

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 1/2 – 2015

**WEINE AUS DEM
LIBANON V**

EINTÖPFE

Geniebertipp von Armin
Roßmeier

BAD HOFGASTEIN

Gesundheit, Wellness
und Kulinarisches

AMSTERDAM

4 Michelin-Sterne
im Hotel Okura

MALLORCA

Gran Hotel Son Net

MS EUROPA 2

Legerer Luxus,
eleganter Komfort und
aufmerksamer Service

INTERVIEW

Spitzkoch Hans
Stefan Steinheuer

ASERBAIDSHAN

Eine Reise durch das
Land des Feuers Teil 2

Richard Nussel

Parkhotel Surenburg

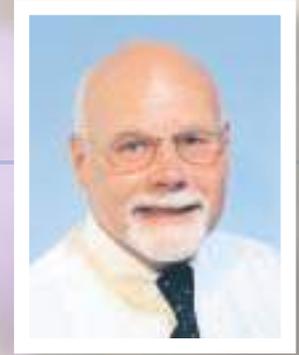


1/2 – 2015

33. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575



Liebe **Gour-med** - Leser,

Erstens kommt es anders und zweitens als man denkt. Wer hat es nicht schon einmal erlebt, man plant, bedenkt alle Imponderabilien und dann.....

so ist es uns bei der Planung unseres Umzuges ergangen. Letztlich haben wir es mit Verzögerung dann doch geschafft. Was zur Folge hat, dass wir eine Woche später als vorgesehen mit der neuen Gour-med herauskommen.

Wir bitten um Ihr Verständnis.



Spät - aber nicht zu spät - hat sich Richard Nussel in die Sterne-Liga gekocht. Im Reiterdörfchen Riesenbeck, wo das herrliche Parkhotel Surenburg - im adligen Besitz - stolz inmitten der Münsterländer Parklandschaft liegt, lässt sich nicht nur exzellent speisen, Pferdeliebhaber und Anhänger des Reitsports sind hier bestens aufgehoben.

Wir haben es immer schon gewusst Reiter sind Genießer und ... Genießer sind Pferdefreunde!

Noch mehr Fine Dining erleben Sie auf einer Kreuzfahrt mit einem der luxuriösesten Schiffe auf den Weltmeeren - der MS EUROPA 2.



Unsere Autorin Anne Wantia war bei der Premierenerreise von den Bermudas nach New York dabei. Lassen Sie sich überraschen.

Wiederbesucht haben wir das OKURA Hotel in Amsterdam, inzwischen hat das Haus für drei Restaurants 4 Michelin Sterne erhalten und ist das einzige Hotel in Europa mit 4 Restaurantsternen. Ein kulinarischer Leuchtturm in den Niederlanden, der einen Besuch lohnt.

Außerdem war Anne Wantia auf Mallorca und hat ein feines, kleines Hotel am Fuße des Tramuntana Gebirges entdeckt.



Unser TV Star Armin Roßmeier hat ganz, den Jahreszeiten gemäß, leckere Eintopfrezepte für Sie mitgebracht, Nachkochen lohnt sich!

Wir waren Mal wieder im Salzburger Land und haben die schönsten Hotels für Sie ausfindig gemacht. Das Grand Park Hotel in Bad Hofgastein in Österreich präsentiert sich nach aufwendiger Renovierung in neuem Glanz und dem Charme eines klassischen Grand Hotels, ein wenig „Sisi“ Gefühl darf man hier ruhig haben.

Tim Raue der Vorzeige-Star unter den Berliner Köchen hat noch einmal sein unternehmerisches Talent bewiesen und eröffnete sein viertes Restaurant in Berlin, Glückwunsch von uns. Nicht nur die Berliner wird's erfreuen.



Horst-Dieter Ebert, umtriebiger wie eh und je, präsentiert Ihnen neue besitzenswerte oder auch nicht besitzenswerte Bücher, war auf Tour und weiß Interessantes und Aufregendes zu berichten.

Nicht vergessen hat Sommelière Iwona Herzog die Weintipps für Sie, noch einmal aus dem Libanon, der Region der biblischen Weine. Auf der diesjährigen Pro Wein, Ende März in Düsseldorf, stehen die libanesischen Weine im Focus der Fachwelt. Lassen Sie sich überraschen.



Wie immer lesen Sie in unserer Rubrik „Kurz notiert“ was in der Welt der Genüsse passiert und nicht nur dort.

Das Neueste aus der Medizin- und Pharma-Industrie finden Sie wie immer im letzten Teil dieser Ausgabe.

Viel Spaß beim Lesen 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 Richard Nussel
Spitzengastronomie Parkhotel Surenburg

10 DER WEIN-GENIESSER
TIPP VON IWONA HERZOG
Weine aus dem Libanon V

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
von Armin Roßmeier
Eintopf – Gesundheit zum Löffeln!

14 GENUSS UND REISETIPPS
14 Tu Felix Austria – Grand Park Hotel Bad Hofgastein
18 Amsterdam – Genuss im Hotel Okura
24 Mallorca geht auch anders – Gran Hotel Son Net
26 Mit der MS Europa 2 nach N Y

30 NEUES AUS DER GENUSSWELT
30 Interview – Spitzenkoch Hans Stefan Steinheuer
32 Taste of Germany 2015 – Relais & Châteaux
34 Portugal – 5-Sterne-Haus Fortaleza du Guincho

36 KULINARIA DER WELT
Aserbaidshan - eine Reise durch das Land des Feuers Teil 2

39 EBERTS BÜCHER-KRITIKEN

40 EBERTS AUSFLÜGE
Sind wir nicht herrlich entschleunigt?

42 KURZ NOTIERT
42 Traube Tonbach – Auszeichnung Wine Trophy



14 Grand Park Hotel



24 Mallorca



26 MS Europa 2 – Auf nach New York

43 Sternekoch Benjamin Maerz kocht auf AIDAdiva
44 Tim Raue eröffnet sein viertes Restaurant
45 L.A. Jordan – Restaurant im Ketschauer Hof
46 Harald Derfuß wird Küchenchef im Schlosshotel Monrepos
47 Mit dem neuen Genussführer durch das Fichtelgebirge
48 Sunrise Kempinski Hotel – Jüngstes Hotelprojekt in China

50 BUCH-TIPPS

52 DR. MONEY

54 WEIN UND GESUNDHEIT AKTUELL

55 ERNÄHRUNGS-MEDIZIN AKTUELL

56 MEDIZIN NEWS

60 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
63 IMPRESSUM

Richard Nussel

kocht für Westfalen



Parkhotel Surenburg
mit Spitzengastronomie
und Spitzenreitsport für
Experten und Geniesser

*Klaus Lenser
Anne Wantia*



Besonders empfehlenswert

Gourmet Restaurant „Westfälische Stube“



Die geschmackvollen Zimmer und Suiten im Landhausstil sorgen für eine elegante Gemütlichkeit. Die Zimmer verfügen über Balkone, geräumige Bäder, kostenfreies WLAN ist selbstverständlich.

Im „Badehaus“ findet der Gast ein großzügiges Wellness-Angebot. Der Innenpool eignet sich für große Runden, in den verschiedenen Saunen lässt es sich gut entspannen und im Untergeschoss werden Massagen und Beautybehandlungen von gut ausgebildeten Kosmetikerinnen und Entspannungs- bzw. Physiotherapeuten durchgeführt. Ein Fitnessbereich - nach Wunsch auch mit Personal-Trainer - kom

Seit Jahren bedauern wir, dass den Küchenchefs im Münsterland die verdiente Anerkennung versagt wird. Häufig haben wir darauf hingewiesen, dass in dieser Region vorzüglich gekocht wird. Der 3-Sterne-Koch Thomas Bühner im nahen Osnabrück hat Zeichen gesetzt und auch zu Ansporn und Nachahmung inspiriert. Mit Erfolg wie man sieht.

Richard Nussel, Küchenchef der Westfälischen Stube im Park Hotel Surenburg, ist nach André Skupin im Gourmet 1895 in Münster, schon der zweite Küchenchef der im Dunstkreis von Thomas Bühner sich in die Spitze der deutschen Kochelite katapultiert hat. Wie heißt es doch so schön: Wettbewerb fordert und fördert!

Das feine, stilvolle „Hotel Parkhotel Surenburg“ erfreut Feinschmecker und Liebhaber kleinerer Häuser. Das Parkhotel Surenburg ist eingebettet in die englisch anmutende Münsterländer Parklandschaft. Das 2012 nach erfolgreichem Umbau wiedereröffnete Parkhotel Surenburg ist ein Refugium mit jahrhundertalter Geschichte. Das Stammhaus, die Surenburg, ist ein Adelssitz der heute noch dort lebenden Adelsfamilie „derer Heeremann von Zuydtwyck“.

Das Parkhotel liegt in der - durch

Deutschlands Reiterselite bekannt und berühmt gewordenen - Gemeinde Riesenbeck im nördlichen Münsterland, am Südhang des Teutoburger Waldes, im Kreis Steinfurt. In unmittelbarer Nachbarschaft liegt das Schloss Surenburg. Eine herrliche und sehr gepflegte Anlage im Renaissance-Stil aus dem 16. Jahrhundert.

Gastgeber im Hotel ist die Familie Breitung, die mit viel Engagement und Liebe zum Gast - Gastgeber eben - das Haus führt. Das privat geführte Haus ist seit der Renovierung und Wiedereröffnung im Frühjahr 2012 weit über die Grenzen des Münsterlandes bekannt und viele Stammgäste besuchen mehrmals im Jahr die Surenburg. Die Gastgeber stehen für traditionelle Gastlichkeit im modernen Ambiente.



pletiert das umfangreiche Wellness-Angebot.

Nicht nur Indoor-Aktivitäten gehören zum Angebot. Direkt neben dem Hotel

Besonders empfehlenswert



Präsidenten Bar

befindet sich ein Reitstall in dem passionierte Reiter sich hoch zu Ross vergnügen. Die Surenburg ist ein idealer Ausgangspunkt zu wunderschönen Touren durch das Münsterland.

Kein geringerer als der mehrfache Weltmeister und Olympiasieger unter den Springreitern, Ludger Beerbaum, baut in unmittelbarer Nachbarschaft eines der modernsten Reit - und Pferdeausbildungszentren Europas. Ein Wallfahrtsort für Reiter, Pferdeliebhaber und Anhänger des Reitsports.

„Sie sind es uns wert!“, lautet das Motto der Gastgeberfamilie Breitung und des gesamten Teams. Schon beim Einchecken spürt der Gast, dass er - zwar in einem Hotel - aber doch Zuhause angekommen ist.

Gourmets lassen sich hier - und das nicht erst seit der Verleihung des 1. Michelin Sternes im November 2014 - gerne von Küchendirektor Richard Nussel und seiner Mannschaft verwöhnen.

Die Westfälische Stube bei Richard Nussel, das Sternerestaurant im Hotel Surenburg, kommt etwas anders daher als es sonst bei Restaurants dieser Kategorie üblich ist. Tischdecken und aufwändige Dekorationen wird man vergeblich suchen. Die etwas rustikalen Stilmöbel - typisch westfälisch eben - stehen für ein gemütliches Wohnambiente. Lassen Sie sich nicht von der fehlenden Deko irritieren ... denn man kommt ja wegen der guten Küche hierher.

Wir lassen uns von dem 7-Gänge-Menu, so wie es in der Karte steht, überraschen. Das Amuse bouche, Zweierlei vom Matjes und ein getrüffeltes Landei, ist ein gelungener Auftakt.

Die darauffolgende Foie Gras mit Mango und blauer Gamba sowie die Jakobsmuschel mit Taube und Fichtensprossen sind köstliche Vorspeisen.

Ahs und Ohs - auch vom Nebentisch - erzeugt der nun servierte Fischgang „gegrillter Zanderkopf und Rote Beete“. Die etwas furchterregend aussehenden Zanderköpfe kommen in Begleitung von Filets, die perfekt gegart sind. Mal eine andere, aber nicht unangenehme Art, Fisch zu servieren.

Es folgt ein erfrischendes Sorbet von Blaubeeren mit einer Bergblüte.

