

1982-2012
30 Jahre

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 7/8 – 2014

WEINE AUS DEM
LIBANON II

TOMATEN
Geniebertipp von Armin
Roßmeier

WEISSENHAUS
Ein weisses Haus
am Ostseestrand

OBERSTAUFEN
Das Juwel im Oberallgäu

ZÜRICH
Genusswoche
„Il Tavolo“

NORWEGEN
Kreuzfahrtambiente
auf Color Line Fähren

SEYCHELLEN
Natur de Luxe auf
Sainte Anne

Gour-med
Getestet und empfohlen

7/8 –2014
33. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Daniel
Schimkowitsch
Ketschauer Hof in Deidesheim



Liebe Gour-med - Leser,

Wer sich in Deutschland auf die vier Jahreszeiten, Frühling, Sommer, Herbst und Winter verlässt wird immer häufiger enttäuscht. Kalendarisch bleibt es bei den festgelegten Zeiten, klimatisch schon lange nicht mehr. Das wirkt sich auch auf die Reifezeit unserer Agrarprodukte aus, so ist in diesem Jahr der erste Spargel so früh wie noch nie geerntet worden. Den Juli und fast den gesamten August hat es so stark geregnet, dass die Landwirte das Korn von ihren Feldern nicht mähen konnten, weil die Böden zu nass waren. Bleibt zu hoffen und zu wünschen, dass Gourmets und Genießer nicht auf die aromatischen Genüsse der Landwirtschaft verzichten müssen.



Auf nichts verzichten müssen die Gäste von Daniel Schimkowitsch im Ketschauer Hof in Deidesheim. Der junge Münchner Koch, erst seit Anfang des Jahres im Restaurant Freundstück, hat eine große Zukunft vor sich. Der Direktor des Ketschauer Hof, Christian Siegling, ist sicher, dass der erste Stern nicht lange auf sich warten lässt. Diese Überzeugung teilen wir auch.

Überzeugen lassen hat sich unsere Redakteurin Anne Wantia davon, dass Oberstaufen und das Hotel Allgäu Sonne nicht nur ein Ziel für Schrothkur-Gäste ist.



Oberstaufen im Allgäu ist das, was die Insel Sylt im Norden Deutschlands ist. Nur das man statt auf Wasser in die Berge schaut. Mit dieser positiven Erkenntnis empfiehlt sie begeistert den Allgäuer „Kur“- Ort.



Von einem „Weissen Haus“ und vielen Häusern mehr am Ostseestrand berichtet Horst-Dieter Ebert. Wie und was er in diesem zukünftigen Resort erlebt hat wird Sie interessieren.

H.-D. Ebert stellt Ihnen neben seiner klassischen Buchseite in dieser Ausgabe ein ganz besonderes Buch von Johann Lafer und seinem malaysischen Freund Wai, dem Küchenchef der YTL Hotels, vor. Ein Buch das man nicht kaufen kann, man kann es nur geschenkt bekommen.

Mit seiner Reportage über Singapore Airlines knüpft er an die vielen Erfahrungen bei seinen langen Flügen rund um den Erdball an. Lassen Sie sich begeistern.

Wieder Tomatenaromen in der Tomate – lange waren Tomaten ein Industrieprodukt, geschmacklos, rund, rot und mit Wasser gefüllt, findet unser TV Koch Armin Rossmeier, der uns jetzt schon mehr als ein Jahrzehnt mit seinen gesunden Genießer-Tipps wohlschmeckende Rezepte verrät.



Kitzbühel im Sommer, meint Gunther Schnatmann, ist ebenso ein attraktives Ziel wie im Winter. Das Relais&Chateaux Hotel Tennerhof, mit seinem Sternrestaurant bestätigt diese Auffassung.

Viel Anerkennung findet die Züricher Genusswoche „Il Tavolo“ bei Gourmets in ganz Europa. Wir sind gespannt, wann das Food-Festival in Zürich, das etwas langweilig gewordene Festival in St. Moritz, auf den 2. Platz verweist.

Zwei Reise-Reportagen über Ziele, extrem weit auseinander, aber mit Naturangeboten wie sie selten zu finden sind, stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe vor. St. Anne auf den Seychellen und Norwegen. Beide schätzenswerte Regionen, die sanften Tourismus als große Natur erhaltene Aufgabe sehen.

Weiter stellen wir Ihnen die nominierten Berliner Meisterköche vor, empfehlen getestete Küchengeräte, haben Tipps, Termine, weitere Restaurantempfehlungen und Veranstaltungshinweise für Sie.

Das neueste aus der Medizin- und Pharma-Industrie finden Sie wieder an gewohnter Stelle in dieser Gour-med Ausgabe. Freuen Sie sich mit uns auf den Herbst, mit all seinen Köstlichkeiten und auf die Aromenvielfalt, die uns im Herbst verwöhnt.

Eine genussvolle Zeit wünscht Ihnen

Ihr Gour-med-Team und natürlich

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

Haben Sie Anregungen, Tipps oder auch Kritik, schreiben Sie uns per E-Mail an:

Gour-med@Gour-med.de



04 Daniel Schimkowitsch Ketschauer Hof in Deidesheim

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP VON SYLVIA DANKBAR-VAN AANS Weine aus Libanon II

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP von Armin Roßmeier Tomaten – die roten Sonnenkinder

14 GENUSS UND REISETIPPS 14 Ein weisses Haus am Ostseestrand 18 Oberstaufen – das Juwel im Oberallgäu 22 Züricher Genusswoche „Il Tavolo“

25 NEUES AUS DER GENUSSWELT Guillaume Poupard – Koch und Gastgeber im Sixième Sens

26 KULINARIA DER WELT 26 Kreuzfahrtambiente auf Color Line Fähren nach Norwegen 30 Kitzbühel von seiner besten Seite 34 Seychellen – Natur de Luxe auf Sainte Anne

38 EBERTS AUSFLÜGE Ein Weinglas aus der First Class

40 KURZ NOTIERT 40 Ein neues Montreux Jazz Café im Fairmont le Montreux Palace 41 „Berliner Meisterköche 2014“ nominiert 42 Spitzen-Köche zeigen Gesicht für die „Smiley-Offensive“



18 Oberstaufen



22 „Il Tavolo“



34 Seychellen – Sainte Anne

- 46 Bed & Breakfast in Irland
- 48 Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten stellt seinen eigenen Wein vor
- 49 Münchens erste JusComte Boutique

50 BUCH-TIPPS

52 **Gour-med**-GETESTET UND EMPFOHLEN 52 Keramik-Pfannen von Tefal mit Thermo-Spot 53 Die schnellste ActiFry aller Zeiten von Tefal

54 WEIN UND GESUNDHEIT AKTUELL

55 ERNÄHRUNGS-MEDIZIN AKTUELL

56 MEDIZIN NEWS

60 PHARMA NEWS

- 02 EDITORIAL
- 62 IMPRESSUM

Besonders empfehlenswert



Ehemaliger Adelssitz jetzt Luxushotel: Ketschauer Hof

Daniel Schimkowitsch

Ketschauer Hof in Deidesheim

Klaus Lenser, Anne Wantia

Die Pfalz, klimatisch eine vom Wetter begünstigte Region in Deutschland, wird zu Recht als „Toskana“ Deutschlands bezeichnet. Die klimatischen Voraussetzungen, um auf den Weinberg-

böden die besten Weine Deutschlands wachsen zu lassen, sind durch die vielen Sonnenstunden im Jahr ideal und könnten besser nicht sein.



Daniel Schimkowitsch

Besonders empfehlenswert



Geflämmt Hamachi von Daniel Schimkowitsch

Eine altbekannte Tatsache ist, wo guter Wein wächst wird auch gut gegessen! Die Pfalz war schon immer unter den führenden Weinregionen kulinarischer Vorreiter. Weit mehr als „Woi, Weck und Worscht“ bieten die Restaurants in der Pfalz.

Zu den kulinarischen Top-Häusern gehört das Restaurant Freundstück im Hotel Ketschauer Hof in Deidesheim.

Der aus Bayern stammende 29jährige Küchenchef Daniel Schimkowitsch, erst seit sieben Monaten im Restaurant Freundstück, hat innerhalb kurzer Zeit bewiesen, dass er zu den kommenden Stars der Küchenchefs zählt und erobert - nach so kurzer Zeit - mit seinen aromatischen Menüs die Herzen und Gaumen seiner Gäste.

Seinen ersten Michelin-Stern bekam er für seine Leistungen im Münchener Restaurant Tramin. Mentor und Vorbild war und ist der 3-Sterne Koch Christian Jürgens, aus dem zur Althoff-Gruppe gehörenden Seehotel „Überfahrt“ am Tegernsee. Mit ihm hat er viele Jahre gekocht. Christian Jürgens ist überzeugt davon, dass der junge Daniel eine große Karriere vor sich hat.

Daniel Schimkowitsch, 2013 als der „Newcomer des Jahres“ ausgezeichnet, ist mit dem Versprechen „richtig Gas zu geben“ im Restaurant Freundstück angetreten und löst es bis jetzt auch ein. Seine Menüs sind saisonal angepasst, jeder Gang entfaltet seinen eigenen Aromen-Charakter, exakt die Texturen und natürlich frische, wenn möglich regionale

Produkte ergänzen einander perfekt.

Seine Liebe zu asiatischen Gewürzen und Kräutern und deren Verwendung lässt er behutsam in seine Gerichte einfließen und bereitet damit überraschend feine Gaumenschmeichler zu.

Der „Geflammte Hamachi“ auf der aktuellen Menu-Karte mit Aubergine, Miso, schwarzem Knoblauch und Reisessig ist eine Komposition, die den sensiblen Umgang mit Aromen und Gewürzen einmal mehr beweist.

Daniel Schimkowitsch ist ein ständig Suchender, immer neugierig nach neuen Kombinationen, lässt er sich „von allem was ihm so täglich über den Weg läuft“ inspirieren.

Besonders empfehlenswert



Begehrte Spezialität bei den Gästen: Verkohltes Rind mit und ohne Trüffel



Erstaunt guckt mancher Gast wenn er auf der Menu-Karte beim Gang „Verkohlt Rind“ hängenbleibt. Umso größer ist das Erstaunen beim Anschneiden. Ein zartes Stück Fleisch mit Sommertrüffel und Teriyaki serviert, hat sich dieses Gericht nach kurzer Zeit bereits zu einem unverzichtbaren Gang entwickelt. Ein wahrer Genuss der den verwöhntesten Gourmet zufrieden stellt und verdeutlicht, dass Sterneküche auch ohne Foie Gras und Hummer Exzellentes zu bieten hat. Ausgefallen auch die Carbonara, werden doch die Nudeln, die gar keine sind, aus getrocknetem Eigelb hergestellt. Das Geheimnis dieser Rezeptur verrät uns der Küchenchef natürlich nicht. Es folgt eine köstliche Bayrische Seeforelle, bevor wir ein leckeres Kalbsbries in einem Calvadosjus genießen.

Die Grundsätze, keinen Thunfisch aus Wildfang und nur Fisch aus ökologischer





Stilvolles Ambiente im Restaurant Freundstück

Zucht zu verarbeiten, sind für ihn ebenso wichtig wie, umweltgerecht und nachhaltig zu kochen.

Vegetarisches anzubieten ist für ihn eine Verpflichtung gegenüber dem wachsenden Anteil der Vegetarier unter seinen Gästen.

Selber ist er eher ein anspruchsloser Esser. „Ich esse alles, wenn die Produkte frisch und gut sind und es schmeckt“ sagt er von sich selber. Eine Vorliebe hat er doch, Großmutter's Schweinebraten mit Kartoffelknödeln - da gerät er ins Schwärmen.

Dem Küchenchef ist wichtig den Kontakt

zu den kulinarisch verwöhnten Pfälzern zu halten, bisher scheint ihm das zu gelingen. Denn ein sicheres Signal dafür, dass es schmeckt, sind immer Gäste aus der unmittelbaren Nachbarschaft und die haben den Küchenchef bereits jetzt zu ihrem Pfälzer Favoriten erklärt.





Restaurant Terrasse

Die Atmosphäre und das elegante Ambiente im Gourmetrestaurant „Freundstück“ harmonisieren mit der Unkompliziertheit des jungen Küchenchefs und seinem Team.

Eine große Terrasse, umgeben von Platanen, Feigen- und Mandelbäumen, ist bei schönem Wetter genau der richtige Ort um zu entspannen und sich verwöhnen zu lassen. Neben dem Gourmetrestaurant gibt es noch das Weinbistro „Bassermannchen“, in dem auch Pfälzer Küche angeboten wird.

In beiden Restaurants erlebt der Gast Esskultur mit Nachhaltigkeit, kulinarische Vielfalt gepaart mit traditioneller Köchekunst, feine Klassiker und bodenständige Gerichte sind die innovativen Kreationen von Daniel Schimkowitsch die ein geschmackvolles Gourmet-Erlebnis garantieren. Jeder Gang ist eine Reise durch die Welt der Aromen.

Hobbyköche können in eintägigen Kochkursen dem Sterne-Chef in die Töpfe schauen.



Ein erfolgreiches Team
Chef Daniel Schimkowitsch und
Hoteldirektor Christian Siegling

Tipps, Tricks und natürlich bis dato „geheime Rezepte“ werden ebenso verraten wie, welcher Wein zu welchen Speisen passt.

Das Restaurant Freundstück gehört zum Ketschauer Hof, einem über 300 Jahre alten Winzergut mitten im malerischen Deidesheim. Zuletzt war die Hofanlage im Besitz der Winzerfamilie Bassermann-Jordan.

Die Wurzeln reichen bis ins Mittelalter zurück, während des 30-jährigen Krieges war sogar ein schwedischer Heerführer der Besitzer. Ende des 18. Jahrhunderts wurde das Herrschaftshaus neu erbaut, in dem sich jetzt das luxuriöse Hotel befindet.

Im Jahr 2002 renovierte der aus Neustadt stammende Unternehmer, Achim Niederberger, die Gebäude und machte aus dem ehemaligen Herrenhaus ein 5-Sterne Boutique-Hotel. In den ehemaligen Stallungen entstanden Restaurant und Weinbistro. Weitere Nebengebäude werden als Veranstaltungs- oder Verwal-

tungsräume genutzt.

Die einzigartige Gastlichkeit im Ketschauer Hof überzeugt mit exklusiven Konzepten für gehobene Ansprüche.

Die eleganten und großzügigen Zimmer und Suiten sind überwiegend in Weiß- und Grautönen gehalten. Die Bäder bieten jeglichen Komfort den man in einem Hotel dieser Kategorie erwartet.

Zum Haus gehört ein kleiner, aber feiner, SPA-Bereich. Relaxen kann man auch in dem mit Antiquitäten eingerichteten Kaminzimmer. Beeindruckend hier die alten Holzvertäfelungen. Entdecken Sie individuelle Freiräume, genießen Sie die Zeit, erholsamer abwechslungsreicher Genuss ist hier zu Hause.

Für den Gast der sich wieder einmal so richtig verwöhnen lassen will gibt es ein – nach den persönlichen Wünschen – zusammengestelltes und am Tisch serviertes Frühstück. Alles wird appetitlich angerichtet und frisch zubereitet serviert. Ein toller Start in den Tag ist so gesichert.



Badezimmer in der Junior Suite

Uns bleibt noch darauf hinzu weisen, dass die Gäste von einer perfekt arbeitenden Servicemannschaft betreut werden.

Die Mitarbeiter sind zuvorkommend, freundlich, hilfsbereit und fachlich kompetent. Sie verwöhnen die Gäste wo immer es möglich ist.

Ihr nächster Weineinkauf in der Pfalz ist eine gute Gelegenheit den Ketschauer Hof zu erleben und zu genießen, Sie werden begeistert sein.

Foto: Anne Wantia, Ketschauer Hof

Info:
Hotel und Restaurant
Ketschauer Hof
Ketschauer Hof Str. 1
D – 67146 Deidesheim
Tel: +49 6326 70 00-0
Mail: info@ketschauer-hof.com
www.ketschauer-hof.com



Freundlich und zuvorkommend, das Küchen- und Serviceteam im Ketschauer Hof



Sylvia Dankbar-van Aans
ist geprüfte Sommelière,
Inhaberin der Weinagentur Dankbar/
WEINKONZEPTE UND MEHR,
www.weinkonzepte.de
und berät seit mehr als
10 Jahren SEA CLOUD Cruises

Libanon II

Wie schon in der letzten Ausgabe zum libanesischen Wein erwähnt, zählt der Libanon zu den ältesten Weinanbaugebieten der Welt. Ausgrabungen in der antiken Stadt Byblos brachten 5000 Jahre alte Reben hervor. In der Antike gehörte das Gebiet des heutigen Libanon zum historischen Kanaan, das im Alten Testament als das phönizische „Land des roten Purpurs“ bekannt war. Wein spielte eine wichtige Rolle in der phönizischen Religion. Die Römer errichteten zu Ehren von Bacchus, dem Weingott, im 2. Jahrhundert n. Chr. einen Tempel in Baalbek, der heute noch existiert. Nach der Eroberung der Region durch die Muslime im 7. Jahrhundert kam es zu Beschränkungen für die Winzer, so dass der Weinbau nur noch von Juden und vor allem Christen weiterbetrieben wurde. Venezianische Kaufleute exportierten die beliebten süßen Wei-

ne in alle europäischen Länder. Nach den Eroberungen der Osmanen im 13. Jahrhundert und besonders durch das Alkoholverbot des osmanischen Sultans Murad IV. Anfang des 16. Jahrhunderts waren es vor allem die christlichen Klöster, die sich um die Kultivierung der Reben bemühten, auch um den für das Abendmahl benötigten Messwein zu erzeugen. Bis in das 19. Jahrhundert hinein wird der Weinbau und die Weinproduktion in geringem Umfang nach antiken Methoden betrieben.

Unter dem zunehmenden Einfluss der Franzosen haben 1857 einige Jesuitenmönche den neuzeitlichen Weinbau eingeläutet, indem sie erste Rebberge anlegten und riesige Weinkeller bauten. Sie nannten ihr Gut Ksara, nach einer ehemaligen Festung aus der Zeit der Kreuzritter. 1868 gründete der franzö-

sische Ingenieur Eugène François Brun das Weingut Domaine des Tourelles. Den aussergewöhnlichen Weisswein dieses heute noch existierenden Weinguts stelle ich unter anderem in dieser Ausgabe vor. In den 1990er Jahren wurden viele Weingüter modernisiert und bringen Weine hervor, die den Vergleich mit Weinen der alten und neuen Welt nicht zu scheuen brauchen. Denn die klimatischen Verhält-



2012 Weiss, Domaine des Tourelles

Rebsorten: Chardonnay,
Muskat d'Alexandrie, Viognier

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Die exotische Nase zeigt Noten von Grapefruit, reifer Mango, leicht Limette und Kumquats. Dem sehr trockenen Auftakt folgen die genannten Aromen, ein kesses aber rundes Säurepolster bringt dem Wein viel Spiel. Zu gegrilltem Thunfisch oder Doraden mit exotischen Chutneys.



2012 Rosé Désir Côteaux du Libanon

Rebsorten: Syrah, Carignan,
Cinsault, Grenache noir

Kräftiges Rosé. Die Rebsorten sind Programm! Florale, würzige Noten prägen die Nase, kein typischer Rosé, sondern eher ein leichter Rotwein. Auch am Gaumen zeigen sich vor allem feinhewürzige Aromen und rote Johannisbeeren. Ein passendes Säuregerüst sorgt für einen ausgewogenen Eindruck. Zu Grilladen vom Geflügel, auch zu Lammkoteletts.

nisse im Bekaa-Tal, der Korn- und Gemüsekammer des Libanons, sind geradezu optimal. Es handelt sich um eine Hochebene, die sich zwischen den Gebirgszügen des Libanongebirges und dem Antilibanon befindet. Beide Bergketten sorgen für kühle Nächte und ausreichend Niederschlag, insgesamt ist das Klima hier kontinental. Die Trauben reifen in der Regel erst Anfang bis Mitte September aus, in vielen (süd-)französischen Ländern beginnt die Lese deutlich früher. Die längere Reifeperiode garantiert ausgewogene Weine, Extrakt und Säure stehen in gutem Verhältnis. Die Steine speichern die Tageswärme und geben sie in den kühlen Nachtstunden ab. Die Lehmböden dagegen speichern die Feuchtigkeit und ersparen den Winzern eine künstliche Bewässerung der Reben, obwohl von Mai bis September kein Regen fällt. Aufgrund der klimatischen Bedingungen werden weder

Spritzmittel in den Weinbergen noch Zusätze bei der Weinherstellung benötigt, so dass eine naturnahe Bewirtschaftung und Produktion erreicht wird. Die meisten Reben wachsen als niedrige Büsche und brauchen wenig Pflege. Die Bedingungen sind also ideal für opulente, dichte, elegante, Rotweine und frische, fruchtige Rosé- und Weißweine.

Weinagentur Dankbar
Sylvia Dankbar-van Aans



Alkohol-Gehalt

Dosis: Der Alkoholgehalt wird in Volumenprozent angegeben. Der Gehalt in Gramm errechnet sich so: Menge in Millimeter (ml) x Volumenprozent/100 x 0,79 (Dichte von Alkohol. Beispiel: 200 ml Rotwein mit 12,5 Vol. % sind 19,75 Gramm reiner Alkohol.



2009 Cabernet Sauvignon Domaine Wardy

Rebsorten: 100%
Cabernet Sauvignon

Dunkelrot mit violetten Reflexen. Aus dem Glas strömt ein ganzes Potpourri an dunklen Früchten, süßliche Vanille, Schwarzkirsche, dunkle Schokolade und Tabak. Am Gaumen sehr massiv, ein Blick auf den Alkoholgehalt – 15%vol., ich fühle mich an Amarone erinnert. Angenehme mundfüllende Eindrücke, Mon-Chérie gepaart mit feinen würzigen vom kleinen Holzfass geprägten Aromen. Der Nachhall ist entsprechend lang, lang, lang ... Zu sehr kräftigen dunklen Fleischgerichten, auch zur Weihnachtsgans, Entenkeulen mit Rotkohl und Klößen.

Alle Weine zu beziehen über:

weinstore24
caracter GmbH
Becker-Göring-Str. 30
76307 Karlsbad
Phone: 07248 91540
Email: info@weinstore24.de
www.weinstore24.de



2008 Le Passionne Château Oumsiyat

Rebsorten: 50% Cabernet
Sauvignon, 50% Syrah

Dunkles, tiefes Rot. In der Nase deutliche Noten von dunklen Früchten wie Cassis, reife Brombeere, Lorbeer und eine feine pfeffrige Note. Am Gaumen sehr stoffig, kraftvolle dunkel-beerige Noten, die Würze tritt hier eher in den Hintergrund. Auch der Nachhall ist von den beerigen Noten geprägt, das reife Tanninpolster sorgt für Spannung. Zu geschmorten Wildgerichten, Lammkeule.





Tomaten – die roten Sonnenkinder

Armin Roßmeier

Der Ursprung der Tomate liegt in Peru und Ecuador. Spanische Eroberer haben die Tomate im 16. Jahrhundert mit nach Europa gebracht, wo sie zunächst in den Gärten als Zierpflanze gehalten wurde, nur kleine grüne bis rote Früchte hervorbrachte, die man für giftig hielt, da sie den Kartoffelfrüchten sehr ähnlich sehen.

Ende des 18. Jahrhunderts wurde die Tomate, die zu den Nachtschattengewächsen zählt, kultiviert und landete dann auf den Speisetellern in Spanien und Italien. Nach dem 1. Weltkrieg hat dann die Tomate ihren Siegeszug durch die deutsche Küche angetreten, war schnell beliebt und ist heute „High-Hit“ in der Salatküche geworden.

Gesund sind alle Sorten, besonders aber die roten Tomaten – das in ihnen enthaltene Lycopin, was wir als Zellschutz und zur Zellenerneuerung benötigen, zeichnen sie aus. Aber auch Kalium, Calcium,

Magnesium und Eisen sowie fast alle B-Vitamine (Ausnahme B 6), Vitamin C und das Hautschutzvitamin E machen die Tomate zu einem Jungbrunnen für Körper, Geist und Seele.

Tomaten sollten durchgängig rot sein, keine grünen Stellen und Druckstellen aufweisen, sowie eine feste Haut haben und nach ihrem Verwendungszweck eingekauft werden, hier meine Empfehlungen:

Fleischtomate:

Wenig Säure und Kerne, so für Füllungen wie Hackfleisch, Hähnchenragout, Brotfüllung, Fischragout, Gemüsequarkmasse und für Tomatenfilets geeignet.

Strauchtomate:

Eine Allzweckwaffe, kräftiges Rot, kleine Kerne, für Salate, Pizza, Suppe, Sandwiches.

Gartentomate:

Klassiker der Salat-, Saft-, Suppen-, Grillküche und Tomatenfilets.

Eiertomate:

Sehr feste Haut, länger haltbar, geeignet zum Füllen, Braten, Grillen, kaum Einsatz in der Salat und Suppenküche.

Ochsenherztomate:

Sehr aromatisch, groß, hoher Fruchtfleischanteil, perfekt für Tomatencarpaccio, als Belag für Tarte, Pizza, Toast und selbstgemachtes Ketchup.

Kirschtomaten:

Die kleinen Grill- und Pfanneklassiker, als Rohkost so zwischendurch und für Garnituren.

Cocktailtomate:

Wie der Name schon sagt, für die Verarbeitung zu Cocktails, als Spießchengarnitur oft mit Oliven und Gratins.

Ihr Armin Roßmeier

Kalte Tomatensuppe mit Ricotta-Grießnockerl und Thymian

Zutaten für 4 Personen

250 g abgezogene und entkernte Tomaten
80 g Zwiebelwürfel
1 EL Olivenöl
500 ml Tomatensaft
1 ½ EL Blütenhonig
½ EL weißer Balsamico
je 2 Messerspitzen gemahlener Ingwer und Chiliflocken
1 EL gestoßene grüne Pfefferkörner
Würfel von 2 abgezogenen und entkernten Tomaten
Salz, Pfeffer

Nockerl:

50 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
50 g Ricotta
100 g Weizengrieß

1 TL frisch gerebelter Thymian
1 kleines Ciabattabrot

Zubereitung

Butter mit Ricotta schaumig rühren, Ei, Eigelb, gerebelten Thymian zufügen, gut verrühren, Grieß unterziehen, Masse ca. 8 – 10 Minuten quellen lassen, danach Nockerl abstechen, in sprudelndem leichtem Salzwasser einlegen, einmal aufkochen lassen, danach 6 – 8 Minuten ziehen lassen, erkalten lassen.

Abgezogene Tomaten in Filets zerteilen, mit Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl angehen lassen, Essig und Honig zugeben, mit Tomatensaft auffüllen, mit Ingwer, Chiliflocken, Salz, Pfeffer würzen, aufstoßen lassen, mit dem Mixstab fein pürieren, erkalten lassen, Tomatenwürfel, gestoßene grüne Pfeffer-

körner unterziehen, in tiefem Teller anrichten, Ricotta-Grießnockerl darauf verteilen, mit Thymianblättchen garnieren. Ciabatta in Scheiben schneiden, mit anlegen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Nährwert pro Portion

250 kcal – 3 g Fett – 10 g Eiweiß – 40 g Kohlenhydrate – 2 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.





