EL Zitronenmelisse feingeschnitten
- 1 EL Olivenöl
- 2 Schalotten feingeschnitten

Alle Zutaten vermengen und würzen.

#### Meerrettichrahm:

- 100 g Sauerrahm
- Frisch geriebener Meerrettich
- Salz, Zitronensaft,
- Cayennepfeffer

Den Sauerrahm aufschlagen, den Meerrettich zugeben und würzen

#### Apfelgelée:

- 4 Granny Smith Äpfel
- 1 Zitrone
- 5 Blätter Gelatine
- Salz
- Prise Zucker, Cayenne Pfeffer

Äpfel mit der Schale entsaften, mit Zitronensaft abschmecken. Saft kurz erhitzen und eingeweichte Blattgelatine zugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Zum Gelingen das Gelée in eine Form gießen. Das Gelée in 2cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden.

#### Forellenbeize:

- 2 Buhlbachforellenfilets
- 40 g Zitronenmelisse mit Stielen
- 30 g Meersalz
- 15 g Muscovado Zucker
- 1 TL zerstoßene Pfefferkörner
- 1 TL zerstoßene Korianderkörner
- 1 EL Olivenöl
- 4 cl Wodka
- Zitronensaft

Die Kräuter grob schneiden und mit den Gewürzen, Olivenöl, Wodka und Zitro-

### Getrocknete Gurke:

(eine Gurke ca. 10 Portionen)

1 Gurke

#### Zubereitung:

Die Gurken werden geschält und in ca. 5cm große Scheiben geschnitten.

Anschließend die Gurkenscheiben bei 80 Grad Hitze über Nacht im Ofen trocknen lassen. Diese dann in einer luftdichten Box bis zur Verwendung lagern.

#### Prickelnde Gurke:

200ml Mixed- Pickel Sud  
Getrocknete Gurken  
200 ml Gurkensaft (von 2 Salatgurken)  
3 Soda Isi Patronen  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
50 Gramm gehackter Dill

200 ml kalten Mixed- Pickel Sud von den Gewürzen abpassieren.

Den Sud einmal aufkochen mit Salz abschmecken und den gehackten Dill hinzufügen.

Die getrockneten Gurken in den warmen Fond legen und ca. 30 Minuten einweichen.

Die eingelegten Gurken aus dem Fond nehmen und in eine Isi / Espuma- Flasche geben. Den Fond passieren, kalt stellen und die gleiche Menge Gurkensaft zugeben, damit später der frische Gurkensaft nicht an Farbe verliert.

Diesen in die Flasche geben und die Gurken ca. 2cm damit bedecken.

Die Flasche verschließen und mit 3 Soda Patronen auffüllen, um den Druck aufzubauen.

Mindestens 2 - 3 Stunden ziehen lassen. Zur Verarbeitung den Druck der Flasche ablassen, dann erst die Flasche aufdrehen und die Gurken entnehmen.

#### Anrichten:

Die Apfelgelée-Streifen in die Mitte des Tellers geben. Das Tatar mit einem Ring anrichten und mit dem Meerrettichrahm bestreichen. Die Gurke halbieren, auflegen und mit Kressesalat garnieren. Zum Schluss das Ganze mit Schinkenpulver bestreuen und Brot dazu reichen.

#### Garnitur:

Sprossensalat  
Bronze Fenchelbrot  
Schinkenpulver

## Jakobsmuschel-Timbale mit Kaviarpraline Schwertmuschel, Sepia, grüner Tomatenfond

Ca. 5-6 Portionen:

#### Für den Flan:

50 g Jakobsmuschel  
30 g Sahne  
½ Msp. Limonenzesten  
1 Cl Cognac  
1 Eiweiss  
1 Prise Salz  
Piment d'Espelette  
½ EL geschlagene Sahne

Zutaten in den Cutter geben und mixen. Die Sahne langsam einmixen, in einen Paco-Becher füllen, einfrieren und passivieren.

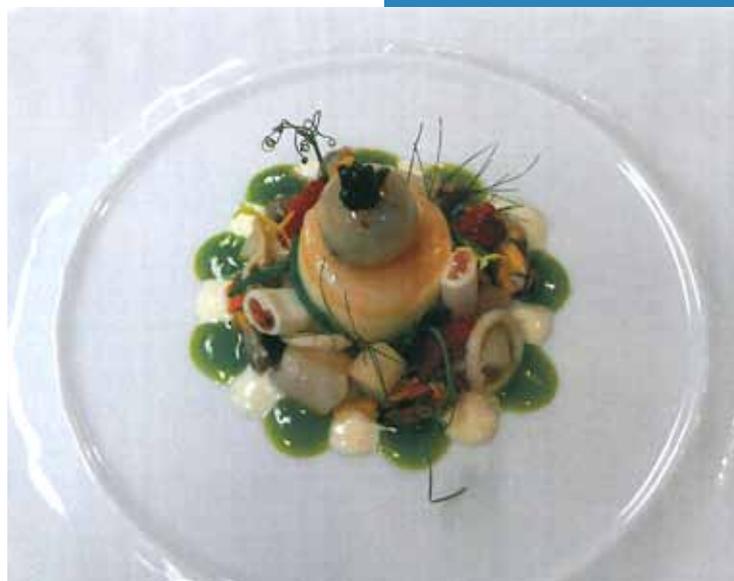
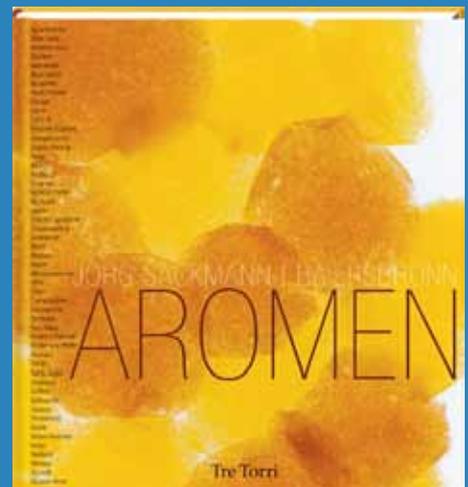
Mit der geschlagenen Sahne aufrühren und in Förmchen spritzen.

Im Hold-O-Mat bei 85°C für 30-35 Minuten garen.

#### Für die Muscheln:

250 g Bouchon-Muscheln  
250 g Vongole-Muscheln  
2 Tuben Totanisringe  
200 g Stabmuschel  
3 Stück Jakobsmuscheln  
100 ml Jordan-Olivenöl  
1 Stück Zitrone

An mehreren Terminen im Jahr bietet Jörg Sackmann Kochkurse an. Eine ideale Vorbereitung für die Aromenschule bei Jörg Sackmann ist sein Aromen Buch, erschienen im Tre Torri Verlag GmbH [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de) ISBN-10: 3937963782



Jakobsmuschel-Timbale

Aus dem Muschelfond mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen.

Bouchon- und Vongole Muscheln kochen, ausbrechen, und mit der Marinade marinieren. Totanisinge in dünne Ringe schneiden und kurz ansautieren und mit dem Muschelfond ebenfalls marinieren. Stabmuscheln ausbrechen, in 2 cm große Stücke schneiden, auf 70°C erhitzen und auch marinieren.

Jakobschmuscheln einfrieren, und in 0,5 cm dicke Scheiben aufschneiden.

#### Sepia-Canelloni:

40 g Sepia geputzt  
15 g Jordan Olivenöl  
Prise Salz

Geputzte Sepia in Würfel schneiden und einfrieren. Gefrorene Sepia durch den Wolf drehen und die Masse mit Salz würzen.

Das Öl langsam eincuttern, in Pacobecher füllen und einfrieren.

Pacosieren, durch ein Sieb streichen und die Nase in einer Schüssel glatt schlagen. Auf eine Matte geben und ausstreichen. Die Matte bei 58°C für 30 Minuten garen.

#### Tomaten - Confit:

##### Zutaten:

4 Tomaten  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
½ Blatt Gelatine

##### Zubereitung:

Die Tomaten in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und dann in Eiswasser abschrecken, und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen, und in sehr feine Würfel schneiden.

Tomaten mit den Gewürzen leicht scharf abschmecken und ca. 30 Minuten schmoren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Die eingeweichte Gelatine zugeben, kalt stellen.

Die Sepia Matte in 5 x 20 cm große Streifen schneiden und die lauwarme Tomaten-Masse darauf verteilen und zu einer Rolle formen. Das Ende mit etwas Gelatine verkleben und kalt stellen. Nach ca. 1 Stunde in 3 cm große Scheiben schneiden.

#### Crème Fraiche Sauce:

70 g Crème Fraiche

Mit etwas Limonenabrieb, Limonensaft, Piment d'Espelette, Melange Blanc, Salz und etwas Olivenöl marinieren.

#### Für den Tomatenfond:

400 g grüne Strauchtomaten  
50 ml Jordan Olivenöl  
0,1 Liter Mineralwasser

Alles zusammen pürieren und passieren

2 g Oregano  
2 g Minze  
2 g Fenchel mit grün  
2 g Basilikum  
2 g Bronzefenchel  
2 g Bachkresseblättchen  
3 g Wiesenkerbel  
1 g Estragon  
5 ml Sherryessig  
0,5 g Xanthana  
2 ml weißen Balsamico (Prelibatoessig)  
Meersalz, Zucker, Piment d'Espelette

Alle Zutaten zusammen mit dem passierten Tomatenfond pürieren, abschmecken, passieren und mit Xanthana leicht binden.

#### Für die Praline:

30 g Jakobsmuschel in feine Julienne schneiden  
4 g Saiblingskaviar

Marinieren mit Jordan-Öl mit Limonensaft und Abrieb, Piment Espelette, Salz, Melange Blanc und in eine Pralinenkapsel einfüllen.

Für die Praline die gefüllte Seite einfrieren, danach auf die nicht gefrorene Pralinhälfte etwas Saiblingskaviar geben, die gefrorene Hälfte daraufsetzen, fest drücken und die zusammengesetzte Praline noch einmal einfrieren. Anschließend mit Kapa-Gelee ( 100 ml Tomatenessenz, 0,8 g Kappa) überziehen.

#### Dekoration:

Shizo-Kresse  
Passe-Pierre-Algen  
Friséesalat  
Poveraden (tourniert und gekocht)  
Kaviar



Orangen-Carpaccio  
( aus dem „Aromen“ Kochbuch )

### Anrichten:

Jakobschmuseflan in der Mitte des Tellers platzieren. Auf den Flan 1 dünne Scheibe Jakobsmuschelfleisch legen. Nun einen Metallring daraufsetzen, marinierte Muscheln rings herum aufbauen, den Ring wieder abziehen und die Praline als oberstes aufsetzen.

Mit Poveraden, Sepia-Canelloni, geschmorten Tomaten, Shizo-Kresse, Passe-Pierre Algen und Frisee ausgarnieren.

Die Saucenpunkte schön auf dem Teller verteilen. Kaviar auf die Praline oben aufgeben und mit Vinaigrette und Jordanöl abglänzen.

## Hirschrücken im Reiscrêpe mit Sauerkirschjus, gebackener Schalotte und Brezelgalette

### Zutaten Hirschrücken:

1kg	Hirschkalbsrücken (m. Knochen) = 0,5kg Hirschrückenfilet
400g	Pilze in Würfel (1,5cm) Steinpilze

100g	Pilze in Würfel (0,5cm) Steinpilze
200g	Kalbfleisch (ohne Fett und Sehnen)
150g	flüssige Sahne Pfeffer, Salz, Muskat, Cognac, Portwein, Olivenöl, Butter, Kräuteröl, Wacholderbeeren
1	Limonenschale

### Zutaten Reiscrêpe:

50g	Mehl
50g	Reismehl
180ml	Milch
70ml	Wasser
1	Prise Salz
3	Eier
1	Eigelb
25g	braune Butter
1Msp	Nelkenpfeffer
1Msp	Zitronenschale
5	Wacholderbeeren zu Pulver zerdrückt
	Pfeffer aus der Mühle
30g	Butter zum Ausbacken

### Zubereitung Hirschrücken:

Hirschrücken auslösen, parieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Pilze putzen, waschen, würfeln und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Kräuteröl würzen, auf eine Platte geben und kalt stellen. Das Kalbfleisch mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.



Feine Gerichte aus J. Sackmanns Kochbuch „Aromen“



Hirschrücken im Reiscrêpe



Herrliche Landschaft:  
Der Schwarzwald um Baiersbronn



Sahne zugeben und auf Eis kalt stellen. In einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. 3/4 der Farce mit den großen, 1/4 der Farce mit den kleinen Pilzwürfeln vermengen. Mit etwas Cognac, Portwein, Wacholderpulver und geriebenen Limonenschalen abschmecken.

Von den Crêpeszutaten einen glatten Teig rühren und zugedeckt mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Crêpe dünn und in einer großen Pfanne ausbacken, sodass man ein Quadrat von 20x25cm herauschneiden kann.

Den Crêpe mit der groben Farce ca. 1cm hoch zu 2/3 bestreichen. Das gewürzte Hirschrückenfleisch auflegen und gleichmäßig einrollen. Diese Rolle auf eine gebutterte Alufolie geben, erneut glatt einrollen und festdrehen. In 75°C heißem Wasser ca. 18-20 Minuten pochieren. (Nadelprobe)

#### Zutaten Sauce Wildjus:

1kg	Wildfleisch (Knochen)
100ml	Sauerkirschsaft
1	Grapefruit (150ml)
200g	Schalotten
100g	Karotten
100g	Lauch
2EL	Olivenöl (50ml)
1EL	Tomatenmark
0,7l	Rotwein (kräftig)
3	Nelken
8	Wacholderbeeren
3	Piment
10	Pfefferkörner
3	Lorbeerblätter
	Thymian
1	Knoblauchzehe
1l	Wasser
	Salz, Pfeffer

#### Zubereitung Sauce Poivrade:

Knochen klein hacken. Öl im Bräter erhitzen. Knochen hinzufügen, im vorgeheizten Ofen bei 220°C 20 Minuten gut bräunen, dabei öfter umrühren. Grob gewürfeltes Gemüse hinzufügen, 5 Minuten anrösten. Tomatenmark zugeben, mit Rotwein und Grapefruit und Kirschsaft ablöschen. Die Gewürze und Knoblauch zugeben und einreduzieren. Mit 1l Wasser aufgießen, leicht salzen, aufkochen und abschäumen. Fond 1 Stunde bei milder Hitze köcheln. Dabei öfter abschäumen. Fond durch ein Sieb abgießen.

#### Zutaten Brezelgalette:

50g	Waldpilze (Steinpilze) gewürfelt (1cm)
-----	--

100g	Zwiebeln, gewürfelt
50g	Speck gewürfelt
30g	Butter
400g	altbackene Laugenbrötchen, gewürfelt 3 cm
2	Eier
200ml	Milch
100ml	Sahne
20g	gehackter Majoran
	Salz, Pfeffer, Muskat
1	junger Knollensellerie
1	Granny Smith Apfel
20g	Butter
20ml	Weißwein
	fertige feine Pilzfarce (siehe oben)
200g	Schweinenetz

#### Zubereitung Brezelgalette:

Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Speck und Pilze zugeben und mitbraten. Laugen zugeben und mit Milch und Sahne auffüllen. Nun Eier, Majoran und Gewürze zugeben und mit Folie bedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen. Die Masse zu einer Rolle mit 6cm Durchmesser formen, in Alufolie packen und in Wasser 4 Minuten kochen und 30 Minuten ziehen lassen. Gegarte Rolle kaltwerden lassen und in 2mm dicke Scheiben schneiden (20Stück). Diese anbraten und auskühlen lassen.

Sellerie und Apfel in 2mm dicke Scheiben schneiden und rund ausstechen (Durchmesser 5 cm). Sellerie in Salzwasser blanchieren. Apfel in Butter und Weißwein kurz dünsten. Beides würzen und auskühlen lassen. 12 der Laugenscheiben, 4 Sellerie und 8 Apfelscheiben mit Farce bestreichen. Die verschiedenen Scheiben abwechselnd schichtweise zu 4 Törtchen aufbauen und mit einem Laugendeckel abschließen. Diese in Schweinenetz einpacken, von beiden Seiten anbraten und bei 180°C ca. 4 Min im Ofen garen.

#### Zutaten Selleriepüree:

250g	Knollensellerie in Würfel geschnitten
80g	Staudensellerie
50ml	Weißwein
200ml	Sahne
25g	Butter
	Salz, Cayenne, Muskat, Trüffelöl

#### Zubereitung Selleriepüree

Sellerie in Butter farblos anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Sahne auffüllen und würzen. Leicht einköcheln, mixen und durch ein Sieb streichen. Zum An-

richten in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

#### Zutaten Selleriegemüse:

- 100g Staudensellerie gewürfelt (0,5cm)
- 50g junger Knollensellerie gewürfelt (0,5cm)
- 50g Kartoffeln gewürfelt (0,5cm)
- 120ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat, Cayenne, Trüffelöl

#### Zubereitung Selleriegemüse:

Die Gemüse einzeln in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. 50ml des blanchierten Fonds mit Sahne und Gewürzen sirupartig einreduzieren und dann die Gemüse zugeben.

#### Zutaten Gebackene Schalotte:

- 150g Schalotten, gewürfelt, blanchiert
- 20g Olivenöl
- 1 Thymianzweig
- 1 Knoblauchzehe
- 50ml Portwein
- 20ml Madeira
- 10ml Estragonessig
- 200ml Wildjus
- 5 Schalotten, quer halbiert
- 10ml Olivenöl
- 1 Thymianzweig
- 10ml Portwein  
Salz, Pfeffer, Koriander
- 1 Strudelblatt
- 1 Eigelb

#### Zubereitung Gebackene Schalotte:

Schalotten in Öl anschwitzen, Knoblauch und Thymian zugeben und mit Essig ablöschen. Essig auskochen lassen, Portwein, Madeira und Wildjus auffüllen. Einreduzieren bis Masse trocken ist.

Schalotten in Öl anschwitzen, Thymian zugeben, würzen, mit Portwein ablöschen. Bedeckt im Ofen schmoren bis die Schalotten weich sind.

Strudelblatt in 12cm große Quadrate schneiden und zu Dreiecken halbieren. Die Dreiecke zu Hütchen formen und mit Eigelb verkleben. Die Öffnung gerade schneiden. Zwiebelmus in die Spitzen füllen und mit einer halben Schalotte verschließen. In eine Pfanne einsetzen und bei 180°C im Ofen goldbraun backen.

#### Zutaten Sauerkirschen:

- 150g Sauerkirschen getrocknet
- 8cl Kirschwasser
- 2cl Läuterzucker
- 1/2 Zimtstange

#### Zubereitung Sauerkirschen:

Kirschen mit Zimtstange, Läuterzucker und Kirschwasser kurz erwärmen. In ein Einmachglas füllen und verschlossen 3 Tage ziehen lassen.

#### Anrichten:

Crêperoulade auf 3 cm dick aufschneiden und auf das Selleriegemüse legen. Brezelgalette halbieren, mit den eingelegten Kirschen, Strudelblatt und Sauce anrichten.



Gourmet Restaurant „Schloßberg“

Fotos: Anne Wantia, Hotel Sackmann

Hotel Sackmann  
Murgtalstraße 602  
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg  
Tel. 0 74 47 / 289-0  
<http://www.hotel-sackmann.de/>  
e-mail: [info@hotel-sackmann.de](mailto:info@hotel-sackmann.de)



Yvonne Hoffmann  
alias „Mrs. Pipco“

## Maximin Grünhaus mal anders. Weissburgunder 2008-2011

Von Yvonne Hoffmann alias Mrs.Pipco

Und wieder sind wir bei der Schlosskellerei C. von Schubert bei Trier an der Ruwer.

Bekanntermaßen sind ja aller guten Dinge drei – diesmal aber doch vier: Die Jahrgänge 2008, 2009, 2010 und 2011 des gutseigenen Grünhaus Weissburgunders. Für viele Leser dürfte Weissburgunder von der Mosel durchaus einen hohen Exotenstatus besitzen, was aus meiner Sicht nur zum Teil berechtigt ist. Zum einen weil die Sorte mittlerweile ganz hervorragend mit dem dortigen Klima kooperiert, zum anderen weil viele Mosel-Winzer bereits langfristig und ohne echten kommerziellen Druck Erfahrung mit ihr sammeln konnten. Um wirklich bekannt zu sein, gibt es einfach noch viel zu wenig davon.

Hier die von uns verkosteten Weine:

2008, 2009 und 2010 Schloss Grünhaus Weissburgunder

2011 Maximin Grünhäuser Weissburgunder

Alle vier Weine zeichnen sich durch eine kraftvolle Struktur und würzige Fülle aus. Es überrascht zunächst, dass die Weine sich doch recht ähnlich sind. Doch im Verlauf der Verkostung treten die Unterschiede aus dem Schatten der dominanten Typizität der Rebsorte hervor.

2008 fühlt sich sehr weich und elegant an, während der 2009 durchaus opulent agiert und – ähnlich wie sein unter dem Namen Pinot Blanc bekannten Vettern aus dem Elsass – mit angenehmen Bitternoten nicht geizt. Der 2010er ist dem Bruder aus 2008 wieder etwas ähnlicher. Mit seinen grünen Reflexen (übrigens



2011 Maximin Grünhäuser  
Weissburgunder

eine wundervolle Farbe im Glas) zeigt er sich jugendlich aber mit perfektem Schliff und angenehmen Schmelz. Die Weine können sehr breitbandig als Essensbegleiter eingesetzt werden.

Mir ist nach kurzem Überlegen kein Gericht eingefallen, außer vielleicht Gulasch oder Käse, zu dem mir diese Weine nicht gefallen würden.

Der 2011er kommt mit anderem Namen, neuem Etikett und schwerer Flasche und läuft bei mir noch außer Konkurrenz. Er ist einfach noch zu frisch abgefüllt um ihn mit den anderen Jahrgängen direkt vergleichen zu können. Es ist aber klar abzusehen, dass hier ein weiterer positiver Entwicklungsschritt bei Grünhaus erfolgt ist. Ab etwa November 2012 kann er sein ganzes Können zeigen und er wird sicher einige Prämierungen einfahren.

Die Ampelographie, das ist die Lehre von den Rebsorten, sagt uns, dass der Weissburgunder ein enger Verwandter vom Chardonnay ist. Auch dieser ist eine originäre Burgunder-Rebsorte und somit abstämmig oder mindestens eng verwandt mit dem Grauburgunder. Kommen nun noch die Synonyme wie zum Beispiel Pinot Blanc, Pinot Bianco, Klevener oder wie auch immer diese heißen mögen, ins Spiel, wird es für den Verbraucher noch etwas verwirrender als es ohnehin schon ist. Fakt ist, dass sie genetisch am Ende alle Kinder des großen Papas Spätburgunder sind. Und der ist ja nun an der Mosel auch keine Seltenheit mehr.

**Fazit:**

Bei Grünhaus läuft alles in die richtige Richtung. Man konzentriert sich auf Riesling, lässt aber interessante Alternativen

# Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med



Schloss Grünhaus

wie den Weissburgunder nicht vorbei ziehen. Der Riesling bleibt mit einer derzeitigen Anbauquote von weit über 90% an der Mosel der Herr im Haus, doch wird sich hier ein flankierender und ergänzender Anteil zu Gunsten solcher Rebsorten wie dem Weissburgunder entwickeln.

Insgesamt betrachtet ist es nicht alleine der Klimawandel, der die Burgunder an die Mosel und die Bordeaux in die Pfalz treibt. Auch der Markt will mehr Abwechslung und Auswahl. Ob und in wie weit das Sinn macht, kann heute noch niemand abschließend beurteilen. Diese Verkostung hat jedenfalls ergeben, dass es eine

eindeutige Berechtigung für den Anbau von Weissburgunder an der Mosel gibt.

Zwischen 7 und 10 Euro bewegen sich die Preise pro 0,75 l - Flasche. Der 2011 ist gegen spürbaren Aufpreis zudem in schmucken 1,5 und 3,0 l Gebinden zu haben. Angesichts der Individualität und der hohen Qualität ist der Preis tatsächlich sehr attraktiv.