Das Dry Aged Rinderfilet, aus dem nahegelegenen Emsland, ist auf den Punkt zubereitet. Die Rotweinsauce und auch die Artischocken sind eine hervorragende Ergänzung zu dem Fleischgang.

„Leider“ - oder wie in Westfalen immer noch üblich - sind die Portionen viel zu groß und wir können von den folgenden zwei Desserts nur noch „Pröbchen“ testen.

Die vom Restaurantleiter und Sommelier David Oberhauser gereichten Weine sind geradezu perfekt auf die Menu-Gänge

Hotel Lobby



Symbol der Region „Reiten“



Besonders empfehlenswert



Richard Nussel in seinem Element

Der sympathische 44-jährige Küchenchef hat in vielen bekannten Häusern in Europa gearbeitet, u.a. im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe, bei Scherrer in Hamburg, in der Villa Joya in Portugal und zuletzt im Relais&Chateaux Hotel Hertelendy Kastely in Ungarn.

Bleibt für Genießer und Liebhaber feiner Speisen und Getränke nur die Hoffnung, dass Richard Nussel im nördlichen Münsterland eine neue Heimat gefunden hat und seine Gäste noch viele Jahre mit kreativen Ideen begeistern wird.

Für Sie, liebe **Gour-med** Leser, die vorab wissen möchten wie und was Richard Nussel kocht, haben wir, wie immer, ein Menu zum Nachkochen mitgebracht. Viel Spaß und guten Appetit .

Fotos: Anne Wantia, Park Hotel Surenburg

abgestimmt. Die Bemühungen des Sommeliers werden zu seinem Entsetzen - gleich durch zwei Flaschen der gleichen Sorte mit Korkgeschmack - getrübt. Was wir sehr bedauern, denn die Verantwortung dafür, kann der Sommelier nicht übernehmen. Das passiert halt immer wieder mal bei naturverkorkten Weinen. Schade war nur, dass die, vom Sommelier mit großer Sachkenntnis und Sorgfalt ausgewählten Weine, genau unseren Geschmack traf.

Der Michelin-Stern ist für Richard Nussel eine große Herausforderung. „Einfach alles geben und das Umsetzen was ich mir so vorstelle“ und „Kochen ist Kreativität“ so seine Aussage, wie er seinen Stil weiter fortsetzen möchte.

Festlegen, so sagt er, will und kann er sich nicht: weiß ich was morgen die Gäste wünschen? Was an neuen Ideen und Produkten gefragt ist? Heute ist Dry Age Fleisch gefragt und möglichst Regionales soll auf den Teller. Nachhaltigkeit, artgerecht und Bio wollen die Gäste. Die Gäste sind immer aufgeklärter, wissen mehr über die Produkte und deren Herstellung, dem gilt es gerecht zu werden, darauf müssen sich die Köche heute einstellen.

Mein Ziel und Wunsch ist es, dass unsere

Gäste mit schönen Geschmackserlebnissen nach Hause gehen und so begeistert sind, dass sie gerne wieder kommen. So Richard Nussels Antworten auf die Frage seiner zukünftigen Ziele.

Surenburg-Gastgeber Familie Breitung



Besonders empfehlenswert

Melonensüppchen mit Jacobsmuschel-Ravioli

Rezept für 4 Personen

Melonensüppchen

- 1 kleine Wassermelone ohne Kerne
- 0,5 l Champagner
- Limettenabrieb von 1/2 Limette
- 1 Vanilleschote
- 2 Stangen Zitronengras
- 6 Blätter Gelatine auf 1 kg
- Eiswein-Essig, nach Geschmack
- 1 Messerspitze frisch geriebener Ingwer, Salz

Jacobsmuschel – Ravioli (als Vorspeise oder Zwischengang)

- 250 g Jakobsmuscheln, ausgelöst
- 1 Gamba pro Ravioli
- 40 g Pinienkerne
- 4 mittelgroße Blätter Basilikum, gewaschen
- gutes Olivenöl und Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Melone schälen, in einen Mixer geben, mit dem Champagner auffüllen, den Limettenabrieb, die ausgekratzte Vanille und den Ingwer dazugeben und so lange mixen, bis keine Stücke mehr vorhanden sind. Mit Salz und Eiswein-Essig abschmecken. 0,15 l Flüssigkeit abnehmen und die Gelatine darin einweichen, diese Masse erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Langsam, des Temperaturengleich wegen, zu der restlichen Flüssigkeit geben und kaltstellen.

Zubereitung:

Jacobsmuscheln vorsichtig einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Die rohen Gambas schälen, in Scheiben schneiden, in Butter und Knoblauch anziehen lassen, Basilikum und Pinienkerne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Die Muscheln ganz leicht salzen und ca. 10 Minuten im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen garen.



Grießflammerie mit Kirschragout

Rezept für 4 Personen

Grießflammerie

- 500 g Milch
- 1 Vanillestange
- 1 Zitronenabrieb
- 50 g Grieß
- 8 Blatt Gelatine
- 5 Eigelb
- 150 g Zucker
- 375 g Geschlagene Sahne

Zubereitung:

Milch mit Vanillemark und Zitronenabrieb aufkochen, den Grieß zugeben und unter Rühren kochen lassen bis der Grieß gar ist. Eigelb und Zucker schaumig rühren und die Grießmasse unterrühren. Die eingeweichte Gelatine in der heißen Grießmasse auflösen. Die heiße Masse auf Zimmertemperatur herunterkühlen und zum Schluss die Sahne unterheben, in Formen abfüllen und mindestens 2 Stunden kühlstellen.

Kirschragout

- 1 Glas Kirschen
- 200 g Zucker
- 200 ml Orangensaft
- 1 Vanillestange ausgekratz
- 1 Zimtstange
- Mondamin

Die Kirschen abtropfen lassen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Orangensaft und Kirschsafft ablöschen. Die Gewürze zufügen und mit kochen lassen bis sich der Karamell löst. Den Fond leicht mit Mondamin abbilden und die Kirschen darin ziehen lassen.





Lammkarree mit Bärlauchkruste

• Kartoffelgalette

Rezept für 4 Personen

Lammkarree mit Bärlauchkruste

1kg	Lammkarree
	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
	Rosmarin, Thymian
	Salz, Pfeffer
2	Schalotten
1	Bund Bärlauch, gehackt
	Butter
250 g	Gewürfelte Tomaten ohne Haut
	Brioche

Zubereitung:

Fleisch putzen, in gutem Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian rosa anbraten. Die Schalotten würfeln, in Butter ziehen lassen. Bärlauch hinzugeben, Brioche fein würfeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten dazugeben. Alles vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Diese Masse auf das Fleisch geben, dieses ca. 10 -12 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen rosa garen.

Kartoffelgalette

500 g	Kartoffeln
250 g	kleine Champignons
100 ml	Weißwein
100 g	gewürfelte Tomaten ohne Haut
	Einige Blätter Bärlauch
2	Schalotten
1	Aubergine
	Madeirasauce
	Thymian
	Öl zum Braten, Zitronensaft

Zubereitung

Die Champignons waschen und mit etwas Öl in der Pfanne ziehen lassen. Schalottenwürfel, Madeirasauce und Thymian zugeben, mit Weißwein ablöschen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, zu einem Kranz legen und in die Mitte die Champignons füllen. Auf die Champignons wieder Kartoffelscheiben geben. Im Ofen mit Wasserdampf garen, abkühlen lassen und anschließend in der Pfanne braten. Die Aubergine in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne mit gutem Olivenöl langsam garen, dann mit etwas Zitronensaft ablöschen. Die restlichen Champignons darauf anrichten und die Tomatenwürfel darüber geben.



Die Sommelière – Weinfachgeschäft

Iwona Herzog
Kübelmarkt 26
76646 Bruchsal
info@diesommeliere.de
www.diesommeliere.de

Weine aus dem Libanon Teil IV

Natürlich können Sie heute (fast) überall Wein kaufen, aber wo werden Sie fachkundig beraten und vor allem: Wer nimmt sich noch die Zeit für Sie und Ihre Fragen? Welcher Wein passt zu welchem Essen? Was sind „typische Sommerweine“? Mit welchem Wein kann ich selbst einem Kenner noch eine Freude machen?

Bei allen Fragen rund um den Wein berät Sie Iwona Herzog, geprüfte Sommelière, in ihrem Bruchsaler Weinfachgeschäft am Kübelmarkt gerne. In dem gemütlichen Laden können Sie natürlich auch in Ruhe

ein Glas probieren und sich Tipps geben lassen. Ein Besuch bei der Sommelière lohnt sich auch, wenn Sie auf der Suche nach erlesener Feinkost sind, nach Olivenöl, Pasta, Gewürzen, leckeren Saucen und Pasteten.

Die Sommelière veranstaltet in ihrer gemütlichen Weinstube regelmäßig Seminare für Einsteiger und Fortgeschrittene. Dabei lernen Sie nicht nur die wichtigsten Sorten und Anbauggebiete kennen, sondern werden auch in die geheimnisvolle Weinsprache eingeführt. Besonders begehrt sind die kulinarischen Weinpro-

ben zu bestimmtem Regionen. Zu den erlesenen Weinen gibt es landestypische Gerichte, denn schließlich schmeckt der Wein zum Essen am besten. Die „gute Stube“ des Weinfachgeschäftes können Sie übrigens auch für private Feiern oder für Weinproben im Freundeskreis buchen.



Les Terroirs 2011

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault
Ausbau: 6 Monate im Betontank

Tiefdunkles Rubinrot, intensive Frucht, Dichte und Nachhaltigkeit, gepaart mit leichter Kräuterwürze. Seine Aromatik ist geprägt durch Noten von Heidelbeeren, Kirschen, Kakao und etwas Kräuterwürze. Im Geschmack vollmundig, saftig und von sehr guter Struktur, üppige Früchte und samtige Tannine begleiten das lange, fruchtige Finale. Ein absolut herrlicher Tropfen.

Ich habe den Wein zu geschmortem Rindergulasch in Rotweins-Molé Jus und Früchten genossen.



Cabernet Sauvignon 2012

Ausbau: 6 Monate in der französischen Eiche

Dieser tief granatrote Cabernet überzeugt schon in der Nase durch typische Aromatik: dunkle Beeren, Johannisbeeren (Cassis). Die Frucht bestätigt sich am Gaumen, hinzu kommt eine feine Würze und eine Spur Lakritze. Der Abgang ist geprägt durch kräftige, aber weiche Tannine. Lassen Sie ihn etwas atmen, er wird es Ihnen mehrfach zurückgeben.

Ideal als Begleiter zu dunklem Geflügel – Schwarzfederhuhn mit Süßkartoffelpüree und Ratatouille hat dazu super geschmeckt.



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.

Der Libanon ist vermutlich das älteste Weinbaugebiet der Welt, aber in Europa noch relativ unbekannt. Heute möchte ich Ihnen das mehrfach preisgekrönte Weingut Wardy vorstellen. Es befindet sich im Beqaa-Tal östlich von Beirut, das aufgrund seines mediterranen Klimas ideale Voraussetzungen für den Weinbau bietet.

Der überaus sympathische Kopf des Weingutes Wardy ist die Sommelière Diana Salameh Khalil. Sie hat eine umfassende Ausbildung in Frankreich absolviert,

u.a. am renommierten Institut IUUV in Dijon. Die hohe Qualität ihrer komplexen Weine ergibt sich aus der Kombination von konsequenter Selektion im Weinberg und modernster Kellertechnik.

Es war ein Genuss, vier Rotweine des Gutes Wardy gemeinsam mit Freunden zu verkosten und dazu passende Speisen anzubieten. Doch nun zur Hauptsache – zu den Weinen;

*Die Sommeliere – Weinfachgeschäft
Iwona Herzog*

Alle Weine zu beziehen über:

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



Merlot 2012

Ausbau: 6 Monate im Edeltank

Die Farbe zeigt intensives rubinrot, der Duft besticht mit der typischen Kirschnote und Waldfrüchten. Wunderbar strukturiert, vollmundig und saftig. Die samtige Tannine tragen den saftigen, vollen Körper in das harmonische Finale. Unbedingt einen Versuch wert!