Tomatenravioli mit Wachtelei

Zutaten für 4 Personen

Nudelteig	
200 g	Weizenmehl (Typ 405)
100 g	Hartweizengrieß
2	Eigelbe
1	Ei
½ TL	Zitronengranulat
1 EL	Olivenöl
	Etwas Wasser
	Muskat
	Salz, weißer Pfeffer
3	große Strauchtomaten
60 g	Parmesan
1 EL	Basilikum
2 TL	Olivenöl
16	Wachteleier (Glas)
2	Zweige Koriander
Eistreiche: 1 Eigelb mit 2 EL Milch verrühren	
2 EL	Olivenöl
4 TL	vegetarischer Kaviar
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken, außenherum den Grieß dazu streuen, den Mehrrand mit Salz, wei-

ßem Pfeffer, Muskat und Zitronengranulat würzen, in die Mulde Ei, Eigelbe, Öl, etwas Wasser geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, eine Kugel schleifen, in Klarsichtfolie einschlagen, 2 – 3 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Strauchtomaten abziehen, entkernen, klein würfeln, mit Parmesan, Basilikum gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wachteleier gut abtropfen lassen, Koriander abzupfen. Teig auf mehlierter Arbeitsfläche dünn ausrollen, Kreise ausstechen, Rand mit Eistreiche einpinseln, mittig Tomatengemisch anhäufeln, ein Wachtelei darauf setzen, etwas andrücken, etwas Koriander daraufgeben, mit einem Teigkreis abdecken, Rand fest andrücken. Ravioli in leichtem spudelnden Salzwasser ca. 3 – 4 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, gut abtropfen, in heißem Olivenöl kurz blond nachbraten, in tiefem Teller anrichten, mit Korianderblättern bestreuen, Kaviar mittig darauf setzen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Portion
672 kcal - 40 g Fett - 30 g Eiweiß - 48 g Kohlenhydrate - 4 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.

Tomaten gefüllt mit Spinataufguss auf Käsesauce

Zutaten für 4 Personen

8	mittelgroße Fleischtomaten
3	altbackene Brötchen
500 g	frischer Spinat
1	Knoblauchzehe
5	Eier
50 g	Quark
4	Thymianzweige
80 g	Zwiebelwürfel
1 EL	Olivenöl
1 EL	Mehl
160 ml	Gemüsebrühe
160 ml	Milch
120 g	Blauschimmelkäse
2 EL	Schmand
1 EL	Schnittlauchröllchen
1 EL	gehackte Petersilie
	Muskat
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Brötchen in Würfel zerteilen, Knoblauch schälen, fein würfeln, vom Spinat die Stiele abzupfen, mehrmals kalt waschen, in leicht-

tem Salzwasser kurz blanchieren, kalt ablaufen, abtropfen lassen. Tomaten säubern, Deckel abschneiden, Tomaten aushöhlen. Brötchenwürfel mit Eiern, Quark, Spinat, Knoblauch, etwas gerebeltem Thymian gut vermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, Tomaten damit füllen, in eine Pfanne setzen, im vorgeheizten Ofen bei 150° C 25 Minuten garen, nach 15 Minuten Garzeit die Deckel dazulegen, bis zum Schluss mitgaren lassen. Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Mehl zugeben, unterrühren, mit kalter Milch ablöschen, glatt rühren, mit Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen lassen, zerkrümelten Blauschimmelkäse unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen, Kräuter und Schmand unterziehen und als Spiegel auf Teller angießen, mit gerebeltem Thymian bestreuen, Tomaten mit Deckel darauf setzen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Nährwert pro Portion
390 kcal - 22 g Fett - 23 g Eiweiß - 25 g Kohlenhydrate - 2 BE



Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.

Fotos: Armin Roßmeier

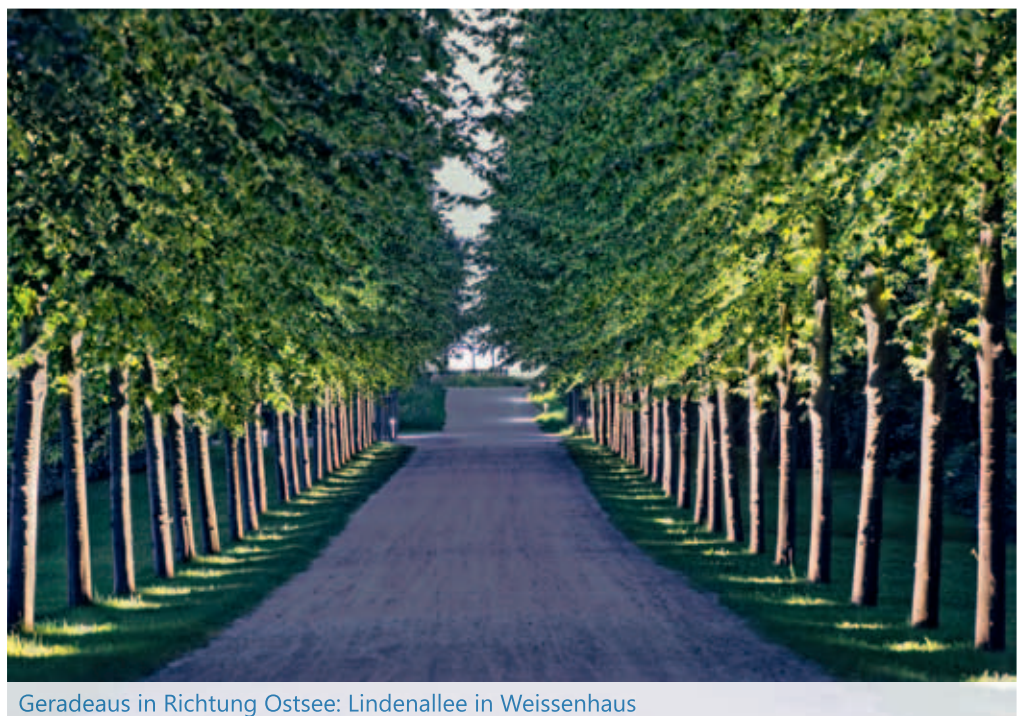
www.armin-rossmeier.de
Von Mo.-Fr. in der Sendung:
„Volle Kanne-Service täglich“
im ZDF um 09:05 Uhr



EIN WEISSES HAUS AM OSTSEESTRAND –

und noch viele Häuser mehr

„Weissenhaus“
ist einzigartig –
Erste Erfahrungen von Horst-
Dieter Ebert



Geradeaus in Richtung Ostsee: Lindenallee in Weissenhaus

Alte Hotel-Liebhaber werden ja schon von den Eckdaten geradezu elektrisiert: Ein historisches Gutsgelände mit einem Areal von 75 Hektar, das ist so viel wie zweimal Vatikanstadt, darauf ein weißes Bilderbuch-Schloss und rund herum fast vierzig Gebäude, das Kavaliershaus und das Kutscherhaus, das Gewächshaus und das Pförtnerhaus, Meierei, Stallungen und Alte Schmiede und immer so weiter. Und dann noch ein Investor, der willens und in der Lage ist, zur Entwicklung des Ganzen 86 Millionen am Ostseestrand zu vergraben.

Die Rede ist von „Weissenhaus“, Untertitel „Grand Village Resort & Spa am Meer“, und das ist ein Projekt, wie es derzeit in Deutschland einzigartig ist. Erst recht an der Ostsee, wo bislang außer dem herrschaftlich-feudalen Heiligendamm keine wirkliche Luxushotellerie existierte. Doch mit diesem ewigen Sorgenkind und immer wieder Insolvenzkandidaten wollen die Weissenhäuser nichts zu tun haben.

Das fängt schon mit der angestrebten Stillage an: Heiligendamm („ältestes Seebad Deutschlands“) verkörpert nach Architektur, Einrichtung und Service die alten Ideale des klassischen Grandhotels mit seinen Riten und Zeremonien. Die Kempinski Hotelgruppe („älteste



Schlemmen zwischen historischen Gemälden berühmter Schlachten: Restaurant „Courtier“

Hotelgesellschaft der Welt“), die Heiligendamm nach seiner Wiedereröffnung etliche Jahre managte, versuchte, das Resort als so eine Art Adlon am Meer zu gestalten. Ich kann mich nicht erinnern, den Direktor jemals anders als beschlippt und im dunklen Anzug gesehen zu haben.

Ganz anders der Mann in Weissenhaus: Gerald Hennigsen, auf dessen Karte weder General Manager noch Direktor steht, sondern einfach „Gastgeber“, läuft in Jeans und kariertem Hemd übers Gelände (und sitzt so auch zwischen feingemachten Gästen im Gourmet-Restaurant): „Wir wollen jede erdenkliche Form von Luxus und von Service“, versichert er, „aber ohne devot zu sein, sondern auf Augenhöhe mit unseren Gästen.“ Es ist das moderne Bloß-schön-locker-bleiben-Konzept, das derzeit landauf-landab so vergöttert wird, dass es selbst die wunderbare neue „MS Europa 2“ infiziert hat.

Obwohl im Mittelpunkt von Weissenhaus ein Schloss steht, begreifen der Besitzer Jan Henric Buettner (auch er in Jeans) und sein „Gastgeber“ das Resort mehr als ein Dorf: Schließlich waren all die anderen Bauten für das „Gesinde“, für Handwerker und Entourage vorgesehen, auch für das liebe Vieh. Und, wie ja auch an anderen berühmten Orten, wurde so mancher Schweinestall zu einer luxuriösen Suite.

Die Restaurierungen der alten Bestände fanden mit großer Sorgfalt und handwerklicher Finesse statt, weil fast alle Baulichkeiten unter Denkmalschutz stehen; der Aufwand ist beachtlich, und Hennigsen zeigt wunderbare Plätze, um dann zu be-



Besonderes Showpiece: Spa mit Außen-Pool



Gut für Currywurst: Strandbude „Alte Liebe“

dauern, dass sie nicht betreten werden dürfen: „Die Bauaufsicht, die alles reglementiert, erlaubt es nicht!“ Man staunt, man glaubt es nicht, aber es ist wohl so.

Gottlob gibt es trotz vieler verbotener Zonen noch ungewöhnlich viele Plätze mit schöner Aussicht. Eine der schönsten ist die vom Bootshaus auf die Ostsee, und nachdem wir von dort einen sommerlichen Bilderbuch-Sonnenuntergang erlebt hatten, gab es doch von einigen Weitgereisten schmeichelhafte Vergleiche mit der Südsee. Das Bootshaus ist einer der ganz wenigen Neubauten, ein Beachclub-Restaurant aus viel Glas und mit viel Terrasse, mit Feuerstellen und vielen Sitzcken in den Dünen.

Leider macht es bereits kurz nach Mittag zu, und dann gibt es bis zur Öffnung des Gourmet-Abendrestaurants „Courtier“ im Schloss nur noch „Die alte Liebe“. Das ist eine Art Kiosk, ebenfalls am Strand, doch ein paar tausend Meter weiter westlich, und dort kann der hungrige Gast zumindest eine anständige Currywurst erwerben, und zwar gleich in drei Varianten: „Lächerlich“ – „Bisschen scharf“ – „Zur Hölle ist das scharf!“ Die dritte ist es tatsächlich, aber es gibt einen anständigen Sauvignon Blanc, sogar aus einem richtigen Glas aus Glas.

Am Abend dann öffnet das große kulinarische Theater im Schloss. Zwischen pathetischen Schlachtszenen auf monumentalen Wandgemälden können bis zu 28 Gäste Platz nehmen: Das ist bestes Gourmet-Format, und das Restaurant kultiviert allerhöchste Ambitionen, schon jetzt scheint ein Stern unvermeidlich. Alexander Dehn als Chef für das Resort und sein jüngerer Kollege Hannes Graurock für das „Courtier“ haben durchaus Ostsee-Erfahrung, sie hatten bereits ein

paar erfolgreiche Jahre in Heiligendamm gekocht.

Ihre Speisekarte haben sie, auch das ist ja derzeit ein Trend, in zwei Abteilungen gegliedert: „Heimatverbunden“ heißt hier die eine, „Weltoffen“ die andere. In der ersten ressortiert der Steinbutt mit frischem Landei, in der zweiten das BBQ-Flanksteak. Unser Menu war ein Feuerwerk aus beiden Welten, und alles kam höchst artiziell, höchst gestylt und – höchst schmackhaft auf den Tisch. Wie gesagt, Auszeichnungen werden nicht auf sich warten lassen.

Das Hotel bzw. das Resort möchte sich programmatisch biomäßig versorgen, hat das auch weitgehend bereits erreicht. Auf dem Gelände arbeiten 34 eigene Bienenvölker an der Produktion eines eigenen Honigs. In ein paar Jahren soll auf den Rasenflächen die eine oder andere Herde von ansehnlichen Galloway-Rindern weiden, die Versorgung ist von Kopf bis Fuß auf grün eingestellt.

Etlliches ist derzeit noch in der Entwicklung oder der Planung: Zum Spa, das mit seinem Innen-Außen-Pool und der opulenten Ausstattung ein echtes Showpiece darstellt, sollen die Gäste zukünftig durch einen „Erlebnistunnel“ promenieren können. Im Schloss wird eine Vinothek entstehen und eine Gewölbebar (ein kleines Privatkino und ein Billardzimmer gibt es bereits). Es sind noch zwei weitere Restaurants (im „Peerstall“



Mit bester Ostsee-Erfahrung: Küchenchefs Graurock und Dehn



Viel Glas und viel Terrassen: Beachrestaurant „Bootshaus“

und in der „Reetscheune“) geplant.

Und natürlich sind bereits die Voraussetzungen für Tagungen und Kongresse erbaut, die in den ruhigeren Jahreszeiten das Geschäft beflügeln sollen. Die Bühnen für Vorträge und Konzerte stehen bereit, darunter ein Amphitheater für 400 Besucher. Die Zimmerzahl (derzeit 40) soll sich in den nächsten Jahren auf 200 steigern, darunter auch Residenzen, die der clevere Anleger kaufen und dann dem Hotel zurückvermieten kann.

Den „Charme des Nordens“ will das Resort gern als Teil seines Markenzeichens kultivieren. Dazu gehören die schönen alten Namen vieler Gebäude. Und eine besondere Pflege des Plattdeutschen: Im Spa finden sich Türen mit der Aufschrift

„Ümtrekke Mannslüt“ und „Ümtrekke Fraunslüt“, gelegentlich auch „Frugenslüt“ buchstabiert.

Für unsere süddeutschen Landsleute, denen aber auch eine Übersetzung in kleinerer Schrift geboten wird: Das sind die Umkleideräume für Damen und Herren. Und wer in seinem Badezimmer ein Verhältnis mit der Aufschrift „Tänbööst“ entdeckt, muss nicht erschrecken: So heißt die Zahnbürste auf Platt.

Fotos: Horst-Dieter Ebert, Weissenhaus

„Weissenhaus“
Parkallee 1
23758 Weissenhaus
Tel. 04382 – 92620
www.weissenhaus.net



Damen-Toilette: Charme auf Platt



Hotel Allgäu Sonne

Oberstaufen – das Juwel im Oberallgäu

Teil 1

Anne Wantia

Kuren, Erholen, Genießen gehören in Oberstaufen zu den selbstverständlichen Angeboten für die Gäste. Mit der Schrothkur ist Oberstaufen bekannt geworden, mittlerweile ist sie nur noch eines der vielen Angebote des, zu einem mondänen Urlaubsort gewachsenen, Oberallgäuer Bergdorfes.

Seit 1991 ist Oberstaufen „Schroth-Heilbad“, diese staatliche Anerkennung wurde bisher in Deutschland nur einmal, an Oberstaufen, verliehen. Längst hat der Kurort sich zu einem nicht nur staatlichen sondern auch stattlichen Urlaubsort, mit

mehr als nur „Gesundheitsangeboten“ entwickelt. Trotzdem ist es immer noch für viele Gäste ausschließlich der Grund hierher zufahren.

Oft sogar mehrmals im Jahr. Das Ziel der Schrothkur ist es, den Körper zu entgiften und Störungen in der Grundregulation des Organismus vorzubeugen oder zu beseitigen.

Dass man dabei Gewicht verliert ist ein, wenn gleich auch angenehmer, Nebeneffekt. Nehmen wir doch alle viel zu viel säurehaltige Produkte zu uns.

Ziel ist es innerhalb von – nach Möglich-

keit – zwei bis drei Wochen die Risikofaktoren des metabolischen Syndroms wie Übergewicht, gestörter Fettstoffwechsel, hoher Blutdruck und Diabetes günstig zu beeinflussen oder sogar zu beseitigen. Auch Wirbel und Gelenke erholen sich. Allein in Oberstaufen gibt es über 50 anerkannte Schrothkur-Betriebe.

Das 5 Sterne-Hotel Allgäu Sonne, in herrlicher ruhiger Panoramalage am Ortsrand von Oberstaufen gehört zu den luxuriösen Hotels mit Angeboten die sich nur an den Wünschen der Gäste orientieren. Das Haus selbst sieht sich als Impulsgeber



Oberstes Ziel der Schrothkur: Entschlacken!

für mehr Gesundheit und Wohlbefinden. Ob Schrothkur oder Metabolic Balance® (stoffwechselregulierende Diät), die ärztlich geleiteten Gesundheitsprogramme funktionieren. Der Gast braucht und soll sich nicht kasteien. Die individuell erstellten Therapie- und Ernährungspläne sind ausgewogen und zeigen schon nach kurzer Zeit, auch bei ungeduldigen Patienten, Erfolg.

Neu im therapeutischen Angebot der Allgäu Sonne sind speziell für das Hotel entwickelte Reha-Behandlungen nach orthopädischen Eingriffen.

Die Zusammenarbeit mit einem Orthopäden und den hervorragend ausgebildeten Physiotherapeuten führt zur schnellen Rehabilitation der Gäste, sie erreichen

ihre gewohnte, alte Mobilität in kurzer Zeit zurück.

Für den ganz normalen Feriengast, der in der traumhaften Allgäuer Bergwelt Urlaub macht bietet die Allgäu Sonne eine Vielzahl attraktiver, ja auch luxuriöser Möglichkeiten.

Mit herzlicher, warmer Aufmerksamkeit wird jeder Gast behandelt, diese individuelle, ja familiäre Atmosphäre vermittelt ein „zu Hause sein“-Gefühl. Viele der Kurgäste und Urlauber sind Stammgäste in der Allgäu Sonne. Ein Zeichen für das gute Konzept des Hauses.

Die Philosophie des Hotels und seines Besitzers Manuel Levinger:

Luxus ist das besondere Gefühl, nicht daheim und doch zu Hause zu sein. Nach dieser Devise lebt das Haus und der Gast spürt jederzeit, dass er willkommen ist.

Die großzügigen Zimmer und Suiten sind stilvoll und elegant eingerichtet. Ein ganz besonderes Ambiente erlebt man in den neu renovierten Zimmern und Suiten der Allgäu Sonne, sie bieten jeglichen Komfort und mehr Raum. Die Bäder sind geräumig und sehr luxuriös mit edlen Materialien ausgestattet. Auch bei den Möbeln und Stoffen sind hochwertige Qualitäten in farblich abgestimmter Harmonie eingesetzt worden.



Manuel Levinger

Zimmer nach der Renovierung: elegant, modern, gemütlich





Workout mit Panoramablick

Ruhe, Entspannung und Streicheleinheiten für Körper, Geist und Seele bietet die 2.100m² große Verwöhn-Oase der Allgäu Sonne. Zwei Innenpools, Whirlpool, Dampfbad, Sauna mit Panoramablick, Aussenpool im Sommer, großzügige Ruhebereiche und ausreichend Liegen sorgen für unbeschwerte Stunden im Wellness-Bereich. Zahlreiche medizinische und Wellness-Massagen, Packungen und Bäder werden durch gut ausgebildete Physiotherapeuten durchgeführt.

In der Schönheitsfarm gibt es sowohl medizinische Kosmetikbehandlungen als auch klassische Kosmetikbehandlungen. Produkte von renommierten Kosmetik Firmen, wie Cellcosmet oder QMS Dr. Schulte kommen zur Anwendung. Angebote die sich speziell an die männlichen Gäste richten, die sich übrigens größter Beliebtheit erfreuen, komplettieren das Schönheitsangebot.

Erfahrene Trainer begleiten das abwechslungsreiche In- und Outdoor-Aktivprogramm, ebenso die geführten täglichen Wanderungen. Einzigartig sicher auch der Fitness-Bereich. 28 Technogym-

Fitnessgeräte der neuesten-Generation und ein einzigartiger Panoramablick in die Bergwelt durch raumhoch verglaste Fenster – so macht Workout Spaß.

Kulinarisch gehört das Restaurant der Allgäu Sonne in die Kategorie der Gour-

metküchen. Küchenchef Wolfgang Mätzler verarbeitet hochwertige regionale Produkte zu kreativen, aromatischen Genüssen. Jedes seiner Menus hat eine ganz besondere Note.

Es gibt für ihn auch keinen Grund auf andere Produkte auszuweichen, da Alp-



Küchenchef Wolfgang Mätzler



Oberallgäu Panorama

käse- und Bodenseefischer und die regionale Landwirtschaft die besten Qualitäten gleich vor Ort erzeugen. Perfekt dazu ein edler Tropfen vom nahen Bodensee.

Die Hotelbar, das Stießbergstübli, ist eines der Kommunikationszentren der Allgäu Sonne. Hier hat Lebensfreude Hochkonjunktur und das alles völlig freiwillig. Regelmäßige Weinproben, Whisky Tastings und Cocktailmixkurse finden hier statt und erfreuen sich bei den Gästen großer Beliebtheit. Bei allabendlicher Live-Musik darf - soll - muss hier getanzt werden.

Weder beim Essen noch bei Freizeitaktivitäten muss jemand allein bleiben. Vor allem allein reisende Damen fühlen sich hier gut aufgehoben. Ein gutes Händchen

beweist die sehr charmante und einfühlsame Gästebetreuerin Elisabeth wenn sie Singles zusammensetzt.

Die in diesem Jahr 30 Jahre alt gewordene Allgäu Sonne hat sich zum Jubiläum einige sehr gastfreundliche Überraschungen einfallen lassen: 30 Prozent Rabatt auf Übernachtung und Halbpension für alle 30jährigen, so wie viele Ausflugs- und Erlebnisprogramme, u.a. das gemeinsame Entdecken der „Hüttenszene“.

Ach ja und die Golfer kommen hier auch nicht zu kurz, allein 13 Golfplätze sind in maximal 30 min. mit dem Auto erreichbar. Grenzenloses Golfvergnügen in und um Oberstaufen wartet auf den ambitionierten Golfer und auf solche die es werden wollen.

Längst hat Oberstaufen das Image des „Kurortes für Heilungsuchende“ hinter sich gelassen.

In der nächsten Ausgabe von Gour-med stellen wir Ihnen weitere Highlights in und um Oberstaufen vor, ebenso werden wir über das Hotel Bayerischer Hof, das ebenfalls im Besitz der Familie Levinger ist, berichten.

Fotos: Allgäu Sonne, Anne Wantia

Info:
Hotel Allgäu Sonne
Stießberg 1
87534 Oberstaufen
Tel.: 0040 (0)8386 7020
info@allgaeu-sonne.de
www.allgaeu-sonne.de



Gaumenfreuden von Wolfgang Mätzler



Züricher Genusswoche

„Il Tavolo“

Von der Finanzmetropole zur Gourmet-Capitale

Klaus Lenser





Viele Köche verderben **nicht** den Brei!

Il Tavolo, oder Zürich bei Tisch hat sich eine festen Platz unter den europäischen Gourmetfestivals erobert und – man wird sehen – ist auf dem besten Weg das St. Moritz Gourmetfestival auf die Plätze zu verweisen.

Das diesjährige Züricher Food Festival, in der letzten Juni Woche, war nicht nur ein Treffen der besten Schweizer Köche, auch die Gast-Chefs aus Deutschland, Österreich, England und der Türkei stellten einmal mehr ihr Können unter Beweis. Sie begeisterten an 5 Tagen internationale

Genießer, die zum Il Tavolo in die schöne ehrwürdige Stadt an der Limmat angereist waren.

Beim Gate Gourmet am Eröffnungsabend im Flughafen liefen die Köche der Züricher Nobelhotels, in Kooperation mit prominenten Kollegen, zur Bestform auf. Über fünfhundert Gäste belagerten förmlich die sieben Kochstationen. Jeder Gang war eine Referenz an eine Destination die von Zürich aus angeflogen wird.

Eine nicht nur sportliche Herausforderung ist die jetzt schon legendäre Veranstaltung am zweiten Abend „Rasender Koch“. Sechs Gastköche sind im wahrsten Sinn des Wortes rasend unterwegs, von Hotelküche zu Hotelküche, wo sie die Gänge des Menus vorbereiten. Da fließt viel Schweiß, von Tränen ist nichts bekannt.

Feinschmeckern fällt es schwer sich für eine der attraktiven, viel versprechenden, genussvollen Veranstaltungen am Freitagabend zu entscheiden. Das ist der Abend an dem die Gastköche in den gastgebenden Hotels, quasi zum „Gala Menu“ bitten. Im eleganten Ambiente und stil-

voller Atmosphäre werden kulinarische „Schmankerln“ der Sterne-Garde serviert.

Der absolute Favorit ist aber die Küchenparty, die in diesem Jahr in dem legendären und luxuriösen Züricher Hotel, dem Baur au Lac, stattfand. Die Kochstationen waren gerade zu belagert, denn die Speisen waren eine Offerte der Sterne-Chefs wie sie geschmackvoller nicht sein können.



Genuss und buntes Markttreiben, Il Tavolo macht es möglich



Executive Chef, Frank Widmer

nen. Champagner so viel man wünschte, für einige mehr als sie vertragen konnten. Erstklassige Weine, rot, weiß ganz nach Geschmack, tolle Desserts und wie es sich für eine richtig stilvolle Küchenparty gehört, eine unterhaltsame Band, die, das muss ich leider erwähnen, oft eine vernünftige Kommunikation verhinderte. Es gehört wohl mittlerweile dazu auf Partys laute Musik zu konsumieren.

Am Samstag ist der ganze Tag dem Genuss gewidmet. In den Markthallen wurde an einer 200 Meter langen Tafel ein Lunch serviert. Hunderte Gäste nutzten die Gourmet-Angebote und lassen sich, abseits des Markttreibens, verwöhnen. An ca. 20 Kochstationen bereiteten die Chefs köstliche Gerichte zu, leider war es mir unmöglich, alles zu probieren – schade. Der Grund dafür: am gleichen Abend findet dort auch das Mercator Dinner statt, das durfte ich mir nicht entgehen lassen. Die Köche bereiten nicht nur wie



zum Lunch, einzelne Gänge vor, sie kochen ein Menu aus 3-5 Gängen. Da fällt es nicht leicht sich zu entscheiden.