2008 Schloss Grünhaus  
Weissburgunder

Fotos: Weingut Maximin Grünhaus

Weingut Maximin Grünhaus  
Schlosskellerei C. von Schubert  
Hauptstraße 1  
54318 Mertesdorf  
Telefon: +49 (651) 5111  
info@vonschubert.de

# Der gesunde Genießer-Tipp

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

## „Alles Marmelade – oder was?“



Armin Roßmeier

Keineswegs, denn genau genommen dürfen nur Fruchtaufstriche aus Zitrusfrüchten Marmelade genannt werden, alles andere sind Konfitüren – allerdings mit kleinen Unterschieden.

Konfitüre „einfach“ muss einen Fruchtgehalt von mindestens 35 % und Konfitüre „extra“ 45 % aufweisen. Fruchtgelee hingegen wird immer aus frischem Fruchtsaft hergestellt. Egal ob Marmelade, Konfitüre oder Gelee, nur die Qualität die man ins Glas hinein gibt, kann man später wieder herausnehmen.

Früchte sollen reif aber nicht überreif sein, keine fauligen oder von Schimmel befallenen Stellen aufweisen. Apfel und Stachelbeeren hingegen müssen nicht ganz reif sein, sie enthalten mehr Pektin und gelieren dadurch wesentlich besser.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten Konfitüren, Marmeladen oder Gelees herzustellen: alt-hergebracht ist das Verhältnis 1 : 1 oder Kilogramm auf Kilogramm, also 1 kg ausgesuchte Früchte und 1 kg Zucker. Wenn es schnell gehen soll, dann verwendet man den Gelierzucker, hier kann auch der Fruchtanteil höher und der Zuckeranteil niedriger sein bis 3 : 1.

Kalorienarm einmachen kann man mit Zugabe von Apfelpektin (im Reformhaus

erhältlich), meist 4 – 6 Teelöffel auf 1 kg Früchte. Aber auch Diabetiker kommen auf ihre Kosten, spezieller Einkochzucker, der wie Gelierzucker verwendet wird, kommt zum Einsatz und mit etwas Apfelpektin wird der „süße Brotaufstrich“ nicht nur lecker, sondern auch schlanker. Sehr beliebt sind auch selbst hergestellte Chutneys: als Beilage zu Fleisch, Geflügel und Fisch. Hier kann man seiner Phantasie freien Lauf lassen, was Komposition und Geschmack angeht. Im Gegensatz zu Konfitüren und Marmeladen sind Chutneys nur 3 – 4 Monate haltbar – aber es lohnt sich! Die natürliche Konservierung erfolgt hier durch das Einkochen und dem Zusatz von Essig.

Ganz lecker und voll im Trend sind die roh gerührten Konfitüren – kräftig fruchtiger Geschmack und volles Aroma, allerdings sind diese Konfitüren nur 2 – 4 Wochen im Kühlschrank haltbar. Hier empfiehlt es

te Sauberkeit was Geräte, Gläser und Werkzeug angeht, denn wir arbeiten ja ohne Zusatz von Konservierungsstoffen. Also dann viel Spaß, gutes Gelingen und natürlich guten Appetit mit meinen Anregungen für „Selbstgemachtes mit Genuß“!

## Pfirsich-Ingwer-Chutney

Zutaten für 4 Gläser (à 250 ml):

800 g Pfirsiche  
150 g Sultaninen  
3 große Zwiebeln  
200 g brauner Zucker  
200 g weißer Zucker  
¼ l Weißweinessig  
1 Ingwerzehe (ca. 50 g)  
2 Chilischoten  
2 Döschen Safranfäden  
Zubereitung:



sich nur kleine Portionen herzustellen. Egal, für welche Art der selbst hergestellten Delikatessen Sie sich entscheiden, oberstes Gebot ist immer die absolu-

Pfirsiche kochend heiß überbrühen, abschrecken, enthäuten, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, Zwiebeln fein hacken. Chilischoten entkernen, in

# Der gesunde Genießer-Tipp

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

Ringe schneiden, Ingwer schälen und in feine Blättchen schneiden. Pfirsiche, Sultaninen, Zwiebeln, Zucker, Chili, Ingwer und Safran in einen Topf geben und etwa 10 Minuten unter Rühren kochen lassen. Essig zugeben und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Kochend heiß in Gläser abfüllen, diese fest verschlossen auf den Kopf stellen und abkühlen lassen. An einem kühlen Ort ca. 3 – 4 Monate haltbar.

Zubereitungszeit ca. 70 Minuten

## Karamell-Apfel-Konfitüre

Zutaten für 9 Gläser (à 230 ml):

2,3 kg Äpfel  
Saft von 1 Zitrone  
1 kg Zucker

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Mit dem Zitronensaft und



Kürbis-Kokos-Mus

50 ml Wasser in einen großen Topf geben, zum Kochen bringen und einige Minuten weich kochen (feste Äpfel evtl. grob pürieren).

## Kürbis-Kokos-Mus

Zutaten für 5 Gläser (à 230 ml):

500 g Kürbisfleisch (geputzt gewogen)  
250 ml Kokosmilch  
1 kg Gelierzucker 1:1  
1 Päckchen Zitronensäure (5 g)

Zubereitung:

Kürbis schälen, Kerne und faseriges Innere entfernen. Kürbisfruchtfleisch klein schneiden und mit Kokosmilch zum Kochen bringen, ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Dann Kürbis fein pürieren, Gelierzucker und Zitronensäure unterrühren und zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, dann sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Gläser fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Ihr Armin Roßmeier

Fotos und Text:  
Armin Roßmeier  
www.armin-rossmeier.de  
Von Mo.-Fr. in  
der Sendung:

„Volle Kanne-Service täglich“  
im ZDF um  
09:05 Uhr



Karamell-Apfel-Konfitüre

Inzwischen 300 g Zucker mit 50 ml Wasser bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Mit dem restlichen Zucker zu den Äpfeln geben, zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren 4-6 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Gelierprobe machen und die fertige Konfitüre sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Gläser fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

## Stimmungsvolle Weihnachten auf Arosa Flusskreuzfahrtschiffen



Anne Wantia

Sie haben richtig gelesen, es ist bald schon wieder Weihnachten, das ganz besondere Fest mit dem man gerne unvergessliche Erlebnisse oder Reisen verknüpft. Es ist die Zeit, in der man Hektik und Stress der vergangenen Monate hinter sich lässt und viele gute Vorsätze für das nun bald beginnende neue Jahr fasst. Ganz sicher gelingen wird es Ihnen, liebe Leser, wenn Sie sich für eine Flusskreuzfahrt auf Rhein oder Donau entscheiden. Herrlich entspannt können Sie das Weihnachtsfest auf einem der A-Rosa-Schiffe erleben – ganz gleich für welche der angebotenen Routen Sie sich entscheiden. Die festlich geschmückten Städte erwarten Sie. Geführte Stadtrundgänge sind z.B. bei der Mittelrheintour in Köln, Düsseldorf und Koblenz möglich und evtl. erleben Sie die Loreley im beeindruckenden Weiß.

Der Heilige Abend an Bord beginnt mit dem Vorlesen der Weihnachtsgeschichte und danach wird das weihnachtliche Büffet eröffnet. Natürlich dürfen weder knusprige Gänsekeulen noch Entenbraten fehlen, alles ist festlich angerichtet und schmeckt köstlich. In Köln besteht die Möglichkeit an der be-

kannten Christvesper im Kölner Dom teilzunehmen. Sie sollten rechtzeitig losgehen um noch einen Platz zu bekommen. Hier treffen sich die Einwohner Kölns und ihre Besucher um nach Bescherung

und tollem Weihnachtsessen ein paar besinnliche Stunden zu verbringen

Auf der Südroute Rhein ist die elsässische Hauptstadt Straßburg das Ziel.



Weihnachtliche Stimmung mit Glühwein

# Der Genießer-Tipp von Gour-med

Auch hier findet man eine stimmungsvolle, weihnachtlich herausgeputzte Stadt. Bummeln Sie durch die Stadt und genießen Sie das besondere Flair.

Kurs Weihnachten Nord bringt Ihnen die belgischen Metropolen Antwerpen und Brüssel sowie die holländische Hauptstadt Amsterdam näher. Das malerische Antwerpen lädt Sie zu einem Stadtrundgang auf den Spuren Peter Paul Rubens ein oder erkunden Sie das historische Zentrum der Diamantenstadt.

Die Donau lockt mit zwei Weihnachtsreisen, Passau – Wien oder Nürnberg – Wien – Passau. Auf beiden Reisen erleben Sie die Festtage ohne Stress und Gänsebraten-Hektik. Lassen Sie sich von den A-Rosa-Teams verwöhnen und genießen Sie die Atmosphäre an Bord. Für Unterhaltung ist immer gesorgt. Wollten Sie nicht immer schon mal Morgengymnastik machen? Auf den A-Rosa-Schiffen kein Problem. Fitness-Training, Saunagänge, Whirlpool und die vielen verschiedenen und qualitativ hochwertigen Spa-Behandlungen werden von den Gästen gern in Anspruch genommen. In



## Köstliches Weihnachtsgebäck

der Sauna schwitzen und die Winterlandschaft an sich vorbeiziehen lassen, wo ist das sonst möglich?

Weihnachten stilvoll in einem gepflegten

Ambiente zu verbringen und ganz nebenbei interessante Städte und Landschaften kennenzulernen das gelingt mit einer Reise auf einem der A-Rosa-Flusskreuzfahrtschiffe. Ganz nebenbei legen Sie den Alltagsstress ab und erleben Entschleunigung in ihrer schönsten Form.

Die großzügigen Kabinen, größtenteils mit französischem Balkon, Klimaanlage, TV und Safe runden das Erlebnis einer Flussreise ab. Bei freier Platzwahl und lockerer Atmosphäre im Restaurant lernt man schnell nette Mitreisende kennen. Auch in der Panoramalounge mit Live-Musik lässt man den Tag an Bord oder die Landausflüge bei einem Cocktail oder Wein Revue passieren.

Haben wir Sie neugierig gemacht mal etwas anders das Weihnachtsfest zu verbringen?

Also dann Leinen Los !

Fotos: A-Rosa

A-ROSA Flussschiff GmbH  
Am Strande 4  
18055 Rostock  
Tel. +49 381 202 6001  
www.a-rosa.de



## Rathaus Wien im weihnachtlichen Glanz

## Der Nabel der Nudel

### Pasta kochen ist nur ein Weg, sich Modena anzunähern - einer Stadt voller Genüsse

Stefanie Bisping

„Im Grunde ist die Zubereitung frischer Pasta ein Kinderspiel“, erklärt Küchenchef Stefano de Rosa. Mit leichter Hand häuft er Mehl auf die Arbeitsplatte, lässt ein Ei in die Mulde in der Mitte gleiten und knetet geschwind einen geschmeidigen, gelben Teig. Dann streut er einen Hauch Mehl auf die Arbeitsplatte – nicht zu wenig, dann klebt der Teig am Tisch fest, und nicht zu viel, sonst bleiben Mehlklümpchen am Teig zurück – und rollt die Masse zu einer hauchdünnen Schicht aus. Fertig.

„Das ist die Grundlage für jede Pasta, ob Spaghetti oder Tortelli“, erläutert der Meister.

Seine Eleven geraten unterdessen ziemlich ins Schwitzen. Ein Teig klumpt, der nächste bröseln auseinander, der dritte will sich nicht vom Nudelholz lösen. De



Beim Zubereiten der Tortelli ist noch echte Handarbeit gefragt



Küchenchef Stefano de Rosa kocht frische Pasta

Rosa eilt von Arbeitsplatz zu Arbeitsplatz und legt Hand an diese Problemfälle, bis jeder eine brauchbare Masse vor sich liegen hat. Nun geht es an die Feinheiten. Lange Tagliatelle mit dem Messer zu schneiden, ist nicht schwierig – kompliziert wird es da erst, als es darum geht, die Nudeln unversehrt vom Tisch zu lösen.

Mühsamer werden die nächsten Übungen: Kleine Vierecke sind aus dem Teig zu schneiden. Darauf kommt ein Klecks der vom Meister zubereiteten Füllung aus Spinat und Ricotta, bevor sie sorgfältig zusammengefaltet werden. „Der Teig ist dünn genug, wenn die Farbe der Füllung durchschimmert“, doziert de Rosa. Dann die Rigatoni: Dafür werden ebenso kleine Vierecke auf ein geriffeltes Holz

Holzstab gedreht.

Vor der praktischen Übung hatte de Rosa bereits Wesentliches geklärt:

Fabrikgefertigte Pasta geht eigentlich gar nicht. Was zählt, im Leben und in der Küche, sind hausgemachte Eiernudeln. „Dazu passt ein leichter, spritziger Wein“, erläutert er. „Dann schaffen Sie auch noch den zweiten Gang und das Dessert.“ Der Wein kann rot sein und darf Lambrusco heißen. Im Ausland haben viele Menschen Berührungsängste vor diesem leicht perlenden Erzeugnis der Region; dass sie es mit Kopfschmerzen in Verbindung bringen, liege aber daran, dass überwiegend der süße Amabilia exportiert werde, den man in seiner Heimat nur zu Süßspeisen reiche, so spricht der Experte und verfügt: „Zum Essen nur Secco.“

# Der Genießer-Tipp von Gour-med



Altstadt von Modena

Soßen serviert werden, erfahren die Schüler im Kochkurs; die Brühe besteht idealerweise aus ausgekochtem Perlhuhn. Denn die Fleisch- oder Käsefüllung biete an sich bereits ein komplexes Geschmackserlebnis. „Das wird leider, leider in vielen Restaurants falsch gemacht.“

Spaghetti genießen wenig Wertschätzung, da sie a) aus Neapel stammen, b) aus Hartweizengrieß statt aus Eierteig hergestellt werden und c) in der Regel in einer Fabrik erschaffen wurden. Auch im Kulinarischen zeigt sich, dass die Herzen der Italiener eher für ihre Region als den italienischen Staat schlagen.

Modena, dereinst die Hauptstadt des Herzogtums Este, zählt bis heute dank Motoren, Fliesen und Strickwaren zu den reichsten und zu den besonders schönen Städten Italiens. Mit 20 Kilometern Arkaden ist die Altstadt ein ideales Pflaster für Flaneure. Hier sind außer edlen Boutiquen und Haushaltsausstattern natürlich auch besonders viele Restaurants vertreten. Das Herz der Altstadt bilden der schöne romanische Dom, dessen Grundsteinlegung sich 2009 zum 1000. Mal jährte, der Ghirlandina-Turm daneben und die Piazza Grande davor. Seit 1997 zählt die Unesco das Ensemble zum Weltkulturerbe.

Zwar gilt Modena als „Terra die Motori“ – schließlich ist dies die Heimat von Ferrari und Maserati. Doch auch diese Automobile scheinen in erster Linie die Bestimmung zu haben, ihre Eigner ins Ristorante zu bringen und ihren Herstellern jenen Wohlstand zu bescheren, der es ihnen erlaubt, einen Großteil ihrer Zeit kulinarischen Problemstellungen sowie dem Essen selbst zu widmen.

Dass der 2007 verstorbene Tenor Luciano Pavarotti hier zu Hause war (und mit dem „Europa 92“ sein eigenes Restaurant besaß), ist da nur passend – ebenso wie die große Trauer, mit der Modena die Nachricht vom Tod des großen Sängers und Gourmets aufnahm. Seit einem Jahr trägt das schöne Theater der Stadt, in dem regelmäßig Opern aufgeführt werden, seinen Namen.

Alle Wege führen in Modena zum Essen. Wenn man sich hier nicht gerade erschöpft in Diskussionen um den einzig wahren Parmesan, der in den Käsereien der Umgebung hergestellt wird, wenn man nicht gerade debattiert, wie viele Tropfen 25 Jahre alten Aceto Balsamico vonnöten sind, um ein Kalbsfilet zu veredeln, dann fantasiert man von unterschiedlichen Typen von Pasta. Tortellini

etwa sollen in ihrer Formgebung durch den Nabel der Venus inspiriert sein, die langen Tagliatelle immerhin von den Haaren von Lucrezia Borgia. Sie war zu Beginn des 16. Jahrhunderts in vierter Ehe mit Alonzo d'Este, dem Herzog von Ferrara, Modena und Reggio, verheiratet.

Nicht nur um interessante Frauen geht es, auch ums Küchenhandwerkliche: Tortellini dürfen nur „in brodo“, nicht in



Die „Piazza Grande“ und der Dom von Modena mit dem Glockenturm „Ghirlandina“



## Guiseppe Pedroni erklärt die Reifung des Balsamico-Essigs

Jenseits von Kultur und Konsum zählt indessen nur das Essen. Nur logisch ist es, dass auch Essiggellereien und Käsereien besichtigt werden können wie anderswo Museen. In Letzteren hüllt man sich in einen weißen Kittel und verhüllt die Straßenschuhe unter weißen Überwürfen, bevor man zusieht, wie der Parmesan in riesigen Regalen reift. Man lernt, dass die Milch für den einzigen italienischen Käse, dessen Herkunft geschützt ist, nur aus den Provinzen Parma, Reggio-Emilia, Modena (natürlich) und Bologna – und zwar links der Flüsse Reno und Mantua sowie rechts des Flusses Po – stammen darf. Jawohl. Zusatzstoffe sind verboten, sowohl im Käse als auch in der Nahrung der Kuh. Dass auch die Tiere vernünftig essen wollen – nämlich heimische Produkte –, leuchtet hier jedem ein.

Dass die besten Dinge im Leben in der Regel Zeit kosten und Mühe machen, ebenfalls. Sechzehn Liter Milch ergeben ein Kilogramm Parmesan, 600 Liter einen Laib. Mindestens zwölf Monate muss der

Käse reifen, dann wird er von einer Kommission geprüft und gegebenenfalls mit dem Siegel „Parmigiano-Reggiano Consorzio Tutela“ samt Jahreszahl versehen. Wird der Käse als geeignet für eine lange Reifezeit eingestuft, kommt er mindestens ein weiteres Jahr ins Regal und entwickelt ein noch komplexeres Aroma.

Auch die Herstellung des Aceto Balsamico Traditionale di Modena erfordert viel Zeit, viel Geduld und ein wenig Wahnsinn. Erste Verkäufe erlaubt dieses Produkt nämlich erst nach zwölf Jahren – so lange muss der einzig wahre Balsamessig mindestens reifen. Für nach schnellen Gewinnen strebende Unternehmer ist dieses Erzeugnis nicht ideal. Wer sich ihm verschreibt, macht das aus Leidenschaft. Mit leuchtenden Augen erklärt Guiseppe Pedroni, wie man Balsamessig herstellt.

Der wahre Aceto basiert – anders als das industriell gefertigte Imitat – nicht auf Alkohol, sondern wird ausschließlich aus biologisch angebauten Trauben gewonnen. Diese dürfen laut dem Herstellerverband für traditionellen Balsamessig, der über höchste Qualität wacht und nichts zur Abfüllung zulässt, was nicht den Ansprüchen von ausgebildeten, anonymen Juroren genügt, nur aus der Umgebung stammen.

Für einen halben Liter des über 25 Jahre alten „Extra Vecchio“ braucht man 100 Kilogramm Trebbiana-Trauben. Der vor der Gärung aufgekochte Most wird in Fässer aus Eichen-, Kastanien-, Kirsch- oder Wachholderholz gegeben, die dem Essig Aroma verleihen, und mit zunehmender Verdunstung jedes Jahr in kleinere Fässer umgefüllt. „Der Vollmond im Juni ist der ideale Zeitpunkt zum Nachfüllen“, so Pedroni.

Hegt ein Hersteller die Hoffnung, sein Es-

sig könne fertig sein, bringt er ihn nach Modena zur Prüfungskommission. Wird er abgenommen und in die 100-Milliliter-Fläschchen mit Banderole und Siegel des Herstellerverbands abgefüllt, gelangt er in den Verkauf – meist um die 50.000 Flaschen. Mancher stellt nur ein paar Dutzend Flaschen her. Zwar wird der Aceto heute nicht mehr, wie früher in Adelskreisen üblich, Töchtern als Mitgift auf den Weg gegeben. Aber noch immer leisten sich manche Familien die Essigherstellung nur für den eigenen Bedarf oder den des eigenen Restaurants.

## Tipps für Modena

Anreise: Lufthansa ([www.lufthansa.de](http://www.lufthansa.de)) fliegt ab Frankfurt, München und Düsseldorf nach Bologna. Von dort gibt es alle zwei Stunden einen Bus-Service bis nach Modena (pro Weg zehn Euro).

Übernachten: Ganz zentral liegt das Hotel Canalgrande (Corso Canalgrande, 4/6, Telefon 059 / 21 71 60, [www.canalgrandehotel.it](http://www.canalgrandehotel.it)) in einem eleganten, neoklassizistischen Gebäude. Doppelzimmer ab 132 Euro.

Pasta-Kurse: Wie es wirklich funktioniert mit gefüllten Tortelli und handgemachten Penne, lernt man im „Bibendum di Marta Pulini“, Via Taglio 61, Telefon 059 / 235771, [www.bibendumcatering.it](http://www.bibendumcatering.it). Je nach Aufwand des zu erlernenden Menüs kostet der Lehrgang 40 bis 100 Euro pro Person.

Aceto: Zwölf und 25 Jahre alten Aceto verkosten, kaufen sowie im hauseigenen Restaurant hervorragend speisen kann man in der Azienda Agricola Pedroni, (Via Risaia 2, Rubbiana di Nonantola, [www.acetaiapedroni.it](http://www.acetaiapedroni.it)).

Parmesan: Parmesan direkt von der Käserei gibt es in der Antica Latteria Ducale, Via Pomposiana 162, Cittanova. [www.anticallatteriaducale.it](http://www.anticallatteriaducale.it).

Fotos: *Stefanie Bisping*  
*IAT Tourist Information Modena*

**Allgemeine Auskünfte:** Modenatur, Via Scudari, Modena, Tel. 0039 (0) 59 – 220022, [www.modenatur.net](http://www.modenatur.net).



## Spenden für Deutschland

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

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



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

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

# Der Genießer-Tipp von Gour-med



Klaus Lenser  
Anne Wantia

kannten Hersteller, Nicolas Feuillatte in Chouilly.



Die letzte Ausgabe der Gour-med haben wir mit einer Reportage über das Champagne-Haus Bollinger beendet. Da gilt es noch etwas wichtiges zu ergänzen. Keinesfalls verschweigen darf man, dass Bollinger nicht nur ausgereifte und hervorragende Champagner herstellt, auch exzellente Rotweine gehören zum Sortiment. Eine besondere Rarität ist - der Côte de Champenois - ein Rotwein, von dem jährlich nur maximal 2000 Flaschen hergestellt werden.

Ein, für Winzer-Begriffe in der Champagne, relativ junges Unternehmen, das 1972 startete und zu der Nr. 1 in Frankreich geworden ist. Der Gründer, Nicolas Feuillatte hat sein Geld mit Instant

Ein Ehrung die mehr als Geld wert ist, sind die Auszeichnungen des britischen Königshauses, das seit 1880 Kunde bei Bollinger ist.



Zahlreiche Urkunden, Briefe und Fotos der englischen Königin die den Dank für erstklassigen Champagner zum Ausdruck bringen sind in der Empfangshalle zu bestaunen. Das beweist nicht nur, das auch das britische Königshaus zu genießen weiß, es bestätigt einmal mehr welch hohe Qualität die Champagne-Weine von Bollinger besitzen.

