

1982-2012
30 Jahre

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 1/2 - 2013

32 Stockwerke Stil
und Luxus

Das Waldorf Astoria Hotel

SOFITEL MUNICH
BAYERPOST

Französische Lebensart
im Herzen Münchens

Kempinski eröffnet Olare
Mara Safari-Camp am
Rande der Masai Mara

Gourmet & Wein
2013 im Ahrtal

Dieter Müller kommt
nach München

Hurtigruten
Arktisches Frühlingserwachen
und Sonnenbad bei Mitternacht

Chefs on High Heels
BUDERSAND
Flair-Wochenende

01/02 -2013
32. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Portrait
Joachim Wissler
der 3 Sterne Großmeister





Liebe **Gour-med** - Leser,

Unsere Jubiläumsausgabe zum 30 jährigen Bestehen von **Gour-med** und die ab dem 5.März beginnende ITB in Berlin haben unseren Terminplan etwas durcheinander gebracht, sodass es zur Verzögerung der 1. Ausgabe in 2013 gekommen ist. Bitte entschuldigen Sie die Verzögerung.

In dieser Ausgabe präsentieren wir den Großmeister in der Reihe der deutschen 3-Sterneköche und weitere interessante Restaurants und Orte, die es zu besuchen lohnt.



Joachim Wissler, begnadeter Küchenchef im Restaurant Vendôme im Grandhotel Schloss Bensberg hat nach Recherche von **Gour-med**, wie kein weiterer Küchenchef innerhalb 5 Jahren die 3 möglichen Michelin Sterne erkocht, das ist eine der höchsten Auszeichnungen, die ein Küchenchef bekommen kann. Seine Rezepte sind so aromatisch ausgefeilt, ja raffiniert, dass wir empfehlen sie im Vendôme zu probieren. Nachkochen würde bei dem einen oder anderen Gericht zu Frustrationen führen.

Armin Roßmeier wird, wie immer, der Saison gerecht. Seine fleischlosen Rezepte eignen sich nicht nur zum Fasten, sie sind obendrein auch noch richtig schmackhaft und gesund. Probieren Sie es einfach.



Große kulinarische Ereignisse erwarten Sie - während des gesamten Jahres - im Ahrtal, die Auftakt-Gala für das Gourmet- und Wein-Festival war viel versprechend.



Unsere Redakteurin **Anne Wantia** hat die Termine, für Sie, von der Gala mitgebracht. Genuss im Ahrtal, also los, suchen Sie sich Ihren Favoriten aus und genießen Sie was die Spitzenköche und Winzer zu bieten haben.

Passend zu dem Thema Wein hat unsere **Sommelière Yvonne**, alte, fast vergessene Rebsorten, quasi ausgegraben und bei jungen, experimentierfreudigen Winzern wieder entdeckt.



Eine ganz besondere Veranstaltung erwartet Sie im April auf Sylt im Hotel Budersand. Kochen auf High Heels, so könnte der Titel des Events lauten. 5 Sterneköchinnen aus Deutschland verwöhnen auf einer Küchenparty im Restaurant KAI 3.

Stefanie Bisping hat Neues aus dem schottischen Hochland zu berichten, eine Region die nicht nur Whiskeygenießer begeistern wird.



Horst-Dieter Ebert war in dem gerade in Berlin eröffneten Luxushotel Waldorf Astoria. Wie es ihm gefallen hat schreibt er in seinem Beitrag. Auf seine Buchempfehlungen wollten wir aber auch nicht verzichten, mussten wir auch nicht!

Dieter Müller, viele Jahre Küchenchef im Schlosshotel Lerbach, bevor Nils Henkel ihn ablöste, hat sich einer neuen Herausforderung gestellt. Ab April übernimmt er die Genussverantwortung für das Kempinski Hotel „Vier Jahreszeiten“ in München. Glückwunsch und viel Erfolg!



Eine weitere Überraschung hat es im Hotel Kronenschlösschen in Hattenheim gegeben.

Patrick Kimpel verlässt als Küchenchef das Haus und stellt sich neuen Aufgaben im Ketschauer Hof in Deidesheim.



Ein ganz besonderer Tipp - von **Gunther Schnatmann** - ist eine Hausboot-Tour auf der Somme in der Picardie im Norden Frankreichs. Eine geruhsame Reise mit kulinarischen, kulturellen und landschaftlich reizvollen Tipps auf einem komfortablen Hausboot. Das ist ein Vergnügen, wie man es selten erlebt.

Schauen Sie einfach selber was Sie in dieser **Gour-med**- Ausgabe interessiert.

Haben Sie Anregungen, Ideen, Tipps oder auch Kritik, schreiben Sie uns: gour-med@gour-med.de. Wir freuen uns auf Ihre Mail.

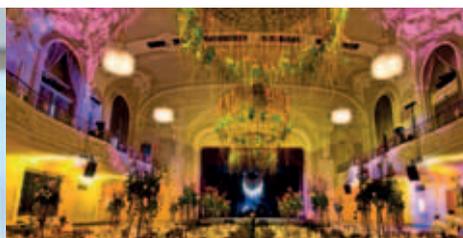
Lassen Sie uns gemeinsam den Winter vergessen und mit Vorfreude auf den genussreichen Frühling und Sommer warten.

Herzliche Grüße im 31. Jahr von dem **Gour-med**-Team, Ihr Magazin für Ärzte und natürlich Ihr

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



BESONDERS EMPFEHLENSWERT
04 Joachim Wissler
der 3 Sterne Großmeister
im Gourmetrestaurant Vendôme
im Grandhotel Schloss Bensberg



16 Gourmet & Wein 2013 im Ahrtal



45 50 Jahre Mandarin
Oriental Hong Kong



30 Nord-Frankreichs versteckte Perle:
Mit Locaboat bis zum Atlantik

- 10** DER WEIN-GENIESSER TIPP VON
YVONNE HOFFMANN ALIAS MRS.PIPCO
Über alte Rebsorten und junge
Produzenten, die gar keine sind.
- 12** DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
VON ARMIN ROSSMEIER
„Fleischlos genießen in der Fastenzeit!“
- 14** GENIESSER TIPP
- 14 Speicher 52
15 Budersand
16 Gourmet & Wein 2013 im Ahrtal
18 SOFITEL MUNICH BAYERPOST
20 32 Stockwerke Stil und Luxus: Hotel Waldorf Astoria
22 Dieter Müller kommt nach München
- 24** DER BESONDERE TIPP
- 24 Knockinaam Logde
27 Hurtigruten
28 The Cambrian, Adelboden:
Tradition meets Style

- 30** KULINARIA DER WELT
- 30 Nord-Frankreichs versteckte Perle:
Mit Locaboat bis zum Atlantik
- 36** KURZ NOTIERT
- 46** VON **Gour-med** GETESTET UND EMPFOHLEN
Ganz schön schlau: Oranier und Fissler werden ein „Paar“
- 48** BUCH-TIPPS
- 48 Von Horst-Dieter Ebert
50 Von **Gour-med** für Sie
- 52** MEDIZIN NEWS
- 58** PHARMA NEWS
- 02 EDITORIAL
57 IMPRESSUM

JW

Joachim Wissler der 3 Sterne Großmeister im Gourmetrestaurant Vendôme im Grandhotel Schloss Bensberg

*Klaus Lenser
Anne Wantia*

„Einfache Dinge in äußerst perfekter Qualität“, so 3 Sternekoch Joachim Wissler auf unsere Frage nach seinem Lieblingsgericht, „Fisch, Krustentiere, sehr viel Gemüse und wenig Fleisch“. Persönlich achtet er sehr auf eine gesunde Ernährung. Seine freundliche und offene Art mit der Joachim Wissler seine eigene gesunde Ernährung erklärt machen ihn, vom ersten Moment an, sehr sympathisch. Der „Großmeister“ unter den berühmtesten Köchen der Welt hat keinerlei Starallüren. Er ist freundlich, zuvorkommend und ausgesprochen höflich, in der Werbeindustrie würde man ihn als Sympathieträger bezeichnen.

Joachim Wissler wurde auf einem Bauernhof auf der Schwäbischen Alb groß, eine Karriere als Koch war ihm nicht vorgezeichnet, es hat sich einfach so ergeben. Der jugendlich wirkende Koch, er hat kurz vor unserem Besuch seinen 50. Geburtstag gefeiert, steckt voller

kreativer Ideen. Sein dynamisches Auftreten zieht den Gesprächspartner sofort in seinen Bann und er lässt sich fasziniert in die Welt der Sterne, der 3 Sterne- Küche, entführen.

Seine berufliche Qualifikation erwarb er nicht bei irgendjemand. Wie für Schwaben typisch, begann er seine Ausbildung bei den besten Köchen in Deutschland, u. a. bei Harald Wohlfahrt in der Traube-Tonbach in Baiersbronn.

Bereits 1995 erkochte Joachim Wissler den ersten Stern im Schloss Reinhartshausen im Rheingau.

Im Jahr 2000 übernahm er das Restaurant Vendôme im Grand Hotel Schloss Bensberg. Ein Glücksgriff für den Patron und Hotelier Thomas Althoff, denn dann ging es geradezu in Turbo-Geschwindigkeit mit Auszeichnungen und Ehrungen nach oben in den Olymp der großen Köche.

Innerhalb von nur 5 Jahren von 2000 bis 2005 erhielt Joachim Wissler die höchste Auszeichnung, die an Köche vergeben wird, 3 Michelin Sterne.



Joachim Wissler

MENU FRÜHSOMMER

CHARTREUSE [Infusion : Gänseleber : Algenkräutert]
BACHKREBSE [Irmlierter Spargel : Pinienkernjoghurt]
RAVIOLI [Kalbskopf : Brins : Kesselfleisch - Bouillon]
SÜSSES WASSER [Forelle : Mandelbutter : Saiblingkaviar]
SALZIGES WASSER [Hochen : Cidrossucco : Razer Clama]
AAL [Sojnlack : confiertes Freilandeschwein : Cannellini - Bohnensud]
ESSBARE [Krauterlandchaft : Ziegenquarkbreich : Löwenzahnhanig]
RINDERMARK [Lgostock à la Quinqu' : d'Aquitinokaviar]
ALBUFERA [Poulardenzügel : falscher Hahnenkamm : Spitzmorechn]
SPANFERKEL [Erbse - Korandergemüse : Münchener Necker]
WILDTAUBE [Orangenschalenpüree : Misocrème : Schwarzwurzel]
BRIN D'AMOUR [Leinsamen - Lavendel : Sahayun]
WALDSPAZIERGANG [im Frühsommer]
BÜFFEL [Rivota : Weizengras : Birkenwassergelee]
CHICORÉE [geschmort : Orangensalat : Estragon - Olivenölstei]
GEEISTE [Malbowin]

Das hat nach **Gour-med** Recherche noch kein Koch in dieser kurzen Zeit geschafft.

Seine Neugier, sein Mut und die Kreativität Gerichte zu kochen, die so ungewöhnlich (gut) sind zeichnen ihn zu einer Art Vorkämpfer einer neuen deutschen Gourmetküche aus.

Vergessene regionale Produkte, wie Innereien oder auch mal etwas fetteres Schweinefleisch finden sich auf seiner Menükarte als kulinarische Gaumen-Entzucker, mit feinsten Aromen ausgewogen abgestimmt, wieder.

In den Menus des Restaurant Vendôme kommen nur die hochwertigsten Zutaten zum Einsatz.

Der wichtigste Leitsatz von Joachim

Die Kunst, Perfektion zu zelebrieren ohne dass es gezwungen wirkt. Aufmerksamkeit ohne aufdringlich zu sein.

Wissler ist „Geschmack ist und bleibt subjektiv“! Deswegen gilt für ihn und seine Mannschaft:

Die Kunst, Perfektion zu zelebrieren ohne dass es gezwungen wirkt. Aufmerksamkeit ohne aufdringlich zu sein.

Fast überflüssig zu erwähnen, dass nur die besten Produkte, wenn möglich aus der Region, verarbeitet werden. Die Gänge der Menus sind Geschmackswunder von denen selbst der schon „alles kennende“ Gourmet begeistert ist.

Jeder Gang, jedes Gericht besteht aus mehreren Komponenten, die sich harmonisch perfekt ergänzen. Jedes Menu ist eine Entdeckungsreise von Aromen und Kompositionen der verarbeiteten Produkte.

Die Menükarten sind textarisch auf das Wesentliche minimiert, literarische Elogen, wie häufig üblich, fehlen. So heißt es zum Beispiel in der Karte Winter 2012: Gänseleber [Chinoise: Schweineöhrchen: Erdnüsse]. Damit sind alle wesentlichen Bestandteile genannt, und siehe da, diese Informationen reichen aus.

Die Menus wechseln mit den Jahreszeiten, also 4 Mal im Jahr. So ist auch das Buch von Joachim Wissler aufgebaut, chronologisch führt es durch die Jahreszeiten und die saisonalen Produkte.

Wir haben uns, auf Vorschlag von Joachim Wissler, mit folgendem Menu verwöhnen lassen.

Zum Auftakt des erlebnisreichen Abends werden wir durch herrliche Amuse gueules wie, gefüllte schwarze Calamaretti auf Reiscracker, Lachs in Buchweizencrepe, Gänselebermacaron und einem Marshmallow vom grünen Apfel, schon mal auf die folgenden Gänge sensibilisiert.

Dann kommt nochmal der Herbst zurück mit einem Stillleben aus Trompetenpilzcreme, Walderde-Pumpnickel und Douglasiengelee.

Ein kleines Kunstwerk bei dem die einzelnen Aromen gut herausgearbeitet sind und man die Düfte des Herbstes zu riechen meint.

Der zweite Gang, Bachkrebse mit weißem Rettich sowie die Gänselebervariation mit Schokolade sind perfekt zubereitet. Begeistert sind wir auch vom Raviolo, gefüllt mit Kalbskopf und vom confierten Zander, serviert auf einem Kartoffelstampf mit Öl vom Aal.

Besonders empfehlenswert

Der Zander wurde vor der Zubereitung 24 Stunden in Meersalz mariniert dadurch bekommt er eine ganz besonders feine Konsistenz.

Es folgt ein wunderbarer Kabeljau auf einem angerösteten Risotto mit Sardinengelee und Chicoree. Um die Zunge nochmal auf den Fleischgang zu sensibilisieren wird Tofu mit Trüffel und Kerbelgelee gereicht.

Die Variationen vom Rehrücken, Filet, Rehleber und Reh-Eisbein und eine herrliche Mousse von Petersilie bestätigen die herausragende Küchenleistung von Joachim Wissler und seinem Küchenteam.

Quitte mit Basilikum-Olivenöleis und eine Schokoladenkreation mit geeister Preiselbeere beenden die kulinarische Entdeckungsreise. Noch nicht ganz, auch hier wird die nette Geste, ein „Nachdessert“ zu servieren, gepflegt. Wir lassen uns zum endgültigen Finale mit Schokoküssen,

gefüllt mit Lakritzschaum, Kokosmacaron mit Passionsfrucht und einem Vendôme-Magnum-Eis mit Passionsfrucht nochmal verführen.

Die begleitenden Weine sind alle hervorragend auf die Menu-Folge abgestimmt. Da kann man absolut auf die Auswahl von Restaurantleiter Miguel Calero vertrauen. Durch die Variationen der einzelnen Gänge wird schnell aus einem 7 Gang Menu ein 14 – 15 gängiges.

Genießen Sie es sorgenfrei, alle Portionen sind verträglich groß, bzw. klein. Genießen soll ja Spaß machen!

Spaß und Freude bereitet es dem Gast wie der Service unter der Leitung von Miguel Calero arbeitet. Der lockere aber respektvolle Umgang mit dem Gast hilft schnell die oft auftretende, vornehme Verkrampfung in Gourmettempeln, zu vergessen. Gut ausgebildete Servicemitarbeiter stehen dem Gast, auch beratend, zur Seite.



Miguel Calero





Impressionen von JW



Jede Frage wird freundlich und geduldig beantwortet. Hektik scheint im Vendôme ein Fremdwort zu sein.

Dem gesamten Service gebührt ein großes Lob, man spürt, die Philosophie von Joachim Wissler hat sich durchgesetzt.

Die Weinkarte ist, wie nicht anders erwartet, international mit sehr edlen aber auch bezahlbaren Weinen gut ausgewählt. Angenehm überrascht waren wir von der großen Auswahl guter bis erstklassiger deutscher Weine unter 50,- Euro.

Lassen Sie sich den Genuss eines Diners bei Joachim Wissler nicht entgehen, wir sind sicher, es bleibt nicht bei einem Besuch. Das Restaurant Vendôme im Grandhotel Schloss Bensberg gehört zu den schönsten Schlossrestaurants in Europa. Integriert in dem 1705 von dem Düsseldorfer Kurfürsten Johann Wilhelm II (gen. Jan Wellem) erbauten Schloss, mit herrlichem Blick auf Köln, hält es einen luxuriösen Spitzenplatz unter den europäischen Gourmetrestaurants. Das Schloss wurde von Jan Wellem nie fertig gebaut. Es verfiel und wurde u.a. als Lazarett, Erziehungsanstalt und Asylantenheim genutzt.

Der Ausbau zu einem Luxushotel erfolgte erst ab 1997, im Jahr 2000 übernahm das fertiggestellte Haus der Hotelier Thomas Althoff in seine Althoff Hotel Collection. Heute gehörte das barocke Schlosshotel zu den schönsten in Europa.

Thomas Althoff ist bekannt und berühmt für seine exzellente Führung von Luxushotels.

Wunderbare Kuppelfresken, Putten, die Wappenkartuschen zeigen, perfekt restaurierte Skulpturen lassen das Hotel zu einem einzigartigen Refugium werden.

Der repräsentative Rahmen wird gerne von Gesellschaften für private Feiern aber auch von Unternehmen für Tagungen und besondere Anlässe genutzt.

Die Schlosshotel-Bibliothek mit ihren vielen antiquarischen Büchern und Folianten ist ein idealer Raum für Lesungen die von namhaften Autoren gerne genutzt werden.

Zum Hotel gehört natürlich auch ein Beauty- und SPA- Bereich. 1000m² stehen den Gästen zur Verfügung, ein kompetentes Mitarbeiter team steht bereit um entspannende Massagen und Wohlfühl-Behandlungen durchzuführen..

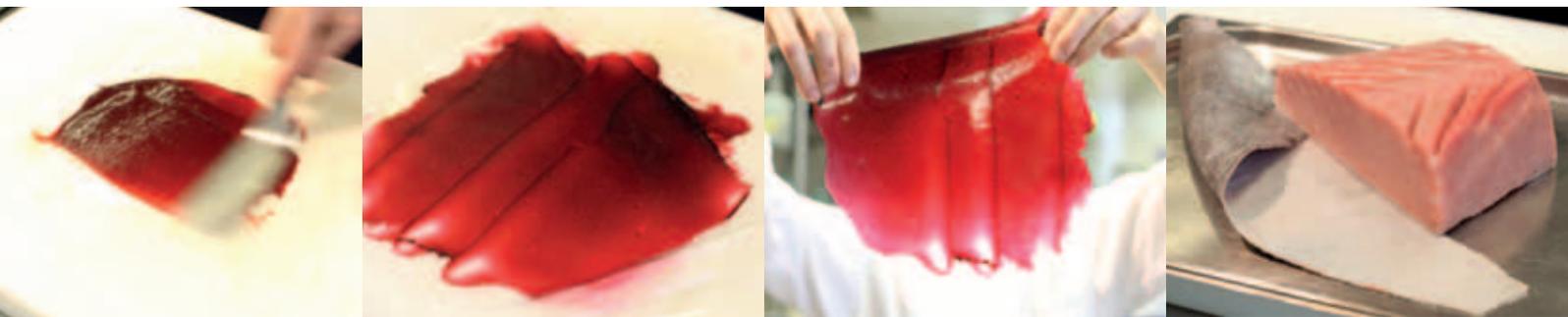
Besonders empfehlenswert

Was hindert Sie, sich einmal nach Herzenslust verwöhnen zu lassen, bei Joachim Wissler sind Sie kulinarisch in den besten Händen und im Schlosshotel in einem der luxuriösesten Häusern der Welt.

Liebe Leser, Sie werden in diesem Beitrag vergeblich Rezepte bis auf diese 2 Rezepturen von Joachim Wissler zum

Nachkochen suchen. Die Rezepte von 3-Sternekoch Joachim Wissler sind wohl-schmeckend, aber kompliziert. Nachkochen ist schwierig, wenn Sie es trotzdem versuchen möchten, folgen Sie bitte dem unten angegebenen Link, dort finden Sie Rezepturen.

Schöner und einfacher ist es sich von Joachim Wissler und seinem Team im Vendôme verwöhnen zu lassen.



THUNFISCH [Bauch : Eukalyptus : Apfel-Gänselebereis]

Schritt I

200 gr durchwachsener frischer Thunfischbauch ohne Gräten und Haut
100 ml Traubenkernöl
50 ml schwarzes Johannisbeermark
50 ml Crème de Cassis
2 gr Agar - Agar in Pulverform
20 Blätter frischer Eukalyptus

Cassis und Johannisbeermark mit Agar-Agar Pulver verrühren, aufkochen und auf einer Backmatte (Silpatmatte) hauchdünn aufstreichen. Im Backofen bei 80°C ca 4 Stunden trocknen. Thunfischbauch in Folie einwickeln und ca eine Stunde im Gefrierschrank anfrieren. Anschliessend auf einer Schneidemaschine in dünne Scheiben schneiden und kalt stellen. Eukalyptusblätter mit Traubenkernöl fein mixen und durch ein Sieb giessen.

Schritt II

Gänseleber-Apfeleis

4 Zweige Thymian
250 ml frischer Saft von Äpfeln
250 ml Geflügelbrühe
150 gr Gänseleberterrine
10 gr Eigelb
1/2 Vanilleschote ausgeschabt

Apfelsaft, Geflügelbrühe und ausgeschabte Vanilleschote aufkochen und um 50% reduzieren. Thymian zugeben und auf 60°C abkühlen. Eigelb unterrühren und abpassieren. Die Gänseleberterrine einmixen und in der Eismaschine cremig frieren.

Schritt III

Vollenden.

50 gr frische, gehobelte Mandelkerne in Blättchen
30 gr Apfelwürfel 5 mm x 5 mm
30 gr knusprig gebackene Thunfischhaut (siehe Rezeptur Rückenmark vom Thunfisch)
1/2 Limone (Saft und Abrieb)
Maldon Salz
Kubebenpfeffer gemahlen

Auf die Teller wenig Eukalyptusöl verteilen. Thunfischbauch darauf legen und mit einer halbierten Limone abtupfen. Apfelwürfel darüber streuen, gehobelte frische Mandeln ebenfalls darüber streuen. Wenig Eukalyptusöl über den Fisch träufeln. Würzen mit Maldon Sea Salz und Kubebenpfeffer aus der Mühle. Gänseleber-Apfeleis mit einem Löffel nockenförmig ausstechen und darauf arrangieren. Zum Schluss das getrocknete Cassis-Esspapier auf das Gänselebereis legen. Wenig gebackene Thunfischhautstreifen auf dem Thunfischbauch platzieren.

Link zu den Rezepten:

<http://www.joachimwissler.com/kochen-und-geniessen/>

Melden Sie sich mit folgenden Daten an:

Email-Adresse: gour-med@gour-med.de
Passwort: Gour-med



TRÜFFEL [aus dem Périgord : Manjari-Schokolade]

Schritt I Schokoladencrème

200 gr Sojamilch ungesüsst
100 gr Kuvertüre Guanaja 70%
30 gr Crème de Cacao Likör weiß
20 gr Zucker

Sojamilch mit dem Zucker und dem Cacao-Likör aufkochen und auf die gehackte Kuvertüre geben.

Mit einem Stabmixer die Zutaten emulgieren.

Den Ganache 12 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Den Ganache mit einer Küchenmaschine cremig aufschlagen und mit Hilfe eines Dressierbeutels Trüffel-ähnliche Kugeln in eine Silikonform aufdressieren.

Die Trüffel bis zum überziehen im Gefrierschrank aufbewahren.

Schritt II

250 gr Kakaobutter
150 gr Kokosfett
0,2 gr Bronzepulver
20 gr Bitterkuvertüre (70%)

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad schmelzen lassen.

Vor dem Überziehen der Trüffel das Gemisch gut verrühren.

Die gefrorenen Trüffel auf einem Holzspieß gesteckt in die Kakaobutter tauchen.

Vorgang wiederholen wenn die erste Schicht ausgehärtet ist.

Die überzogenen Trüffel nochmals 15 Minuten einfrieren.

Schritt III Trüffelcrème

200 gr Périgordtrüffel
125 ml Madeira
75 ml roter Portwein
50 ml Cognac

Trüffel sorgfältig mit einer Bürste waschen und mit einem Papiertuch abtrocknen.

Die flüssigen Zutaten in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Den Trüffel in kleine Stücke schneiden, in den Topf geben und bei kleiner Hitze 10 Minuten einkochen.

Die Trüffel in einem Pacojet-Becher füllen und mehrfach pacossieren, so dass die Masse keine sichtbaren Stückchen mehr aufweist.

Die Masse durch ein Microsieb passieren und Rückstände bei der nächsten Trüffelcrème-Herstellung verwenden.

Schritt IV Milchcrème/Trüffelcrème Grundmasse

1 Blatt Gelatin
500 ml Milch
2,5 gr Xanthan (siehe Produktinformation)
100 gr Eigelb
37 gr Zucker
5 gr Pektin NH

Zucker mit dem Pektin und dem Xanthan mischen.

Die Milch mit dem Eigelb und dem Zucker-Gemisch verrühren und unter rühren aufkochen.

Die eingeweichte Gelatine in die Milchmasse einrühren und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Schritt V Trüffelcrème-Fertigstellung

200 gr Milchcrème
120 gr Trüffel

Beide Massen miteinander verrühren und mit einer Portwein-Madeira Reduktion abschmecken.

Schritt VI Vollenden.

50 ml Kakaobutter mit Goldpulver gefärbt
30 gr frischer Périgordtrüffel in feinste Streifen geschnitten

Die Schokoladen-Trüffelgebilde in Kakaopulver wälzen.

Die temperierte goldene Kakaobutter mit Hilfe eines Wattebausch Schweifförmig auf die Teller auftragen.

Die Trüffelcrème als grossen Tropfen neben den Schweif platzieren.

Die Trüffeljulienne als Nest neben der Trüffelcrème anrichten.

Den Schokoladentrüffel in das Nest legen.

Kurz vor Redaktionsschluss erreicht uns die Mitteilung des Restaurants Vendôme, dass der Restaurantleiter **Miguel Calero** zum 1. April das Haus verlässt. Sein Nachfolger wird **Raoul Steinbach**, der bisher das Restaurant Haerlin im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten geleitet hat.

Fotos: *Schloss Bensberg, Joachim Wissler, Klaus Lenser*

Grandhotel Schloss Bensberg
www.schlossbensberg.com
Tel. +49 (0) 2204 42-0

Restaurant Vendôme
Grandhotel Schloss Bensberg
Kadettenstraße
51429 Bensberg
Tel. +49 (0) 2204 42-1941
vendome@schlossbensberg.com



Über alte Rebsorten und junge Produzenten, die gar keine sind.

Yvonne Hoffmann alias mrs.pipco

Humagne Rouge 2011
Petite Arvine 2011
Heida 2011
Alle AOC Valais, Suisse
Collection Chandra Kurt

Heute berichte ich über drei Weine. Und über drei Dinge, die mir im Laufe meines professionellen Daseins gelegentlich suspekt vorkamen.

1. Flying Winemaker, also Menschen, die Weine gar nicht auf dem eigenen Weingut erzeugen,
2. Kellereigenossenschaften und
3. Schweizer Weine. Aber es ist wie bei fast allem im Leben: Das kann auch gut sein. Und um es vorweg zu nehmen: Alle drei waren einfach dumme Vorurteile meinerseits.

Die auf Sri Lanka geborene und quasi in Italien aufgewachsene Schweizerin Chandra Kurt ist im Wein-Business keine Unbekannte. Außer, dass sie in den Redaktionsteams von Johnson und Robinson geschrieben hat, veröffentlichte Sie bereits eine Vielzahl eigener Werke über Wein und Genuss.

Eine Fügung des Schicksals war offensichtlich, dass sie die Önologin Madeleine Gay kennen lernte. Sie bilden den Kopf des Teams, das die hier besprochenen Weine „entwickelt“ hat. Ebendiese Madeleine Gay ist in der Genossenschaft „Provins Valais“ in Sion in der Schweiz die verantwortliche für den Weinbau und die Vinifizierung.

Zusammen mit Chandra Kurt hat sie es sich zur Aufgabe gemacht, die alten autochthonen - also die am Ort beheimateten - Rebsorten zu beleuchten. Rebsorten aus dem Wallis in der Schweiz gehören mit Sicherheit zu den bedrohten Arten. Unter anderem handelt es sich um die Savagnin Blanche - bitte nicht verwechseln mit Sauvignon - auch Heida oder Païen

bezeichnet, die beiden Sorten Humagne Rouge und Humagne Blanc und die Sorte Petite Arvine, welche erstmalig 1602 offiziell in Schriftstücken auftauchte. Diese Rebsorten haben einiges gemeinsam. Zum Beispiel, dass sie keine hohen Erträge ermöglichen und dass sie nur in hohen Lagen wirklich gute bis fantastische Ergebnisse liefern. Weine, die ausschließlich aus Gesichtspunkten der Preis- und Massenoptimierung erzeugt werden, kommen für diese Rebsorten nicht in Frage. Eine großflächige Bepflanzung inklusive automatischer Schnellernte scheiden also als Partner für Humagne & Co. aus.