Chris Bell, Gastkoch im Park Hyatt Hotel, begeisterte mit Lammrack und Rhabarber Pudding.

Das Randenrisotto (Rote Bete) von Meta Hildebrand, ein aufgehender Stern am Züricher Gourmet- Himmel (Restaurant Le Chef) war schon nach wenigen Minuten aufgegessen, was zweierlei bestätigt: den guten Geschmack der Gäste und die Lust und Liebe der Köchin, Kulinarisches aromatisch weiter zu entwickeln.

Wer immer noch genießen wollte, ja konnte, dem bot sich am Sonntag eine nochmalige Gelegenheit in den Mercator Hallen des Engros-Marktes beim Familienbrunch, den Genuss der vorausgegangenen Tage auf der Zunge zergehen zu lassen.

Ein Grund mehr sich auf Il Tavolo 2015 innerlich einzustellen und vielleicht den einen oder anderen Koch in Zürich auch zwischendurch mal zu besuchen.

2015 bittet Zürich mit Il Tavolo wieder zu Tisch.

Genuss garantiert!

Nicht vergessen alles wird gar!!!

Garantiert dabei sind wieder diese Hotels mit ihren Sterneköchen:

Fotos: Il Tavolo

www.il-tavolo.ch

Park Hyatt
Beethovenstr. 21
8002 Zürich

Fon: + 41 43 883-0
Mail: zurich.park@hyatt.com

Baur au Lac
Talstr.1
8001 Zürich
Tel. +41 44 220 5020
Mail: info@bauraulac.ch

EDEN AU LAC Zürich
Utoquai 45
8008 Zürich
Tel. +41 44 266 25 25
info@edenaulac.ch

Widder Hotel
Rennweg 7
Tel. +41 44 224 25 26
Mail: reservation@widderhotel.ch

Storchen Zürich
Weinplatz 2
8001 Zürich
Tel. +41 44 227 27 27
Mail: info@storchen.ch

The Dolder Grand
Kurhausstrasse 65
8032 Zürich
Switzerland
Tel. +41 44 456 60 00
info@thedoldergrand.com



Zürchs Genussbotschafterin
Meta Hildebrand und Mitarbeiterin

Die längste Genusstafel der Welt, 200 Meter Kulinarik



Guillaume Poupard

Koch und Gastgeber im Sixième Sens

Große Herausforderung für Guillaume Poupard! Seit Dezember hat der aus der Normandie stammende Küchenchef in der Rue de la Roquette Nr. 43, im elften Arrondissement von Paris, sein neues Restaurant installiert: Das Sixième Sens. Dies ist seine fünfte Pariser Institution nach dem Relais Croix-Nivert, dem Molière in Boulogne, dem Guillaume und dem Miel & Paprika. In schlichtem Ambiente vereint Guillaume Poupard Tradition und Moderne und bietet eine einfache, aber raffinierte Küche mit Gerichten inspiriert aus der ganzen Welt. Er heißt seine Gäste persönlich willkommen und garantiert sowohl die Zubereitung der Gerichte als auch die Bedienung.

Lebenskunst, Kochkunst und Geselligkeit

Der herzliche Empfang des Chefs und ein Gefühl des Wohlbefindens markieren das Betreten des Restaurants Sixième Sens. Das „Esszimmer“ verbindet vortrefflich authentisches und zeitgemäßes Design. Der schlichte Raum kultiviert die Kunst, nicht zu viel zu tun und harmonisiert perfekt die Variation der Farben Vanille und Schokolade. Ein Interieur, das sowohl modern als auch klassisch ist, und eine Palette von hellen Farben vermitteln echten Komfort. Die gemütliche Atmosphäre wird durch die schöne Mischung aus Holz und den modernen in Vanille und Schokolade gehaltenen Lederbänken hervorgehoben.

Für lange Winterabende laden die von Kerzen beleuchteten Tische zu einem ruhigen Abend abseits des Tumults von Paris ein. An sonnigen Tagen bietet die sich öffnende Fassade den Komfort einer überdachten Terrasse.

Feine Küche und Gemüse vom Pariser Markt Aligre

Geleitet von seiner kulinarischen Leidenschaft, lädt Guillaume Poupard zur Entdeckung seiner raffinierten Küche ein. Von Auslandsreisen und seiner Erfahrung als Koch auf Kreuzfahrtschiffen in der Karibik inspiriert, dekliniert Guillaume Pou-

pard seine Küche mit Köstlichkeiten, die aus aller Welt kommen. Diese schmückt er mit saisonalen Produkten und Aromen, die er auf dem Markt Aligre findet. Filigrane Kochkunst und überraschende Geschmacksrichtungen stehen auf der Speisekarte, die sich jeden Monat ändert.

LA PAROLE AU CHEF

Was hat Sie bewogen, ein neues Restaurant im 11. Arrondissement von Paris zu eröffnen, obwohl Guillaume sehr gut lief?

Der Ort gefiel mir sofort. Die Größe des Restaurants (16 Plätze), nur ein wenig größer als das Miel & Paprika, stimmt eher mit dem Projekt überein, das ich immer realisieren wollte: gleichzeitig der Koch und der Gastgeber meines Restaurants zu sein. Freunde und Kunden kommen, weil die einen meine Gastfreundschaft, die anderen meine Küche wünschen – häufig ist es beides. Im Miel und noch weniger im Guillaume konnte ich nicht (wie es heißt) „zwischen Baum und Borke leben“. Als Perfektionist litt ich darunter, nicht in der Lage zu sein, sowohl zu kochen als auch zu servieren. Darüber hinaus ist es eine schöne Adresse und sie befindet sich nur wenige hundert Meter von meinen früheren Restaurants.

Was sind Ihre Ziele für das Sixième Sens?

Den gleichen Erfolg wie mit meinen ehemaligen Restaurants zu haben, mich wohl zu fühlen und die Gäste zu bewirten, die die Tür meines Restaurants öffnen. Ich wünsche mir wirklich, dass jeder einen schönen Moment verbringt. Ich war schon immer für Freude, Geselligkeit und Wohlbefinden empfänglich. Wenn die Chemie stimmt und sich im Restaurant verbreitet, ist es das reine Glück und dann glaub ich, mein Wagnis gewonnen zu haben.

Wie würden Sie Ihre Küche definieren und was unterscheidet sie von anderen Restaurants in der Bastille?

Ich koche nach Stimmung und Saison, ich habe eine kleine Karte mit nur vier Vorspeisen, vier Hauptgerichten und vier Desserts, die ich jeden Monat ändere. Ich



Guillaume Poupard

- Geboren 1970 in Alençon, Normandie
- 1987 Diplom Hotelfachschule Le Havre und Ankunft in Paris
- 1992 Chefkoch auf einem Kreuzfahrtschiff in der Karibik
- 1993 Zurück in Paris und Übernahme der Küche im Driver's (16. Arr.)
- 1995 Eröffnung seines ersten Restaurants in Paris Le Relais Croix Nivert (15. Arr.)
- 2005 Eröffnung des Le Molière in Boulogne-Billancourt
- 2009 Eröffnung des Restaurants Miel & Paprika (12. Arr.)
- 2011 Übernahme des Restaurants Les Parisiennes Edouard Baer, dass das Restaurant Guillaume wird
- 2013 Eröffnung des Restaurants Sixième Sens (11. Arr.)

mag es, mit der Auswahl der Aromen zu überraschen, ich mag, dass Gerichte und Produkte von überall her und nur meiner Fantasie stammend, entdeckt werden können.

Foto: Sixième Sens

RESTAURANT SIXIEME SENS

43 rue de la Roquette

75011 PARIS

Tel.: 09 83 88 63 52

www.restaurant-sixieme-sens.fr

Kontakt: Guillaume POUPARD

restaurant.sixieme.sens@gmail.com

Tel.: 06 67 19 07 19

Kiel – Oslo

Kreuzfahrtambiente auf Color Line Fähren nach Norwegen
eine Verbindung zu unvergesslichen Naturerlebnissen.



Moderne Architektur um die neue Oper in Oslo

Klaus Lenser

Unbestritten gehören die Skandinavischen Länder für den Natursuchenden Urlauber zu den schönsten die Europa zu bieten hat. Norwegen ist das beliebteste Ziel mit den attraktivsten Angeboten. Wandern, Angeln, Nordkap mit Aurora borealis, dem legendären Nordlicht und unverfälschter Natur. Das alles bietet dieses wunderbare Land. Flora und Fauna im Einklang mit sanftem Tourismus.

Schon die Ankunft in Oslo versetzt den Besucher in Erstaunen, ja Bewunderung. Beeindruckend der Blick auf die neue Oper und die architektonische Vielfalt der neu gebauten und noch entstehenden Häuser. Was woanders nicht gewünscht ist hier Pflicht. Eine Auflage der Stadt Oslo ist: jedes der neu entstehenden Häuser

muss eine andere Fassade und Geschosshöhe haben. Architektonische Kunst mit skandinavischen Einflüssen fügt sich geradezu optimal in das neue Stadtbild ein. Oslo-Besucher sollten sich Zeit für eine Stadtbesichtigung nehmen. Wer hier mitten im Zentrum Quartier macht ist gut beraten, empfehlenswert ist das Thon Hotel direkt neben der neuen Oper.

Es gibt außer der neuen Oper viel Sehenswertes, z.B. das Munch Museum mit wechselnden Ausstellungen, das Muse-



Ferienhäuser auf einer Schäre vor Oslo



Ein klassischer Munch: Sonne

um der Friedensnobelpreisträger mit interaktiven Informationsdisplays. Die neue Sprungschanze Holmenkollen, hoch über Oslo und nicht zu vergessen, die sehr gut erhaltene Altstadt und die vielen Shoppingmeilen, Cafés und Restaurants.

Die vorgelagerten kleinen Inseln (Schären) sind Rückzugs- und Erholungsort der Osloer. Die kleinen, oft aus Holz gebauten Häuser auf den Schären sind Refugien für Ruhe, Erholung, sie sind ein

Picknickausrüstung: Frische Eismeerkrabben



Petri Heil

Treffpunkt für Familien, Freunde und Bekannte. Nicht nur nach der Arbeit. 37 m², größer dürfen die Häuser nicht sein und doch sind sie das begehrteste was ein Norweger sich wünscht.

Man muss in Norwegen nicht weit fahren um inmitten der Natur zu sein und das Stadtleben hinter sich zu lassen. Ein gute Stunde Autofahrt von Oslo Richtung Norden liegt das kleine Städtchen Flå, dort befindet sich das Norwegische Jagd- und Angel-Ausbildungszentrum, der Bärenpark – und Natur in der man nichts weiter hört als die Stille. Der Gründer des Bärenparks, Olaf Thon, in Flå geboren und Besitzer der gleichnamigen Hotelkette, ist einer der wichtigsten Naturschützer Norwegens.

Das Jagd- und Angelzentrum Flå bietet geführte Angel-, Kanu- und Jagdtouren an, die zu einem unvergesslichen Erlebnis werden Selbst Nichtangler werden zu begeisterten Liebhabern des Angelsports, nicht Fische töten, Fische fangen ist das Ziel.

Austausch von Anglerlatein



Besucher und Kursteilnehmer im Jagd- und Angelzentrum Flå sollten es auf keinen Fall versäumen von dem jetzt pensionierten, ehemaligen Forstleiter Magne Akervold sich die Welt der Fauna und Flora dieser einmaligen Naturkulisse erklären zu lassen. Aus seinem erfüllten Berufsleben weiß er auch von manch spannender Begegnung mit den Wildtieren zu berichten. Seine Geschichten sind fesselnde Erlebnisse aus einer längst verloren geglaubten Zeit.

Die Ruhe der Natur ist spürbar, dass man glaubt sie zu hören. Geräusche die einem Großstadtmenschen unbekannt vorkommen, Vogelgesang, Bachgeplätscher, Mückensummen und nicht zuletzt das



Genuss: Hausgemachte
Himbeermarmelade

Rauschen des Blätterwaldes vermitteln unvergessliche Eindrücke. Da wird der Urlaub zur echten Entspannung.

Norweger lieben und pflegen ihre Wälder und Flüsse, das Wasser in den Bächen und Flüssen hat Trinkqualität. Ein reichhaltiges Angebot an Beeren, Früchten und Pilzen lädt zum Sammeln und Verarbeiten der Waldfrüchte ein. Unbedingt probieren sollte man die Produkte der Natur, das ist BIO pur.

Norweger wissen das nicht nur zu schätzen, sie nutzen das großzügige Angebot der Wälder und bereiten die köstlichsten Produkte daraus. Eine selbstgemachte Marmelade von wilden Himbeeren ist ein unübertrefflicher Genuss.

Fast überall in Norwegen, nach dem gültigen Jedermann-Recht, ist Zelten, Campen und das Betreten der Wälder für alle erlaubt, die wenigen Ausnahmen in Naturschutzparks sind deutlich gekennzeichnet. Empfehlenswert ist eine Tour auf dem Bergwald- und Kulturpfad Veneli oder dem Naturpfad Vassfaret, beide beginnen in Flå. Mit viel Glück und Geduld begegnen Ihnen Elche oder sogar Bären. Ohne Strapazen findet man eine Vielzahl der heimischen Wildtiere im Bärenpark in Flå. Bei einigen der dort lebenden Tiere ist sogar Streicheln erlaubt.

Urlaub in Norwegen ist Erholung in unverfälschter Natur, bei netten gastfreundlichen Menschen, die das hohe Gut ihrer intakten Umwelt nicht nur zu schätzen, sondern auch zu erhalten wissen. Für die richtige Einstimmung auf das Land der Mitternachtssonne trägt bereits die Überfahrt mit einem Schiff der Color Line bei. Die bietet mehr also nur eine Fährverbindung Kiel – Oslo, es ist eher eine Mini-Kreuzfahrt von der man wünscht, dass sie länger dauern würde. Die Schiffe sind luxuriöse Cruiser mit dem Komfort von Kreuzfahrtschiffen. Kulinarisch wird

alles geboten, von der Pizzeria bis zum Gourmet-Restaurant. Hier empfiehlt sich aber, wegen der großen Nachfrage, eine frühzeitige Reservierung. Die Kabinen in verschiedenen Kategorien, von der einfachen Doppelkabine bis hin zur Suite, sind großzügig bis elegant. Von preiswert bis zum 5-Sterne-Niveau. Selbstverständlich gibt es ein Theater mit wechselndem Programm, Shows inklusive. Kinder finden spannende Spielecken in denen sie am liebsten den ganzen Urlaub verbringen möchten. Sämtlich Einrichtungen an Bord stehen allen Gästen zu Verfügung. Aus- und Einlaufen in den Häfen ist ein großartiges Ereignis, am besten zu beobachten vom Panorama Café vorn im Schiff.

Für die ausgezeichneten Leistungen an Bord wurde vor wenigen Wochen die Color Magic, der Color Line bei einem europaweiten Föhrentest als Gewinner ausgezeichnet.

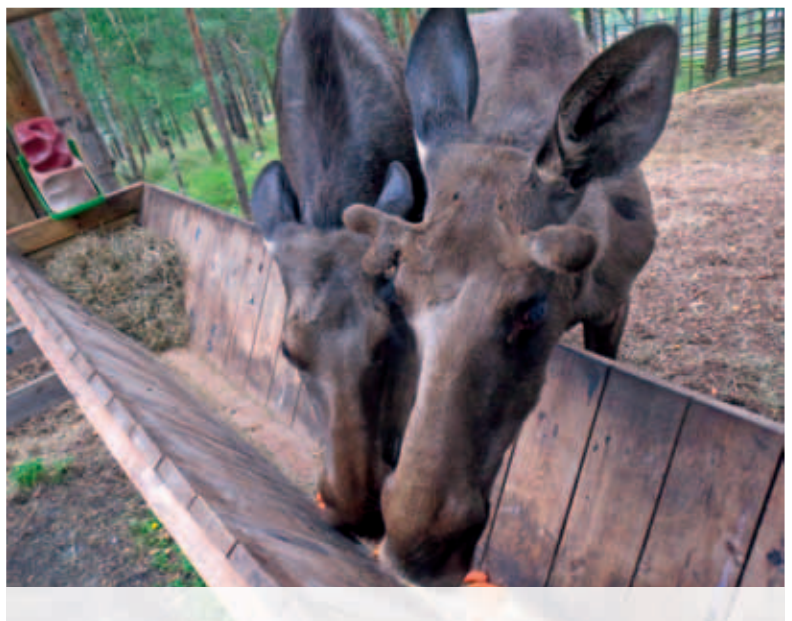
Dass Norwegen nicht nur ein wunderbares Sommererlebnis bietet wissen Skifahrer schon lange. Attraktive Angebote der Color Line für die Winterzeit lassen den Ski-Urlauber Norwegen zu einem Wintergenuss der ganz besonderen Art werden.

Norwegen erwartet Sie, eine Enttäuschung wird der Aufenthalt ganz sicher nicht!

Fotos: Gour-med



Viele Wildtiere im Bjørnepark





Info:

Color Line
Norwegenkai
24143 Kiel
Tel. +49 431 73 00 - 0
www.colorline.de

Visit Oslo
Grev Wedels pl. 4
N – 0151 Oslo
Tel: + 47 23 10 62 00
www.visitoslo.com

Bjornepark / Flå
(Bärenpark)
N – 3539 Flå
3539 Flå +47 32 05 35 70
www.visitflaa.no/anglerwildlife

Thon Hotel Bjørneparken
3539 Flå +47 32 05 35 70
www.thonhotels.no

Thon Hotel Oslo
Stenersgt.2
N 0105 OSLO
Tel: *47 23 08 00 00
www.thonhotels.no

Guten Appetit: Auch Bären wissen frischen Fisch zu schätzen



Küchenkultur und ein ganz besonderes 5-Sterne-Ambiente im Relais & Châteaux Hotel Tennerhof:

Kitzbühel von seiner besten Seite

Von Gunther Schnatmann

Eine seltene Mischung: Gediegenste Inneneinrichtung, wie auf einem englischen Landsitz, trifft alpine Herzlichkeit. Im Kitzbüheler Tennerhof fallen dem Gast die scheinbaren Gegensätze zuerst auf. Das Mobiliar im ganzen Haus ist stilsicher, richtig alt und nicht nachgemacht, mit hochwertigen Stoffen und Leder von Spezialwerkstätten auf den neuesten Stand gebracht. Holzvertäfe-

lungen und massive Deckenbalken sind teils mehrere Hundert Jahre alt, atmen Geschichte und verströmen wohlige Wärme. Und zwischen den Nutz-Antiquitäten in Lobby, Bar und Restaurant wuseln fast unauffällig hilfreiche Geister – die Mitarbeiter, denen Gastfreundschaft offenbar in der DNA liegt.

Das Relais & Châteaux Hotel Tennerhof



Vor 335 Jahren ein Bauernhof, heute ein 5-Sterne-Haus mit besonderem Flair: Der Tennerhof. Sommerfrische mit Aussicht: Die weitläufige Terrasse (o.)

ist selbst für Kitzbühel – eines der beliebtesten Skiresorts der Alpen – einzigartig. Einerseits stilvoller Ort der Ruhe auf einem Plateau über dem geschäftigen Ort. Andererseits in Laufentfernung zum Kitzbüheler Nachtleben und Shopping-Angebot, ebenso wie zur Seilbahn auf das Kitzbüheler Horn. Wintersport ist die eine Hälfte des Jahres das große Thema, da ist das 5-Sterne-Haus mit seiner Lage

und dem prasselnden Feuer in den Kaminen (auch auf den Suiten) sowieso in seinem Element. Doch ohne geschlossene Schneedecke und Sportverpflichtung kann der Gast von Frühjahr bis Herbst fast noch besser die Atmosphäre des Tennerhofs genießen. Das Frühstück und den Kaffee auf der weitläufigen Terrasse mit Panoramablick, den weiten Garten mit Obstbäumen, den Außenpool mit Liegewiese.

„Grüne Wochen“ in und um Kitzbühel heißt auch: Je näher man der Baumgrenze kommt, desto weiter weg sind buchstäblich Jet Set und Promi-Bars. Die Almen und Gasthöfe vom Hahnenkamm Richtung Aschau, nach Süden zum Pass Thurn und rund ums Kitzbüheler Horn hinter dem Tennerhof sind absolut bodenständig, urig und unterscheiden sich nicht von Betrieben in entlegensten Tälern. Die Jausen mit Berg- oder Graukäse, die Speckplatte mit hausgeräuchertem Schinken oder die frische Buttermilch sind durchgehend zu empfehlen. Nächstegelegene Möglichkeit vom Tennerhof aus ist die Adlerhütte gleich neben der Hornbahn-Mittelstation. Für Halbschuh-Spaziergänger gerade 200 Meter befestigten geraden Weg vom Bahn-Ausstieg entfernt.

Weitere Aktivitäten in den wärmeren Monaten: Zum Einen der Klassiker Golf. Sechs Plätze liegen in 10 bis 20 Autominuten rings um Kitzbühel. Der Tennerhof bietet spezielle Golfpakete, die Golf Alpin Card für mehrere Plätze sowie einen Shuttle-Service an. Zum Anderen gibt es in der Gegend auch lauschige Badeseen. Gleich hinter Kitzbühel liegen Schwarzsee, Gieringer Weiher und Vogelsberger Weiher. Etwas weiter entfernt, mit netten Strandlokalen, der Walchsee. Im Hotel selbst gibt es neben dem Außenpool auch ein Hallenbad. Und zum Entspannen Sauna, Dampfbad, Whirlpool und Massage, dazu einen Ruheraum mit grandiosem Ausblick.

In das Ensemble des holzverkleideten Tennerhofs mit seinem Holzschindeldach fügt sich der Wellnessbereich dezent ein. Das Ganze wurde schließlich als großer Bauernhof gebaut und besitzt auch heute noch diese Anmutung. Die erste urkundliche Erwähnung des Tennerhofes stammt aus dem Jahr 1679.



Ob holzvertäfelt rustikal oder wie hier die Kaisersuite mit offenem Kamin mondän – jedes Zimmer ist individuell gestaltet

Aufgrund seiner besonderen Lage am Berg hatte der damalige Tennerhof-Bauer den Auftrag, das Wetter zu beobachten und dessen Entwicklung vorherzusagen. Insbesondere während der Erntezeit war diese Tätigkeit von großer Bedeutung. Bei einem herannahenden Unwetter wurde am Dach des Hauses ein weißes Leintuch gehisst. Das war das Zeichen für den Mesner unten im Ort, die große Kirchenglocke zu läuten, um so die Kitzbüheler zu warnen. Übrigens: Selbst heute noch läuten die Kirchenglocken in Kitzbühel, wenn sich Gewitterwolken nähern!

Seit 1923 ist der Tennerhof in Besitz der Familie Pasquali von Campostellato und wurde zum Hotel ausgebaut. Dabei wurde Wert darauf gelegt, jedes der 37 Zimmer individuell zu gestalten. Mal mit den

Original-Holzverkleidungen aus dem alten Bauernhof, mal mit besonderen Antiquitäten und offenem Kamin. Zudem gibt es im Nebengebäude 11 Apartments für insgesamt 30 Gäste. Seit 2007 ist das Haus Mitglied von Relais & Châteaux, seit zwei Jahren unter der Leitung des sehr serviceorientierten Direktors Martin Taumberger.

Seit 20 Jahren ist das Restaurant im Tennerhof mit Hauben ausgezeichnet. Der junge Küchenchef Stefan Lenz (31) kocht sich gerade von zwei auf drei Hauben heran. Heimische Produkte raffiniert veredeln lautet seine Philosophie. Das Gemüse kommt vom Biobauern im Nachbarort, die Kräuter aus dem Hotelgarten – dabei verwendet Lenz gerne alte und fast vergessene Kräuter wie Vogelmilch (siehe Rezept) oder Giersch. Letzterer kann als Salat oder Gemüse zubereitet werden, erinnert an Spinat und ein wenig an Petersilie, enthält viel Kalium, Vitamin C, Karotin und Eisen. Junge hellgrüne Tannenwipfel vom Berg legt Lenz selbst in einen Sud ein, Brot wird in der Küche mit hausgemachtem Teig frisch gebacken.

Das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen. Sei es der Saibling mit ganz leichtem Tannenwipfel-Aroma, das Gemüse mit Wildkräutern und Nussbutter oder die Taube mit Kakao, Brokkoli und

Mit der klassischen Horn Gipfelbahn geht es hoch zum Kitzbüheler Horn (2000 Meter)





Küchenchef Stefan Lenz und
Sommeliere Claudia Binder:
Ein perfektes Team

Giersch. Natürlich bereitet Lenz, der die Küchen der Welt in den USA, Australien und Portugal kennengelernt hat, nicht nur Gerichte, die nach Hildegard von Bingen klingen, sondern auch trefflich Hummer und Steak. Oder klassisch Tirolerisches wie Filet, Bries und Ravioli vom Tiroler Milchkalb mit Morcheln und Saubohnen.

Mit der Sommeliere Claudia Binder (23), seit zwei Jahren mit Berufsdiplom, stimmt Lenz jedes neue Gericht detailliert ab. Beide beraten, probieren und stimmen Speise und Wein so lange aufeinander ab, bis das Ergebnis passt. Oder überrascht, denn Claudia Binder wagt und

gewinnt zumeist. Etwa mit dem sehr gehaltvollen Cuvée Ex Vero III von Werlitsch aus der Südsteiermark zu Hummer mit grüner Mandel und Mispel. 200 der 450 Weine im Keller kommen übrigens aus Österreich.

Bei den Gästen sind übrigens weder Österreicher noch Deutsche in der Mehrzahl. Der Großteil der Tennerhof-Liehaber kommt von den britischen Inseln. Was auch dafür spricht, dass die englische Herrenhaus-Atmosphäre im Innern des ehemaligen Bauernhofs nicht so weit weg vom Original ist ...

Fotos: Gunther Schnatmann, Tennerhof

Das besondere Rezept

Von Stefan Lenz, Chefkoch im Tennerhof

Kitzbüheler Forelle mit Flusskrebsen, Vogelmiere und Mandarinen

Als Vorspeise für 4 Personen

Zutaten Forellen:

- 4 Forellenfilets enthäutet und entgrätet
- 1 Zweig Thymian
- 2 Blätter Basilikum

Zubereitung:

Die küchenfertigen Filets halbieren und auf einen warmen Teller geben. Mit Olivenöl und Kräutern bedecken. Danach mit Klarsichtfolie überziehen und in das vorgeheizte Backrohr bei 100 Grad geben. Je nach Ofen zwischen 5-8 Minuten. Der Fisch sollte dann glasig sein.

Zutaten Mandarinen:

- Filets von 3 Mandarinen
- Saft von 6 Mandarinen
- 40 ml mildes Olivenöl
- Salz und Zucker

Zubereitung:

Saft von 6 Mandarinen auf die Hälfte einkochen. Aus dem eingekochten Saft mit Hilfe des Öles eine Vinaigrette herstellen.