Bollinger ist seit mehr als 100 Jahren Hoflieferant des britischen Königshauses, urkundlich bestätigt

Unser nächster Besuch führt uns zu einem ganz großen und nicht weniger be-

Die Champagner von Feuillatte

# Der Genießer-Tipp von Gour-med



**City Spirit: Der Champagner für junge Leute von Feuillatte**

Kaffee in den USA gemacht und gehörte, wie z.B. Jackie Kennedy und Lauren Bacall zum New Yorker Jetset. Aber das Jetset-Leben kann eintönig werden und so besann er sich seiner Wurzeln und beschloss in seine Heimat zurückzukehren. Die Gründung einer Kooperative war der Beginn des heute so erfolgreichen Champagne-Hauses. Mit über 5000 Winzern ist Feuillatte die größte Genossenschaftsvereinigung der Champagne.

Durch die vielfältige Angebotspalette findet sich zu allen Gelegenheiten und besonderen Momenten der passende Champagner. Selbstverständlich sind Besucher willkommen einen Blick hinter die Kulissen der Champagnerherstellung zu werfen. Die sehr moderne und technisch auf dem neuesten Stand eingerichtete Kellerei mit den riesigen Stahltanks ist schon ein echter, ernüchternder, Gegensatz zu den kleinen Kellereien der privaten Winzer.

Aber wer 25 Millionen Flaschen im Jahr abfüllt, der kann das nur mit hochtechnisierten Abläufen ausführen.

Seit 1999 wird jährlich eine limitierte Anzahl Flaschen unter einem ganz besonderen Thema abgefüllt.

Bekannte Künstler entwerfen die Etiketten der Flasche. 2012 ist mit „City Spirit“, einem Entwurf von Richard Woleck, wieder ein begehrtes Sammlerobjekt entstanden. Mit diesen Abfüllungen will man die jüngere Klientel an den Champagner heranführen. Durch die ausgefallenen und künstlerisch hochwertigen Etiketten sind die Flaschen heute ein begehrtes Sammlerobjekt und ganz schnell zu einem „Must have“ bei Champagne-Liebhabern geworden.



**Marc de Champagne von Lamiable**

Mit Sophie und Pierre Déthune, von Champagne Paul Déthune im Grand Cru Dorf Ambonnay, lernen wir einen unabhängigen Winzer kennen, der nur aus den eigenen Reben „nur“ ca. 50 000 Flaschen Champagner im Jahr herstellt. Hier werden nach ökologischen Vorgaben Trauben angebaut, Chemikalien und Insektizide sind ein Fremdwort.

Das kleine Haus hat eine lange Tradition, seit 1610 wird Wein angebaut. Die Besichtigung des Weinkellers aus dem 17. Jahrhundert zeigt einmal mehr, dass hier noch mit viel Liebe und Sorgfalt Champagne-Weine hergestellt werden. Die verkosteten Champagner sind sehr ausgewogen, haben eine feine Perlage und hervorragende abgerundete Aromen. Der Brut ist fruchtig, frisch und spritzig. Wir können nicht widerstehen und kaufen einen Rosé aus 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay, der ein finesenreiches Bukett hat das lange nachhallt, einfach wunderbar!

In Tour sur Marne besuchen wir ein weiteres familiengeführtes Winzerhaus, Champagne Lamiable. Seit 1955 baut



# Der Genießer-Tipp von Gour-med



**Sophie Déthune, Winzerin**

man die begehrten Reben an. 1960 wurden die ersten Champagner verkauft.

Es werden nur Reben aus eigenem Anbau verarbeitet, was selten ist. Oft kaufen die Winzer Trauben von Kollegen dazu. Ca. 60 000 Flaschen werden jährlich abgefüllt. Neben sieben verschiedenen Champagnern werden noch Spirituosen wie Jahrgangs- und XO- Armagnacs, sowie Marc de Champagne erzeugt und verkauft.

Die Grand Cru Champagner, etwas ganz Besonderes, haben eine goldene Farbe, feine Perlen und sind angenehm fruchtig.

Der, im Vergleich zu anderen Rosés, sehr dunkle Rosé dieses Hauses ist mit 15% Rotwein angereichert und hat eine köstlich fruchtige Note.

Der Senior des Hauses ist von Beruf Arzt, der ganz sicher weiß was gut und gesund ist und ist im Betrieb nach wie vor unentbehrlich, wenngleich heute seine 2 Töchter Oriane und Ophélie die Geschäfte und den Weinbau betreiben.

Last but not least kommen auch wir nicht an einem der bekanntesten Champagner-Erzeuger vorbei, der Firma Taittinger in Reims. Nach den Besuchen der „kleinen“ Winzer kommt hier alles in großen Dimensionen vor. Der Weinkeller, tief unterhalb der Erde und mit herrlichen Gewölben, ist einen Ausflug wert. In den riesigen Gängen sind Millionen Flaschen eingelagert und warten darauf nach erfolgreicher Lagerung verkauft zu werden.

5 Millionen Flaschen jährlich verlassen das Haus, die meist verkaufte Sorte ist der Taittinger Brut Reserve, der 85% der Produktion ausmacht. Bei der Verkostung lernen wir weitere Champagner

net. Dem ist nichts mehr hinzuzufügen.

Für Rosé-Liebhaber haben wir noch eine ganz spezielle Empfehlung. In der südlichen Champagne in Les Riceys bereitet die Familie Gallimard seit 1930 Champagner. Der zart lachsrosa gefärbte Brut Rosé mit seinen feinen Bläschen (Perlage), die für große Qualität stehen, ist eine Empfehlung die wir lieber für uns behalten möchten, denn die produzierte Menge ist jedes Jahr sehr schnell ausverkauft.

Die wirklichen Champagner Experten finden diesen Winzer aber sowieso!



**Axel Gillery von Taittinger**

kennen, den Prelude, ein Grand Cru, einen 2004 Brut Millésime sowie den 10 Jahre alten Comtes aus 100% Chardonnay Trauben. Ein prickelndes Erlebnis bei dem uns Axel Gillery, fachkundiger Experte bei Taittinger, die Besonderheiten der einzelnen Champagner aufzeigt.

Es fällt uns schwer zu entscheiden welche Sorte besser schmeckt, alle verkosteten Champagner von Taittinger finden wir mehr als ausgezeich-

Neben den vielen Champagner -Tipps sollte man nicht vergessen, dass in der Champagne, schließlich sind wir in Frankreich, Genuss ganz groß geschrieben wird, dazu gehört auch gutes Essen.

Es gibt eine Vielzahl guter kleiner und großer Restaurants. Leider nicht immer ganz preiswert. In Reims haben wir im Restaurant au Petit Comptoir hervorragend gegessen und selbstverständlich den Taittinger Brut Reserve dazu genossen. Das Haus im Bistrotstil ist eine gute Adresse um einen netten Abend bei guter französischer Küche zu verbringen. Und wer schon mal in der Champagne Urlaub macht oder auch „nur“ zum Einkaufen kommt, der möchte sicher mal in einem Schloss übernachten. In Pierry bei



**Dr. Jean-Pierre und Tochter Ophélie Lamiabe**

# Der Genießer-Tipp von Gour-med

Epernay können Sie dies ganz luxuriös bei Mme. Elisabeth Vollerax im Chateau Les Aulnois.

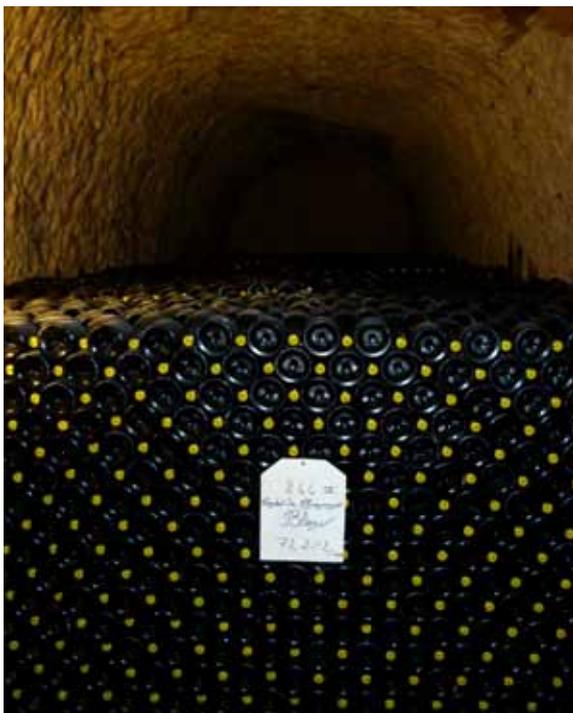
Ein wunderschön renoviertes Gebäude mit stilvollen großen Zimmern und Bädern. Für Familien gibt es im Nebengebäude ein tolles Cottage mit 2 Schlafräumen, 2 Bädern, Küche und Wohnbereich. Auf Nachfrage werden hier auch mehrgängige Abendmenüs mit den passenden Champagnern serviert. Von Mme. höchst persönlich zubereitet. Stilvoller kann man seinen Aufenthalt in der Champagne kaum verbringen.

Also dann



Chateau Les Aulnois

Au revoir



Keller von Taittinger: Hier liegen Millionen Flaschen

Fotos: Anne Wantia,  
Feuillatte, Bollinger

Tourismusbüros:

Atout France  
Französische Zentrale für Tourismus  
Postfach 100128  
D-60001 Frankfurt am Main  
069 / 97 58 01 36  
info.de@franceguide.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

Restaurant au Petit Comptoir  
17, rue des Mars  
51000 Reims  
Tel: +33 3 26305858  
E-Mail: au.petit.comptoir@wanadoo.fr  
www.au-petit-comptoir.com

Champagne Taittinger Reims  
9, Place Saint-Nicaise  
51100 Reims  
http://www.taittinger.fr/

Champagne Paul Déthune  
2 rue de Moulin  
51150 Ambonnay  
www.champagne-dethune.com

Champagne Lamiable  
8, rue de Condé  
51150 Tours sur Marne  
www.champagnelamiable.com

Übernachtung:  
Château Les Aulnois  
61 rue du Général de Gaulle  
51530 Pierry près Epernay  
Tel. +33 3 26542723  
E-Mail: contact@chateau-les-aulnois.fr  
www.chateau-les-aulnois.fr

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



## Plinsen in der Mark

Viele einsame Alleen führen durch die Mark

*Cord Christian Troebst*

Es ist schon merkwürdig: Da fährt man von Berlin gemütlich über einsame Alleen durch die schöne Landschaft der Mark Brandenburg, bekommt irgendwann Hunger und sucht spontan das nächste Gasthaus auf. Zufall: Es ist das Rathaus-Restaurant in Lindow am romantischen Gudelacksee. Und ausgerechnet hier im Herzen Alt-Preußens bietet die Speisekarte unter anderem „Moldawische Spezialitäten“ an: Plinsen mit Füllungen aus gewürztem Hack oder süßem Quark oder Kraut, Pelmeni, Vareniki, Borsch - und dazu moldawische Weine. Das Geheimnis: Elena Haupt, Eigentümerin von Hotel und Restaurant, kam vor 12 Jahren aus Moldawien in die Mark und bereichert seitdem die brandenburgischen Speisekarten mit ihren Spezialitäten...

Ansonsten aber sind Lindow und seine landschaftlich reizvolle Umgebung „urpreußisch“. Auf Schritt und Tritt erlebt man Geschichte, Literatur und Architektur dieses einst außergewöhnlichen

Staates. Wenig wurde hier in der Mark - weil „zu klein“ - im II. Weltkrieg durch Bomben zerstört, und entkam auch bis Kriegsende dem Frontverlauf. Die Ruine des Klosters Lindow etwa geht zurück auf



Fast in jedem Dorf finden sich Spuren preußischer Vergangenheit

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

den 30-jährigen Krieg - und dient heute als Kulisse für kulturelle Veranstaltungen. Gegründet wurde das Kloster bereits um das Jahr 1230, und gehörte im Mittelalter mit 90.000 Morgen Land, 18 Dörfern, neun Wassermühlen und mehreren Seen zu den reichsten der Mark. Auf dem parkähnlichen Friedhof erinnern historische Grabplatten an ehemalige „dominas“, wie die Stiftsdamen genannt wurden. Südlich von Lindow liegt Fehrbellin, der Ort an dem der Große Kurfürst Friedrich Wilhelm die Schweden 1675 schlug. Die siegreiche Schlacht war von großer Bedeutung für Brandenburg-Preußen, von dem die Schweden zuvor größere Teile besetzt hatten. Geschichtesträchtig auch Neuruppin, die Geburtsstadt Theodor Fontanes. Sie liegt am Neuruppiner See, dem mit 14 Kilometer längsten von Brandenburg, und gilt noch heute als Musterbeispiel preußischer Baukunst. Wer sich nach einem erlebnisreichen Tag entspannen will kann dies hier in der Fontane-Therme tun, bei 30 bis 34 Grad warmem Wasser in verschiedenen Solebecken, aber auch unter freiem Himmel. Das Wasser lindert rheumatische und dermatologische Beschwerden. Zur Therapie gehört auch Deutschlands größte schwimmende Seesana. Boots- und Radtouren auf und um den Ruppiner See sind weitere Attraktionen.

Ein Katzensprung ist es von Lindow nach Rheinsberg zum prächtig restaurierten Schloss des Kronprinzen Friedrich II, der einmal der „Große“ genannt werden sollte. „Nur in Rheinsberg bin ich wirklich glücklich gewesen“ (von 1736 bis 1740), sagte er einmal. Glücklich war hier auch Kurt Tucholsky, allerdings auf anderer Ebene. Seine Erzählung „Rheinsberg - ein Bilderbuch für Verliebte“ schildert ein amouroses Wochenende des Liebespärchens Claire und Wölfchen. Es erschien 1912

und wurde bald ein Bestseller unter der wilhelminischen Jugend. Personen, ja Menschen, deren Namen man einst in der Schule gelernt hatte, jedoch fast vergessen hat, werden in der Mark hautnah wieder lebendig: Etwa in Gransee. Dort steht auf dem ehemaligen Marktplatz ein gusseisernes Denkmal in

worden. Entworfen hat es der geniale Maler, Architekt und „Vater des Klassizismus“ Karl Friedrich Schinkel, auch er ein gebürtiger Neuruppiner. Die ergreifende Inschrift am Kopf- und Fußende des Denkmals beginnt mit den Worten: „An dieser Stelle sahen wir jauchzend ihr entgegen...“ und endet mit dem Klageruf: „o Jammer, sie ist hin.“



Das Ruppiner Tor in Gransee mit Resten der Stadtmauer

Form eines von einem Baldachin überdeckten Sarges für Königin Luise von Preußen. Hier war die im Alter von 34 Jahren Verstorbene in der Nacht vom 25. auf den 26. Juli 1810 bei ihrer Überführung vom väterlichen Schloss Hohenzieritz nach Charlottenburg aufgebahrt

Wustrau, ein anderer, sehenswerter Ort der Mark. Hier findet man nicht nur das Grab des legendären Reitergenerals Hans Joachim von Zieten und dessen 39 Jahre jüngerer Frau, sondern das liebevoll und mit viel Sinn für Tradition eingerichtete Brandenburg-Preußen Museum. Der stärkste Eindruck: Vor allem unseren Politikern und Wirtschaftsbossen möchte man dessen Besuch empfehlen. Denn dort erfährt man unter anderem: Von 1871 bis 1914 hatte Preußen unter den europäischen Großmächten den geringsten Steuersatz und die geringste Arbeitslosigkeit. Und als eine der oft geschmähten „preußischen Tugenden“ galt zumindest damals noch der Ausspruch des „Alten Fritz“: „Wenn das Land glücklich sein soll, muss es Ordnung in seinen Finanzen halten.“

Fotos: C.C. Troebst

Kontakt:  
Ratskeller Lindow  
Straße des Friedens 21  
16835 Lindow  
Tel.: (033933) 7 09 02

Touristinformation der Stadt Lindow (Mark)  
Am Markt 1  
16835 Lindow/Mark  
Tel.: (033933) 7 02 97  
Fax: (033933) 7 02 97  
tourist-info.lindow@online.de

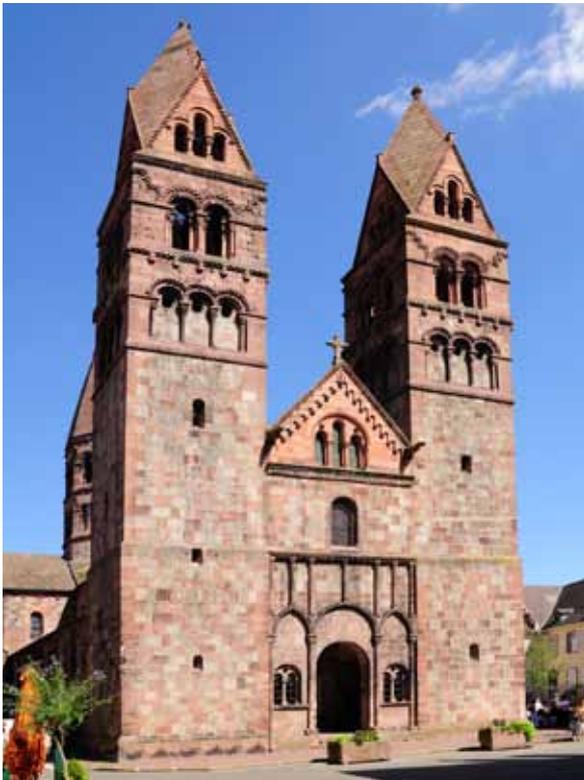
# Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser



## Romantisches Elsass

Sélestat, das historische Refugium im Elsass  
und das Relais & Chateaux Hotel  
Hostellerie Abbaye de la Pommeraie



Die Kirche Sainte-Foy in Sélestat

*Anne Wantia*

Sélestat, zwischen Strassburg und Colmar gelegen, ist ein idealer Ausgangspunkt um das Elsass zu erkunden. Die kleine historische Stadt ist nicht nur bekannt wegen der humanistischen Bibliothek (Bibliothèque humaniste), die zu den bekanntesten in Europa zählt. Hier können bedeutende Handschriftensammlungen bestaunt werden, neben vielen Erstausgaben aus dem 16. Jahrhundert. Das Münster Saint-Georges und die Kirche Sainte-Foy, beide Gebäude entstanden bereits im 11. u. 13. Jahrhundert, sind nicht nur für architekturinteressierte Besucher sehenswert. Die Altstadt mit ihren gut erhaltenen restaurierten Renaissancegebäuden ist ein Refugium der stilvollen Ruhe und mit-

telalterlichen Gediegenheit. Überhaupt, hier geht es noch sehr gemütlich zu und es macht Spaß durch die verwinkelten Straßen oder an dem Flüsschen Ill entlang zu bummeln. Die Haut Koenigsbourg, ein Wahrzeichen im Unterelsass, ist von hier schnell erreicht, ebenso nah liegt die berühmte Route des Vins, mit den Orten Ribeauvillé, Riquewir oder Bergheim.

Erstklassige Weine so wie köstliches Essen, gepflegte Hotels sind und waren schon immer der Grund warum es Touristen aus der ganzen Welt ins Elsass zieht. So ist auch das Relais & Chateaux Hotel, die Hostellerie Abbaye de la Pommeraie, ehemals eine Zisterzienser Abtei, die 1643 gegründet wurde, ein Haus mit besonderem Flair und Ambiente zum Schlafen und natürlich zum Speisen. Trotz der zentralen Lage ist das Haus eine Insel der Entspannung. Die 14 geräumigen und komfortablen Zimmer und Suiten sind alle unterschiedlich eingerichtet und doch hat jedes seinen ganz besonderen Reiz. Einige sind lichtdurchflutet, andere wirken durch dunkle Holzdecken und -balken etwas düster. Die Bäder sind

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

[www.gour-med.de](http://www.gour-med.de)



**Relais & Chateaux Hotel Hostellerie Abbaye de la Pommeraye**

modern mit teils separaten Toiletten. Und wie es nun mal in alten Häusern ist, es knarzt und knackt, aber das macht das Besondere dieses Hauses aus.

Das Besizerhepaar Christiane und Pascal Funaro leiten das Haus schon im 12. Jahr und man merkt, dass sie immer noch mit Begeisterung und Freude für ihre Gäste da sind.

In den beiden Restaurants ist seit 2 Jahren Frédéric Morisset für die Küche verantwortlich. Im Apfelstuebel, der Winstub für Feinschmecker, wird traditionell elsässisch aufgekocht. Im Le Prieuré lernen Gourmets die leidenschaftliche Begeisterung von Chef Morisset fürs Kochen kennen. Jeder Gang ist perfekt zubereitet, die Zutaten harmonisch aufeinander abgestimmt. Zusammen mit Sommeliere Audrey Meyer bilden sie ein perfektes Team. Aus ca. 500 Weinen empfiehlt sie den Gästen den passenden Wein zu den Gängen des Menus.

Auch das Frühstück lässt keine Wünsche offen, die Tische sind liebevoll eingedeckt und am Buffet findet man ein tolles Angebot. Eierspeisen werden selbstver-

ständig nach Wunsch zubereitet. Bei einem gemütlichen Frühstück kann man die Ausflugspläne für den Tag be-

sprechen. Das Hotel ist hervorragender Ausgangspunkt um Besichtigungen oder Wanderungen im schönen Elsass durchzuführen.

*Fotos: Hostellerie Abbaye de La Pommeraye*

Info:

Relais & Chateaux Hotel

Hostellerie

Abbaye de la Pommeraye

8, boulevard Maréchal Foch

F-67600 Sélestat

Tel. +33 3 88 92 07 84

E-Mail: [pommeraye@relaischateaux.com](mailto:pommeraye@relaischateaux.com)

<http://www.pommeraye.fr>

Office de Tourisme de Sé-

lestat - tourist office

Boulevard Leclerc

BP 90184

F 67604 Sélestat Cedex

Tel. +33 3 88 58 87 20/26

Fax. +33 3 88 92 88 63

E-Mail: [accueil@selestat-tourisme.com](mailto:accueil@selestat-tourisme.com)

<http://www.selestat-tourisme.com/>



**Gourmet-Restaurant Le Prieuré**

# Der besondere Tipp

## für Gour-med-Leser

## Heiße Quellen und wenig Piroschka

### Ungarn 2. Teil

Klaus Lenser

In der letzten Ausgabe von Gour-med haben wir über Weine, Kultur und gutes Essen in Ungarn berichtet. Jetzt führt uns die Reise weiter nach Süd-Westen an den Balaton, nach Héviz. Dort wo der gesundheitsbewusste Urlauber seit vielen Jahrzehnten in den heißen Quellen Heilung, Linderung oder einfach nur Entspannung sucht und findet. Nomen est Omen, Héviz ist der ungarische Name für Heilquelle und deren Heilwirkung ist seit Jahrhunderten bekannt.



Kuren in vergangener Zeit, auch ein gesellschaftliches Ereignis



Der Thermalsee in Héviz

Es heißt, schon die alten Römer hätten sich die heilende Wirkung zu Nutzen gemacht und wie uns die Geschichte lehrt haben uns die „alten Römer“ so manch Gutes hinterlassen. Wer weiß, vielleicht waren auch junge Römer dabei.

Der Ausbau des Heilbades Héviz erfolgte bereits 1790. Eine der bekanntesten Therapien ist das traditionelle Gewichtsbad von dem Arzt Dr. Moll erfunden und seiner Tochter Dr. Veronika Moll weiterentwickelt. Das Gewichtsbad ist eine anerkannte Unterwassertherapie gegen Rückenschmerzen. Das schwefelhaltige

Wasser führt zur Linderung bei Gelenk-, Muskel- und Wirbelsäulenerkrankungen.

Die Region rund um den Plattensee ist für viele, insbesondere deutsche Touristen, die für medizinische Dienstleistung eigenes Geld in die Hand nehmen, eine preiswerte Alternative. Die Mediziner sind dort hervorragend ausgebildet. Es ist aber nicht immer erforderlich die Anwendungen selber zu zahlen. Die meisten Therapien und Anwendungen, werden nach Absprache, und wenn vom Hausarzt indiziert, von den deutschen Krankenkassen übernommen



Dr. Veronika Moll

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Das gilt auch für die erstklassigen, von hochqualifizierten Zahnmedizinern, angebotenen Behandlungen, insbesondere bei Implantaten.