Genießen Sie dazu den feinen süß-säuerlichen cremigen Brillat – Savarin Käse.



Syrah 2012

Ausbau: 6 Monate im Edeltank

Der Syrah imponiert mit kräftigem, glänzendem Rubinrot, mit intensiv fruchtigen Noten wie Nelke, Pfeffer und Lorbeer. Im Geschmack Kirschfruchtig mit weichen Tanninen, der lange Abgang bestätigt Frucht und Gewürze. Seine weichen Tannine machen einfach Lust auf ein zweites Glas.

Passt ausgezeichnet zu gegrillter Lammkeule mediterrane Art mit Nelkenduft.



„Gesundheit zum Löffeln!“

Armin Roßmeier

„Einen Topf“ für alle Fälle – ernährungsphysiologisch gesehen braucht man nicht mehr zum Kochen und was aus dem Topf kommt, schmeckt eigentlich immer hervorragend.

Ich könnte von Eintöpfen leben und das auch noch sehr gesund, denn alle Vitamine und Mineralstoffe bleiben ja da. Beim Eintopf wird nichts abgegossen oder blanchiert, aber aufpassen, verkochen sollte auch nichts! Knackig, frisch und delikat gewürzt, so ist ein Eintopf richtig. Ob Fleisch, Fisch oder vegetarisch - für jeden ist etwas dabei, ein Topf, eine Platte oder

Flamme, einfache frische Zutaten und ab geht die Post. Nicht zu vergessen: die Mineralstoffstarken Hülsenfrüchte, frisches Gemüse dazu, dann reichen schon ein paar Würstel zum genussvollen Rendezvous!

Gelber Erbseneintopf mit Eisbein, Linseneintopf mit Frankfurter oder Bohneneintopf mit Hackfleischbällchen, da freut sich nicht nur der Gaumen, sondern auch der Geldbeutel. Sollte ich einmal in Altersteilzeit gehen, dann könnte ich mir vorstellen, eine kleine Eintopfküche um die Ecke aufzumachen. Denn auch der Service ist

einfach – man braucht einen tiefen Teller, einen Löffel und frisch gebackenes Bauernbrot.

Ich stelle Ihnen drei „etwas andere“ Eintöpfe vor und wünsche Ihnen schon jetzt „Guten Appetit“!

In diesem Sinne,
Ihr Armin Roßmeier

Asiatischer Hähncheneintopf

Zutaten für 4 Personen

520 g	Hähnchenbrust ohne Haut (4 Stück)
180 g	Reisnudeln
60 g	Asiatische Baumpilze (Mu-err)
3 EL	Erdnussöl
500 ml	Gemüsebrühe
½	Knolle Ingwer
½	Bund Koriander
1	Chilischote
280 g	Karotten
280 g	Steckrüben
140 g	Frühlingslauch
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

Baumpilze ca. 2 Stunden vorher in kaltem Wasser einweichen. Reisnudeln in kaltem Wasser einweichen. Ingwer schälen, feine Scheibchen schneiden. Chilischote säubern, in Röllchen zerteilen. Frühlingslauch säubern, schräge Stücke schneiden. Karotten und Steckrüben schälen, in Streifen zerteilen.

Hähnchenbrüste in Blättchen schneiden, in heißem Erdnussöl anbraten, Steckrüben, Karotten, Frühlingszwiebeln und Chili zugeben, mit Salz würzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Reisnudeln gut abtropfen lassen, zugeben und ca. 5 – 6 Minuten köcheln lassen. Koriander abzupfen und grob schneiden. Eintopf in tiefem Teller anrichten, etwas

Erdnussöl darüber träufeln. Koriander darüber streuen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Nährwert pro Portion

439 kcal – 15 g Fett – 41 g Eiweiß – 35 g Kohlenhydrate – 2,5 BE

Gemüse Eintopf mit Forellenstrudel

Zutaten für 4 Personen

160 g	Lachsforellenfilet
150 g	Blumenkohl
150 g	Brokkoli
100 g	Hokkaido Kürbis
1	Zwiebel
1	Karotte
100 g	Sellerie
90 g	Steckrüben
90 g	Rosenkohl
100 g	Bohnen
1	Ei
120 g	Mehl
120 ml	Milch
80 ml	Sahne
2 EL	Dill
1 EL	Petersilie
1 EL	Schnittlauch
500 ml	Gemüsebrühe etwas Maggikraut
3 EL	Olivenöl Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Eier, Mehl, Milch zu einem flüssigen Teig verrühren, Schnittlauch, Petersilie, etwas

Dill fein schneiden und mit unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In heißem Olivenöl kleine dünne Pfannkuchen beidseitig goldgelb ausbacken.

Steckrüben, Karotten, Sellerie, Kürbis schälen, in Scheiben und kleine Stücke schneiden. Vom Blumenkohl und Brokkoli Röschen abschneiden, Zwiebel schälen, in Spalten zerteilen. Vom Rosenkohl den Strunk etwas abschneiden, Außenblätter abnehmen, halbieren. Von den Bohnen beide Enden etwas abschneiden.

Alles Gemüse im Topf mit heißem Olivenöl anrösten. Angeröstetes Gemüse mit Gemüsebrühe auffüllen und ca. 5 – 6 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Fisch leicht anfrosten, in Würfel schneiden, im Mixer mit etwas Sahne fein pürieren, fein geschnittenen Dill mit unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf die Pfannkuchen dünn aufstreichen, einrollen, in Sichtfolie eindrehen, kurz anfrosten.

Fischstrudel in schräge Scheiben schneiden,



in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb braten. Eintopf in tiefem Teller oder Terrine anrichten, Forellenstrudel mit einstecken, mit Maggikraut garnieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Nährwert pro Portion

404 kcal – 2 g Fett – 23 g Eiweiß – 31 g Kohlenhydrate – 2,5 BE

Sauerkraut-Eintopf mit Apfel und Würstel

Zutaten für 4 Personen

500 g	Sauerkraut
400 g	Kartoffelwürfel
400 g	bunte Paprika
2 EL	Olivenöl
80 g	Zwiebelwürfel
1 ½ l	Gemüsebrühe
1	roter Apfel mit Schale
200 g	Debreziner
je ½ TL	Wacholderbeeren und Pfefferkörner
3	Lorbeerblätter
½ TL	gemahlener Kümmel Salz, Pfeffer

Zubereitung

Sauerkraut abtropfen lassen, einmal grob durchhacken. Paprika entkernen, säubern, Blättchen davon schneiden. Apfel säubern, Kernhaus entfernen, in Spalten zerteilen. Würstchen in Scheiben schneiden. Wacholderbeeren mit Mörser etwas andrücken.

Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Kartoffelwürfel, Paprika zu-

geben, mit anschwitzen, mit Brühe angießen, aufkochen, köcheln lassen, Sauerkraut zugeben, unterheben, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Kümmel zugeben, ziehen lassen. Apfelspalten, Würstel unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen, 2 – 3 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss ein paar Tropfen Öl unterziehen und den Eintopf in tiefem Teller anrichten.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Nährwert pro Portion

401 kcal - 25 g Fett - 13 g Eiweiß - 28 g Kohlenhydrate - 1,5 BE

Fotos: Armin Roßmeier

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



Tu Felix Austria

Grand Park Hotel Bad Hofgastein

Gesundheit, Wellness und kulinarische Genüsse

Anne Wantia

Des Deutschen beliebtestes Urlaubsland ist immer noch unser alpiner Nachbar Österreich. Nicht zuletzt deswegen weil es einen Wandel hin zu sehr individuellen Angeboten der Hotels gegeben hat.

Gesundheitsurlaube in Verbindung mit kulinarischen Spezialitäten nehmen in der Rangliste der Angebote einen der ersten Plätze ein. Was liegt also näher als sich einem zertifizierten Marketing System anzuschließen um geprüfte Qualitätsstandards zu garantieren.

Die Entscheidung bedeutender 5 Ster-

ne Häuser, in Österreich, die geprüften Gesundheits- und Wellness - Behandlungen verbunden mit höchstem Hotel Komfort und kulinarischen Angeboten der Vereinigung Health & Spa, den Gästen anzubieten, zeugt einmal mehr von dem hohen Gesundheits- und Qualitätsbewusstsein der Hoteliers.

Das Grand Park Hotel in Bad Hofgastein weiß die Vorteile der Health & Spa-Zertifizierung zum Wohle der Gäste einzusetzen.

Viele Besucher wissen die speziellen Gesundheitsangebote, das Flair und das

Ambiente des Grand Park Hotels als eine besondere Leistung des Hauses zu schätzen. Nicht zuletzt ist die Lage des Hauses ein idealer Ort sich zu erholen. Umgeben von der beeindruckenden Bergkulisse der Hohen Tauern ist das Gasteiner Tal beliebtes Ziel für Urlaubs- und Gesundheitstourismus. Ein abwechslungsreiches Angebot erwartet den Gast. Das Gasteiner Tal ist seit jeher erste Adresse für Sommer- und Winterurlaub in Österreich. Dorfgastein, Bad Hofgastein, Bad Gastein und Sportgastein haben sich ihren Charme und ihre Individualität erhalten. Das gesamte Tal bietet Sport- und Freizeitaktivitäten in vielfältiger Form, eine Gastronomie auf hohem Niveau sowie Angebote für Gesundheit, Fitness und Wellness in den Hotels und den zwei öffentlichen Thermalbädern.

Im Winter ist das Gasteinertal, es gehört zur Skiwelt Amadé, mit insgesamt 206 bestens präparierten Pistenkilometern ein Paradies für Skifahrer. Im Sommer finden Wanderer hier über 350km markierte Wanderwege, von leicht bis hochalpin. Zu den besonderen Attraktionen gehört die 140 Meter lange und höchstgelegene Hängebrücke Europas am Stubnerkogel - nur für Schwindelfreie - sowie die neue Aussichtsplattform mit Großglocknerblick. Last but not least darf man natürlich auch den in Europa einzigartigen warmen Heilstollen mit seinen unterschiedlichen therapeutischen Möglichkeiten nicht vergessen. Jeder Besucher des Gasteinertals sollte wenigstens an



Blick über die Hohen Tauern



Das Grand Park Hotel in Bad Hofgastein



Gemütliche Eleganz im Restaurant ...

einer Kennenlern-Einfahrt teilnehmen.

Das Kuren hat hier eine lange Tradition und Gesundheit wird seit jeher großgeschrieben. Besondere Heilkraft wird dem „Tauerngold“, dem Thermalwasser, nachgesagt. Täglich versorgen 17 Gasteiner Quellen die Kurzentren, Kurhäuser und Kurhotels mit ca. 5 Millionen Liter frischem Thermalwasser. Das mit Radon angereicherte und bis zu 46 Grad warme Wasser wirkt vitalisierend und stimulierend auf den Zellstoffwechsel, regt die körpereigene Entzündungshemmung und die Immunstabilisierung an. Ganz besonders gilt das Tauerngold als Jungbrunnen für das Erscheinungsbild der Haut.

Das 5-Sterne Grand Park Hotel in Bad Hofgastein können wir Ihnen, liebe

Gour-med Leser, bestens für einen Erholungs- oder Gesundheitsurlaub empfehlen. Das Grand Park Hotel gehört zur Gruppe der Health & Spa Hotels. Dezentler Luxus, charmanter Service und eine gehobene Küche stehen für den Inbegriff österreichischer Gastlichkeit. Nach erfolgreicher Renovierung erstrahlt das Haus in neuem Glanz. Geschmackvoll, elegant und komfortabel sind nicht nur die Zimmer und Suiten, im ganzen Haus

ist ein gemütlich-elegantes Ambiente entstanden. Die Zimmer und Suiten sind großzügig und mit geräumigen Bädern ausgestattet.

Das neu gestaltete Restaurant findet nicht nur bei den Stammgästen große Anerkennung. Ab sofort genießt es sich hier noch stilvoller bei den kulinarischen Hochgenüssen von Küchenchef Franz Huick und seinem Team.