Zutaten Sonnenblumenkerne:

- 80 g farblos geröstete Sonnenblumenkerne
- 40 ml Milch

Zubereitung:

Die gerösteten Sonnenblumenkerne mit der Milch in der Küchenmaschine fein mixen (gelingt mit größerer Menge besser). Das Ganze mit etwas Salz abschmecken.

Zutaten Flußkrebse:

- 8 Stück, wenn möglich größere Exemplare

Zum Anrichten:

- 1 Schälchen Vogelmiere-Kraut

Wasser mit dem Gemüse und den Gewürzen aufkochen. Dann in die kochende Flüssigkeit die Flusskrebse geben und 2 Minuten darin ziehen lassen. Die gekochten Flusskrebse in Eiswasser abschrecken und ausbrechen.

Für den Fond:

- 1 Liter Wasser
- 1 Karotte
- 1 Fenchel
- 1 Schalotte
- 10 Stück Koriandersamen
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Pfefferkörner

Die Karkassen mit Butter 5 Minuten langsam in einer Pfanne rösten. Dann mit jeweils einem Schluck weißen Portwein und Noilly Prat Wermut aufgießen. Den Alkohol reduzieren und eine halbe Stunde köcheln lassen. Anschließend passieren und stark einduzieren. Dann mit einer Flocke Butter aufmontieren.

Zum Schluss:

Krebse und Mandarinen auf den Forellenfilets mit der Vinaigrette und dem sanft-würzigen Wildkraut Vogelmiere (in Feinkostläden und Gärtnereien) anrichten.

Infos:
Relais & Châteaux Hotel Tennerhof
Griesenauweg 26
A - 6370 Kitzbühel
Telefon: 0043 5356 63181
Fax: 0043 5356 63 181 70
E-Mail: office@tennerhof.com
www.tennerhof.com

Bergrestaurant Adlerhütte
Ried am Horn 5
A - 6370 Kitzbühel
Telefon: 0043 5356 64766

Golfclub Kitzbühel
Ried Kaps 3
A - 6370 Kitzbühel
Telefon: 0043 5356 63007
gckitzbuehel@golf.at
www.golfclub-kitzbuehel.at



Kitzbüheler Forelle mit Flusskrebsen,
Vogelmiere und Mandarinen



ZWEI FREUNDE – EIN BUCH, ONE BOOK – TWO FRIENDS

Johann Lafer und sein malaysischer Koch-
freund haben sich ein Denkmal gesetzt.

Ein Buch, so schwer wie eine mittelalterliche Kanonenkugel, also deutlich über fünf Kilo. Oder mit kulinarischen Vergleichen: groß wie ein Backblech und vom Gewicht her das Äquivalent von 34 Schnitzeln ...

Und zwar solchen aus der Küche von Johann Lafer. Denn von dem stammt das Buch und von ihm handelt es auch. Von ihm und seinem malaysischen Kochfreund Wai. Titel: „Zwei Freunde – eine

Küche – Two friends – one Cuisine“. Es ist ein Buch, das es nach meiner Einschätzung so noch nie gegeben hat.

Denn wo gab es schon mal ein so dickes großes Buch über ein Freundespaar aus zwei bekannten Küchenchefs und darin – kein einziges Rezept *). Stattdessen Fotos von deren Kreationen, größer, schöner und appetitlicher als man sowas je gesehen hat; das Visuelle stammt von dem wohl besten Food- (und Still)-Fotografen

Deutschlands, Michael Wissing, der bei einer ganzen Reihe bemerkenswerter Bücher, auch solcher von Lafer, Regie geführt hat.

Früher hätte man so etwas ein Poesie-Album genannt, mit eingeklebten Bildern, gemalten Herzen und Gedichtzeilen. Heute nennt man es ein Coffeetable-book, die schönste Form des Bildbandes seligen Angedenkens. Die Herren sind reichlich zu sehen, in Malaysia und in Deutschland. Lafer kennt ja jeder, sein Freund Wai ist der oberste Küchenchef der YTL-Hotels, die zwei Dutzend Luxus-Hotels und -Resorts betreiben, in Fernost und auch in Europa.

Die YTL-Hotels haben in die Produktion dieses Buches investiert, ein normaler Verlag hätte ein solches Liebhaberstück kaum finanziert. Und so wird dieses kunstwerkliche Produkt auch nicht verkauft, sondern nur verschenkt. Wie und wann? Wir wissen es auch nicht. Doch wenn Sie bei Lafer eine größere Party feiern (so ab 50.000 Euro), dann haben Sie sicher gute Chancen, Besitzer dieses Ausnahmebuches zu werden.

Und PS.*) hinten im Buch steckt eine CD-Rom, und auf ihr sämtliche Rezepte. So ist der Band nicht nur wunderschön, sondern auch noch nützlich ...

Fotos: Zwei Freunde – eine Küche – Two friends – one Cuisine

YTL Hotels
Starhill 9
Muse Floor
Starhill Gallery
181 Jalan Bukit Bintang
55100 Kuala Lumpur
Malaysia



Seychellen

Natur de Luxe auf Sainte Anne

Eine Insel, ein Resort = Schönheit, Genuss und Entspannung

K. Lenser

Die Seychellen, Inselgruppe im südwestlichen Indischen Ozean, sind bei vielreisenden Urlaubern der Inbegriff für Luxus, Lebenslust, kulinarische Genüsse und Natur pur.

Nur vier der über einhundert kleinen Inseln sind bewohnt und bieten unvergessliche Inselerlebnisse.

Tauchen, Schnorcheln, Schildkröten streicheln, exotische Vögel und Tiere beobachten gehören zum touristischen Standardangebot.

Relaxen, Wellness, SPA- und Beauty-Behandlungen, Gourmet-Restaurants und Verwöhnprogramme in den Luxus-Resorts runden das Angebot ab. Die Schönheit der Inseln, das herrliche Wasser und Strände mit Sand wie Mehl sind Garant für Erholung pur.



Frisch vom Baum ...

Cocosmilch der wohlschmeckende Durstlöcher





Villen-Terrasse mit eigenen Pool



Hotel Palmen-Park

Unter den Luxus-Resorts auf den Seychellen nimmt das Sainte Anne, auf der gleichnamigen Insel, eine ganz besonders exponierte Stellung ein. Die Insel ist im Eigentum des Hotels, es gibt keine weiteren Hotels oder gastronomische Betriebe. Alle Einrichtungen des Hotels verteilen sich auf das ca. 220 ha große Eiland, 87 luxuriös ausgestattete Villen, teils mit eigenem Pool, stehen den Gästen zu Verfügung.

Honeymooner haben die Auswahl unter verschiedenen speziellen Honeymooner-

Villen. Die Villen sind unterschiedlich groß – keine aber unter 55 m². Die Häuser sind großzügig im gepflegten Palmen-Park verteilt. Wer nicht gerne läuft kann die zu jedem Haus gehörenden Fahrräder benutzen und die Insel „erobern“. Wem das immer noch zu unbequem ist der nimmt, man muss nicht fragen, einen der überall herumstehenden Golfwagen und fährt umweltfreundlich durch die unverfälschte Natur.

Für eine Inseltour sollte man schon 4 Stunden kalkulieren, aber man ist ja im



Köstlich: frischer Bourgeois-Fisch



Küchenchef Jaques Lollier im Piraten-Restaurant Robinson

Urlaub!

Das gastronomische Konzept heißt, Genuss, Genuss, Genuss!

Küchenchef Jaques Lollier, man sieht ihm an, dass er etwas von Genuss versteht, ist ein Perfektionist, der nur absolut frische Produkte verarbeitet.

Fangfrischen Fisch, exotische Gemüse und Früchte verarbeitet er zu kulinarischen Gaumenfreuden die ein unvergessliches Gourmeterlebnis sind.

Mit Liebe, Geduld, Fachkenntnis und Akribie pflegt und hätschelt Jaques Lollier seinen Gemüse- und Gewürzgarten. Basilikum, Rosmarin, Tomaten, Okra, verschiedene Chili Sorten, Zitronen, allerlei exotische Kräuter sind seine Zutaten für köstliches Essen!



Gewürz- und Kräutergarten

In den verschiedenen Resort-Restaurants bleibt kein kulinarischer Wunsch unerfüllt.

Eine Oase romantischer Idylle ist das rustikale Restaurant Robinson mitten im Inselurwald. Mit Blick auf die See, steht das

aus Holzstämmen zusammen gezimmer- te Freiluft-Restaurant.

Bei Dunkelheit wird die Anlage überwie- gend mit Kerzen beleuchtet.

Bei einem Dinner zu Zweit schmelzen die Herzen dahin und lassen jung- aber auch altverliebte im siebten Himmel schweben.

Das im Hauptrestaurant allabendlich an- gebotene Buffet ist verlockend delikat, feinste exotische Früchte, frischer Fisch in allen Variationen, zarte Steaks und köstliche Desserts lassen die Wahl zur sprich- wörtlichen Qual werden.

Das Problem, man kann nicht alles essen, was das Auge sich wünscht. Leider!

Die Weine, wegen der Nähe viele An- gebote aus Neuseeland, Australien und Südafrika, aber auch eine große Aus- wahl europäischer Weine, erfüllen alle Ansprüche die ein Weingenießer zu schätzen weiß.

Zu erwähnen bleibt noch, dass der SPA- und Wellness-Bereich des Resorts Ver- wöhnprogramme anbietet die Körper, Geist und Seele fit machen und den Stress des grauen Alltags vergessen lassen.

Auf St. Anne ist Urlaub, Freiheit de Luxe in unverfälschter, geschützter Natur.

Im Sainte Anne Resort kann, ja soll man getrost den Alltag vergessen.

Seychellen, St. Anne, Genuss, Sonne, Meer – was braucht man noch um das Paradies zu fühlen?

Fotos: Gour-med

Sainte Anne

SPA & Resorts

Seychelles

Victoria – Mahé

Tel: +248 429 2000

Fax: + 248 429 2003

www.sainteanne-resort.com



Das Piraten-Restaurant Robinson



Heute: Eine bunte Sommer-Auswahl unterschiedlichster Titel. Ein glänzend gemachtes Buch für unsere vegetarischen Freunde aus dem Herkunftsland der fleischlosen Gourmandise; dazu passend eine aufwendige und umfängliche Enzyklopädie zum Thema Gemüse; das Cocktailbuch eines verwegenen Bartenders, der sein Metier als Kunst versteht. Schließlich das Eis-„Kochbuch“ einer schwedischen Autorin – hoffentlich hält der Sommer noch an!



EIN EINBAND WIE SEIDE

Vidhu Mittal
Echt Indien Vegetarisch
Zabert Sandmann
312 Seiten, 29,95 Euro
ISBN 978-3-89883-431-5

Indien und vegetarisch ist das, was Gebildete eine Tautologie nennen (vulgo: Weißer Schimmel), denn die indische Küche ist genuin fleischlos. Vidhu Mittal ist, das muss man wohl einfach glauben, eine indische Bestseller-Autorin. Sie gibt, schreibt sie, seit 15 Jahren Kochkurse in Bengaluru/Uttar Pradesh, ein Buch von ihr ist schon mal auf deutsch erschienen.

Dieses ist besonders gut geraten: Der rote Einband fühlt sich an wie Seide, die Seiten sind ästhetisch dekorativ gestaltet, und die Themen sind ordentlich und sinnfällig geordnet. Es beginnt mit einer übersichtlichen Warenkunde, und wer bislang Ajowan oder Jaggery nicht kannte, kriegt es hier verständlich erklärt. Der Rezeptteil bedient sich sinnvoll der beliebten Phasenbilder. Und im Anhang verteilt die Autorin noch einmal 30 Seiten „Zubereitungstipps“ über „Kochen mit Tomaten“, über „Gewürze mischen und rösten“ und die „Vorbereitung typischer Zutaten“. Das alles ist nützlich, informativ und lehrreich. Ein empfehlenswert schönes Buch, für alle, die ein Herz haben für indisches Essen.



KANDIDAT FÜR VERWEGENHEIT

Stephan Hinz
Cocktailkunst. Die Zukunft der Bar
Edition Fackelträger
368 Seiten, 39,95 Euro
ISBN 978-3-7716-4553-3

Wenn ich einem Autor einen Preis für Ehrgeiz und Verwegenheit zusprechen sollte, dieser junge Stephan Hinz wäre ein ernstzunehmender Kandidat. Dass Bartender gelernte Philosophen seien, haben wir ja dereinst schon von Ernest Hemingway gelernt. Diesen, der in einschlägigen Tränken gemixt und geshaked hat und nun ein eigenes Unternehmen betreibt, möchte ganz offenbar noch lieber als Künstler begriffen werden.

Denn seine Firma heißt wie sein Buch etwas hochtrabend „Cocktailkunst“. Und er scheut sich nicht, darin elementare Lebensfragen zu erörtern, zum Beispiel: „Wie kam der Mensch zum Alkohol?“ (Die etwas kurzatmige Antwort: Der Urmensch griff zu einer gegorenen Frucht).

Immerhin: Seit Hinz entdeckte, „dass an der Bar wesentlich mehr passiert als der Verkauf von Alkohol“, machte er sich Gedanken über sein Metier, gewann auch etliche Preise als Bartender und Mixologe. Sein Buch mit dem großen, schön bebilderten Rezeptteil, könnte sich wohl zu einem Klassiker mausern.



SCHWEIZERISCH UND SERIÖS

Marianna Serena, Michael Suanjak
Das Lexikon der alten Gemüsesorten
AT Verlag
672 Seiten, 59,90 Euro
ISBN 978-3-03800-620-6

Dieses Buch zeigt sich nicht nur auf der Waage als schwergewichtig, es ist auch inhaltlich kein Leichtgewicht: Immerhin sollen hier 800 Gemüsesorten, und durchaus nicht nur alte, vorgestellt werden, ihre „Geschichte, Merkmale, Anbau und Verwendung in der Küche“. Für die Ernsthaftigkeit des Unternehmens sprechen so seriöse (schweizer) Pflanzenliebhaber-Institutionen wie „Arche Noah“ und „ProSpecieRara“, die offenbar kräftig zugearbeitet haben.

So kritisieren sie auch mannhaft den modernen Handel und seine Marketingsysteme: Der lasse nämlich die klassischen Gemüsesorten verkommen und damit deren Identität. Und das führe wiederum zur „Entmündigung des Kunden“. Man sieht, hier wird durchaus missionarisch vorgegangen.

Die einzelnen Kapitel haben durchaus enzyklopädisches Format: Unter Stangenbohnen werden in Bild und Wort nicht weniger als 54 Spezies vorgestellt, bei Erbsen oder Tomaten ist es ganz ähnlich. Ein bisschen Durchblick verschaffen dann gottlob die „Sortenempfehlungen für Feinschmecker“.



PROGRAMM FÜR EISOHOLICS

Elisabeth Johansson
Eis. Eiscreme, Sorbet, Granité ...
AT Verlag
158 Seiten, 19,90 Euro
ISBN 978-3-03800-739-5

Man fragt sich, ob eine Konditorin aus Schweden die ideale Autorin für ein Eis-Buch sein kann, zumal sie auch bereits als Verfasserin eines Lakritz-Kochbuches hervorgetreten ist (was wohl zu der häufigen Verwendung des zähklebrigen Naschwerks auch bei diesen Rezepten geführt haben mag). Doch die freundlich lächelnde Blondine hält nahezu 170 Rezepte bereit, und die werden von allen praktizierenden Hausfrauen in den einschlägigen Blogs sehr gelobt (unsereins macht ja sein Eis nicht selbst ...). So wird nicht nur das Eis am Stiel auf dem Buchtitel beschrieben, sondern auch alle anderen eisigen oder doch fast eisigen Süßigkeiten: Eiscreme, Sorbet, Parfait, Semifreddo, Paletas, Ice Pops, Eisterrinen, Eistorten – da fehlt kaum etwas aus dem Programm der Eisoaholics.

Eine Eismaschine sollte man indes schon besitzen, es geht zwar angeblich auch ohne, doch „das Resultat wird dann allerdings nicht ganz so cremig“. Die Zubereitungen werden mit etwas altbackener Kochbuch-Lakonik beschrieben, dafür sind die vielen großen Fotos mundwässernd und aussagekräftig.



Ein Weinglas aus der First Class

Horst-Dieter Ebert amüsierte sich auf der Singapore Airlines

Kaum bin ich an Bord, beginnt die bekannte Charme-Offensive: „Möchten Sie eine Zeitung?“ – „... einen Welcome-Drink?“ – „... ein Kissen?“ – „Darf ich Ihr Jackett aufhängen?“ – „Kann ich sonst noch etwas für Sie tun?“ Es sind die berühmten „Singapore Girls“ dieser wegen ihres Service immer wieder ausgezeichneten Airline: Junge hübsche Ladies in ihren inzwischen in die Jahre, doch nicht aus der Mode gekommenen Balmain-Sarongs. Ich kenne sie seit zwanzig Jahren nur beständig charmant lächelnd und wundere mich jedes Mal, wie sie das hinkriegen; auch heute befinde ich mich wieder im totalen Land des Lächelns.

Der Begrüßungs-Champagner kommt, ein perfekt gekühlter Bollinger, freilich – ein allgemeiner Sittenverfall, der meiner Erinnerung nach ausgerechnet bei Air France begann – in einem Wasserglas, wenn auch einem, das sich nach oben schick verjüngt. Bei den anderen Weinen

grüßen), mal nach rechts, mal nach links, ein bisschen in die Diagonale geht es allemal, doch ich kann mich auch dann noch Drehen und Wenden, mithin in allen Lagen liegen. Der Bildschirm ist ziemlich groß, fast zuviel für die knappe Entfernung; vorbildlich sind all die Ablagen, die ich habe, für Bücher und Zeitschriften, Pullover und sogar für die Brille.

Für die Bewegung gibt es nur zwei (etwas wackelige) Knöpfe in der Armlehne, damit geht die Rückenlehne halbwegs in eine Art Halbschlafstellung, auch die Fußlehne hebt sich nur widerwillig, für die ebene Schlafposition wird der Sitz vom Service von Hand umgeklappt. Neuere Errungenschaften wie Massagiefunktionen sind hier nicht vorgesehen.

Dann kniet höchst graziös neben meinem Sitz ein besonders liebreizendes Singapore Girl: „Ich bin Maria“, lächelt sie betörend, „ich mache den Service für Sie, Mr. Ebert! Schön, dass Sie an Bord sind! Wenn es irgendetwas gibt, das ich für Sie

die Tische eingedeckt werden, habe ich durchaus Appetit (in der LH-Lounge, die Singapore Airlines in Frankfurt benutzt, gab es so recht nichts Verführerisches). Die Vorspeise klingt nicht nur elegant, sie präsentiert sich auch höchst ansehnlich. Eine Jacobsmuschel, eine Garnele und etwas Lachs posieren hübsch auf ein paar breiten Gurkenstreifen, dazu wird eine Mango-Koriander-Salsa serviert (und auch noch nachserviert). Von den vier Hauptgängen wähle ich den fernöstlichen, das „Rote Curry-Hühnchen nach Thai-Art“, durchaus eine kulinarische Verheißung, pikant, aromastark, die asiatischen Gemüse bissfest und sortentypisch.

„Rotwein oder Weißwein?“ – „Ich nehme den Pouilly Fuissé!“ – „Den was?“ – „Den Weißen aus Frankreich!“ – „Ja, sowas haben wir ...“ Dass der auch in einem Wasserglas kommt, diesmal in der pummeligen Version Zahnputzbecher, enttäuscht mich ein bisschen: „Gibt es denn wirklich

„Ich bin Maria“, lächelt sie betörend, „ich mache den Service für Sie! Schön, dass Sie an Bord sind! Wenn es irgendwas gibt, das ich für Sie tun kann, lassen Sie es mich wissen!“ Ich lächle geschmeichelt: Wie schön, wenn man so bekannt ist wie ich.

werde ich noch andere Gläser kennen lernen, doch keines mit Stiel, man könnte also auch sagen: alle ohne Stiel.

Ich habe einen Platz in dem vorderen kleinen Business-Kompartiment, das mit seinen nur zwei Reihen ja stets einen besonders intimen Charakter ausstrahlt. Der Sitz, immer wieder beworben als der breiteste Businessclass-Sitz der Industrie, würde wohl auch für ein zartgliedriges Liebespaar reichen. Im Liegen freilich muss man die Füße nach vorn in eine kleine Ablage fädeln (die Lufthansa lässt

tun kann, lassen Sie es mich wissen!“ Ich lächle geschmeichelt: Wie schön, wenn man so bekannt ist wie ich ... (Etwas beleidigend finde ich es dann freilich, dass sie zehn Minuten später mit demselben Text neben einem fetten chinesischen Lustgreis kniet!)

Singapore Airlines präsentiert stolz eine „World Cuisine“, für die sie auch eine Jury aus internationalen Spitzenköchen nominiert, deren bekanntester der Franzose George Blanc ist. Als zweieinhalb Stunden nach dem pünktlichen Start um 22:00 Uhr

kein richtiges Weinglas?“ – „Doch, dies hier“, strahlt sie, und ich versuche es mal mit einer elementaren Erklärung: Ein Weinglas hat oben einen Kelch, in der Mitte einen Stiel zum Anfassen (kleine Pantomime) und unten ... Marias Miene leuchtet auf: „Ich weiß jetzt, was Sie meinen ...“

Tatsächlich erscheint sie ein paar Minuten später mit einem richtigen Weinglas, nix Elegantes, ganz gewiss nicht von Riedel, aber immerhin; wahrscheinlich aus der First entführt; Maria lächelt und durch-

dringlich. Ich lasse mir mein Bett machen, versäume die „Feinen Appetithäppchen“ und einen Teil des Frühstücks – solange habe ich auf einem Zwölf-Stunden-Flug noch nie geschlafen.

Vor dem Rückweg mache ich Station in der Silver Kris-Lounge in Singapur, eine Ruhestation von erfreulich schmuckem Design und ziemlich gigantischen Abmessungen. Es dominieren warme Leder-töne und braungefleckter heller Marmor. Auf den Buffets zähle ich nicht weniger als fünfzehn warme Gerichte, nebenan warten 35 Apple-Computer summend auf die raren Reisenden ohne Laptop. Mein First-Class-Weinglas steht hier zu Dutzenden, die Flaschen dazu stecken handtief in einer Wanne voll Crunched Eis, wohl dem, der seinen Bollinger aus dem Fuß der Flasche erwischt; der kriegt ihn dann richtig gekühlt. Ein Chinese neben mir schnüffelt kennerisch an seinem Champagner, gießt dann einen ordentlichen Schuss von dem neuseeländischen Sauvignon Blanc drauf und füllt das Glas schließlich randvoll auf mit dem französischen Macon; behaglich schlürfend wandert er mit seinem Cocktail davon.

Ich sammle die deutschen Zeitungen (von gestern) ein und besteige die Boeing 777.

Es ist der ungeliebte Tagesflug nach Frankfurt (an 20:40). So benutze ich die Zeit, versäumte deutsche Filme nachzuho-

len: „Sein letztes Rennen“ (deprimierend), „Wo wir sind isch vorne“ (abgebrochen, höchst unamüsant), „Fünf Freunde 3“ (abgebrochen, ein Kinderfilm), „Da geht noch was“ (geht immerhin).

Die Maria dieses Fluges serviert einen Zackenbarsch, der auch an Land Karriere machen würde. „Es gibt dann vor der Landung noch ein Light Meal Menu“, zeigt sie mir, „und das hier sind die Gerichte, falls Sie zwischendurch was essen mögen!“ Immer mal wieder kommt sie mit der Flasche vorbei, das mangelnde Ver-

gnügen bei meinen cineastischen Studien ist mir offenbar anzusehen.

„Vielleicht wollen Sie mal zwischendurch ein bisschen schlafen?“ fragt sie versucherisch, „ich könnte Ihnen hier nebenan das Bett machen!“ Tatsächlich sind die beiden Plätze im Mittelblock neben mir frei, und sie faltet mir da ein verlockendes Ruhelager hin. Da kuschle ich mich in meine gemütliche Diagonale und warte auf den Schlaf; bis Frankfurt sind es nur noch knapp sieben Stunden ...

Fotos: Singapore Airlines

Singapore Airlines
Kettenhofweg 51
60325 Frankfurt
Tel. 069 7195200
www.singaporeair.com



Singapore Girls in Aktion





(das erste mit direktem Strassenanstoß) ganz besonders im Zeichen des Gründers des Festivals: Elegantes Holz-Interieur kombiniert mit seinen Lieblingsfarben zwischen Schokoladenbraun, Rottönen und Violett verknüpfen die gedämpfte Atmosphäre eines Jazzclubs mit einer eher rustikalen Ästhetik. An den Wänden werden Objekte aus Nobs' persönlicher Sammlung zu sehen sein – sowohl aus seinen audiovisuellen wie auch aus seinen Bildarchiven, die in Schwarzweiss die Erinnerungen eines halben Jahrhunderts Konzerte mit internationaler Ausstrahlung aufleben lassen.

Dieses Montreux Jazz Café, das eng dem Werk des in Montreux geborenen Claude Nobs verbunden bleibt, setzt alles daran, zu einem obligaten Halt für Touristen zu werden – sowohl kulinarisch als auch symbolisch: für all diejenigen, die auch übers ganze Jahr etwas Festivalluft schnuppern möchten.

Dem Publikum werden Café und Lounge offenstehen (zurzeit: Brasserie im Fairmont Le Montreux Palace). Anschliessend wird die Funky Claude's Bar ab dem Monat September die aktuelle Harry's New York Bar ersetzen. Dort, in lockerem Rahmen, gibt es eine Bühne, die das ganze Jahr über insbesondere dem Jazz offensteht. Sicher werden die Musikliebhaber – während sie einen Ella's Cheesecake oder einen BB Burger geniessen – geduldig warten, bis dort der eine oder andere bedeutende Gast des 48. Festivals auftaucht, der sich – angezogen durch das gewisse Etwas von Montreux – dorthin verirrt ...

Wichtige Daten :

Eröffnung des Montreux Jazz Café at Fairmont Le Montreux Palace: 26. Juni 2014
Eröffnung der Funky Claude's Bar (zurzeit Harry's New York Bar): September 2014
Konzept & Design: Aedas Interiors London Ltd & Gorgeous Group London
Montreux Jazz Café: 75 Plätze Lounge: 28 Plätze
Funky Claude's Bar: 72 Plätze
Montreux Jazz Café total: 5
Nächste Eröffnung: Abu Dhabi, 2. Quartal 2014

Foto: Fairmont Montreux Palace

www.montreuxjazzcafe.com
www.fairmont.com
www.frhi.com

EIN NEUES MONTREUX JAZZ CAFÉ IM FAIRMONT LE MONTREUX PALACE

Am 26. Juni eröffnete im Fairmont Le Montreux Palace das neue Montreux Jazz Café seine Türen. Damit erhält die historische Verbindung zwischen Festival und dem Luxushotel, das seit 1967 die bedeutendsten Musiker bei sich beherbergt, eine neue Dimension. Das neue touristische Aushängeschild – fest verankert in der Region – steht ganz im Zeichen der bunten Welt von Festivalgründer Claude Nobs.