Auf der anderen Seite können diese Rebsorten, die artgerechte Behandlung vorausgesetzt, wirklich faszinierende Weine hervorbringen, die sich so sehr von den gängigen Qualitätsweinen dieser Welt unterscheiden, dass das Marketingzentrum in meinem Gehirn sofort meldet: „Was für ein Alleinstellungsmerkmal!“ (USP). Und genau das war sicher das Ziel der Kooperation zwischen Kurt und Gay. Nämlich nicht den fünfhundertsten Chardonnay zu erzeugen, und das ausgerechnet auf 1.000 Meter Höhe, sondern außergewöhnliche und charaktervolle Weine aus fast vergessenen Rebsorten für Menschen mit Gusto am schönen Leben zu realisieren.

Es ist nicht verwunderlich, dass viele dieser Wallis-Rebsorten ihre Urheimat im durchaus geopolitisch benachbarten französischen Jura hatten. Herrschen dort doch in Bezug auf das Terroir ähnliche Rahmenbedingungen. Der durchaus berühmte „Vin Jaune“ aus dem Jura wird zum Beispiel ebenfalls aus dem vorgeannten Savagnin erzeugt. Die Ampelografie (Rebsortenlehre) ordnet einige dieser Walliser Rebsorten genetisch der Traminer-Reihe zu. Auch diese Südtiroler Familie kennt sich mit hohen Lagen und recht geringen Erträgen aus. Ein weites Feld, in dem ein paar Fragen für immer unbeantwortet bleiben werden. Natürlich

steigert das die geheimnisvolle Aura um diese alten aber jüngst äußerst lebendigen Rebsorten weiter.

Generell ist die Renaissance der alten Rebsorten angebrochen. Was ist mit dem Clairette aus Südfrankreich geworden? Wohin ist der Klevener, der übrigens auch ein Traminer ist, aus dem Elsaß verschwunden? Der Ruf des edlen Viogniers wurde zeitweise durch fragwürdige Vin de Pays-Experimente regelrecht rampoliert. Und den Schwarzriesling will keiner mehr kennen, obwohl er in jeder zweiten Champagne-Flasche drin ist, heisst er dort halt Pinot Meunier. Die Erhaltung und Entwicklung der Sorten Carmenère und Malbec hat die alte Welt einfach der neuen Welt überlassen. Ist diese Vielfalt nun ein Segen oder ein Plage?

Ich persönlich finde genau diese Vielfalt und die daraus entstehende Komplexität als eine Gabe für uns Weinfreunde. Und die Artenvielfalt ist in jedem Fall zu erhalten! Das gilt für Menschen, Tiere, Pflanzen, Literatur, Musikarten und natürlich auch für Weine. Schließlich bilden diese einen nicht unbedeutenden Bestandteil unserer Jahrtausend alten abendländlichen Kultur.

Da ich immer wieder spüre, dass die meisten begeisterten Weintrinker eben genau diese Vielfalt suchen und wollen, habe ich Hoffnung. Es geht dabei gar nicht um ökologische Nischen oder um Weltanschauungen. Es geht schlicht um Genuss.

Ursprünglich gab es einen einleuchtenden Grund für die Vielfalt der Rebsorten. Man hat sie einfach auf verschiedenen Böden und Lagen ausprobiert und über die Jahre erkannt, wo und unter welchen Bedingungen welche Sorte die besten Ergebnisse liefert. Daraus ergibt sich natürlich eine Vielzahl von Kombinationen. Heute wäre die Gentechnologie sicher dazu in der Lage, einige wenige Rebsor-



Petite Arvine 2011

Diese Rebsorte ist ein Kleinod des Wallis oder vielleicht der gesamten Weinwelt. Manche nennen sie die salzige Prinzessin. Zum einen ist sie ein schwierig zu pflegendes Pflänzchen, zum anderen erzeugt sie Weine mit einem leicht salzig-rauchigen Grundton, was ich hier im Glas exakt nachvollziehen kann. Wenn man viele Weine probiert, stumpft man naturgemäß ein wenig ab. Nur noch selten wird man tatsächlich verblüfft. Petite Arvine ist meine erste Verblüffung im noch jungen Jahr 2013, aber auch die erste seit einigen Monaten. Ich bin froh, dass das noch so einfach möglich ist. Der Wein tendiert in Richtung Zitrusfrüchte, ohne tatsächlich deren Säure zu entwickeln. Dabei ist er stoffig und saftig. Ich denke, ich bin nicht die Einzige, die sich davon verblüffen lassen wird.

ten zu entwickeln oder zu optimieren, die in fast allen Weinbauregionen eingesetzt werden können. Der Chardonnay und der Merlot zeigen im Ansatz, was das bedeuten könnte. Alles würde etwas ähnlicher und gleichartiger werden. Vorteile lassen sich daraus kaum ableiten. Schließlich steht der Ertrag beim Wein nicht im Vordergrund, wie zum Beispiel bei einem potentiellen Mangelprodukt wie Getreide. Deshalb macht es auch aus ökonomischer Sicht durchaus Sinn, die Artenvielfalt beim Wein zu erhalten und zu betonen. Und ich glaube, dass diese Erkenntnis sich gerade in der Weinwelt durchsetzt.

Auf einem Auxerrois-Etikett von der Mosel lass ich kürzlich den Satz: „totgesagte leben länger.“ Das trifft für mich den Nagel auf den Kopf.

Die Region Wallis betrachten wir stellvertretend für andere Weinbauregionen als einen Prüfstein für die Zukunft. Arbois, Grand Paradiso, Mont Blanc, die alten Dörfer im Wallis, der Lago Maggiore, der Comer See und was es dort nicht noch alles zu sehen gibt. Mir war gar nicht bewusst, wie viel Wein es in den Alpen gibt. Und ist man dort mal unterwegs, weiß man oft gar nicht mehr, ob man gerade in Frankreich, in Italien oder in der Schweiz ist. Ich kann eine ungeplante Tour in diese Region nur jedem empfehlen. Die Ausstattung der Weine ist sehr konsequent. Schöne Flaschen, originale Etiketten und sehr gute Korke.

Heida 2011

Kollegen, die den Wein schon vorher probiert hatten, haben mich gewarnt. „Bleib sachlich!“. Heute erst verstehe ich, was sie meinten. Der goldgelbe Wein zieht mich mit seiner zunächst unkomplizierten Frische sofort in seinen Bann. Es tauchen wirklich unterhaltsame Aromen von grünen Mandarinen und Salzmelonen (habe ich soeben erfunden) auf. Das ist definitiv Weißwein für Rotwein-Trinker. Energetisch, salzig, rauchig und voller unbekannter Früchte. Lichtjahre entfernt von Barrique - geschönten Angeberweinen.



Humagne Rouge 2011



Sicher kommt einem sofort der Verdacht, dass hier etwas ins Glas kommt, was einem Pinot Noir nicht unähnlich ist. Umso überraschender ist dann dieser etwas rustikale und knackige Rotwein, der mir mit seiner durchaus fruchtigen und leicht holzartigen Note sofort sympathisch ist. Was die Farbe, ein kräftiges Rubinrot, verspricht, hält der Wein. Kräftig und voller Energie, dabei trotzdem sanft. Er ist tatsächlich anders. Anders als der Mainstream, anders als die Tessiner Merlots oder Trousseau aus dem Jura, und völlig anders als Wein aus anderen Ecken dieser Welt.

Tja, was soll ich sagen? Wo der Haken ist? OK.: Unter 25,00 Euro wird man kaum eine Flasche einer dieser Weine bekommen. Gemessen am betriebenen Aufwand, dem geringen Ertrag (sowohl relativ, als auch absolut) und dem gebotenen Genuss ist das mehr als gerechtfertigt.

Fazit

Das vorliegende Beispiel zeigt mir wieder, wie wichtig die Erhaltung der Vielfalt für den Genuss und die Verbreitung von Wein darstellt. Ich freue mich über die derzeitige Entwicklung auf der Erzeugerseite, die ein wenig wie in der Musik oder in der Literatur verläuft: Alte Meister erschaffen innovative Werke und junge

Wilde versuchen sich an traditionellen Schöpfungen. Aber das wichtigste daran ist, dass wir als Abnehmer oder Verbraucher neugierig bleiben und dieses Angebot annehmen. Neues ausprobieren und eine Meinung dazu entwickeln. Daraus ergibt sich automatisch Vielfalt, denn bekanntlich sind die Geschmäcker ja verschieden. Zum Glück...

Fotos: *TXB Fine wines*

BOS FOOD GmbH
Grünstraße 24c
40667 Meerbusch
Tel. +49 (0) 2132-139-0
service@bosfood.de
www.bosfood.de



„Fleischlos genießen in der Fastenzeit!“

Armin Roßmeier

Wir haben Fastenzeit und man bemerkt es kaum! Was ist anders als früher - hatten wir uns diese Zeit mehr zu Herzen genommen, haben wir auf irgendwelche Dinge Verzicht geübt und uns so mit der Fastenzeit mehr auseinandergesetzt?

In meinem Bekanntenkreis hat mir lediglich einer erzählt, er verzichtet jetzt bis Ostern auf Alkohol und was mache ich? Ich esse jetzt einfach mal ein paar Wochen kein Fleisch, deswegen bin ich ja nicht gleich Vegetarier, sondern einfach mal das Essen etwas umstellen auf ovo-lacto vegetarische und pisco-vegetarische Gerichte.

Ich weiß, diese Wörter sind ja fast Zungenbrecher. Um das näher zu erklären: ovo steht für Ei, lacto für Milchprodukte und vegetarisch (vegan) für Gemüse, pisco-vegetarisch heißt Fischgerichte mit

Gemüse. Also, ich ernähre mich jetzt ovo lacto pisco vegetarisch, so der korrekte wissenschaftliche Begriff!

Es macht Spaß, schmeckt und es ist eine kleine Herausforderung bei der Zubereitung! Man entdeckt die gewohnten Lebensmittel mal von ganz anderer Seite. Plötzlich sind sie nicht mehr nur Beilagen, sondern spielen die Hauptrolle! Schon beim Einkauf achtet man mehr auf die Auswahl, man liest, was auf den Verpackungen steht und achtet auf absolute Frische und wenn es irgendwie geht, nehme ich dann schon mal Bioprodukte. Das vielgepriesene Eisen im Fleisch kann man leicht über einen größeren Anteil von Gemüse abdecken (als Faustregel). Alles was grün ist, kann Eisen aufweisen, vom Schnittlauch über Spinat bis hin zum Broccoli. Einen Vorteil habe ich auch noch entdeckt -

lange Garzeiten fallen meist weg, außer bei Aufläufen. Folglich hat man schneller gekocht und durch mehr Gemüse auch mehr Ballaststoffe - somit hat man nicht so schnell wieder Hunger. Abnehmen wollte ich eigentlich nicht, habe aber jetzt nach zwei Wochen 1 kg verloren, rundum für mich einfach perfekt! Wenn sie sagen, ach - eine ganz gute Idee und mir Gesellschaft leisten wollen, hier sind drei Rezepte die Ihnen den Einstieg ein bisschen erleichtern. Experimentieren Sie genau wie ich mit den Lebensmitteln und lassen Sie sich von den ovo-lacto pisco vegetarischen Gerichten überraschen!

Herzlichst,

Ihr Armin Roßmeier

Kabeljau- Gemüseauflauf

Nährwert pro Person
467 kcal • 23 g Fett • 47 g Eiweiß
17 g Kohlenhydrate • 1 BE



Zutaten für 4 Personen

800 g Kabeljaufilet
1 gewürfelte Knoblauchzehe
1 EL gehackter Dill
2 Messerspitzen Chiliflocken
je 100 g Brokkoliröschen,
Karottenscheiben und Erbsen
2 EL Olivenöl
80 g Zwiebelwürfel
2 EL Maismehl
200 ml Milch
¼ l Gemüsebrühe
1 unbehandelte Zitrone
100 g Schmand
2 abgezogene, entkernte,
gewürfelte Tomaten
1 TL Olivenöl
1 EL Schnittlauchröllchen
2 Messerspitzen Curry
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kabeljaufilet in mundgerechte Stücke schneiden, mit Knoblauch, Abrieb und Saft von der Zitrone, Dill, Chiliflocken gut vermengen, marinieren lassen. Danach Karottenscheiben, Erbsen, Brokkoliröschen zum Fisch geben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen, in eine feuerfeste Form füllen.

Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, mit Maismehl stäuben, einrühren, mit kalter Milch angießen, glatt rühren, mit Brühe auffüllen, aufkochen, köcheln lassen, Schmand unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen, über den Fisch in der Auflaufform gießen und im vorgeheizten Backofen bei 170° C ca. 30 Minuten garen. Kurz vor Fertigstellung mit Tomatenwürfeln, Schnittlauch und Currypulver bestreuen und in der Form servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Pfannkuchenschnecken mit Ricotta-Gemüsefüllung

Zutaten für 4 Personen

200 g Mehl
2 Eier
100 ml Milch
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gerebelten Thymian
1 EL gehackte Petersilie
2 EL Öl

Füllung

je 100 g Würfel von Zucchini, Karotten,
Kohlrabi, Zuckerschoten,
buntem Paprika, Fenchel,
Champignons
300 g Ricotta
2 Eier
10 Basilikumblätter

Käsesauce

50 g Zwiebelwürfel
2 EL Öl
1 EL Mehl
1/8 l Milch (fettarm)
1/8 l Gemüsebrühe
2 EL geriebenen Bergkäse
4 Thymianzweige

Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Safran
Würfel von 2 abgezogenen Tomaten

Zubereitung

Mehl, Eier und Milch gut verrühren, Schnittlauch, Thymian, Petersilie zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Vom Teig dünne Pfannkuchen ausbacken, kalt werden lassen.

Ricotta mit Gemüswürfeln, ansautierten Champignons, Eiern, klein geschnittenem Basilikum gut vermengen. Pfannkuchen mit Ricottamasse gut bestreichen, einrollen, in Schnecken schneiden und in eine Pfanne setzen, mit Thymian aromatisieren und im vorgeheizten Ofen bei 160° C 14 – 16 Minuten goldgelb ausbacken.

Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, mehlieren, mit kalter Milch angießen, mit Brühe auffüllen, Bergkäse einrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Safran würzen. Soße als Spiegel angießen, Schnecken darauf setzen, ansautierte Tomatenwürfel rundum streuen und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Nährwert pro Person
645 kcal • 36 g Fett • 32 g Eiweiß
49 g Kohlenhydrate • 3,5 BE



Ravioli mit Bärlauch-Eifüllung

Zutaten für 4 Personen

200 g Mehl
2 Eier
100 g Grieß
1 TL Olivenöl
2 cl Wasser
250 g Frischkäse
2 EL gehackter Bärlauch
2 gekochte, gehackte Eier
1 Eigelb
1 EL Milch
3 EL getrocknete Tomaten
120 g Frühlingszwiebeln
320 g Kohlrabi
1 1/2 EL Olivenöl
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Muskat, Thymian

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Nährwert pro Person
586 kcal • 29 g Fett • 19 g Eiweiß
61 g Kohlenhydrate • 5 BE

Zubereitung

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken, 2 Eier zugeben, Grieß auf Mehtrand streuen, 1 TL Öl auf den Mehtrand träufeln, Wasser zugeben, zu einem Teig kneten, eine Kugel formen, glatt schleifen und in Klarsichtfolie einwickeln. Den Teig 1 – 2 Stunden oder am besten über Nacht im Kühlschrank abruhen lassen. Getrocknete Tomaten einweichen.

Bärlauch fein schneiden, mit gehacktem Ei und Frischkäse gut vermengen. Eigelb mit 1 EL Milch verrühren (Eistreiche).

Kohlrabi dünn abschälen, in halbierte Scheiben schneiden, in heißem Olivenöl kurz angehen lassen. Frühlingszwiebeln

in Röllchen geschnitten zugeben, kurz mit angehen lassen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen, mit Sahne angießen, auf den Punkt ziehen lassen.

Teig auf mehlierter Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen. Kreise ausstechen, die Ei-Käsesauce darauf anhäufeln, Rand mit Eistreiche einpinseln, mit Teigkreis abdecken, gut andrücken, mit mehlierter Gabel den Rand fest andrücken. Ravioli in leichtem Salzwasser ca. 3 Minuten ziehen lassen, gut abtropfen, in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb braten, ausgedrückte Tomaten kurz mit anbraten. Kohlrabi als Bett in tiefem Teller anrichten, Ravioli darauf setzen, Tomaten darauf legen und mit Thymian und Muskat nachwürzen.



Fotos: Armin Roßmeier
www.armin-rossmeier.de
Von Mo.-Fr. in der Sendung:
„Volle Kanne-Service täglich“
im ZDF um 09:05 Uhr

Hej! - Neue Nordische Küche im Speicher 52 - das Restaurant in Hamburg

Der perfekte Treffpunkt für Freunde & Familie mit ausgefallenen Gerichten und originellem Design

Das Restaurant in der ABC-Straße präsentiert den Gästen und Hamburgern ein neues Genuss-Erlebnis. Freunde und Familien können sich an einer großen Tafel treffen und die angrenzenden Länder des Nordens kulinarisch kennenlernen. Die Räume und das Interieur erhielten ein komplettes „Face-Lift“ und machen den Speicher 52 zu einem modernen, nordischen Restaurant.

Die Wände bekamen einen neuen Anstrich und erstrahlen nun in Taubenblau, die Tische wurden mit edlen Oberflächen aus massiven Dielen unterschiedlicher Hölzer ausgestattet, Fußboden und Stühle neu lackiert und die Fenster erhielten Kurz-Gardinen aus blau-weißem Leinen. Mit einer originellen Kommode als „Host Desk“ und einem großen antiken Ohrensessel zog ganz neues Mobiliar in den Speicher 52 ein. Der große Buffettisch im Zentrum des Restaurants besitzt nun eine lack-schwarze Glasoberfläche, unter der sich sowohl Kühlung als auch Induktionsflächen verbergen. Blitzschnell lässt er sich in ein multifunktionales, stylisches Möbel verwandeln, das sich für einen Stehempfang, Tasting Events und dergleichen eignet. Ein originelles Dekorationskonzept vollendet das neue Ambiente: Den Empfangsbereich verschönert nun eine Hängelampe aus Porzellan-Sammelteeassens (Design Gregory Bonasera). Neben neuen Porzellan-Wandlampen im Stil der 20er Jahre gibt es viele kleine Klinkerschätze zu entdecken.

Großflächige Schwarz-Weiß-Bilder zeigen Motive aus der Hamburger Arbeiterzeit zur Jahrhundertwende und dienen gleichzeitig als akustische Dämmung im Restaurant.

An der Umgestaltung des Speichers 52 maßgeblich beteiligt war Harry Asbeck mit seinem Architektenteam „Raum Concept GmbH“. Nach sechsmonatiger Planungsphase sorgten die Münchner innerhalb kürzester Zeit für eine rei-



ungslose Umsetzung des 100.000 Euro Projekts. „Unser neuer Speicher 52 greift den wiederentdeckten Trend auf, dass Mahlzeiten in großer Runde mit Freunden und Familie viel besser schmecken und einfach glücklicher machen.

Dafür können wir jetzt auch die gesamte Restaurantfläche individueller einteilen. Besondere Themen-Abende wie Krebsessen oder Rentierbraten an extra großen Tischen und unser eigener Hausbrand versprechen einen geselligen Abend in entspannter Runde. Für Gemütlichkeit sorgen einzigartige Deko-Schätze. Wir haben sehr viele Flohmärkte besucht, um noch mehr Originalität hinein zu bringen. Nun haben wir ein super-gemütliche Wohnküche - Hamburgs neuester Clou in der Gastro-Szene!“, freut sich Nina Eggers, Market Director of Food & Beverage im Hamburg Marriott und Renaissance Hamburg Hotel.

In der Speicher 52-Speisekarte findet sich typisch Norddeutsches und neue nordische Köstlichkeiten wie Norwegische Rauchgarnelen, Elchbratwurst und Smørrebrød. Stets inspiriert von den Nachbarländern Schweden, Norwegen und

Dänemark ergänzen saisonale „Specials“ die „Klassiker“. Die Vielfalt der Speisen reicht von Wild, Hummer, Kabeljau, Pilzen und buntem Wurzelgemüse im Herbst und Winter bis zu frischen Kräutern, Schalentieren, wilden Beeren und einer großen Auswahl an Landobst im Frühling und Sommer. Nur Fisch aus nordischen Gewässern und Fleisch aus der Region finden den Weg auf die Teller und sind fester Bestandteil der Speicher 52-Küche. Neben der großen Auswahl an norddeutschen Bränden, Aquaviten und Likören wird der Hausbrand des Speichers 52 „Skål“ gereicht. Dieser ist eigens kreiert, basierend auf Wodka und einer Mischung verschiedener Gewürze und Kräuter.

Fotos: Restaurant Speicher 52

Restaurant Speicher 52
im Hamburg Marriott
ABC-Straße 52
20354 Hamburg
Tel. +49 (0) 40 3505 0
hamburg.marriott@marriott-hotels.com
www.hamburg-marriott.de

BUDERSAND Flair-Wochenende: Der Charme der Goldenen 20er-Jahre und Spitzenküche von heute

Es sind vor allem die Frauen, die am ersten Aprilwochenende für ein besonderes Flair im luxuriösen Hotel BUDERSAND im Süden der Insel Sylt sorgen. Auf dem Programm des BUDERSAND Flair-Wochenendes stehen musikalische und kulinarische Genüsse der Extraklasse: Der Themenabend am Samstag rund um die glanzvollen 1920er-Jahre ist eine Hommage an das schöne Geschlecht. Am Sonntag lassen es sechs Spitzenköchinnen bei der Küchenparty kulinarisch richtig krachen. Dazwischen bleibt im Hotel BUDERSAND viel Zeit für Entspannung, Wellness und Romantik.

Der Samstagabend:

Verschmelzung von Musik und Kulinarik
Bubikopf, Federboa und Zigarettenspitze – die Goldenen 1920er halten am Samstag, dem 6. April, Einzug ins Hotel BUDERSAND. Die Sängerin und Schauspielerinnen Stefanie Kock lässt den besonderen

Charme dieser Epoche wiederaufleben. Ihre Darbietung ist eine „musikalische Liebeserklärung“ an die Frauen – von damals bis heute. Giorgio Radoja begleitet die gebürtige Hamburgerin am Piano. Man darf sich außerdem auf einen hochkarätigen Überraschungsgast freuen.

Das musikalische Programm ist dabei eng mit kulinarischen Genüssen verbunden. Nach dem Aperó mit einem Live-Walking-Act serviert Jens Rittmeyer im Fine-Dining-Restaurant KAI3 ein exklusives Vier-Gänge-Menü, in dem er ebenfalls auf die 1920er-Jahre anspielt. An der Hotelbar wird im Anschluss noch lange weitergeswingt.

Der Sonntagabend: Chefs on High Heels

Eine echte Ladies' Night wird der Sonntagabend im Hotel BUDERSAND. Am Sonntag, dem 7. April 2013, empfängt KAI 3-Küchenchef Jens Rittmeyer gleich sechs herausragende „Chefs on High

Heels“. Die Spitzenköchinnen verwandeln verschiedene Bereiche des edlen 5-Sterne-Superior-Hotels in Schauplätze eines entspannten und gleichzeitig exquisiten Walking Dinners mit viel Flair.

Ob im Fine-Dining-Restaurant KAI 3, der Küche oder in der Vinothek – die Gäste können sich an den verschiedenen Food-Stationen allerhand ausgefallene Kreationen munden lassen, von „Ente nussig“ über Jakobsmuscheln mit Zitronen-Tataki bis hin zu feinem Reh mit Kirschweinsauce.

Als Gastköche mit von der Partie sind in diesem Jahr Cornelia Poletto, die das „Cornelia Poletto“ in Hamburg betreibt, einen Delikatessenladen mit angeschlossenem Restaurant, sowie Tanja Grandits vom Restaurant „Stucki“ in Basel, Sonja Frühsammer vom „Frühsammers“ in Berlin und Sabine Teubler vom Relais & Châteaux Hotel Burg Schlitz in Hohen Demzin. Aus Sylt dabei ist Sarah Henke vom Restaurant „Spices“ des Hotels Arosa List. Alexandra Lang ist als Chef-Pâtissier und Inhaberin der Pâtisserie „AL“ in Meersburg die Expertin für Süßes und Sündiges.

Fotos: Klaus Lensner, A-ROSA



Cornelia Poletto



Sarah Henke

Buchungen unter
BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt
Am Kai 3
25997 Hörnum
Tel. +49 (0) 4651 4607-0
hotel@budersand.de
www.budersand.de



Gourmet & Wein 2013 im Ahrtal

Auftakt-Gala im Steigenberger Kurhaussaal in Bad Neuenahr

Anne Wantia

Bereits zum 18. Mal fand am 19. Januar dieses Jahres die Auftakt-Gala zum Genussjahr Gourmet & Wein 2013, im Ahrtal wieder im Steigenberger Kurhaussaal in Bad Neuenahr statt. Das Interesse war – wie auch in den vergangenen Jahren – riesengroß. Mit einer Weindegustation der besten Ahrweine, welche sonst! wurden die Gäste willkommen geheißen. Das dazu gereichte Fingerfood ließ auf einen höchst kulinarischen Abend hoffen. Der festlich dekorierte Ballsaal, vom Floristen Weltmeister Gregor Lersch, trug ein übriges zum Gelingen der Gala bei.

Offiziell wurden die Gäste durch Bürgermeister Achim Haag begrüßt, der gleichzeitig Vorstand der Ahrwein e.V. ist. Seine ersten Worte galten dem einige Tage vorher verstorbenen, vielfach ausgezeichneten Winzer Gerhard Stodden, dem die Region sehr viel zu verdanken habe. In stillem Gedenken wurde Gerhard Stodden gedankt. Ganz im Sinne von Gerhard Stodden wurde die Gala zu einem unvergesslichen Abend. Wie seit Jahren lieferte der 2-Sternekoch

Stefan Steinheuer die Vorspeise, eine Wachtel-Gänselebervariation, mit Apfelm vinaigrette, die ein köstlicher Gaumenkitzler war.

Dazu passte perfekt ein 2011er Riesling trocken vom Weingut Meyer-Näkel. Nicht einfach wurde es anschließend für den Gourmet, denn sieben verschiedene Restaurants und Gasthäuser aus der Region waren angetreten um mit exzellenten Spezialitäten die anwesenden Gäste zu verwöhnen. Lange Schlangen bildeten sich an den „Kochstationen“ und man muss die Küchenchefs und deren Teams bewundern, wie schnell sie die Köstlichkeiten auf den Tellern anrichteten. Hier saß jeder Griff. Neben zwei Suppen gab es fünf Zwischengerichte, fünf warme Fleischgerichte und zwei Fischgänge. Jeder Gang war delikat mit feinen Aromen und erstklassigen Produkten, ein Genuss dem man nicht widerstehen konnte. Das variantenreiche Angebot war so umfangreich, dass es leider nicht möglich war von allen Köstlichkeiten zu probieren. Denn zum Abschluss lockten noch fünf Desserts und eine riesige Käseauswahl mit einer großen Auswahl von Brotsorten. Sehr gut kam auch - trotz des

vorherigen Buffetmarathons - der mit Ahr-Trester flambierte Mont d'or Vacherin Käse mit blauer Vitelotte-Kartoffel von Jean-Marie Dumaine vom Restaurant Vieux Sinzig bei den Feinschmeckern an. Zehn Ahrwinzer waren mit einer Auswahl ihrer Topweine zu dem Event angetreten, dazu gab es noch Degustationsmöglichkeiten von zwei Destillieren aus der Region.

Bei der anschließenden Get-Together-Party konnte man locker die hinzu ge-



Wachtelgänseleber-Variation von 2-Sternekoch Stefan Steinheuer

kommenen Kalorien des Menus beim Tanzen wieder abtrainieren. Eine sportliches Angebot, das gerne von den Gästen angenommen wurde. Die letzten sollen die Gala erst in den frühen Morgenstunden verlassen haben.

Bleibt zu wünschen, dass auch die folgenden, übers Jahr verteilten Feinschmeckerveranstaltungen, so gut besucht werden. Eine Termin-Übersicht der Feinschmeckerserie 2013 veröffentlichen wir am Ende des Berichtes. Ein ganz besonderes Highlight ist sicher die Veranstaltung am 13. April im Steigenberger Kurhaus unter dem Motto „Ahrwein trifft Kulinarisches von der Ostsee“. Hier können Sie u.a. die

Weine vom Spitzenweingut Jean Stodden probieren.

Der Ruf des Ahrtals als Genussregion ist mit der Auftaktgala mal wieder bestätigt worden. Mittlerweile kommen die Teilnehmer aus ganz Deutschland, um an den verschiedenen Events teilzunehmen. Die besten Winzer aus Deutschlands Rotweinparadies Ahr und die etablierten Spitzengastronomen der Region garantieren Genuss auf höchstem Niveau bei den Gourmet & Wein Veranstaltungen. Auch für das nächste Jahr ist die Auftaktgala im Steigenberger Kurhaussaal wieder fest eingeplant, wir werden rechtzeitig auf den Termin hinweisen.