... und in den Zimmern

G *Genuss und Reisetipps*

Seit über 14 Jahren zeichnet sich Franz Huick für die Küche des Grand Park Hotel verantwortlich. Selbst nach so vielen Jahren liebt er immer noch die täglich neue Herausforderung seine Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Inspiration für seine Kreationen holt er sich bei Besuchen in Asien. Die Zutaten kauft er - wenn eben möglich - in der Region. Er legt dabei Wert auf höchste Qualität und die erhält er auch von seinen Stammlieferanten.

Die Zusammenarbeit mit der Tourismusschule, da insbesondere die Ausbildung der Schüler, liegt ihm besonders am Herzen. Nicht jeder eignet sich zum Koch, aber so manches Talent wurde schon von ihm entdeckt und gefördert.

Das Grand Park Hotel ist das einzige 5 Sterne Schulungshotel einer Tourismusschule in Österreich. Mit großem Engagement und persönlichem Einsatz leiten die Mitarbeiter des Hotels ihre Schützlin-



Küchenchef Franz Huick und seine Mitarbeiter

Haubenküche im Grand Park Hotel



... exzellente Gerichte



Aromatisch ...

ge an. Es macht Spaß zu zusehen wie die jungen Leute hochmotiviert und mit viel Liebe an den Gast herangeführt werden. Da darf auch ruhig mal ein Fehler passieren.

Jatin Kothari, seit über 30 Jahren Maître d'Hotel im Grand Park, verliert keinesfalls die Übersicht und sorgt dafür, dass der Gast von einem perfekten Service verwöhnt wird.

Der 2000m² große Wellness Bereich, Grand Spa & Grand Health Spa, sorgt für individuellen Wohlgenuss. Dezentere Farben, hochwertige Materialien und die runden Formen wirken harmonisch und beruhigend. Das lichtdurchflutete Panorama-Thermalhallenbad mit 31° warmem Wasser lädt zum Relaxen ein. Whirlpools, Dampfbäder, verschiedene Saunen, Eisiglu und Erlebnisduschen sind weitere Highlights im Spa-Bereich. Saunagänger sollten auf keinen Fall die Saunaaufgüsse mit Saunameister Walter verpassen. Auch bei Qi Gong, Tai Chi oder den Gymnastikangeboten werden Sie professionell von Walter betreut. Das ganze Freizeit- und Aktivprogramm hier aufzuzählen würde den Rahmen sprengen.

In der Beauty- und Massage-Bäder-Abteilung können Sie sich mit einem riesigen Schönheits- und Gesundheits-Angebot verwöhnen lassen. Entspannungserlebnisse für Körper Geist und Seele - was will man mehr.

Das Grand Park Hotel ist eines der wenigen klassischen Grand Hotels die sich nicht vom Schnick-Schnack der Moderne



Maître Jatin Kothari

beirren lassen, hier wird Tradition gepflegt, man sagt „gnädige Frau“ statt „Hallo“. Statt Abendessen nimmt man ein Dinner. Den Digestif genießt man an der Bar, beim Small Talk. Ganz so wie es in der großen Zeit der Grand Hotels in Europa gepflegter Brauch war.

Die Gäste wissen es zu schätzen, Stammgäste die mehr als 30 Jahre ins Haus kommen sind eher die Regel denn die Ausnahme. Fast überflüssig zu erwähnen, dass die Mitarbeiter, von der charmanten Direktorin Claudia Wachter bis hin zum Hausboten, mit einer großen Herzlichkeit die Gäste verwöhnen.

Ein Aufenthalt im Grand Park Hotel Bad Hofgastein heißt: im Urlaub zu Hause sein!

Eben: Tu Felix Austria!!

Fotos : Grand Park Hotel, Anne Wantia

Grand Park Hotel
Kurgartenstr. 26 a
A – 5630 Bad Hofgastein
Tel: + 43 6432 6356
Mail: office@grandparkhotel.at
www.grandparkhotel.at

Health & Spa- Premium Hotels
Ossiacher-See- Süduferstr. 59-61
A- 9523 Landskron/Villach
Tel: +43 4242 44200-40
Mail: Info@health-and-spa.at
www.health-and-spa.at



mit feinsten Zutaten ...



perfekt zubereitet



Amsterdam – Ecke Prinsengracht-Brouwersgracht

Amsterdam – eine Stadt steht für Genuss

Anne Wantia, Klaus Lenser



mit insgesamt vier Michelin Sternen eine Sonderstellung in der Amsterdamer Feinschmeckerszene ein.

Das Ciel Bleu, mit Chefkoch Onno Kokmeijer, (in Gour-med haben wir mehrfach über ihn berichtet) sowie die beiden authentischen japanischen Restaurants Yamazato und das Teppanyaki Restaurant Sazanka mit je einem Michelin Stern. Man kann wahrlich von einem Genusstempel reden.

Bei unserem erneuten Besuch in Amsterdam sind wir Gäste im japanischen Restaurant Yamazato. Hier erinnert nichts daran, dass wir in einer der ältesten Hauptstädte Europas sind. Die Tische an den Fenstern ermöglichen einen Blick in den gepflegten japanischen Steingarten und auf einen Teich mit in allen Farben schillernden, wunderschönen Koi Karpfen. Wie in Japan eben!

Das Flair, die Atmosphäre, das Service- und Küchenpersonal (alle kommen aus Japan) vermitteln ein echtes japanisches Ambiente. Der Küchenchef Masanori Tomikawa hat die Mitarbeiter in Japan ausgesucht und für seine Küche und die zwei Restaurants eingestellt.

In farbenprächtigen, eleganten Kimonos servieren, überwiegend junge Frauen, Küchenkreationen aus feinsten, frischen – auch nach japanischen Ansprüchen – Produkten, köstliche Speisen.

Die Gäste, zum großen Teil Japaner, auch

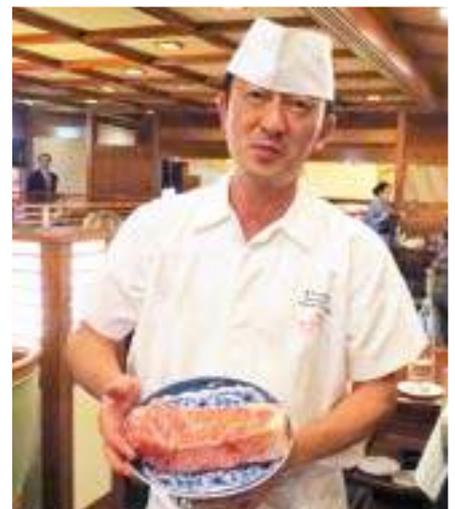
Es ist unbestritten, dass die Entwicklung der Fine Dining-Küche auch vor Holland nicht halt gemacht hat. Noch vor gar nicht so langer Zeit waren die Niederlande ein weißer Fleck auf der Genusslandkarte. Heute findet man auf jedem bedeutenden europäischen Gourmet-Festival einen Gastkoch aus Holland.

Eine Spitzenstellung im Ranking der Gourmet-Restaurants nimmt Amsterdam ein. In den letzten Jahren sind jedes Jahr neue Restaurants mit dem begehrten Stern ausgezeichnet und gehrt worden.

Den Ruf und Ruhm dieser Entwicklung zu mehren hat das Okura Hotel Amsterdam kräftig beigetragen. Allein drei von den vier Restaurants im Okura Hotel nehmen



Sake: in großer Auswahl



Küchenchef Masanori Tomikawa mit Kobe-Beef



Ein freundliches Team: Service Damen und Chef Masanori Tomikawa



Nagomi Spa

aus dem nahen Deutschland, werden verwöhnt wie es in Japan Tradition ist. Die Servicemitarbeiter sind von einer freundlichen Höflichkeit, wie man es leider nur noch selten findet.

Küchenchef Masanori Tomikawa kümmert sich nach jedem Gang persönlich um die Gäste. Fragen und Wünsche werden mit Vergnügen umgesetzt, nach dem Motto: Nur die Zufriedenheit des Gastes zählt.

Die Ausstattung des Restaurants ist ein gemütlicher Mix zwischen asiatischem und europäischem Stil. Zu dem außergewöhnlichen kulinarischen Genuss, empfiehlt es sich aus der Vielzahl bester Sake einem Vorschlag des Sommeliers zu folgen, Genuss-Erhöhung garantiert!

Das „gutbürgerlichen Restaurant“ im Okura, immerhin mit einem Bib Gourmand vom Michelin ausgezeichnet, ist das Serre. Hier werden internationale und typisch holländische Gerichte serviert.

Gäste des Hotel Okura und der Hotel-

restaurants würde es nicht wundern, wenn auch das Serre in absehbarer Zeit die „Höheren Weihen“ eines Sterns erhält.

Die Küche und der Service im Serre sind sehr bemüht den Gast keinen allzu großen Unterschied in Qualität und Leistung spüren zu lassen. Was zweifellos gelingt.

Das Okura Hotel ist Mitglied der Leading Hotels, die Gruppe steht für höchsten Komfort und Luxus.

Die Zimmer sind großzügig, werden ständig renoviert, sind modern, bequem und mit Stil eingerichtet.

Kunstobjekte, nicht nur japanischer Künstler, sind im ganzen Haus zu bewundern. In der Lobby hängen 3 D- Drucke mit berühmten Motiven von alten Malern und wer mag kann die Bilder gleich kaufen.

Das Hotel ist aber nicht nur ein Magnet für Genussreisende. Der Nagomi Spa & Health Bereich bietet dem Erholungsuchenden eine Vielzahl von exzellenten

Behandlungsmöglichkeiten.

Der Beautybereich ergänzt das Angebot und bestätigt, dass dieses Haus zu Recht Mitglied in der Gruppe der Leading Hotels ist.

Wir meinen, dass das Okura Hotel in Amsterdam zu den Spitzenhäusern in Europa, wenn nicht sogar in der Welt, zählt.

Oder kennen Sie ein anderes Hotel, das 4 Michelin Sterne auf drei Restaurants vereint?

Wenn doch, sagen Sie uns wo, wir werden gerne in **Gour-med** darüber berichten, bis dahin sagen wir tot ziens.

Fotos: Okura, A. Wantia

Buchungen:
Hotel Okura Amsterdam
Ferdinand Bolstraat 333
NL 1072 LH Amsterdam
Tel. +31 (0) 20 6788 357
info@okura.nl
www.okura.nl



Original japanisch, die Gerichte von Masanori Tomikawa ...



im Restaurant Yamazato

Spenden *für* Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

Wieder besucht

Oversum Vital Resort in Winterberg im Hochsauerland

Anne Wantia

Aufsehenerregende Architektur ist das 2012 eröffnete 4Sterne-Superior Hotel Oversum immer noch. Der Hotelbau in Form eines Eis ist mittlerweile eine Landmarke für Winterberg – wenn nicht sogar für das ganze Sauerland geworden. Winterberg hat sich in den letzten Jahren immer mehr zu einer der interessantesten Skiregionen in Deutschlands Mitte entwickelt, neuerdings sogar mit absoluter Schneesicherheit. Dafür sorgt eine temperaturunabhängige Beschneigungsanlage.

Wintersportler die ihren Urlaub hier verbringen oder Wochenendausflügler steigen gerne im stylischen „Winterberger Ei“ dem Oversum ab. Die 77 lichtdurchfluteten Zimmer und Suiten sind großzügig und modern gestaltet. Durch bodentiefe Fenster hat man einen phantastischen

In der puristisch gestalteten Sauna- und Wellnesswelt wartet eine Vielzahl an Angeboten auf den Gast. Riesig ist die Wasserwelt des Hauses. Neben einem Bewegungsbecken findet der sportbegeisterte Gast noch ein 25m Becken. Bis zur Sommersaison soll auch der Infinity-Aussenpool wieder in Betrieb genommen werden. Große, aber sicher notwendige Umbaumaßnahmen stehen in dem ehemaligen Fitness-Bereich an. Der wird verkleinert und der dadurch zur Verfügung stehende Raum soll zu einer Ruhezone mit vielen komfortablen Liegeflächen ausgestattet werden. Die Saunawelt mit drei verschiedenen Saunen, einem Saunapool und einem Kneipp-Becken ist mittlerweile der Anziehungspunkt für viele Gäste geworden, sodass dringend eine Erweiterung des Ruhebereiches nötig ist. Der jetzt schon großzügige SPA-

möchten gibt es die kohlenhydratreduzierte Logi Kost.