An der Avenue Claude Nobs Nr. 2 angesiedelt, kristallisiert sich in diesem neuen Projekt eine einzigartige Geschichte heraus: diejenige des Festivals, die von Anfang an eng mit der Ausstrahlung des Fairmont Le Montreux Palace verknüpft war. Dieses architektonische Juwel aus dem Jahr 1906, ebenso geschichtsträchtig wie stilvoll, liess die Musiker des Festivals Ruhe und Entspannung finden – Qualitäten, die das Hotel seit eh und je sein eigen nennt. Nicht selten verdanken die illustren Gäste – so etwa Vladimir Nabokov – dem beeindruckenden Blick über die Riviera ihre Inspiration.

B. B. King, James Brown, David Bowie, Miles Davis, Roberta Flack, Prince, Leonard Cohen, Joe Cocker, Santana, Grace Jones ... Ihre Namen klingen jetzt noch nach in den Korridoren des Hotels – von den morgendlichen Stimmübungen von Randy Crawford über die Tonleitern von Prince auf dem Piano in der Lobby bis hin zum nächtlichen Heiss hunger auf scharf gewürztes Hühnchen von Quincy Jones. In der obersten Etage bieten die Claude Nobs Suite, die Freddy Mercury Suite und die Quincy Jones Suite auch dieses Jahr wieder den bedeutendsten Vertretern der Musikbühne angenehme Ruhe und Komfort. Dieser geschichtsträchtige Ort bot sich wie von selbst an, um ein neues Montreux Jazz Café einzurichten – in den warmen Farben des Chalets von Claude Nobs.

Die Montreux Jazz Cafés, die durch die Montreux Jazz International AG lanciert werden, verstehen sich als eigentliche Aussenstellen des Festivals in der ganzen Welt. Nach Genf, Zürich, London und Paris Gare de Lyon steht dieses fünfte Café

Berlin Partner präsentiert Spitzengastronomie:

„Berliner Meisterköche 2014“ nominiert

Eine unabhängige 14-köpfige Jury, bestehend aus Gourmet-Journalisten und Fachvertretern, nominierte jeweils fünf Kandidaten in den folgenden Kategorien: „Berliner Meisterkoch 2014“, „Brandenburger Meisterkoch 2014“, „Aufsteiger des Jahres 2014“, „Berliner Gastgeber 2014“ und „Berliner Szenerestaurant 2014“.

Melanie Bähr, Geschäftsführerin von Berlin Partner: „Ich freue mich sehr über die Nominierungen für die Berliner Meisterköche 2014. Sie zeigt das Potenzial an Talenten in der Berliner Kreativszene. Ich gratuliere den kulinarischen Kreativen ganz herzlich. Diese Nominierungen sind ein Zeichen für die Qualität und Stärke der Restaurantkultur in Berlin – ein wichtiger Imagefaktor für die Hauptstadtregion. Herausragende Kulinarik schafft nicht nur Gäste für Berlin, sondern begeistert und bereichert die gesamte Wirtschaft. 25 Jahre nach dem Mauerfall gehört Berlin zur absoluten Spitzenklasse.“

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner: „Für mich ist es spannend zu sehen, dass die Restaurantkultur der Hauptstadt ein wichtiger Image- und Lifestyle-Faktor geworden ist, der den Ruf Berlins als Weltmetropole festigt. Ich freue mich, bei den Meisterköchen auf viele kreative Kochtalente zu treffen.“

Der Vorsitzende der Jury, Dr. Stefan Elfenbein, zur diesjährigen Auswahl der Nominierten: „76 von der Jury vorgeschlagene Kandidaten, drei Stunden Diskussion, 76 Mal wurde abgestimmt, ein neues, strahlendes Gesicht in der Runde! Und die 25 Nominierten zeigen auch diesmal, dass Berlin kulinarisch wieder ein ganzes Stück bunter und vor allem auch internationaler geworden ist. Auf der aktuellen Liste der Besten befinden sich nicht nur die neuen Restaurants der großen Küchenstars Pierre Gagnaire, Albert Raurich („Dos Palillos“) und Paco Pérez mit einem Belgier, einem Engländer und einem Multikulti-Dreierteam am Berliner Herd, sondern auch ein Franzose als bester, neuer Charlottenburger Gastgeber und ein österreichisches Szenerestaurant schon mit Kultstatus in Mitte. Fazit: Die Welt ist in Berlin nicht nur zum Essen angekommen,

sie kocht und unterhält auf allerhöchstem Niveau! Ein großer Zugewinn für die Jury ist dagegen Alexandra Kilian von der Berliner Morgenpost, die mit ihrer engagierten und fundierten Berichterstattung über die Hauptstadt-Gastrozene gezeigt hat, dass sie einfach dazugehört.“

Das Ergebnis der Wahl der „Berliner Meisterköche 2014“ wird am 10. September 2014 bei einer Pressekonferenz bekannt gegeben. Am 8. November werden die „Berliner Meisterköche 2014“ im Rahmen eines exklusiven Gala-Diners geehrt. Nachfolgend die Namen der Nominierten für dieses Jahr:

Berliner Meisterkoch 2014:

- Daniel Achilles, „Reinstoff“
- Sonja Frühsammer, „Frühsammers“
- Matthias Gleiß, „VOLT“
- Roel Lintermans, „LES SOLISTES by Pierre Gagnaire“, Waldorf Astoria Berlin
- Markus Semmler, „Das Restaurant Markus Semmler“

Brandenburger Meisterkoch 2014:

- Thomas Kasper, „Arlecchin“, Potsdam
- Ulrike Laun, „Landlust Körzin“, Beelitz
- Carsten Obermayr, „Die Orangerie“, Schloss Zieten, Kremmen
- Carsten Rettschlag, „Juliette“, Potsdam
- Patrick Schwatke, „kochZIMMER“, Beelitz

Aufsteiger des Jahres 2014:

- Kevin Alder, „Dos Palillos“, Casa Camper Berlin
- Stephan Hentschel, „Cookies Cream“
- Michael Jäger, „La Soupe Populaire Tim Raue“
- Sascha Ludwig, „Filetstück – Das Gourmetstück“
- Marcus Zimmer, „Restaurant am Steinplatz“, Hotel am Steinplatz

Berliner Gastgeber 2014:

- Peter Frühsammer, „Frühsammers“ (Maitre & Sommelier)
- Boris Häbel, „Lorenz Adlon Esszimmer“, Hotel Adlon Kempinski Berlin (Maitre)
- Marian Henss, „5 – Cinco by Paco Pérez“, Hotel „Das Stue“ (Sommelier)
- Oliver Körber, „Alt Luxemburg“ (Maitre



Ulrike Laun, nominiert in der Kategorie „Brandenburger Meisterkoch 2014“

& Sommelier)

- Régis Lamazère, „Brasserie Lamazère“ (Maitre)

Berliner Szenerestaurant 2014:

- „Bandol sur Mer“
- „Cordobar“
- „NENI Restaurant / Monkey Bar“, 25hours Hotel BIKINI BERLIN
- „Pauly-Saal“
- „The Grand“

Foto: Landlust Koerzin

www.berliner-meisterkoeche.de

In der nächsten Gour-med Ausgabe (Okt.) stellen wir Ihnen die Gewinner der „Berliner Meisterköche 2014“ vor.

CORNELIA POLETTO, JOHANN LAFER, HARALD WOHLFAHRT, TIM RAUE, NELSON MÜLLER UND VIELE ANDERE SPITZEN-KÖCHE ZEIGEN GESICHT FÜR DIE „SMILEY-OFFENSIVE“

Die große Mehrheit der Verbraucher fordert Transparenz über Lebensmittelkontrollen - gescheitert ist das bislang am Widerstand von Wirtschaftsverbänden und Politik. Unterstützt von Promi- und TV-Köchen, sprechen sich jetzt Gastronomen, Hoteliers und Lebensmittel Einzelhändler selbst für eine Veröffentlichung der Ergebnisse von Hygienekontrollen aus. Ziel der Initiative: Die Einführung des erfolgreichen dänischen Smiley-Systems auch in Deutschland. Dabei werden

alle Kontrollergebnisse vor Ort in den Betrieben publik gemacht, anhand von Smiley-Logos können sich die Verbraucher informieren, ob bei den jüngsten Hygienekontrollen alles bestens war oder nicht. In Dänemark hat das die Zahl der Beanstandungen deutlich reduziert. In Deutschland hingegen wird Jahr für Jahr jeder vierte besuchte Lebensmittelbetrieb beanstandet.

Die Initiative unter www.smiley-offensive.de unterstützen unter anderem Johann Lafer, Sarah Wiener, Harald Wohlfahrt, Vincent Klink, Cornelia Poletto, Tim Raue und Nelson Müller. Jeder Gastwirt oder Hotelier, Bäcker oder Metzger, Lebensmittelhändler oder Koch kann sich auf der Website mit Bild und Zitat anschließen und für das Smiley-System aussprechen. TV-Köchin und Restaurantbetreiberin Cornelia Poletto ruft ihre Kollegen in einem Video dazu auf, mitzumachen: „Mangelnde Hygiene in

Restaurants und Supermärkten ist ein absolutes ‚No-Go‘! Durch das Smiley-System kann jeder sofort sehen, wie es um die Einhaltung der Lebensmittelvorschriften in Betrieben steht. Die Smiley-Offensive wurde von der Verbraucherorganisation foodwatch ins Leben gerufen.

komplett gegen Transparenz. Richtig ist aber: Viele Betriebe haben erkannt, dass eine Veröffentlichung der Kontrollergebnisse nicht nur Gästen und Kunden, sondern auch ihnen selbst hilft. Das wollen wir mit der Smiley-Offensive sichtbar machen“, erklärte Luise Molling von foodwatch. „Bisher gilt: Der Saubere ist der Dumme - weil er von den Schmutzläden, die sich die Zeit und das Geld für hygienisches Arbeiten und gut geschultes Personal sparen, nicht zu unterscheiden ist.“

Johann Lafer: „Hygiene ist die absolute Voraussetzung für Qualität. Daher ist lückenlose Transparenz unabdingbar! Ich unterstütze das Smiley-System, weil jeder Verbraucher Sicherheit braucht!“

Harald Wohlfahrt: „Transparenz schafft Vertrauen und erhöht den Anreiz für alle Unternehmen, sauber und ehrlich zu arbeiten. Daher hat mich das Smiley-System überzeugt.“

Nelson Müller: „Wahrheit und Klarheit schaffen Vertrauen, daher bin ich für das Smiley-System!“

Tim Raue: „Für andere Menschen Essen zu kochen, bedeutet die Verantwortung für eine hygienische Zubereitung zu übernehmen. Daher unterstütze ich das Smiley-System.“



foodwatch fordert seit langem eine Neuausrichtung der Lebensmittelüberwachung nach Vorbild des dänischen Smiley-Systems. „Die öffentliche Debatte ist völlig verzerrt. Weil einige Lobbyisten sich offenbar als Vertreter der Schmutzbetriebe verstehen, entsteht der Eindruck, die Lebensmittelwirtschaft sei

www.smiley-offensive.de

EAT&STYLE 2014

Jetzt werden auch die Männer „abgekocht“!

Noch vor wenigen Jahren trieb dieses Szenario jeder Frau Schweißperlen auf die Stirn: der Mann am Herd. Doch die Zeit ist vorbei. Nach einer repräsentativen Umfrage der dpa stehen inzwischen neun von zehn deutschen Männern regelmäßig in der Küche. Die Geschmäcker unterscheiden sich allerdings prägnant von denen der weiblichen Köche. Den speziellen Interessen der Herren der Schöpfung widmet sich die eat&STYLE mit der Men's World im Besonderen. Deutschlands größtes Food-Festival präsentiert auch in diesem Jahr die aktuellen und zukünftigen kulinarischen Trends.



TV-Koch Stefan Wiertz auf der Men's World-Bühne der eat&STYLE 2013

Der Mann von heute kocht – und das nicht gerade selten: Bereits über ein Drittel aller deutschen Männer geben an, mindestens fünf Tage in der Woche am Herd zu stehen. Damit holen sie gegenüber den weiblichen Köchen immer mehr auf. Doch ihr Kochverhalten weist Besonderheiten auf: Männer sind experimentierfreudiger. Jeder Dritte gibt an, nie nach Rezept zu kochen. Besonders beliebt auf dem Speiseplan: Fleisch.

Diese Erkenntnis kann der Starkoch und echte Bayer Lucki Maurer anhand seiner praktischen Erfahrung bestätigen: „Wir Männer lieben nun einmal Fleisch. Am besten vom Grill und scharf gewürzt. Doch wir legen auch Wert auf Qualität. Zum Kochen gehört größter Respekt vor Tier und Natur.“ Der Küchenmeister ist der deutsche Experte für Fleisch. 2008 startete Maurer als Erster in Europa mit

der Zucht von Wagyu-Rindern auf ökologischer Basis. Besser bekannt als Kobe-Rind gehört es zu den exklusivsten Lebensmitteln der Welt. Inzwischen hält der passionierte Musiker über 40 Tiere. Bereits mit 15 Jahren begann der Maurer seine Kochausbildung. Inzwischen gehört er zu den angesagten Stars der Branche und war gemeinsam mit seinem kulinarischen Ziehvater Stefan Marquard in diversen TV-Shows im ZDF und auf Kabel Eins zu sehen.

Lucki Maurer und Wolfgang Müller kochen in der Men's World

In diesem Jahr sind Lucki Maurer und Sternekoch Wolfgang Müller die Starköche im Men's World-Bereich der eat&STYLE. Gemeinsam versorgen die Fleischliebhaber ihre Gäste mit Tipps zu kulinarischen Themen, die sich speziell an Männer richten. Wolfgang Müller, ebenfalls aus Bayern, arbeitete nach seiner Metzger- und Kochlehre in diversen Gourmetrestaurants. Bereits zweimal gewann er den „Five Star Diamond Award“. Mit dem Michelin Stern und 18 Gault Millau Punkten ist er inzwischen in die Elite der deutschen Köche aufgestiegen. Gleichzeitig ist der Allgäuer aufgrund seiner Metzgervergangenheit absoluter Fleischexperte. Ob gegrillt, gebraten oder gekocht – Müller präsentiert, wie man respektvoll und nachhaltig mit diesem Lebensmittel umzugehen hat.

Die Termine

- 3. – 5. Oktober: Schuppen 52, Hamburg
- 24. – 26. Oktober: Koelnmesse, Köln
- 31. Oktober – 2. November: Zenith die Kulturhalle, München
- 14. November – 16. November: Station Berlin, Berlin
- 21. – 23. November: Messe Stuttgart, Stuttgart

Foto: eat&STYLE

Weitere Informationen zu allen Standorten und dem vielfältigen Rahmenprogramm sind immer aktuell auf www.eat-and-style.de sowie auf www.facebook.com/eat.and.style.foodfestival zu finden.



EIS AUF AIRBERLIN FLÜGEN

Wie in jedem Sommer können alle Fluggäste, die mit airberlin in den Urlaub Richtung Süden starten, an Bord die leckere Premium-Eiskrem der Sylter Sansibar genießen.

Serviert wird das Eis in einem 120 ml Becher im Stil der Sylter „Sansibar“. Zur Auswahl stehen die Sorten „Bourbon Vanille“ und „Belgische Schokolade“. Das Eis, zu dessen Herstellung ausschließlich frische Milch, feine Sahne und beste Zutaten verwendet werden, entspricht damit dem Wunsch der Gäste nach einem qualitativ hochwertigen Produkt. Besonders beliebt ist das Eis auf Urlaubsflügen, zum Beispiel nach Mallorca oder auf die Kanarischen Inseln. Das Eis ist für 2,90 Euro pro Becher an Bord erhältlich.

Fotos: airberlin

Ausführliche Informationen zu allen Serviceangeboten der Airline gibt es unter: airberlin.com/service



Hôtel des Mille Collines by Kempinski jetzt offiziell übernommen

Filmhotel aus „Hotel Ruanda“ ergänzt
das wachsende Afrika-Portfolio der Luxus-
hotelgruppe



Das Hotel der 1.000 Hügel, wie der Name Hôtel des Mille Collines übersetzt heißt, zählt ab sofort offiziell zu Kempinski. Das aus dem berühmten Kinofilm „Hotel Ruanda“ aus dem Jahr 2004 bekannte Hotel in Kigali erweitert damit das Portfolio der ältesten Luxushotelgruppe Europas auf insgesamt acht Hotels in Afrika. Weitere vier Hotels auf dem afrikanischen Kontinent sollen im Laufe des kommenden Jahres hinzukommen: in Äquatorialguinea, im Kongo, in Ghana und in Ägypten.

Das Hôtel des Mille Collines by Kempinski, das 1973 eröffnet wurde, liegt auf einem Hügel inmitten der Hauptstadt Ruandas mit Blick auf die üppige, hügelige Landschaft, der das neue Kempinski-Hotel seinen Namen verdankt.

Als Heimat von einem Drittel der weltweit noch lebenden Berggorillas bietet Ruanda Reisenden die seltene Möglichkeit, die vom Aussterben bedrohten Tiere in ihrem natürlichen Lebensraum im Vulkan-Nationalpark zu beobachten – lediglich zweieinhalb Stunden Autofahrt vom Hotel entfernt. Der Akagera-Nationalpark

an der Grenze zu Tansania, bekannt für die Vielfalt an wildlebenden Tieren und einer erstaunlichen Anzahl von über 500 verschiedenen Vogelarten, der Nyungwe National Park mit seinem dichten Regenwald, 13 unterschiedlichen Affen- und über 200 verschiedenen Baumarten, sowie der Kivu-See, einer der größten Seen Afrikas und gleichzeitig einer der tiefsten weltweit, sind ebenfalls in wenigen Stunden vom Hotel aus zu erreichen.

„Wir vollziehen hier die perfekte Verbindung zwischen dem Hôtel des Mille Collines, das vor 40 Jahren als erstes Grandhotel in Ruanda eröffnete, und der ältesten Luxushotelgruppe Europas, Kempinski. Kigali ist eine ganz außergewöhnliche Stadt. Die Menschen hier sind warmherzig und großzügig und wir haben ein tolles Team am Start, das die einzigartige Persönlichkeit dieses Hotels zum Leben erwecken wird – mit bestechendem Kempinski-Service.“

Foto: Kempinski Hotels

www.kempinski.com

AIRCLUB VERKÜNDET WELTWEITE STRATEGISCHE ALLIANZ MIT KEMPINSKI

Ich nenne es immer ‚the Art of Travelling and Hospitality‘ und in diesem Zusammenhang kommen einem zuerstlererst zwei Branchen in den Sinn: die Hotel und die Luxus-Yachten Industrie.“ sagt Christian Hatje, Präsident und Vorstandsvorsitzender des AirClub sowie Senior Vice Präsident Business Aviation der PrivatAir. Diese neuen renommierten Vertragspartner der Luxusindustrie halten den gleichen einwandfreien und servicebezogenen Standard und vervollständigen den AirClub im Bereich der außergewöhnlichen Reise- und Erlebnisbranche.

Europas ältester Luxushotel-Anbieter, Kempinski Hotels bietet Exklusivität und Individualität für ein einprägsames und einzigartiges Reiseerlebnis. Die Vielzahl von Hotels an Reisezielen in Europa, dem Nahen Osten, Afrika und in Asien ergänzt das abwechslungsreiche, außergewöhnliche und individuelle Angebot und das globale Netzwerk der führenden Businessjet-Allianz AirClub. Organisierte Reisen für loyale Kunden, Aktionen oder gegenseitige Vergünstigungen stehen dabei im Fokus.

Das Hauptziel von AirClub ist der Ausbau einer multinationalen und weltweit agierenden Kooperation um hervorragende Serviceangebote anzubieten, die Flottenauslastung zu optimieren und die Position auf dem Beschaffungs- und Service Markt zu verbessern. Mit der Etablierung eines weltweit integrierten und exklusiven Netzwerks von führenden Industriepartnern ist AirClub wieder einen Schritt weiter in Bezug auf ihren hochwertigen Kundenservice. Durch die beidseitigen Vorteile durch das Image und die prestigeträchtigen Marken entsteht ein innovatives und zugleich verlässliches Marktumfeld, das ein unvergessliches Erlebnis für Kunden garantiert.

Weitere Informationen unter

www.airclub.aero oder

telefonisch unter +41 22 518 10 75

SUITE DREAMS:

Im Chateau Eza residieren Sie wie ein König an der Côte d'Azur

Zwischen Nizza und Monaco über dem mittelalterlichen Dörfchen Èze befindet sich das Château Eza. 427 Meter über dem Mittelmeer schmiegt sich das Boutiquehotel, das einst Sommersitz des schwedischen Königshauses war, an die steile Felsküste. Mit seinen acht Zimmern und vier Suiten ist das Schlösschen der Treffpunkt der Reichen und Schönen an der Côte d'Azur. Residieren Sie wie ein König in einer der Suiten des Château Eza.

Die majestätischen Mauern des Château Eza, die über 400 Jahre alt sind, bewahren eine Gelassenheit und natürliche Stille, die in die Zimmer und Suiten nahtlos übergehen. Die natürlichen Gegebenheiten des Schlosses, wie die schroffen Felswände, wurden in die Inneneinrichtung integriert, sodass das Flair des Schlosses mit seinen Holzvertäfelungen und der rustikalen Atmosphäre erhalten bleibt – selbstverständlich auf Fünf-Sterne-Niveau. Das Foyer der Suite Château versetzt den Gast in die Zeit von Louis XIII., große Torbögen verbinden Wohn- und Schlafzimmer. Alle Zimmer und Suiten im Château Eza verfügen über eine Terrasse oder einen Balkon und genießen atemberaubende Ausblicke auf das Mittelmeer.



Aussicht von der Terrasse

Auch vom Gourmet-Restaurant mit seiner großen Terrasse schauen Gäste auf die verträumte Kulisse. Hier kredenzt der deutsche Michelin-Sterne Chefkoch Axel Wagner eine erlesene Mischung aus mediterraner und französischer Küche.

Foto: Chateau Eza

Weitere Informationen unter
www.chateaueza.com



Golfclub Patriziale in Ascona

Golfvergnügen pur, mit den Golf Turnieren der Tschuggen Hotel Group am Lago Maggiore und inmitten der Bündner Berge

Auf einem der höchstgelegenen 18-Loch Golfplätze Europas in den Bündner Bergen und direkt am Ufer des Lago Maggiore im sonnigen Tessin veranstaltet die Tschuggen Hotel Group diesen Sommer wieder zwei exklusive Golf Turniere für ihre Gäste.

Auftakt der Turnierreihe der Tschuggen Hotel Group bildet die Tschuggen Hotel Group Golf Trophy, die am 7. September 2014 auf dem Golfplatz Arosa stattfindet. Der Golfplatz Arosa gehört zu den landschaftlich reizvollsten in der Schweiz. Der auf 1800 Meter gelegene 18-Loch Platz (Par 65) ist hügelig und bietet damit spielerisch und körperlich eine sportliche Herausforderung für passionierte Golfer. Als Zugabe gibt es das herrliche Bergpanorama der Bündner Alpen. Inklusive abwechslungsreiches Rahmenprogramm sowie der freie Zugang zur Tschuggen Bergoase, dem 5000-Quadratmeter Spa-Refugium aus der Feder von Stararchitekt Mario Botta.

Ganz anders präsentiert sich der 18-Loch Platz (Par 71) Patriziale in Ascona. Er liegt nur wenige Gehminuten vom Hotel Eden Roc entfernt, direkt am Seeufer des Lago Maggiore. Das subtropische Klima

sorgt hier für milde Temperaturen, viele Sonnenstunden und eine farbenfrohe Vegetation. Alte Baumbestände säumen den 50 Hektar grossen Platz, auf dem nur Golfer zugelassen sind, die ein Handicap von maximal 30 nachweisen können. Ein besonderes Highlight der Golfsaison in Ascona ist die Selvaggio – Eden Roc Golf Trophy am 4. Oktober 2014. Gemeinsam mit dem Tessiner Interior Designer Carlo Rampazzi lädt das Hotel Eden Roc in diesem Jahr bereits zum vierzehnten Mal zu diesem herausfordernden Golf Turnier ein. Nach einem erfolgreichen Tag auf dem Platz verspricht Küchenchef Salvatore Frequento am Abend beim eleganten Diner kulinarische Höhenflüge im Gourmetrestaurant La Brezza.

Foto: Golfclub Patriziale Ascona

Weitere Informationen und Buchungen
im Internet unter:

www.tschuggen.ch oder unter der
Telefonnummer des Tschuggen Grand
Hotels +41 (0)81 378 99 99

www.edenroc.ch oder unter der
Telefonnummer des Hotel Eden Roc:
+41 (0)91 785 71 71

BED & BREAKFAST

Mit Schirm, Charme und Familie

Das Willkommen ist Herzenssache. Es wartet überall, wo eine Privatpension B&B anbietet und ist eng mit seinen Besitzern verbunden. Der kleine Talk, das Essen, das Insiderwissen wie auch der Ort selbst machen eine B&B-Reise zur Erfahrung des klassischen Irland.

Schon liegen erste Nachtnebel über den Kuhweiden, die Straße windet sich in immer enger werdenden Kurven, Dächer aus hochwachsenden Fuchsien verdecken den aufgehenden Mond. Die Himmelsrichtung ist auch dem Navi irgendwie verloren gegangen - bis das nette Schild mit einem WELCOME an einem Feldweg winkt. So kann die Suche nach einem B&B nach langer Fahrt durch die kleine Welt von Cork County in einem sicheren Hafen enden. Inmitten der wellig über Hügel schwappenden Weiden heißt dieser hier Ardfield Farm B&B, hat vier Sterne und einen guten Geist. Bernadette Freyne, eine liebenswürdige Lady, ist das, was man auf Irisch „bean an tí“ nennt, eine Hüterin des Hauses. Das Kaminfeuer ist angefacht, Ohrensessel mit weichen Kissen verlocken zum Niedereinsinken, und Bernadette, nach dem ersten feinsinnigen Woher-Wohin-Wetter-Chat sagt, „ein heißer Irish Coffee könne jetzt nicht schaden, nachdem wir den langen Weg auf der für uns falschen Straßenseite geschafft hätten“.

Kaminfeuer, Ohrensessel, Betten mit Paradekissen und Bettwäsche aus feinem Irish Linen, all das klingt nach altirischen Klischees. Aber es ist genau das, was Irlandreisende finden möchten: Die legendäre Gastfreundschaft, freundliche, hu-

morvolle Menschen, Naturschönheit von steilen Klippen bis zu sanften sattgrünen Tälern und windgezausten Hochmooren und den kleinen extra Rat, wie man dorthin gelangt. Und all das darf oder soll in Irland ruhig mit einem kleinen Zeitsprung in altmodischere Tage abseits alltäglicher Routine einhergehen. Bed & Breakfast-Unterkünfte bieten dafür die idealen Voraussetzungen. Es gibt sie in den unterschiedlichsten Spielarten. Ob bäuerlich einfach, luxuriös modernistisch, viktorianisch antik oder verspielt hängt von ihren Gastgebern ab, denen jedoch eines gemeinsam ist. Sie führen ihre B&Bs mit ungekünstelter Passion, gehen in Rat und Tat meist weit über das Niveau eines normalen Hotelservice hinaus und sind verwachsen mit dem Ort, an dem sie leben. Dahinter verbirgt sich eine stille Revolution, die seit den 2010er Jahren durch Unterstützung von Fáilte Ireland stattgefunden hat. Die Tourismusorganisation hat sich mit ihrem ganzen Gewicht hinter die vielen B&B-Besitzer gestellt und schrittweise für hohe Qualität anstatt für Quantität gesorgt. Noch 2001 existierten im Land 3.915 registrierte B&Bs. Zehn Jahre später waren es nur noch 1.907 und sie waren dann mit Sternen klassifiziert. Heute sind es noch etwa 1000. Viele haben sich mit Unterstützung von Fáilte Ireland einer Welcome-Kategorisierung angeschlossen. Sie weist auf dem B&B-Schild auf ihre Spezialisierung für bestimmte Aktivitäten und Extraservice für die Reisenden hin.