## Perfekte Beautybehandlung

Abwechslung nach den Tagesbehandlungen gibt es genügend. Im Héviz Stadtteil Egregy, vom Zentrum in wenigen Minuten fußläufig zu erreichen, findet man Ausgrabungen einer berühmten Siedlung aus der römischen Kaiserzeit. Für Freunde der gehobenen ungarischen Küche sollte ein Besuch in Egregy Pflicht sein. In der abseits der Hauptstrasse gelegenen idyllischen Weinstube „Öregharang“ gibt es eine Spezialität, die selbst Nichtgourmets begeistert. Der Wirt züchtet, natürlich biologisch einwandfrei, Wollschweine.



## Zwar ein Schwein, aber sehr lecker

Die sehen nicht nur possierlich aus, ihr Fleisch schmeckt auch vorzüglich. Dazu den hauseigenen Wein und das selbst gebackene Brot der Wirtsleute – ein unübertrefflicher Genuss. Na ja, etwas

Zigeunermusik und eine dazu tanzende Piroshka wären eine schöne Ergänzung gewesen.

Erinnerungen an Piroshka?? Warum nicht, das gehört zu Ungarn.



## Blick auf Zalakaros

Unweit von Héviz liegt, romantisch eingebettet in hügelige Weinberge, der etwas mondänere Kurort Zalakaros. Sein modernes Heil- und Erlebnis-Thermalbad bietet den Gästen mehr als nur eine Kur im klassischen Sinn.

Eine ganz besondere Attraktion in Zalakaros, die sehr viel Spaß macht, ist die Wanderung durch die Weinberge mit einem Segway – das sind diese modernen Elektro – 2Rad Fahrzeuge die sich seit einigen Jahre immer größerer Beliebtheit erfreuen.

Ein Einkehrschwung, nicht nur beliebt bei Skifahrern, in eine der privat geführten traditionellen Weingaststuben, bei uns sagt man Straußen- oder Besenwirtschaften, lässt die Tour zu einem fröhlichen Erlebnis werden.

Ein Besuch im Kis-Balaton Nationalpark mit seinen großen Büffelherden ist eine Lehrstunde der Natur, sehr empfehlenswert. Aber, aufgepasst nicht ganz ungefährlich, obwohl wir mit – den Büffeln bekannten – Pferdewagen durch das Reservat fahren, war das den Tieren gar nicht recht. Wir mussten uns sputen und das Weite suchen um die Gefahrenzone zu verlassen. Ihr Revier haben sie gut verteidigt.

Dem Ungarnreisenden bietet sich eine Vielzahl von erlebenswerten Abwechslungen die, neben den therapeutischen Angeboten, den Aufenthalt zu einem Erlebnis mit vielen Erinnerungen werden lassen.



## Eine Segway-Crosstour macht viel Spaß

Darüber hinaus bieten fast alle Hotels nicht nur medizinisch betreute Behandlungen an. Organisierte Tagestouren an den Balaton zu historischen und kulturellen Stätten gehören ebenso wie Unter-

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



## Büffel im Kis-Balaton Nationalpark

haltungsprogramme und Gästeanimation zu den Angeboten.

Wer will kann auf den Spuren von Sissi wandeln oder sich an der herrlichen Natur erfreuen.

Die Ausstattung der Häuser am Balaton entsprechen dem Standard der Hotels in deutschen Kur- und Heilbädern. Vielleicht sogar mit dem kleinen Unterschied, dass Service bei den Mitarbeitern nicht nur ein abstrakter Begriff ist.

Einige der von mir besuchten Hotels möchte ich Ihnen vorstellen.

Das Hotel Europa in Héviz, ein 4-Sterne Hotel mit großer medizinischer Abteilung, eigener Zahnklinik und Beauty & Wellness Abteilung, erfüllt die Ansprüche die man an ein Haus dieser Kategorie stellen darf. Die sehr weitläufige Badelandschaft mit Kinderbecken ist ein Zeichen dafür, dass eben auch jüngere Familien hier herkommen und sich wohlfühlen.

Wer es etwas luxuriöser mag sollte das Flaggschiff in Héviz, das Hotel Lotus Therme wählen. Das Haus wird den verliehenen 5 Sternen mehr als gerecht. Die Küche ist erwähnenswert, der Küchenchef Ottília Tatar gehört zur ersten Garde Ungarns. Was auf den Teller kommt ist aromatisch ausgewogen und natürlich frisch. Individuelle Wünsche der Gäste werden gerne erfüllt, so wie es in

einem 5-Sterne Hotel selbstverständlich sein sollte.

Dass die ungarischen Weine zu den Spitzengewächsen in Europa gehören hat sich herum gesprochen, leider bekommt man sie fast ausschließlich in Ungarn. Was also hält Sie davon ab den Balaton und seine heißen Quellen zu besuchen?

Viel Vergnügen und gute Erholung am Balaton.

In einer der nächsten Gour-med-Ausgaben stellen wir Ihnen Ungarns Hauptstadt Budapest und das Sternerestaurant „Costes“ vor.

Fotos: Klaus Lenser, Hotel Lotus  
Therme, Heviz Europa Fit Hotel,  
Zalakaros Segway, Tourinform Héviz

Info:

Ungarisches Tourismusamt  
Wilhelmstr.61 1  
0117 Berlin  
Tel +49 (0) 30 24 31 46 -0  
Mail: Berlin@ungarn-tourismus.de  
www.ungarn-tourismus.de

Tourinform Héviz  
H-8380 Héviz  
Rákóczi Str. 2  
+36 83 540 131  
Mail: heviz@tourinform.hu  
www.heviz.hu

Hotel Lotus Therme  
Lótuszvirág u. 1  
H 8380 Héviz  
Tel: +36 83 500-0  
Fax: +36 83 500 502  
www.lotustherme.net

Hotel Európa  
Jókai u 3  
H 8380 Héviz  
Tel. + 36 83 501 100  
Fax: + 36 83 501 101  
E Mail : sales@europafit.hu  
www.europafit.hu

Segway Verleih  
H 87 49 Zalakaros  
Bodahegyi út.1  
Tel: + 36 30 4141 001



## Luxushotel Lotus Therme in Héviz

# Stichprobe

gelobte **Gour-med**-Adressen wiederbesucht

[www.gour-med.de](http://www.gour-med.de)



## Horst-Dieter Ebert im “Dolder Grand Hotel” in Zürich

Es ist eine Legende der Schweizer Luxushotellerie, eine Legende freilich, die schon fast totgesagt war. Als das Dolder 2004 seine Pforten schloss, “für eine Renovierung in ganz großem Maßstab”, wie es hieß, und weder 2005, noch 2006, noch 2007 wieder öffnete, hätten viele

Züricher gewettet, es würde nie wieder Gäste empfangen. Doch nach einem vierjährigen Um- und Ausbau, wahrhaftig “in allergrößtem Maßstab”, öffneten seine Türen wieder, jetzt elektrisch.

Kein geringerer als der englische Star-

Architekt Norman Foster, Schöpfer der Reichstagskuppel in Berlin und des Commerzbank-Towers in Frankfurt, des Flughafens in Hongkong und des Wembley-Stadions, hatte Hand angelegt und sein erstes Hotel in die Welt gesetzt. Denn was da 2008 als (ja, tatsächlich kosmopolitisch englisch) “The Dolder Grand” eröffnete, war eigentlich ein richtig neues Hotel, das nur noch mit ein paar historischen Zitaten auf seine Historie verwies.

So sind die denkmalgeschützten Türme und Erker in der possierlichen Schweizer Jugendstil-Architektur der Jahrhundertwende renoviert worden und blieben erhalten, alles andere wurde neu erbaut. Der Architekt flankierte den Altbau mit zwei chique geschwungenen Flügeln, “Golf Wing” und “Spa Wing”. Die Innenräume wurden ebenfalls von einer Londoner Design-Firma zwischen cool und feudal eingerichtet. Die großen modernen Zimmer mit ihren Riesenfenstern blicken über Zürich und den See, eine neue Fernbedienung von B & O hat hier Premiere, sie steuert Licht, Fernsehen, Markisen, eigentlich alles, ein paar Tage sollte man schon damit üben können oder wenigstens Elektronik-Ingenieur



**Dolder-Chef Heiko Nieder: Zwei-Sterne-Küche ohne Doktrin**

studiert haben.

Das bemerkenswerte Spa stammt von der amerikanischen Wellness-Duse Sylvia Sepielli. "Das einzige, das in diesem Hotel aus der Schweiz stammt, ist das Geld", spotteten journalistische Kollegen nach der Eröffnung. Rund 480 Millionen Franken liess sich der Züricher Milliardär Urs E. Schwarzenbach das neue Dolder kosten. Das Ergebnis ist ein Hotel, wie es die Schweiz bislang nicht hatte. Hundertjährige Tradition plus kompromisslose Moderne, Geschichte und Hightech, beides zusammengemixt zu einer neuen Qualität.

Das Spa ist doppelt so groß wie in den spaverliebtesten Hotels der Welt, alles opulenter also sonst, die Pools (innen und außen) haben eine gewaltige Terrasse mit wunderbaren Liegemöbeln. Überhaupt wendet sich das Haus nach aussen. Man lebt hier, ein paar hundert Meter über Zürich, wie in der Abgeschiedenheit einer idyllischen Sommerfrische.

Auch die Restaurants sind am schönsten, wenn man aussen sitzen kann. Das Garden Restaurant, innen kühl, aussen wunderbar begrünt, leistet mehr als sonst das Zweitrestaurant eines Hotels. Sein Wochenend-Brunch ist vermutlich der



Das Restaurant: Elegant, doch ohne Dresscode

beste in Zürich, der ästhetisch schönste ist er ganz gewiss, die Service-Brigade spurtet in silbernen Pirelli-Laufschuhen durchs Revier. Und nach dem Frühstück wird noch ein grosser Dessertwagen herumgefahren

Auch im kulinarischen Olymp von „The Restaurant“ (auch englisch buchstabiert!) wird nicht mehr wie einst in der berühmten „Ronde“ im Frack serviert, sondern in schlipslosen Braun-in-Braun-Anzügen, und so ist denn auch der alte strikte Dresscode vergessen. Es galt bis zur Schließung des Hotels als eines der ganz wenigen Restaurants (wie auch etwa das in Brenners Parkhotel), in dem selbst mittags ohne Krawatte kein Einlass gewährt wurde. Heute setzt es wie das ganze Hotel auf die

neue Welle von Luxus ohne Förmlichkeit, auf höchstes Niveau in der Qualität, doch ohne das Gourmetempel-Zeremoniell im alten Stil.

Hier kocht der deutsche Heiko Nieder, den das Dolder aus Bonn geholt hat samt seinem Maitre Didier Claus.

Gour-med-Herausgeber Klaus Lenser hat hier bereits vor einem Jahr einige wunderbare kulinarische Erfahrungen machen dürfen und war mit strahlender Pupille und großer Begeisterung zurückgekehrt (für die er dann freilich so bald nicht die richtigen Worte fand). So waren wir gespannt auf ein Wiedersehen und Wiedererleben der Dolder-Küche. Und wie es scheint, hat der gerühmte Nieder nochmal ordentlich Gas gegeben. Seine Kreationen aus Experimentierlust und Minimalismus hat er gewissermassen noch einmal überarbeitet, Überraschungen ohne Ende.

Eine Rotbarbe mit roten Linsen, Melone und Minze, alle zu fast mikroskopischen Teilchen geschnipselt, entfesselt das sprichwörtliche Geschmacksfeuerwerk, dasselbe schafft er mit der effektvollen Kombination aus Hummer, Erdbeeren, Roter Beete und Kapuziner Kresse. Er läßt mehr und interessantere Brot- (und Butter-) Sorten servieren als sonst einer.



Die Lobby: Grandhotel, und doch modern

# Stichprobe

gelobte Gour-med-Adressen wiederbesucht



Ein perfektes Team: Heiko Nieder und Didier Claus

Sein "Tasting Menü" in zwölf Gängen kann schon jetzt den Rang beanspruchen, den einst das berühmte Amuse-Bouche-Menü von Dieter Müller in Lerbach inne hatte. Nieder ist kein Doktrinär und kein Theoretiker. Er will ganz gezielt keine neue Küchenrichtung etablieren, sein scheinbar simples Credo heißt "modern, frisch, leicht", aber auch "mit unüblichen Geschmacksprofilen, es soll am Gaumen was passieren".

Heiko Nieder hat mal als Adept von Josef Viehhauser begonnen: "Da hieß es ja noch: Nie mehr als drei Komponenten auf einem Teller", erinnert er sich amü-

Überhaupt hat das Hotel seit seiner Wiedereröffnung eine Vielzahl von Preisen und Auszeichnungen eingestrichelt. Während alteingesessene Züricher dem alten-neuen Hotel noch enttäuscht vorwarfen, es sei kalt und seelenlos, wurde es von internationalen Magazinen bereits hochgelobt: "Condé Nast Traveler" zählte es unter die weltbesten Hotels, "Wallpaper" kürte es als "Best new or renovated hotel"; "Smartest Escape" ("The Tatler") und "Hotel of the Year" waren ein paar andere Titel.

Eine Auszeichnung, die es noch nicht hat, aber durchaus haben könnte, heißt "Kunsthôtel Nummer Eins": Der Eigentümer Urs Schwarzenbach hat schon jetzt über hundert Kunstwerke aus seiner schier unerschöpflichen Sammlung ins Dolder überführt und dort ausgestellt, nicht etwa kleinformatige Zeichnungen, sondern zumeist monumentale Skulpturen

siert und hat dann für seine Weiterentwicklung einen schönen musikalischen Vergleich: "Irgendwie spiele ich noch die gleiche Melodie, aber früher im Trio und heute mit einem Orchester, also mit mehr Instrumenten." Es wurde ihm mit zwei Michelin-Sternen und 17 Punkten von Gault-Millau honoriert.

und Formate.

Links von der Hotelvorfahrt steht ein Henry Moore, rechts ein Joan Miró, man begegnet Niki de Saint Phalle und Jean Tinguely, es hängen Tamara des Lempicka und Andy Warhol, sein "Big Retrospective Painting" (elf Meter lang, Schätzpreis 80 Millionen Franken) prunkt über der Rezeption.

Der kunstliebende Milliardär, der sein Vermögen in schön schweizer Manier mit Devisenspekulationen verdient hat, sammelt seit vierzig Jahren Kunst. Und ein paar Hotels hat er auch gesammelt, ebenfalls in der Schweiz. Das Dolder ist sein Prachtstück. Es macht nach allgemeiner Einschätzung Verluste, doch Schwarzenbach betrachtet es als Lieb-



Herr über mehrere 1000 Weine: Didier Claus

haberei: "Ich bin zufrieden, wie es läuft", sagt er, "man weiß, dass man mit einem solchen Haus nicht das große Geld macht." Wie gut, dass er das schon hat!

Fotos: The Dolder Grand, Klaus Lenser

Infos:

The Dolder Grand  
Kurhausstrasse 65  
8032 Zürich  
Tel. 004144 456.6000  
Fax - 456.6001  
www.thedoldergrand.com



Genuss wie Heiko Nieder ihn zubereitet

# Kulinarika der Welt

für Gour-med-Leser

## Im Zeichen der Kirsche

Das Okura Prestige Taipei ist das jüngste Luxushotel in Taiwan / Die Zimmer sind mindestens 43 Quadratmeter groß



Großzügige Zimmer

Diese Lorbeeren verdankt das vor wenigen Tagen eröffnete Hotel natürlich nicht nur seinen Zuckerbäckern: Die 208 umfassend ausgestatteten Zimmer sind mindestens 43 Quadratmeter groß, ihre Bäder sind besonders luxuriös ausgestattet: separates „Washlet“ Dusch-WC, Badewanne, Dusche mit extragroßen „Regenduschen“ Duschköpfen und TV-Bildschirmen.

Neben dem erwähnten Café offerieren das „Toh-Ka-Lin“ Restaurant kantonesische Spezialitäten und das „Yamazato“ Restaurant – die gastronomische Signatur der Okura-Gruppe – feinste japanische Kaiseki Gerichte. Diese gesundheitsbewussten asiatischen Küchen finden ihre passende „Ergänzung“ im bestens ausgestatteten Health Club mit Sauna, Massage und – auf dem Dach des oberirdisch 18-stöckigen Hotels – ein geheiztes Schwimmbad mit Sonnendeck.

Die genauen Ursprünge der Schwarzwälder Kirschtorte seien unklar, schreibt das Internet-Lexikon Wikipedia, aber „nicht zwangsläufig im Schwarzwald zu suchen“. Wohl auch nicht in der Republik China, die bekannter ist unter dem Namen Taiwan. Aber dort ist sie jetzt zumindest auch erhältlich, die beliebteste Torte der Deutschen. Taipeh, die Hauptstadt des Landes, verdankt diese Bereicherung ihres Speisezettels dem jüngsten Luxushotel: Das Okura Prestige Taipei hat eine Bäckerei, die im Hotel ein Café betreibt. Und da darf der „Black Forest Cake“ natürlich nicht fehlen, schließlich trägt die neue Adresse erst als zweite im globalen Okura-Reich den Ehrentitel „Prestige“ – neben dem Okura Prestige Bangkok.



Das „Yamazato“ Restaurant

# Kulinarika der Welt

für Gour-med-Leser



Außenansicht Okura Prestige Taipei



Loungebereich

Nutzung für 5.800 TWD\$, etwa 156 Euro (plus 15% Service und Steuer), bei Minimum 2 Übernachtungen: Näheres unter <http://www.okura.com/topics/taipei.html>

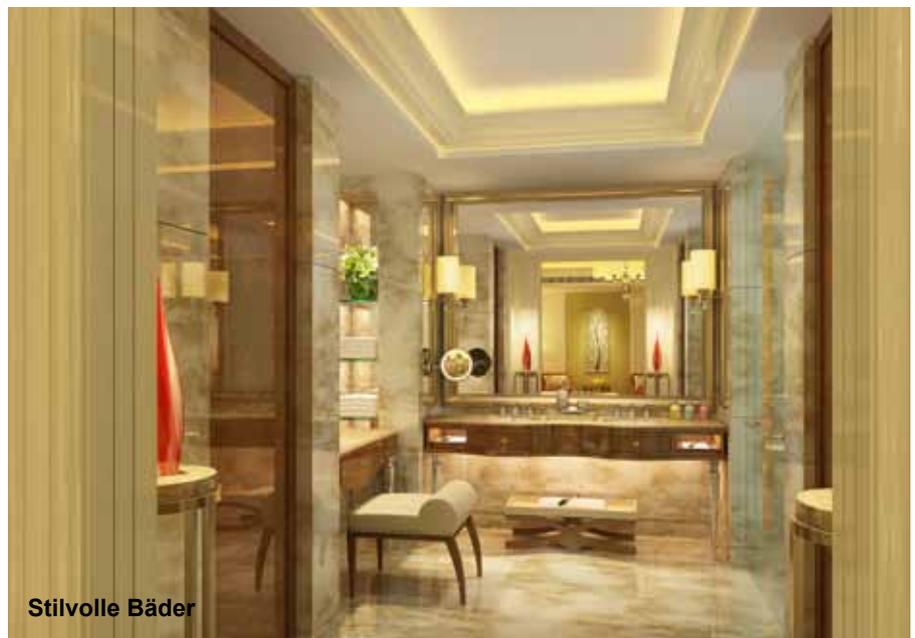
Fotos: Okura Prestige Taipei

The Okura Prestige Taipei  
No.9, Sec. 1, Nanjing E. Rd., Zhongshan Dist, Taipei City, Taiwan ( R.O.C.)  
Code 10450  
Tel: 886-2-2181-5111  
(Audio Guidance Phone)  
Fax: 886-2-2181-5150  
E-mail: [gro@okurataipei.com.tw](mailto:gro@okurataipei.com.tw)

Detailinformationen zum The Okura Prestige Taipei: <http://www.okurataipei.com.tw/en/?l=2>

Von dort lässt sich auch die exzellente Lage des Hotels im Zhongshan District der (fast) 3-Millionen-Metropole erkennen: Die Geschäftsviertel, aber auch Touristenattraktionen wie der Schrein der Märtyrer und die Metro sind nahe bei. Und der ultramoderne „Taipei 101“, mit 509 Metern bis 2009 der höchste Wolkenkratzer der Welt, ist natürlich ebenso unübersehbar wie die Berge des Yangmingshan Nationalparks, der im Februar/März das Ziel Tausender Besucher ist. Sie alle wollen die Kirschblüte erleben. Wo könnte sich also der globale Siegeszug der Schwarzwälder Kirschtorte besser fortsetzen – egal, wo das Naschwerk herkommt.

The Hotel Okura Prestige Taipei „Okura Experience Package“ : Eine Übernachtung für eine oder zwei Personen im „Prestige“-Zimmer einschließlich Frühstück und kostenloser LAN und Internet-



Stilvolle Bäder

# Kurznotiert für Gour-med-Leser

## 5-Sterne Klassifizierung für das Relais & Châteaux BurgHotel in Nörten-Hardenberg



Gräfliches BurgHotel Hardenberg

Das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel strahlt ab sofort einen Stern heller: Georg Rosentreter, Gastgeber des Hauses, freut sich mit seinem gesamten Team über die neue 5-Sterne Klassifizierung. Damit ist das Hardenberg BurgHotel eines von derzeit zehn 5-Sterne Hotels in Niedersachsen.

Insgesamt mehr als fünf Millionen Euro investierte das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel in den vergangenen fünf Jahren in das Wohlbefinden seiner Gäste. Alle nunmehr 42 Zimmer und Suiten, Bäder, Flure und die Hotelhalle wurden umgebaut und renoviert sowie mit viel Liebe zum Detail wieder eingerichtet. Der Stil des Hauses ist zurückhaltend elegant, individuell und gemütlich. Teile der Gebäudefassade des Haupthauses wurden abgetragen und versetzt, so dass jedes Zimmer in diesem Teil des Hotels nunmehr einen Blick auf den Reitplatz bietet und über eine eigene großzügige Holzterrasse verfügt.

Das 5-Sterne Hotel bietet seinen Gästen 21 Komfort-Zimmer, acht Doppelzimmer, sechs Deluxe-Zimmer, vier Junior-Suiten und drei Suiten. Die durch die Neugestal-

tung deutlich großzügigeren Hotelzimmer erhielten dank individueller Möblierung und des Einsatzes hochwertiger Stoffe eine einzigartige, persönliche Note. Ein Blickfang ist beispielsweise eine speziell angefertigte Kommode aus Belgien, in der neuen Grafensuite hingegen liegt

das Hauptaugenmerk auf einer freistehenden Whirl-Badewanne und einem Kamin. Geöl-

te Eichendielen im gesamten Wohnbereich und in den Badezimmern unterstreichen das warme Ambiente. Auch das Gourmet-Restaurant Novalis, die Zimmer der benachbarten Mühle und die sanitären Anlagen des Haupthauses präsentieren sich in neuem Glanz.

Im BurgSpa lässt es sich mit Blick auf die 1000jährige BurgRuine entspannen. Bereits 2011 wurde der Wellnessbereich des Hardenberg BurgHotel grundlegend überarbeitet und vergrößert. Seit Frühjahr 2012 blüht zudem der Innenhof des Hotels als neu angelegter BurgGarten mit Kräutern und Rosen auf. Die Modernisierung berücksichtigte ebenfalls Umweltaspekte:

Der Gräfliche Landsitz Hardenberg bietet mit dem 5-Sterne Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel und dem designorientierten 4-Sterne Hotel Freigeist in Northeim ([www.hotel-freigeist.de](http://www.hotel-freigeist.de)) zwei erlesene Hotels der Spitzenklasse. Das

angegliederte Hardenberg GolfResort lockt Golfsportinteressierte und Profis mit zwei 18-Loch Meisterschaftsplätzen, einem 6-Loch Kurzplatz und der Stefan Quirnbach Golfschule. Im Hardenberg KeilerLand warten viele Attraktionen wie die historische BurgRuine, die Gräflin von Hardenberg'sche Kornbrennerei, die KeilerSchänke, der KeilerLaden, der SchlossPark und zahlreiche Events rund ums Jahr.