Ein Genuss: Warmer Vacherin Mont d'Or

Alle Termine der Feinschmeckerserie Gourmet & Wein 2013

02. März 2013, 17:30 Uhr

Wein & Wandern für Gourmets

90,- € pro Person

Weingut H.J. Kreuzberg &

Restaurant Prümer Gang

Infos unter: 02643 - 1691

16. März 2013, 19:00 Uhr

Kulinarische Reise entlang den

Spitzenweinlagen

105,- € pro Person

Weingut Peter Kriechel &

Restaurant Hohenzollern

Infos unter: 02641 - 9730

13. April 2013, 18:00 Uhr

Ahrwein trifft Kulinarisches von der Ostsee

109,- € pro Person

Weingut Jean Stodden &

Steigenberger Hotel Bad Neuenahr

Infos unter: 02641 - 9410

11. Mai 2013, 16:00 Uhr

Unterwegs auf Winzers Spuren

Eine kulinarische Safari durch die Weinberge

89,- € pro Person

Weingut Burggarten & Hotel

Giffels Goldener Anker

Infos unter: 02641 - 8040

11. Mai 2013, 18:00 Uhr

Gourmet & Wein am Ahrufer

85,- € pro Person

Dagernova Weinmanufaktur &

Restaurant Villa Aurora

Infos unter: 02641 - 94720

18. Mai 2013, 14:30 Uhr

Traubenblüte im Ahrtal

78,- € pro Person

Dagernova Weinmanufaktur &

Restaurant Vieux Sinzig

Infos unter: 02641 - 94720

08. Juni 2013, 16:30 Uhr

Weinbergkräuter und -blüten für die Sinne

99,- € pro Person

Weinmanufaktur Walporzheim

& Restaurant Vieux Sinzig

Infos unter: 02642 - 42757

14. Juni 2013, 19:00 Uhr

Sommerabend im Weingut

53,- € pro Person

Weingut Sermann-Kreuzberg

& Gasth. Assenmacher

Infos unter: 02643 - 7105

07. September 2013, 10:00 Uhr

Traubenreife im Mayschosser Rebland

- Herbstliches Sinneserlebnis

87,- € pro Person

Winzergenossenschaft Mayschoß-

Altenahr & Restaurant Vieux Sinzig

Infos unter: 02643 - 93600

09. November 2013, 16:00 Uhr

Feuer & Wein

85,- € pro Person

Weinmanufaktur Walporzheim

Infos unter: 02641 - 34763

23. November 2013, 19:00 Uhr

Schlemmerreise

98,- € pro Person

Weingut Sermann-Kreuzberg

& Gasth. Assenmacher

Infos unter: 02643 - 1848

Fotos: Ahrwein e.V., Anne Wantia

Weitere Informationen beim

Ahrwein e.V.

Hauptstraße 80

53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Tel. +49 (0) 2641 / 91 71 0

info@ahrwein.de

www.ahrwein.de



Alte königliche Bayerische Post ist SOFITEL MUNICH BAYERPOST Französische Lebensart im Herzen Münchens

Einst war die Königlich-Bayerische Post Hausherr in dem beeindruckenden gründerzeitlichen Prachtbau im Herzen von München. Heute bietet das Luxushotel Sofitel Munich Bayerpost in den historischen Räumen eine einmalige Kombination aus Gründerzeit und Moderne. Seit August 2004 beeindruckt dieses Flaggschiff der Münchner Luxushotellerie mit avantgardistischer Architektur und einem exklusiven Kunstdesign. Die Gäste finden eine vollendete Gastfreundschaft, die bayerische Lebensfreude mit französischer Lebensart verbindet. „Life is Manifique“ (Das Leben ist wunderschön) – der Leitspruch der Luxushotelmarke Sofitel ist hier allgegenwärtig und wird von allen Mitarbeitern gelebt.

Mit seiner Lage im Herzen der Münchner Landeshauptstadt – der Hauptbahnhof und die Fußgängerzone sind nur wenige Minuten entfernt – ist das Hotel der perfekte Ausgangsort für spannende Entdeckungstouren zu Fuß oder ausgiebige Shoppingtage. Die Lobby holt mit einer orangefarbenen illuminierten Glaskonstruktion am Dachhimmel das Alpenglühen in das Hotel. Naturmaterialien wie Stein,

edle Hölzer und Leder werden zusammen mit Lack-, Chrom- und Glasflächen kunstvoll in Szene gesetzt. Herz des Gebäudes ist das 27 Meter hohe Foyer, das die Lobby mit dem hinteren Gebäudeteil verbindet. Ein einzigartiges Lichtkonzept taucht es in verschiedene Farben und erzeugt so unterschiedliche Stimmungen und Atmosphären.

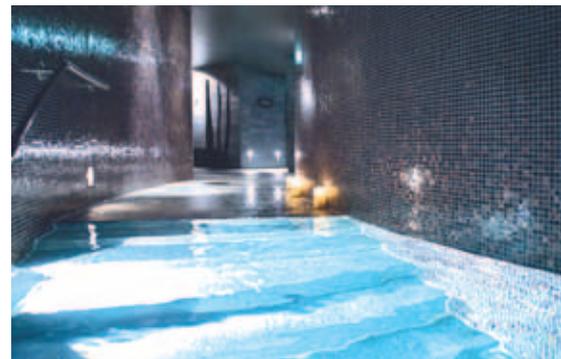
Kulinarisch bietet das Sofitel Munich Bayerpost das Richtige für jede Gelegenheit. Ob es ein leichter Mittagssnack in „Sophie's Bistro“, ein entspannter Cocktail in der „ISA BAR“ oder ein exklusives Abendessen im Fine-Dining-Restaurant „Schwarz & Weiz“ sein soll – Gäste finden immer den passenden Rahmen und ein spannendes kulinarisches Konzept, das die Leichtigkeit und das „Savoir vivre“ der französischen Luxushotelkette Sofitel widerspiegelt.

Im „So SPA“ des Sofitel Munich Bayerpost verbinden sich Tradition aus allen Regionen der Welt, mit den Techniken und Feinheiten der modernen französischen Kosmetik zu einer durch und durch anregenden und verjüngenden Erfahrung. Die Sinne erweichen, die Energie kehrt plötzlich zurück.

Restaurant, Bistro & Bar

Die gastronomische Leitung liegt in den Händen von Küchendirektor Sascha Baum. Er ist bereits seit 2004 für die kulinarischen Hochgenüsse im Sofitel Munich Bayerpost verantwortlich.

Auf eine kulinarische Erlebnisreise durch die besten Küchen der Welt begibt sich der Gast im Fine-Dining-Restaurant „Schwarz & Weiz“. Die beeindruckende, puristische Architektur des Restaurants, das sich über drei Ebenen erstreckt, wird durch ein einzigartiges Lichtdesign unterstützt. Sascha Baum verwöhnt die Gäste bei einem exklusiven Abendessen mit



Das „So Spa“



Restaurant „Schwarz & Weiz“

Voller Ideen: Sascha Baum

feinen, leichten Gerichten der klassischen internationalen Küche, die modern interpretiert und präsentiert werden.

In „**Sophie's Bistro**“ - dem französischen Bistro mit entspannter Atmosphäre – wird die Mittagspause zum Erlebnis. Die tagesaktuelle Karte enthält stets innovative Gerichte mit den frischen Zutaten der jeweiligen Saison. Neben den vier bis fünf Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts haben sich die Spezialitäten vom Lavagrill fest auf dem Menü etabliert. Diese und alle anderen Speisen kann der Gast am „Senf und Gewürz Buffet“ nach Belieben mit verschiedenen französischen Senffarten, Salz und Pfeffer aus aller Welt, Mayonnaisen und Chutneys variieren. Im Sommer ist die Terrasse vor dem Bistro der perfekte Platz, um im Sonnenschein zu sitzen und eine Auszeit zu genießen.

Für einen gelungenen Tagesausklang bietet sich ein Besuch in der „**ISA_RBAR**“ an. Bar, Terrasse und Bibliothek ergänzen sich zu einer Kulisse für ausgelassene Gespräche. Klassische und ausgefallene Cocktails sowie edle Tropfen werden hier in exklusivem Design gekonnt serviert. Montags bietet die „**ISA_RBAR**“ mit der Sofitel Lounge einen entspannten Rah-

men für interessante Begegnungen und köstliche Drinks. Ein DJ sorgt dann für die passende Stimmung.

Sascha Baum, Küchenchef des 5-Sterne Hotels Sofitel Munich Bayerpost kocht das Motto der französischen Luxushotelgruppe Sofitel

Die Liebe zu guten Zutaten wurde dem 40-jährigen Krefelder Sascha Baum quasi in die Wiege gelegt. Das Restaurant seiner Eltern in Krefeld weckte die Leidenschaft zum Kochen beim Sohn. Kein Geringerer als Sternekoch Johannes King gilt als Mentor von Sascha Baum, der unter anderem im Breidenbacher Hof und im Hilton Hotel in Düsseldorf, im Sheraton Essen und im Steigenberger auf Gran Canaria kochte, bei Käfer in München als Sous Chef und im heutigen Sofitel Hamburg Alter Wall als Küchenchef tätig war. Seit November 2004 ist Sascha Baum Küchendirektor im Sofitel Munich Bayerpost, wo er mit einer 36 Personen starken Küchenbrigade die kulinarischen Akzente des Hauses setzt.

Im Restaurant „**Schwarz & Weiz**“ kochen Baum und seine Mannschaft

internationale Gerichte auf höchstem Niveau und im französischen „**Sophie's Bistro**“ werden täglich wechselnde Spezialitäten sowie Gerichte vom Lavagrill zubereitet. Darüber hinaus ist die Küche für den gesamten Veranstaltungsbereich des Luxushotels zuständig. Mit dem Gourmet Festival Stars, Food & Arts, das erstmals im Sommer 2010 im Sofitel Munich Bayerpost stattfand, gelang es Sascha Baum, 12 internationale Sterneköche in seine Küche unter eine Kochmütze zu bekommen – das Ergebnis waren zwei Abende kulinarischen Hochgenusses, die München so noch nie erlebt hatte.

Privat kocht Sascha Baum für seine Frau Alexa und die kleine Tochter Luisa, die 2010 das Licht der Welt erblickte und die ohnehin stets lächelnden Augen des Vaters mit noch mehr Glanz erfüllte. In München fühlt sich Sascha Baum mittlerweile wie Zuhause und in seiner Freizeit gönnt sich der Koch aus Leidenschaft gerne einen Besuch in der Münchner Staatsoper. Die für seinen Beruf notwendige Fitness holt er sich auf dem Squash- und Fußballplatz. Die Liebe zur Heimat allerdings zeigt sich in der Auswahl der Lieblingspeise und dem dazugehörigen Drinks: Blut mit Spieß und ein Kölsch.



Fotos: Gour-med

Eine der vielen Dessert-Köstlichkeiten von Sascha Baum

Sofitel Munich Bayerpost
Bayerstraße 12
80335 München
Tel.+49 (0) 89/599480
H5413@sofitel.com
www.sofitel-munich.com



Das Waldorf Astoria Hotel landete in Berlin - Horst-Dieter Ebert hat es für uns getestet

Horst-Dieter Ebert

Das Ur-Waldorf-Astoria steht in Manhattan und gilt als eines der legendären Hotels der Welt. Ursprünglich war es ein Waldorf und ein benachbartes Astoria, die kurz vor 1900 zum größten Hotel der Welt zusammengelegt wurden. 1931 machte es Platz für das Empire State Building und zog von der Fifth Avenue an die Park Allee, wo es ein 42 stöckiges reinrassiges Art Deco- Gebäude hochzog.

Mehrere amerikanische Ex-Präsidenten wohnten hier, vielen Royalties war es immer wieder eine zweite Heimat, General McArthur residierte hier über 25 Jahre, Cole Porter kriegte jeden Morgen um 10:30 einen doppelten Martini serviert (und wurde mit einer Bar auf seinen Namen geehrt). Conrad Hilton wollte das Hotel unbedingt besitzen; 1949 hatte er die Aktienmehrheit zusammengekauft.

Seit 2005 hat Hilton seine luxuriösesten und repräsentativsten Hotels in Waldorf Astoria umgetauft, es gibt ein Dutzend in den USA, ein paar in Mittelost, nur vier in Europa, das in Berlin ist circa Nummer 25. Freilich schon architektonisch was ganz Besonderes: Das "Zoofenster" genannte Gebäude gleich neben der Gedächtniskirche ist mit seinen 32 Stockwerken das höchste im Westen, der schlanke Turm aus Sandstein und Glas schon jetzt ein Berliner Wahrzeichen.

Wer es betritt, gerät in ein ungewöhnliches Hotel-Interieur: Kein himmelhohes Atrium im amerikanischen Beeindruckungs-Stil, keine hochgepolsterte, bunte deutsche Gemütlichkeit, keine internationalen Designhotel-Bizarrerien – sondern einfach nur (einfach?) eine hochelegante schwarz-weiße Installation von geradezu

intimen Dimensionen, cool und brillant, tatsächlich eine zeitgenössische Variation des historischen Art Deco, mit funkeln den Spiegeln und schimmerndem Marmor.

Es gibt kein anderes Hotel in Berlin, das schon auf den ersten Blick seinen Gast mit einem so stylishen Ambiente überrascht wie das Waldorf Astoria: Hier scheint eine ziemlich originelle Symbiose von New York 1931 und Berlin 2013 gelungen: So nennen die Berliner ihre Lobby gern Peacock Alley, nach alter New Yorker Tradition; die klassische Waldorf-Uhr überblickt die Szene. Es ist ein Interieur, das polarisiert: Viele Berliner zeigten sich enttäuscht, sie hatten was Spektakulärereres erwartet.

Die Bar heißt "Lang Bar", und das ist keine missglückte Übersetzung von "Long Bar",



Patron Pierre Gagnaire



Restaurant „Les Solistes“

sondern der Name bezieht sich auf Fritz Lang, den berühmten deutschen Stummfilm-Regisseur, dessen Filme gleich nebenan im "Zoo-Palast" uraufgeführt wurden, der augenblicklich renoviert wird.

Überhaupt wird ringsum gebaut: Es entsteht ein zweites Hochhaus in ähnlicher Höhe (mit einem weiteren Hotel, "Motel One"), das Bikini-Building wird neu ausgebaut (mit noch einem Hotel, "25 Hours"), es entstehen Geschäfte, Restaurants, Apartments – hier wächst, gleich neben dem Bahnhof Zoo, ein neues Center von Berlin West in die Höhe.

Das Waldorf besitzt fabelhafte (und fabelhaft große) Zimmer mit allem Komfort und, in den oberen Stockwerken, mit gigantischen Blicken über Berlin. In der 15. Etage gibt es eine Lounge, genannt "The Library" mit 600 vornehmlich Coffeetablebooks. In anderen Hotels heißt sowas "Executive Lounge" und kostet Geld. Hier ist sie für alle Gäste offen – ein schöner Zug.



Kreation von Pierre Gagnaire:
CASOLETTE D'OSEILLE FRAMBOISE
ET POMME RATE

Das Spa ist bestückt von Guerlain, das Gourmet-Restaurant wird (fern)gesteuert von Pierre Gagnaire, einem der einflussreichsten Drei-Sterne-Multis der internationalen Küchenszene. Im Restaurant "Les Solistes" geht es denn auch höchst besternt zu, Tischwäsche, Porzellan, Silber, Gläser, alles von erlesener Schönheit. Schon die Aperitif-Champagner heißen Krug und Dom-Perignon, und sonst die besten Millisimé großer Marken.

Das Menü erweist sich als wahrhaft kunstvolles Potpourri mit einer verschwenderischen Fülle von "Grüßen aus der Küche": Kleine filigrane Happen mit großen Geschmacks-Kontrasten, Konsistenzen zwischen Haselnuss und Flummi. Eine Art Degustation von dreierlei Foie gras könnte fast eine ganze Mahlzeit sein, doch es geht weiter.

Patron Pierre Gagnaire hat aus seinem Pariser Drei-Sterne-Restaurant in der Rue Balzac, Headquarter und Ausbildungsstätte seines Gourmet-Imperiums, den Belgier Roel Lintemann nach Berlin geschickt. Der glatzköpfige Chef hat sechs Jahre beim Meister studiert und führt nun, zusammen mit dem Österreicher Thomas Leitner, seinen Berliner Ableger.

Der "Picasso der Köche", wie Gagnaire gelegentlich genannt wird, gilt im Gegensatz zu dem megamultiplen Methodiker Alain Ducasse (27 Lokale) als der Genialische unter den Multi-Chefs. Der experimentierfreudige, auf keinen Kochstil festlegbare Herdkünstler betreibt derzeit rund elf (so ganz genau läßt sich das nie sagen) Feinschmeckerrestaurants zwischen Hongkong und Las Vegas, Moskau und London, Tokio und St.Tropez, in Seoul und Dubai sowieso.

Eine zierliche Seezunge liegt, gefüllt und mit eingekochtem Cidre so kandiert, dass sie wie gelackt aussieht, kunstwerkartig auf dem Teller: "An kurzer Leine gefangen", raunt der Kellner geheimnisvoll, der die Cloche gehoben hat. "Das Beste, das man kriegen kann!"

In der FAZ, die sich ja gern als Fachblatt für die höheren Gourmetbereiche geriert, wurde kolportiert, dass die Berliner Kochkollegen geurteilt hätten, das sei "eine Küche, die in Deutschland niemand kann". Da mag ein bisschen Ironie dabei sein, aber doch auch viel Hochachtung. Und die FAZ, deren Berichterstatter ja seine Erlebnisse wieder so kompliziert beschreibt, dass man sich darauf kaum einen Reim machen kann, rühmt: "Solche Geniestreiche gelingen Gagnaire nach wie vor immer."

Gagnaire hat vor der Berliner Eröffnung beteuert, es gehe ihm keineswegs darum, in Berlin irgendwelche Sterne anzustreben. Ob "Le Solistes" sich danach richten wird, darf man getrost bezweifeln. Dieses Restaurant wird, keine Frage, einen Platz in der obersten Oberliga der Hauptstadt einnehmen.

Fotos: Waldorf Astoria Berlin

Waldorf Astoria Berlin
Hardenbergstrasse 28
10623 Berlin
Tel. +49 (0) 30-814000-0
berlin.info@waldorfastoria.com
www.waldorfastoriaberlin.de



Dieter Müller kommt nach München

Die Drei-Sterne-Legende, ehemals aus dem Schlosshotel Lerbach, Dieter Müller, freut sich nach über 40 Jahren Berufserfahrung auf eine neue, spannende Zusammenarbeit mit dem Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München. Für das Münchener Traditionshaus und in enger Kooperation mit der Kempinski-Gruppe wird der renommierte Sternekoch an einem neuen Restaurant-Konzept feilen und arbeiten, auf das sich die Gäste dann ab 2014 freuen dürfen.

Damit agiert Dieter Müller als kulinarischer Partner ergänzend zu Küchenchef Sven Büttner, der auch weiterhin für alle Küchen im Hause verantwortlich sein wird. Dieter Müller über sein neues Engagement: „Ich freue mich auf diese Herausforderung, der ich mich mit all meiner Erfahrung gerne stelle. Als Spitzenkoch und Botschafter des guten Geschmacks werde ich zusammen mit Sven Büttner die Gäste kulinarisch begeistern.“

„Das Hotel Vier Jahreszeiten hat schon zu Zeiten Walterspiels weltweit kulinarische Maßstäbe gesetzt und kann auf eine große Tradition zurückblicken“, so Axel Ludwig, Generalmanager des Grandhotels. „Wir blicken positiv in die gemeinsame

Zukunft und freuen uns auf die Zusammenarbeit.“

Die Patronage des nach ihm benannten Restaurants auf der MS Europa wird Dieter Müller weiterführen.

Über das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski:

Geplant und erbaut wurde das heute 233 Zimmer und 67 Suiten zählende Haus durch den bayrischen König Maximilian II. Nach dem Vorbild seines Vaters Ludwig I. wollte er sich ein städtebauliches Denkmal setzen und gab die Gestaltung und den Bau der Maximilianstrasse als Münchens schönsten Prachtboulevard in Auftrag, der das "nobelste Hotel am Platze" beherbergen sollte. Das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski ist ein königliches Haus, das den Glanz vergangener Epochen mit modernen Ansprüchen verbindet. Mit viel Feingefühl wurde das Hotel über die Jahrhunderte hinweg immer wieder den sich wandelnden Ansprüchen angepasst, ohne die große Vergangenheit zu vernachlässigen. Die Lobby, die von vielen als „einer der schönsten Salons Europas“ bezeichnet wird, ist Treffpunkt von Hotelgästen und zugleich Münchens „schönstes Wohnzimmer“.



Dieter Müller und Sven Büttner

Fotos: Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski
Maximilianstraße 17
80539 München
Tel. +49 (0) 89 2125 2799
salesteam.vierjahreszeiten@kempinski.com
www.kempinski.com/muenchen



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



Knockinaam Lodge

Wo der Wind weht

Stefanie Bisping

Trotz prachtvoller Gärten und grandioser Landschaft ist der äußerste Südwesten ein vergessener Winkel Schottlands. Das machten sich schon Eisenhower und Churchill zunutze und trafen sich hier heimlich, um in der Knockinaam Lodge die Landung in der Normandie zu planen. Die ist noch heute ein Versteck: für Urlauber.

Immer wieder sahen die Bewohner von Stranraer auf der Halbinsel Rhins of Galloway Anfang 1944 ihren Premier im Auto vorüberbrausen. Doch niemand machte auch nur eine Bemerkung darüber. Im Krieg stand die Nation geschlossen hinter ihrer Regierung. Auch in Schottland, wo man sonst gerne eine gewisse Distanz zu London pflegt. Und so schwieg man sich aus über das geschäftige Treiben in Knockinaam, der ein Stück weiter südlich am Meer gelegenen Jagd-Lodge, in der ganz offensichtlich Winston Churchill logierte. Churchills Gesprächspartner, General Dwight Eisenhower, wurde unter strengster Geheimhaltung nach Prestwick geflogen und in einem unauffälligen Hotel untergebracht. Auf der Agenda der beiden

Staatsmänner standen Gespräche über die bevorstehende Invasion der Normandie. Ihre Treffen in Knockinaam waren eines der bestgehüteten Geheimnisse des Zweiten Weltkriegs, das erst anlässlich eines Inhaberwechsels Anfang der 1990er Jahre enthüllt wurde.

Damals blieb den Verbündeten keine Zeit für die ländlichen Vergnügungen, für die Lady Hunter-Blair Knockinaam 1869 im äußersten Südwesten Schottlands hatte erbauen lassen: Jagd, Wanderungen und whiskyselige Wochenenden. Einzig für einen Single Malt spät abends am Kamin dürfte Churchill ein paar Minuten gefunden haben. Schließlich verbrachte er hier im Rahmen des ersten Treffens zwei Nächte, während Eisenhower nur für den Tag hinüberkam. Seine Gastgeber - mittlerweile gehörte das Anwesen der Familie Orr-Ewing - wurden zu strengster Verschwiegenheit verpflichtet.

Dass Churchill und Eisenhower in dem kaum auffindbaren Winkel Schottlands gute Ideen hatten, bezeugt der Erfolg der Operation D-Day am 6. Juni 1944. Doch

auch literarisch vermochte Knockinaam zu inspirieren. Der Schriftsteller John Buchan (der später General-Gouverneur von Kanada wurde) ließ einen Teil seines 1915 erschienenen Spionage-Thrillers „Die 39 Stufen“ hier spielen. Er wurde drei Mal verfilmt – zunächst 1935 von Alfred Hitchcock. Der zu Unrecht eines Mordes beschuldigte Held flüchtet sich darin in eine entlegene, viktorianisch anmutende Jagd-Lodge in Schottland. Zwar wurde keiner der Filme hier gedreht, doch in den Beschreibungen des einsamen Hauses am Meer lässt sich die Lodge leicht erkennen.

Noch immer ist Knockinaam ein guter Ort, um sich zu verstecken. Heute ist dies jedem möglich, der das Haus findet, denn seit 1971 ist es ein Hotel. Es besitzt nur zehn Zimmer und keinen Handy-Empfang. Rituale und Geschichte werden gleichermaßen liebevoll gepflegt. Der Raum, in dem einst Churchill schlief, trägt heute seinen Namen. Wer schon immer in derselben viktorianischen Fuß-Badewanne liegen wollte wie der legendäre Politiker, hat hier Gelegenheit dazu und kann sich

dazu nach dem Bad am Kamin unter dem Porträt Churchills ausruhen. Gewundene Sträßchen führen zur Lodge. Sie sind so schmal, dass man froh ist, nur Schafen und ein paar Pfauen zu begegnen, die einen Spaziergang um ihren Hof machen. Gegenverkehr führt hier nämlich zumindest bei Ungeübten leicht zu Schweißausbrüchen. Wenn man dann glaubt, sich hoffnungslos verfahren zu

haben und auch die Stimme im Navigationsgerät mit zunehmender Irritation eine Neuberechnung der Route anordnet, taucht hinter einer Hügelkuppe Knockinaam Lodge auf. Das von Blumenbeeten eingefasste, im Stil der Epoche Victorias erbaute graue Haus blickt über einen weiten, gepflegten Rasen auf die Irische See hinaus. Bald öffnet sich eine unauffällige Haustür, und ein freundlicher Mensch erscheint und bittet den neuen Gast herein.

Neben einer Vitrine voller Golfschläger sorgt hier ein Hirschkopf für Atmosphäre. Seit einem ausgelassenen Silvesterfest vor sieben Jahren trägt er eine Sonnenbrille. Zum Aperitif sehen die Gäste die Menüfolge des Abends ein. Sie plaudern, sie nippen, sie freuen sich auf die Sinfonie aus Bohnensuppe mit Sauerrahm und gehobeltem Trüffel, gefolgt vom Rinderfilet an jungen Gemüsen. Dann teilt man ihnen mit, dass ihr Tisch bereit sei, und sie ziehen nach und nach um ins Restaurant.



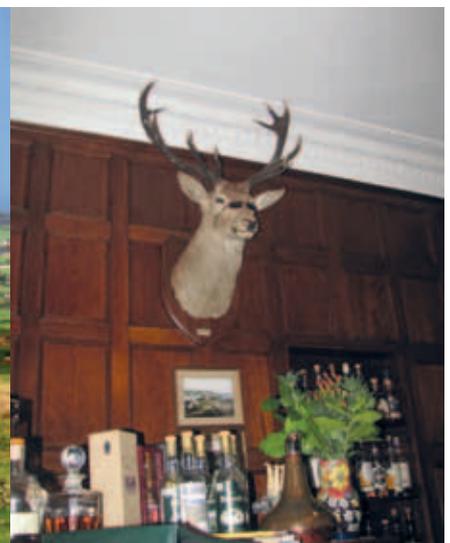
Gemütliches Restaurant

Neben der Rezeption, an der sich Neuankömmlinge in ein riesiges Buch eintragen – auf die Existenz von Computern gibt es keinen Hinweis – hängt in schmalem Goldrahmen das Telegramm vom 1. Februar 1991, in dem mitgeteilt wird, dass die Küche des Hauses nun ein Michelin-Stern adelt. Tony Pierce aus Manchester, der die Küche seit 1994 leitet, hat Stern und Niveau bis heute erhalten. Die abendlichen Gelage im kleinen, von Kerzen erhellten Restaurant zählen daher – ebenso wie das Frühstück, zu dem eine Karte gereicht wird, die etwa so lang ist wie der Weg nach Edinburgh und von Haggis über Kippers bis zu Black Pudding alle denkbaren schottischen Spezialitäten auflistet – zu den Höhepunkten eines Aufenthalts in diesem Teil Schottlands. In der Bar, in der man die Wahl unter 150 Whisky-Sorten hat, beginnt der Abend.

Auch jenseits der Kochkunst von Tony Pierce und der Weltgeschichte, die auf Knockinaam auf den Weg gebracht wurde, hat die 40 Kilometer lange Halbinsel eine Menge zu bieten. Beides zusammen lässt um so erstaunlicher erscheinen, dass die Rhins of Galloway in kaum einem Reiseführer Erwähnung findet. Auch durch die hohe Dichte an historischen und kulturellen Sehenswürdigkeiten in Schottland ist es nur unzureichend erklärt. Dass sie am Golfstrom liegt, soll ihr im vergangenen Jahr 130 Sonnentage und 30 Prozent weniger Regen als Glasgow beschert haben. Doch sind derlei Einlassungen in Schottland, wo das ganze Jahr über Whisky-Wetter herrscht, relativ. Auch an hellen Sommertagen kommt hier für gewöhnlich der Moment, an dem sich der Himmel verdunkelt und man gerne ein Fleecehemd über den Rollkragen-



Port Patrick



Schotten sind wahre „Tierliebhaber“
Was der Hirschkopf mit Sonnenbrille
(Sichtschutz) beweist!



Ardwell Gardens - üppig blühend



Mull of Galloway: 26 Meter hoher Leuchtturm

pullover zieht. Und immer weht ein Wind vom Meer. Er macht begreiflich, warum in Schottland der Dudelsack benötigt wird, der sich akustisch gegen das Pfeifen des Windes zu behaupten vermag. Dass in den Gärten der Umgebung exotische Pflanzen wachsen, mag indessen tatsächlich für die segensreiche Wirkung des Golfstroms und die Abwesenheit längerer Frostperioden sprechen. Im Logan Botanical Garden, dem angeblich exotischsten und ganz in der Nähe von Knockinaam gelegenen Garten Schottlands, gedeihen zahlreiche Pflanzen aus der südlichen Hemisphäre.