Bernadette Freynes Ardfield Farm B&B gehört zur Kategorie „Welcome Farm-



haus, Welcome für Liebhaber guten Essens und Welcome für Haustiere“. Insgesamt gibt es neun Kategorien, darunter Welcome für Angler, Golfer oder Wanderer. Ebenso gibt es öko-freundliche und welche, die insbesondere die gälische Kultur und Tradition pflegen. In der einen wird besonderer Wert auf die Unterbringung der Angelausrüstung gelegt und der kleine Chat über die besten Forellengründe oder den dicksten gefangenen Hecht wird leicht zum abendfüllenden Storytelling. In der anderen ist man auf schweres Schuhwerk eingestellt und hält auch mal wetterfeste Kleidung bereit. Und selbstverständlich hat jedes noch so kleine B&B eine Auswahl an Regenschirmen parat. „Wir können uns in diesem Land nicht auf das Wetter verlassen“, sagt Bernadette, „aber die Gäste können sich unseres warmherzigen Willkommen, unserer Großzügigkeit und Gastlichkeit in behaglichen Zimmern sicher sein.“ Im Ardfield Farm B&B ist das sogar noch leicht untertrieben, wie es sich für eine zurückhaltende Lady gehört. Die Nacht im Zimmer mit dem geblühten Vorhang, dem Bett aus weichem Leinen, mit den letzten drei „Muh-Lauten“ in der Ferne wird zu einem Erholungstraum, den kein Wellnesshotel aufwiegen kann. Und Bernadettes Full Irish Breakfast kommt in die Kategorie „Bestes Frühstück frisch vom Bauernhof“.

Fotos: Tourism Ireland

Alle Informationen auf der neuen
Webseite von B & B Ireland:
www.bandbireland.com

Irland Information, Frankfurt,
Tel: 069-66 800 950, www.ireland.com,
info.de@tourismireland.com

Herzliches Welcome



Genussvolle Zeit im Kaiserhof in Münster

Sternekokh André Skupin verwöhnt seine Gäste mit vielen kulinarischen Schmankerln in der 2. Hälfte des Jahres. Lassen Sie sich verwöhnen im Gourmet 1895.

Kochkurse

Sonntag von 14:00 – 18:00 Uhr mit anschließendem Essen inklusive Begleitränke

- 21.09.2014 Themenkochkurs „Französische Klassiker“
- 05.10.2014 Themenkochkurs „Kochen für Gäste“
- 26.10.2014 Gourmet-Kochkurs mit André Skupin
- 16.11.2014 Gourmet-Kochkurs mit André Skupin
- 30.11.2014 Pralinenkurs
- 18.01.2015 Gourmet-Kochkurs mit André Skupin

Jazz-Frühshoppen vor dem Shoppen

Genießen Sie vor dem Sonntags-Shopping ein leckeres Frühstücksbuffet inklusive Heißgetränke.

- 02.11.2014 Verkaufsoffener Sonntag, „Die Zwillinge & die Blechgang“
- 11.01.2015 Verkaufsoffener Sonntag, „Jürgen Bleibel Eurojazz“

Whisky-Tastings

Whisky ist nicht gleich Whisky. Erfahren Sie den Unterschied beim Whisky-Tasting mit sechs verschiedenen Sorten und kleinen Snacks.

- 26.09.2014
- 21.11.2014
- 16.01.2015

Wine-Tastings

Gehen Sie mit dem Sommelier auf eine Weinreise durch Deutschland und Österreich. Bei der Weinprobe probieren Sie bis zu sechs Weine. Dazu werden landestypische Köstlichkeiten serviert.

- 18.09.2014 Österreich „Vom Kamptal bis zur Steiermark“
- 23.10.2014 Deutschland „Die jungen Wilden“

Tea-Tasting

Genießen Sie eine British-Teatime im Kaiserhof. Anbaugelände, Teekultur und Teezubereitung – ein Teespezialist referiert und Sie probieren! Wählen Sie aus einer umfangreichen Auswahl an Teesorten aus, die Sie probieren möchten. Dazu werden traditionelles britisches Teegebäck und Snacks von der Etage gereicht.

- 26.10.2014
- 23.11.2014
- 18.01.2015

Ein festlicher genussvoller Rahmen erwartet die Gäste an beiden Weihnachtstagen und Silvester.

Foto: anschlag fotografie

Hotel Kaiserhof Münster
Bahnhofstrasse 14
48143 Münster

Tel. +49 (0)251 4178 600

Fax +49 (0)251 4178 666

service@kaiserhof-muenster.de

www.kaiserhof-muenster.de

André Skupin Sternekokh im Kaiserhof



SEADREAM I UND II

Exklusives Insel-Hopping –
Geheimtipps der Karibik

Der SeaDream Yacht Club überwintert in der Saison 2014/2015 sowie 2015/16 in der Karibik. Die mehrfach ausgezeichneten Schwesterschiffe SeaDream I und II fahren in dieser Zeit die schönsten Inseln der Karibik an. Die Kapazitäten von nur 112 Gästen ermöglichen den Luxusyachten kleine, unbekannte Inseln anzufahren und so die Hideaways im karibischen Meer zu erkunden.

„Die Reise mit einer unserer kleinen Kreuzfahrt-yachten erlaubt den Gästen, Inseln zu entdecken, die selten angefahren werden“, betont der Präsident des SeaDream Yacht Club Bob Lepisto. „Wie eine Privatyacht können wir an kleinen Häfen andocken, zu denen größere Schiffe keinen Zugang haben und garantieren unseren Gästen so Exklusivität.“

Die Reise mit einer der SeaDream Yachten ist ein Gesamterlebnis: Nicht nur die Exklusivität der Inseln steht im Vordergrund, sondern auch der persönliche Service – ein Crewmitglied pro Gast. Zu diesem Exklusivpaket zählt ebenso das exzellente Essen, ausgewählte Weine und ein abwechslungsreiches Freizeitprogramm. Neben dem Relaxen in einem der besten Kreuzfahrt-Spas, gibt es die Möglichkeit Glasboden-Kajak oder Jet-Ski direkt von der eigenen Marina zu fahren.

Zu den angefahrenen Häfen gehört Union Island, Teil der Inselgruppe der Grenadinen. Sie wird nicht umsonst das „Tahiti der West Indies“ genannt: Ihre vulkanische Landschaft ist ein unverkennbares sowie sehenswertes Merkmal der Insel.

Zwei der Geheimtipps der Karibik sind außerdem Anegada und Norman Island, die beide zu den British Virgin Islands gehören. Weiße Sandstrände laden zu Spaziergängen, die Korallenlandschaft unter Wasser zum Schnorcheln, ein. Norman Island ist sogar unbewohnt – Gäste bekommen auf der 600 Hektar großen Insel ein echtes Robinson Crusoe Feeling.

Buchungen in führenden Reisebüros
in Deutschland, Österreich und der
Schweiz.

Weitere Informationen unter:
www.seadream.com

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten



Ein ganz exklusiver Tropfen

Das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten stellt seinen eigenen Wein vor

Einen ganz besonderen Tropfen können Weinliebhaber ab sofort in den Restaurationen des Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten genießen: das Traditions- haus an der Binnenalster stellt einen eigens für das Grandhotel hergestellten Rotwein vor.

Als Partner konnte das Weingut Rings aus Freinsheim in der Pfalz gewonnen werden. Das Weingut zeichnet sich insbesondere dadurch aus, dass es binnen weniger Jahre ein unglaubliches Renommee aufbauen konnte, und das obwohl – oder vielleicht gerade weil – die Protagonisten so jung sind. Erst seit dem Jahr 2001 fokussiert sich die junge Familie Rings auf den Weinanbau und bezeichnet sich selbst als „Weinverrückte“. Deren Credo lautet „die Geschenke der Natur mit all ihren Facetten in die Flaschen zu bringen. Schonend, rein und unverfälscht.“

In Zusammenarbeit mit dem Weinexperten des Hotels, Marc Almert, hat das Weingut Rings eine besonders elegante Komposition zusammengestellt. Der Wein mit dem Jahrgang 2013 besteht zu 40 Prozent aus der Rebsorte St. Laurent, weitere 40 Prozent aus Cabernet Sauvignon und die restlichen 20 Prozent rundet der Dornfelder ab. Dank der unterschiedlichen Rebsorten ist die „Jahreszeiten Cuvée“ ein Allrounder. Der St. Laurent

gibt ihm die Frucht, der Cabernet Sauvignon die Säure und die Struktur und der Dornfelder schenkt ihm die Farbe sowie intensive Nase. Er passt zu vielen Gelegenheiten, sei es zu einem leichten Business Lunch, einem kräftigen Hauptgang oder als leichter Genuss zum Ausklang des Tages.

Kredenz wird dieser einzigartige Tropfen den Gästen ausschließlich in den Restaurationen des Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten: vom Art Déco Restaurant Jahreszeiten Grill und dem euro-asiatischen Restaurant Doc Cheng's über die klassische Wohnhalle bis hin zur Jahreszeiten Terrasse und der Jahreszeiten Bar, die 2014 zur „Bar des Jahres“ durch Busches Schlummeratlas gekrönt wurde. In der trendigen Condi Lounge ist die Kreation des Weinguts Rings auch in Flaschen für den Außer-Haus-Verkauf zu erwerben.

Foto: Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9-14
20354 Hamburg
Tel.: 040 / 34 94 0
Fax : 040 / 34 94 26 00
Email : hamburg@fairmont.com
Internet: www.fairmont-hvj.com

ESTLANDS VIELE INSELN

1.500 Eilande gehören zum estnischen Territorium. Die größten und bekanntesten von ihnen sind Saaremaa, Hiiumaa und Muhu, die auch am meisten besucht werden. Doch es gibt noch viel mehr Inseln, die lohnenswerte Ziele sind.

Ruhnu ist die südlichste Insel Estlands. Keine sechzig Menschen leben dauerhaft auf der 12 Quadratkilometer großen Insel. So sind die wunderschönen Küsten (wie der mit „singendem“ Sand versehene Strand von Limu) meist menschenleer. Ebenfalls im Rigaischen Meerbusen liegt die 16 km² große Insel Kihnu. Das einst vom Robben- und Fischfang lebende Eiland wird von vielen Kulturinteressierten und Ethnologen besucht. Das Inselleben ist bis heute matriarchalisch geprägt. Während sich die Männer mit dem Fischfang beschäftigen, kümmern sich die Frauen um das Funktionieren des Inselalltags und die Erhaltung der typischen Bräuche und Traditionen. Letztere sind so besonders, dass die UNESCO die althergebrachten Hochzeitsriten und den



Hiiumaa Insel

Kulturraum der Insel als solchen auf die Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit gesetzt hat.

Vormsi ist mit seinen 92 km² die viertgrößte Insel Estlands. Sie befindet sich zwischen dem Festland und der Insel Hiiumaa. Heute leben etwa 350 Menschen auf der Insel; bis zum Beginn des 2. Weltkrieges waren es noch mehr als 2.500. Eine Besonderheit ist die mitten im großen Peipussee gelegene Insel Piirisaar.

Foto: visitestonia

www.visitestonia.com



Münchens erste

JusComte Boutique

Wer ein Fan eines hervorragenden Stück Fleisches ist, der kennt sicher die kleine Feinkost-Manufaktur JusComte. Vor allem mit ihren ausgezeichneten Jus-Varianten wie JusComte Kalbsjus dunkel, hell oder der einzigartigen Wildjus, vermag JusComte Hobbyköche genauso zu begeistern, wie Koch-Koryphäen. Darunter so Namen wie Stefan Marquard oder Tim Raue. Kein Wunder: stammt die Rezeptur doch von der ehemals rechten Hand des Jahrtausendkoches Eckhart Witzigmann.

Aber auch die anderen JusComte Produkte wie Olivenöl, Safran oder die einzigartige Salzbar sind von gleicher, hervorragender Qualität. Das Packaging – bis ins Detail liebevoll und perfekt gestaltet – steht dem in nichts nach. Wahrscheinlich da einer der Gründer auch Inhaber einer angesehenen Branding-Agentur ist.

Seit Kurzem sind die köstlichen JusComte-Produkte nun nicht mehr nur online oder bei den namhaftesten Feinkostgeschäften wie Käfer, Mutterland in Hamburg oder Globus in der Schweiz

erhältlich, sondern auch in der ersten eigenen, mit der gleichen Liebe gestalteten JusComte Boutique in München.

Ganz nach dem Motto Oscar Wilde: „Ich habe einen ganz einfachen Geschmack, ich bin stets mit dem Besten zufrieden“



Kalbsjus dunkel schmeckt perfekt zu Kalbsbraten

finden Besucher der JusComte Boutique in perfekter Ergänzung zu den JusComte eigenen Delikatessen nicht unzählige anonyme Produkte, sondern eine mit Geschmack und Gespür selektierte Auswahl.

Aus jeder Kategorie eben nur das eine Lieblingsprodukt: Otto Gourmet liefert das vielleicht beste, in München erhältliche Fleisch. Von Nannini stammt der erstklassige Caffé, von Franz Keller der exquisite Wein. Von Familie Martelli die original Pasta. Die meisten Produkte – wie der legendäre Prof. Cornelius Ampleforth Gin – oder die sensationellen Marshmallows von Hello Mellow gibt es in München nur bei JusComte.

Ein Besuch lohnt sich: Ob auf der Suche nach einem besonderen Geschenk oder, um sich selbst eine köstliche Freude zu machen.

Fotos: JusComte

JusComte GmbH
Nordendstraße 11
80799 München
Tel.: 0171 / 800 30 78
Fax: 089 / 20 23 89 34
h.riedel@juscomte.de
www.juscomte.de





Die leckersten veganen Rezepte — kulinarische Vielfalt für jeden Geschmack

Vegan!

PETA Deutschland e.V.
rororo
256 Seiten, 16,99 Euro
ISBN: 978-3-499-62876-4

PETA Deutschland e. V. präsentiert in diesem Kochbuch köstliche vegane Gerichte: Unkomplizierte Kochideen für die schnelle vegane Küche findet man hier ebenso wie kulinarisch anspruchsvolle Menüs für den besonderen Anlass. Über 150 vegane Rezepte: leicht nachzukochen und immer schmackhaft.

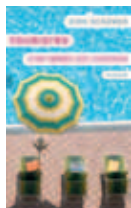


Von der Liebe zum Essen und der Liebe zum Leben

Cucina Amore

Fritzi Paul
rororo
272 Seiten, 9,99 Euro
ISBN: 978-3-499-23522-1

Nein, Mia glaubt nicht mehr an die Liebe. Seit einem Jahr ist ihr Freund fort und ihre Freude am Essen auch. Nur widerwillig lässt sie sich auf dem Flohmarkt ein handgeschriebenes Kochbuch aufdrängen. Dort finden sich berührende Liebesgeschichten aus einem neapolitanischen Bergdorf. Mia ist fasziniert. Wer hat dieses Buch geschrieben?

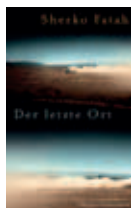


Amüsantes Handbuch fürs Handgepäck zur Vorbereitung auf den Ernstfall

Touristen sind immer die anderen

Dirk Schümer
Hanser Verlag
240 Seiten, 17,90 Euro
ISBN: 978-3-446-24356-9

Als hätte der Mensch das Nomadentum nicht längst überwunden, muss er jedes Jahr mindestens eine Reise unternehmen, auch wenn er sich daheim viel wohler fühlt. Dirk Schümer, Kulturkorrespondent und erfahrener Reisender, hat sich als teilnehmender Beobachter intensiv mit den Eigenarten des „Homo Touristicus“ beschäftigt.



Ein literarischer Thriller über Freundschaft und Verrat

Der letzte Ort

Sherko Fatah
Luchterhand Literaturverlag
288 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-630-87417-3

Die Welt um Albert, einen deutschen Aussteiger, ist geschrumpft, seit er im Irak entführt wurde. Sie besteht nur noch aus dem, was der Zwischenraum zwischen den roh gezimmerten und doch unüberwindlichen Holzplatten des Verschlags zeigt, in den seine Entführer ihn eingeschlossen haben. Nie hätte er sich ausmalen können, wie sich das anfühlt: die Angst, gefesselt in einem Stall zu verrecken.

Die Business Class diesmal als fortlaufende »Soap« mit gleich bleibendem Personal

Alles im Griff

Martin Suter
Diogenes
128 Seiten, 12,90 Euro
ISBN: 978-3-257-30028-4



Tobler, upper Middle Management, ist zur Konkurrenz gewechselt und hofft auf den großen Karrieresprung. Doch jede neue Firma ist erst einmal ein Minenfeld mit argwöhnischen Konkurrenten und komplizierten Spielregeln. Und dann ist da noch die Sache mit den Finanzen. Wie geht's der Firma wirklich?

Rezepte und Geschichten aus dem Périgord

Brunos Kochbuch

Martin Walker
Diogenes
320 Seiten, 28,90 Euro
ISBN: 978-3-257-06914-3



Endlich: Essen wie Bruno im Périgord! Das Kochbuch zu den kulinarischen Krimis von Martin Walker. Statt nur delikater Kriminalfälle für Bruno gibt es endlich auch die delikaten Rezepte von »Bruno, Chef de police«, zusammengestellt von Martin Walker.

Witwer Wolfram macht seiner Kollegin Karla ein unmoralisches Angebot

Hab und Gier

Ingrid Noll
Diogenes
256 Seiten, 21,90 Euro
ISBN: 978-3-257-06885-6



Der kinderlose Witwer Wolfram macht seiner ehemaligen Kollegin Karla ein Angebot: Wenn sie ihn pflegt bis zu seinem Tod, vermacht er ihr sein halbes Erbe, bringt sie ihn wunschgemäß um, sein ganzes, eine Weinheimer Villa inklusive ... Die neue rabenschwarze Komödie der Grande Dame des deutschen Krimis.



Bruno, Chef de police, muss eine Serie von Raubüberfällen aufklären

Reiner Wein

Martin Walker
Diogenes
416 Seiten, 22,90 Euro
ISBN: 978-3-257-06896-2

Es geht um einen glorreichen Eisenbahnraub durch die französische Résistance und die unrühmliche Verwendung der Beute. Um gestohlene Weine und Antiquitäten, deren Besitzer sich als britischer Geheimdienstchef a.D. entpuppt. Und um eine Enthüllungsstory über Frankreichs Nuklearverteidigung. Diese scheinbar unzusammenhängenden Verbrechen bringen Brunos unvergessene Liebe, Inspectrice Isabelle, auf den Plan.



Baldacci nimmt den Leser mit auf eine Höllenfahrt voller Überraschungen

Der Auftrag

David Baldacci
Bastei Lübbe
558 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-7857-2484-2

Oliver Stone, einst der beste Attentäter seines Landes steht im Park vor dem Weißen Haus und beobachtet die Kolonne des britischen Premiers. Plötzlich detoniert eine Bombe. Stone entkommt nur knapp. Er wird vom Präsidenten beauftragt, die Drahtzieher zu finden.



Ein großer Familien- und Generationenroman über die DDR und wie sie unterging

Machandel

Regina Scheer
Knaus
480 Seiten, 22,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0640-2

Regina Scheer erzählt von den Anfängen der DDR, als die von Faschismus und Stalinismus geschwächten linken Kräfte hier das bessere Deutschland schaffen wollten, von Erstarrung und Enttäuschung, von dem hoffnungsvollen Aufbruch Ende der 80er Jahre und von zerplatzten Lebensträumen.



Der neue Roman vom finnischen Meister des skurrilen Humors

Der Mann mit den schönen Füßen

Arto Paasilinna
Bastei Lübbe
240 Seiten, 18,99 Euro
ISBN: 978-3-7857-2503-0

Aulis Rävänder ist ein erfolgreicher Unternehmer. Alles steht zum Besten, bis ihm seine Frau eines Tages eröffnet, dass sie einen anderen Mann kennengelernt hat und die Scheidung will. Fassungs- und ratlos zieht sich Rävänder auf eine Insel zurück. Einsam wie er ist, ruft er bei der Telefonseelsorge an, verwählt sich, aber landet stattdessen bei der resoluten Geschäftsfrau Irene Oinonen.



Das große Epos über den Gründungsmythos Amerikas

DER ERSTE SOHN

Philipp Meyer
Knaus
608 Seiten, 24,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0479-8

Philipp Meyer erzählt die Geschichte der Eroberung des amerikanischen Westens als große Familiensaga über drei Generationen. Es ist der Kampf des texanischen Clans der McCulloughs während der letzten 150 Jahre um Land, Öl und Macht.



Thriller, der seiner Leserschaft ein gehöriges Maß an Nervenstärke abverlangt

Die Istanbul Passage

Joseph Kanon
C. Bertelsmann
480 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-570-10180-3

Als neutrale Stadt zwischen Europa und Asien war Istanbul im Zweiten Weltkrieg Magnet für Flüchtlinge und Spione. Leon Bauer, ein amerikanischer Geschäftsmann, ist durch kleine Undercover-Tätigkeiten für die Alliierten mit der Unterwelt in Berührung gekommen. Nun, als die Geheimdienste abziehen und sich die Stadt auf die Realität der Nachkriegszeit einstellt, bekommt Leon einen letzten Routine-Auftrag.



Aus dem Tagebuch eines Saukopfs

Göttlich versumpft

Juha Vuorinen
Eichborn
285 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-8479-0560-8

Juha ist ein finnischer Mann, dessen Leben von seinem unlöschbaren Durst, seiner unstillbaren Libido und seinen liebeshungrigen Idiotenfreunden beherrscht wird. Um seinen chaotischen Alltag besser überblicken zu können, vertraut er seine täglichen Eskapaden einem Tagebuch an - sofern er sich an die Ereignisse der letzten Stunden überhaupt erinnern kann.



Mit Achtsamkeit und Flow aus der Stressfalle

Burnout

Dietmar Hansch
Knauer
208 Seiten, 12,99 Euro
ISBN: 978-3-426-65742-3

Burnout ist eine Falle, in die heutzutage immer mehr Menschen hineingeraten. Die Anforderungen der modernen Zeit wachsen, der Stresspegel steigt. Doch wie geht man mit Stress um? Wie vermeidet man, immer ausgelaugter und depressiver zu werden?



Darm gut - alles gut!

Darm mit Charme

Giulia Enders
Ullstein
288 Seiten, 16,99 Euro
ISBN: 978-3-550-08041-8

Ausgerechnet der Darm! Das schwarze Schaf unter den Organen. In diesem Buch erklärt die junge Wissenschaftlerin Giulia Enders vergnüglich, welch ein hochkomplexes und wunderbares Organ der Darm ist. Er ist der Schlüssel zu Körper und Geist und eröffnet uns einen ganz neuen Blick durch die Hintertür.

Neu: Weiße Keramik-Pfannen von Tefal mit Thermo-Spot

In Trendfarbe Weiß: Pfannen-Serie CeramicControl White Induction mit kratzfester Keramik-Versiegelung ab sofort im Handel / Patentierter Thermo-Spot® als integrierter Temperaturanzeiger / Aktion: CeramicControl White Induction Pfanne inklusive Tefal Zen Keramik Obst- und Gemüsemesser

Aktuelle Marktforschungsstudien zeigen: Keramik-Pfannen gewinnen in deutschen Küchen immer mehr an Bedeutung und erfreuen sich stetig wachsender Nachfrage. Als weltweit größter Hersteller von antihaft-versiegelten Pfannen präsentiert Tefal nun die neuen Modelle seiner Keramik-Serie CeramicControl White Induction. Verbraucher erkennen die neuen Tefal Pfannen auf den ersten Blick an der weißen Keramikversiegelung innen und außen sowie am einzigartigen roten Thermo-Spot® im Zentrum der Pfanne.

Mit diesem bietet Tefal weltweit die erste weiße Keramikpfanne mit integriertem Temperaturanzeiger. Die Farbänderung des Thermo-Spot® zeigt die optimale Brattemperatur an und sorgt somit für ein immer perfektes Ergebnis. Die CeramicControl White Induction-Serie kann auf allen Herdarten, inklusive Induktion, verwendet werden. Die Serie CeramicControl White, mit weißer Innenseite und schwarzer Emaille-Beschichtung außen, ist für alle Herdarten, außer Induktion, geeignet.

Mehr Komfort und neues Design

„Unsere neuen, weißen Keramik-Pfannen passen sich dem Schönheitsempfinden dieses Sommers an“, begründet Jasmin Bös, Product Manager Cookware Gruppe SEB, die Entscheidung über das neue Farbdesign. Die verbesserte CeramicControl White Induction-Serie wartet darüber



Tefal Keramik-Pfannen-Serie
CeramicControl White

hinaus mit einer tieferen Form und einem Schüttrand für Soßen auf. Kartoffeln oder Frikadellen brät der Koch in der widerstandsfähigen Keramikpfanne bereits bei 180 Grad und mit wenig Fett besonders knusprig an. Die Keramik-Versiegelung sorgt mit ihrer harten und glatten Oberfläche für eine hohe thermische Leitfähigkeit. So gelangen weder Flüssigkeit noch Luft zwischen das Bratgut und die Versiegelung – die „Bratfläche“ bleibt dadurch „geschlossen“, das Bratgut wird knuspriger und seine Bräunung gleichmäßig. Für eine gleichmäßige Hitzeverteilung sorgt außerdem die ferromagnetische Edelstahlplatte im Boden.

Tefal Keramik-Pfannen CeramicControl White Induction



Im Doppelpack: Aus Keramik, ergonomisch und weiß

Ab August profitieren Verbraucher von einem attraktiven Bundle bestehend aus der weißen CeramicControl White Induction Pfanne (28 cm) sowie dem weißen Tefal Zen Keramik Obst- und Gemüsemesser (8 cm). Die Pfannengriffe bestehen aus Thermokunststoff, damit können sie auch bis zu 175°C im Backofen verwendet werden.

CeramicControl White Induction & CeramicControl White

Die Pfannen der Serie CeramicControl White Induction gibt es mit einem Durchmesser von 20, 24, 28 und 30 cm. Die Serie CeramicControl White liefert Tefal in den Größen 20, 24 und 28 cm. Die Serie bietet zudem eine Schmorpfanne mit 24 cm Durchmesser und Deckel. Beide Serien beinhalten darüber hinaus eine Wokpfanne mit 28 cm Durchmesser.