Hotel Freigeist mitten im Wald

Einen ausführlichen Bericht über das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel haben wir in der Gour-med Ausgabe 9/10 2011 veröffentlicht.

Fotos: Anne Wantia,  
BurgHotel Hardenberg

Relais & Châteaux  
Hardenberg BurgHotel  
Hinterhaus 11A  
D-37176 Nörten-Hardenberg  
Telefon: +49 5503 9810  
[info@hardenberg-burghotel.de](mailto:info@hardenberg-burghotel.de)  
[www.der-hardenberg.com](http://www.der-hardenberg.com)

# Kurz notiert für Gour-med-Leser

## Zurheides drittes Gourmet-Festival Essen unter Sternen

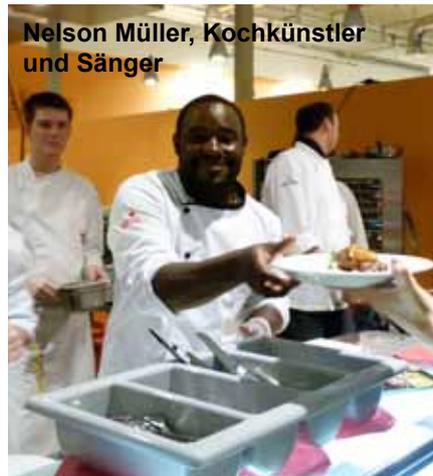
Wäre das Gourmet-Festival am späten Abend, der Himmel über der Nürnberger Straße würde leuchten – so viele Sterne sind hier versammelt: Michelin-Sterne, die sich die Köche, die am Sonntag, dem 23. September, von 13 bis 18 Uhr, im Edeka Markt Zurheide ihr Können zeigten, in harter Arbeit am Herd verdient haben.



**Harald Wohlfahrt verrät kleine Tricks**

Allen voran Harald Wohlfahrt (drei Sterne). Er serviert Schoko-Topfenknödel mit Zimtbröseln, dazu ein Ragout von Zitrusfrüchten mit Sauerrahmeis.

Alexander Herrmann macht Bison-Fleischpflanzerl mit Pfeffer-Ahorn-Sirup glasiert und dazu Salatherzen an einem Cranberry-Rahm-Dressing.



**Nelson Müller, Kochkünstler und Sänger**

Nelson Müller bereitet eine lackierte Schulter vom Iberico-Landschwein mit Wildfang-Garnele und Blumenkohlpuree zu.

Christian Henze kocht Henzes Kalbsfilet im Dampf mit Süsskartoffel und Hoisin-Sauce.



**Ralf Zacherl serviert auch selbst**

Ralf Zacherl hat ein Herz für Vegetarier: Es gibt Dreierlei Vegetarisches von Philadelphia.

Zurheide Sous-Chef Jan Schröer kocht mit Mario Kotaska: Hummer auf Kürbis-

püree mit Kastanien-Estragon-Jus und die Marmeladenfee Veronique Witzigmann verwöhnte die Gäste mit Waffeln und Crepes die mit „ihren“ feinsten Fruchtaufstrichen serviert wurden.

Das Festival war ein Treffpunkt der Düsseldorfer Gourmet Szene, wo sonst be-



**Ein Genuss: Der Schoko-Topfenknödel**

kommen Feinschmecker eine Gelegenheit geboten sich von Köchen die zu den Besten Deutschlands gehören verwöhnen zu lassen.

Unter den Gästen waren u.a.: Silbermedaillengewinnerin im Degenfechten Britta Heidemann, Schauspieler Ralf Richter und Fussballstar Christoph Metzelder, Nationalspieler von Schalke 04. Alle Stars waren bereit die Autogrammünsche der Fans zu erfüllen.

Der Veranstalter nutzte das Festival seine exzellenten Genusswelten – Feinkost-Produkte aus aller Welt – den Besuchern zu präsentieren und versetzte so manch einen in Erstaunen über die Vielfalt der kulinarischen Angebote

Fotos: Anne Wantia

Edeka Frischecenter Zurheide  
Nürnberger Straße 40-42  
40599 Düsseldorf

# Kurz notiert für Gour-med-Leser

## Management-Wechsel in Zürich im Baur au Lac

Zum zweiten Mal innerhalb 60 Jahren sieht sich das Baur au Lac veranlasst, Freunde und Bekannte über den Wechsel an der Spitze seines Managements zu unterrichten. Nach dem endgültigen Entscheid Michel Reys, zum Ende des Jahres 2012 das operative Geschäft im Baur au Lac aus den Händen zu legen, nahm die Suche nach einem geeigneten Nachfolger Gestalt an.



Nachfolger, der sich durch seine berufliche Vita empfahl wurde Wilhelm Luxem, der seine Management-Qualitäten bereits in einigen Leading Hotels of the World, unter Beweis gestellt

hatte. Mit seinem Wechsel vom Excelsior Hotel Ernst ins Baur au Lac bildet sich erneut jene familiengeprägte Kontinuität ab, die seit fast 170 Jahren die Tradition des Baur au Lac begründet.

Es sind markante, unauslöschliche Spuren, die Michel Rey im Baur au Lac hinterlässt, vom «Ende einer Ära» aber wollen weder er noch Besitzer Andrea Kracht etwas hören, «wir haben uns in einem immer schwieriger werdenden Marktumfeld, das auf internationale Ereignisse und wirtschafts- und finanzpolitische Verwerfungen extrem sensibel reagiert, ausserordentlich gut behauptet.

Foto: Baur au Lac

Baur au Lac  
Talstrasse 1  
8001 Zürich, Schweiz  
Tel. +41 44 220 50 20  
www.bauraulac.ch

## Ein eigener Berg nur für die Gäste des Tschuggen Grand Hotel

**Das Fünfsternehotel in Arosa startet mit dem Arrangement „Private Mountain“ erneut ganz exklusiv in die Wintersaison**

Mit dem Event „Private Mountain“ lädt das Tschuggen Grand Hotel vom 29.11. bis 2.12.2012 zu einer ganz exklusiven Saisoneroöffnungsveranstaltung nach Arosa. Alle Ski- und Snowboardfans dürfen sich auf frische, eigens für dieses Event präparierte Pisten freuen, denn am 30. November gehört das Arosener Skigebiet einmal mehr den Hotelgästen des Fünfsternehauses ganz allein, bevor es am Samstag dann offiziell eröffnet wird.

Vom 29. November bis zum 2. Dezember 2012 lädt das Tschuggen Grand Hotel gemeinsam mit Sponsor und Luxusuhren-Hersteller Parmigiani Fleurier zum „Private Mountain“ in die Bündner Berge. Mit dem Tschuggen Express, der hoteleigenen Bergbahn, geht es in nur zwei Minuten vom Tschuggen Grand Hotel hinauf auf die Pisten von Arosa, die am 30. November einen Tag lang ganz allein den Gästen des Fünfsternehauses gehören. Oben angekommen begleiten professionelle Skilehrer die Gäste durch den Tag. Als besonderes Highlight veranstaltet das Hotel einen eigenen Riesenslalom, bei dem es nicht nur um Geschwindigkeit, sondern vielmehr um Präzision und Sportgeist geht. Und für die kleine Pause zwischendurch wartet Sternekoch Tobias Jochim im Skigebiet mit vielen kulinarischen Überraschungen auf und verwöhnt die Gäste am Abend mit einem ganz besonderen Race-Dinner im Grand Restaurant des Hauses. Zur offiziellen Eröffnung des Arosener Skigebiets am 1. Dezember geht's erneut hinauf ins Skigebiet, wo das Hotel einen weite-

ren Tag lang kleine Überraschungen für die Gäste bereithält. Nach zwei sportlich aktiven Tagen an der frischen Luft klingt das Wochenende gemütlich beim Jazzbrunch am Sonntag mit Harry Satchmo und Band aus. Das „Private Mountain“ Arrangement im Tschuggen Grand Hotel beinhaltet zum Preis ab 870 Schweizer Franken (ca. 670 Euro) pro Person neben den oben genannten Leistungen drei Übernachtungen mit reichhaltigem Frühstücksbuffet und Dine around am Abend sowie freien Zutritt zur Tschuggen Bergoase, dem 5000 Quadratmeter grossen Spa aus der Feder von Stararchitekt Mario Botta.

Foto: Tschuggen Grand Hotel

Die direkte Telefonnummer des Tschuggen Grand Hotel für Reservierungen und weitere Informationen lautet +41 (0)81 378 99 99. Ebenfalls abrufbar und buchbar. MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP [www.tschuggenhotelgroup.ch](http://www.tschuggenhotelgroup.ch)



Der „Tschuggenberg“

# Kurz notiert für Gour-med-Leser

## Romantische Weihnachtszeit à la „Tatsächlich... Liebe“

Besonderer Genuss für zweisame Herzen im The Stafford London



Hotel The Stafford London

„Tatsächlich... Liebe“ (Originaltitel: Love Actually) – ein Muss für alle Liebenden und Verliebten in der Weihnachtszeit. Das The Stafford London by Kempinski erweckt in diesem Winter eine der romantischsten Liebeskomödien der Filmgeschichte zum Leben: ein ganz besonderer Genuß für alle, die die englische Metropole, Spielfilme und Romantik lieben. Basierend auf dem Kinohit 'Tatsächlich... Liebe' können Gäste mit dem "Stafford Acutally"-Arrangement all das entdecken, was London in der Vorweihnachtszeit so besonders werden läßt. Ein Abend ist dabei speziell für einen gemütlichen Filmabend reserviert. Dazu gibt es eine Flasche Wein, Popcorn, Chips, M&Ms sowie eine Packung Taschentücher, sofern gewünscht (was jedoch empfohlen wird!).

Während des Tages können die Londoner Drehorte des Episoden-Klassikers besucht werden, wie zum Beispiel 10 Downing Street, wo David und Natalie sich zum ersten Mal treffen und verlieben. Ein Spaziergang entlang der

steckten und wunderschönen St. Luke's Mews in Notting Hill auf großen Karten Juliet lautlos sein Herz offenbart. Weitere sehenswerte Drehorte sind der OXO Tower am Südufer der Themse, Trafalgar Square, London City Hall, Millennium Bridge und viele andere.

Für den folgenden Vormittag steht Weihnachts-Shopping auf dem Programm und zwar im berühmten Kaufhaus Selfridges, auf Wunsch mit Personal-Shop-

per, um das perfekte Geschenk für den oder die Liebste zu finden, genau wie Harry – nur für die richtige Liebste. Der Nachmittag ist für eine weitere Londoner Wintertradition reserviert – Schlittschuhlaufen im Innenhof vom Somerset House. Zum anschließenden Aufwärmen im The Stafford serviert Barchef Ben Provost seinen unwiderstehlichen Glühwein in der legendären American Bar. Was könnte noch romantischer sein?

per, um das perfekte Geschenk für den oder die Liebste zu finden, genau wie Harry – nur für die richtige Liebste. Der Nachmittag ist für eine weitere Londoner Wintertradition reserviert – Schlittschuhlaufen im Innenhof vom Somerset House. Zum anschließenden Aufwärmen im The Stafford serviert Barchef Ben Provost seinen unwiderstehlichen Glühwein in der legendären American Bar. Was könnte noch romantischer sein?

Fotos: The Stafford London

Reservierung und Infos:  
The Stafford London  
St James's Place 16-18,  
SW1A 1NJ London  
+44 20 7493 1119  
www.kempinski.com/london  
reservation.london@kempinski.com



Gourmet-Frühstück

# Kurz notiert für Gour-med-Leser

## Luxus Hotelkette eröffnet erstes Haus in Litauen Ein echtes Juwel in der Altstadt von Vilnius: das Kempinski Hotel Cathedral Square

In unschlagbarer Lage inmitten der zum UNESCO-Weltkulturerbe zählenden Altstadt von Vilnius hat die älteste Luxushotelgruppe Europas jetzt die Türen des ersten Kempinski-Hotels in Litauen geöffnet und ist damit auch erstmals in den baltischen Staaten präsent. Die historische neoklassizistische Architektur in Kombination mit moderner, lässiger Eleganz prägen dieses unvergleichliche Haus in dem aufstrebenden baltischen Staat, der in der zweiten Hälfte 2013 die Ratspräsidentschaft der EU übernehmen wird. Das Kempinski Hotel Cathedral Square befindet sich direkt am zentral gelegenen Cathedral Square nur einen Steinwurf vom Präsidentenpalast entfernt mit Blick auf die Kathedrale von Vilnius, den davor gelegenen Glockenturm und den Gediminas Turm, einem weiteren Wahrzeichen der litauischen Hauptstadt – ein erstklassiger Ausgangspunkt, um die Stadt zu erkunden. Die Haupt-Einkaufsstraße der Stadt, der Gediminas-Prospekt, Ministerien und Regierungsgebäude sind ebenfalls in fußläufiger Entfernung zu erreichen. Die luxuriöse Ausstattung und der herausragende Kempinski-Service machen dieses Haus mit seinen 96 Zimmern und Suiten zur ersten Wahl für Staatsbesuche, anspruchsvolle Geschäftsreisende und Touristen gleichermaßen.

Das unter Denkmalschutz stehende Gebäude wurde vor 100 Jahren als Grandhotel erbaut, das bereits damals über einen sehr guten Ruf im Baltikum verfügte. Nun nach der sorgfältigen Renovierung ist ein wahres Juwel entstanden, das seinen Platz nicht nur im Herzen der litauischen Bevölkerung finden wird. Die Renovierung führte Überreste der alten Stadtmauer aus dem 16. Jahrhundert zu Tage, die nun bewahrt hinter Glas am Eingang zum Restaurant zu bestaunen sind und an die geschichtsträchtige Ver-

gangenheit von Vilnius erinnern.

Die Standardzimmer sind 20 bis 27 Quadratmeter groß, die Superior Rooms 27 bis 31 Quadratmeter. Diese Zimmerkategorien befinden sich im obersten Stockwerk direkt unter dem Dach. Aufgrund der Dachschrägen entsteht hier eine ganz besondere Atmosphäre und Gemütlichkeit. Die Deluxe Zimmer (32 bis 46 Quadratmeter) bieten alle den direkten Blick auf den Cathedral Square, haben hohe Decken und sehr geräumige Bäder mit separater Dusche. Verbindungszimmer sind ebenso verfügbar wie barrierefreie Zimmer.

„Le Salon“, die Lobby-Bar, ist ganztägig geöffnet. Hier trifft man sich zum leichten Lunch, zum traditionellen englischen High Tea, zum Aperitif oder auch nur so mit Freunden und lässt die schöne Altstadt und den Cathedral Square auf sich wirken.

Mit dem Kempinski The Spa bietet das Kempinski Hotel Cathedral Square einen exklusiven Spa- und Wellnessbereich, der in Vilnius einzigartig ist – eine Oase der Ruhe und Entspannung. Auf 600 Quadratmetern findet sich hier alles zum Entspannen und Wohlfühlen – für Hotelgäste aber auch für externe Besucher. Sechs Behandlungsräume stehen für das Relax-Programm bereit. Im Angebot befinden sich individuell zugeschnittene Programme, Gesichtsbehandlungen, Maniküre und Pediküre. Eingesetzt werden hierbei die hochwertigen Kosmetikprodukte von Elemental Herbology und Daniele de Winter, die in Litauen exklusiv im Kempinski The Spa zu haben sind. Zum Workout geht es in den modernen Fitness-Bereich oder den beheizten Indoorpool – und anschließend vielleicht noch in eine der beiden Saunen, die finnische oder die Dampfsauna.



Kempinski Hotel Cathedral Square

Der internationale Flughafen von Vilnius ist lediglich sieben Kilometer vom Hotel entfernt, die Fahrt dauert nur etwa 15 Minuten.

Vilnius gilt als Juwel unter den baltischen Städten. Die Hauptstadt Litauens ist mit rund 580.000 Einwohnern nicht nur die größte Stadt des Landes sondern auch das kulturelle und ökonomische Zentrum. Die aufgrund der zahlreichen Kirchen auch „Rom des Ostens“ genannte Stadt wird von den Flüssen Vilnia und Neris durchzogen. Die unbedingt sehenswerte Altstadt, die seit 1994 zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört, zählt zu den größten und am besten erhaltenen Europas.

# Kurz notiert für Gour-med-Leser

## Exklusiver Service im Hotel Ciragan Palace Kempinski in Istanbul

Welcher Geschäftsreisende, der häufig unterwegs ist, kennt die Problematik nicht: viel Gepäck, lange Warteschlangen an den Gepäckbändern und dann noch zu spät zum Treffpunkt oder der Koffer kommt erst gar nicht an...

Für Gäste, die häufig nach Istanbul reisen und im Çırağan Palace übernachten, bietet das Luxus-Hotel direkt am Bosphorus ab sofort eine trendige Möglichkeit, die Tücken des täglichen Reise-Alltags zu umgehen und ohne Koffer – aber trotzdem mit frischer Kleidung – zum nächsten Termin in Istanbul zu erscheinen. Die Lösung heißt Schrankkoffer. Die individuell gestalteten Koffer, die an luxuriöse Schiffsreisen früherer Zeiten und königliche Reisen erinnern, können auf Zeit angemietet werden, und der Gast kann seine Lieblingsgarderobe für den nächsten Aufenthalt bedenkenlos darin unterbringen – gereinigt, gebügelt und fertig zum Anziehen. Ähnlich wie bei

einem Bankschließfach erhält der Gast seinen eigenen Schlüssel für den Koffer, womit die Privatsphäre und die Sicherheit des Eigentums gewährleistet ist.

Die komfortablen Schrankkoffer werden von der türkischen Firma M&B Leather Saraciye designt und hergestellt. Sie verfügen über drei geräumige Schubladen, in denen T-Shirts, Blusen, Taschen, Schuhe und andere Habseligkeiten ausreichend Platz finden. Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit, Anzüge, Kleider, Kostüme oder Blazer hängend und knitterfrei aufzubewahren. Die Schrankkoffer können wochenweise für 50 Euro angemietet werden. Für einen Monat beträgt der Preis 175 Euro, für drei Monate 450 Euro und für ein ganzes Jahr 1.050 Euro. Gäste, die sich für diese exklusive Aufbewahrungsart entscheiden, profitieren darüber hinaus von einer 20-prozentigen Ermäßigung auf die Reinigung im Hotel.

*Fotos: Kempinski Vilnius; Ciragan Palace Kempinski Istanbul*



Kempinski Hotel Cathedral Square  
Universiteto str. 14/2  
01122 Vilnius, Litauen  
T: +370 5 2201160  
reservations.vilnius@kempinski.com  
www.kempinski.com/vilnius

Ciragan Palace Kempinski Istanbul  
Ciragan Caddesi 32 Besiktas 34349 Istanbul, Turkey  
Tel: +90 212 326 4646  
Fax: +90 212 259 6687  
reservationoffice.ciragan-palace@kempinski.com  
http://www.kempinski.com/de/istanbul/ciragan-palace/

## Die Alm im Mandarin Oriental, Munich ist wieder ab 23. Oktober 2012 geöffnet



Nach der erfolgreichen und zünftigen Winter-Saison „Der Alm“ im letzten Jahr, wird das Mandarin Oriental, Munich auch kommende Saison eine Bayerische Almhütte auf der Dachterrasse eröffnen. Die Alm ist ab dem 23. Oktober 2012 geöffnet.

Ab sofort können Exklusivbuchungen vorgenommen werden. Aufgrund der großen Nachfrage sind auch Buchungen für Januar 2013 möglich.

Für Reservierungen und weitere Informationen wenden Sie sich bitte mit dem Stichwort „Die Alm“ an: +49 (89) 290 98 825 oder momuc-alm@mohg.com. Reservierungen bis 6 Personen sind ab Mitte Oktober online möglich.

*Foto: Mandarin Oriental Munich*

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

# Kurz notiert für Gour-med-Leser

## QUILITZ – Lachen, staunen, Nervenkitzel im GOP Varieté Theater in Essen



Wie ein Wirbelwind, Mila Roujilo

Gute Unterhaltung gibt es überall und nirgends. Mit Quilitz hat das GOP Varieté-Theater eine Nische entdeckt, auf



Schwereelos, Ethan Law

die das Publikum gewartet hat. GOP Urgestein Martin Quilitz, seit vielen Jahren als Kabarettist, Moderator von Bühnen-Talkshows sowie als Autor der Harald Schmidt-Shows aktiv, führt in einer Melange aus aktuellem Stadtgespräch und spannenden Talks durch den Abend. Quilitz ist gespickt mit allem, was das Publikum von gutem zeitgenössischen Varieté erwarten kann: echt, unverfälscht, in höchster Vollendung. Es ist ein Sprungbrett für Newcomer und ein Forum für alte Hasen – ein Erlebnis für Jung und Alt, Träumer und Genießer. Lachen, staunen und Nervenkitzel pur.

**Spielzeit: 7. November bis 31. Dezember 2012**

### GOP Comedy Club

Bevor die besinnliche Weihnachtszeit beginnt, öffnet Ludger K. noch einmal seinen Club für freche, schlagfertige Comedy und lädt Freunde und Kollegen ein. Unter den Gästen ist unter anderem Radio-Ikone und Comedy-Experte Jürgen Bangert. Normalerweise stürzt sich Telefon-Nervensäge Jürgen Bangert alias Elvis Eifel auf hilflose Radiohörer und treibt sie mit seinen Spaß-Anrufen an den Rand des Wahnsinns. Im Club zeigt er sich „live und in Farbe“ und präsentiert Ausschnitte aus seinem aktuellen Solo-Programm.

**Dienstag, 13.11.2012  
um 20 Uhr**

### GOP Silvester Gala

Feierlicher Jahreswechsel im stilvollen Ambiente – mit Dinner



Trickreich, Paul Nathan

spektakel und Variétékunst vom Feinsten. Gäste genießen nach dem Champagner-Empfang ein faszinierendes 4-Gänge-Menü im Wechsel mit der aktuellen Show „QUILITZ“. Ein umfangreiches Rahmenprogramm verwöhnt und unterhält mit Live-Musik, Mitternachtssuppe, Berliner Ballen, Bleigießen, Neujährchen und vielem mehr. Mit Live-Musik und DJ klingt die Silvesternacht stimmungsvoll aus.

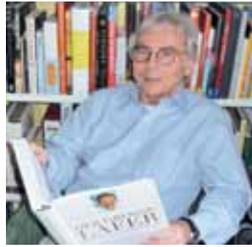
Foto: GOP Essen

GOP Varieté-Theater, Rottstraße 30, 45127 Essen,

Telefon: 02 01 247 93 93; info-essen@variete.de, www.variete.de

# Buch-Tipps

von Horst-Dieter Ebert



Heute:

Lauter Bücher zu den herrschenden Trends in deutschen Restaurants und wohl auch am heimischen Herd: ein Buch über die Kräuter-Küche, ein anderes über die kulinarische Asia-Welle und ein drittes über vegetarische Gerichte, Abteilung Italien. Schließlich ein ungewöhnlicher Band über südafrikanische Weinmacher, ihre Restaurants und Hotels, alles üppig bebildert und zweisprachig beschrieben.



## Ein Buch ohne Verfasser Kräuter & Gewürze

Gourmet Edition  
"Kräuter & Gewürze. Warenkunde, Küchenpraxis, Rezepte"  
Edition Fackelträger  
256 Seiten, 19,95 Euro  
ISBN 978-7716-4474-1

Ja, wir erinnern uns: Dies ist der Verlag, der seine Autoren ängstlich in der Anonymität verbirgt. Auch dieser Band ist wieder, glaubt man seinem Titel, von niemandem geschrieben: in diesem Verlag verfassen sich die Bücher von selbst.

Dafür sind sie nicht schlecht: Wir lesen ja nicht gern Texte, die schulaufsatzmäßig beginnen ("Bereits die Menschen der Frühzeit..."), aber hier darf man Stil und Grammatik getrost ein bisschen vernachlässigen, hier geht es ja eher um lexikalische Übersichten und Anwendungsbeispiele, um Tipps und Ratschläge, auch wenn sie so richtig neu alle nicht sind: "Kräuter lieben es, ganz frisch verarbeitet zu werden..."