Logan ist nicht der einzige Garten auf der hügeligen Halbinsel; auch Ardwell besitzt einen üppig blühenden, ummauerten Garten. Neben dem Parkplatz ist hier das Eintrittsgeld formlos in einer Kasse zu deponieren. Dann tritt der Hausherr aus der Tür um sich zu erkundigen, wie dem Gast der Garten gefalle, und erzählt, dass derzeit acht weiße Tauben den hölzernen Taubenschlag auf dem gepflegten Rasen bewohnen.

Einige besonders schmale Sträßchen winden sich zu den Kirkmadrine Stones. Neben einer Kapelle, die ein romanisches Kirchlein aus dem 12. Jahrhundert ko-

piert, wurden hier im 19. Jahrhundert die Überbleibsel eines frühchristlichen Friedhofs entdeckt. Drei der Steine gehören zu den ältesten christlichen Monumenten, die je in Schottland gefunden wurden – einzig in Whithorn ist ein älteres zu sehen. Hinter Glas sind hier die Grabsteine der Priester Ides, Viventius und Mavorius ausgestellt, deren gut lesbare Inschriften aus dem fünften Jahrhundert die Namensträger um so erstaunlich lange Zeit überdauert haben.

Die Halbinsel endet in einer Wind gepeitschten Steilküste am Mull of Galloway. Über diesem südlichsten Punkt des schottischen Festlands, wo sich der Golfstrom und der Solway Firth mit gefährlicher Wucht treffen, wacht ein 26 Meter hoher Leuchtturm, den Robert Stevenson, Großvater des Schriftstellers Robert Louis Stevenson, zwischen 1828 und 1830 erbaute. Seit 1988 ist der Turm unbemannt, doch ein Foto im kleinen Museum zeigt noch den letzten Wärter mit seiner Familie. Noch immer fordere die See ihren Tribut, so ist hier auch zu erfahren: Trotz modernster Technologie gebe es in diesen Gewässern keine absolute Sicherheit, und auch heute verlören Menschen in Sichtweite des Landes ihr Leben. Von der Klippe unterhalb des Leuchtturms sieht

man nach schottischer Lesart sieben uralte Königreiche: Galloway, Strathclyde, die Isle of Man, Irland, England, Wales – und den Himmel.

Fotos: Stefanie Bisping

Knockinaam Lodge
Portpatrick
Dumfries and Galloway
DG9 9AD, Vereinigtes Königreich
Tel. +44 (0) 01776 810435
reservations@knockinaamlodge.com
www.knockinaamlodge.com
www.luxuryscotland.co.uk

Allgemeine Auskünfte:
Visit Britain
Hackescher Markt 1
10178 Berlin
Tel. +49 (0) 30 315719-0
www.visitbritain.com



Arktisches Frühlingserwachen und Sonnenbad bei Mitternacht Hurtigruten mit Spezialpreis-Angeboten von April bis September 2013

Tromsø, im Februar 2013 - Nächtliche Sonnenbäder im Schein der Mitternachtssonne, Garnelen frisch aus dem Fjord verkosten, per Kajak einheimische Küsten- und Meerestiere vor wunderschöner Hintergrundkulisse beobachten – all dies können Reiselustige erleben, die sich für eine Hurtigruten Reise zwischen April und September 2013 entscheiden. Für diesen Zeitraum bietet Hurtigruten an ausgewählten Terminen die schönste Seereise der Welt entlang der norwegischen Fjordküste zu günstigen Spezialpreisen ab 1.107,- Euro pro Person an.

Die überwältigende Natur Norwegens ist ständiger Begleiter auf der Seereise, die insgesamt 34 Häfen zwischen dem südlichen Bergen und dem im hohen Norden gelegenen Kirkenes verbindet. Im Frühling steht das Wiedererwachen der arktischen Natur im Mittelpunkt der Hurtigruten Reise – Licht und Wärme kehren nach einem langen Winter zurück, die Tiere kümmern sich um ihren Nachwuchs, frisches Grün und zarte Pastelltöne geben dem Land einen neuen Anstrich, die Menschen sind wieder gern im Freien. Das Bordprogramm „The Arctic Awakening“, das zwischen März und Mai auf allen Hurtigruten Schiffen angeboten

wird, befasst sich mit dem Thema „Was bietet das Meer?“ und der Begegnung mit der Vogelwelt. So erfahren die Gäste alles über norwegischen Skrei und Stockfisch, dürfen beim Krabben pulen, Fisch ausnehmen und Dorschzungen sezieren selbst Hand anlegen. Alle Aktivitäten werden von lokalen Fischern, die hierfür an Bord kommen, begleitet und kommentiert – die Gäste erhalten so wertvolle Informationen vom Fachmann aus erster Hand. Auch das Verkosten der kulinarischen Köstlichkeiten, wie beispielsweise frischer Garnelen oder gebratener Dorschzungen, einer norwegischen Delikatesse, gehört zum Konzept „The Arctic Awakening“. Während verschiedener Landausflugsprogramme kommen die Gäste der arktischen Vogelwelt ganz nah, zum Beispiel auf einer Kayaktour nahe Tromsø oder auf der Fahrt in den Nationalpark der Halbinsel Varanger, wo es eine überwältigende Vielzahl unterschiedlicher Vogelarten zu sehen gibt. Im Sommer können die Hurtigruten Gäste nächtliche Sonnenbäder genießen, denn dann taucht die Mitternachtssonne das Land nördlich des Polarkreises in strahlendes Sonnenlicht – und das rund um die Uhr. Goldene Lichtspiele stehen im wundervollen Kontrast zum frischen Grün der Kiefern- und Laubwälder.

24 Stunden Tageslicht verschaffen nicht nur Flora und Fauna eine enorme Energie, sondern ebenso den Norwegern und Urlaubern: In den Sommermonaten pulsiert das Leben in Norwegens bunten Hafenstädten, Cafés und Kneipen.

Auch an Bord der Hurtigruten hat der nordische Sommer seinen ganz besonderen Reiz: Nicht enden wollende Tage beschenken den Gästen unvergessliche Augenblicke bei nächtlichen Deckspaziergängen im goldenen Licht. Im Mittelpunkt der Reise stehen die traumhaft schöne Küstenlandschaft, mit Höhepunkten wie der bezaubernden Inselwelt der Lofoten, dem zum UNESCO WeltNaturerbe gehörenden Geirangerfjord, dem eindrucksvollen Trollfjord oder dem wunderschönen Hjørundfjord, der 2013 erstmals von September bis Oktober fester Bestandteil des Hurtigruten Fahrplans ist.

Fotos: Tore Iversen

Hurtigruten GmbH
Burchardstraße 14
20095 Hamburg
Tel. +49 (0) 40 376 93-282
ce.info@hurtigruten.com
www.hurtigruten.de

The Cambrian, Adelboden: Tradition meets Style



Claudia Schuh

Im Berner Oberland, unweit des Schweizer Bergdorfs Adelboden, gibt es einen See, der heißt „Jungbrunnen“. Dabei müsste man den ganzen Landstrich so nennen: Wegen der guten Höhenluft, der saftig grünen Almwiesen und den aufragenden Bergriesen. Und dann, dieses Hotel: „The Cambrian“ in Adelboden. Auch das: ein einziger Jungbrunnen, in den der Gast nur zu gern eintauchen möchte.

Das Haus liegt auf 1.350 Höhenmetern am Fuße des Wildstrubels, in einem der schönsten Winkel des Berner Oberlandes. Das jetzige Gebäude ist früheren Besuchern als „Hotel Regina“ vertraut. Zuvor war das Originalgebäude aus dem Jahr 1902 nach dem Zweiten Weltkrieg bei Renovierungen den Flammen zum Opfer gefallen. Bei der rund siebenmonatigen Umbauzeit im Jahr 2007 konnten etliche Details des alten Gebäudes erhalten

bleiben. Somit wurde der architektonische Stil äußerlich bewahrt. Heute ist der Name ein klares Statement. „Cambria“ kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „Wales“. Ein klares Statement. Die Umbenennung soll an die britische Vergangenheit der Vorbesitzer erinnern, aber zugleich auch dem Gast signalisieren, was ihn erwartet: ein stilvolles, britisches Ambiente. Das hat sich inzwischen auch über die Landesgrenzen hinweg herumgesprochen. Das Haus ist unter den „Top 50 Ferienhotels der Schweiz“ gelistet und bringt mondänen Charme in das gemütliche Schweizer Bergdorf, in dem die kleine Dorfstraße die Shopping-Mall ersetzt.

Architektonisch gesehen ist das Haus der beste Beweis, dass traditioneller Stil und moderner Style gut zusammengehen, ohne im Kitsch zu landen. Außen Grand Hotel Style, innen komplett designed vom Innenarchitekten Peter Silling. Beim

Umbau wurde heimisches Material verwendet: geschlagener Schiefer, Holz und Stein. Und viel warme Erdtöne in der Lobby, die Wärme versprühen, auch wenn kein Holz im freistehenden Kamin lodert und knackt. Der Gast hat von jedem Balkon und der Terrasse des Vier-Sterne-Superior-Hotels eine himmlische Aussicht auf das Panorama des Engstlingentals sowie die gletscherweiße Bergkulisse. Drinnen sind nicht nur die Hocker mit Kuhfell überzogen, sondern auch das Piano, im Treppenhaus schwebt eine Wolke als bewegende Kunst und im Infinity-Pool des 750 Quadratmeter großen Spas liegt der Himmel nur einige Schwimmzüge entfernt. Vom Panoramafenster aus blickt man auf einen Gletscher und den zweithöchsten Wasserfall der Schweiz. Der ist, recht dekadent, sogar nachts angestrahlt. Auch auf den Tellern landen kleine Kunstwerke: Gezaubert von Küchenchef Norbert Brune, der erst unlängst – seit 15. Oktober 2012 – im Schweizer Designhotel das Ruder übernommen hat und auf marktfrische, heimische Produkte setzt. Der 45-jährige Norddeutsche ist vor 20 Jahren in die Schweiz übersiedelt und lebt in Spiez. Mit seinem kompletten Team ist er vom Hotel/Restaurant Blausee, wo er 14 Jahre den Spagat von Touristen zum Mittagessen, Hochzeiten, Veranstaltungen und gehobener Küche am Abend für die Hotelgäste durchführte, nach Adelboden gekommen. In den letzten zehn Jahren wurde er im Gault Millau trotz seiner Vielseitigkeit regelmäßig mit 14 Punkten belohnt. Seine Stärken: Seit 15 Jahren in der Region Berner Oberland verwurzelt, kennt er die besten Lieferanten und Produzenten, um einwandfreie Produkte zu erhalten. Die Hoteldirektorin des Cambrian ist voll des Lobes: „Sein Drang zur Perfektion, sein gesunder Egoismus, seine endlos reichende Energie und sein ihm treu zur Seite stehendes Team machen ihn zu einem außergewöhnlichen Küchenchef. Sein Können, seine Liebe zum Berner Oberland und seine Vorliebe für Design und schöne Dinge harmonieren perfekt mit unserer Hotelphilosophie“, sagt Hoteldirektorin Anke Lock.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Küchenchef Norbert Brune

Seinen Schwerpunkt legt der neue Küchenchef auf ein „täglich wechselndes Abendmenü“. Brune: „Ich freue mich, jetzt gastgebender Küchenchef im Designer Hotel Cambrian zu sein und mit meiner Crew bodenständige, neu interpretierte, designte Gerichte präsentieren zu können.“ Der Norddeutsche bezeichnet sich eher als „konservativen Koch der älteren Schule“, der die neuen Kochtechniken nicht verschmäht, sie jedoch nicht in den Mittelpunkt seiner Küche stellt. Milchprodukte und Fleisch kommen direkt aus dem Berner Oberland, der Fisch stammt aus den nahegelegenen Seen und Kräuter oder Beeren aus den Berner Alpen. Zusammen ergeben sie köstliche Menüfolgen. Brune: „Ich bevorzuge klare Linien und Strukturen in meinen Gerichten, mit wiedererkennbaren Aromen, die eine Einheit mit den dazu korrespondierenden Weinen bilden.“ Auf der Rückseite der Speisekarte findet der Gast eine Landkarte mit den jeweiligen Informationen zu

Lieferanten und Herkunft der Produkte. Serviert werden Schweizer Weine, etwa aus dem Wallis, die hierzulande nirgends gelistet sind. Die sind so gut, die trinkt der Schweizer lieber selber.

Fotos: Hotel The Cambrian

Hotel THE CAMBRIAN
Dorfstr. 7

CH - 3715 Adelboden

Tel. +41 (0) 33 673 83 83

info@thecambrianadelboden.com

www.thecambrianadelboden.com

Gebratene Frutiger Eglifilets auf glasiertem Wurzelgemüse mit Schlosskartoffeln an Weisswein-Buttersauce

Zutaten

600 g	frische Eglifilets
	Butter zum Braten
1 dl	Fischfond
½ dl	Weisswein
Je 160g	Karotten, Pfälzer Rübli, Petersilienwurzeln tourniert
600g	festkochende Kartoffeln, tourniert
100g	kalte Butter in Würfel geschnitten
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die tournierten Gemüse und Kartoffeln separat in Salzwasser garen. Die Eglifilets mit Salz und Pfeffermühle würzen und auf der Hautseite ca. 1 Min. anbraten, wenden und sehr kurz auf dieser Seite anbraten. Anschließend im Backofen auf einem Teller bei 70°C warmstellen. Den „Bratensaft“ mit Weisswein ablöschen, etwas reduzieren, mit Fischfond auffüllen und mit den kalten Butterwürfeln, mit Hilfe

eines Stabmixers, zu einer sämigen Sauce aufmontieren. Dann mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Weisswein und etwas Zitronensaft abschmecken.

Das Gemüse erwärmen und mit Butter und etwas Zucker glasieren, dabei mit Salz und ein wenig Muskatnuss abschmecken, die Kartoffeln leicht nussbraun in Butter anbraten. Jetzt das Gemüse und die Kartoffeln auf vier Teller verteilt, anrichten,

die Sauce in die Mitte geben, die Eglifilets mit der Haut nach oben darauf anrichten und mit Kräutern garnieren.

Guten Appetit !

wünscht Ihnen Norbert Brune.





Nord-Frankreichs versteckte Perle

Von der malerischen Jules-Verne-Stadt Amiens bis zum Atlantik-Hafen Saint Valéry lässt sich die Picardie am besten mit dem Hausboot auf der Somme entdecken

Gunther Schnatmann

Abseits touristischer Pfade von einem kulturellen und landschaftlichen Highlight zum nächsten pendeln – im beschaulichen Nordwesten Frankreichs ist das noch möglich. Dazu bedarf es nur eines gemieteten Hausboots und genügend Zeit. Denn der Fluss Somme in der Picardie, südlich von Belgien, ist seit wenigen Jahren zu einem Urlaubsparadies ausgebaut worden. Der Clou: Kaum einer weiß davon. Die landschaftlich äußerst reizvolle Wasserstraße mit ihren vielen neu angelegten Fahrrinnen, Schleusen und Anlegestellen gehört dem Boottouristen, der sich hierhin „verirrt“ fast (noch) allein.

Putzige Schleusenwärter, mit ihren üppigen Schnauzbärten und runden Backen dem kleinen gallischen Dorf entsprungen, begleiten von Land aus jedes Boot individuell und bedienen nur für dieses eine jeweils Schleusen und Drehbrücken (außer natürlich zur ausgiebigen Mittagszeit). Mehr als einem weiteren Hausboot begegnet man hier pro Tag kaum. An den

Wasserbauwerken prangt auf Hinweistafeln immer wieder die Flagge der EU, die hier unsere Steuergelder zum Aufbau des zarten Pflänzleins Boots-Tourismus ausgibt. Also nichts wie hin, Return on Investment, die Somme genießen, bevor sich dieser Geheimtipp herumspricht...

Mit sechs bis zehn Stundenkilometern ist man mit dem Hausboot unterwegs. Wer es eilig hat, der sollte von einer solchen Tour Abstand nehmen. Doch wer den Stress des Alltags abschütteln möchte, für den eignet sich diese Urlaubsform wie keine andere. Man legt nach Lust und Laune am nächsten Steg an, macht eine Tour mit den Bordfahrrädern und kehrt in urigen Lokalen ein.

Mit Locaboat bis zum Atlantik

Die Somme schlängelt sich träge durch eine Landschaft aus Wiesen, Wäldern und auch Parks, die zu kleinen Schlösschen gehören. Links und rechts des Flusses liegen immer wieder weitläufige Seen, die Etangs: Paradiese für Angler. Dazwi-

schen tauchen kleine verträumte Dörfer und Städtchen auf. Ein solcher Weiler ist Cappy, rund 40 Kilometer östlich von der Bezirkshauptstadt Amiens gelegen. Hier ist die Verleih-Basis von Locaboat, einem der erfahrensten Vermieter mit sehr leicht fahrbaren und geräumigen Booten. Wir waren mit einer Penichette 1120R unterwegs, ideal für zwei bis vier Personen. Das Ziel ist Saint Valéry am Atlantik, 107 km, 16 Schleusen und dreieinhalb Tage entfernt.

Von Cappy bis Amiens erstreckt sich links und rechts der Somme eine endlos weite Landschaft, immer wieder zweigen Alt- und Seitenarme vom kanalisierten Fluss ab. Wasservogel vom Eisvogel bis zum Reiher begleiten das Boot. Vorbei am Eisenbahnmuseum von Froissy ist die Schleuse bei Sailly-Laurette ein willkommener Rastpunkt. Hier lädt das Restaurant „Auberge de l'Écluse“ mit schattigem Garten zum Verweilen ein, gerade wenn auch der Schleusenwärter ausgiebig Mittag macht und nichts mehr weitergeht. Hier gibt es natürlich „Ficelle Picarde“,



Imposant: Kathedrale in Amiens

sche Ausgeviertel Quartier St. Leu mit zahlreichen Restaurants und Cafés direkt am Wasser. Ein bisschen wie „Petit France“ in Straßburg, nur mit Einheimischen statt Touristen. In St. Leu halten die Bauern, Wurst- und Käseerzeuger der Region, zweimal pro Woche ihren Markt ab, mittwochs und samstags. Frisches Gemüse kommt oft aus der Gegend nur wenige hundert Meter weiter aus den Sumpf-Gärten.

Die Hortillonnages oder „schwimmenden Gärten“ umfassen ein Feuchtgebiet von 300 Hektar, das in einen Flickenteppich von Nutz- und Freizeitgärten aufgeteilt ist. Diese Gärten sind durch kleine Kanäle voneinander getrennt und nur mit den traditionellen Hornbarken - „barques à cornet“ - erreichbar. Die Gärten können auch von Touristen mit Elektrobarken besichtigt werden. Der Eingang dazu befindet am Boulevard de Beauvillé, wenige Meter von der Brücke am Bootsanleger entfernt.

Auf Booten transportieren die „Sumpfgärtner“ auch das Gemüse zum Markt. Die Gesamtlänge der schmalen Wassersträßchen beträgt 55 km. Die Torfböden dieser Gärten wurden durch den für die Boote ausgebaggerten Schlamm noch angereichert. Die dadurch noch fruchtbarere Erde läßt hier Gemüse, aber auch Blumen und Kräuter nur so sprießen. In dieser einzigartigen Landschaft tummeln sich Enten, Haubentaucher, Bläss- und Wasserhühner.

Weltkulturerbe in Amiens

Die Kathedrale Notre Dame d’Amiens ist die größte Frankreichs und UNESCO-Weltkulturerbe. Zweimal hätte die Pariser Notre Dame in diesem Prachtbau Platz. Über 4000 Figuren schmücken das Chorgestühl der Kathedrale, die wegen ihrer harmonischen Proportionen und ihrer klaren Linienführung ein Paradebeispiel gotischer Baukunst ist. Die Fliesen auf dem Boden in der Kirchenmitte bilden mit ihren geometrischen Formen ein Labyrinth. Der erste Sonnenstrahl zur Sonnenwende am Johannistag scheint genau in die Mitte des Labyrinthes und verläuft in der Achse der Kathedrale Richtung Jerusalem.

Das größte Spektakel ist „Amiens Cathédrale en Couleurs“. Ab 23 Uhr werden im Sommer farbige Dias auf die Statuen

eine Spezialität der Region: Ein Crêpe gefüllt mit Kochschinken, Champignons und Crème Fraîche, dann mit Käse überbacken.

Süßes Corbie

Das erste größere Städtchen ist Corbie. Bis ins 18. Jahrhundert war die Somme vom Meer aus nur bis hierher schiffbar. Hier gibt es zahlreiche Bäcker und Konditoreien, um sich mit den Spezialitäten für das süße Bordleben einzudecken: Knusprige Baguettes und Brote, Croissants, Pastetchen, Obst- und Cremetörtchen, Eclairs und und und. Der Ort wird von der Abteikirche Saint-Pierre überragt. Sie gehörte zu einer im Jahr 657 von

Königin Batilde gegründeten Abtei. Im 9. Jahrhundert galt die Abtei als eines der bedeutendsten kulturellen Zentren des Abendlandes. Wer die 215 Stufen bis zur Turmspitze schafft, wird mit einem beeindruckenden Rundblick belohnt. Sehenswert ist auch das Rathaus, wie ein kleines Schloss aus Ziegelsteinen im Stil des 19. Jahrhunderts mit runden Türmen und spitzen Dächern erbaut.

Schwimmende Gärten

Der Port d’Amont (oberer Hafen) liegt im Herzen der Altstadt von Amiens, gegenüber dem verschnörkelten hölzernen Bootshaus des örtlichen Ruderclubs. Von hier ist es ein Katzensprung ins maleri-

und Reliefs an der Westfassade der Kathedrale projiziert und die Figuren erscheinen in leuchtend bunten Farben, so wie sie früher vermutlich bemalt waren. Dazu wird sakrale Musik eingespielt. Vor einem solchen Schauspiel sollte man sich gut stärken – dazu bietet sich im Schatten der Kathedrale das Restaurant „La Maison du petit Bedon“ („Haus zur kleinen Wampe“) an. Der Name ist kein Wunder bei den Vorlieben der Einwohner. Auch in Amiens sind die Gebäckspezialitäten berühmt: Makronen, Nougatkuchen, feine Gebäckplättchen und der Gâteau battu, ein Rührkuchen mit viel Butter und Eiern. Amiens ist auch die Heimatstadt von Jules Verne, dessen Wohnhaus ein Museum ist. Hier kann jeder einen Ausflug in die Welt des berühmten Autors im 19. Jahrhundert machen, mit Erinnerung an den Romanhelden Phileas Fogg oder die sagenhafte Nautilus.

Aristokratisches Long

Von Amiens nach Long schlängelt sich die Somme an dutzenden Teichen und Tümpeln vorbei. Sie entstanden im 19. Jahr-

hundert, als hier Torf ausgehoben wurde. Heute wachsen ganze Teppiche von Seerosen auf diesen Gewässern. Long ist ein wunderhübsches Dorf mit den typischen Backsteinhäusern der Picardie. Berühmt ist es für sein schlossähnliches Rathaus direkt an der Schleuse. Und für das „Folie de Bussy“, ein richtiges Schloss aus dem 18. Jahrhundert, dessen Park mit vielen Statuen geschmückt ist. Die großen Gewächshäuser des Schlosses liegen direkt an der Somme, das Schloss kann im Juli und August besichtigt werden. Der ganze Stolz von Long ist ein Wasserkraftwerk aus dem Jahr 1900, das den Ort bis 1968 mit Strom und bis 1974 mit Trinkwasser versorgte.

Südlich von Long laden ausgedehnte Spazierwege zwischen Seen zum Beinevertreten ein. Wer Glück hat, kann hier wildelebende Camargue-Pferde sehen, die weit von ihrer Heimat zur Instandhaltung der Flur ausgesetzt wurden.

Hinter Long geht die Parade der Schlösser und herrschaftlichen Gutshäuser weiter. Das alte Schloss von Pont-Remy ist berühmt dafür, dass Kardinal Richelieu hier in einer Feuersbrunst ganz knapp mit dem Leben davonkam. Es folgt das

Schloss von Épagne und schon bald darauf taucht Abbeville am Horizont auf, die zweitgrößte Stadt nach Amiens auf dieser Strecke.

Delikatessen in Abbeville

Der Wehrturm von Abbeville, erbaut 1209, ist einer der ältesten Frankreichs. Geschichtlich bedeutsam ist die Kirche Saint Sépulcre. Sie wurde an der Stelle erbaut, an der Godefroy de Bouillon seine Barone zur Kreuzfahrt versammelte. Die Kirche selbst strahlt durch ihre Manessier-Fenster. Der Künstler Alfred Manessier hat hier alle Fenster, eindrucksvoll aufeinander abgestimmt, gestaltet.

Zahlreiche Restaurants für alle Geschmacksrichtungen (siehe Info-Kasten) sind ein überzeugendes Argument, um in Abbeville mindestens einen halben Tag oder eine Übernachtung einzuplanen. Und für die Bordverpflegung sollte nicht nur der Supermarkt, sondern auch das Angebot vieler kleiner Spezialitätenläden angesteuert werden. In der Hauptstraße Rue Saint Vulfran gibt es einige, etwa das „Gourmandise Delicatessen“, das „Plai-

sir de la Table“ oder das „Au temps des mets“ mit Honigspezialitäten aller Art.

Die 15 Kilometer lange und gerade Strecke in der Ebene zwischen Abbeville und Saint Valéry ist von Pappeln gesäumt und an sich nicht herausragend. Wäre da nicht der immer mehr auffrischende Meereswind. Plötzlich spürt man die Nähe des Atlantiks, die Luft bekommt langsam einen salzigen Geruch. Die Attraktion der Strecke sind die zwei Schleusen-Begleiter, die man wie üblich per Bord-Handy mit einprogrammierter Nummer kontaktiert. Vier tonnenschwere Drehbrücken müssen von Hand aus der Quer- in eine Längsrichtung gebracht werden. Die Männer heben mit langen Stangen die Brücke ein wenig an. Dann stecken sie die Hebelstangen in eine Welle, die das Drehlager der Brücke antreibt. Die „Obelixe“ müssen an der Stange viele Male im Kreis um die Welle herumlaufen, bis die Brücke aufschwenkt. Danach wird sie wieder händisch zurückgedreht. Und das alles (noch) kostenlos als EU-Förderung des Boottourismus. Ein Trinkgeld für diese Plackerei ist natürlich mehr als angebracht.



Malerisch: Die geräumige Penichette von Locaboat vor dem Bilderbuch-Rathaus in Long



Locaboat-Hafen in Cappy



Blühend: Der Seehafen von Saint Valéry an der Somme-Mündung

Hafenidylle in Saint Valéry

Vor einem High-Tech-Wasserbauwerk endet dann die Fahrt, am Anleger vor der maritimen Schleuse von Saint-Valéry-sur-Somme, die nur für meerestaugliche Schiffe befahrbar ist. Saint Valéry: Ein romantischer Hafenort mit bunt bemalten Häuschen, Promenade, vielen Souvenirläden und Restaurants. Wer immer noch nicht genug vom Schippern hat, kann sich mit dem Ausflugsboot „Commandant Charcot“ zum Cap Hornu bringen lassen, Robben und Seehunde beobachten und den Atlantik in vollen Zügen genießen. Apropos Züge: Alternative ist eine Fahrt mit der kleinen Eisenbahn aus der Belle Epoque entlang der Somme-

bucht mit dem Naturpark Marquenterre über Noyelles-sur-Mer nach Le Crotoy. Wie in Saint Valéry gibt es dort unzählige Restaurants mit sehr leckeren Fischspezialitäten, zum Beispiel das „Le Marinière“. Während des Hundertjährigen Krieges hielten die Engländer Jeanne d'Arc in einem Turm in der Altstadt gefangen, der heute eine Attraktion ist. Eine kleine Kirche neben der Porte de Nevers enthält unzählige Votivgaben von Seeleuten als Dank für die Erhörung ihrer Gebete. Im „Musée de Picardie“ (Quai du Romerel) sind historische Läden, Lokale und Werkstätten im Stil des 18. und 19. Jahrhunderts nachgebaut.

Sich von Saint Valéry zu trennen, fällt schwer. Doch für die Rückfahrt nach Cap-

py kann sich der Bootstourist die Orte herauspicken, die bei der Hinfahrt ohne Stopp passiert wurden oder die einen eingehenderen Besuch – wie Amiens – wert sind. Auch für den letzten Tag in Cappy vor der Boots-Rückgabe kann man Aktivitäten und Sehenswürdigkeiten einplanen oder im Restaurant Chez Tartine nahe der Locaboat-Basis noch einmal ausgiebig lokale Küche genießen. Cappy ist auch Station der alten Bimmelbahn zwischen Froissy und Dompierre, die im Juli und August schwer dampfend verkehrt.

Somme-Schlacht 1916 hautnah

Rund um Cappy wird aber auch ein Teil der Geschichte äußerst wach gehalten, der in unserem Gedächtnis durch die primäre Aufarbeitung des Zweiten Weltkriegs wenig präsent ist: Die Somme-Schlacht von 1916 war eine der schlimmsten des Ersten Weltkriegs. Das Musée Somme 1916 in Albert hat dazu eindrucksvoll, inklusive Lichteffekten und Geräuschen, typische Schützengräben und Bunker nachgebaut. Mit dem in Cappy wieder verfügbaren eigenen Auto kann man ebenso ins nahe Péronne fahren und dort im großen Fort, das eher auf Exponate und Multimedia-schauen spezialisierte Weltkriegsmuseum, besuchen. Zum friedlichen Ausklang laden direkt vor der Wehranlage zahlreiche Restaurants ein, etwa das Le Bistrot Antoine.