Nicht nur am Abend trifft man sich in der Veltins-Lounge, dem Kommunikationszentrum des Hotels. Bei trendigen Cocktails oder einem frisch gezapften Pils kommt man schnell mit anderen Gästen ins Gespräch.

Winterberg ist nicht nur Ziel für Wintersportler, auch zu den anderen Jahreszeiten findet der Urlauber viele attraktive Freizeitangebote. Ein weitverknüpftes Wander- und Radwegenetz, die Outdoor-Erlebniswelt Kappe mit Biker-Park und Sommerrodelbahn oder im Winter die Skiabfahrten und Langlaufloipen rund um den Kahlen Asten, den höchsten Berg des Sauerlandes.

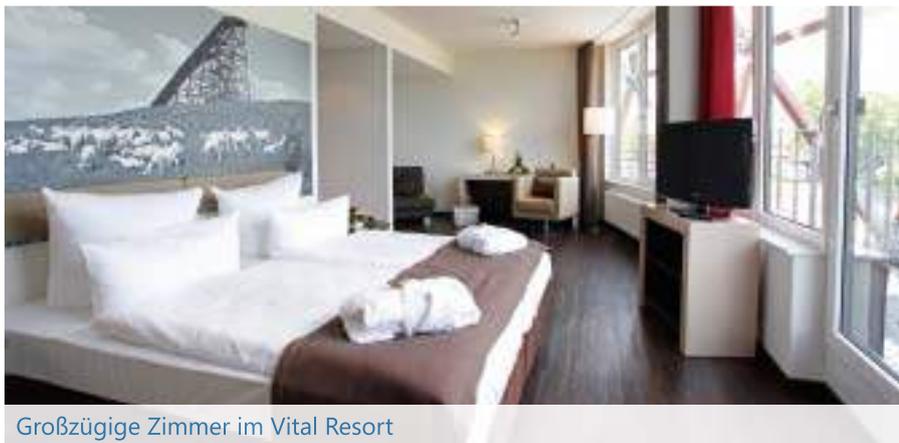
Der Event war diesem Winter, die Bob- und Skeleton- WM. Da wurde mit großer Geschwindigkeit durch den Eiskanal sausen. Ein weiteres Highlight ist der am 14. März stattfindende Weltcup der Snowboarder. Winterberg ist bestens gerüstet und sorgt für ein erstklassiges Rahmenprogramm im eigens aufgebauten WM-Zelt auf dem Marktplatz.

Was hindert Sie noch nicht nach Winterberg zu fahren?

Also dann bis bald im Winterberger Ei



„Winterberger Hotel-Ei“



Großzügige Zimmer im Vital Resort

Ausblick über die Berge des Sauerlandes. Die meisten Zimmer verfügen auch über einen Balkon.

Das Vital Resort wurde als Ferien- und Erlebniswelt konzipiert mit viel Lifestyle und großem Entschleunigungsfaktor. Mitten im Kurpark gelegen ist es eine Oase der Ruhe.

Bereich mit seinem umfangreichen Angebot an Behandlungen und Massagen soll ebenfalls von der Erweiterung profitieren.

Im gemütlichen Restaurant wählt der Gast abends à la Carte oder ein 4-Gang Empfehlungsmenu, welches täglich wechselt. Für Gäste die auf ihre Figur achten oder lieber leicht und unbeschwert genießen

Info:

OVERSUM

Vital Resort Winterberg

Am Kurpark 6

59995 Winterberg

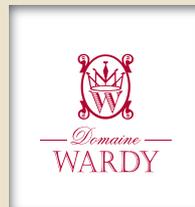
Tel. +49 (0)2981 929550

E-Mail: info@oversum-vitalresort.de

www.oversum-vitalresort.de

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.





Mallorca geht auch anders dieses Mal im Gran Hotel Son Net

Anne Wantia

Der Deutschen Lieblingsinsel Mallorca hat nicht nur Bettenburgen am Ballermann zu bieten sondern auch ganz viele stil- und liebevoll geführte Hotels. **Gour-med** hat sich auf der Insel umgesehen und für Sie, liebe Leser, einige Hotels aufgesucht, die wir Ihnen in den nächsten **Gour-med** Ausgaben vorstellen möchten.

Das hier vorgestellte Hotel ist ein 5 Sterne Haus, das „Gran Hotel Son Net“ oberhalb des historischen Dorfes Puigpunyent, auf einem malerischen Hügel, am Fuße des Tramuntana Gebirges, gelegen. Die Serra de Tramuntana liegt im Nordwesten Mallorcas und ist seit 2011 UNESCO Welterbe. Das Gebirge zieht sich mit einer Länge von ca. 90km über die Insel. Höchste

Erhebung ist der Puig Major mit 1445m. Der Gebirgszug ist sehr gut erschlossen und eignet sich hervorragend zum Wandern und Radfahren und beeindruckt mit seiner wild zerklüfteten spektakulären Landschaft.

Das Gran Hotel Son Net, eingerahmt von Pinienhainen und bizarren Gebirgszügen, ist der perfekte Ausgangspunkt um Mallorca zu erkunden. In weniger als 20 Minuten Autofahrt erreicht man das Stadtzentrum von Palma, Wanderer oder Mountainbiker können direkt am Hotel mit ihren Touren starten.

Seit der Eröffnung im Jahre 1998 gehört das Haus zu den luxuriösesten Landhotels der Insel. In dem wunderschönen Haupt-

gebäude aus dem 17.Jahrhundert und mehreren kleinen Nebengebäuden gibt es sieben Suiten und 24 Doppelzimmer. Alle Zimmer sind stilvoll mit Antiquitäten verschiedener Epochen eingerichtet und haben große, komfortable Marmorbäder. In den Nebengebäuden gibt es Suiten mit privaten Pools.

Im ganzen Haus findet man moderne Kunst, Skulpturen, Malereien und Design, u.a. Werke von Hockney, Stella und Chagall. Die moderne Kunst kontrastiert die alten Gemälde und Möbel. Die mallorquinische Architektur des einstigen Herrenhauses ist perfekt mit den modernen Bauten zusammengeführt.

Von einem sehr großzügigen Empfangs-

bereich gelangt man direkt in einen traditionellen Innenhof. Im Oleum Restaurant kann man noch die Original Ölpresse bestaunen während man die köstlichen Leckereien von Küchenchef Sergio Olmedo und seinem Team genießt. Im Aussen-Restaurant El Gazebo wird sowohl Frühstück als auch Lunch und Dinner in ungezwungener Atmosphäre angeboten.

Zum Aperitif oder zum Ausklang des Tages lädt die Bar Son Net ein, im Winter mit gemütlichem Herdfeuer.

Die große Gartenanlage mit dem 30m Pool sowie zwei weiteren Pools und einem Jacuzzi lassen einen fast das nahegelegene Meer vergessen. Nicht ohne Grund erhält das Gran Hotel Son Net 2013 die Auszeichnung zum „Exzellentesten Hotel“ in Europa.

In den letzten Jahren hat sich das Hotel darauf konzentriert neue Weinberge anzulegen, Olivenbäume zu pflanzen und



Einzigartig auf Mallorca: Das Baumhaus

einen eigenen Tierbestand aufzubauen. Im Herbst 2014 wurden die ersten Trauben gelesen.

Um einen alten Baum herum, direkt an der herrlichen Terrasse, wurde ein Baumhaus errichtet. Von hier hat der Gast herrliche Aussicht auf die umliegende Landschaft. Bis zu acht Gäste können hier private Feiern abhalten oder auch ein romantisches Dinner zu zweit einnehmen. Das Baumhaus ist bisher einmalig auf Mallorca und bietet auf Anfrage die unterschiedlichsten Events an.

Neben Fitnessraum und Beauty-Salon werden verschiedene Massagen – auch im Freien – angeboten.

Golfspieler können fünf der besten Golf-

plätze der Insel in nur 15 Minuten Entfernung erreichen.

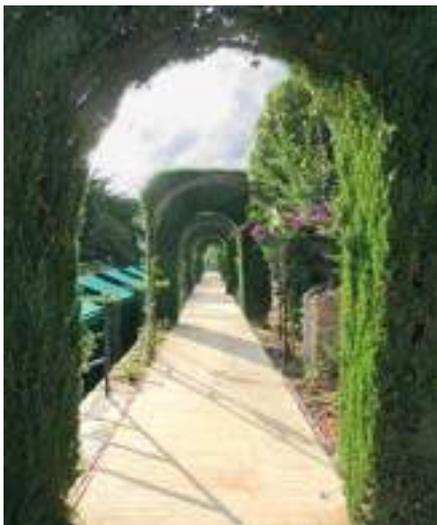
Natürlich sind auch die beliebten Strände nicht weit entfernt.

Das Gran Hotel Son Net ist ein Ort für den ruhesuchenden Gast eine Oase der Entspannung, abseits von dem sonst oft lauten und überlaufenem Mallorca.

Fotos: Gran Hotel Son Net, Anne Wantia

Info:

Gran Hotel Son Net
07194 Puigpunyent-Mallorca
Tel +34 971 147 000
Fax +34 971 147 001
E-mail: info@sonnet.es
www.sonnet.es



Sergio Olmedo kreiert exquisite Gerichte



Das Schiff

... die Route

Legerer Luxus, eleganter Komfort und aufmerksamer Service

Mit der MS Europa 2 nach N Y

Anne Wantia

Das Beste aller Kreuzfahrtschiffe, die MS Europa 2, – so Kreuzfahrtpapst Douglas Ward – haben wir auf ihrer ersten Transatlantikreise von Madeira nach New York ein Stück begleitet. Von den Bermuda Inseln bis New York ist die Europa 2 unsere Gastgeberin. Wir, das sind eine kleine Gruppe erfahrener Reisejournalisten die sich von dem, schon nach einem Jahr vorausseilenden Ruf der Einzigartigkeit dieses Kreuzfahrtschiffes, selber überzeugen wollen.

Wer abseits der Traditionen klassischer Luxuskreuzfahrt eine Auszeit (nicht nur, aber auch) auf hoher See erleben möchte, dazu noch leger, individuell und so konzipiert, dass die Reise auch in einen (sinn)vollen Terminkalender passt, der ist auf dem neuen Luxusship der Hapag Lloyd Reederei, der MS Europa 2, am exzellentesten aufgehoben.

Ob Paare, Singles, Berufsgestresste, Rentner oder Großfamilien - alle finden hier perfekte Voraussetzungen für eine Erlebnis- und Genussreise. Für alle Altersgruppen gibt es auf dem Schiff ein maßgeschneidertes Programm. Der Kids Club bietet den Kleinen alles was das Herz begehrt, von der Steiff-Kuschel-lounge über die Kinderbibliothek bis hin zur Spielekonsole. Jugendliche zwischen 11 und 15 Jahren finden im Teens Club neben einer Chill-out-Area, Kicker-Tisch und iPod-Sessel. Selbst bei den Landgängen werden spezielle Ausflüge für Familien mit Kindern angeboten. Her mit dem Nachwuchs, so das Motto der Reederei!

Erwachsene finden – nicht nur an See-tagen – Lesungen, Vorträge zu wissenschaftlichen Themen, Tanzkurse, Bridge

und Shuffleboard..... Alle Angebote zu erwähnen ist unmöglich. Das umfangreiche Tagesprogramm wird jeweils am Abend vorher in die Kabine gebracht. Abends auf See wird ein attraktives Unterhaltungsprogramm im Bordtheater angeboten.

Die MS Europa 2 wurde auch 2015 wieder

Wünsche werden umgehend erfüllt. 370 Crew-Mitglieder kümmern sich um maximal 516 Passagiere die ihr Bordleben genießen.