Fotos: Tefal

www.tefal.de

Neu: Die schnellste ActiFry aller Zeiten

Heißluftfritteuse ActiFry Express XL / Bis zu 30 Prozent schneller* / Ein Kilogramm Pommes frites aus frischen Kartoffeln in nur 30 Minuten / 1,5 Kilogramm Fassungsvermögen / Patentierte ActiFry-Technologie / Nur ein Löffel Öl / Vielseitige Zubereitungsmöglichkeiten

Jetzt kommen knusprige Pommes frites noch schneller auf den Tisch: Tefal hat die weltweit erfolgreichste Heißluftfritteusen-Serie ActiFry um ein Modell erweitert, das in puncto Zubereitungsgeschwindigkeit alle anderen Modelle übertrifft. Die neue ActiFry Express XL beendet den Garzyklus in einer extrem kurzen Zeitspanne – die Fritteuse arbeitet bis zu 30 Prozent schneller als ihre Vorgängermodelle, und das bei perfekten Ergebnissen. So lässt sich ein Kilogramm Pommes frites aus frischen Kartoffeln bereits in weniger als 30 Minuten zubereiten. Benötigt wird dafür nur ein Esslöffel Öl, was einem Fettgehalt von drei Prozent entspricht.

Bewährte Technologie und verbesserte Funktionen

Die ultraschnelle Zubereitung wird durch eine verbesserte Aerodynamik, einen breiteren Heißluftstrahl und die Steigerung der Heißluftzufuhr um 40 Prozent ermöglicht. Dabei ist das 1.550 Watt starke Gerät ebenfalls mit den beiden pa-

tentierten Technologien ausgestattet, die alle ActiFry-Modelle zum Erfolg werden ließen. Ein kontrollierter Heißluftstrom, der bei ca. 150°C mit hoher Geschwindigkeit um das Gargut zirkuliert, ermöglicht

des Garvorgangs hinweist. Der Garbehälter mit 1,5 Kilogramm Fassungsvermögen und kratzfester Antihafteigenschaften besteht ausschließlich aus natürlichen Materialien. Grundlage hierfür ist Kera-



Tefal ActiFry Express XL

ein fettarmes Frittieren und Braten ohne Austrocknen. Der rotierende Rührarm gewährleistet ein automatisches Rühren und Umwälzen ohne Anbrennen und sorgt dafür, dass sich die geringe Ölmenge gleichmäßig und optimal verteilt. Eine Vielzahl von Speisen lässt sich mit der ActiFry Express XL mit oder ohne Öl zubereiten: frische und tiefgekühlte Pommes frites, Meeresfrüchte wie Shrimps und Garnelen, Geflügel wie Hähnchenstreifen, -nuggets, und -flügel, und panierte oder unpanierte Schnitzel. Bei Zufuhr von Flüssigkeit ist auch das Kochen von Fleisch- und Gemüsepfannen wie z. B. Chili Con Carne, Eintöpfe oder Obstdesserts möglich.

Clevere Ausstattung

Ergänzt wurde die praktische Auto-Stopp-Funktion um einen Timer mit LC-Display und Signalton, der den Nutzer optisch und akustisch auf den Abschluss

mik auf Siliciumbasis (Resistant-S-Technologie). Das Gehäuse ist wärmeisoliert. Deckel und Garbehälter lassen sich problemlos unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Rezeptbuch- und App für leckere und einfache Rezepte

Im Zubehör enthalten ist ein Rezeptbuch sowie ein Quick Start Guide. Ab sofort ist auch die kostenlose App „Meine ActiFry“ für die mobilen Betriebssysteme Android und iOS in deutscher und englischer Sprache verfügbar (www.tefal.de).

**Im Verhältnis zur Zubereitung von 600 g frischen Pommes frites (Querschnitt 10 x 10 mm) in der ActiFry 1kg.*

Erhältlich ab September 2014

Fotos: Tefal



„Dank des breiteren Heißluftstrahls arbeitet die „ActiFry Express XL“ noch schneller und mit weniger Fett“

www.tefal.de

Europäisches Parlament lobt WINEinMODERATION-Initiative

Das Europäische Parlament unterhält einen Ausschuss für Kultur und Bildung, der kürzlich einen Bericht über die kulturellen und bildungsrelevanten Aspekte des kulinarischen Erbes in Europa herausgegeben hat. Darin wird unter anderem konstatiert, dass die Ernährung auch in den europäischen Gesellschaften des 21. Jahrhunderts eine große Rolle spielt, dass auf diesem Gebiet jedoch auch noch viele Probleme zu lösen sind. Der Ausschuss bestätigte, dass viele Ernährungsprobleme, von Übergewicht über Magersucht bis hin zu Diabetes und Herzkrankungen, auch auf einen Mangel an Ernährungsbildung und Esskultur zurückzuführen sind.

Um diese Situation zu verbessern, um Krankheiten künftig besser zu behandeln und unbezahlbare Kosten im Gesundheitswesen zu vermeiden, sei es unabdingbar, die Themen Essen und Ernährung, Geschmacksbildung, Esskultur und Gastronomie der europäischen Länder besser in die Bildungssysteme der Nationen einzubinden. Diese Kenntnisse seien nicht nur theoretisch zu vermitteln, so die Parlamentarier, denn alles, was mit Sensorik zu tun habe, müsse auch am eigenen Leib erfahren und ausprobiert werden. Schon Kinder sollten daher lernen, das Essen zu riechen, zu schmecken und im wahrsten Sinn des Wortes zu „begreifen“, um eine Esskultur und Freude am Essen zu erfahren, die auch der Gesundheit diene. Es sei nicht nur möglich, sondern notwendig, gesundheitliche und kulinarische Aspekte beim Essen und Trinken zu verbinden.



WIM Jahresbericht 2011/2012



WIM-Seminar

In seinem Bericht hebt der Ausschuss auch die europäische Initiative WINEinMODERATION (WiM) lobend hervor. WiM, das in Deutschland von der DWA vertreten und betrieben wird, propagiert einen Lebensstil des maßvollen Genusses, der auch den maßvollen Weingenuss einschließt. In ihrer umfassenden Bildungs- und Aufklärungsarbeit passt die Initiative WINEinMODERATION exakt zu den Schlussfolgerungen und Forderungen des europäischen Kultur- und Bildungsausschusses.

Hintergrund zur Initiative WINEinMODERATION: Die EU hat in ihrer Strategie zur Prävention alkoholbedingter Schäden eine hohe Priorität darauf gesetzt, die Menschen zu informieren, aufzuklären und das Bewusstsein für schädlichen Alkoholkonsum zu steigern, indem das Wissen über angemessenes Trinkverhalten in unserer Gesellschaft ausgebaut und gestärkt wird. „Trinken mit Genuss und Verstand“ lautet die Botschaft, die vermittelt werden soll. Sie hat zum Ziel, die Akteure der Weinbranche und die Verbraucher aufzuklären und ein kulturelles Verständnis auf den Weg zu bringen, das maßvollen Weingenuss zum Trend, ja zum Standard macht. Das aktuelle Aufklärungsprogramm „WiM-Art de Vivre“ konzentriert sich darauf, sowohl die Wirt-

schaft als auch die Verbraucher darüber aufzuklären, dass (nur) ein maßvoller und verantwortungsvoller Weingenuss Teil eines gesunden Lebensstils ist. Da die DWA die Aus- und Weiterbildungsprogramme der Initiative WiM auf nationaler Ebene umsetzt und organisiert, freut sie sich besonders über das Lob der EU-Parlamentarier.

Die lobende Erwähnung durch das EP wird untermauert durch die aktuelle positive Bewertung des WINEinMODERATION-Berichtes von 93% durch ein unabhängiges Gremium der GD Sanco. Dieser Report wird jährlich für die Evaluierung des Programms dem Alcoholand-Health-Forum unterbreitet, um die erfolgreiche Arbeit und fortlaufenden Aktivitäten des europäischen Weinsektors und der anderen beteiligten Institutionen zu dokumentieren.

Foto: Norbert Heine, WINEinMODERATION - Art de Vivre aisbl Brüssel

Deutsche Weinakademie GmbH
Gutenbergplatz 3-5
55116 Mainz
Tel. +49 (0) 6131 2829-0
Fax +49 (0) 6131 2829-10
info@deutscheweinakademie.de
www.deutscheweinakademie.de

CHOLESTERIN AUF WOLKE 7

Dr. Wolfgang Feil

Cholesterin. Bei vielen schrillen da sofort die Alarmglocken. Das ist doch dieser Stoff, der für verstopfte Arterien und Herzinfarkte verantwortlich gemacht wird, weswegen viele Ärzte zur Senkung des Cholesterinspiegels häufig sogenannte Statine empfehlen. Cholesterin ist aber gar nicht so schlimm wie häufig angenommen, sondern wird hingegen vom Körper sogar gebraucht. Was ist Cholesterin überhaupt? Was macht Cholesterin so wichtig für unseren Körper? Und was hat es mit HDL und LDL Cholesterin auf sich?

Cholesterin kurz erklärt

Cholesterin ist ein Naturstoff, der sich in allen Zellen unseres Körpers befindet – der höchste Cholesterin Wert befindet sich dabei sogar mit knapp 25% im Gehirn wieder. Da Cholesterin ein wichtiger Bestandteil unserer Nervenmembranen ist, maßgeblich bei der Produktion von Sexualhormonen sowie von Vitamin D benötigt wird und zudem unser Gehirn vor Alzheimer Erkrankungen schützt, ist Cholesterin ein wichtiger Bestandteil unserer Zellen. Ebenso ist Cholesterin aufgrund seiner entzündungssenkenden Wirkung auch immer dort zu finden, wo sich Entzündungen im Körper angesammelt haben. Aufgrund seiner "immer da" Bereitschaft, könnte man Cholesterin als Feuerwehr des Körper bezeichnen. Übrigens: Da Cholesterin für unseren Körper so wichtig ist, können all unsere Zellen Cholesterin selbsttätig produzieren.

Cholesterin senken – sinnvoll oder nicht sinnvoll?

Cholesterin ist also ein wichtiger Bestandteil unserer Organe und Zellen. Da das Thema Cholesterin in den letzten Jahren immer wieder falsch gelehrt wurde, gibt es heute leider viele Ärzte, die auf eine generelle Cholesterinsenkung mittels Statine setzen. Um auf unser Beispiel mit der Feuerwehr zurückzukommen, käme diese Senkung der Tatsache gleich, angerückte Feuerwehrmänner daran zu hindern, das Feuer in unserem Haus zu löschen. Dass

es dennoch zahlreiche Studien (besonders Meta-Analysen) gibt, die cholesterinsenkenden Statinen eine positive Wirkung vor Herzinfarkt zuschreiben, liegt der Tatsache geschuldet, dass die Studien teilweise geschönt sowie vorzeitig, bei gutem Ergebnis, abgebrochen wurden und teils von der Pharmaindustrie mitfinanziert wurden. Nach aktuellen Daten erhöhen Statine viel mehr das Risiko an Alzheimer, Diabetes sowie an Krebs zu erkranken. Ebenfalls senken Statine das für das Herz wichtige Coenzym Q10.

HDL Cholesterin zu LDL Cholesterin

Oft wird im Körper das Verhältnis von HDL zu LDL gemessen. Immer noch wird das Konzept aufrechterhalten, dass HDL gut und LDL böse wäre. Doch dieses Konzept ist inzwischen veraltet. Hierzu sollte man wissen, dass es nicht nur eine Art von HDL und LDL gibt, sondern dass es sowohl fluffiges HDL und LDL (Wolken-Konsistenz) als auch kleines, hartes HDL und LDL (Waffen-Munition) gibt. Gefährlich wird es, wenn wir in unserem Körper vorwiegend HDL und LDL haben, das eine harte „Waffen-Munitions“-Konsistenz hat. Man spricht hier auch von HDL-3 und LDL-B.

Was tun bei hohen Cholesterin Werten?

Für Ihre Gesundheit brauchen Sie fluffiges HDL und fluffiges LDL in der Wolkenkonsistenz -die Höhe der Cholesterinwerte ist also nicht entscheidend. Ob und wieviel fluffiges, schützendes HDL und LDL sich in Ihrem Körper befindet, können Sie dabei selber beeinflussen: Für fluffige Wolkenpartikel sorgen dabei gesättigte Fettsäuren aus Milch, Eier, Butter und Bio-Kokosöl. Da gesättigte Fettsäuren aus Masttieren (z.B. Wurstprodukte aus Schwein) dagegen zu viel schädliche Stoffe (Hormone, Antibiotika) sowie zu viel entzündungsfördernde Arachidonsäure enthält, sollten Sie diese Lebensmittel reduzieren.

Der Wolkenkonsistenz entgegen wirkt jedoch der Konsum von vielen Kohlen-

hydraten sowie aufgrund von Oxidation das zu lange Anbraten von cholesterinhaltigen Lebensmitteln wie zum Beispiel Eiern.

Herzinfarktrisiken natürlich senken

Bisher galten zu hohe Cholesterinwerte als Risikofaktor für einen Herzinfarkt. Wenn man heute die Nebenwirkungen der Cholesterinsenker sieht und die positiven Wirkungen von fluffigem Cholesterin betrachtet, sollten Cholesterinwerte nicht mehr gesenkt werden sondern generell auf natürliche Herzinfarktsenkung gesetzt werden. Hierzu eignen sich Bewegungseinheiten, in der Sie Ihr Herz belasten – also bei der Sie ins Schnaufen kommen. Weitere effektive Maßnahmen, sich vor Herzinfarkt zu schützen, sind das Meiden von Nikotin sowie die Verringerung von Übergewicht, eine zusätzliche regelmäßige Versorgung mit Fisch sowie an Vitamin K2, B6, Folsäure und Magnesium.

Auf den Punkt gebracht

- Cholesterinwerte sollten nicht mehr gesenkt werden – essen Sie weniger Kohlenhydrate und mehr gesunde gesättigte Fettsäuren, damit Ihre Cholesterinpartikel „fluffig“ in der Wolkenkonsistenz sind und Sie dadurch geschützt sind
- cholesterinhaltige Lebensmittel (z.B. Eier) sind gesund, sollten jedoch nicht stark angebraten werden
- Einen Schutz vor Herzinfarkt liefert regelmäßige Bewegung, der Verzicht aufs Rauchen, die Verringerung von Übergewicht, sowie ein mehr an Omega 3 Fettsäuren, Vitamin K2, B6, Folsäure und Magnesium.

Mehr Infos zu diesem Thema:

Dr. Wolfgang Feil
Forschungsgruppe Dr. Feil
Ebertstraße 56
72072 Tübingen
info@dr-feil.com

Adipositas-Leitlinie 2014

Gesamtkalorienzahl der Reduktionskost entscheidend, nicht deren Zusammensetzung.
Adipositas als Erkrankung definiert

Die neue S3-Leitlinie der Deutschen Adipositas-Gesellschaft, zusammen mit weiteren Fachgesellschaften einschließlich der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie unter Federführung von Martin Wabitsch, bringt einen vielfach geglaubten „Diät-Mythos“ zu Fall: Bei der Reduktionskost spielt die Zusammensetzung aus Kohlenhydraten, Fett und Eiweiß kaum eine Rolle, entscheidend ist nur die Gesamtkalorienzahl. Wie das anzustrebende Defizit von 500 kcal/Tag zustande komme, ob mit low-carb, low-fat oder eiweißreicher Kost, sei unerheblich. Dies hätten vergleichend Untersuchungen der letzten Jahre gezeigt.

In der neuen S3-Leitlinie wird auch die Adipositas als Krankheit definiert. Die Bestätigung, dass die Obesitas eine Erkrankung sei, soll einerseits der weitverbreiteten Stigmatisierung Übergewichtiger im Alltag entgegenwirken, andererseits eine Kassenfinanzierung der Adipositas-Therapie ermöglichen. Bei der Festlegung der Kostenübernahme der – teuren – bariatrischen Chirurgie gab es nach längerer Diskussion schließlich den Kompromiß, einen – willkürlich gewählten – Body Mass Index (BMI) von 40 kg/m² beizubehalten. Bei einem BMI >35 und bereits vorliegenden Folgeerkrankungen wie etwa Diabetes werden zur Zeit die Kosten von den Kassen auch übernommen. Auf die Problematik der Langzeitbetreuung nach bariatrischen Eingriffen und der geringer als erhofft anhaltenden Diabetesremissionen wurde auch in mehreren DGE-Blogbeiträgen eingegangen.

Kommentar:

Atkins-Diät, Punkte-Diät, Brigitte-Diät, Low-Carb, Low-Fat und wie sie alle heißen – mit allen kann man abnehmen. Allerdings hält der Effekt meist nicht allzu lange an. In den 1960er Jahren erlebte

der Kommentator in der Ambulanz der II. Med. Univ.-Klinik Wien die ersten Diätversuche des niedergelassenen Wiener Dermatologen Dr. Humplik mit seiner „Humplik-Diät“, deren Erprobung der damalige Chef der Klinik, Prof. Karl Fellerger gestattete. Humplik teilte die Nahrung in „rationelle“ und „unrationelle“ Bestandteile ein. Zu Grunde lag eine Low-Carb – bzw. die Atkins-Diät. Der psychologisch kluge Trick war dabei, dass die Patienten animiert wurden, soviel „unrationelle“ Kost zu essen wie sie wollten, und dass man sogar umso mehr abnehme, je mehr „Unrationelles“ man esse. Die den Patienten damals offerierte – unzutreffende – Begründung war, dass der Körper für die Verbrennung dieser „unrationellen“ Nahrung mehr Energie verbrauche als er durch sie gewinne. Auch heute wird die „Humplik-Kur mit dem Slogan „10x täglich essen und abnehmen“ im Internet angeboten. Auch bei dieser Diät war es wie bei allen extremeren Kostformen: Wenn ein gewisses Verhältnis der drei Nährstoffe zueinander, an das der Körper jahre- und jahrzehntelang gewöhnt ist, geändert wird, schmeckt es bald nicht mehr – und man ißt automatisch kalorisch weniger. Mancher low-carb- oder low-fat-Forscher wird jetzt gewiß auf Grund seiner metabolischen Studien heftig protestieren. Gemäß der neuen S3-Leitlinie der Deutschen Adipositas-Gesellschaft sind jetzt die Übergewichtige oder deren Eltern oft sehr belastenden, diffizilen Nährstoffberechnungen beim Essen überflüssig. Die Gesamtkalorien sind das Entscheidende.

Deutsche Gesellschaft für
Endokrinologie (DGE)
70451 Stuttgart
Tel. +49 (0) 711 8931-380
Fax +49 (0) 711 8931-984
arnold@medizinkommunikation.org
www.endokrinologie.net

Ärzte dürfen nicht grundlos von Standardtherapie abweichen

Medizinrechts-Beratungsnetz bietet kostenfreies Orientierungsgespräch

Wenn Ärzte andere Behandlungsmethoden anwenden als die Standardtherapie, ohne ihre Patienten darauf hinzuweisen, ist das ein Behandlungsfehler. Das hat das Oberlandesgericht Hamm entschieden (Urteil vom 25.02.2014, Az.: 26 U 157/12). Als grob gilt der Fehler, wenn sich der Patient bereits für die Standardtherapie entschieden hatte.

Im vorliegenden Fall hatte ein Arzt die Hautkrebserkrankung eines Patienten mit einer fotodynamischen Therapie behandelt. Zuvor hatte der Patient die Standardtherapie gewünscht: den Tumor operativ zu entfernen. Der Arzt hatte den Patienten nicht darüber informiert, dass bei der fotodynamischen Therapie die Gefahr höher ist, dass der Krebs zurückkehrt. „Grundsätzlich darf jeder Arzt nach eigenem medizinischen Ermessen die Therapie wählen“, sagt Dr. Britta Specht, Vorstandsvorsitzende des Medizinrechtsanwälte e.V. „Weicht er dabei jedoch von der Standardtherapie ab, muss er dies nachvollziehbar begründen können und den Patienten darüber aufklären.“

Das Medizinrechts-Beratungsnetz des Medizinrechtsanwälte e.V. bietet Patienten und deren Angehörigen bei Fragen des Medizinrechts oder medizinischen Sozialrechts ein kostenfreies juristisches Orientierungsgespräch bei einem Vertrauensanwalt in Wohnortnähe. Ratsuchende können Beratungsscheine online anfordern (www.mrbn.de/beratungsschein-anfordern), oder unter der gebührenfreien Rufnummer 0800 / 0 73 24 83 (Montag bis Freitag, 9 bis 17 Uhr).

Medizinrechtsanwälte e.V.
Vorsitzende des Vorstands: Dr. Britta
Specht Travemünder Allee 6 a
23568 Lübeck
Tel. 0451 / 389 67 0
Fax 0451 / 389 67 29
info@mrbn.de
www.medizinrechts-beratungsnetz.de

Rheumatologen tagen vom 17. bis 20. September 2014 in Düsseldorf:

Aktiv leben trotz Rheuma – Fortschritte in der Therapie verbessern Lebensqualität

Menschen mit Arthrose bewegen sich zu wenig

Experten raten zu moderatem Sport

Arthrose gehört zu den häufigsten Erkrankungen im Alter. Aber auch immer mehr junge Menschen leiden an Gelenkverschleiß: „Meist hindern Schmerzen die Patienten, sich regelmäßig zu bewegen“, erklärt Professor Dr. phil. Klaus Bös, ehemaliger Leiter des Instituts für Sportwissenschaften am Karlsruher Institut für Technologie.

Bewegung gilt jedoch als zentraler Bestandteil der Arthrose-Therapie. Bös empfiehlt daher ein moderates Training, idealerweise täglich 30 bis 40 Minuten, aber mindestens zweimal die Woche. Es sollte auf drei Prinzipien beruhen: ein sanftes Training, ein gutes Körpergefühl, das zwischen Gelenk- und Bewegungsschmerzen unterscheiden kann, und ein gutes Wechselspiel zwischen Belastung und Anpassung. Walking, Dehn- und Kräftigungsübungen sind bei schmerzenden Gelenken besonders empfehlenswert.

Welche Sportarten für Arthrose-Patienten geeignet sind und welche besser vermieden werden, haben die Experten in einer Checkliste zusammengefasst:

Empfehlenswert:

- Schwimmen
- Gehen (Nordic Walking)
- Skilanglauf
- Jogging
- Aerobic
- Radfahren

Nicht oder nur sehr eingeschränkt empfehlenswert:

- Tennis
- Squash
- Volleyball
- Ski alpin
- Fußball
- Handball

Hierüber und wie Sportverletzungen vermieden werden können oder was Betroffene beim Training beachten sollten, erklären die Experten auf einer Pressekonferenz am 29. Oktober 2014 anlässlich des Deutscher Kongress für Orthopädie in Berlin.

www.dkou.de

Entzündliches Gelenkrheuma, Arthrose oder Gicht sind nur drei von mehr als hundert rheumatischen Krankheitsbildern, die bis heute größtenteils unheilbar sind. Zwar lindern moderne Therapien die Schmerzen im Alltag soweit, dass viele Betroffene uneingeschränkt arbeiten und Sport treiben können. In der Bevölkerung gilt der Rheumapatient jedoch noch viel zu häufig als Behinderter. Wie Rheumatologen chronische Schmerzen und Entzündung und damit verbundene Frühberentungen und Arbeitsausfälle verhindern wollen, diskutieren Experten im Rahmen des 42. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Rheumatologie (DGRh) in Düsseldorf. Unterschiede in der Behandlung zwischen Männern und Frauen und der Schritt von Jugendlichen mit Rheuma zur Erwachsenenmedizin stehen ebenfalls im Fokus des Kongresses.

Jeder Vierte leidet in Deutschland unter Krankheiten des rheumatischen Formenkreises. Dabei treten die unterschiedlichsten Symptome auf: Von steifen Gelenken und Rückenschmerzen, über Hautbeteiligungen bis hin zu Kraftverlust, Müdigkeit und Fieber. Darüber hinaus können auch an Rheuma erkrankte Menschen nach rheumachirurgischen Operationen, wie zum Beispiel nach künstlichem Gelenkersatz, Sport treiben. „Besonders gut eignen sich Fahrrad fahren, Schwimmen oder Nordic Walking“, sagt Dr. med. Christine Seyfert, Tagungspräsidentin der Deutschen Gesellschaft für Orthopädische Rheumatologie (DGORh) von den Zeisigwaldkliniken Bethanien Chemnitz. Sprung- oder Kontaktsportarten (z. B. Tischtennis und Fußball) seien dagegen ungünstig. Scherbelastung (durch

schnelle Stopps) und ein hohes Verletzungsrisiko seien ungünstige Faktoren für Patienten mit künstlichen Gelenken, warnt Seyfert im Vorfeld des DGRh-Kongresses. Sie empfiehlt regelmäßiges Ausdauertraining und Bewegung etwa 2,5 Stunden pro Woche, auf drei bis vier Einheiten verteilt.

Ähnliches gilt für Kinder und Jugendliche mit Rheuma. Gerade sie sollten auf Bewegung nicht verzichten, meinen die Experten. Etwa jedes 500. Kind in Deutschland erkrankt an einer der verschiedenen Formen von Rheuma. Die häufigste ist die juvenile idiopathische Arthritis, eine Gelenkentzündung mit unbekannter Ursache. Schwierig gestaltet sich vor allem der Übergang vom Kindes- ins Erwachsenenalter. „Pubertät, Schulabschluss, der Auszug von zu Hause und dann noch der Wechsel in die Erwachsenenmedizin – für die Heranwachsenden ist das in Kombination mit der Erkrankung eine sehr hohe Belastung“, sagt Privatdozent Dr. med. Hans-Jürgen Laws, Tagungspräsident der Gesellschaft für Kinder- und Jugendrheumatologie (GKJR) von der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf.

Quellen:

Metsios GS et al. Disease activity and low physical activity associate with number of hospital admissions and length of hospitalisation in patients with rheumatoid arthritis. *Arthritis Res Ther.* 2011 Jun 29;13(3):R108

Weitere Informationen:

www.dgrh-kongress.de
www.rheuma-liga.de/mediocenter/presseinformationen/detailansicht/news/patiententag-des-42-dgrh-kongress/

Mit Blasenschwäche ins Schwimmbad?

So profitieren Beckenboden und Blase

Wer gern ins Schwimmbad geht, der sollte sich von einer schwachen Blase nicht aufhalten lassen. Regelmäßige Bewegung im Wasser kann der Blasenschwäche sogar entgegenwirken. Dabei kommt es allerdings auf die richtige Schwimmhaltung an. Informationen und Tipps für das Schwimmen mit Blasenschwäche gibt es unter www.frauen-blasenschwaeche.de.