Vor diesem Hintergrund ist es umso erfreulicher, wie offen, unverkrampft und freundlich die Menschen dieser Region insbesondere mit deutschen Touristen umgehen. Als Bootsfahrer erlebt man überall Hilfsbereitschaft, Passanten legen beim Festmachen Hand an, wildfremde Menschen helfen spontan, wenn der Wasserhahn an der Hafenstation klemmt. Oder spendieren eine Tüte Kartoffeln aus dem eigenen Garten für den Grillabend an Bord. Insofern sind die EU-Zuschüsse für touristische Nischen hier sicher nicht falsch angelegt, denn zur Völkerverständigung müssen erst einmal Begegnungsmöglichkeiten geschaffen werden. Ein Bootsurlaub auf der Somme ist die absolut schönste und entspannendste Möglichkeit, diesem lieblichen Landstrich und seinen Menschen zu begegnen.

Fotos: G. Schnatmann



Einladend: Restaurantzeile mit vielfältigem Meeresfrüchteangebot in Saint Valéry

INFORMATIONEN

Restaurants:

Cappy:

Chez Tartine
24, Chaussée Léon Blum
80340 Cappy
Tel. +33 (0) 322751405
www.cheztartine.com

Amiens:

Le Porc Saint Leu
45 / 47, Quai Bélu
80000 Amiens
Tel. +33 (0) 3 22 80 00 73
contact@restaurant-porc-saintleu.com
www.picardieweb.com/
restaurant-porc-saintleu

Abbeville:

L'Escale en Picardie
15 Rue des Teintures
808100 Abbeville
Tel. +33 (0) 322242151

L'Auberge du Moulin
1500 Lieu dit du Moulin
80580 Eaucourt sur Somme
Tel. +33 (0) 22318986
auberge.moulin.eaucourt@gmail.com
www.auberge-moulin-eaucourt.fr

Saint Valéry:

Hotel Restaurant du Port et des bains
1, Quai Blavet
80230 Saint Valery sur Somme
Tel. +33 (0) 322608009
hotel.hpb@wanadoo.fr
www.hotelhpb.com

Hotel Restaurant Les Corderies
214 rue des Moulins
80230 Saint-Valery-sur-Somme
Tel. +33 (0) 3 22 61 30 61
hotel@lescorderies.com
www.lescorderies.com

Au VélOcipède

1 rue du Puits Salé
80230 St-Valery-sur-Somme
Tel. +33 (0) 322605742
www.auvelocipede.fr

Bootsvermietung:

Locaboat Holidays
Ludwigstr. 1
79104 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 207 37 0
info@locaboat.de
www.locaboat.de

Infos Hausboot

Ein Bootsführerschein ist auf der Somme nicht erforderlich. Das hilfsbereite Personal, das auch englisch spricht, gibt eine ausführliche Einweisung. Dazu gibt es ausführliches Kartenmaterial mit Flußverlauf, Schleusen etc.. Bei Fragen und Problemen ständige Erreichbarkeit des Locaboat-Personals per Bord-Handy, auf dem alle wichtigen Nummern (inkl. Schleusendienst) gespeichert sind. Penichette-Hausboote mit kompletter Betten- und Küchenausstattung, Steckdose, Bad/Dusche/WC und Heizung für 2 bis 10 Personen. Fahrräder können mit angemietet und an Bord problemlos verstaut werden.

Sehenswürdigkeiten:

Wassergärten Amiens
54, Boulevard de Beauville
Tel. +33 (0) 22921218

Jules Verne Museum Amiens
2, Rue Charles Dubois
Tel. +33 (0) 322454575

Historische Bahn Cappy
www.appeva.org

Musée Somme 1916
Rue Anicet Godin
80300 Albert
www.musee-somme-1916.eu



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

CHEF-WECHSEL im Kronenschlösschen

Patrik Kimpel scheidet mit dem Ablauf des diesjährigen Rheingau Gourmet & Wein Festivals Anfang März aus dem Kronenschlösschen aus. Er wechselt aus der Küche in die Geschäftsleitung eines Landhotels in der Pfalz.

Nachfolger wird Sebastian Lühr, langjähriger Souschef im Kronenschlösschen, der in den letzten Jahren bereits den sehr kreativen Küchenstil entwickelt und verantwortet hat. Er wird mit seinem bisherigen Küchenteam nicht nur den erfolgreichen Weg fortsetzen, sondern neue Ziele angehen.

Sebastian Lühr, Jahrgang 1979, absolvierte nach seiner Ausbildung im Kronenschlösschen den Wehrdienst bei der Marine. Anschließend arbeitet er bei „Scherrer“ in Hamburg und im Hotel Bomke in Wadersloh. Es folgten Stationen in Bad Neuenahr beim Zwei-Sterne-Koch Hans-Stefan Steinheuer und Sternekoch Joachim Wissler. Von dort kehrte er 2007 ins Kronenschlösschen zurück.

Zu seinem Team gehören Küchenchef Jürgen Patschicke sowie u.a. Ryan Scholz und A. Parker, die er selbst ausgebildet hat und die vor ihrer Rückkehr ins Kronenschlösschen in verantwortlichen Positionen im Drei-Sterne-Bereich gearbeitet haben.

Hotel & Restaurant Kronenschlösschen
Rheinallee
65347 Hattenheim
Tel. +49 (0) 6723 640
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschlösschen.de

Neue Horizonte Ungehört und unerhört guter Gesang aus aller Welt beim 14. Festival „a cappella“

Wenn das Leipziger Vokalensemble Amarcord alljährlich im Frühjahr zum **Internationalen Festival für Vokalmusik „a cappella“** lädt, geht es vor allem um eines: die grenzenlose Vielfalt des Gesanges. Mehr denn je wird das Festival vom **25. Mai bis 2. Juni 2013** über eine ganze Woche lang an zahlreichen Leipziger Veranstaltungsorten deutlich machen, welche Horizonte sich allein mit dem ältesten und direktesten Instrument der Welt, der Stimme, erschließen lassen. Das Programm des **14. Festivals** umfasst elf Konzerte mit neun Gruppen und reicht dabei vom faszinierenden, ursprünglichen und exotischen Obertongesang des zentralasiatischen Landes Tuwa bis zu den modernen A-cappella-Sounds von Sängern, die mit ihren Stimmen eine komplette Band täuschend echt nachahmen können.

Zu Gast sind zudem sowohl einflussreiche Gruppen wie das britische Orlando Consort, das seit 25 Jahren beständig Maßstäbe für die Aufführung von Vokalmusik des Mittelalters und der Renaissance setzt, als auch hoch gelobte Neuentdeckungen der Szene wie das Postyr Project aus Dänemark, das in seinen Songs A-cappella-Gesang und elektronische Klänge aufeinander treffen lässt. Über den Tellerrand schaut auch die belgische Gruppe Graindelavoix, die mit ihren von Verzierungen, Improvisation und einem archaisch-herben Ensembleklang geprägten Umsetzungen Alter Musik die konventionellen Hörgewohnheiten dieser Vokalmusik sprengt. Und während die weltweit gefeierten Latvian Voices mit Folksongs aus ihrer Heimat Lettland überraschen, bringen die jungen Leipziger Damen von Sjaella (Durchschnittsalter: 19 Jahre) im „a cappella“-Familienzkonzert alle Generationen bis hin zu den Kleinsten mit ihrem Gesang zusammen. Neben Vokalmusik aus über 600 Jahren und quer durch die Genres hält die Festivalwoche auch die 7. Ausgabe des renommierten **Internationalen A CAPPELLA Wettbewerbs Leipzig** für Nach-



Amarcord, Huun Huur Tu,
Naturally 7 (v. oben n. unten)

wuchsgruppen aus aller Welt und einen öffentlichen **Workshop** der Wettbewerbsteilnehmer mit Acappella- Profi Matthias Becker bereit.

Fotos: Martin Jehnichen,
Huun Huur Tu, Naturally 7

Ausführliche Informationen zum
Programm finden Sie auf
www.a-cappella-festival.de

25. Mai - 2. Juni 2013
14. Internationales Festival
für Vokalmusik „a cappella“ Leipzig

30. Mai - 2. Juni 2013
7. Internationaler
A CAPPELLA Wettbewerb Leipzig

GOP- das Varieté Theater mit der Garantie für fröhlich spannende Unterhaltung



Plüfoli - der verrückt-fröhliche Wahnsinn geht weiter! 7. März bis 28. April 2013 in Essen

Mit „plüfoli“ öffnet sich den Zuschauern der Vorhang in eine Traumwelt voller Poesie, Überraschungsmomente und akrobatischer Höchstleistungen. Hier gibt es auch ein Wiedersehen mit den Publikumslieblichen der Erfolgsshow „la folie“ aus dem Jahr 2010, deren verrücktfröhlicher Wahnsinn sich in „plüfoli“ noch verrückter, noch schöner und noch anrührender fortsetzt.

Der Créateur der Show, Anthony Venisse, wird zusammen mit seiner Schwester Amélie Venisse erneut eine Traumwelt voller Poesie, Überraschungsmomente und akrobatischer Höchstleistungen entstehen lassen. Ihnen zur Seite stehen jede Menge Freunde, Artverwandte und Mitstreiter von ähnlicher Couleur. Zusammen sind sie noch verrückter, noch schöner, noch anrührender, kurzum: plüfoli!

Der Geist der Show „plüfoli“, der Humor und die überaus liebenswerten Charaktere erobern nicht nur die Bühne, sondern insbesondere auch die Herzen der Zuschauer im Sturm.

Einer dieser stürmischen Eroberer ist der in Frankreich aufgewachsene Clown Anthony Venisse, der als eine Perle unter den internationalen Comedians gilt. Mit seinem (fast) nonverbalen Ausdruck spielt sich Anthony Venisse, der bereits mehrfach in Produktionen des Cirque du Soleil mitwirkte und zugleich auch als Créateur von „plüfoli“ verantwortlich zeichnet, direkt in die Herzen der Zuschauer.

Genau wie ihr Bruder Anthony begeisterte auch Clown Amélie Venisse bereits in „la folie“, die eine der erfolgreichsten Showproduktionen in den GOP Varieté-Theatern überhaupt war.

Amélie Venisse präsentiert in der aktuellen Show eine schrille und überaus liebenswerte Figur, die mit außergewöhnlicher Komik und grenzenloser Spielfreude begeistert.

GOP Comedy Club von und mit Ludger K. Di., 26. März 2013 um 20 Uhr

Club-Gast Lutz von Rosenberg Lipinsky offenbart: Angst macht Spaß! Lustvoll, schlau, süffisant, provozierend und prä-

nant widmet er sich unseren politischen Phobien: Hier lernt man das Fürchten auf erschreckend humorvolle Weise. Und weitere Gäste ...

Ludger K(usenberg) - Soloprogramm Konservativ! Dienstag, 16. April 2013 um 20 Uhr

„Wer Visionen hat, sollte zum Arzt gehen“, sagte einst Helmut Schmidt. Diesem Urteil schließt sich Ludger K. alias Ludger Kusenberg an und schmettert einen Weckruf für Weltverbesserer: Wir darben dahin und werden verarscht, wacht endlich auf! Ein gereifter Berufsjugendlicher outet sich als konservativ und meint das todernst.

Rezo & Freunde Benefiz-Gala zugunsten behinderter Kinder in Georgien Montag, 22. April 2013 um 19 Uhr

Zu einem bunten Unterhaltungsprogramm inklusive Promi-Versteigerung mit Tombola laden Rezo & Freunde ins GOP Varieté.

KIDS FÜR NIX Exklusives Osterferienangebot! 25. März bis 6. April 2013

GOP Varieté-Theater
Rottstraße 30
45127 Essen
Tel. +49 (0) 201 247 93 93
info-essen@variete.de
www.variete.de

Neue Bäder- und Saunalandschaft im MARC AUREL Spa & Golf Resort

Bayerns einzigartiges Wellnesshotel schlägt neues Wohlfühlkapitel auf

Es ist geschafft: Die umfangreichen Renovierungsarbeiten in der Bäder- und Saunalandschaft des MARC AUREL Spa & Golf Resort sind abgeschlossen und offiziell wieder eröffnet. Jetzt mit neuer Bio-Sauna, neuem Dampfbad mit Sternenhimmel, neuer Finnischer Sauna und der „Paradiso“-Lounge.

In den vergangenen Monaten wurde gebohrt, gehämmert und gewerkelt - mit nur einem Ziel: Das gesamte Wellness- und Spa-Angebot noch attraktiver, noch einladender und schlichtweg noch schöner zu machen. Kurz: Ein Rundum-Wohlfühlambiente im gewohnt römischen Stil des MARC AUREL Spa & Golf Resort in Bad Gögging, Niederbayern.

Der große beheizte 50 Meter Aussenpool, der auch in diesem Jahr erneuert wurde, ist nicht nur für begeisterte Schwimmer das Highlight. Herzstück ist die 2.800 Quadratmeter große Bäder- und Saunalandschaft.

Und wer sich einfach nur entspannen, abschalten und die Welt draussen lassen möchte, kann das in der neuen „Paradiso“-Lounge. Direkt in der ruhigen Saunalandschaft wurde ein separater Ruheraum geschaffen.

Wer zudem sportlich aktiv sein möchte: Der rund 1.500 Quadratmeter große Fitnessbereich auf zwei Etagen mit Cardio- und Muskelaufbautraining, Rückenschule oder Squash ist ein wahres Bewegungsparadies.

MARC AUREL Spa & Golf Resort
Heiligenstädter Str. 34 - 36
93333 Bad Gögging
Tel. +49 (0) 9445 958 0
info@marcaurel.de
www.marcaurel.de

Raus aus dem Bett und hoch auf's Ross Pferdenarren sind mit dem neuen „Horcierge“- Service im The Stafford London by Kempinski bestens aufgehoben



Da schlägt das Herz von Pferdefreunden höher – und das mitten in London: Gemeinsam mit dem Riding Club London bietet das The Stafford London by Kempinski exklusive „Horcierge“-Dienste an. Zusätzlich zu zwei Arrangements, die von einem einfachen Ausritt in Windsor Park bis zum umfassenden Pferdenarren-Komplettprogramm reichen, gibt es noch ein Reit-Menü, aus dem die Gäste à la Carte wählen können, was sie am meisten interessiert und in ihren Zeitplan paßt – alles mit Unterbringung in einem ehemaligen Pferdestall, dem Carriage House im Stafford.

Das „Reiter-Arrangement“ beinhaltet zwei Übernachtungen in einem Carriage House-Zimmer und Frühstück, entweder im Lyttelton Restaurant oder ganz privat im eigenen Zimmer. Anschließend werden die Gäste nach Windsor Park chauffiert, wo sie von ihrem persönlichen Riding Club-Concierge für einen zweistündigen Ausritt empfangen werden. Windsor Park ist bekannt für sein Rotwild sowie den beeindruckenden Blick auf Windsor Castle. Mit ganz viel Glück erhaschen die Reiter auch einen Blick auf das eine oder andere Mitglied der königlichen Familie, die ebenfalls gerne im Park ausreiten. Die Preise für dieses Angebot starten bei 1.530 Britischen Pfund (rund 1.900 Euro) für zwei Personen, exklusive Steuern und Servicegebühr.

Mit dem „Black Caviar-Arrangement“ werden Reiter-Träume wahr: Eine VIP-Führung durch die British Military Stables zu den großartigen Pferden der Queen,

ein zweistündiger Ausritt in Windsor Park sowie eine private Unterrichtsstunde in Polo, Damensattel oder Kutschfahren sind die Kernstücke dieses Angebots. Abschließend hilft ein auf Reit-Equipment spezialisierter Personal-Shopper den Gästen, das passende Outfit oder spezielle Reitutensilien in den eleganten Londoner Vierteln Knightsbridge, Mayfair und Kensington zu besorgen. Dieses Paket enthält drei Übernachtungen in einem Carriage House-Zimmer inklusive Frühstück sowie ein von Executive Head Chef Brendan Fyldes zubereitetes Fünf-Gänge-Menü im Lyttelton Restaurant. Der Preis für das exklusive Arrangement beläuft sich auf 3.500 Britische Pfund (rund 4.300 Euro) für zwei Personen, exklusive Steuern und Servicegebühren. Aufgrund der vielen Einzel-Komponenten ist das Black Caviar-Paket nur telefonisch oder per E-mail buchbar.

Selbstverständlich können die einzelnen Komponenten der Arrangements auch unabhängig von allen Gästen des Staffords direkt und à la Carte aus dem „Horcierge-Menü“ gebucht werden.

Das Carriage House des Staffords bietet sich geradezu für ein spezielles Reiter-Programm an: Dieser besondere Teil des Hotels war ursprünglich ein im 18. Jahrhundert erbauter Pferdestall, in dem die Aristokraten der Nachbarschaft ihre edlen Vollblüter unterstehen hatten. Der traditionelle Charakter des Pferdestalls ist nach wie vor erhalten, haben die Zimmer im Erdgeschoss doch immer noch traditionelle Boxentüren und Einbuchungen in den Wänden, die früher das Heu zum Füttern enthielten. Darüber hinaus sind die Zimmer nach bekannten Rennpferden benannt. Insgesamt verfügt das Carriage House über 12 gemütliche Zimmer und Suiten.

Buchungen möglich unter:
Tel. +44 (0) 20 7518 1119
reservation.london@kempinski.com
www.kempinski.com/london

Barchef des Hotels Traube Tonbach Bernhard Stöhr wird ausgezeichnet

Bernhard Stöhr ist seit 28 Jahren Chef hinter der Bar im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn. Am 9. Dezember 2012 fand das letzte Sektionsfest Baden-Württemberg der Deutschen Barkeeper Union e.V. (DBU) an seinem Arbeitsplatz im Feinschmeckerhotel im Nordschwarzwald statt. In diesem ehrwürdigen Rahmen wurde ihm für seine herausragenden Leistungen und Verdienste in der Branche die Ehrenmitgliedschaft der Sektion Baden-Württemberg verliehen.

Die DBU ist Berufs-Fachverband und Interessensgemeinschaft der Barkeeper in Deutschland. Der Verein wurde 1909 in Köln gegründet und vermittelt seinen Mitgliedern und anderen Interessenten parallel oder zusätzlich zur Ausbildung die Fertigkeiten und Kenntnisse, die für professionelles Arbeiten hinter der Bar essentiell sind. Insgesamt hat der Verein mehr als 1.100 Mitglieder, die sich in 12 Sektionen unterteilen, wobei die Sektion Baden-Württemberg die Vereinigung stets stark geprägt hat.

Bernhard Stöhr kredenzt über 120 verschiedene Cocktails. Frisch gezapfte Fassbiere sowie eine reiche Auswahl an Whiskeys und Spirituosen runden sein Angebot ab. Er ist seit 1977 Mitglied der DBU und war von 1996 bis 2012 selbst Präsident der Vereinigung. Neben seinen Errungenschaften in der DBU ist er aber auch aktiver Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg und erhielt bis heute insgesamt neun Goldmedaillen auf der Intergastra in Stuttgart und ist weltweit bei Cocktailmeisterschaften als Jurymitglied tätig. Der Gault Millau zeichnete ihn 2009 zum "Barkeeper des Jahres" aus.

Das Ausnahmetalent freut sich ganz besonders über die seltene Auszeichnung der Ehrenmitgliedschaft. Er selbst zeigt sich dabei aber, seinem Naturell entsprechend, stets bescheiden und lobt



vor allem seinen Arbeitgeber und seine Mitarbeiter, die ihm das Vertrauen und den Freiraum für sein Schaffen schenken. „Ohne Familie Finkbeiner und mein Team, allen voran unsere stellvertretende Barchefin Silvia Schumacher, hätte ich diese Leistungen nicht erbringen können. Ich bin nur so stark wie meine Förderer und das Team hinter mir“, teilte Bar-Legende Bernhard Stöhr mit.

GEO-SAISON kürt Traube Tonbach zum besten Food-Hotel in Europa

Das renommierte Reisemagazin „GEO-SAISON“ hat das Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn zum besten Food-Hotel in Europa gekürt.

Das von der Familie Finkbeiner geführte Ferien- und Familienhotel im Schwarz-

wald wurde aufgrund der herausragenden Küchenleistung des von Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt geführten Gourmet-Restaurants Schwarzwaldstube zum führenden Lokal vor der geballten Konkurrenz aus Frankreich, Italien und Deutschland gewählt. „Diese wertvolle Auszeichnung einer mit Experten aus allen gesellschaftlichen Bereich besetzten Jury zeigt erneut, dass wir mit unserem Motto ‚Alles ist Genuss‘ und mit unserem Credo, dass wir unseren Gästen immer nur das Bestmögliche bieten wollen, auf dem richtigen Weg sind“, kommentierte Patron Heiner Finkbeiner die Spitzenplatzierung.

Jurorin Brigitte Scherer lobte in ihrer Laudatio das Siegerhotel: „König der Köche, drei Michelin-Sterne – kein Superlativ fehlt, wenn es um Harald Wohlfahrt geht, der seit dreißig Jahren im Ferienhotel ‚Traube‘ im Schwarzwald kocht. Und das Schönste daran: alles total normal. Deutschlands berühmtester Gourmetempel gibt sich als unprätentiöse gute Stube mit Balkendecke, wie es einem vor 224 Jahren als Besenwirtschaft gegründeten Hotel ansteht. Hier darf der Gast auch schmunzeln, etwa über den grünen Spargelspitzenpalisadenzaun des Flusskrebstörtchens (Schwarzwaldtannen!) oder die Dessertkreationen von Pâtissier Pierre Lingelser: eine gefüllte Riesenkirsche (Schwarzwälderkirchtorte!) aus geblasenem Zucker im Trocken- eisnebel (Schwarzwaldnebel!).“

Hotel Traube Tonbach
Tonbachstrasse 237
72270 Tonbach
Tel. +49 (0) 7442 4920
reservations@traube-tonbach.de
www.traube-tonbach.de

Spitzenköche zauberten für Special Olympics Arena One und Otto Koch luden zur 181-Trüffel- Küchenparty für einen guten Zweck



Arena One und Otto Koch veranstalteten am Sonntag, den 27. Januar 2013 zugunsten der Special Olympics die 181-Trüffel-Küchenparty. Patron **Otto Koch** lud dafür prominente Gäste und Freunde in das von Arena One betriebene „Restaurant 181“ ein. Gemeinsam mit einem Team bekannter Gastköche kreierte er auf drei Ebenen kulinarische Genüsse rund um den Trüffel. Im Fokus der Veranstaltung stand das soziale Engagement: Die Hälfte der Eintrittspreise und der komplette Erlös einer Tombola mit exklusiven Preisen wurden dem „Special Olympics Deutschland in Bayern e.V. München“ gespendet. Die Fußballlegende Paul Breitner freut sich gemeinsam mit Ina Stein, 1. Vorsitzende des Verbandes, über die sagenhaften 27.520 Euro. Eine recht krumme Summe, fand Frank Wassermann, Geschäftsführer von Arena One: „Für uns als Sport- und Event-Caterer sind die Special Olympics eine Herzensangelegenheit, die wir mit vollem Einsatz immer gerne unterstützen.“ Daher ließ er es sich nicht nehmen, den Betrag auf volle Euro 35.000 für diesen guten Zweck aufzurunden.

An dem Sonntag ging es nicht nur um den guten Zweck. **Joseph Cinque** und **Karen Dixon** von der „American Academy of Hospitality Sciences“ zeichneten **Eckart Witzigmann** mit dem „Lifetime

Achievement Award“ aus. Den Preis für sein Lebenswerk nimmt **Eckart Witzigmann** „mit Freude und Stolz entgegen, auch wenn man bei dieser Auszeichnung weiß, dass vieles schon gelaufen ist, ist mir bewusst, dass ich viel erreicht habe. Daher blicke ich dankbar zurück.“ **Eckart Witzigmann** gilt bis heute als einflussreicher Kochkünstler im deutschsprachigen Raum. Zudem prägte er mehrere Generationen von Köchen, die heute teilweise selbst zur ersten Garde zählen. Einige davon verköstigten während der Charity-Gala im Restaurant 181 die Gäste an den Kochstationen im Restaurant und in den Küchenbereichen.

Spitzenköche zaubern für einen guten Zweck

Ausgelassen und mit guter Laune schwangen die Gastköche den Kochlöffel und kreierte kulinarische Genüsse rund um den Trüffel. Besonderen Anklang fand die Rockmusikküche auf der dritten Ebene. **Stefan Marquard** und **Ralf Zacherl** kredenzt hier Kartoffelgnocchi mit Trifolati und Pilzen sowie Trüffel. Die richtige Prise Humor stimmte die Gäste in Feier- und Spendenlaune. **Karl-Heinz Hauser** vom Süllberg legte sich ebenfalls bei der Versteigerung einer Reise auf die Malediven und ein Wochenende inklusive Trüffelsuche im Piemont zugunsten der Special Olympics ins Zeug. Mit seiner charmanten Art entlockte er den Gästen ein immer noch höheres Angebot. 7.000 Euro für die Reise und 4.000 Euro für das Wochenende machten einen Teil der gesammelten Spenden aus.

Mit Leckereien und guter Laune verzauerten weitere Spitzenköche die Gäste: **Dieter Müller** von der MS Europa, **Thomas Kahl** vom St. Regis in Mallorca, **Thomas Kammeier** vom Hugos in Berlin, **Bobby Bräuer** vom Esszimmer in der BMW Welt, **Hans Haas** vom Tantris,

Michael Fell von den Egerner Höfen Tegernsee, **Martin Fauster** vom Königshof München und **Andreas Senn** vom Grand SPA Resort A-ROSA in Kitzbühel (**Köche von links oben nach rechts unten**).



Restaurant 181 im Olympiaturm
Spiridon-Louis-Ring 7
80809 München
Tel. +49 (0) 89 35 09 48 181
info@restaurant181.com
www.restaurant181.com

20. Gourmet Festival in St. Moritz nicht vom Erfolg gekrönt



Klaus Lenser

Das seit vielen Jahren weltweit beachtete Gourmet Festival in St. Moritz - vom 28. Jan. bis 2. Feb. 2013 – hat, obwohl hochkarätige Gastköche dem Schweizer Skidorf die Ehre gaben, nicht alle Gäste begeistert und manche sogar enttäuscht.

Das lag nicht an den Sterneköchen, die waren wie immer, in Topform und zauberten hochkarätige kulinarische Exklusivitäten auf die Teller.

Enttäuscht waren vielmehr die Veranstalter dieses Spitzenevents.

Schon in den vergangenen Jahren konnten nicht immer alle Plätze in den Restaurants verkauft werden, die sehr beliebte Küchenparty im Badrutts Palace Hotel hingegen hätte immer doppelt so viel Karten verkaufen können.

In diesem Jahr wurde, mangels Buchungen, eine Veranstaltung abgesagt, so berichtet eine Schweizer Zeitung.

Das sensorische Experiment einer Degustation von edlen Zigarren und exzellenter Weine fand unter den kulinarischen Experten keine Anhänger.

Wie der Schweizerhof Hoteldirektor Martin Scherer der Zeitung mitteilt will er den Event außerhalb des Gourmetfestivals nachholen, er ist sicher, dass es ein Erfolg wird.

Die Absage dieser Veranstaltung sollte den „Machern“ und allen Beteiligten zu denken geben, es wäre schade wenn das Festival in dem inflationären Angebot aller weltweit angebotenen Gourmetfestivals sang und klanglos verschwindet.

Erstes Kempinski-Hotel in Delhi eröffnet

Kempinski Ambience Hotel setzt nicht nur im MICE-Segment Zeichen – Dalai Lama als einen der ersten Gäste begrüßt

Mit dem Kempinski Ambience Hotel Delhi im Geschäftsviertel Shahdara in Ost-Delhi hat Kempinski Hotels jetzt das erste Haus in Indien eröffnet, das komplett unter Kempinski-Management steht. Damit unterstreicht die älteste Luxushotelsgruppe Europas ihr Interesse und ihr Engagement in Indien.

Als einen der ersten Gäste begrüßte das neue Hotel bereits im Dezember den Dalai Lama. An Weihnachten segnete das Oberhaupt der Tibeter das Kempinski Ambience Hotel Delhi im Rahmen einer feierlichen Zeremonie.

Das Fünf-Sterne-Luxushotel befindet sich in einem Büro- und Konferenzkomplex etwa 45 Minuten Fahrtzeit vom Indira Gandhi International Airport entfernt im Stadtteil Shahdara, einem der ältesten Delhis, und besticht durch sein sehr modernes Design. Insgesamt verfügt das Kempinski Ambience Hotel Delhi über 480 Zimmer und Suiten in zwei Gebäudeteilen, dem Hotel Tower und dem Club Tower, die durch eine Sky Bridge miteinander verbunden sind. Beide Hotel-Tower haben einen separaten Eingang, eine eigene Lobby und jeweils eine Rezeption.