Kulinarisch hat die Europa 2 mit der Indienststellung im Juni 2013 sofort einen Spitzenplatz belegt. Nicht weniger als sieben Restaurants buhlen um die Gunst



Luxuriöse Eleganz in der Spa-Suite

vom Berlitz Cruise Guide mit der Bestnote 5-Sterne plus ausgezeichnet. Legeren Luxus und viel Komfort versprechen die 251 Außenkabinen mit Größen von 28m² bis hin zu 114m². Selbstverständlich alle mit eigener Veranda und Meerblick. Highlight in den Spa -Suiten ist die eigene Dampfsauna und eine Whirlpoolwanne sowie der TV-Bildschirm im Badspiegel. Alle Kabinen sind mit edlen Designermöbeln ausgestattet. Die Farbgestaltung ist sehr ausgewogen und durch die großen, bodentiefen Fenster fällt viel Licht in den Raum. Auf viel Stauraum wurde bei der Inneneinrichtung der Kabinen Wert gelegt. Man sieht es an den vielen Regalen, Schränken und Schubladen und das alles aus edlem Holz. Selbst die Koffer finden problemlos unter dem Bett ihren Platz. Für die Beleuchtung in der Kabine gibt es ein spezielles Lichtmanagement, die Bedienung wird gerne von den überaus freundlichen und gut geschulten Crew-Mitgliedern erklärt. Sowie so ist die Besatzung immer präsent und alle

des Gastes. Wer „die Wahl hat, hat die Qual“. Wo gibt es das sonst? Bei einer siebentägigen Reise können Sie jeden Tag ein anderes Restaurant besuchen. Das Gourmet-Konzept der Europa 2 ist international, flexibel und vielfältig. Mir hat am besten das italienische Restaurant „Serenissima“ gefallen. Unter prachtvollen Lüstern aus Murano wird man hier



Purer Genuss



Italienisch genießen im „Serenissima“

mit köstlichen italienisch-mediterranen Menus verwöhnt. Feines gibt es auch im französischen Restaurant „Tarragon“ das sich im lockeren Brasserie-Look präsentiert. Wer es lieber japanisch und mit viel Sushi mag, der reserviert im „Sakura“. Das „Elements“ bietet eine Auswahl der fernöstlichen Küchen. Die Spezialitäten-Restaurants bieten Platz für ca. 50 Gäste. Da empfiehlt es sich früh zu reservieren.

Zu den größeren Restaurants an Bord gehört der „Yachtclub“, hier wird morgens das Frühstück angeboten, mittags und abends gibt es Buffets vom Feinsten. Das größte Restaurant, das „Weltmeere“, serviert deutsche und internationale Küche, alles - was sonst - auf absolutem Spitzen-Niveau.

Schleckermäulchen und Liebhaber feiner, überdimensionierter Kuchenbuffets treffen sich jeden Tag zwischen 15 und 17



Bei schönem Wetter offen, bei schlechtem Wetter geschlossen. Das Pooldeck



Team Work, Pasta Herstellung unter fachkundiger Anleitung von Sternekoch Alexandro Pape



Feine Kreationen auf dem Teller

Uhr im „Belvedere“ und vergessen bei dieser Genussauswahl jegliche Kalorien-zählerei.

Kulinarisch bleibt also kein Wunsch offen. Wem das immer noch nicht reicht kann auch selbst am Herd stehen und den Kochlöffel schwingen. In der Miele-Kochschule liefern Workshops das Fachwissen u.a.zu Fleisch, Wein, Ölen und Gewürzen. Zu bestimmten Terminen kommen Genuss-Handwerker an Bord, das sind Profis, oft auch mit Sternen ausgezeichnete Küchenchefs, unter deren Anleitung man in die Geheimnisse der Gourmet-Küche eingeweiht wird. Die Seminare in der

Kochschule sind eine höchst interessante und beliebte Abwechslung.

Weinliebhabern werden an Bord der Europa 2 – fast – alle Wünsche erfüllt. Auf der Weinkarte kann man aus über 400 Positionen wählen und das alles zu überaus moderaten Preisen. Moderate Preise erwarten den nimmer-müden Gast auch in einer der sechs Bars an Bord. Abends trifft man sich im Sylter Ableger der „Samsibar“ auf Deck 8 bei Musik vom DJ, zum Schlummertrunk oder nach einem erlebnisreichen Abendprogramm im Bord-Theater. Jazzliebhaber swingen bei toller Livemusik im Jazzclub und im gegenüber-

liegenden „Herrenzimmer“ – wo Rauchen gestattet ist – kann man unter 38 verschiedenen Gins wählen oder an einem der angebotenen Gin-Tastings teilnehmen.

Wer auf so einer Reise doch Kalorien zählt der kann seine Gewichtszunahme in Grenzen halten, für den gibt es neben speziellen Angeboten für Bauch, Beine, Po auch ein mit neuesten Geräten ausgestattetes Fitness-Studio.

Überhaupt, in dem, für ein Schiff, großzügigen Spa-Bereich kann man saunieren oder im Whirlpool relaxen. Die unterschiedlichsten Massagen, Kosmetikbe-

handlungen und weitere Wellness-Angebote für Sie und Ihn sind im Ocean Spa buchbar.

Sonnenliebhaber relaxen auf Deck 9. Rund um den 15 m langen Pool gibt es komfortable Liegen, reservieren nicht nötig, die Auswahl ist groß. Die Dachkonstruktion ist so konzipiert, dass sie – je nach Witterung - einfach zur Seite geschoben wird und der Gast open-air genießen kann.

Wer zum ersten Mal das Schiff betritt und an der lichtdurchfluteten Rezeption ankommt, fühlt sich eher wie in einem Luxushotel. Durch die hohen Fenster wirkt alles sehr hell und großzügig. Auch die Treppenaufgänge zu den Decks sind breit und licht. Überall findet der Gast Kunstgegenstände und moderne Gemälde. An Bord befinden sich 890 zeitgenössische Kunstwerke. Werke von Gerhard Richter,



Ein Hauch von Freiheit: traditionelle Begrüßung bei der Einfahrt nach New York



Entspannt relaxen im Ocean Spa



Das Hauptrestaurant Weltmeere

Damien Hirst oder David Hockney, um nur einige der Künstler zu nennen. Bei Kunstexkursionen werden die Exponate vorgestellt und erläutert.

Die Europa 2 hat schon jetzt neue Maßstäbe in der Kreuzfahrt-Geschichte gesetzt. Sie ist ein Schiff für Individualisten, für Menschen die das Besondere suchen, die Luxus lieben aber auf alte Kreuzfahrttraditionen wie Captains Dinner und Krawattenzwang im Urlaub verzichten möchten.

Ein Törn auf diesem Schiff ist selbst für erfahrene Passagiere – den sogenannten

„alten Hasen“ – ein Erlebnis von dem man noch lange träumen wird.

Schade, unsere Zeit an Bord ist fast vorbei. Bei strahlendblauem Himmel erreichen wir New York und bestaunen die Skyline von der Brücke aus. Erstaunlich selbst hier erregt das Schiff beim Einlaufen großes Aufsehen. Zwei Tage wird die MS Europa 2 auf dem Hudson River an Dock 12 liegen bevor sie dann weiter Kurs auf die Karibik nimmt, wo sie bis Ende März die Schönheiten dieses Teils der Welt bereist und dann im April die Heimreise nach Deutschland antritt.

Alle attraktiven Reiserouten für 2015 finden Sie in dem neuen Katalog bzw. im Internet. Buchungen direkt über Hapag Lloyd Kreuzfahrten oder in ausgesuchten Reisebüros.

Fotos: Anne Wantia, Hapag Lloyd

Info:
Hapag Lloyd Kreuzfahrten
Ballindamm 25
20095 Hamburg
Tel.: +49 40 30703070
FAX: +49 40 3001-4849
info@hlkf.de
www.hlkf.de

„Die deutschen Restaurants sind zu billig“

Spitzenkoch Hans Stefan Steinheuer über die Preiskalkulation von Gourmet-Menüs, deutsche Esskultur und Gäste mit Smartphone

Er hat im Erbprinzen in Ettlingen gelernt und bei Dieter Müller in den Schweizer Stuben zu Wertheim studiert. Seither wirtschaftet Hans Stefan Steinheuer im Ahrtal, in Heppingen, wo er ein rustikales und ein Gourmetrestaurant als Chef-Patron bekoht: Steinheuers „Zur Alten Post“ zählt zu den TopTen in Deutschland, mit 2 Michelin-Sternen, 19 Punkten bei Gault Millau und der Höchstwertung im Feinschmecker. Inzwischen gehören ein hübsches Landhaushotel und eine Kochschule zum Angebot. Doch der Patron ist alles andere als saturiert: Im Gespräch wettet er über die zu billigen Menüs in deutschen Spitzenrestaurants, die Schnäppchenjäger-Mentalität der Gäste. Und Fernsehkoch will er partout nicht werden.

Frage: Was kostet bei Ihnen ein Degustationsmenü und was bekommt man dafür?

Hans Stefan Steinheuer: 169 Euro, sieben Gänge. In Wirklichkeit sind es zwölf, weil der Abend mit Snacks beginnt, danach gibt es ein Amuse gueule und selbstgebackenes Brot, vor dem Dessert ein Vor-Dessert und hinterher Patisserie. Deutschland gilt mit solchen Angeboten als ein Preisparadies.

Frage: Zwölf Gänge für 169 Euro, das macht etwa 14 Euro pro Gang. Können Sie damit kostendeckend arbeiten?

Steinheuer: In der Summe ist das zu wenig.

Frage: Nehmen wir einfach mal an, bei Ihnen kostet ein Hauptgericht rund 40 Euro. Wie setzen die sich zusammen?

Steinheuer: Am leichtesten lässt sich das an einem Fischgericht nachvollziehen. Bei uns gab es diese Woche Steinbutt. Der ist vier bis sechs Kilo schwer und kostet rund 40 Euro. Zwei Drittel davon sind Abfälle

wie Gräten und Abschnitte. Damit sind wir schon bei rund 120 Euro pro Kilo. Für ein Zwischengericht nehmen wir davon eine Tranche von etwa 80 Gramm, das macht also fast zehn Euro – aber da ist noch nicht mal die Butter mit eingerechnet, in der der Fisch gebraten wird. Ge-



Chef-Patron Hans Stefan Steinheuer

schweige denn, die Kosten für den Koch, der ihn zubereitet, oder die Servicekraft, die ihn aufträgt.

Frage: Was wäre also ein realer Preis für ein Menü bei Ihnen?

Steinheuer: 250 Euro. Das wäre europaweit ein gängiger Preis dafür.

Frage: Ist Deutschland das billigste Land, wenn man gut essen gehen will?

Steinheuer: In Westeuropa sicherlich. Die deutschen Spitzenrestaurant sind da die billigsten, zu billig.

Frage: Wie kommt das?

Steinheuer: Der deutsche Kunde ist nicht bereit, mehr fürs Essen auszugeben. Da-

gegen hatten wir gestern wieder Belgier zu Gast, die gesagt haben, was sie hier erleben, wäre bei ihnen nicht zu bezahlen: die Qualität, die Produkte, der Service. Unsere Gäste kommen vor allem aus Benelux, der Schweiz und Skandinavien.

Frage: Und aus Deutschland kommt keiner?

Steinheuer: Doch, natürlich. Weil wir seit 30 Jahren einen Stern haben und seit 15 Jahren zwei Sterne. Es gibt eine Art Gourmet-Tourismus, Genießer, die den Sternen folgen. Gäste reisen dafür bis aus Berlin an.

Frage: Aber immer noch zu wenig in Ihren Augen?

Steinheuer: Essen hat in Deutschland nicht den Stellenwert, den es zum Beispiel in Frankreich hat.

Frage: Weil die Deutschen weniger genießen können?

Steinheuer: Unsere Esskultur ist einfach anders. In den Südeuropäischen Ländern geht man beispielsweise viel öfter aus.

Frage: Immer mehr Spitzenrestaurants schließen, die Köche eröffnen lieber Bistros oder Pizzerien. Selbst schon mal mit dem Gedanken gespielt?

Steinheuer: Nein, weil mir die feine Küche viel zu viel Spaß macht. Sie ist eine große persönliche Bereicherung. Die Frage sollte jedoch lauten: Wo wird am Ende das Geld verdient, um sich so etwas leisten zu können.

Frage: Also, wo?

Steinheuer: Im Landgasthof, mit Catering oder der Kochschule, um sich den Luxus des Gourmet-Restaurants zu ermöglichen.