Wie bei den meisten warenkundlichen Büchern besteht der Großteil aus Rezepten. Und die sind von, ja von wem sind die eigentlich? Auch hier tritt kein Autor, und schon gar kein Koch auf, sie stammen laut Kleingedrucktem von einem "TLC Fotostudio". Dafür sehen sie nicht übel aus, naja, fotografieren können sie eben.

## Bekleckt in der Küche Asiatisch gut gekocht!

Marlisa Szwillus  
"Asiatisch gut gekocht!  
Das Grundkochbuch"  
Kosmos Verlag  
224 Seiten, 19,95 Euro  
ISBN 978-3-440-13271-5



Die Küchen Chinas, Thailands, Indiens, Japans, Vietnams sind kulinarische Trendthemen erster Ordnung, hochgerechnet heißt es neuerdings auch gern: asiatische Küche. Dafür möchte dieses Buch einen praktischen Grundkurs verabreichen. Der Verlag hat bereits eine Reihe sogenannter Grundkochbücher herausgebracht, ganz allgemein, doch auch "vegetarisch gut gekocht".

Dieser handliche quadratische Band mit dem flexiblen Einband nähert sich seinem Sujet ziemlich ohne Voraussetzungen: Im ersten Teil erklärt er, was Paksoi, Auberginen, Mango oder Ingwer sind und wie man sie zubereitet. Für die Rezepte gibt es Symbole, die auf den ersten Blick verraten, ob "Pfannerühren", schmoren, dämpfen oder frittieren erwartet wird.

Von den asiatischen Klassikern sind die meisten präsent. Sie lesen sich in der Tat alle so, als sei ihre Zubereitung ein Kinderspiel. Auch das gehört ja zu einem erfolgreichen Kochbuch: dass es dem Leser Mut macht. Dabei stehen Fotos, die aufs angenehmste Appetit erregen: Dieser Titel hat gute Chancen, nicht ungelesen im Bücher-schrank, sondern hübsch bekleckert in der Küche zu landen.

## Italienisches aus Hamburg Vegetarisch all'italiana

Katia Veronio, Carmelo Callea  
"Vegetarisch all'italiana"  
AT Verlag  
160 Seiten, 29,90 Euro  
ISBN 978-3-03800-659-6Szwillus



Das ist, was man im Wirtschaftsleben eine Win-Win-Situation nennt: Italienische Küche ist beliebt, vegetarische Küche ist ein Trend, was muss dann italienische vegetarische Küche erst für ein populärer Trend sein! Und dass die Patronesse der Küche, an dem das Buch langgeschriebenen ist, besonders attraktiv ist (Seite 53), muss ja auch nicht stören.

Ihr Hamburger Restaurant heißt "La Monella" (deutsch: Kleiner Frechdachs). Katia Veronio bewirtschaftet es seit 2009, und es wurde, im zentralen Rothenbaum zwischen Eppendorf und Pösel-dorf, ein erfolgreiches Lokal, "fast täglich ausgebucht, übrigens nicht nur von Vegetariern".

Gern wird die Anekdote von dem Gast erzählt, der erst bei seinem drittem Besuch merkt, dass es kein Fleisch gibt. Das hübsch bebilderte Rezeptbuch, für das Katias glatzköpfiger Koch Carmelo Calles aus Sizilien rund 65 Gerichte aufbereitet hat, kommt ohne missionarischen Eifer aus, gibt stattdessen ein paar nützliche Produktkenntnisse und Tipps weiter.

## Weindüfte und Fernweh Wein-Visionäre

De Villiers, Ernst, Proust,  
Besselschmidt  
"Wein-Visionäre. Mensche und  
ihre Weingüter in Südafrika"  
Delius Klasing Verlag  
160 Seiten, 39,90 Euro  
ISBN 978-3-7688-3379-0



Es gibt Bücher, die mehr sind als bedrucktes Papier. Dies ist für alle, die eine Nase für Wein haben und ein Auge für Landschaften, eine Wundertüte voller Überraschungen. Denn dies sind nicht wieder die bekanntesten Weingüter des Landes (die Top Ten kommen nicht vor), und doch erlebt man eine Parade wunderbarer Plätze.

Die Kapitel sind systematisch eingeteilt in Anwesen, Weingut, Menschen, Weine und dann folgt immer noch ein Rezept für ein meist mannhaftes Abendessen für vier, denn natürlich haben fast alle diese Weingüter Restaurants, zwischen sehr gut und fabelhaft. Viele betreiben auch einen Hotelbetrieb, dann in der Regel mit hohem Anspruch, fast alles hier fällt in die Luxus-kategorie.

Der Band kümmert sich ja insbesondere um die Gründer und Macher der Region, eben die Visionäre. Und es entdeckt passionierte Erben in xter Generation wie Quereinsteiger aus der Flugzeug- und der Juwelierbranche. Insgesamt entsteht so ein opulenter Band voller Weindüfte, kulinarischer Verlockungen und voller kapitälem Fernweh.

# Lesenwerte Bücher

## Jussi Adler-Olsen Verachtung

Dtv Verlag  
544 Seiten, 19,90 Euro  
ISBN 978-3-423-28002-0

Eine Reihe vermisster Personen aus dem Jahr 1987, die durch eine Person und deren entsetzliches Schicksal verbunden sind: Nete Hermansen.

Eine junge Frau ohne jede Chance auf ein selbstbestimmtes Leben, von Menschen grausam misshandelt, wird zwangssterilisiert durch einen fanatischen Arzt und verbannt nach Sprogø, der Insel für ausgestoßene Frauen. Sie nimmt grausam Rache ...



## Ken Follett Winter der Welt

Bastei Lübbe Verlag  
1022 Seiten, 29,99 Euro  
ISBN: 978-3-7857-2465-1

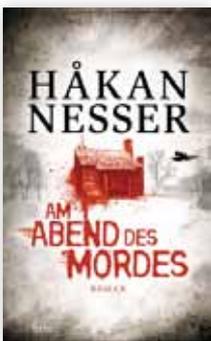
Während sich die Lage in Europa gefährlich zuspitzt, versuchen drei junge Menschen heldenhaft ihr Schicksal zu meistern: Der Engländer Lloyd Williams wird Zeuge der

Machtergreifung Hitlers und entschließt sich gegen den Faschismus zu kämpfen. Die deutsche Adelige Carla von Ulrich ist entsetzt über das Unrecht, das im Namen des Volkes geschieht, und geht in den Widerstand, während die lebenshungrige Amerikanerin Daisy nur vom sozialen Aufstieg träumt – und eine bitterböse Überraschung erlebt!

## Håkan Nesser Am Abend des Mordes

Btb Verlag  
480 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-442-75317-8

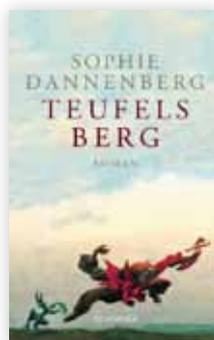
Wird Barbarotti kaltgestellt? Aufs Abstellgleis befördert? Nach einem persönlichen Schicksalsschlag mit privaten Problemen beschäftigt, erhält er von seinem Vorgesetzten die Anweisung, sich mit dem Fall eines fünf Jahre zuvor spurlos verschwundenen Elektrikers zu beschäftigen, als er wieder seinen Dienst antritt. Nicht nur Kollegin Backman fragt sich, ob es sich hierbei nicht nur um eine Form von Beschäftigungstherapie für einen trauernden und labilen Kollegen handelt. Und zunächst sieht es auch ganz so aus, als sei Barbarotti nun zum Spezialisten für sogenannte „kalte Fälle“ geworden, denen man nur routinemäßig nachgeht. Zum Zeitpunkt seines Verschwindens lebte besagter Elektriker nämlich mit einer Frau zusammen, die bereits einmal einen Mord begangen und dafür elf Jahre im Gefängnis gesessen hatte. Doch ohne Leiche keine Mörderin. Beweisen konnte man ihr in diesem Fall nichts. Gunnar Barbarotti tut das, was er am besten kann: Er ermittelt. Und als er schließlich begreift, was gespielt wird, hat das weitreichende Konsequenzen ...



## Jenny Erpenbeck Aller Tage Abend

Verlag: Knaus  
288 Seiten, € 19,99  
ISBN: 978-3-8135-0369-2

Wie lang wird das Leben des Kindes sein, das gerade geboren wird? Wer sind wir, wenn uns die Stunde schlägt? Wer wird um uns trauern? Jenny Erpenbeck nimmt uns mit auf ihrer Reise durch die vielen Leben, die in einem Leben enthalten sein können. Sie wirft einen scharfen Blick auf die Verzweigungen, an denen sich Grundlegendes entscheidet. Die Hauptfigur ihres Romans stirbt als Kind. Oder doch nicht? Stirbt als Liebende. Oder doch nicht? Stirbt als Verratene. Als Hochgeehrte. Als von allen Vergessene. Oder doch nicht? Lebendig erzählt Erpenbeck, wie sich, was wir „Schicksal“ nennen, als ein unfassbares Zusammenspiel von Kultur- und Zeitgeschichte, von familiären und persönlichen Verstrickungen erweist. Der Zufall aber sitzt bei alledem „in seiner eisernen Stube und rechnet“.



## Sophie Dannenberg Teufelsberg

Quadriga Verlag  
336 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-86995-039-6

Dieser Roman treibt ein raffiniertes Spiel mit der Wirklichkeit. Er handelt von einem Berg aus Weltkriegstrümmern in Berlin. Dort oben thront eine strahlend schöne psychiatrische Klinik, die, wie man bald erfährt, vom Untergang bedroht wird. Und zugleich stellt sich die Frage, wer hier eigentlich verrückt ist. Die Patienten? Die Ärzte? Oder die ganze Welt? Wer ist Opfer, wer Täter? Wessen Realität gilt hier, und wessen Wahrheit? Wir lernen wunderbar verrückte Menschen kennen, die leiden, streiten und oft auch lachen und damit zugleich die großen Fragen der menschlichen Existenz aufwerfen.

## Christoph Peters Wir in Kahlenbeck

Luchterhand Literaturverlag  
512 Seiten, 22,99 Euro  
ISBN: 978-3-630-87321-3

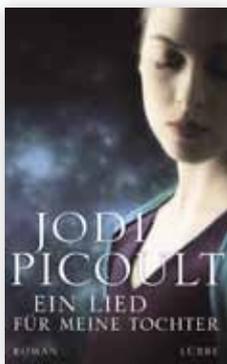
Von den inneren Widersprüchen des Collegiums ist Carl Pacher tief geprägt. Denn einerseits ringt der schwärmerische und manchmal bestürzend naive Junge um Selbstüberwindung und den rechten Glauben. Aber zugleich kann er sich gegen frühreife erotische Phantasien ebenso wenig wehren wie gegen die Sehnsucht nach der unbedingten Liebe. Lange verehrt er so heimlich das Küchenmädchen Ursula, das für ihn unerreichbar scheint, nicht zuletzt, weil es um einiges älter ist als er. Doch dann wird sein stilles Werben wie durch ein Wunder erhört. Dabei hat die Verbindung zu Ursula kaum eine Chance auf Dauer, aber das will Carl lange Zeit einfach nicht wahrhaben ...



**Jodi Picoult**  
**Ein Lied für meine Tochter**

Bastei Lübbe Verlag  
571 Seiten, 22,99 Euro  
ISBN: 978-3-431-03857-6

Als ihre Ehe mit Max zerbricht, findet Zoe Trost in der Musik. Durch ihre Arbeit als Musiktherapeutin lernt sie Vanessa kennen, und aus der Freundschaft der Frauen wird bald Liebe. Zoe will ihr Leben mit Vanessa teilen. Die beiden träumen von einem gemeinsamen Kind. Doch Max tut alles, um dieses Familienglück zu verhindern. Er sucht Rat bei einer radikalen christlichen Gemeinde. Diese kämpft seit Jahren gegen Homosexualität und will nicht zulassen, dass Max' Zoe »in Sünde« lebt ...



**Simon Borowiak**  
**Du sollst eventuell nicht töten**

Knaus Verlag  
224 Seiten, 14,99 Euro  
ISBN: 978-3-8135-0510-8

Neues Heim, neues Glück? Als Schlo-mo, der Hypochonder mit dem scharfen Blick, und Mendelssohn, sein blinder Freund mit dem Fledermaus-Radar, ihr neues Domizil in einer vornehmen Hamburger Villengegend beziehen, sind beide ganz verzückt von ihren Nachbarn. Und in der Tat: Ritchie, Laura, Katharina und das sehr, sehr hübsche Nesthäkchen Marvie erweisen sich als blitzgescheites Geschwisterquartett. Dumm nur: ein wurstförmiger, mit einem knödelnden Bass und unerschütterlichem Sendungsbewusstsein gesegneter Theaterarsch stört Schlo-mos zartes Werben um Marvies Gunst. Er ist ihr Freund, und auf einmal ist er tot. Da muss man sich zu helfen wissen ...



**Jean-Christophe Grangé**  
**Der Ursprung des Bösen**

Bastei Lübbe  
860 Seite, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-431-03852-1

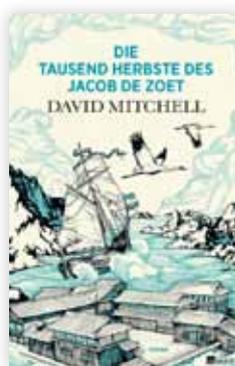
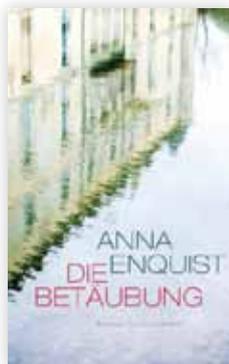
Mathias Freire leidet unter einer rätselhaften Krankheit: Sobald er in Stress gerät, verliert er das Gedächtnis. Und wenn er das Bewusstsein wiedererlangt, ist er ein anderer: Ein neues Ich hat sich formiert, mit einer neuen Vergangenheit, einem neuen Lebensschicksal.

Währenddessen sucht die Polizei nach dem Täter einer Serie von Ritualmorden, die allesamt in der Nähe Freires verübt wurden, ohne dass man diesem etwas nachweisen kann. Und wenn nun doch er der Mörder ist? Freire gerät zunehmend in Panik. Auf sein Gedächtnis ist kein Verlass. Also muss er einen anderen Weg finden, um seine Vergangenheit zu rekonstruieren. Doch die Suche nach seiner wahren Identität wird schon bald zu einem entsetzlichen Albtraum, aus dem es kein Entrinnen zu geben scheint. Ein Albtraum, der in einem dunklen Geheimnis um Freires Herkunft begründet liegt ...

**Anna Enquist**  
**Die Betäubung**

Luchterhand Literaturverlag  
320 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-630-87400-5

Monate nach dem tragischen Tod seiner Frau Hanna nimmt der Psychoanalytiker Drik de Jong seine Arbeit wieder auf. Doch der Weg zurück ins »normale« Leben gestaltet sich schwierig für ihn. Denn Drik kann die Erinnerung an Hanna und das Leben mit ihr einfach nicht beiseiteschieben. Noch dazu gibt ihm Allard Schuurman, sein erster neuer Patient, große Rätsel auf: Drik kommt nicht heran an den jungen Psychologiestudenten, der bei ihm die obligatorische Lehrtherapie macht. Ja, er spürt sogar eine merkwürdige Bedrohung von ihm ausgehen. Und je weniger er sich einen Reim auf Allard Schuurman zu machen vermag, desto stärker werden Driks Zweifel an der eigenen Kompetenz und an Sinn und Zweck seines Berufes überhaupt.



**David Mitchell**  
**Die tausend Herbste des Jacob de Zoet**

Rowohlt Verlag  
720 Seiten, 19,95 Euro  
ISBN: 978-3-498-04518-0

Stellen Sie sich ein Reich vor, das sich seit anderthalb Jahrhunderten von der Welt abschottet. Niemand darf hinaus, kein Fremder hinein. Das Land heißt Japan, der Hafen Nagasaki und die Insel Dejima, man schreibt das Jahr 1799. Dorthin versetzt David Mitchell seinen Helden, den jungen Handelsangestellten Jacob de Zoet, der hofft, auf der von Geschäftemachern und zwielichtigen Gestalten bewohnten Insel sein Glück zu machen. Stattdessen stößt ihn das Schicksal in ein wildes Abenteuer. Dies ist ein staunenswertes künstlerisches Werk: ein historischer Roman mit exotischem Kolorit, gefährlichen Verwicklungen, einer veritablen Seeschlacht und einer Vielfalt bunter Gestalten.

**Elizabeth George**  
**Glaube der Lüge**

Goldmann Verlag  
704 Seiten, 24,99 Euro  
ISBN: 978-3-442-31251-1

Bernard Fairclough ist das Oberhaupt einer wohlhabenden und einflussreichen Familie, die ihren Sitz im Lake District hat. Nichts ist ihm wichtiger, als jeden Makel, der die schöne Fassade beschädigen könnte, zu vermeiden. Als sein Neffe eines Tages tot im See aufgefunden wird, erklärt die örtliche Polizei schnell, dass es sich um einen Unfall handelt. Fairclough, der dennoch jeden Verdacht ausräumen will, engagiert Inspector Thomas Lynley von New Scotland Yard. Und wie dieser schon bald entdeckt, gibt es einige Familienmitglieder, die einen Grund gehabt hätten, Ian Cresswell Böses zu wollen.





# MEDIZIN RECHT

## Arzt haftet nicht für Behandlungsfehler, wenn der Patient nicht richtig „mitspielt“

Mit Beschluss vom 27.06.2012 hat das **Oberlandesgericht Koblenz** (Az.: 5 U 1510/11) entschieden, dass ein erstbehandelnder Arzt selbst dann nicht für einen groben Behandlungsfehler haftet, wenn eine Gesundheitsschädigung durch die richtige Zweitbehandlung hätte vermieden werden können, sich der Patient der weiteren Behandlung aber verweigert hat.



Rechtsanwalt  
Hans-Georg König,  
Münster

Dem lag folgender Sachverhalt zugrunde:

Ein Profifußballspieler hatte während eines Spiels, infolge eines heftigen Zweikampfes eine Bisswunde (wohlgemerkt: beim Fußball!) am Knie erlitten, was eine Kniegelenksinfektion zur Folge hatte. Der beklagte Arzt übernahm die Erstversorgung, nähte den Biss am rechten Knie zu und überwies den Spieler weiter an ein Krankenhaus. Der ihn dort behandelnde Arzt empfahl dringend die Öffnung der Naht und die Durchführung einer antibiotischen Therapie. Der betroffene Sportler lehnte diese Empfehlung, aus welchen Gründen auch immer, ab. Die angeratene Behandlung erfolgte somit nicht. Dies hatte für den Spieler den Super-Gau zur Folge: es trat ein irreparabler Knieschaden ein, die Karriere des Fußballspielers endete vorzeitig.

Im anschließenden Prozess machte er gegen den erstbehandelnden Arzt geltend, die Erstversorgung der Wunde durch bloßes Vernähen sei grob fehlerhaft gewesen, ihm stände daher ein angemessenes Schmerzensgeld in Höhe von wenigstens 75.000,00 € zu, daneben könne er eine monatliche Rente beanspruchen, ferner bezifferte er seinen Verdienstaustausch mit rd. 1,33 Mio. Euro.

Das Landgericht Trier wies die Klage kostenpflichtig ab, trotz ausführlicher Beweisaufnahme sei ein Behandlungsfehler nicht feststellbar.

Die dann angerufenen Richter des 5. Zivilsenats des Oberlandesgerichts Ko-

blenz bestätigten diese Entscheidung im Ergebnis. Zwar sei ein grober Behandlungsfehler zu konstatieren, hieraus ergebe sich hier jedoch keine Haftung des verklagten Arztes, da der Patient die dringende Empfehlung des später im Krankenhaus konsultierten Arztes nicht befolgt hatte. Mit der Entscheidung gegen die ihm dort unterbreitete Empfehlung habe er selbst eine derart gravierende Ursache für seine bleibende Knieverletzung gesetzt, dass dies eine Haftung des Beklagten aufgrund der unzulänglichen Erstversorgung ausschließe.

Allerdings ist der fehlerhaft agierende Erstbehandler nicht in jedem Fall aus dem Schneider, wenn eine spätere ärztliche Empfehlung in den Wind geschlagen wird. Stets ist im Hinblick auf die Kausalität zu überprüfen, ob der irreparable Gesundheitsschaden nicht auch dann eingetreten wäre, wenn man sich tatsächlich nach den Empfehlungen des Zweitbehandlers gerichtet hätte.

Wichtig zur Haftungsvermeidung ist auch hier wieder eine zeitnahe und vollständige Dokumentation.

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

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



# MEDIZIN NEWS

Klinische Neurophysiologen warnen vor Fehlbildungen

## Worauf Epilepsiepatientinnen mit Kinderwunsch achten sollten

Epilepsie ist eine der häufigsten Erkrankungen des zentralen Nervensystems, etwa 800 000 Menschen in Deutschland leiden darunter. Bei Frauen greift die neurologische Störung auch in den Hormonhaushalt ein – sie sind daher weniger fruchtbar als gesunde Frauen. Vor allem aber können Epilepsie-Medikamente den Stoffwechsel von Mutter und ungeborenem Kind beeinflussen. Worauf Epileptikerinnen mit Kinderwunsch achten sollten, um das Risiko von Fehlbildungen zu mindern, erklärt Professor Dr. med. Soheyl Noachtar, Experte der Deutschen Gesellschaft für Klinische Neurophysiologie und funktionelle Bildgebung (DGKN).

Heftige epileptische Krampfanfälle können während der Schwangerschaft das Kindeswohl gefährden. Umso wichtiger ist es, die Anfälle bei werdenden Müttern durch die Behandlung mit speziellen Medikamenten zu verhindern. Allerdings können Epilepsiemedikamente dem ungeborenen Leben auch schaden: Neugeborene können ein geringeres Geburtsgewicht haben und das Risiko für Fehlbildungen verdoppelt sich im Vergleich zu Kindern gesunder Mütter. Nahmen die Mütter das Antiepileptikum Valproinsäure, so hatte ihr Kind im Alter von drei Jahren einen um neun Punkte niedrigeren IQ als Kinder, die dem nicht ausgesetzt waren. „Vorsichtsmaßnahmen vor und während der Schwangerschaft können diese Risiken minimieren“, betont Professor Noachtar. Der Neurologe vom Münchener Universitätsklinikum Großhadern erklärt, wie Epilepsiepatientinnen bei einer geplanten Schwangerschaft auf Nummer sicher gehen können.

### Zuverlässige Verhütungsmethoden wählen

Manche Epilepsiemedikamente beeinträchtigen die Wirksamkeit der Anti-Baby-Pille. So steigt die Zahl der ungewollten Schwangerschaften bei Epilepsiepatientinnen, die mit der Pille verhüten, auf das Doppelte. „Auch hormonhaltige Vaginalringe oder Hormonpflaster wirken nicht zuverlässig“, berichtet Noachtar. Unproblematisch hingegen seien Kupferspiralen, weil sie nicht mit den Medikamenten wechselwirken. Einige Epilepsiepräparate nehmen keinen Einfluss auf orale Verhütungsmittel. „Epilepsiepatientinnen mit Kinderwunsch sollten ihren Arzt ansprechen, ob sie die Medikation umstellen können“, rät der DGKN-Experte.

### Bei Kinderwunsch täglich Folsäure nehmen

Vor einer Schwangerschaft sollten Epilepsiepatientinnen täglich fünf Milligramm Folsäure einnehmen, um Neuralrohrdefekte wie einen offenen Rücken beim Kind zu verhindern. „Wir empfehlen, diese Einnahme während des gesamten ersten Schwangerschaftsdrittels beizubehalten“, so Noachtar.