Insgesamt 6.500 Quadratmeter mit Konferenz- und Tagungsräumen in verschiedenen Größen machen das Hotel zu der perfekten Adresse für Konferenzen, Hochzeiten und Veranstaltungen jeglicher Art. Besonders herausragend: der mit über 2.000 Quadratmetern und einer Höhe von über fünf Metern größte, säulenfreie Ballsaal Indiens in einem Luxushotel. Hier haben bis zu 6.000 Gäste Platz. Für das leibliche Wohl der Gäste sorgen insgesamt vier Restaurants: Café Knosh, das rund um die Uhr geöffnet ist, Dilli 32 mit indischen, Mei Kun mit asiatischen und Casaluna mit italienischen Spezialitäten. Ergänzt wird das Restaurant-Angebot durch die glasumschlossene, elegant-trendige Cherry Bar.

Ein Spa-Bereich mit Hammam, Eis-Brunnen und fünf Behandlungsräumen sowie zwei Fitnesscenter und zwei beheizte 20-Meter-Außen-Pools – jeweils auf der



Restaurant Dilli 32 verführt mit indischen Spezialitäten und Ambiente

dritten Etage – dienen der Erholung und Entspannung nach einem langen Arbeitstag oder nach der Erkundung der Stadt. Reto Wittwer, Präsident und Vorstandsvorsitzender von Kempinski Hotels, unterstreicht die Bedeutung Indiens für die Hotelgruppe und das Ziel, noch stärker in dieser prosperierenden Region Fuß zu fassen: „Kempinski ist dafür bekannt als Pionier neue Märkte zu öffnen und mit dem Kempinski Ambience Hotel bieten wir unseren Gästen jetzt auch in Indien die erstklassige Kempinski-Erfahrung, die sie aus unseren Hotels kennen und schätzen.“

Raj Singh Gehlot, Vorstandsvorsitzender und Geschäftsführer der Ambience Group, in deren Eigentum sich das Kempinski Ambience Hotel Delhi befindet, fügt hinzu: „Seit mehr als 115 Jahren wählen die bekanntesten und berühmtesten VIPs der Welt Kempinski Hotels. Vor diesem Hintergrund sind wir sehr stolz, dass wir ausgewählt wurden, das erste eigene Kempinski-Hotel in Indien zu eröffnen.“

Fotos: Kempinski Ambience Hotel Delhi

Kempinski Ambience Hotel Delhi
1 Central Business District
110032 Delhi
+91 11 4908 8888
www.kempinski.com/delhi



Salzburg jubelt: Ein Jahr der Jubiläen & Kulinarik

EAT & MEET im März 2013

Zum 5. Mal bringt das Kulinarikfestival EAT & MEET Gaumenfreuden, Gustostückerl und Geheimtipps der Gastronomen der Salzburger Altstadt auf den Tisch.

Einen ganzen Monat lang steht bei über 80 Veranstaltungen in rund 30 verschiedenen Locations Essen, Trinken & gemütliches Beisammensein im Mittelpunkt. Dieses Jahr heißt es wieder: kein EAT ohne MEET!

Bereits nach der feierlichen Eröffnung durch Bürgermeister Dr. Heinz Schaden am 28. Februar ist ein abwechslungsreiches Programm garantiert. So zeigen zum Beispiel die Bachmann Buam im Braugasthof Krimpelstätter am 1. März bei alten Pinzgauer Gerichten eine magische Filmerzählung von Wolfram Paulus, und Haubenkoch Sepp Schellhorn lädt am 6. März im „m32“ zur Diskussionsrunde „Salon Weitblick“ mit dem Titel „Wohin entwickelt sich unsere Ernährung?“.

Bei Women @ the Bar, einem Abend von Frauen für Frauen am Internationalen Frauentag am 8. März im Weinarchiv des artHotel Blaue Gans, werden bei Musik und Hausgemachtem aus der Speisemanufaktur die besten Tropfen der Winterinnen des Vereins „11 Frauen und ihre Weine“ verkostet.

Einen Höhepunkt des Festivals bildet GENUSS.PUR, der Genuss.Markt in den

Kavernen 1595 (Gastättengasse 27-29), am Samstag, 9. und Sonntag, 10. März (Sa 11 - 20 Uhr, So 10 - 17 Uhr). Ausgewählte ProduzentInnen präsentieren hochwertige Öle und Essige, erstklassigen Käse, regionale Kräuterprodukte, biologische Blütensirupe, sowie Pestos, Chutneys und Konfitüren aus heimischen und exotischen Zutaten. Besonderes Highlight: Ein Maler der Porzellanmanufaktur Herend führt an beiden Tagen die Kunstfertigkeit der Porzellanmalerei live vor.

www.salzburg-altstadt.at

Salzburger Kultur-Events 2013

Der Frühling in der UNESCO-Weltkulturerbestadt Salzburg steht ganz im Zeichen großer Jubiläen und spektakulärer Enthüllungen: Das weltweit berühmte Salzburger Marionettentheater feiert sein 100-jähriges Jubiläum mit zwei Premieren und einem großen Festprogramm. Salzburgs bedeutendste Kunstsammlung, die Salzburger Residenzgalerie, zählt ihren 90., das Museum der Moderne Rupertinum den 30. Geburtstag. In Mozarts Wohnhaus werden sensationelle neue Mozart-Bilder enthüllt.

Spektakuläre Mozart-Ansichten

Das Jahr 2013 beginnt mit einer großen Ausstellung zu Wolfgang Amadeus Mozart: Die Sonderschau „Mozart-Bilder – Bilder Mozarts. Ein Porträt zwischen Wunsch und Wirklichkeit“ (26. Januar bis 14. April 2013) in Mozarts Wohnhaus

zeigt erstmals einen Überblick über die wesentlichen historischen Bildnisse des Salzburger Genius Loci.

www.mozarteum.at

Neues Jahr – neues Spiel

Von 15. Juni 2013 bis 15. Juni 2014 dreht sich alles um eine der liebsten Freizeitbeschäftigungen des Menschen: das Gesellschaftsspiel, eine besondere Form des unterhaltsamen, geselligen Zeitvertreibs. Die Sonderschau „Du bist dran... Gesellschaftsspiele im Wandel der Zeit“ reicht von klassischen Kartenspielen – wie historischen Tarock-Karten oder Quartetten – über die so genannten Plan- und Brettspiele, die ihre Ursprünge bereits in der Antike haben, bis hin zu Lotto- und Glücksspielen. www.spielzeugmuseum.at

Hier tanzen die Puppen

Die fantasievoll gestalteten Aufführungen des Salzburger Marionettentheaters berühren seit Generationen Jung und Alt gleichermaßen. Die Faszination der Marionetten liegt in ihrer Kunst, ein lebendiges Abbild des Menschen auf der Bühne zu erzeugen und dem Zuschauer die Illusion eines menschlichen Gegenübers zu geben. Ab 27. Februar 2013 zeigt eine Ausstellung in den Foyers des Marionettentheaters die Geschichte der Marionetten von ihrem religiös begründeten Ursprung bis heute. www.marionetten.at

Salzburger Passionssingen (15. und 16. März 2013)

Seit der Premiere im Jahr 2003 steht das Salzburger Passionssingen für die kunstvolle Verwebung von Volkskultur und Hochkultur und das nahtlose Ineingreifen von Musik und Schauspiel.

www.tobi-reiser.at

Die Residenzgalerie Salzburg, die zu den kostbarsten Kunstschatzen des Landes Salzburg zählt, feiert ihr 90-Jahr-Jubiläum. Ab April bis Dezember 2013 sind die Hauptwerke der Sammlung zu sehen. www.residenzgalerie.at

Tourismus Salzburg GmbH
Auerspergstraße 6
A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0) 662 889 87 - 0
presse@salzburg.info
www.salzburg.info

Auf YouTube zeigt das Conrad Maldives ungewöhnliche Resort Einblicke:

Vom Leben als U-Boot-Kapitän bis hin zum Fensterputzer im Unterwasser-Restaurant

Das Luxusresort Conrad Maldives Rangali Island veröffentlicht eine Reihe von Kurzfilmen auf YouTube, die neue Facetten des Lebens hinter den Kulissen des exklusiven Insel Resorts zeigen. Dazu gehören die ungewöhnlichsten Jobs, ein Insider Einblick in die drei Spas und ein Treffen mit den anderen Bewohnern der Insel: Mantarochen, Walhaie und George, der Fischreier.

Zu sehen unter <http://www.youtube.com/luxurymaldivesresort> zeigen die kurzen Videos einen ganz neuen Blickwinkel des Luxushotels. Im ersten Video erleben die Zuschauer eine Hoteltour, auf der sie mehr über die besten Spa Behandlungen der Malediven und über den Erfinder einer Spa Produktlinie erfahren. Im zweiten Video lernen die Zuschauer einige ungewöhnliche Dauerbewohner des luxuriösen maledivischen Resorts kennen. Sie beobachten Walhaie und finden heraus, wo sich die Mantarochen am Liebsten aufhalten. Das dritte Video gewährt einen Blick hinter die Kulissen und zeigt Mitarbeiter mit den coolsten Jobs der Malediven: sie fahren ein U-Boot, reinigen die Fenster im Unterwasser-Restaurant und verwalten den besten Weinkeller der Malediven.

Conrad Maldives Rangali Island: Elegant, schick und ein bisschen sexy!
Eleganter Luxus trifft im „6“ Sterne Resort Conrad Maldives Rangali Island auf einen zeitgenössischen, minimalistischen Stil gepaart mit Komfort vom Feinsten. Ein Resort, zwei Inseln und gleich drei Arten des ultimativen Wohnkomforts - damit ist das Conrad auf den Malediven ideal für anspruchsvolle Reisende, die stilvollen Luxus suchen.

Auf zwei Inseln offeriert das Luxushideaway die größte Auswahl an unterschiedlichen Villen- und Suite- Typen der Malediven. 50 bis zu 304 m² große Water Villas auf Stelzen direkt in die Lagune gebaut, bieten auf der Insel Rangalifinolhu romantische Abgeschiedenheit. Die größte und belebtere der beiden Inseln,



Rangali, offeriert 79 großzügige bis zu 670 m² große Beach Villen die, eingebettet in tropisches Grün, über riesige Open-air Badezimmer und teilweise eigenen Pool verfügen, aber trotzdem nur wenige Schritte vom Meer entfernt sind. Die 21 Spa-Water Villas des Spa Retreats - ein Resort im Resort- verfügen jeweils über einen eigenen Spa Behandlungsraum.

Für die größte kulinarische Vielfalt der Malediven stehen gleich 11 Restaurants und Bars zur Auswahl: das Ithaa Unterwasserrestaurant - das einzige voll verglaste Unterwasser-Restaurant der Welt, der Koko Grill mit japanischen Teppanyaki Degustationsmenüs unter den Sternen, das Mandhoo Spa Restaurant mit organischer Gourmetküche, die Wine & Cheese Bar mit 101 der besten Käsesorten der Welt, Themenbuffets wie das „Hummer & Champagner Dinner“ sowie über 17,000 Flaschen exquisiter Weine im Weinkeller, der mit Weinverkostungen lockt, um nur einige der kulinarischen Highlights zu nennen.

In drei Spas bietet das Resort unterschiedliche Spa Konzepte: Im Spa des Spa Retreat mit Spa Water Villen und Spa Restaurant basiert die Philosophie der Behandlungen mit Bio-Produkten auf den fünf Elementen - Erde, Luft, Feuer, Wasser und Holz. Im Over-Water-Spa werden

ganzheitliche Chakra Behandlungen der Dorissima Linie angeboten und das Ice-Cream Spa im Design einer Eisdiele aus den 50er Jahren ist ganz auf kindgerechte Behandlungen eingestellt.

Bei Tauch- oder Schnorchelexcursionen an den schönsten Tauchspots der Malediven können die „big five“ (Walhai, Manta, Muräne, Grauer Riffhai und Schildkröte) der Malediven beobachtet werden. Eine Kooperation mit dem Whale Shark Research Programm bietet dabei spezielle Insider Touren und Informationen. Ein Picknick auf einer einsamen Insel, Delfinbeobachtung, Hochseefischen, Sunset-Cruises... – das Conrad Maldives offeriert eine Fülle an Ausflügen und Wassersportangeboten sowie als erstes Resort weltweit Ausflüge mit Nemo, einem kleinen U-Boot.

Fotos: Conrad Maldives Rangali Island

Conrad Maldives Rangali Island
PO Box 2034
Rangali Island
Maldives Islands
Malediven
Tel. +800 00 266 723
mlehi.maldives@conradhotels.com
www.conradhotels.com

Kempinski eröffnet Olare Mara Safari-Camp am Rande der Masai Mara

12 luxuriöse Zelte bieten ursprüngliche Safari-Erfahrung à la Kempinski im Olare Orok-Wildschutzgebiet mit mehr als zwei Millionen Gnus, Zebras und der größten Löwen-Population weltweit.

Die Zelte sind geöffnet für einen luxuriösen Safari-Urlaub mit Kempinski: Das all inclusive Olare Mara Kempinski Masai Mara Zelt-Camp in Kenia steht ab sofort für Gäste bereit. Damit ist Kempinski Hotels erstmals in Kenia aktiv. Das Safari-Camp von Europas ältester Hotelgruppe befindet sich im Olare Orok-Wildschutzgebiet am Rande der Masai Mara im Südwesten Kenias und lediglich eine Flugstunde von Nairobi bzw. drei Stunden Flugzeit von Mombasa entfernt. Das Masai Mara-Wildreservat erstreckt sich insgesamt auf über 1.500 Quadratkilometer. Das Reservat, das hauptsächlich über weite Graslandschaften sowie die charakteristischen Schirm-Akazien Afrikas verfügt, ist berühmt für seine große Anzahl an Löwen, die beeindruckenden Wanderungen der Gnus und das stolze Volk der Masai, das hier lebt.

„Das individuelle Safari-Abenteuer in der Masai Mara ist das jüngste Angebot von Kempinski in Afrika“, freut sich Reto Wittwer, Präsident und Vorstandsvorsitzender von Kempinski Hotels, über den Neuzugang in seinem Portfolio. „Gäste können sich auf die außergewöhnliche afrikanische Landschaft, romantische Abendessen vor atemberaubender Kulisse und im Einklang mit der Natur freuen. Und das alles mit dem bekanntesten und bewährtesten Kempinski-Stil, -Komfort und -Service – für unvergessliche Augenblicke à la Kempinski.“

Zweimal täglich per Flugzeug mit Air Kenya oder Safarilink von Nairobi aus und einmal täglich von Mombasa aus zu erreichen, liegt das Olare Mara Kempinski versteckt in einem Wäldchen am Ufer des Ntiakitiak Flusses. Das neue Kempinski bietet maximal 24 Gästen Platz. Jedes

der 12 Zelte ist im Stil der klassischen frühen afrikanischen Safaris eingerichtet. Einzig in der Masai Mara sorgen sehr luxuriöse Betten in den Zelten für einen himmlischen Schlaf. Darüber hinaus sind die Zelte ausgestattet mit Indoor- und Outdoor-Dusche, überdimensionaler, freistehender Badewanne mit Krallenfüßen sowie einer 80 Quadratmeter großen Teakholz-Terrasse. Eines der Zelte bietet sogar einen eigenen kleinen Pool.

Insbesondere für unternehmungslustige Urlauber geeignet, bietet das Olare Mara Kempinski eine Vielzahl an Möglichkeiten, die Zeit aktiv zu gestalten: Pirschfahrten mit Allrad-Geländewagen und erfahrenen Safari-Guides, Nacht-Safaris sowie begleitete Wanderungen zur Pirsch oder Vogelbeobachtung, Besuche im Dorf der Masai, Frühstück im Busch am Nilpferd-Pool oder früh morgens die Safari mit dem Heißluftballon über dem Nationalreservat der Masai Mara. Jeder der Fährtensucher, Ranger und Guides verfügt über eine staatliche Lizenz und hat mindestens die Plakette in Bronze der KSPGA (Kenya Professional Safari Guides Association).

Die Gäste können aber auch einfach nach einem aufregenden Tag in der afrikanischen Steppe am Pool des Camps entspannen oder sich auf den Sundowner auf der Hauptterrasse oder am Lagerfeuer freuen. Gemäß den Traditionen Afrikas werden den Gästen Frühstück, Lunch und Abendessen an großen Gemeinschaftstischen oder kleineren einzelnen Tischen im Restaurant serviert. Auf Wunsch ist auch ein Abendessen unter freiem Sternenhimmel inmitten der Tierwelt im Busch möglich – bewacht von Masai-Kriegern.

Das Olare Mara Kempinski ist ein umweltfreundliches Resort, das Wert darauf legt, die Umwelt so wenig wie möglich zu beeinträchtigen. So verfügt das Camp über den größten organischen Garten des Naturschutzgebietes, wo das benötigte Obst und Gemüse gezogen wird.



Darüber hinaus werden 70 Prozent der Energiekosten über Solarenergie bezogen.

Die empfohlene Aufenthaltsdauer von drei Nächten bzw. vier Tagen erlaubt den Gästen die Masai Mara zu erkunden und lässt gleichzeitig ausreichend Zeit zur Entspannung. Die angebotenen Pakete sind alle all inclusive und beinhalten die Transfers von und zur Flugzeuglande-bahn, Vollpension inklusive Getränken, zwei Pirschfahrten pro Tag sowie die Naturschutzgebühren und sind bei Unterbringung im Doppelzimmer ab 435 US-Dollar (ca. 335 Euro) pro Person und Nacht zu buchen.

Fotos: Olare Mara Kempinski

Olare Mara Kempinski
Masai Mara
Kenia
Tel. + 254 703 049 000
reservations.olare@kempinski.com
www.kempinski.com



Vor 50 Jahren: Das Mandarin Oriental Hong Kong

Das Mandarin Oriental, Hong Kong, 1963 im Herzen von Hongkong eröffnet. feiert mit einem Feuerwerk an Spezialangeboten und kulinarischen sowie kulturellen Events 2013 sein 50 jähriges Jubiläum. Die Feierlichkeiten, mit denen die erfolgreichen 50 vergangenen Jahre der Hotel-Ikone sowie die zukünftigen 50 Jahre zelebriert werden, starteten mit dem Chinese New Year Fest im Februar 2013.

Das luxuriöse Flaggschiff Hotel von Mandarin Oriental offeriert gleich 10 einzigartige Restaurants und Bars, ausgezeichnet mit vier Michelin Sternen (damit ist das Luxushotel das einzige Hotel der Stadt, in dem drei Restaurants mit Michelin Sternen ausgezeichnet sind), bieten diese im Jubiläumsjahr kulinarische Highlights: Der deutsche Hotelküchenchef Uwe Opocensky wird im exklusivsten und kleinsten Restaurant Hongkongs, dem Krug Room inmitten der Hotelküche, ein innovatives Degustationsmenü mit neu und ungewöhnlich interpretierten Gerichten der Hotelpspeisekarte der 60iger Jahre auf-tischen. Dazu zählen Kreationen wie „Fruit Loops 2013“, Beef Bourguignon nach einer Interpretation der US Starköchin Julia Childs, „Baked Alaska“ und „Ich bin ein Berliner“. Ein Gourmetgenuss auf höchstem Niveau bei dem nichts so schmeckt oder aussieht, wie man es erwartet. Auch der legendäre Starkoch Pierre

Gagnaire, der 2013 gleich drei Gastspiele in seinem „pied a terre“ in Hongkong, dem Pierre (zwei Michelin Sterne), gibt, wird künstlerisch und innovativ interpretierte Gerichte von 1963 offerieren. Drei Sternekoch Daniel Humm, dessen Restaurant Eleven Madison Park in New York derzeit zu den meist besprochenen Restaurants Amerikas zählt, wird vom 13. bis 17. März im Mandarin Grill and Bar das erste kulinarische Gastspiel während des Jubiläumsjahres geben. Für dieses Gastspiel reist Daniel Humm mit einem fünfköpfigen Team inklusive Mitbesitzer und Manager Will Guidare an. Zwei weitere kulinarische Gastspiele mit internationalen Starköchen sind geplant. Bei der „Michelin Food Safari“ genießen die Gäste an einem Abend Gerichte in allen drei mit Michelin Sternen gekrönten Hotelrestaurants: Man Wah, Mandarin Grill und Pierre. Yves Matthey, Chefpatissier des Mandarin Oriental Cake Shop, wird zu Ostern mit goldenen Ostereier-Kunstwerken brillieren, die in Wahrheit essbare Kuchen sind. Im The Chinnery, einer 1963 als reinem Männerclub eröffneten Bar, haben erst seit 1990 Frauen Zutritt. Anlässlich des Jubiläums offeriert die Bar traditionelle britische Gerichte und eine Selektion erlesener Portweine, inklusive einem Port von 1963. Noch heute ist das Hotel Trendsetter: Das Mandarin Oriental Hong Kong war das erste Hotel weltweit das 24 Stunden



Pierre Gagnaire's Grand Dessert

am Tag einen Technology Butler-Service anbot und das einen Social Media Beauftragten einstellte. Auch 50 Jahre nach der Eröffnung steht das Mandarin Oriental, Hong Kong weiterhin auf Toppositionen der weltweiten Rankinglisten. Das Mandarin Oriental, Hong Kong ist der Inbegriff von zeitgenössischem Luxus gemischt mit orientalischen Einflüssen. Seit mehr als 50 Jahren ist es die Top Adresse für diejenigen, die einen exklusiven Zufluchtsort mit mehrfach ausgezeichnetem Service und einer erstklassigen Ausstattung im Herzen der pulsierenden Stadt Hongkongs suchen. Seit über 30 Jahren begrüßt Chef Concierge Giovanni Valenti, liebevoll „das Gesicht des Hotels“ genannt, die Gäste und bietet bei Fragen ein umfangreiches Fachwissen über die Stadt.

Fotos: Mandarin Oriental Hong Kong

Mandarin Oriental, Hong Kong
5, Connaught Road, Central
Hong Kong, China
Tel. +852 2522 0111
mohkg-reservations@mohg.com
www.mandarinoriental.com/hongkong

GANZ SCHÖN SCHLAU:

Intelligentes Kochen einfach gemacht -
Oranier und Fissler werden ein „Paar“ -
Hobbyköche werden zu Profis



Übersichtliche Stufenregulierung

breite Spitzen-Modell. Es verfügt über fünf Kochzonen, von denen die mittlere einen Durchmesser von 26 cm hat. Links und rechts davon befindet sich jeweils eine Maxi-Kochzone.

Zahlreiche Extras für das zeitgemäße Kochen mit Induktion

Alle Geräte verfügen zudem über zahlreiche weitere Extras und Besonderheiten. Dank der automatischen Topf und Topfgrößenerkennung wird Energie nur dort eingesetzt, wo sie auch tatsächlich gebraucht wird. Übergelaufenes kann nicht mehr anbrennen, da es nur unter, nicht aber neben dem Topf heiß wird. Auch ein Überhitzungsschutz „leerer Topf“, die Restwärmeanzeige, eine Kindersicherung sowie eine Betriebsdauerbegrenzung tragen zu optimaler Energienutzung bei.

Kurz und gut: Die neuen Funktionen bieten – neben deutlich mehr Komfort und einem Höchstmaß an Sicherheit – die nahezu unbegrenzte Flexibilität beim Kochen. Und selbstverständlich sind die „weiß-blauen“ Displays nicht etwa nur den Bayern vorbehalten, sondern helfen ab sofort überall in Deutschland beim zeitgemäßen Kochen mit Induktion.

Komplizierte Menüs einfach kochen. Das wünscht sich jeder Profi- und Hobbykoch. Gour-med hat für Sie das neue Induktionskochfeld von Oranier mit den geeigneten Töpfen von Fissler getestet.

Um es vorweg zu nehmen: Wir waren nicht nur erstaunt wie die Weltneuheit von Oranier - weiß-blaue Displays ersetzen rote LED-Leuchten - die die Arbeit am Herd erleichtert. Begeistert hat uns auch, wie einfach und leicht Ko-

chen sein kann. Kochfelder können ganz schön schlau sein, insbesondere wenn es sich um Induktions-Kochfelder der Küchenmarke Oranier, die eine lange Tradition im Bau von Kochfeldern haben, handelt.

Ein Ergebnis innovativer Entwicklungsarbeit ist die Flächen-Induktion mit Topf-Positions-Erkennung. Die Induktionsfelder erkennen automatisch die Position des Kochtopfes und melden über Display die Temperatur. Eine weitere Neuheit ist: Der angesteuerte Slider leuchtet jetzt nicht mehr rot, sondern weiß. Ebenfalls nicht mehr rot, sondern jetzt blau ist das LED-Display für die Timer-Funktion. Beides zusammen – der weiße Slider und das blaue Timer-LED – verbessert deutlich die Übersichtlichkeit.

Vorerst werden drei Kochgeräte mit diesen Merkmalen ausgestattet. Darunter auch das neue, von uns getestete 90 cm





original-profi collection®

Wir haben das Oranier-Kochfeld mit den Töpfen der original-profi collection® von Fissler getestet.

Auch in diesem Fall waren wir von der leichten Handhabung und perfekten Hitzeaufnahme und -weitergabe überzeugt.

Das formschöne Kochgeschirr wurde gemeinsam mit Meisterköchen zu einer Premium Kochtopfserie mit besonderen Funktionen und universellen Einsatzmöglichkeiten entwickelt:

Bis heute überzeugt sie Kochprofis und begeisterte Hobbyköche und wurde zur erfolgreichsten Kochtopfserie auf dem deutschen, als auch auf dem internationalen Kochgeschirrmarkt. Zahlreiche Preise und Auszeichnungen bestätigen nicht nur die Funktionalität, auch das Design und die leichte Handhabung.

Ausgetüftelte Funktionen der original-profi collection®

Mit den ausgetüftelten Funktionen der Edelstahlserie original-profi collection® können kulinarische Kompositionen ideal zubereitet werden. Der perfekt schließende Deckel verhindert einen unnötigen Wärme- und Feuchtigkeitsverlust und ermöglicht wasserarmes und energiesparendes Kochen.



Die Wölbung in der Deckelmitte lässt den aufsteigenden Dampf abtropfen und macht das Gargut saftiger.

Kleiner Tipp: Wenn ein Eiswürfel in der Vertiefung des Deckels platziert wird, sammelt sich mehr Wasser am Deckel und die Gerichte werden dadurch noch saftiger und aromatischer.

Nicht nur Profi-Köche loben die großen, handlichen Edelstahl-Kaltmetallgriffe, die beim Kochen nicht heiß werden.

Weitere Highlights der Fissler-Serie

Die original-profi collection® ist aus Edelstahl 18/10 in besonders schwerer und robuster Qualität. Ihre matt glänzende Oberfläche ist unempfindlich gegen Wasserflecken und Kratzspuren und die gesamte Serie ist spülmaschinen- als auch backofengeeignet. Alle Töpfe und Pfannen, Kasserollen und Sauteusen der original-profi collection® verfügen über den patentierten CookStar-Allherdboden, der für Elektro-, Gas-, Ceran und Induktionsherde geeignet ist. Durch seine sternförmigen Dehnungsfugen liegt er optimal auf und gewährleistet eine perfekte Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung im Topf. Die Töpfe sind auf



der Innenseite mit einer Messkala ausgestattet, die eine richtige Dosierung beim Kochen erleichtert und den separaten Messbecher ersetzt.



1845 wurde die Firma von Carl Philipp Fissler in Idar-Oberstein gegründet. Heute steht die Marke für Freude und Leidenschaft am Kochen und ist eine der weltweit führenden Marken für hochwertiges Kochgeschirr. Über 200 Patente aus den letzten 50 Jahren bestätigen die innovative Kreativität von Fissler.

Fotos: Fissler GmbH,
Oranier Küchentechnik

Oranier Küchentechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1-7
35075 Gladenbach
info@oranier.com
www.oranier.com

Fissler GmbH
Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
Tel. +49 (0) 6781 403 - 0
zentrale@fissler.de
www.fissler.de



Heute: Ein einzigartiges Kochbuch (und sehr viel mehr) von Berlins Ausnahme-Koch-Patron Tim Raue, ein Wiener Klassiker und ein englischer TV-Vegetarier. Schließlich veröffentlicht eine deutsche Trüffel-Nase ihr kulinarisches ABC.



EIN WIRKLICHER KLASSIKER

Der goldene Plachutta

Ewald und Mario Plachutta
Brandstätter Verlag
704 Seiten, 39,90 Euro
ISBN 978-3-85033-676-5

So ein Buch kriegen nur wirkliche Klassiker gewidmet: über 700 Seiten, über 1000 Rezepte (der Verlag spricht gar von 1500), ein Band, fast so dick wie breit, von dem goldenen Einband ganz zu schweigen. Doch Ewald Plachutta, Österreichs wohl bekanntester Koch und Kochbuchautor, ist das längst.

Er steht als Wiederbeleber der Wiener Rindfleischküche und des berühmten Tafelspitz' in allen österreichischen Lexika. Das dicke Buch beschreibt die Rezepte und ihre Zubereitung in herkömmlicher, handwerklicher Manier; man gewinnt durchaus den Eindruck, das leicht nachkochen zu können. Die üppige Auswahl geht weit über das große Repertoire der österreichischen Lieblingsgerichte hinaus, aber womöglich haben die Österreicher Gerichte wie "Chili con Carne" oder "Scampischwänze alla Marinara" längst eingemeindet.



DER WITZIGSTE BERLIN-WITZ

My Favourite Things. Berlin. Hongkong.