Frage: Der traditionelle Profitbereich



Poststuben „Zur Alten Post“: „Es gibt nur eine Handvoll Köche, die in der Champions League spielen“

des besseren Restaurants war stets der Verkauf entsprechend kalkulierter Weine ...

Steinheuer: Das ist bei uns anders. Wir sind hier in einer Weingegend, unsere Weinkarte ist 30 Jahre alt und voller Schnäppchen ...

Frage: Woran verdienen Sie denn?

Steinheuer: Eher an Wasser, Aperitif, Sekt, Sherry, Kaffee ...

Frage: Wie kommen Sie klar mit dem Typ von Gast, der unter dem Tisch in seinem Smartphone checkt, dass der 65-Euro-Riesling auf der Karte im Handel 7,20 kostet?

Steinheuer: Wer so kalkuliert, spekuliert auf die Unwissenheit der Gäste. Und wer Angst vor dem Gast mit dem Smartphone hat, der sollte mal richtig nachdenken.

Frage: Bisher war Ihr Gesicht noch nicht in der Werbung für Wurst zu sehen. Oder in einer Koch-Show im Fernsehen.

Steinheuer: Ich möchte niemals Fernsehkoch werden. Anfragen gäbe es genug, aber auf dieses Niveau werde ich mich niemals begeben. Gegen Werbung gäbe es prinzipiell nichts einzuwenden, so lange es nicht für eine geschmacksfreie Fleischwurst ist.

Frage: Sie sind quasi in Ihr Restaurant hineingeboren. Ihre Eltern führten den Betrieb vor Ihnen. Gab es mal eine

Überlegung, das Familienunternehmen nicht zu übernehmen?

Steinheuer: Nein. Losziehen, Ausbildung, Lehr- und Wanderjahre, dann Heimkommen. Vor 40 Jahren war ich allerdings ziemlich blauäugig. Heute würde ich vielleicht anders entscheiden.

Frage: Auch bei der Berufswahl Koch?

Steinheuer: Nein. Das jederzeit wieder. Was ich so alles erleben durfte, wo ich hingekommen bin, wen ich alles kennengelernt habe!

Frage: Was würden Sie also anders entscheiden?

Steinheuer: Ich war von San Diego fasziniert. Dort habe ich den einzigen Moment erlebt, an dem ich an meinem Weg gezweifelt habe. Ich habe gedacht, dass ich mit mehr Weitblick heute vielleicht in Amerika leben würde und 20 bis 30 Restaurants besäße. Auf der anderen Seite bin ich mit meiner Situation auch sehr zufrieden.

Frage: Bei den schlechten Arbeitszeiten und dem nicht unbedingt verfüherischen Gehalt – würden Sie jungen Leuten heute noch raten, sich für die Gastronomie zu entscheiden?

Steinheuer: Es gibt andere Aspekte, die sich dort durchaus lohnen: der Kontakt mit Menschen, der Austausch in der Küche, die Kreativität. In welchem anderen Beruf erlebt man so viel positive Rück-

meldung, glückliche Gesichter, zufriedene Gäste? Aber ich gebe zu, der Job ist hart.

Frage: Und wahrscheinlich noch härter an der Spitze?

Steinheuer: Es gibt nur eine Hand voll Köche, die in der Champions League spielen. Und ein paar, die sind Bundesliga. Dort ist der Leistungsdruck groß.

Frage: Wo sehen Sie sich?

Steinheuer: Wir stellen uns jeden Tag so auf, dass wir Champions League spielen können. So sehen es auch die Kritiker. Nur den dritten Stern haben wir nie bekommen.

Frage: Würden Sie ihn noch gerne bekommen?

Steinheuer: Wir treten jeden Tag so an, dass wir drei Sterne erreichen können.

Das Gespräch wurde von Caro Maurer im Auftrag des „Bonner General Anzeigers“ geführt. Bearbeiteter und erweiterter Nachdruck mit freundlicher Genehmigung für Gour-med

Fotos: Steinheuer

Steinheuers Restaurant „Zur Alten Post“
Landskroner Straße 110
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler (Ortsteil Heppingen)

Telefon 0 26 41/9 48 60
Telefax 0 26 41/94 86 10
E-Mail info@steinheuers.de
www.steinheuers.de



Taste of Germany 2015

Relais & Châteaux verführt alle Sinne
bei spannenden Gourmet-Events in Deutschland

Genuss pur und große Küche versprechen zwischen dem 20. Februar und dem 21. November 2015 die Gourmet-Events „Taste of Germany“ mit 29 internationalen Spitzenköchen in 13 Häusern der deutschen Mitglieder der exklusiven Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux.

In einer neuen Broschüre werden exklusive fünf- bis sieben-gängige Gourmet-Menüs von zwei bis drei Spitzenköchen inklusive Weinbegleitung mit zusätzlichen Besonderheiten an 13 einzigartigen

Abenden quer durch Deutschland vorgestellt, die durch ihre Art de Vivre zum perfekten Genuss und sich verwöhnen lassen locken.

Den Auftakt bilden am 20. Februar 2015 die Spitzenköche Heinz Winkler mit Enrico und Roberto Cerea vom Relais & Châteaux Da Vittorio, Brusaporto, Italien, im Relais & Châteaux Residenz Heinz Winkler. Bereits am 28. Februar folgt „Taste of Germany“ am Tegernsee mit Michael Fell vom Relais & Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe und Holger Bodendorf vom

Relais & Châteaux Landhaus Stricker auf Sylt.

Zum Taste of Germany laden folgende Relais & Châteaux Spitzenköche ein:

Heinz Winkler, Enrico und Roberto Cerea in der Residenz Heinz Winkler, Aschau am Chiemsee, am 20. Februar 2015

Michael Fell und Holger Bodendorf, im Park-Hotel Egerner Höfe, Rottach-Egern am Tegernsee, am 28. Februar 2015



Erik Arnecke, Per Hallundbaek und Mark Ludgaard, im Die Sonne Franckenberg, Franckenberg/Eder in Waldeck/Franckenberg in Hessen, am 12. Juli 2015

Alexander Dressel und Heinz Winkler, im Hotel Bayrisches Haus, Potsdam, am 12. November 2015

Reiner Fischer und David Picco, im Hotel Villino, Lindau am Bodensee, am 14. November 2015

Katja Burgwinkel und Philippe Auge, im Hardenberg BurgHotel, Nörten Hardenberg in Niedersachsen, am 21. November 2015.

Die Preise der Taste of Germany Menüs liegen zwischen 145,00 Euro und 195,00 Euro pro Person.

Die Broschüre „Taste of Germany“ stellt neben den speziellen Gourmet-Events auch zwei besondere Routes du Bonheur von Relais & Châteaux vor, die zum Entdecken der Regionen zwischen Potsdam und Göttingen sowie – ganz neu – von Süddeutschland einladen. Zusätzlich bietet die Broschüre eine Übersicht über alle Mitgliedshäuser von Relais & Châteaux in Deutschland.

„Taste of Germany“ steht gedruckt als Broschüre ebenso zur Verfügung wie im Internet als Flipbook zum Download unter http://bitly.com/rcde_taste15_p1, das dort auch als pdf heruntergeladen werden kann. Kulinarische Events von Relais & Châteaux weltweit sind übersichtlich unter <http://events.relaischateaux.com/de/> zu finden.

Ingo Bockler und Toni Mörwald, im Hotel Hohenhaus, Herleshausen in Hessen, am 10. April 2014

Martin Herrmann und Stefan Lünse, im Hotel Dollenberg, Bad Peterstal im Schwarzwald, am 17. April 2015

Dirk Schröer und André Jäger, in der Burg Schwarzenstein, Geisenheim im Rheingau, am 19. April 2015

Thomas Kellermann und Silvio Nickol, im Hotel Burg Wernberg, Wernberg-

Köblitz im Bayerischen Wald, am 26. April 2015

Holger Bodendorf und Ulrich Person, im Landhaus Stricker, Tinnum, Sylt, am 30. April 2015

Heiko Riebandt und Reto Lampert, in der Villa Hammerschmiede, Pfingsttal-Söllingen bei Karlsruhe, am 31. Mai 2015

Benjamin Biedlingmaier und Simon Taxacher, im Bülow Palais, Dresden, am 21. Juni 2015

Der 5-Sterne-Haus Fortaleza du Guincho von Relais & Châteaux nahe Lissabon:



Europas Ende – atemberaubend!

Von Gunther Schnatmann

Das Adjektiv „atemberaubend“ ist arg überstrapaziert. Auf das Fortaleza du Guincho nahe Lissabon passt nichts anderes. Hier erreicht der Atlantik den westlichsten Punkt Europas - donnernd, schäumend, brodelnd, einfach gewaltig. Zwei-, dreihundert Meter brauchen die Wellen, bis sie völlig über dem Strand ausgerollt sind. Dazwischen ein wuchtiger Fels, an dem der Ozean seit Jahrtausenden unaufhörlich nagt. Gischt spritzt hoch, ein feiner Wassernebel liegt in der Luft. Auf dem Felsen thront das alte Fort aus dem Jahr 1642. Trotz, mit kleinen Ausblicktürmen, Schießscharten, Kanonen. Das von König João IV. erbaute Fort sollte einst die portugiesische Seemacht als äußerster Vorposten gegen die Machtgelüste Spaniens verteidigen. Und im Fort, das inzwischen ein 5-Sterne-Hotel ist, sitzt der Gast hinter riesigen Panoramascheiben auf thronähnlichen Sesseln mit Brokatbezug und bekommt den Blick vom Naturschauspiel nicht los. Atemberaubend!

Vor den stilvoll eingerichteten Zimmern braust der Atlantik in stark gedämmter Einschlaf-Lautstärke: Hier ist eine durch Bögen eingefasste Loggia vorgebaut. Die wiederum ist so kuschelig - mit abermalig atemberaubendem Meeresblick - dass sie schnell zu einem weiteren Lieblingsplatz in diesem äußerst gemütlichen Relais & Châteaux Haus werden kann. Gemütlich auch deshalb, weil es mit insgesamt 27 Zimmern nicht überbevölkert ist. Wer es sich nicht im Zimmer oder vor den Panoramafenstern von Salon, Restaurant

und Bar gemütlich macht, ist meist in der Natur unterwegs. Der linke Strand neben dem Hotel ist ideal zum Baden, der rechte zum Surfen. Die hügelige Landschaft lädt zu Wander- und Radtouren ein, gekrönt von Picknick-Pausen mit weitausschweifenden Blicken über das Meer und den angrenzenden Nationalpark. Und es gibt fast ein Dutzend Golfplätze in der Region; die Hotelmansschaft ist bei Buchungen und Transfers gern behilflich. Ebenso für SPA-Behandlungen im nahen Health- and Racquet Club.

„Unser Hotel ist ein fast mystischer Ort mit einmaliger Lage am Atlantik. Das fasziniert mich jeden Tag aufs Neue und weckt in mir die Leidenschaft für dieses Haus“, schwärmt Petra Sauer. Die warmherzige Kölnerin ist seit elf Jahren Hotelchefin. Ihr zur Seite steht Küchenchef Vincent

Farges, der seinen Michelin-Stern nicht für den Panoramablick des Restaurants, sondern für seine raffinierte Kombination aus Nouvelle Cuisine und traditioneller portugiesischer Küche bekommen hat. Die lokalen Bioprodukte-Zulieferer sind von Farges handverlesen. Beim Fleisch fällt das zarte Schwarzfuß-Schwein aus dem Alentejo besonders aus dem Rahmen. Die wahre Passion des 41jährigen gilt jedoch den Leckereien aus dem Meer. Beispiel für einen außergewöhnlichen Genuss: Gebratenes Filet von der Rotbarbe, dazu mit Kümmel und Safran glasiertes Gemüse und einer Sauce emulsiert mit Rotbarbenleber. Im Fleisch- und Fischland Portugal finden aber auch Vegetarier bei Vincent Farges Unterschlupf. Ganz delikate bei pochiertem Ei auf Ragout von weißen Zwiebeln mit Macadamia Nüssen und Crème-Sauce mit Trüffel.