### Epilepsie-Medikamente vor der Schwangerschaft umstellen

Vor allem die Kombination von zwei oder mehr Antiepileptika erhöht das Risiko einer Fehlbildung. Ärzte sollten werdende Mütter daher auf die niedrigste wirksame Dosis möglichst nur eines Medikaments einstellen. „Dafür ist es wichtig, frühzeitig den Medikamentenspiegel zu bestimmen“, erklärt der DGKN-Experte. Entscheidend ist, bei Kinderwunsch rechtzeitig auf geeignete Medikamente

umzustellen. Eine Valproinsäure-Therapie sollte, wenn möglich, vermieden werden.

### Im Schwerpunkt-Krankenhaus entbinden

Zur Entbindung sucht die werdende Mutter am besten ein Krankenhaus mit Kliniken für Geburtshilfe, Neurologie und Kinderheilkunde auf. „Von einer Hausgeburt raten wir ab“, sagt Noachtar. Gegen eine natürliche Entbindung ist nichts einzuwenden. Jedoch empfehlen Experten der DGKN bei häufig auftretenden heftigen Anfällen zu einem Kaiserschnitt.

Epilepsie-Medikamente, die Verhütungsmittel nicht beeinflussen finden Sie unter:  
[www.dgkn.de/Epilepsie](http://www.dgkn.de/Epilepsie)

Quellen:

Pirker S. „Frauen mit Epilepsie: 7 wichtige Aspekte“, *Klinische Neurophysiol* 2012; 43: 138–143  
Sabine Weil, Charlotte Deppe, Soheyl Noachtar: *Deutsches Ärzteblatt*, Jg. 107, Heft 45, 12. November 2010

# MEDIZIN NEWS



## Wein und Gesundheit

Rotwein - in Maßen genossen - ist gesundheitsförderlich für Herz und Gefäße, allerdings nicht jeder Rotwein. Französische Weine haben sich in Experimenten als viel stärker vorbeugend gegen Arterienverkalkungen erwiesen als deutsche Tropfen.

**Bestimmte Inhaltsstoffe von Rotwein können bei moderaten Weintrinkern die Gefahr einer koronaren Herzerkrankung verringern. Französische Weine haben Forschungsergebnissen zufolge einen deutlich höheren Anteil an herzschtzenden Pflanzeninhaltsstoffen wie Flavonoiden, Polyphenolen oder Phytoalexinen wie Resveratrol als deutsche Rebsorten und damit ein ausgeprägtes Potenzi-**

**al, die Gefäße vor Atherosklerose zu schützen.**

Die herzschtzenden Pflanzeninhaltsstoffe im Wein sorgen im Körper für eine vermehrte Freisetzung des gefäßerweiternden Stickstoffmonoxid (NO). Im Experiment reagierten Zellkulturen höchst unterschiedlich auf Weine verschiedener Provenienz oder reinen Alkohol, berichtet der Wissenschaftler Prof. Förstermann: „Französische Rotweine konnten die Stickstoffmonoxid-Freisetzung in manchen Fällen vervierfachen. Bei den untersuchten deutschen Weinen zeigte sich nur ein geringer Effekt, bei reinem Alkohol gar keiner.“ Keine Unterschiede im Effekt konnten die Forscher übrigens zwischen französischen Barrique-Weinen oder solchen beobachten, die in herkömmlichen Stahltanks gelagert werden.

Einer der wichtigen herzschtzenden Pflanzenstoffe im Wein ist das Phytoalexin Resveratrol, das sich vor allem in der Schale und den Kernen von Weintrauben findet, weniger im Fruchtfleisch. Deshalb sind auch beim Genuss von Traubensaft und Weißwein nicht jene herz- und gefäßerweiternden Effekte zu beobachten wie bei moderatem Rotweinkonsum.

*Foto: obx-medizindirekt*

Prof. Ulrich Förstermann  
Department of Pharmacology  
Ulrich.Forstermann@Uni-Mainz.de  
Obere Zahlbacher Strasse 67  
55101 Mainz

### 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)  
Hans-Georg König (Med-Recht)

Gastautoren in dieser Ausgabe:  
Cord Christian Troest  
Stefanie Bisping

Layout: 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

Lebensgefährlichen Schäden im Gehirn vorbeugen

## Hirndruck mittels Sehnerv-Ultraschall messen

Nach Kopfverletzungen aber auch bei einer Reihe von anderen Hirnerkrankungen kann der Hirndruck ansteigen und zu lebensgefährlichen Komplikationen führen. Eine exakte Messung erfolgt in der Regel mit einer Hirndrucksonde im Schädel. Die Deutsche Gesellschaft für Ultraschall in der Medizin (DEGUM) weist darauf hin, dass die Ultraschalluntersuchung des Sehnervs zur Bestimmung des Hirndrucks beitragen kann. In Fällen, in denen die Anlage einer Hirndrucksonde nicht möglich ist, sei die Opticus-Sonografie eine gute Option, betonen die Experten der DEGUM.

Schätzungsweise 270 000 Menschen erleiden jährlich in Deutschland ein Schädel-Hirn-Trauma. Ist das Gehirn verletzt, steigt – ähnlich wie bei anderen Verletzungen – der Wassergehalt im Gewebe. „Wenn der Druck im Gehirn zunimmt, kann es zu einer Durchblutungsstörung und somit zu einem Sauerstoff- und Nährstoffmangel im Gehirn kommen“, erklärt Professor Dr. med. Christof Klötzsch, Leiter der DEGUM Sektion Neurologie. Bei Patienten mit Schädel-Hirn-Trauma sei die Überwachung des Gehirndrucks – wie auch bei vielen anderen Erkrankungen des Gehirns – entscheidend. „Dadurch lassen sich bleibende Schäden oftmals abwenden“, so der Chefarzt der Abteilung Akutneurologie der Kliniken Schmieder Allensbach und der Neurologischen Abteilung des Hegau-Klinikum Singen.

Wie das Gehirn ist der Sehnerv von ei-

ner Flüssigkeit, dem Liquor, umgeben. Bei einem erhöhten Hirndruck weicht die Flüssigkeit in Richtung Sehnerv aus. Der Liquorraum um den Sehnerv, die sogenannte Sehnervenscheide, dehnt sich aus. Die Sehnervenscheide stellt somit ein „Fenster“ zu den Druckverhältnissen im Schädel dar. „Normalerweise ist die Sehnervenscheide an der Messstelle zwischen fünf und sechs Millimeter weit. Bei erhöhtem intrakraniell Druck nimmt die Weite der Sehnervenscheide zu“, erläutert Bäuerle.

Bei der Untersuchung wird der Schallkopf bei geschlossenem Auge seitlich aufgesetzt. Für die Patienten ist die Untersuchung ungefährlich und kann mehrfach wiederholt werden. Die Methode eignet sich deshalb auch gut für Verlaufskontrollen. Außerdem kann das kostengünstige Verfahren am Patientenbett durchgeführt werden. In Kanada wird derzeit in der so genannten MOONSTRIP-Studie untersucht, ob durch regelmäßige Untersuchungen der Sehnervenscheide nach Schädel-Hirn-Verletzungen aufwendige computertomografische Kontrolluntersuchungen vermieden werden können.

Doch das Anwendungsspektrum der Opticus-Sonografie geht über die Diagnostik beim Schädelhirntrauma hinaus. Auch bei Patienten mit Hirnhautentzündungen, Hirnblutungen und -tumoren muss der Druck stetig gemessen werden. „Wir können das Verfahren auch bei Patienten mit Pseudotumor cerebri einsetzen“, meint Bäuerle. Diese Patienten leiden

unter Kopfschmerzen, weil ihr Hirndruck ohne erkennbare Ursache erhöht ist. Die Behandlung besteht in regelmäßigen Lumbalpunktionen zur Entnahme von Hirnwasser. Und auch bei Menschen, die an einem verminderten Hirndruck erkrankt sind, weil unbemerkt Hirnwasser durch ein Leck der Hirnhaut austritt, sei der Einsatz denkbar.

Deutsche Gesellschaft für Ultraschall in der Medizin (DEGUM)  
Postfach 30 11 20, 70451 Stuttgart  
Telefon: 0711 8931-642 / -552  
www.degum.de

Literatur:

Jochen Bäuerle, Max Nedelmann  
B-mode sonography of the optic nerve in neurological disorders with altered intracranial pressure  
Perspectives in Medicine 2012; 1: 404-407.

J. U. Harrer, J. Eyding, M. Ritter, U. Schminke, G. Schulte-Altdorneburg, M. Köhrmann, M. Nedelmann, F. Schlachetzki  
Neurosonografie in der neurologischen Notfall- und Intensivmedizin: Monitoring des erhöhten intrakraniellen Druckes, Hirntoddiagnostik und Untersuchung der zerebralen Autoregulation - Teil 2  
Ultraschall in der Medizin 2012; 33(4): 320-336, Thieme Verlag Stuttgart



# MEDIZIN NEWS

Neue Langzeit-Daten zu gentechnisch erzeugten  
Rheumamedikamenten:

## Verringertes Sterberisiko von Rheuma-Patienten unter Biologika - Therapie beobachtet

Vor 13 Jahren wurde in Europa das erste Biologikum zur Behandlung der rheumatoiden Arthritis zugelassen. Zeitgleich haben Experten Biologika-Register in mehreren europäischen Ländern eingerichtet, um Sicherheit und Wirksamkeit der neuen Therapien zu prüfen. Übereinstimmend zeigen die Register, dass eine Behandlung mit den am längsten erprobten Biologika, den TNF-Blockern, das Krebsrisiko nicht erhöht. Das deutsche Biologika-Register konnte jetzt erstmals zeigen, dass Rheuma-Patienten eine normale Lebenserwartung erreichen, wenn es gelingt, die Krankheitsaktivität dauerhaft zu kontrollieren. Es bestehe jedoch ein erhöhtes Risiko für schwerwiegende Infektionen bei Behandlung mit TNF Blockern. Über Nutzen und Risiken der Biologika-Therapie sowie die optimale Therapieplanung diskutierten Experten auf dem 40. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Rheumatologie (DGRh) in Bochum. Aktuelle Ergebnisse aus Biologika-Registern stellen Rheumatologen bereits auf der Vorab-Pressekonzferenz in Berlin vor.

Fast 11 000 Patienten mit rheumatoider Arthritis (RA) werden in dem seit elf Jahren bestehenden deutschen Biologika-Register RABBIT beobachtet – die Abkürzung steht für „Rheumatoide Arthritis: Beobachtung der Biologika-Therapie“.

„Inzwischen können wir aufgrund der Register-Daten das Mortalitäts-, Krebs- und Infektionsrisiko der Patienten gut einschätzen“, erläutert Professor Dr. rer.

pol. Angela Zink, Leiterin des Programmbereichs Epidemiologie am Deutschen Rheuma Forschungszentrum in Berlin. Es ist seit langem bekannt, dass die Lebenserwartung bei RA verkürzt ist. „Bei Auswertung der Daten des RABBIT-Registers haben wir jetzt aber festgestellt, dass RA-Kranke mit einer normalen Lebenserwartung rechnen können, wenn es gelingt, die Krankheitsaktivität auf ein niedriges Niveau zu senken“, erläutert Angela Zink die neuen Ergebnisse. Bei anhaltend hoher Krankheitsaktivität sei die Sterblichkeit hingegen dreimal höher als in der Normalbevölkerung. „Die Sterblichkeit der mit Biologika behandelten Patienten ist nach den RABBIT-Daten im Vergleich zu konventioneller Therapie deutlich verringert“, so die DGRh-Expertin. Dies erkläre sich unter anderem durch die geringere Krankheitsaktivität und die Einsparung von Glukokortikoiden.

Patienten, die eine Biologika-Therapie erhalten, müssen nicht mit einem erhöhten Risiko für Krebserkrankungen rechnen, wie etwa Lymphomen oder soliden Tumoren, so die übereinstimmenden Ergebnisse der europäischen Register. Hingegen ist das Risiko für schwerwiegende Infektionen erhöht. Aufgrund der Daten des RABBIT-Registers haben die Forscher einen Score entwickelt, mit dem Ärzte das Risiko eines Patienten berechnen können. In den Score gehen Alter, Ko-Morbidität, Funktionsstatus, frühere Infektionen, bisherige Therapieversuche, die Dosis der begleitenden

Glukokortikoide sowie die Behandlung mit TNF-Blockern oder konventioneller Therapie ein. „Dabei betrachten wir das Gesamt-Risiko jedes Patienten“, erläutert Angela Zink: So erhöhen Biologika zwar das Infektionsrisiko. In der Summe könne es aber durch die Senkung der Krankheitsaktivität und die Einsparung von Glukokortikoiden niedriger sein als unter konventioneller Therapie. „Wir empfehlen daher im Einzelfall eine Nutzen-Risiko-Abwägung. Hierbei hilft der Score-Rechner“, so die Expertin im Vorfeld des DGRh-Kongress. Er steht im Internet jedem Arzt in Deutschland zur Verfügung ([www.biologika-register.de](http://www.biologika-register.de)).

Deutsche Gesellschaft für  
Rheumatologie e.V.  
Geschäftsstelle  
Köpenicker Straße 48/49  
Aufgang A  
10179 Berlin  
Tel: 030 - 24 04 84 70  
Email: [info@dgrh.de](mailto:info@dgrh.de)  
<http://dgrh.de/>



# MEDIZIN NEWS

## Am 18. November 2012 in Berlin: Zentrale Veranstaltung zum Welt-Diabetestag

Informieren, Kochen, Diabetes-Krimis lesen  
und Zumba tanzen

Am 14. November ist Weltdiabetestag. Am und um den Aktionstag finden traditionell weltweit Informationsveranstaltungen rund um die chronische Stoffwechselerkrankung Diabetes mellitus statt. In diesem Jahr organisiert diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe unter der Schirmherrschaft des Bundesgesundheitsministeriums zum vierten Mal die zentrale Veranstaltung in Deutschland unter dem Motto: „Mit Diabetes leben: Besser informiert – weniger Sorgen“ am Sonntag, dem 18. November 2012 von 10.00 bis 16.00 Uhr im Internationalen Congress Centrum (ICC) in Berlin. In vier Vortragssälen halten über 30 Fachexperten Vorträge zu den Themen „Diabetes Typ 1: Kinder, Jugend und Erwachsene“, „Neues aus der Diabetestherapie“ „Diabetes und Augenerkrankungen“ oder „Diabetischer Fuß – Amputationen verhindern“.

2011 kamen rund 5000 Besucher ins Internationale Congress Centrum (ICC) nach Berlin, um sich über Diabetes mellitus zu informieren. In diesem Jahr findet die zentrale Veranstaltung rund um den Weltdiabetestag erneut im ICC statt. Vorträge rund um die Erkrankung und Folgeerkrankungen selbst, ihre Therapie, Ernährung, Bewegung und Soziales stehen am 18. November 2012 im Mittelpunkt. Partner der Veranstaltung ist die Selbsthilfeorganisation Deutsche Diabetes-Hilfe – Menschen mit Diabe-

tes (DDH-M), die mehrere Vorträge zur Selbsthilfe ergänzt.

Wieder haben verschiedene Prominente ihre aktive Teilnahme zugesagt. So leitet ZDF-Moderatorin Andrea Ballschuh die Diskussionsrunde „Arzt-Patienten-Beziehung, was wünscht sich der Betroffene, was sein Therapeut?“. Anja Renfordt, Kickbox-Weltmeisterin und an Typ 1 erkrankt, stellt ihren Diabetes-Spürhund Candy vor. Ernährungscoach und Bestsellerautor Patric Heizmann („Ich bin dann mal schlank“) präsentiert eine einstündige Ernährungs-Show mit viel Humor. Darüber hinaus stellt Erfolgsautorin Tania Krätschmar („Die Wellentänzerin“) im Rahmen der Veranstaltung die besten Geschichten des „Diabetes-Krimi-Wettbewerbs“ in einer Lesung vor. In einer Koch-Show stellen TV-Koch Armin Rossmeyer und Hans Lauber schnelle und einfache Gerichte für Diabetiker vor.

Ein begleitendes Programm unterhält Kinder mit einer Bastecke und Bewegungsparcours. Im Zumba GOLD-Einsteiger-Tanzkurs werden vor allem Senioren und Übergewichtige aufgefordert, zu südamerikanischen Rhythmen ihre Hüften zu bewegen. Die Trendsportart ist bekannt für gute Laune und eine gelöste Atmosphäre und geeignet für jedermann.

Ein großer Ausstellerbereich informiert die Besucher unter anderem über neueste Produkte zum Blutzuckermessen und

Insulinspritzen, an vielen Ständen werden gratis Blutzucker-, Fett- und Body-Mass-Index (BMI) -Messungen angeboten.

Höhepunkt des Rahmenprogrammes ist ein von Novo Nordisk, Omron und der DAK unterstützter Walk um 12.00 Uhr für den guten Zweck. Nach dem Motto „Jeder Schritt zählt“ werden Euros für das diabetesDE-Spendenprojekt „Ferienfreizeiten für Kinder mit Typ 1 Diabetes“ gesammelt. Gleichzeitig tun die Teilnehmer etwas für das Senken ihres Blutzuckerspiegels. Die ersten 100 Teilnehmer erhalten einen Schrittzähler und ein blaues T-Shirt gratis. Der 30minütige Spaziergang im nahegelegenen Sommergarten unter dem Funkturm endet in einem geschlossenen Menschenkreis, welcher den „Blue circle“, das Zeichen der Diabetes-Community, symbolisieren soll.

Der Eintritt zur Veranstaltung und zum Walk ist frei.

Weitere Informationen und das aktuelle Programm finden Sie unter [www.weltdiabetestag.diabetesde.org](http://www.weltdiabetestag.diabetesde.org)

diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe  
Geschäftsstelle  
Reinhardtstraße 31  
10117 Berlin  
Tel: 030 / 201 677 0  
E-Mail: [info@diabetesde.org](mailto:info@diabetesde.org)  
[www.diabetesde.org](http://www.diabetesde.org)



# MEDIZIN NEWS

## ERNÄHRUNGSMEDIZIN

### Die Gewürzküche birgt mehr als nur Geschmack: Was Phytamine, Antioxidantien & Co. bewirken können

**Knoblauch, Ingwer, Tofu und rote Beeren - Zutaten aus der Gerücheküche oder wirkliche Gesundheitsbooster? Was sich hinter Phytaminen, Antioxidantien, Nahrungsergänzungsmittel & Co. verbirgt und was sie bewirken können, erklärt das Expertenteam von DocJones.de**

Eine ausgewogene Ernährung ist die Basis für ein gesundes, langes Leben und unlängst zu einem populären Thema in den heimischen Küchen geworden. Diäten wie low carb, Trennkost oder der berühmte Jojo-Effekt bieten nach wie vor ausreichend Gesprächsstoff. Fernab von Diäten geraten aber immer mehr die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre Wirkung in den Fokus gesundheitsbewusster Menschen. Begriffe wie Antioxidantien, Phytoöstrogene oder Phytamine werden heiß diskutiert und hinterfragt. „Phytamine ist ein Sammelbegriff für alle Inhaltsstoffe in pflanzlicher Nahrung, denen eine gesundheitsfördernde Wirkung zugeschrieben wird. Diese sekundären Pflanzenstoffe sind nicht in klassischen Heilpflanzen, sondern in Pflanzen enthalten, die tagtäglich auch auf unserem Speiseplan stehen“, so Isabell Goyn, Gesundheitsexpertin für Phytotherapie von DocJones.de. „Knoblauch, Ingwer & Co. sind nicht einfach nur Nahrungsmittel, sondern können auch Krankheiten wie Krebs vorbeugen.“

**Seit Jahrtausenden Bestandteil der Esskulturen**

Die nötige Würze verleihen Speisen Kräuter wie Majoran, Thymian, Rosmarin oder

Basilikum. Sie dienen aber nicht nur dem Zweck Gerichte geschmacklich aufzupfeifen, sondern bieten zusätzliche Vorteile: Unter anderem werden Verdauungssäfte angeregt, so dass Nahrung optimal aufgenommen werden kann. Darüber hinaus hindert uns der intensive Geschmack der Gewürze, Essen zu versalzen, was das Risiko eines zu hohen Blutdrucks mindert. Jedes Gewürz wirkt dabei spezifisch auf den Körper. Ätherische Öle in Orangenschalen oder Salbeiblättern enthalten appetitanregende Bitterstoffe und wirken entschlackend. Koriander, Fenchel, Anis oder Kümmel beruhigen den Magen und helfen bei Verdauungsschwierigkeiten. Neueste Studien sprechen Ingwer und Knoblauch sogar krebshemmende Inhaltsstoffe zu.

**Schutz für Herz und Gefäße ungesättigte oder gesättigte Fettsäuren?**

Hier kommt es häufig zu Verwechslungen. Die ungesättigten Fettsäuren, vorkommend in pflanzlichen Ölen, wie Leinen-, Walnuss-, Raps- oder Leinöl sind es, die unbedingt bei der Zubereitung von Salaten, zum Kochen oder Verfeinern verwendet werden sollten, da sie das gesunde Pendant zu den gesättigten Fettsäuren (Butter, Schmalz, Sahne, Fleisch & Wurstwaren) bilden. Ungesättigte Fettsäuren dienen unter anderem zur Vorbeugung von Herz- und Gefäßkrankheiten.

**It's tea-time, aber bitte in Maßen**

Als gesundheitlich unbedenklich gelten 1-2 Tassen Tee am Tag. Tee ist ein antioxidatives (zellregenerierend) und antikarzinogenes (krebshemmend) Getränk,

ob fermentiert wie Schwarztee oder unfermentiert wie grüner Tee, wirken seine Inhaltsstoffe Coffein, Flavonide, Phenole, ätherische Öle und Mineralstoffe stimulierend und entwässernd. Außerdem stoppt Teegenuss Durchfälle, fördert die Herzdurchblutung und hilft beim Abnehmen. Ein absolut gesundheitsfördernder Durstlöcher!

**Phytoöstrogene in Soja und Sojaprodukten**

Die Anzahl der Vegetarier nimmt von Jahr zu Jahr stetig zu und damit auch der Verzehr von Sojaprodukten. Besonders reichhaltig an Eiweißen und ungesättigten Fettsäuren können sie für eine Regenerierung der Leber sorgen und Blutfette senken. „Eine Ernährung mit überwiegend pflanzlichen Eiweißen anstelle von tierischen Eiweißquellen ist in jedem Fall empfehlenswert“, ergänzt Isabell Goyn. „Achtung aber bei Säuglingen, denn Soja enthält auch Allergene, die für Babys nicht geeignet sind!“

**Antioxidantien**

Tagtäglich sind wir durch unsere Umgebung freien Radikalen ausgesetzt, sei es durch Abgase, Zigarettenrauch, UV-Strahlung oder Medikamente. Langfristig gesehen können diese zu Zellschäden, Krebszellen oder Zelltod führen. Freie Radikale können mittels Antioxidantien neutralisiert werden und unterstützen dadurch den natürlichen Entgiftungsprozess des Körpers. Lebensmittel mit einem besonders hohen Gehalt an Antioxidantien sind Rote Beeren, Granatapfel, dunkle Schokolade, Zimt oder Walnüsse. Eine Studie aus den USA hat den sogenannten ORAC Wert ermittelt, der angibt wie viel antioxidatives Potenzial in den Lebensmitteln steckt. Ein erwachsener Mensch sollte laut Studie 3000-5000 ORAC Einheiten zu sich nehmen.

**Weitere Informationen zu diesem Thema gibt es unter [www.orac-info-portal.de](http://www.orac-info-portal.de)  
Quelle: DocJones.de**



# MEDIZIN NEWS

## Darmkrebs-Vorsorge:

ScheBo Biotech AG gibt heute Vermarktungsstart ihres neuen innovativen 2-in-1-Kombinations-Tests zur Darmkrebs-Vorsorge bekannt

Enzym-Biomarker „M2-PK“ jetzt auch als Schnelltest in Kombination mit immunologischer „Blut-im-Stuhl“-Bestimmung (iFOB) als ScheBo® 2in1 QuickTM erhältlich.