Tim Raue
Collection Heyne
560 Seiten, 75 Euro
ISBN 978-3-89910-547-6

Ja, dies ist auch ein Kochbuch, und was für eins: auf über 400 Seiten dutzende und aberdutzende der Kreationen von Berlins originellstem Meisterkoch Tim Raue, dem unstillen Wanderer zwischen den kulinarischen Welten, zwischen Ost und West, zwischen Berlin und Hongkong.

Raue hat diesen Titel indes weit über Kochbuch-Niveau, wenn auch höchst abgehobenes, angesiedelt. Und zwar durch die beiden Teile des Buches am Anfang (60 Seiten) und am Ende (50 Seiten): Da performed Raue Raue, will meinen, da erklärt der Chef vom "Restaurant Tim Raue" sein Programm, seine Ziele, seine "Philosophie".

Und er macht das auf eine ebenso persönliche wie anschauliche Weise. Er zeigt und erklärt seine "favourite things" (dass dabei unter "Love" erst der Hund und dann Frau Marie kommt, muss er mit der klären) – viele Symbole, Buddha- und Tierfiguren, seine Maßschuhe, Kochbücher, Flaschen und Gläser. Zu Krug schreibt er: "Krug sagt über sich selbst: Es gibt Champagner und es gibt Krug. Ich bin nicht so vermessen so sagen: Es gibt Köche und es gibt Tim Raue. Aber meine Einzigartigkeit zu betonen, habe ich mit Krug gemeinsam." Na also!

Sein Buch jedenfalls ist, schon wegen der letzten 50 Seiten, absolut einzigartig! Und auf Seite 527 erzählt er den witzigsten modernen Berlin-Witz, den ich je gehört habe!

NICHT VEGETARISCH – MISSIONARISCH

Täglich vegetarisch

Hugh Fearnley-Whittingstall
AT Verlag
416 Seiten, 25,60 Euro
ISBN 978-3-03800-725-8



Der englische Autor des Buches, der auf dem Titelbild einen Kohlstrunk schwenkt wie früher Könige ihr Zepter, ist im Königreich als TV-Koch hochberühmt. Davon findet sich in seinen Texten nicht der geringste Hinweis, in seinem Buch präsentiert er sich ausschließlich als Buchautor. Hallo, Ihr deutschen TV-Köche, an dieser Art von Understatement könnte man sich ja vielleicht mal ein Beispiel nehmen, oder?

Hugh nennt sein Buch auch nicht wirklich "vegetarisch": "Das ist ein Gemüsekochbuch", schreibt er, "es wurde nicht von einem Vegetarier geschrieben." Aber "missionieren" möchte er seine Leser schon: "Ich möchte Sie davon überzeugen, mehr Gemüse zu essen. Viel mehr Gemüse."

So versammelt dieser Band über 200 vegetarische Rezepte. Und bei so manchem Gericht kann man sich auch noch ein kleines Stückchen Fisch oder Fleisch gut dazu denken. Der Autor würde sicher ein Auge zukneifen...

TAUGT AUCH ALS WERBEPROSPEKT

Mein kulinarisches ABC

Ralf Bos
Fackelträger Verlag
192 Seiten, 19,95 Euro
ISBN 978-3-7716-4505-2



"Er gilt als der Delikatessen- und Trüffelpapst Deutschlands", hebt der Klappentext an. Und der Papst ist zugleich auch Händler. So kann, wer zur Unfreundlichkeit neigt, das Buch auch als nur halbwegs verfremdeten Werbeprospekt lesen, für seine Firma und deren Angebote sowie für befreundete Unternehmen. Ralf Bos ist ein vielseitiger Mann, lernte Koch und Sommelier, arbeitete als Barkeeper, Kellner, Gastronom, als Redakteur und Referent in Food-Fragen, als Musikmanager und als Autor (Bücher über Trüffel und Molekularküche). Und natürlich als Händler.

Die 26 ABC-Kapitel reichen von Auster über Foie gras, Hummer, Kaviar, ein paar Mal Trüffel bis Zucker. Unter W porträtiert er Witzigmann, der das Vorwort geschrieben hat und Bos als "charmanten Redner" rühmt. Tatsächlich schreibt der, obwohl inzwischen 50 plus, jugendfrisch, etwa über "das geile Gefühl, mit scharfen Messern zu schneiden".

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



Die Kraft, die aus der Urzeit kommt

PaläoPower

Das Wissen der Evolution nutzen für Ernährung, Gesundheit und Genuss

Sabine Paul
C.H. BECK Verlag
301 Seiten, 12,95 Euro
ISBN 978-3-406-63048-4

Wir haben uns daran gewöhnt, dass immer mehr Menschen mit Übergewicht oder Fettleibigkeit kämpfen – oder mit anderen Zivilisationskrankheiten: Diabetes, Krebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Allergien, Unverträglichkeiten, Aufmerksamkeitsdefizit oder Burn-out. Der Name deutet es bereits an: „Zivilisationskrankheiten“ findet man in den Industrienationen – aber so gut wie nie bei Menschen, die unter ursprünglichen Bedingungen leben.

Die Evolutionsbiologin Sabine Paul beschreibt, warum diese Probleme existieren, warum sie in den letzten Jahrzehnten so dramatisch zunehmen und wie man sie erfolgreich behandeln oder verhindern kann.



Erlendur Sveinssons 11. Fall

Eiseskälte

Arnaldur Indriðason
Bastei Lübbe
396 Seiten, 19,99 Euro
ISBN 978-3-7857-2462-0

Ohne Abschied zu nehmen, ist Kommissar Erlendur in die Ostfjorde gereist – dorthin, wo er seine Kindheit verbracht und seinen kleinen Bruder im Schneesturm verloren hat. Jahrzehnte zuvor hatten sich in dieser Gegend dramatische Szenen abgespielt: Ein Trupp englischer Soldaten geriet auf einem Höhenpfad in ein tödliches Unwetter. In derselben Nacht verschwand eine junge Frau, deren Leiche aber nie gefunden wurde. Das Schicksal dieser Frau zieht Erlendur in seinen Bann: Er will unbedingt herausfinden, was sich damals zugetragen hat, so schmerzlich es für ihn auch sein mag, Ereignisse aus dieser Zeit ans Licht zu bringen ...



Eine wahre Geschichte für alle, die Trost suchen oder jemanden trösten wollen

Mein Schutzengel ist ein Anfänger

Eine wahre Geschichte vom Trösten und Getröstetwerden

Maximilian Dornier
Knaus Verlag
224 Seiten, 17,99 Euro
ISBN 978-3-8135-0482-8

Max hat eine Krankheit, mit der er lernen muss zu leben. Er hat das Gefühl, der einsamste Mensch zu sein. Dabei ist da jemand, der den Auftrag hat, Max beizustehen. Der wundert sich sehr über die Menschen und ihre Unfähigkeit, sich helfen zu lassen. Und was unternimmt Max nicht alles für seltsame Experimente auf seiner abenteuerlichen Suche nach dem, was Trost – dieses altmodische Wort – sein könnte? Er geht allen Ratschlägen und Heilsversprechen nach, die Freunde und Fremde ihm mit auf den Weg geben.

Hör mal, wer da zwitschert!

Vogelstimmen

Unsere Vögel und ihr Gesang

Jan Pedersen, Lars Svensson
Piper Verlag
256 Seiten, 39,99 Euro
ISBN 978-3890294223



Ob Amsel, Drossel, Fink oder Star – werden Sie zum Kenner unserer Vogelwelt! Mit prachtvollen Farbfotos ausgestattet, entführt dieser Band in die melodische Welt der Vogelstimmen, erklärt ihre Funktionen und verbindet sie mit den charakteristischen Merkmalen der jeweiligen Art.

Wissen Sie, dass der Gesang von Rotkehlweibchen verstummt, sobald sie einen Partner gefunden haben?

Der nahe Osten läuft dir kalt den Rücken runter

Kleine Polizei im Schnee

Dietmar Dath
Bastei Lübbe
280 Seiten, 24,00 Euro
ISBN 978-3943167085



Ein achtjähriges Mädchen ist Hauptvollzugsorgan des Staates. Der nahe Osten läuft dir kalt den Rücken runter. Unsere Mütter haben falsche Farben, und der Mann, der mit Büchsen wirft, heißt Josef Stasi und macht sich, obwohl seine Frau ihn davor warnt, durch unbedachten Waffengebrauch unglücklich. Ein Albino namens Adrian sucht derweil die Lücke in der Welt, neuartige Endsporen werden entdeckt, und an einer versteckten Stelle löst dieses Buch einige entscheidende Probleme des Menschseins. Außerdem gibt es Pistazien, aber mehr Salz wäre schön.

Mikrokosmos einer bulgarischen Kleinstadt

Die unfruchtbare Witwe

Boika Asiowa
Dittrich Verlag
330 Seiten, 16,80 Euro
ISBN 978-3-937717-58-6



Die Geschichte spielt in den Jahren nach dem Ersten Weltkrieg in einer Kleinstadt im Piringebirge in Südwestbulgarien.

Nachdem ihr Mann an der nahen Vardar-Front gefallen ist, wird die junge Witwe Wranitsa von ihrer Schwiegermutter aus dem Haus gejagt, weil sie ihr keinen Enkel schenken konnte. Wranitsa verliebt sich in den Albaner Adem, der in dem Ort eine Art Konditorei führt, und wird von ihm schwanger. Bevor sie ihm sagen kann, dass sie ein Kind von ihm erwartet, ist Adem gezwungen in seine Heimat zurückzukehren, um eine Blutschuld zu zahlen, deretwegen er zwanzig Jahre vorher nach Bulgarien geflüchtet war. Zwar wird er in Albanien nicht getötet, aber ob er zu Wranitsa zurückkehrt, bleibt angesichts der Tatsache, dass er in der Heimat eine Frau mit inzwischen erwachsenem Sohn hat, offen. Die nicht mehr unfruchtbare Witwe wird von ihrer Schwiegermutter wieder aufgenommen.



Lara muss sich ihrer Vergangenheit stellen

Was fehlt, bist Du

Lola Jaye
Rohwohlt Verlag
352 Seiten, 16,95 Euro
ISBN 978-3-8052-5047-4

Lara feiert ihren dreißigsten Geburtstag, als es an der Tür klingelt und eine bunt gekleidete Frau vor der Tür steht – es ist Yomi, Laras Mutter, die den weiten Weg aus Nigeria nach England auf sich genommen hat, um endlich ihre Tochter kennenzulernen. Als Lara noch sehr klein war, musste sie sie in ein Waisenhaus geben. Von dort hat Patricia sie adoptiert und zu sich nach England geholt. Lara hatte eine glückliche Kindheit, aber sie hat immer gespürt, dass ein Teil von ihr fehlt, sich an jedem Geburtstag gewünscht, ihre «richtige» Mutter möge sie besuchen kommen. Jetzt ist sie wirklich da, und Lara muss sich ihrer Vergangenheit stellen – ebenso wie Yomi und auch Patricia ...



...und niemand vermisst sie!

Böser Wolf

Nele Neuhaus
Ullstein Buchverlage
480 Seiten, 19,99 Euro
ISBN 978-3550080166

An einem heißen Tag im Juni wird die Leiche einer 16-Jährigen aus dem Main bei Eddersheim geborgen. Sie wurde misshandelt und ermordet, und niemand vermisst sie. Auch nach Wochen hat das K 11 keinen Hinweis auf ihre Identität. Die Spuren führen unter anderem zu einer Fernsehmoderatorin, die bei ihren Recherchen den falschen Leuten zu nahe gekommen ist. Pia Kirchoff und Oliver von Bodenstein graben tiefer und stoßen inmitten gepflegter Bürgerlichkeit auf einen Abgrund an Bösartigkeit und Brutalität. Und dann wird der Fall persönlich.



Die Antworten auf die großen Fragen der Menschheit

Die Schriften von Accra

Paulo Coelho
Diogenes Verlag
192 Seiten, 17,90 Euro
ISBN 978-3-257-06848-1

14. Juli 1099. Vor den Toren Jerusalems steht das Heer der Kreuzritter, die im Morgengrauen angreifen werden. Es wird wahrscheinlich die letzte Nacht sein, die die bisher friedlich zusammenlebenden Muslime, Juden und Christen in ihrer Stadt verleben werden. Die meisten schärfen ihre Waffen. Doch ein kleines Grüppchen alter und junger Männer und Frauen versammelt sich um einen Fremden, der einst in Athen aufgebrochen war, die Welt zu erobern, und in Jerusalem einen Schatz fand, den ihm keiner mehr rauben kann: die Antworten auf die großen Fragen der Menschheit.

Lasst das Fest beginnen!

Das Festmahl des John Saturnall

Lawrence Norfolk
Knaus Verlag
448 Seiten, 24,99 Euro
ISBN 978-3-8135-0366-1



England im 17. Jahrhundert. Als John seine Mutter verliert, hat er als Sohn einer angeblichen Hexe nur eine Chance, den Religionsfanatikern zu entkommen: Er muss seine vertraute Umgebung verlassen und das Herrenhaus von Buckland erreichen. Hier werden er und das von seiner Mutter überlieferte geheime Wissen um Pflanzen und Rezepte sicher sein. In Buckland steigt John vom Küchenjungen schnell zum Koch auf. Er versteht es, Lucretia, die verwöhnte Tochter von Sir William, mit seinen Kochkünsten zu betören. Aber Krieg und Standesunterschiede lassen kaum Platz für die Liebe zwischen dem berühmtesten Koch des Landes und der Lady von Buckland.

Mordet vielleicht, ohne es zu wissen.

Bewusstlos

Sabine Thiesler
Heyne Verlag
512 Seiten, 19,99 Euro
ISBN 978-3-453-26806-7



Als Raffael erwacht, sind sein Bett und seine Sachen voller Blut. Er gerät in Panik, denn ihm fehlt jegliche Erinnerung an die vergangene Nacht. Es gelingt ihm nicht herauszufinden, was passiert ist, aber wenn er getrunken hat, weiß er nicht mehr, was er tut. Mordet vielleicht, ohne es zu wissen.

Von seinen Eltern, die in der Toskana leben, fühlt er sich verraten und verlassen. Die beiden führen ein glückliches Leben und ahnen nicht, dass er in ihrer Nähe ist und sie längst im Visier hat ...

Jenseits von Schein und Wahn

Ein seltsamer Verein

Kim Young-ha
Konkursbuch Verlag
288 Seiten, 10,90 Euro
ISBN 978-3-88769-776-1



In seinen 10 Miniatur-Thrillern erzählt der Autor KimYoung-Ha mit Raffinesse von der jungen Generation Südkoreas. In nüchternen, spröder Sprache geht es um Dramen, die sich zwischen den Figuren und in ihrem Inneren abspielen. In einigen Geschichten spielt ein Mord eine Rolle, andere durchzieht die Ahnung eines Ereignisses, das die Welt der Protagonisten auf den Kopf stellen wird. Korea ist hin- und hergerissen zwischen modernem Rationalismus und traditionellen Werten. Der Widerspruch geht oft mitten durch die Figuren in Korea hat sich der Wandel zum elektronischen Zeitalter in rasender Geschwindigkeit vollzogen.

Die Suche nach dem, was sich jenseits von Schein und Wahn als Wahrheit erweisen könnte, durchzieht die Geschichten wie ein roter Faden.

Nordrheins Orthopäden gehen in die „Termin-Offensive“

Nordrheins HNO-Ärzte setzen Protest fort

Vielerorts bleiben HNO-Praxen freitags für Kassenpatientengeschlossen

Es ist ein häufig diskutiertes gesundheitspolitisches Thema: die Terminvergabe in orthopädischen Praxen. Krankenkassen führen in diesen Zusammenhang gern an, dass gerade Orthopäden ihre Patienten lange warten lassen. Manche Kassen haben für ihre Versicherten sogar einen Telefonservice zur Einholung von zeitnahen Sprechstundenterminen eingeführt. Laut orthonet-NRW handelt es sich hierbei um Aktionen, die Patienten falsche Tatsachen vortäuschen und mit der Realität kaum etwas gemeinsam haben. So ergab eine interne Umfrage unter den etwa 400 Mitgliedern des Ärztenetzwerks, dass sie allein in Nordrhein jeden Tag mehr als 2.400, also jeden Monat 48.000, Notfalltermine anbieten.

„Viele Kollegen behandeln täglich eine große Zahl von Notfällen – im Durchschnitt 6 Patienten. Wir müssen uns von den Kassen nicht vorwerfen lassen, wir würden unsere Patienten im Stich lassen“, unterstreicht Dr. Folker Franzen, Vorstandsmitglied des orthonet-NRW und Initiator des Projekts. „Trotz der immer weiter sinkenden Vergütung und der Mehrbelastung haben wir uns sogar entschieden, im ersten Quartal 2013 die Anzahl der Notfalltermine auf 2.700 Termine pro Tag zu erhöhen.“ Franzen betont, dass diese solidarische Aktion erfolgt, weil es den Orthopäden trotz knapper Ressourcen ein Anliegen sei, eine qualifizierte und vor allem auch zeitnahe orthopädische Versorgung sicherzustellen. Die – dem Patienten zugute kommende – Aktion wird mit Flyern und Plakaten der teilnehmenden Praxen unterstützt. „Wer als politischer Akteur über lange Wartezeiten beim Orthopäden klagt, sollte sich wohl eher dem Thema überbordende Bürokratie in Arztpraxen annehmen“, meint Franzen. „Mit einer Reduzierung der Anzahl an Formularen ließe sich deutlich mehr Zeit für Patienten gewinnen.“

Der Streit um angemessene Honorare für HNO-Ärzte in Nordrhein geht in die zweite Runde: Nach ersten Protestmaßnahmen der HNO-Ärzte erhöhte die Kassenärztliche Vereinigung Nordrhein (KVNo) die Honorare von 22,07 um 1,70 auf 23,77 Euro pro Quartal und Patient. Laut HNO-net NRW, einem Zusammenschluss niedergelassener HNO-Ärzte, sei dies ein „Tropfen auf dem heißen Stein“. Für die HNO-Ärzte sei immer noch kein kostendeckendes Arbeiten möglich. Als Konsequenzen kündigten sie verkürzte Sprechzeiten – vielerorts bleiben HNO-Praxen freitags für Kassenpatienten geschlossen –, verringerte Leistungen und einen fortschreitenden Personalabbau an.

„Vor allem personal- und geräteintensive Leistungen wie aufwendige Schwindeldiagnostik, Untersuchungen des Hörgleichgewichtsnerven und Ultraschalluntersuchungen werden künftig aus betriebswirtschaftlichen Gründen nicht mehr regelmäßig angeboten. Leistungen, die medizinisch nicht zwingend notwendig sind, bisher aber häufig noch ohne Zuzahlung erbracht wurden, müssen in Zukunft als Wahlleistung berechnet werden“, führt Dr. Uso Walter, Vorstandsvorsitzender des Netzwerks, aus. Auch eine Reduktion der Kassensprechzeiten auf die gesetzliche Mindestdauer von 20 Stunden wird sich laut Walter in vielen Fällen nicht vermeiden lassen.

Stattdessen werden freitags vielerorts Selbstzahlersprechstunden angeboten. Diese Maßnahmen werden regional koordiniert und umgesetzt. Eine Notfallversorgung wird in jedem Fall gewährleistet sein. Hintergrund: Im Januar einigten sich KVNo und die Krankenkassen des Landesteils auf 128 Millionen Euro, das der KV Nordrhein 2013 mehr zur Ver-

fügung steht. Dieses Geld verteilte die KVNo unter den Haus- und Fachärzten in Nordrhein. Für die HNO-Ärzte bedeutet diese Verteilung eine Steigerung der Honorare um 1,70 Euro pro Quartal und Patient. Damit hätte laut HNO-net NRW die KVNo die Chance verpasst, die hohen Nachzahlungen der Krankenkassen zum Verlustausgleich der am meisten betroffenen Fachgruppen zu nutzen. „Völlig unverständlich ist für uns auch die Genehmigung dieser Honorarverteilung durch die grüne Landesgesundheitsministerin Steffens. Als zuständige Aufsichtsbehörde hätte das Landesgesundheitsministerium die Chance gehabt, die Fehlverteilung von Versichertengeldern durch die KV zu verhindern“, so Walter. „So ist sie mitverantwortlich, wenn es vor allem in strukturschwachen Regionen zu weiteren Praxisschließungen kommt und die Versorgung hier in Zukunft nicht mehr gewährleistet ist“. Das HNO-net NRW prüft aktuell juristische Schritte gegen die KVNo. „Sie wird ihrem Sicherstellungsauftrag offensichtlich nicht gerecht, wenn sie Honorare zahlt, die nicht einmal die laufenden Kosten decken und die weit unter den sonst in Deutschland gezahlten Honoraren für HNO-Ärzte liegen.“

Sitz:
HNO-net NRW eG
Mülheimer Straße 70
47057 Duisburg

Geschäftsstelle:
c/o Frielingsdorf
Consult GmbH
Kaiser-Wilhelm-Ring 50
50672 Köln
Tel. +49 (0) 221 13 98 36 - 69
mail@hnonet-nrw.de
www.hnonet-nrw.de

Adipositas ist ein kausaler Faktor für niedrige Vitamin-D-Spiegel, Vitamin-D-Mangel bewirkt jedoch kein Übergewicht

Helmut Schatz

Im Februar diesen Jahres erschien in PLoS online (1) ein Bericht über eine genetische Multicenter-Studie an >40 000 Personen aus 21 Kohortengruppen der D-CarDia Collaboration. Zunächst bestätigten die Forscher die Assoziation zwischen Vitamin-D und Body Mass Index (BMI). Sie verwendeten die Daten von >120 000 Personen des Genetic Investigation of Anthropometric Traits (GIANT) Consortium. Um die Kausalität in der Beziehung zwischen BMI und Vitamin-D zu untersuchen, bedienten sie sich der Methode der bidirektionalen Mendel'schen Randomisierung. Für je 10% BMI-Anstieg errechnete sich eine Vitamin-D-Abnahme von 4.2 %. Insgesamt sprachen die Daten dafür, dass ein höherer BMI niedrigere Vitamin-D-Spiegel bewirkt, bei vernachlässigbarem Effekt eines Vitamin-D-Mangels auf den BMI.

Valerie Hirschler, Buenos Aires, äußert dazu in einem unabhängigen Kommen-

tar²: "With this method, causality is inferred from associations between genetic variants that mimic the influence of a modifiable environmental exposure and the outcome of interest". Elin Hypponen vom Institute for Child Health at the University College London, die federführende Autorin der Studie, betont zusammenfassend: "Ein Vitamin-D-Mangel erscheint kein kausaler Faktor für Übergewicht zu sein. Während vielfach Mangel an Sonnenlichtexposition oder exzessive Verwendung von Sonnenschutz-Cremes als eine Ursache in den Vordergrund gerückt wird, sollten Ärzte nicht vergessen, dass Vitamin-D-Mangel auch durch Übergewicht verursacht werden kann"¹.

Kommentar des Referenten: Jetzt häufen sich die Berichte, dass nicht Vitamin-D-Mangel Krankheiten oder Störungen verursacht, wie man vielfach auf Grund von Assoziationsstudien angenommen hatte, sondern dass umgekehrt manche Zustände und Erkrankungen zu niedrigem Vitamin-D-Spiegel führen.

Das schließt natürlich nicht aus, dass ein „pharmakologischer“ Einsatz von Vitamin-D auch bei solchen Störungen von Nutzen sein könnte. Dies müsste jedoch erst durch Interventionsstudien belegt werden. Nach wie vor ist Vitamin-D derzeit nur bei einigen Personengruppen und Erkrankungen evidenzbasiert von Nutzen³.

1 Elin Hypponen et al., PLoS Med. Published online February 5, 2013-02-12

2 Valerie Hirschler: Obesity can cause vitamin-D-deficiency, genetic study. Medscape, February 5, 2013

3 Pressemitteilung der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie: Wirkung einer Vitamin-D-Gabe nur bei bestimmten Personengruppen und Patienten gesichert.

Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie
Hopfengartenweg 19
90518 Altdorf
Tel. +49 (0) 9187 / 97 424 11
dge@endokrinologie.net
www.endokrinologie.net

Bariatrische Chirurgie (Metabolische Chirurgie) als Therapie bei Übergewichtigen mit Diabetes mellitus Wann hilft Menschen mit Diabetes eine OP?

Bereits jeder fünfte Erwachsene in Deutschland ist gemäß der Nationalen Verzehrstudie stark übergewichtig. Gut eine Million ist mit einem Body-Mass-Index (BMI) von über 40 sogar schwer adipös. Zahlreiche Betroffene leiden auch unter Diabetes Typ 2. Bleiben Ernährungs-, Bewegungs- und Psychotherapien auf die Dauer erfolglos, kann ihnen eine bariatrische Operation beim Abnehmen helfen. Im nächsten Experten-Chat von diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe am 31. Januar 2013 erklärt Professor Dr. med. Jürgen Ordemann, für welche Patienten eine Magen-OP infrage kommen könnte. Der Leiter des „Zentrums für Adipositas und Metabolische Chirurgie“ an der Charité – Universitätsmedizin Berlin zeigt aber auch auf, für wen sie keine geeignete Option ist.

Bei einer bariatrischen Operation wird dem Patienten entweder ein Magenband

eingesetzt, ein Magenschlauch gebildet oder ein Magenbypass gelegt. Beim „Schlauchmagen“ wird ein Großteil des Magens entfernt, so dass nur noch ein „Schlauch“ übrig bleibt. Beim „Magenbypass“ schließt der Chirurg einen Teil des Magens vom Verdauungstrakt aus. Dadurch verkleinert sich der Magen und die Passage von Nahrung durch den Dünndarm verkürzt sich. „Die bariatrische Chirurgie“ sei bei Patienten, deren Body-Mass-Index (BMI) höher als 40 kg/m² ist oder bei Patienten, deren BMI höher ist als 35 kg/m² und gleichzeitig unter Diabetes Typ 2 leiden, eine evidenzbasierte und weltweit anerkannte Therapie zur anhaltenden und deutlichen Gewichtsreduktion, sagt Professor Dr. med. Jürgen Ordemann vom „Zentrum für Adipositas und Metabolische Chirurgie“ der Charité in Berlin. Bei vielen der Diabetes-Patienten verbessert sich nach der OP auch die Zuckerstoffwechsellage, so dass die

betroffenen Patienten keine medikamentöse Therapie mehr benötigen. Ob dieser Effekt jedoch von Dauer ist und die bariatrische Chirurgie bei Menschen mit Diabetes Typ 2 auch eine Therapieoption gegen diese Stoffwechselerkrankung an sich sein könnte, wird zur Zeit sehr kontrovers diskutiert. „Voraussetzung für eine erfolgreiche Operation ist die sorgfältige Auswahl der Patienten und die lebenslange Nachbetreuung“, erklärt der Chat-Experte Professor Ordemann. Sowohl gesetzliche als auch private Krankenkassen lehnen bislang eine Kostenübernahme für eine solche Operation häufig ab.

diabetesDE – Deutsche Diabetes-Hilfe
Reinhardtstraße 31
10117 Berlin
Tel. +49 (0)30 201 677-12
info@diabetesde.org
www.diabetesde.org

Krebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Fettleber oder Kinderknochenbrüchigkeit Gesundheits-Check mit Ultraschall ist zuverlässig und kostengünstig

Um Knochenbrüche bei Kindern sichtbar zu machen, bedarf es nicht immer der potenziell schädlichen Röntgenstrahlung. Eine aktuelle Studie belegt, dass viele Unterarmbrüche mit Ultraschall ebenso gut dargestellt werden können, wie im Röntgenbild. Da Röntgenstrahlung für Kinder besonders zurückhaltend und wohlüberlegt eingesetzt werden sollte, empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ultraschall in der Medizin (DEGUM) wann immer es möglich und sinnvoll ist, zur Diagnostik von Knochenbrüchen im Kindesalter die Sonografie anzuwenden.

So kommt eine kürzlich erschienene Untersuchung in der Fachzeitschrift „Pediatric Emergency Care“ zu dem Ergebnis, dass das Ultraschallverfahren für die Diagnostik bestimmter Unterarmfrakturen der Röntgenaufnahme gleichwertig ist. Bei Kindern und Jugendlichen gehören diese Brüche von Elle oder Speiche im Bereich der sogenannten „Metaphyse“, eines bestimmten Knochenbereichs, zu den häufigsten Knochenbrüchen.

Den diagnostischen Vergleich unternahmen Dr. med. Kolja Eckert von der Klinik für Kinderchirurgie am Elisabeth-Krankenhaus in Essen und Dr. med. Ole Ackermann, leitender Oberarzt an der Klinik für Orthopädie und Unfallchirurgie am Klinikum Duisburg, gemeinsam mit ihren Kollegen bei 76 Kindern und Jugendlichen zwischen 1 und 14 Jahren.

Die Ultraschalluntersuchung bietet gegenüber dem Röntgen zudem auch andere Vorteile: „Die Untersuchung kann direkt vom Erstuntersucher durchgeführt werden.

Um die Strahlenexposition im Kindesalter zu reduzieren, setzt sich die DEGUM dafür ein, vermehrt die Ultraschalluntersuchung zur Diagnostik von kindlichen Knochenbrüchen anzuwenden. „Dabei müssen wir nicht auf die diagnostische Sicherheit verzichten“, betonen die Experten der Fachgesellschaft.