„Bewegung im Wasser ist aufgrund des Auftriebs sehr gelenkschonend“, erklärt Robert Collette, wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Sportwissenschaft der Universität Mainz. „Gleichzeitig erfordert das Schwimmen eine gute Spannung in der Körpermitte und aktiviert somit die Muskulatur im Bereich von Rumpf und Becken. Das gilt allerdings nur bei der richtigen Körperhaltung. Wer beim Brustschwimmen den Kopf über Wasser hält, kippt leicht mit dem Becken nach vorn und belastet so nicht nur die Hals-, sondern auch die Lendenwirbelsäule. „Außerdem löst sich so die Spannung im Becken-Rumpf-Bereich auf. Eine positive Wirkung auf den Beckenboden wäre damit hinfällig“, so Collette. Für unerfahrene Schwimmer, Ältere und Personen mit Bewegungseinschränkungen empfiehlt der Experte Wassergymnastik oder Aquajogging als Alternative. Wer Sorge hat, dass die Blase während des Schwimmens nicht dicht hält, kann mit spezieller Inkontinenz-Badekleidung vorbeugen.

Den Drang behandeln

Ein starker Beckenboden ist grundsätzlich gut, um die Blase besser zu beherrschen. Vor allem bei Dranginkontinenz genügt das allerdings nicht. Den größten Erfolg verspricht hier eine Kombination aus medikamentösen und nicht-medikamentösen Maßnahmen zur Entspannung der Blasenmuskulatur.

Bundesverband für Gesundheitsinformation und Verbraucherschutz e.V. (BGV),
Heilsbachstraße 32
53123 Bonn
www.frauen-blasenschwaeche.de

Ältere Menschen besonders gefährdet

DGVS-Studie: Schwer verlaufende Durchfallerkrankungen nehmen zu

In Deutschland steigt die Zahl schwerer Darminfektionen, die im Krankenhaus behandelt werden müssen und tödlich enden können. So wurden im Jahr 2000 etwa 128 000 Menschen wegen einer Durchfallerkrankung stationär aufgenommen, 2011 waren es mit rund 282 000 Patienten mehr als doppelt so viele. Dies berichtet die Deutsche Gesellschaft für Gastroenterologie, Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten (DGVS) in der aktuellen Ausgabe der „Zeitschrift für Gastroenterologie“ (Georg Thieme Verlag, Stuttgart). Besonders stark zugenommen haben demnach Infektionen mit dem Erreger *Clostridium difficile*, der sich nach der Einnahme von Antibiotika im Darm ausbreiten kann. Vor allem ältere Menschen seien hiervon betroffen, so die Experten.

„*Clostridium difficile*-Bakterien sind in der Umwelt weit verbreitet und kommen auch bei vielen Gesunden im Darm vor“, erklärt Studienautor Professor Dr. med. Markus Lerch, Direktor der Klinik für Innere Medizin A an der Universitätsmedizin Greifswald und Präsident der DGVS. Wie die Forscher der DGVS unter Federführung von Frau Privatdozentin Dr. med. Petra Lynen Jansen anhand von Daten des Statistischen Bundesamtes ermittelten, ist die Zahl der Patienten, die wegen einer *Clostridium difficile*-Infektion in die Klinik kamen, deutlich gestiegen. Während es im Jahr 2000 noch rund 1 300 waren, nahmen deutsche Kliniken 2011 knapp 28 200 Erkrankte auf. „Diese Daten sind alarmierend und ermahnen uns einmal mehr dazu, Antibiotika sehr gezielt einzusetzen“, sagt Professor Dr. med. Ansgar Lohse, Direktor der 1. Medizinischen Klinik am Universitätsklinikum Hamburg Eppendorf. 15 bis 20 Prozent der Antibiotika-assoziierten Durchfallerkrankung würden durch *Clostridium difficile* verursacht.

Die Wissenschaftler gehen davon aus, dass ein Großteil der Sterbefälle, die Kliniken im Zusammenhang mit Magen-Darm-Infektionen registrieren, auf Infektionen mit diesem Bakterium zurückgehen. „2011 verstarben insgesamt 4 152 Patienten im Krankenhaus im Zusammenhang mit gastrointestinalen Infektionen“, so Lerch. „Ausgehend von Mortalitätsraten aus den USA gehen wir davon aus, dass in Deutschland jährlich mindestens 2 000 Menschen mit *Clostridium difficile*-Infektionen sterben“.

Doch nicht allein Erkrankungen mit *Clostridium difficile* nehmen zu. Wie die Analyse – unter anderem auch von Daten des Robert Koch-Instituts – ergab, steigt auch die Zahl der Infektionen mit Noroviren, Rotaviren, Campylobacter- und E. coli-Bakterien. So waren etwa bei den *Clostridium difficile*-Infektionen mehr als 80 Prozent der Patienten über 65 Jahre. Aber auch bei den virusbedingten Darminfekten, bei denen Kinder noch die größte Patientengruppe ausmachen, nimmt der Anteil älterer Patienten zu. „Wir gehen davon aus, dass sich mit der demographischen Entwicklung die Problematik von Darminfektionen weiter verschärfen wird“, meint Stallmach.

Mit über einer halben Million in Kliniken behandelten Erkrankungsfällen im Jahr gehören Magen-Darm-Infektionen schon heute zu den häufigsten Infektionen in Deutschland.

Quelle:

Entwicklung infektiöser Durchfallerkrankungen zwischen den Jahren 2000 und 2012

P. Lynen Jansen, A. Stallmach, A. W. Lohse, M. M. Lerch

Z Gastroenterol 2014; 52: 549–557

www.dgvs.de

Lässt Typ-2-Diabetes das Gehirn schrumpfen?

Im Verlauf des Typ-2-Diabetes kommt es zu einer Verkleinerung des Gehirns, die auf eine beschleunigte Alterung des Denkorgans hinweist. Für die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) zeigen die Ergebnisse einer US-Studie, dass die Auswirkungen der Stoffwechselerkrankung auf das Gehirn bisher unterschätzt wurden.

In Deutschland sind über sechs Millionen Menschen an Diabetes mellitus erkrankt. Die meisten leiden unter Typ-2-Diabetes. Neben dem Blutzucker sind bei übergewichtigen Typ-2-Diabetespatienten häufig auch Blutfette und Blutdruck erhöht. Alle diese Faktoren fördern die Entwicklung einer Gefäßverkalkung, die im Gehirn zu Durchblutungsstörungen führen kann. „Ein Diabetes kann daher langfristig die Leistungsfähigkeit des Gehirns einschränken“, sagt Privatdozent Dr. med. Erhard Siegel, Präsident der DDG. Bislang wurden die Störungen auf kleine punktförmige Hirninfarkte zurückgeführt, die mit zunehmendem Alter – auch bei Nicht-Diabetespatienten – im Gehirn auftreten und auf Kernspin-Bildern sichtbar werden.

Die Untersuchung von mehr als 600 Patienten, die an einer klinischen Studie zur Diabetesbehandlung teilgenommen hatten, deutet jedoch in eine andere Richtung. Das Team um Nick Bryan von der Perelman School of Medicine in Philadelphia hatte die Größe des Gehirns mit der Dauer der Diabeteserkrankung und der Höhe des Blutzuckerwerts im nüchternen Zustand verglichen. Ergebnis: Je länger die Patienten am Typ-2-Diabetes litten und je höher der Blutzuckerspiegel war, desto kleiner war ihr Gehirn. In der weißen Substanz befinden sich dagegen die Nervenfasern.

Auf zehn Jahre gesehen verloren die Typ-2-Diabetespatienten im Durchschnitt 4,28 von 463,9 Kubikzentimetern ihrer grauen Hirnsubstanz, was einer beschleunigten Alterung entspricht. „Ihr Gehirn war nach dieser Zeit um zwei Jahre älter als das von gleichaltrigen Nicht-Diabet-

spatienten“, erläutert Professor Dr. med. Dirk Müller-Wieland, Mediensprecher der DDG. Der Schwund an Hirnsubstanz kann aber nicht allein auf eine frühzeitige Verkalkung der Blutgefäße zurückgeführt werden, zumal die Studie keine Zunahme der Hirninfarkte nachweisen konnte. „Die Atrophie ist eher auf eine direkte Schädigung der Hirnzellen zurückzuführen, wie sie auch bei degenerativen Erkrankungen wie Morbus Alzheimer auftritt“, so Professor Dr. med. Andreas Fritsche vom Universitätsklinikum Tübingen.

Da die Kernspin-Untersuchungen nur zu Beginn der Studie durchgeführt wurden, blieb offen, ob sich eine strenge Kontrolle des Blutzuckers günstig auf die Entwicklung des zerebralen Zustands auswirkt. Fest steht jedoch: In der Eingangsuntersuchung hatten Teilnehmer mit den besseren Blutzuckerwerten die geringsten Einbußen bei den Nervenzellen – pro 50 Einheiten weniger im Blutzuckerwert stieg das Volumen der grauen Hirnsubstanz um 2,65 Kubikzentimeter.

Quelle:

Bryan RN, Bilello M, Davatzikos C, Lazar RM, Murray A, Horowitz K, Lovato J, Miller ME, Williamson J, Launer LJ.

Effect of Diabetes on Brain Structure: The Action to Control Cardiovascular Risk in Diabetes MR Imaging Baseline Data.

Radiology 2014; 131494.

<http://pubs.rsna.org/doi/abs/10.1148/radiol.14131494>

<http://pubs.rsna.org/doi/abs/10.1148/radiol.14131494>

Deutsche Diabetes Gesellschaft

Geschäftsstelle

Reinhardtstr. 31

10117 Berlin

Tel.: 030 3116937-11

Fax: 030 3116937-20

info@ddg.de

www.deutsche-diabetes-gesellschaft.de

Wohin mit alten Medikamenten?

Der richtige Weg ist die Restmülltonne, nur wenige Stoffe müssen gesondert entsorgt werden

Medikamentenreste gehören in den Restmüll. Er wird heute praktisch bundesweit unter so hohen Temperaturen verbrannt, dass alle Wirkstoffe der Medikamente beseitigt werden. Ausnahmen sind Krebsmittel, einige Hormon- sowie virushemmende Präparate. Da sollte man in Apotheken um Rat fragen. Auch flüssige Arzneien kommen mit Verpackung in die Tonne und nicht etwa ins Abwasser. „Fast jeder zweite Deutsche entsorgt leider schon mal flüssige Reste in der Spüle oder Toilette“, klagt Dr. Konrad Götz vom ISOE-Institut für sozial-ökologische Forschung in Frankfurt/Main, wo er das Projekt „Arznei für Mensch und Umwelt“ leitet, im Apothekenmagazin „Baby und Familie“. Die Kläranlagen bauen viele Wirkstoffe nicht ab, so dass sie sich in der Umwelt ansammeln können. Noch ist das deutsche Trinkwasser in Ordnung. „Aber die Qualität wäre gefährdet, wenn das Entsorgungsverhalten so bleibt wie jetzt“, sagt Götz.

Quelle: „Baby und Familie“ 8/2014

Das Apothekenmagazin

„Baby und Familie“ liegt in den meisten Apotheken aus und wird ohne Zuzahlung zur Gesundheitsberatung Kunden abgegeben.

www.wortundbildverlag.de

www.baby-und-familie.de

AmVac startet Phase-III-Studie für seinen führenden Impfstoff Gynevac zur Behandlung von bakterieller Vaginose

Die AmVac AG, ein privates Biotech-Unternehmen mit Sitz in der Schweiz, das sich auf die Entwicklung innovativer Impfstoffe konzentriert, kündigte heute den Beginn der Phase-III-Studie mit Gynevac, dem führenden Impfstoff von AmVac für bakterielle Vaginose (BV), an. Ziel der Studie ist es, die Sicherheit und Wirksamkeit einer neuen Generation des Impfstoffs, der gemäß den derzeitigen GMP-Standards produziert wird, zu bestätigen. Die Vorgängerversion, die Thiomersal enthielt, wurde 1997 in Ungarn für die Behandlung bestimmter gynäkologischer Entzündungskrankheiten zugelassen und seitdem erfolgreich bei über 200 000 Patientinnen angewendet, die an verschiedenen urogenitalen Beschwerden litten, wobei keine bedeutenden Nebenwirkungen festgestellt wurden.

Die placebokontrollierte, randomisierte Doppelblindstudie wird 240 Patientinnen umfassen. Primärer Endpunkt ist die Behandlung von BV, die durch das Nugent-Score-System bestätigt wird. Darüber hinaus werden im Rahmen der Studie Veränderungen der Vaginalschleimhaut überwacht und verschiedene immunologische Marker bewertet. Fünf Klinikzentren in Ungarn werden an der Studie teilnehmen. AmVac bezieht voraussichtlich im Juni 2014 die erste Patientin ein und beendet die Patientenrekrutierung innerhalb von etwa neun Monaten.

„Gynevac birgt außergewöhnliches Potenzial“, betont Melinda Karpati, CEO von AmVac. „Ausgehend von klinischen Befunden aus der Vergangenheit und kürzlich entdeckten Wirkungsmechanismen von Gynevac glauben wir, dass es das Leben von Millionen von Patienten

verändern kann, die an verschiedenen Krankheiten leiden, einschließlich BV und durch BV verursachte Frühgeburten bei Frauen und der möglicherweise mit chronischer Prostatitis in Verbindung stehenden benignen Prostatahyperplasie bei Männern. Diese Bestätigungsstudie ist ein wichtiger Meilenstein unserer Strategie zur Nutzung des ganzen Potenzials des Impfstoffs und zu dessen Bereitstellung für Patienten auf der ganzen Welt, die derzeit nur über begrenzte Behandlungsmöglichkeiten verfügen.“

Über bakterielle Vaginose (BV)

BV gehört mit schätzungsweise 47 Millionen Patientinnen in den fünf größten EU-Märkten, den USA und Japan zu den häufigsten Beschwerden, die in gynäkologischen Einrichtungen festgestellt werden. Die Krankheit tritt infolge einer Störung des Scheidenmilieus auf. Zu den typischen Symptomen gehören ungewöhnlich starker Ausfluss, Brennen, Jucken und Unbehagen. Die BV ist besonders kritisch, da sie ein Türöffner für schwerwiegende Sekundärinfektionen wie HIV und andere sexuell übertragbare Krankheiten (STD) ist. Des Weiteren wird der Zusammenhang zwischen BV und Frühgeburten durch zahlreiche Studien bestätigt. Die derzeitige Standardtherapie ist eine Behandlung mit Antibiotika, die mit unerwünschten Nebenwirkungen in Verbindung gebracht wird, z. B. mit der Entwicklung einer Antibiotikaresistenz oder allergischen Reaktionen. Darüber hinaus erhält sich die schützende Vaginalflora oftmals nicht vollständig. Folglich ist die Rückfallrate der Krankheit nach einer Behandlung mit Antibiotika hoch. Klinische Studien mit der Vorgängerversion von Gynevac haben drama-

tische Verbesserungen hinsichtlich der Wirksamkeit, Sicherheit und des langfristigen Schutzes gezeigt.

Über Gynevac

Gynevac ist ein therapeutischer Impfstoff, der auf einer einzigartigen Mischung inaktivierter Lactobacillus-Stämme basiert. Die Vorgängerversion, die 1997 ihre Marktzulassung erhielt, war charakterisiert als „für die Behandlung von bakteriell oder durch Trichomonaden verursachte akute, subakute und chronische Entzündungskrankheiten bei der Frau“. Diese Vorgängerversion des Impfstoffs wurde seitdem bei über 200 000 Patientinnen mit langfristig positivem klinischen Ergebnis und nicht einem einzigen Fall von schwerwiegenden Nebenwirkungen angewendet. AmVac hat die Rezeptur verbessert und die Qualitätskontrollverfahren sowie den Produktionsprozess an die derzeitigen GMP-Standards angepasst.

AmVac AG
Metallstrasse 4
6300 Zug/Schweiz
Tel.: +41 (41) 7253230
+41 (41) 7253239
E-Mail: ir@amvac.eu
www.amvac.eu

IGeL: Patienten müssen nicht automatisch zahlen

Für eine individuelle Gesundheitsleistung (IGeL) muss nur bezahlen, wer ihr schriftlich zugestimmt hat. Dazu muss der Arzt vorher genau über Kosten, Nutzen und Risiken aufklären – denn nicht alle IGeL sind wirklich sinnvoll.

Erwin M. ist zur Vorsorge beim Urologen. Ohne vorherige Untersuchung lässt der Arzt ihm Blut abnehmen, um es zur Früherkennung von Prostatakrebs ins Labor zu schicken. Dann die Überraschung: Als der 69-Jährige die Praxis verlassen will, soll er für diesen sogenannten PSA-Test 30 Euro zahlen. Das hatte der Urologe nicht erwähnt. Etwas überrumpelt zahlt der Rentner trotzdem.

„Der PSA-Test ist in diesem Fall eine reine Vorsorgemaßnahme, die man tatsächlich privat bezahlen muss“, sagt Andrea Fabris von der Potsdamer Beratungsstelle der Unabhängigen Patientenberatung Deutschland (UPD). Zwingend verbunden mit so einer IGeL ist aber: Der Arzt muss vorher sagen, dass die Kasse die Kosten nicht übernimmt. Außerdem muss er erklären, was mit der Selbstzahler-Leistung medizinisch erreicht werden soll und welche Risiken sie birgt. „Denn wissenschaftlich gesehen ist der Nutzen vieler IGeL umstritten“, so Fabris.

Zu einer umfassenden Aufklärung ist der Arzt nach dem Patientenrechtegesetz verpflichtet. „Nur wer gut informiert ist, kann sich bewusst für oder gegen eine individuelle Gesundheitsleistung entscheiden“, erklärt die UPD-Beraterin. „Und daran sollte auch der Arzt großes Interesse haben – aus medizinischer wie aus finanzieller Sicht.“ Denn der Patient kann nur später zur Kasse gebeten werden, wenn er den Kosten für die IGeL vorher schriftlich zugestimmt hat.

Erwin M. hätte also gar nicht zahlen müssen. Sein Arzt hatte ihn weder über den Test noch die Kosten aufgeklärt und auch keine Einwilligung dazu unterschreiben lassen. Fabris: „Wenn die Praxis dann auf einer Bezahlung besteht, ist das wider-

rechtlich. Man sollte daher nicht gleich zahlen und sich stattdessen eine Rechnung ausstellen oder zuschicken lassen.“ Danach könne man sich immer noch überlegen, was man macht. „Im Zweifelsfall beanstandet man die Rechnung schriftlich und zahlt weiterhin nicht“, so die Beraterin. „Wenn das nicht hilft, kann man sich noch bei der Landesärztekammer schriftlich über den Arzt beschweren oder einen Anwalt einschalten.“

UPD-Tipp: Detaillierte Bewertungen zu Nutzen und Risiken einzelner IGeL gibt es auf der Seite www.igel-monitor.de vom Medizinischen Dienst der Krankenkassen. Weitere Tipps bietet unter www.baek.de die Broschüre der Bundesärztekammer „Selbst zahlen? Ein Ratgeber zu individuellen Gesundheitsleistungen (IGeL) für Patientinnen und Patienten sowie Ärztinnen und Ärzte“.

Mehr zur UPD:

Die Unabhängige Patientenberatung Deutschland (UPD) berät seit 2006 per Gesetz kostenfrei, neutral und unabhängig zu allen Gesundheitsfragen – vor Ort in 21 regionalen Beratungsstellen sowie über ein kostenfreies bundesweites Beratungstelefon in drei Sprachen und speziell zu Arzneimittelfragen:

Deutsch: 0800 0 11 77 22
(Mo. bis Fr. 10-18 Uhr, Do. bis 20 Uhr)

Türkisch: 0800 0 11 77 23
(Mo./Mi. 10-12 Uhr, 15-17 Uhr)

Russisch: 0800 0 11 77 24
(Mo./Mi. 10-12 Uhr, 15-17 Uhr)

Arzneimittel: 0800 0 11 77 25 (Mo./Di./Do. 9-16 Uhr, Mi./Fr. 9-13 Uhr)

Testosteron jetzt auch auf der 'Watch List' der FDA

Testosteron wurde neu auf die „Watch List“ der amerikanischen Arzneimittelbehörde FDA gesetzt. Grund dafür waren die im 1. Quartal 2014 eingegangenen Meldungen an die „FDA Adverse Event Reporting System (FAERS)“ – Database. Die Berichte bezogen sich auf Testosteron-Missbrauch und -Abhängigkeit. Zugelassen ist Testosteron nur für Männer mit niedrigen Testosteronspiegeln, die mit anderen Störungen bzw. Erkrankungen assoziiert sind (1).

Unabhängig davon will die FDA jetzt auch von den Herstellerfirmen einen Warnhinweis über ein erhöhtes venöses Thromboserisiko in den Packungsbeilagen bei Testosteronpräparaten fordern. Meldungen darüber kamen nämlich auch bei Patienten ohne Polycythämie, eine schon bekannte unerwünschte Nebenwirkung. Schließlich laufen die Überprüfungen der FDA und auch der Europäischen Arzneimittelbehörde EMA weiter, ob bei Testosteron ein erhöhtes Risiko für Herzinfarkt und Schlaganfall besteht oder nicht (2).

Literatur

- (1) R. Lowes: More drugs added to the FDA Watch List. http://www.medscape.com/viewarticle/827148_print
- (2) H. Schatz: Testosteron wird von der Europäischen Arzneimittelbehörde EMA auf kardiovaskuläre Sicherheit überprüft. *DGE-Blogbeitrag vom 3. Mai 2014*
- (3) H. Schatz: Testosteron-Therapie: Nach neuer Studie nun Schutz vor Herzinfarkt und Schlaganfall? *DGE-Blogbeitrag vom 25. Mai 2014*
- (4) H. Schatz: Fünf Maßnahmen bei endokrinologischen Patienten hinterfragt. *DGE-Blogbeitrag vom 22. Oktober 2013*
- (5) H. Schatz: L-Thyroxin das meistverschriebene Medikament des letzten Jahres in den USA. *DGE-Blogbeitrag vom 16. Juni 2014*

Deutsche Gesellschaft für
Endokrinologie (DGE)
70451 Stuttgart

Tel. +49 (0) 711 8931-380

Fax +49 (0) 711 8931-984

arnold@medizinkommunikation.org

www.endokrinologie.net

www.patientenberatung.de

Risiko Rücken:

Weniger als die Hälfte der Unternehmen beugt systematisch Rückenbeschwerden vor

Weniger als die Hälfte der Unternehmen beugt systematisch Rückenbeschwerden vor. Das geht aus einer Befragung im Auftrag der Kampagne „Denk an mich. Dein Rücken“ hervor. So berücksichtigt zum Beispiel nur knapp jeder zweite Betrieb körperliche Belastungen des Rückens bei der Beurteilung von Gefahren im Betrieb. Das Ergebnis überrascht: Denn insgesamt geben rund drei Viertel der Unternehmen und Beschäftigten an, dass Rückenbelastungen im Arbeitsalltag für sie eine Rolle spielen.

„Rückenerkrankungen gelten als Volkskrankheit Nummer 1“, sagt Dr. Walter Eichendorf, stv. Hauptgeschäftsführer der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV). „Um Rückenbeschwerden vorzubeugen und zu vermeiden, ist es daher wichtig, auch Risiken und Gefahren im Arbeitsumfeld zu erkennen und zu beseitigen.“ Wo es um das Bewegen schwerer Lasten geht, sind die meisten Unternehmen gut aufgestellt. Laut IAG Report geben 90 Prozent der Unternehmen an, über Hebe- und Tragehilfen zu verfügen, wo sie erforderlich sind. Die Beschäftigten bewerten die Situation etwas kritischer. Doch auch hier geben rund 80 Prozent an, dass Hilfsmittel zum Transportieren vorhanden sind.

Rückenbeschwerden können jedoch nicht nur auf körperliche Beanspruchung zurückgehen. Stress durch hohen Zeitdruck oder durch schlechte Führung kann sich gleichermaßen auf die Rückengesundheit auswirken. „Unsere Untersuchung hat allerdings gezeigt, dass lediglich ein Drittel der Unternehmen psychische Belastungen bei der Beurteilung von Gefahren berücksichtigt“, so Eichendorf. „Hier könnten die Betriebe direkt ansetzen, um Ausfallzeiten durch Rückenbeschwerden zu verringern.“

Eine gute Präventionskultur im Unternehmen sei darüber hinaus der beste Weg, Rückenbelastungen bei der Arbeit zu verhindern, so Eichendorf. „Präventionskultur bedeutet, dass das Thema Sicherheit und Gesundheit systematisch und ganzheitlich in die Prozesse und Strukturen des Unternehmens integriert ist.“ Auch hier gibt es Nachholbedarf: Bisher hat zum Beispiel weniger als die Hälfte der Unternehmen Gesundheitsziele in ihrem Leitbild verankert. Das Institut für Arbeit und Gesundheit der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (IAG) hat im Rahmen der Präventionskampagne „Denk an mich. Dein Rücken“ deutschlandweit rund 2.600 Beschäftigte, 1.600 Unternehmerinnen und Unternehmer sowie rund 800 Fachkräfte für Arbeitssicherheit zur aktuellen betrieblichen Situation in Bezug auf das Thema Rücken befragt. Der IAG Report kann auf www.deinruecken.de heruntergeladen werden.

Hintergrund „Denk an mich. Dein Rücken“

In der Präventionskampagne „Denk an mich. Dein Rücken“ arbeiten die Berufsgenossenschaften, Unfallkassen, ihr Spitzenverband Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV), die Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau und die Knappschaft zusammen. Gemeinsam verfolgen sie das Ziel, Rückenbelastungen zu verringern.

Weitere Informationen unter:
www.deinruecken.de

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 (Fernsehkoch)
Anne Wantia (Reise)
Gunther Schnatmann (Reise)
Sylvia Dankbar-van Aans (Wein)
Stefanie Bisping (Reise)

Layout:
Jennifer Bahn
Erscheinungsort:
48143 Münster

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

Abonnement:
Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages bestehen keine Ansprüche. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte 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.



GenussVielfalt.



Fulgen
Restaurant

GENIEßER RESTAURANT
Brunshaupten

Arendsee
WIENER CAFÉ

BALTIC SPA BY UPSTALSBOOM

Ob in einem der 169 Zimmer und Suiten oder dem 1.300 m² großen SPA-Bereich – die nur wenige Meter vom Strand entfernte Upstalsboom Hotelresidenz & SPA Kühlungsborn steht für Erholung und Entspannung pur. Kulinarische Glanzpunkte setzen die gastronomischen Bereiche des Hotels:

Das Genießer-Restaurant „Brunshaupten“ mit eigener Veranda zur Promenade und das Restaurant „Fulgen“ mit einer 800 m²

großen Sommerlounge laden zum Verweilen ein. Das Wiener Café „Arendsee“ mit hauseigener Pâtisserie und meerseitig gelegenem Kastaniengarten ist für jeden Flaneur der Ostseeallee Dreh- und Angelpunkt.

Der BALTIC SPA by Upstalsboom, bietet mit Milon-Zirkel im Fitnessbereich, verschiedenen Saunen und einem Indoorpool ein ausgewogenes Angebot für Ihr Aktiv-Programm.

Weine aus dem Libanon

Kommen Sie in den exklusiven Genuss dieser exotischen Bergweine und lassen Sie sich von dem einzigartigen Geschmack der 7.000 Jahre alten Weinkultur des Libanons verführen.