Die parallele Bestimmung von M2-PK und humanem Hämoglobin (Hb) im Stuhl liefert noch mehr Vorteile und ein noch höheres Maß an Sicherheit. Bei diesem Kombitest liegt die Genauigkeit, Darmkrebs zu erkennen oder diesen auszuschließen, bei nahezu 100 Prozent. Die Erkennungsrate für fortgeschrittene Neoplasien (fortgeschrittene Polypen und Darmkrebs) beträgt etwa 70%.

Der hochinnovative und in dieser Form weltweit einzigartige Stuhl-Test „ScheBo® 2 in 1 QuickTM“ ist ab sofort beim Arzt erhältlich und in der Apotheke als Einsenderleistung in das Labor unter der PZN 0242 826 verfügbar. Ebenfalls ab Mitte September steht der Test für die betriebliche Vorsorge in Unternehmen zur Verfügung.

Mit 65.000 Neuerkrankungen und 27.000 Todesfällen pro Jahr ist Darmkrebs die zweithäufigste Todesursache bei Krebs in Deutschland. Gewöhnlich sind Männer und Frauen zwischen 50 und 70 Jahren betroffen. Meist wird Darmkrebs erst erkannt, wenn es schon zu spät ist. Dabei sind die Heilungschancen bei rechtzeitiger Diagnose nahezu 100%. Alle Anstrengungen richten sich daher darauf, den Darmtumor oder dessen Vorstufen wie etwa Polypen möglichst im Anfangs-

stadium zu entdecken.

Der neue Kombi-Schnelltest ScheBo® 2in1 QuickTM (M2-PK + Hb) stellt eine Erweiterung des patentierten Biomarkers M2-PK (M2-Pyruvatkinase) dar, der sich in den letzten Jahren unter der Produktbezeichnung ScheBo® M2-PK QuickTM sehr erfolgreich im Markt etabliert hat. Das Enzym M2-PK wurde bereits als das Schlüsselenzym bei Darmtumoren und Polypen identifiziert.

„Die Erweiterung der Bestimmung des Enzym-Biomarkers M2-PK mit der gleichzeitigen immunologischen „Blut-im-Stuhl“-Bestimmung (iFOB) in Form dieses neuen und weltweit einzigartigen Kombinations-Tests macht uns sehr froh und stolz zugleich“, so Vorstandsmitglied und Mitgründerin Dr. Ursula Scheefers-Borchel. Vorstandskollege Dr. René M. Kröger ergänzt: „Der parallele Nachweis von M2-PK und humanem Hämoglobin (Hb) im Stuhl liefert noch mehr Vorteile und ein noch höheres Maß an Sicherheit“.

Die Stärke des neuen Tests ScheBo® 2in1 QuickTM (M2-PK + Hb) liegt vor allem darin begründet, dass beide Verfahren - M2-PK- und immunologischer „Blut-im-Stuhl“-Nachweis(Hb) - vollkommen voneinander unabhängige und unterschiedliche Dinge messen und von daher jeder für sich einen zusätzlichen wichtigen Beitrag zur Darmkrebsvorsorge leistet. Anhand der kombinierten Testung von M2-PK und Hb ist es damit nun

möglich, sowohl blutende als auch nicht blutende Darmpolypen oder -tumoren zu erfassen.

Der neue ScheBo® 2in1 QuickTM (M2-PK + Hb) zur Darmkrebsvorsorge lässt sich ohne spezielle Diät durchführen. Lediglich eine winzige Stuhlprobe ist ausreichend. Das Testergebnis liegt innerhalb von wenigen Minuten vor.

Als Weltneuheit und als zusätzliche Option zum bereits im Markt befindlichen M2-PK-Einzeltest ScheBo® M2-PK QuickTM kann der niedergelassene Arzt den Test ScheBo® 2in1 QuickTM (M2-PK + Hb) nun auch in seiner eigenen Praxis einsetzen und als IGeL-Leistung abrechnen. Der ScheBo® 2in1 QuickTM (M2-PK + Hb) kostet den Patienten etwa EUR 42. Darüber hinaus steht auch weiterhin der M2-PK- Einzeltest über den Laborfacharzt sowie in jeder Apotheke zur Verfügung.

Kombiniert mit einer Koloskopie zur Abklärung positiver Befunde ist der Schnelltest ScheBo® 2in1 QuickTM (M2-PK + Hb) ein wertvolles Instrument zur Verbesserung der Früherkennung von kolorektalen Polypen und Darmtumoren.

Kontakt: ScheBo Biotech AG /  
Tel: 0641-4996-0 / Fax: 0641-  
4996-78 [www.schebo.com](http://www.schebo.com)



# MEDIZIN NEWS

## Frost & Sullivan: Vorbeugende Tests etablieren sich als Schlüsselbereich im Europa-Markt für Gen-Tests und Screening-Dienste

Vielfalt bei Rückerstattungsverfahren und behördlichen Strategien könnte Marktpuls trotz wachsender Nachfrage behindern

Der europäische Markt für genetische Testverfahren und Screening-Dienste wird derzeit durch die wachsende Verfügbarkeit von Tests für ein erweitertes Gebiet von Krankheiten sowie von einem sich rasch ausdehnenden Pool potentieller Verbraucher angetrieben. Gen-Tests wurden aus dem Labor heraus in die Arztpraxis verlegt. Allerdings hat hierdurch der Fokus auf Qualität keine adäquate Aufmerksamkeit erhalten.

Laut einer aktuellen Studie von Frost & Sullivan (<http://www.drugdiscovery.frost.com>), verzeichnete der Europa-Markt für genetische Testverfahren und Screening-Dienste in 2011 Umsätze in Höhe von 896,2 Millionen US-Dollar und wird im Jahr 2018 voraussichtlich 1.908,8 Millionen US-Dollar erreichen. Die Studie umfasst diagnostische Test- und Screeningverfahren, Verwandtschafts- sowie vorbeugende Tests. Ein erhöhtes Bewusstsein, überwiegend aufgrund der weitverbreiteten Beratungsgruppen in Bezug auf Humangenetik und der Verfügbarkeit so genannter DTC-Gen-Tests (engl. direct to consumer tests) kurbeln die Marktaussichten weiter an.

„Die Nachfrage nach Gen-Tests erhält weiteren Auftrieb, wenn diese von einer ärztlichen Beratung sowie ordnungsgemässen Rückerstattung begleitet werden,“ erläutert Frost & Sullivan Senior Research Analystin Divyaa Ravishankar.

„Es gibt ein wachsendes Interesse an vorbeugenden Tests, welche daher als größter Wachstumsbereich der Gen-Tests allgemein betrachtet werden.“

Genetische Testverfahren und Screening-Dienste sind der nächste große Fokus in der Molekular-Diagnostik. Der westeuropäische Markt für Molekular-Diagnostik verbuchte in 2011 Umsätze von 1.352,4 Millionen US-Dollar, und genetische Testverfahren trugen fast 66 Prozent der Umsätze bei.

Die Kosten für das Sequenzieren eines Genoms sinken mit neuen, effizienten Sequenzierplattformen der nächsten Generation. Dies schafft heftigen Wettbewerb um schnellere Durchlaufzeiten, hat jedoch eine positive Wirkung auf den Markt für Gen-Tests und Screening-Dienste.

Veränderungen im Hinblick auf Rückerstattungsverfahren in Europa zeichnen sich jedoch als Hauptproblem für Marktteilnehmer ab. Wenn Proben über internationale Grenzen hinaus versandt werden, können unzulängliche Rückerstattungsverfahren zu einer ungleichen Verfügbarkeit genetischer Testverfahren führen.

„Es gibt potentielle Lücken, die im behördlichen und normativen Rahmen existieren, welche aber angepackt werden müssen,“ warnt Frau Ravishankar. „Gegenwärtig gibt es keine gesetzliche Vorschrift zur Qualitätssicherung, insbesondere nicht für Diagnoselabors in verschiedenen Mitgliedsstaaten der EU.“

Eine Akkreditierung und Zertifizierung

für ein Labor anzufragen und zu bekommen, ist freiwillig, weshalb nur einige europäische Labors diese eingeholt haben. Außerdem werden die Definitionen von ‚Akkreditierung‘ und ‚Zertifizierung‘ immer noch nicht durchgängig in den EU-Mitgliedsstaaten akzeptiert.

„Einen Rahmen für Rückerstattungsverfahren zu definieren, die mit grenzüberschreitendem Austausch von Proben für genetische Testverfahren und Daten verbunden ist, ist entscheidend,“ meint Frau Ravishankar abschliessend. „Für die Rückerstattung sollten ordentliche Gesetze eingeführt werden, wenn Proben in anderen Ländern getestet werden; hierfür wird eine gesamteuropäische Kooperation ausschlaggebend sein, um die grenzüberschreitende Arbeit zu optimieren.“

Für weitere Informationen zu Frost & Sullivans aktueller Studie European Genetic Testing and Screening Services Market (M7D9), kontaktieren Sie bitte Katja Feick - Corporate Communications ([katja.feick@frost.com](mailto:katja.feick@frost.com)).

Die Studie European Genetic Testing and Screening Services Market (M7D9) ist Bestandteil des Growth Partnership Service Programms Clinical Diagnostics, das außerdem Analysen zu den folgenden Bereichen umfasst: Western European In Vitro Diagnostics (IVD) Market, European Molecular Diagnostics Market and Strategic Analysis of the European Stem Cell Research Tools Market. Sämtliche Studien im Subskriptionsservice basieren auf ausführlichen Interviews mit Marktteilnehmern und bieten detaillierte Informationen über Marktchancen und Branchentrends.

Katja Feick  
Clemensstr. 9  
D – 60487 Frankfurt  
Tel.: +49 (0) 69 7703343  
E-Mail: [katja.feick@frost.com](mailto:katja.feick@frost.com)  
<http://www.frost.com>



# MEDIZIN NEWS

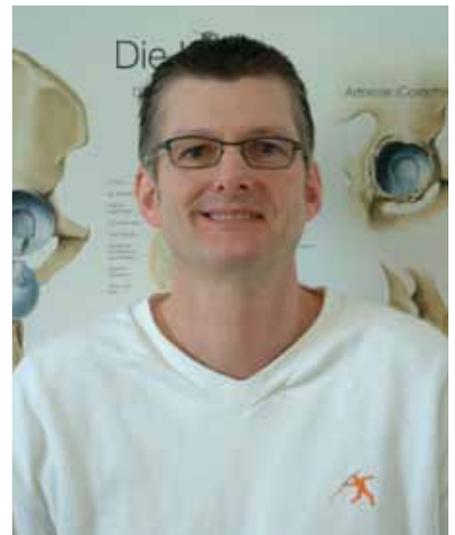
## Ausweg Kostenerstattung: „Wir wollen das!“

Fachärzte in NRW fordern zum solidarischen Handeln auf

RLV, QZV, Bürokratiewahn – der Leidensdruck niedergelassener Ärzte wächst. Es wird gespart, bis der Arzt geht. Entweder in den vorzeitigen Ruhestand oder ins Ausland. Nach Ansicht vieler Fachärzte in NRW, die sich zum Aktionsbündnis Fachärztlicher Organisationen (AFO) zusammengeschlossen haben, stellt Kostenerstattung eine vielversprechende Lösung dar, den unsäglich gordischen Knoten im Gesundheitssystem zu zerschlagen. Sie fordern daher die gesamte Ärzteschaft auf, gegenüber der Politik auf ein Ende des Sachleistungssystems und Einführung einer praktikablen, EU-konformen Kostenerstattung zu drängen. „Nur, wenn wir in großer Solidarität signalisieren, dass wir das wollen, können aus vielen Kassenpatienten in absehbarer

Zeit gewissermaßen Privatpatienten werden,“ betont Dr. Wolfgang Rulf von der Uro GmbH Nordrhein stellvertretend für seine Kollegen aus den Ärztevereinigungen HNOet NRW eG, GenoGyn Rheinland eG, Anästhesienetz NRW e.V. und orthonet-NRW eG.

Doch nach wie vor täten sich viele Ärzte mit dem Gedanken an Kostenerstattung schwer. „Einerseits klammern sie sich an ein Sachleistungssystem, das ihnen zwar Riesenmengen an bürokratischem Unsinn aufbürdet, der zu allem Überfluss noch von ihnen selbst bezahlt wird,“ kritisiert Dr. Rulf. „Andererseits freuen sie sich paradoxerweise über jeden Privatpatienten.“ Daher ginge es darum, Unsicherheiten und Skepsis gegenüber dem neuen System abzubauen und über Möglichkeiten und Grenzen aufzuklären. Die Netzwerke des AFO stellen ihren Mitgliedern zu diesem Zweck seit Kurzem umfassendes Informationsmaterial für Patienten und das eigene Praxisteam zur Verfügung. Nur so könne auf beiden Seiten Akzeptanz und damit die Grundlage für eine breite Mehrheit geschaffen werden, die diese Alternative weiter vorantreibt. „Denn das, was bei der Kostenerstattung bisher möglich ist, reicht bei weitem nicht aus, um sie flächendeckend umzusetzen,“ erklärt auch Dr. Thomas Kramm, Vorstandsmitglied des orthonet-NRW. Die Basis der Ärzteschaft sei daher gut beraten, namhafte Politiker, Wissenschaftler und Ärztefunktionäre, die das so schnell wie möglich ändern wollen, zu unterstützen. „Wie so oft müssen wir



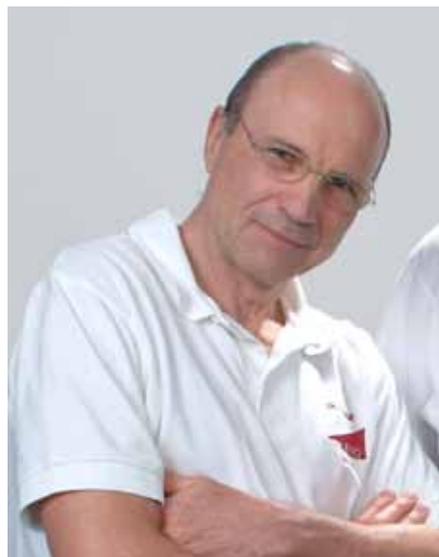
selbst das Heft in die Hand nehmen und gemeinsam aktiv werden, um unseren Patienten auch in Zukunft eine adäquate Versorgung auf hohem medizinischen Niveau bieten zu können. Frei nach dem Motto: Nicht jammern, sondern handeln,“ so das Fazit des Orthopäden.

### Uro-GmbH Nordrhein

z. Hd. Andrea Böhle, Kaiser-Wilhelm-Ring 50, 50672 Köln  
Telefon: 0221 / 139 836-55, E-Mail: boehle@frielingsdorf.de

### Orthonet-NRW eG

z. Hd. Stefanie Köhn, Kaiser-Wilhelm-Ring 50, 50672 Köln  
Telefon: 0221 / 139 836-59, E-Mail: koehn@frielingsdorf.de





# PHARMA NEWS

## Deutschlands Ärzte haben gewählt: Innovative Medikamente und nachhaltige Pharmafirmen

Deutschlands Ärzte haben wieder die innovativsten Medikamente gewählt und die Pharmaunternehmen gekürt, die durch nachhaltiges Handeln überzeugen. Rund 1.500 Mediziner aus zehn Facharztgruppen haben bei der unabhängigen Ärzte-Befragung Pharma Trend ihre Wahl getroffen. Die Gewinner wurden beim „Pharma Trend Image & Innovation Award“ im Deutschen Museum in München bekannt gegeben. Mit dem PharmaBarometer Ehrenpreis für gemeinnütziges Engagement wurde der Deutsche Blinden- und Sehbehindertenverband e.V. (DBSV) ausgezeichnet. Insgesamt konnten über den PharmaBarometer Ehrenpreis Euro 21.415,- für gemeinnützige Organisationen eingesammelt werden.

### Die Goldene Tablette

In der Branche gilt die Goldene Tablette als „Pharma Oscar“. Die Auszeichnung ist ein Symbol für nachhaltiges und ethisches Business im Gesundheitswesen.

Bei den Gründen der Ärzte, eine Goldene Tablette zu vergeben, stehen Innovationskraft eines Unternehmens, hohe Qualität in Produktleistung, Service und transparente Information ganz oben. Dies sind Attribute für Nachhaltigkeit im Sinne der Corporate Governance. Damit steht die Goldene Tablette für Nachhaltigkeit und Ethik der so ausgezeichneten Gewinner.

Allein 2012 haben die befragten Ärzte

in Summe 95 Pharma Unternehmen für die Auszeichnung mit der Goldenen Tablette vorgeschlagen. Von diesen Unternehmen sind zwei Drittel Mitglieder des FSA (Freiwillige Selbstkontrolle für die Arzneimittelindustrie e.V.) bzw. des AKG (Arzneimittel und Kooperation im Gesundheitswesen). Sie setzen sich also für ein ethisches Business und einen fairen Wettbewerb ein.

Nachhaltigkeit und Ethik im Business ist bei den Akteuren im Pharmamarkt angekommen. Das zeigt allein schon die Teilnahme von Pharmaunternehmen am „Global Compact“, jenem Programm, das Kofi Annan in 1999 ins Leben gerufen hat.

Befragt wurden im Jahr 2012 folgende zehn Facharztgruppen: Allgemeinärzte, Praktiker und Internisten, Dermatologen, Diabetologen, Gynäkologen, Kardiologen, Neurologen, Onkologen, Ophthalmologen, Pädiater und Urologen.

Die Facharztgruppe der Gynäkologen hat dieses Jahr einen neuen Favoriten: Die Spezialisten für Frauengesundheit zeichnen Zoely® von MSD SHARP & DOHME als innovativstes Produkt aus. 22,5% der Frauenärzte stimmten für das orale Verhütungsmittel, das die Wirkstoffe Norgestrolacetat und 17-beta-Estradiol beinhaltet. Besonders beeindruckt zeigen sich die Gynäkologen vom innovativen Therapieprinzip (61,8%) von Zoely®.

InfectoPharm wurde auch in diesem Jahr

wieder mit einer Goldenen Tablette von den Pädiatern geehrt, mittlerweile zum elften Mal. Zudem errang das Unternehmen zum zweiten Mal in Folge einen Doppelsieg: Das Präparat InfectoDexa-Krupp® wurde von den befragten Kinderärzten wie im Vorjahr als innovativstes Produkt ausgezeichnet.

Auch 2012 wird Roche von den Onkologen geschätzt: Die Krebspezialisten zeichnen Roche mit der Goldenen Tablette aus, das Medikament Zelboraf® wurde zum innovativsten Produkt des Jahres gewählt.

Gleich vier Auszeichnungen erhielt Novartis: Die Goldene Tablette bei den Neurologen, die Auszeichnung des innovativsten Produktes für Afinitor® bei den Onkologen, für Gilenya® bei den Neurologen und für Lucentis® bei den Ophthalmologen.

Weitere Informationen zur Preisverleihung finden Sie unter <http://www.goldenetablette.de>.



# PHARMA NEWS

## Das neue Eklira® Genuair®

Signifikante und nachhaltige Bronchodilatation ab der ersten Dosis zur Dauertherapie bei chronisch-obstruktiver Atemwegserkrankung (COPD)

Ab dem 01. Oktober 2012 stellt die Almirall Hermal GmbH den lang wirksamen, selektiven Muskarin-Rezeptor-Antagonisten (LAMA) Eklira® für den deutschen Markt zur Verfügung. Der neue, von Almirall entwickelte Wirkstoff Acclidinium bewirkt eine signifikante und anhaltende Bronchodilatation ab der ersten Dosis. Er verbessert darüber hinaus die Symptomkontrolle und die Lebensqualität der Betroffenen.<sup>1</sup>

„COPD erfordert Symptomkontrolle rund um die Uhr“, erklärte Prof. Helgo Magnusen vom Pneumologischen Forschungsinstitut Großhansdorf bei der Launch-Presskonferenz auf dem Jahreskongress der European Respiratory Society (ERS) 2012 in Wien. Daten einer Umfrage zeigen, dass COPD-Patienten besonders unter einer verstärkten morgendlichen Symptomlast leiden, aber auch nachts beeinträchtigt sind. Die klinische Wirksamkeit von Eklira® setzt rasch ein und hält bei zweimal täglicher Gabe zuverlässig über 24 Stunden an.<sup>3</sup>

### Signifikante langanhaltende Bronchodilatation

In Studien konnte mit Acclidinium (322 µg zweimal täglich) sowohl eine statistisch signifikante Steigerung des Trough FEV<sub>1</sub> als auch des Peak FEV<sub>1</sub> gezeigt werden.<sup>1,3</sup> Unter Acclidinium kam es außerdem zu einer signifikanten Reduktion der nächtlichen und frühmorgendlichen COPD-Symptome.<sup>1</sup> Acclidinium reduzierte zudem die Anzahl moderater und schwerer Exazerbationen signifikant um rund 30%.<sup>2</sup> Mit Eklira® behandelte Patienten 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.<sup>1</sup>

### Steigerung der körperlichen Belastbarkeit

„Der neuartige langwirkende, inhalierbare Muskarinantagonist Acclidinium verbesserte in klinischen Untersuchungen konsistent etablierte, für COPD-Patienten relevante Zielparameter wie Lungenfunktion, Symptomatik und Lebensqualität“, so PD Dr. Kai-Michael Beeh vom Institut für Atemwegsforschung (insaf) in Wiesbaden. Nach der Inhalation hemmt es die glatte Muskulatur der Atemwege und führt so zur Bronchodilatation. Der Wirkstoff wird schnell in zwei inaktive Metabolite hydrolysiert, sodass neben der hohen therapeutischen Wirksamkeit eine geringe systemisch-anticholinerge Wirkung zu verzeichnen ist. Die zusätzliche abendliche Wirkstoffgabe führt zu einer effektiven und anhaltenden Verbesserung der Lungenfunktion und damit zu einer Verringerung nächtlicher oder frühmorgendlicher Symptome, wie Studiendaten zeigen. Acclidinium verbessert die Kurzatmigkeit (ermittelt anhand des TDI = Transition Dyspnoea Index<sup>4</sup>) sowie den COPD-spezifischen Gesundheitszustand (erhoben anhand des SGRQ = St. George's Respiratory Questionnaire<sup>5</sup>).

### Gutes Sicherheitsprofil

Mit den am häufigsten genannten Nebenwirkungen Kopfschmerz (6,6%) und Nasopharyngitis (5,5%) verfügt Acclidinium über eine gute Verträglichkeit.<sup>2</sup> Entscheidend hierbei ist, dass die typischen anticholinergen Nebenwirkungen gering ausfielen – vergleichbar mit der Placebogabe.

Die Wahrscheinlichkeit für Begleitscheinungen wie beispielsweise trockener Mund oder Obstipation lagen unter 1%.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jones PW et al. Efficacy and safety of twice-daily acclidinium bromide in COPD patients: The ATTAIN study. Eur Respir J 2012; published ahead of print (doi:10.1183/09031936.00225511) and Kerwin EM et al. Efficacy and safety of a 12-week treatment with twice-daily acclidinium bromide in COPD patients (ACCORD COPD I). COPD 2012; 9(2):90-101.

<sup>2</sup>Fachinformation Eklira® Genuair® 322 Mikrogramm, Pulver zur Inhalation, Stand 7/2012, Almirall Hermal GmbH.

<sup>3</sup>Fuhr R et al. Efficacy of acclidinium bromide 400 µg twice daily compared with placebo and tiotropium in patients with moderate to severe COPD. Chest. 2012;141(3):745-752.

<sup>4</sup>Witek TJ Jr, Mahler DA. Minimal important difference of the transition dyspnoea index in a multinational clinical trial. Eur Respir J. 2003;21(2):267-272.

<sup>5</sup>Jones PW. St. George's Respiratory Questionnaire: MCID. COPD 2005;2(1):75-79.

Hersteller:  
Almirall Hermal GmbH  
Scholtzstraße 3  
21465 Reinbek  
040/ 727 04-0  
<http://www.almirall.de>

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