Ultraschalluntersuchungen sind zur Früherkennung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, ernährungsbedingten Leberschäden und verschiedenen Formen von Krebs gut geeignet. In einer aktuellen Studie entdeckten Ärzte mittels Ultraschall insgesamt mehr behandlungsbedürftige Erkrankungen als mit einer Ganzkörper-Kernspintomografie. Die Deutsche Gesellschaft für Ultraschall in der Medizin (DEGUM) regt deshalb einen flächendeckenden Einsatz beim Gesundheits-Check an.

Da Ultraschalluntersuchungen kostengünstig sind und die Patienten nicht durch Strahlung belasten, setzen Internisten und Kardiologen sie häufig ein, wenn eine bildgebende Untersuchung nötig ist. Nicht selten finden sie dabei durch Zufall auch nicht vermutete Erkrankungen. Am Medizinischen PräventionsCentrum Hamburg wird die Ultraschalluntersuchung deshalb systematisch zur Früherkennung eingesetzt. Zum Präventionsangebot zählen Sonografien von Bauchraum, Schilddrüse, Halsschlagader und Herz.

In einer Studie entdeckten Dr. med. Sabine Guth, stellvertretende Direktorin des PräventionsCentrums, und ihre Mitarbeiter bei zehn von 833 Patienten eine Krebserkrankung: Sieben Tumore befanden sich im Bauchraum, drei in der Schilddrüse oder benachbarten Regionen des Halses. Die Ultraschalluntersuchung fiel damit in der Krebsfrüherkennung nur wenig hinter der aufwändigeren Ganzkörper-Kernspintomografie zurück, die ebenfalls bei allen Patienten angefertigt worden war. Mit dieser Technik wurden zwei weitere Lungentumore entdeckt. Ein weiterer Patient mit Metastasen eines Kopf-Hals-Tumors in der Wirbelsäule wäre auch bei der Sonografie aufgefallen, da die Leber vom Krebs befallen war, so Dr. Guth. Wie die Internistin und ihr Team in einer Online-Vorabveröffentlichung des Fachmagazins „Ultraschall in der Medizin“ (Georg Thieme Verlag, Stuttgart)

berichten, befanden sich – mit Ausnahme des metastasierten Tumors – alle Krebserkrankungen im Frühstadium und konnten erfolgreich chirurgisch behandelt werden.

In anderen Bereichen war der Ultraschall der Ganzkörper-Kernspintomografie sogar überlegen: Bei jedem dritten Patienten deckte das Ultraschallbild Verkalkungen in den Halsschlagadern auf, die in der Kernspintomografie nur selten sichtbar werden. „Der Gefäßultraschall liefert wichtige Informationen über das Herz-Kreislauf-Risiko der Patienten und kann Therapieentscheidungen beeinflussen“, sagt Professor Dr. med. Josef Menzel, Direktor der Medizinischen Klinik II am Klinikum Ingolstadt und Leiter der DEGUM Sektion Innere Medizin. Auch eine Fettleber, die nicht selten mit einer Gefäßerkrankung einhergeht, wird im Ultraschallbild sehr frühzeitig sichtbar.

Literatur:

Sonographic Diagnosis of Metaphyseal Forearm Fractures in Children: A Safe and Applicable Alternative to Standard X-Rays

Eckert, Kolja MD; Ackermann, Ole MD; Schweiger, Bernd MD; Radeloff, Elke MD; Liedgens, Peter MD
Pediatric Emergency Care, September 2012, Volume 28, Issue 9, p 851–854

Ultrasound versus MRI in Preventive Examinations – A Retrospective Analysis of 833 Patients

Guth S., Leise U., Gocke C., Herborn CU., Galach A., Bamberger CM.

Ultraschall Med. 2012 Nov 22., Online-Vorabveröffentlichung

DEGUM e.V.
Ermekeilstr. 1
53113 Bonn
Tel. +49 (0) 228 976 61 31
geschaeftsstelle@degum.de
www.degum.de

Neuer Borreliose-Test verspricht verbesserte Diagnostik

Dr. Anton Waldherr

Die Borreliose breitet sich rapide in der Bevölkerung aus. Nach Schätzungen von Krankenkassen werden z.Zt. 100.000 bis 1 Million Neu-Erkrankungen pro Jahr angenommen. Daher ist es für Ärzte und Patienten von Bedeutung, wenn sich in der Diagnose des so weit verbreiteten Krankheitsbildes Fortschritte ergeben. Einen solchen Fortschritt stellt der Test „SpiroFind“ dar, der ab sofort von der Boulder Diagnostics in den Labors in Mellrichstadt angeboten wird.

Der zum Patent angemeldete „SpiroFind“-Test basiert auf mehrjähriger Forschung der Radboud University, Nijmegen in den Niederlanden. Es handelt sich um einen quantitativen in vitro Test zum Nachweis von aktiver Infektion mit *Borrelia burgdorferi sensu strictu*, *B. garini*, und/oder *B. afzelii* aus frischem Blut mittels Stimulierung einer spezifischen Immunreaktion.

Aus einer vom Arzt angelieferten Blutprobe wird die periphere Monozytenfraktion (PBMCs) isoliert. Die Zellzahl der Monozytenfraktion wird bestimmt und je eine definierte Menge an Monozyten wird in SpiroFind[TM] Cell Medium und mit einer vorgegebenen Menge an SpiroFind *Borrelia* Mix versetzt und 24 h inkubiert. Während der Inkubation wird in Abhängigkeit von der zugegebenen *Borrelia* Menge das Zytokin Interleukin 1 β (IL1 β) produziert und ins Medium abgegeben. Aus dem Überstand der Inkubationslösung wird in einem Bead ELISA Test das IL1 β quantitativ bestimmt.

Zusätzlich zu den mit *Borrelia* stimulierten Zellproben wird als Negativkontrolle eine Zellprobe gemessen, die keine *Bor-*

relien enthält. Als Positivkontrolle für die Lebensfähigkeit und Funktion der Zellen wird eine Zellprobe mit dem unspezifischen Immunstimulanz PMA versetzt und gemessen.

Der SpiroFind[TM] Test misst die intrazelluläre erworbene Immunantwort auf die spezifische Stimulation von Monozyten mit den *Borrelia*. Diese ist dann erhöht, wenn eine aktive *Borrelia*-Infektion vorliegt. Die Immunantwort manifestiert sich durch Ausschüttung von Zytokinen. Das primäre Zytokin ist Interleukin 1 beta, welches der SpiroFind[TM] Test quantitativ bestimmt.

Um die spezifische Ausschüttung des IL1 β Zytokins zu unterscheiden von lediglich einer anderweitig erhöhten Immunreaktion wird die Zytokinmenge nach Stimulation der Zellen mit vier verschiedenen Konzentrationen von *Borrelia* Erreger (Multiplicity of Infection MOI) gemessen. Nur eine erhöhte Zytokinausschüttung bei allen vier Konzentrationen belegt eindeutig eine aktive *Borrelia* Infektion.

Der Test ist sinnvoll bei einer möglichen Infektion nach einem Zeckenstich, um rasch und medizinisch sinnvoll mit einer Antibiotika-Therapie reagieren zu können. Der Test ist aber auch bei einer bereits chronisch gewordenen Lyme-Borreliose sowie nach einer erfolgten Antibiotika-Therapie angezeigt, um den Erfolg abzuklären.

SpiroFind macht aber auch immer dann Sinn, wenn ein Patient über unspezifische Beschwerden klagt und keinen Zeckenstich hatte. Eine passive Übertragung durch andere stechende Insekten (z.B. Mücken) von einem infizierten Tier auf

den Menschen wird zunehmend häufiger. Angenommen wird auch die Übertragung von Mensch zu Mensch, z.B. von der Mutter auf das ungeborene Kind.

Ein weiteres Problem bei der Diagnose: Das Bild der chronischen *Borreliose* entwickelt sich erst nach unterschiedlich langer Zeit mit sehr unterschiedlichen Beschwerden. Das Bild der chronischen *Borreliose* steht meist mit Beschwerden vor allem im Bereich des Bewegungsapparates, des Gehirns, des peripheren Nervensystems und des Herzens im Zusammenhang. Die Betroffenen leiden unter z.T. sehr heftigen Schmerzen und erheblich eingeschränkter Leistungsfähigkeit (Gedächtnis, Stimmung). Die Beschwerden verstärken sich im Lauf der Monate und Jahre.

Die Diagnose einer chronischen *Borreliose* wird bisher in der Regel durch die Kombination von charakteristischen Beschwerden und von Laboranalysen gestellt. Der neue „SpiroFind“-Test bietet Sicherheit allein durch die Laborwerte und stellt daher eine wesentliche Optimierung bei Diagnose der *Borreliose* dar.

Der Preis liegt in der Größenordnung anderer zellulärer Tests. Das Set für den Test sowie Detail-Informationen bietet die

Boulder Diagnostic
Stockheimer Straße 12
97638 Mellrichstadt
Tel. +49 (0) 9776-7093488
www.boulderdiagnostics.com

Unterschiedliche Wirksamkeit von Medikamenten zur Frakturverhütung bei postmenopausaler Osteoporose

Prof. Helmut Schatz

Freemantle et al.¹ verwendeten die „Netzwerk-Metaanalysetechnik“ zum Vergleich der Osteoporosepräparate Alendronat, Risedronat, Zoledronat, Etidronat, Raloxifen, Strontiumranelat, Teriparatid und Denosomab. Mit dieser Technik können Medikamente auch bei fehlenden head-to-head-Studien verglichen werden. Es wurden 34 englischsprachige Arbeiten von April bis November 2009 aus folgenden Datenbasen herangezogen: MEDLINE, EMBASE, Cochrane Central Register of Controlled Trials (CENTRAL) und Cumulative Index to Nursing and Allied Health Literature (CINAHL). Neue Wirbelbrüche wurden mit Ausnahme von Etidronat durch alle Präparate gegenüber Placebo signifikant reduziert. Denosomab, Risedronat und Zoledronat reduzierten signifikant das Risiko von nichtvertebralen und Hüftfrakturen, während Alendronat, Strontiumranelat und Teriparatid das Risiko für nichtvertebrale Brüche signifikant senkten.

Kommentar von Prof. Helmut Schatz:

Bei bestimmten Risikoprofilen von Osteoporosepatientinnen sind sie auch klinisch wertvoll, etwa bei vorangegangenen Wirbelbrüchen oder einer besonderen Sturzneigung. Hier sind sie in differenzialtherapeutische Überlegungen mit einzubeziehen. Freilich werden sich nicht immer besonders frakturgefährdete Skelettregionen festlegen lassen.

¹ N. Freemantle et al.: Results of indirect and mixed treatment comparison of fracture efficacy for osteoporosis treatments: a meta-analysis *Osteoporos. Int.* 2012 Jul 26 (Epub ahead of print)

² J. Pfeilschifter: Vergleich der Effizienz von Denosomab mit anderen Osteoporosetherapeutika mittels Mixed Treatment Comparison.

Deutsche Gesellschaft für
Endokrinologie e.V.
Hopfengartenweg 19
90518 Altdorf
dge@endokrinologie.net
www.endokrinologie.net

Prof. Dr. Franz H. Messerli zur Therapie der essentiellen Hypertonie

Effektive Blutdrucksenkung durch Azilsartan

Bei leicht erhöhtem Blutdruck (Stadium 1) kann bereits durch eine Monotherapie eine suffiziente Blutdrucksenkung erzielt werden. „Besonders geeignet sind Renin-Angiotensin-sowie Kalziumkanalblocker“, berichtet der Hypertonie-Experte Prof. Dr. Franz H. Messerli, New York, der an zahlreichen großen Hypertonie-Studien und über 600 Veröffentlichungen beteiligt war.¹ Dabei sind nicht alle Angiotensin-Rezeptorblocker (ARB) gleich effektiv: „In Vergleichsstudien mit Losartan und Olmesartan konnte Azilsartan den Blutdruck signifikant besser senken. Azilsartan ist ein außerordentlich potenter ARB,“ so Messerli. Es werde in der Regel gut vertragen und ermögliche eine einfache Blutdrucksenkung durch Einmalgabe. Azilsartan (edarbi®) wurde im Januar 2012 auf den deutschen Markt eingeführt; in den USA ist es bereits seit 2011 verfügbar.

Kombination mit Chlortalidon vorteilhaft

Die meisten Hypertoniker benötigen zwei oder mehr Antihypertensiva, um den empfohlenen Zielwert zu erreichen.² „Für die große Mehrheit ist eine Kombinationstherapie von einem Renin-Angiotensin-System-Blocker mit einem Kalziumkanalblocker oder einem Diuretikum hilfreich“, erklärt Messerli. In den USA ist seit Anfang 2012 die erste Fixkombination mit Chlortalidon auf dem Markt. „Die Kombination von Azilsartan und Chlortalidon ist sehr wirksam. Wie jedes stark wirksame Mittel sollte es daher mit Bedacht eingesetzt werden,“ rät Messerli. Chlortalidon sei eines der wenigen Thiazid-Diuretika, für das solide Wirksamkeitsstudien verfügbar seien. Es senke nicht nur den Blutdruck deutlich besser als Hydrochlorothiazid. Laut Messerli konnte es in den Pivot-Studien SHEP und ALLHAT auch die Zahl der Herzinfarkte

und Schlaganfälle reduzieren. Messerli: „Es ist daher äußerst sinnvoll, dieses Medikament mit einem ARB zu kombinieren.“

Nur wenige Hypertoniker im Normbereich

Bluthochdruck ist der wichtigste Risikofaktor für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, die für die meisten Todesfälle verantwortlich sind. Nach Angaben der Hochdruckliga³ haben 35 Millionen Bundesbürger Bluthochdruck, aber nur jeder zweite weiß von seiner Krankheit und nur jeder fünfte ist in Behandlung. Nur wenige Hypertoniker erreichen durch antihypertensive Therapie die Zielwerte. Ein Grund hierfür ist mangelnde Compliance.

Quellen:

1 <http://www.hochdruckliga.de/experten-interview-prof-dr-franz-h-messerli.html>

2 Leitlinien zur Behandlung der arteriellen Hypertonie AWMF Register-Nr. 046/001, http://www.awmf.org/uploads/tx_szleitlinien/046-001_S2_Behandlung_der_arteriellen_Hypertonie_06-2008_06-2013.pdf

3 <http://www.hochdruckliga.de/bluthochdruck-inzahlen.html>

Prof. Dr. Franz H. Messerli, New York

weitere Infos über:

Petersen & Partner
Pharma Marketing GmbH
Milchstraße 21
20148 Hamburg
Tel. +49 (0) 40 56 00 75 26
mail@petersenpartner.de
www.petersenpartner.de

Biologische Schmerztherapie, das Thema auf dem nächsten CIM-Kongress am 27. April 2013 in Düsseldorf

Der große Erfolg des letzten CIM-Kongress motivierte den ärztlichen Qualitätszirkel für Naturheilverfahren, Homöopathie und Akupunktur im nächsten Jahr am 27. April ein Programm zu bieten, welches noch dichter am Puls der Teilnehmer angesiedelt ist: biologischen Schmerztherapie.

In der Natur sind Schmerzen ein notwendiges Warn- und Schutzinstrument, ohne den Leben nicht denkbar ist. Die Chronifizierung von Schmerzen ist der schlimmste Feind eines harmonischen und glücklichen Lebens. Die pharmakologische Unterdrückung von Schmerzen allein hilft nur vorübergehend und belastet den Organismus mit Nebenwirkungen.

„Der CIM-Kongress bietet“, so der Verbandsvorsitzende Dr. Christophe Melin, „als deutscher Ärztekongress für komplementäre und integrative Medizin zur Biologischen Schmerztherapie einen bunten Strauß von bewährten und neuen Ansätzen, um den Patienten schnell und dauerhaft zu helfen und um verdeckte Ursachen zu erkennen und zu beseitigen“.

Ziel des Kongresses ist es wieder praktikable, wirksame und gut umsetzbare Therapieansätze zu vermitteln. So bekommt auch im nächsten Jahr wieder jeder Teilnehmer alle wichtigen Informationen direkt mit dem Vortrag zum Mitnehmen ausgehändigt. Dazu der Beiratsvorsitzende des CIM-Kongresses Dr. Hansjörg Lammers: „Wie diese Infusions- und Therapiekonzepte inklusive der Abrechnung konkret in der Praxis umgesetzt werden können, das ist ein entscheidender Baustein dieser Veranstaltung- unser großes Differenzierungsmerkmal!“.

Zeitgleich zum CIM-Kongress 2013 findet die von der MCO GmbH veranstaltete CAM 2013, die europäische Fachmesse für komplementäre und alternative Medizin, statt. Auf dieser Messe präsentieren sich wieder rund 200 Aussteller mit ihren Produkten und Leistungen zu allen Bereichen der Naturheilkunde und Alternativmedizin. Alle wichtigen Anbieter, von der Akupunktur über Labordiagnostik, von der Medizintechnik, Nahrungsergänzung über Pharmazie bis hin zu Praxisbedarf finden die Messebesucher in Düsseldorf. Damit hat sich nach Meinung von Torsten Fuhrberg, dem Geschäftsführer der Düsseldorfer Messegesellschaft, die CAM zur kleinen Schwester der Weltmesse Medica in Düsseldorf entwickelt und unterstreicht einmal mehr die Bedeutung der Medizinmesse an diesem Messeplatz. Die CAM feiert im nächsten Jahr übrigens ihr 30-jähriges Jubiläum und ist inzwischen die bedeutendste Veranstaltung in Europa geworden.

www.cim-kongress.com

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:
Media Agentur Klaus Lenser
Brockhoffstr. 4
48143 Münster
Tel.: +49 (0) 251 / 530 36 51
Fax: +49 (0) 251 / 530 36 53
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 (Fernsehkoche)
Anne Wantia (Reise)
Gunther Schnatmann (Reise)
Yvonne Hoffmann (Wein)
Jeannette Breitkopf-Schönhauser (Med-Recht)

Layout:
Sabrina Behrens

Erscheinungsort:
48143 Münster

Der Online Bezug von ist **Gour-med** 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.

Novartis erhält EU-Marktzulassung für Bexsero®

den ersten Impfstoff gegen die Hauptursache von lebensbedrohender Meningitis in Europa

Bexsero ist zur Impfung gegen Meningokokken-B-Erkrankungen (MenB) für Personen aller Altersgruppen zugelassen einschließlich Säuglingen, der Hauptrisikogruppe für diese Erkrankungen.¹

MenB-Erkrankungen sind verbunden mit einer hohen Belastung für Familien und die Allgemeinheit, da die Krankheit tödlich verlaufen oder schwere, lebenslange Behinderungen nach sich ziehen kann.^{2,3}

Novartis gab heute bekannt, dass die EU-Kommission die Marktzulassung für Bexsero® (Impfstoff gegen MenB [rDNA, Komponenten, adsorbiert]) zur Anwendung bei Personen ab einem Lebensalter von 2 Monaten und älter erteilt hat. Novartis setzt sich zum Ziel, Bexsero dem europäischen Markt so bald wie möglich zur Verfügung zu stellen.

„Dieser Meningitis-B-Impfstoff ist der wichtigste medizinische Durchbruch seit ich vor 30 Jahren meinen Sohn an diese Krankheit verloren habe“, sagte Steve Dayman, Gründer von Meningitis UK.

Meningokokken-B-Erkrankungen sind eine bakterielle Infektion. Sie sind die Hauptursache von Meningitis (Hirnhautentzündung) in Europa⁴, insbesondere bei Säuglingen¹. Trotz ihrer Seltenheit ist die Erkrankung sehr gefürchtet, da sie rasch und ohne Vorwarnung gesunde Personen treffen kann^{2,3}. Aufgrund grippeähnlicher Symptome wird MenB im Frühstadium häufig fehldiagnostiziert.⁵ Oft können infizierte Patienten nicht früh genug behandelt werden, um schwerwiegende Folgen zu verhindern. Etwa eine von zehn erkrankten Personen stirbt trotz intensivmedizinischer Behandlung³, und rund einer von fünf Überlebenden trägt

lebenslange schwere Behinderungen wie beispielsweise Hirnschäden, Gehörschäden oder den Verlust von Gliedmaßen davon.³ Daher besteht der beste Schutz vor dieser schweren Erkrankung in einer wirksamen Impfung.

„Unsere Vision ist eine Welt ohne Meningitis, und es ist unsere Priorität, mit den Entscheidungsträgern in ganz Europa zusammenzuarbeiten, um einen breiten und raschen Zugang zu dieser Impfung zu ermöglichen.“

Novartis unterstreicht nochmals die Wichtigkeit der weltweiten Bekämpfung von schweren Meningokokken-Erkrankungen.

Quellen:

1 Rosenstein NE, et al. Meningococcal disease. N Engl J Med 2001;344:1378-88.

2 Thompson MJ, et al. Clinical recognition of meningococcal disease in children and adolescents. Lancet 2006;367:397-403.

3 World Health Organization. Meningococcal meningitis. Fact sheet #141. November 2012 update. Abrufbar unter: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs141/en/>. Letzter Zugriff: 15. Januar 2013

4 World Health Organization. Meningococcal, staphylococcal and streptococcal infections. Abrufbar unter: http://www.who.int/vaccine_research/documents/Meningo20091103.pdf. Letzter Zugriff: 15. Januar 2013.

5 Mayo Foundation for Medical Education and Research. Meningitis. April 2011. Abrufbar unter: <http://www.mayoclinic.com/health/meningitis/DS00118/DSECTION=symptoms>. Letzter Zugriff: 15. Januar 2013.

Novartis Pharma GmbH
Roonstraße 25
90429 Nürnberg
Tel. +49 (0) 911 - 273 - 0
novartis.online@novartis.com
www.novartis.de

Humantis GmbH bringt mit ChondroJoint® eine Innovation in der intraartikulären Arthrosetherapie auf den deutschen Markt

Mit dem im Oktober 2012 eingeführten Polynukleotid-Gel ChondroJoint® bietet Humantis erstmalig in Deutschland einen innovativen Ansatz in der intraartikulären Arthrosetherapie.

ChondroJoint® hilft bei der Wiederherstellung der optimalen rheologischen und physiologischen Beschaffenheit der Gelenke, schützt diese, lindert schmerzhafte Symptome und unterstützt die Mechanismen bei der Reparatur des Gelenkknorpels.

Für die Herstellung des Produktes werden hochgereinigte physiologische Polynukleotide mittels eines biotechnischen Extraktionsverfahrens gewonnen und isoliert. ChondroJoint® zeichnet sich durch seine viskoelastischen Eigenschaften und seine ausgeprägte Fähigkeit zur Bindung großer Mengen an Wassermolekülen aus. Dadurch wirkt es als Schmiermittel und hilft, die Viskosität der Synovialflüssigkeit zu normalisieren.

In Studien wurde ein signifikanter Zusammenhang zwischen der Anwendung von ChondroJoint® und der Reduktion der Einnahme nichtsteroidaler Antirheumatika (NSAR) nachgewiesen¹. Auch nach Therapieabschluss wurden in der Regel keine zusätzlichen NSAR mehr benötigt.

Darüber hinaus wurde der positive Einfluss von Polynukleotiden auf die Stoffwechselaktivität von Chondrozyten in vitro belegt². Durch Aktivierung des Adenosin-Rezeptors und die Bereitstellung von Substraten wird nachhaltig zur Regeneration der Knorpelzellen beigetragen und eine optimale Voraussetzung für die

sphingotest pro-NT: prädiktiver Ansatz bei Brustkrebs Blut-Biomarker signalisiert erhöhtes individuelles Brustkrebs-Risiko

Produktion extrazellulärer Knorpelmatrix geschaffen^{2,3}. Zudem wurde ein anti-entzündlicher Effekt festgestellt³; somit ist eine allgemeine Verbesserung der Gesamtsymptomatik gegeben.

ChondroJoint® wird als sterile 20 mg/ml-Fertigspritze üblicherweise einmal wöchentlich und über einen Zeitraum von 6 Wochen durch den Arzt intraartikulär in das Knie injiziert. Im Kompetenzfeld „Arthrose/Schmerz“ bietet die Humanitis GmbH neben dem Wirkstoffpflaster Flector®, Dollex® Filmtabletten und der Hyaluronsäureinjektion Sinovial® mit ChondroJoint® bereits das vierte Produkt zur Therapie an.

1 Vanelli, R., Costa, P., Rossi, S.M.P. et al., „Efficacy of intra-articular polynucleotides in the treatment of knee osteoarthritis: a randomized, double-blind clinical trial“; Knee Surg Sports Traumatol Arthrosc 2010; 18:901-907

2 Gennero, L., Densysenko, T., Calisti, G.F. et al., „Protective effects of polydeoxyribonucleotides on cartilage degradation in experimental cultures“, Cell Biochem Funct 2012; DOI: 10.1002/cbf.2875

3 Bitto, A., Polito, F., Irrera, N. et al., „Polydeoxyribonucleotide Reduces Cytokine Production and the Severity of Collagen-Induced Arthritis by Stimulation of Adenosine A2A Receptor“, Arthritis & Rheumatism 2011; 63(11):3364-3371

Die am 01. Juli 2011 gegründete Humanitis GmbH ist ein pharmazeutisches Unternehmen mit Sitz in Köln. Das Portfolio ist auf die orthopädische Praxis spezialisiert und bietet bewährte und innovative Produkte zur arztgestützten Selbstmedikation sowie für individuelle Gesundheitsleistungen (IGeL). Im Fokus stehen die Kompetenzfelder „Arthrose/Schmerz“, „Osteoporose“ und „Revitalisierung“.

Humanitis GmbH
Erfstraße 19 a
50672 Köln
Tel. +49 (0) 221-337716-0
info@humanitis.de
www.humanitis.de

Für gesunde Frauen, bei denen eine Erhöhte Proneurotensin-(pro-NT-) Plasmakonzentration gemessen wird, besteht ein signifikant erhöhtes Risiko, an Brustkrebs zu erkranken. Im zweiten Quartal 2013 bringt das Brandenburger Unternehmen sphingotec GmbH in Deutschland den Labortest sphingotest pro-NT auf den Markt, mit dem Frauen feststellen lassen können, ob ihr individuelles Risiko erhöht ist.

Der Nachweis über die direkte Korrelation zwischen erhöhten pro-NT-Werten und Brustkrebs wurde über die retrospektive Analyse einer Populationsstudie erbracht (JAMA 10/2012¹): Frauen mit erhöhten pro-NT-Werten haben klinisch ein bis zu dreifach erhöhtes Risiko, an Brustkrebs zu erkranken.

Neurotensin ist ein Peptid-Hormon. Bekannt als „Insulin des Fettes“ spielt es eine wichtige Rolle bei der Verarbeitung von Fetten, die mit der Nahrung aufgenommen werden. Es ist zudem bekannt, dass Neurotensin in Brustkrebs-Zellen deren Wachstum fördert. Die direkte Messung von Neurotensin beispielsweise in Körperflüssigkeiten wie Blut ist jedoch schwierig und für die alltägliche Laborpraxis ungeeignet, da es äußerst instabil ist. sphingotest pro-NT bestimmt deshalb Proneurotensin, eine stabile Vorstufe von Neurotensin, als Surrogat-Biomarker². Durch diesen einfachen Bluttest können Frauen ihr individuelles, Neurotensin-assoziiertes Brustkrebs-Risiko quantifizieren und mögliche Präventionsstrategien einleiten.

Beachtlich ist der hohe Risikowert, mit dem erhöhte pro-NT-Konzentrationen und das Brustkrebs-Erkrankungsrisiko korrelieren. Kein anderer Risikofaktor, wie z. B. Rauchen, Anzahl der Schwangerschaften, Zeitpunkt der Menopause oder Hormon-Ersatztherapie, erhöht die

Wahrscheinlichkeit, an Brustkrebs zu erkranken, so erheblich. „Unser Test bietet völlig neue Möglichkeiten der prädiktiven Diagnostik und hat das Potenzial, in die Früherkennungs-Leitlinien aufgenommen und zum Screening-Parameter zu werden“, so Dr. Andreas Bergmann, Geschäftsführer der sphingotec GmbH, des Entwicklers und Herstellers von sphingotest pro-NT. Der Test soll in gynäkologischen Praxen als IGeL-Angebot erhältlich sein. Durchgeführt wird er in Einsendelaboren.

Bei Gesunden ansetzen

Etwa 300.000 Frauen leben in Deutschland bekannt ist, dass die Aufnahme von tierischen Fetten mit der Neurotensin-Produktion korreliert, könnte es möglich sein, das Neurotensin-induzierte Risiko durch entsprechende Ernährungsmaßnahmen und Diätmaßnahmen zu verringern. Derzeit laufen Studien, die dies endgültig nachweisen sollen. „Wir sind überzeugt, dass es möglich sein wird, die Häufigkeit von Brustkrebs-Erkrankungen auf diese Weise zu reduzieren“, so Bergmann.

Quellen:

1 Plasma Pro-Neurotensin Independently Predicts Cardiometabolic Diseases, Breast Cancer, And Death In Women

JAMA (Journal of the American Medical Association), Bd. 308, No. 14, pp. 1469–1475, 10 October 2012.

2 Proneurotensin 1-117, a stable neurotensin precursor fragment identified in human circulation Peptides, Vol. 27, NO. 7, pp. 1787–93, Jul 2006.

sphingotec GmbH
Neuendorfstr. 15 A
16761 Hennigsdorf
Tel. +49 (0) 3302 20 56 5 -0
info@sphingotec.de
www.sphingotec.de



Fair Play für Ihre Gesundheit

Etwa 35 Millionen Menschen in Deutschland
leiden unter Bluthochdruck.

www.hochdruckliga.de