Einmalig: Ausblick auf die Wogen des Atlantik

Dass Farges die Sinne bei dieser Kulisse voll auf den Geschmack lenken kann, ist kein Wunder. Er hat sein Handwerk unter anderem im Strassburger Restaurant Buerehiesel von Dreisterne-Koch Antoine Westermann gelernt. Und Westermann wiederum ist Spiritus Rector im Fortaleza, offiziell Gastronomic Adviser, der hier seit 1998 die große Linie vorgibt. Bestmögliche Unterstützung bekommen die Chefs von Sommelier Inácio Loureiro, der aus einem Keller von über 800 Weinen auswählen kann. Er wurde fünf Jahre in Folge mit dem „Best Award of Excellence“ vom Wine Spectator ausgezeichnet. Natürlich sollte man sich von ihm insbesondere zu den Gerichten passende Rot- und Weißweine aus dem Douro-Tal - aus dem Norden Portugals - empfehlen lassen.



Feinster Genuss: Chef Farges kombiniert Nouvelle Cuisine mit portugiesischen Anleihen

Gerade für Feinschmecker beruhigend zu wissen: Das Fortaleza hat das ganze Jahr Saison. Besonders schön ist es im Winter, wenn es im Januar und Februar auch gerne plus 15 Grad hat und die Sonne recht oft scheint, weil der Atlantikwind die Wolken wegschiebt. Im März geht die grandiose Zeit der blühenden Bäume und Wiesen los. Von April bis Ende

Kurztrip: Lissabons Attraktionen von den alten Straßenbahnen bis zu den stählernen Aufzügen in die Oberstadt liegen eine halbe Stunde vom Hotel entfernt



Oktober ist der Atlantik dann warm genug zum Baden. Weiter nördlich liegt übrigens der lange Sandstrand Praia das Maçãs, an dem auch einige Fischrestaurants zu einem rustikalen Mittagessen einladen. Während der Sommermonate erreicht man diesen Strand auch direkt vom Städtchen Sintra aus mit der uralten Straßenbahn, die auf der kürzlich wiedereröffneten Strecke verkehrt.

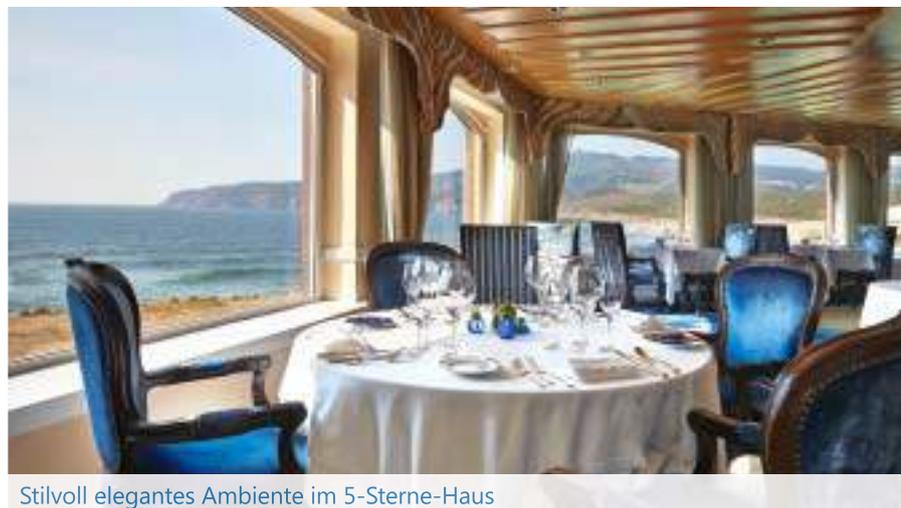
Das Burgen- und Schlösser-Städtchen Sintra, rund 20 Kilometer vom Fortaleza entfernt, ist ein Ausflugs-Muss - über dem Ort thront der spektakuläre Palácio da Pena, das „Neuschwanstein von Portugal“. Entsprechend dem Zeitgeist mixte der deutsche Architekt Baron Ludwig von Eschwege hier 1854 mittelalterliche und exotische Baustile. Maurische, gotische und manuelinische (portugiesischer Ar-

chitekturstil des 16. Jahrhunderts) Stilelemente verknüpfen sich mit filigranen orientalischen Türmchen und künstlerischen Fassadenverzierungen. Sehenswert ist auch der Paço da Vila, der Stadtpalast aus dem 14. Jahrhundert. Und die Ruine der Maurenburg Castelo dos Mouros, 1147 von den Portugiesen erobert.

Und nicht zu vergessen: Wer nach Märchenschlössern, Fortaleza-Romantik und wilder Natur noch gerne einen Städte-tripp machen will, der findet mit Lissabon eine der aufregendsten Ziele Europas vor der Haustür. Vom Fortaleza aus am direktesten ohne Einfahrt in die City mit dem Mietwagen erreichbar: der malerische Stadtteil Belem direkt am Tejo Fluss. Kulinarisch ist hier das Café Pasteis de Belem Pflicht, wo es die besten Puddingtörtchen der Stadt gibt. Von Belem aus kann man dann einen der Stadtrundfahrt-Busse besteigen und dann durch Lissabon mit seinen zahllosen Sehenswürdigkeiten gondeln. Kaum zu glauben, dass es von dieser quirligen Stadt aus nur rund eine halbe Stunde Fahrtzeit entfernt ist: Das Ende der alten Welt, das atemberaubende Fortaleza do Guincho.

Fotos: Schnatmann/Fortaleza do Guincho

Fortaleza do Guincho, Relais & Châteaux
Estrada do Guincho
P-2750-642 Cascais
Portugal
Tel.: + 351 214 870 491
Fax: + 351 214 870 431
E-Mail: guincho@relaischateaux.com
Internet: www.fortalezadoguincho.com



Stilvoll elegantes Ambiente im 5-Sterne-Haus

Perfekte Gastgeber: Petra Sauer und Küchenchef Vincent Farges



Zwischen Orient und Okzident



Neues Nationalmuseum und Kultstätte für den ehemaligen Präsidenten Heyder

Aserbaidshan - eine Reise durch das Land des Feuers

Teil 2

Klaus Lenser

Unser Reisebericht in der letzten Ausgabe von *Gour-med* (www.gour-med.de Ausgabe 11 / 12 – 2014) endete mit dem Besuch in Sheki. Die Stadt am Fuße des Kaukasus Gebirges war einst das wichtigste Handelszentrum an der Seidenstraße. Die Karawanen, die mit ihren Handelsgütern von Ost nach West zogen und umgekehrt, gründeten mit der Stadt Sheki einen Warenumschlagplatz der sich zum größten und reichsten an der Seidenstraße entwickelte.

Der enorme Reichtum ist noch heute zu bewundern oder zu beneiden. Ganz nach Sichtweise.

Der mittelalterliche Khan Palast ist Zeuge

der Feudalherrschaft die von den Khans gelebt wurde.

Kunst, Kultur, Kulinarik und Sammeln von irdischen Gütern waren schon damals ein hohes Gut und Herzensangelegenheit der Reichen und Herrscher, das gepflegt wurde.

Der Khan Palast ist Weltkulturerbe.

Etwas Besonderes ist die weltweit einzige Shebeke Manufaktur, dort werden nach traditioneller Methode Mosaik-Fenster in Handarbeit hergestellt, so wie seit Jahrhunderten. Der kleine Betrieb, Vater und Sohn, fertigen diese Meisterwerke für Kunden in der ganzen Welt, überwiegend für renovierungsbedürftige Moscheen



Khan Palast

aber auch für neue Prunkbauten im Orient, ja sogar für Kirchen und Privathäuser.

Baklava, die berühmteste Süßspeise des Orients, ist eine Spezialität die in keinem orientalischen Haushalt und bei keiner Feier fehlen darf. In Sheki wird diese Leckerei in einer kleinen Bäckerei – deren Ruf in ganz Aserbaidshan geradezu legendär ist – von Hand hergestellt. Für jeden Arbeitsgang, jeden Handgriff, gibt es einen Mitarbeiter der nur einen Arbeitsgang erledigt, das ist mühselig, aber der Geschmack des Endproduktes spricht für sich.

Der Inhaber bestätigt, dass nur unbehandelte Zutaten verwendet werden, obwohl ihm der Begriff „Bioprodukt“ unbekannt ist, produziert seine Bäckerei seit mehreren Generationen Bio-Baklava!

Seit Trennung der Religionen leben die unterschiedlichen Glaubensrichtungen im Land des Feuers seit vielen Jahren friedlich miteinander. In dem kleinen Bergdorf Kish steht die älteste Kirche des Landes. Mit Unterstützung von Thor Heyerdal und norwegischer Hilfe wurde sie wieder aufgebaut und genutzt.

Vom Fuße des Kaukasus zurück über Baku nach Gobustan, dort steht ein weiteres UNESCO Weltkulturerbe, die Ausgrabungen und Felsenzeichnungen von Gobustan. Die mehrere tausend Jahre alten Felsenzeichnungen sind erstaunlich gut erhalten. Sie sind Zeuge einer uralten Kultur und lassen ahnen wie die Menschen dort zu der Zeit gelebt haben.

Das neu erbaute Museum neben den Felsen zeigt die Geschichte der gleichen Epoche.

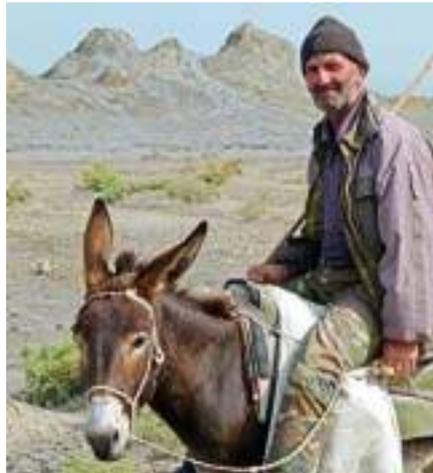
Der Bezeichnung „Land des Feuers“ für



Shebeke Manufaktur



Süße Tradition: Baklava handgemacht



Auch das gibt es noch.
Unterwegs wie zu biblischen Zeiten

Das Land zwischen Orient und Okzident ist mehr als ein Abenteuer.

Ab Mai 2015 fliegt die Aserbaidsschani-
sche Airline AZAL zweimal wöchentlich
von Berlin nach Baku nonstop.

Informationen:
Tourismusbüro Aserbaidsschan
Josephspitalstr. 15
80331 München
Tel: 089-552533 836
www.aserbaidsschan-tourismus.de

Jumeirah Bilgah Beach Hotel
www.jumeirah.com

Kempinski Hotel Badamdar Baku
www.kempinski.com

Aserbaidsschan liegt an den reichhaltigen Gasvorkommen und den vulkanischen Böden, das einmal mehr die vielen Schlamm-Vulkane nahe Baku bestätigen. Die Vulkane gleichen einer Kraterlandschaft auf dem Mond. Aus kleinen nebeneinander liegenden Hügeln gluggert und blubbert es wie beim Kochen eines sämigen Griesbreis. Da der Schlamm kalt aus der Erde kommt lässt er sich, nach jetziger Erkenntnis, zu therapeutischen Zwecken nicht nutzen.

In einem Stadtteil von Baku, direkt am Strand des Kaspischen Meeres, weisen zahlreiche Schilder auf das wohl zur Zeit größte geplante Objekt des Landes hin. Hier soll das weltgrößte Hochhaus entstehen, mit einer Höhe von 1000m. Man sieht, die Planung gigantischer Bauwerke ist auch hier nicht aufzuhalten.

Aserbaidsschan ist noch ein Land der Gegensätze, orientalische Tradition mit zum Teil mittelalterlichen Lebensverhältnissen, wie zum Beispiel in Lajj, bis hin zur supermodernen Weltstadt wie Baku.

Das Land des Feuers ist mit seinen brennbaren Gasen an der Oberfläche, vielen Bodenschätzen, unterschiedlichen Klimazonen und Landschaftsformen, einzigartiger Flora und Fauna, Bergen und Meer, so wie gastfreundlichen Menschen und einer Küche die westlichen kulinarischen Genüssen in nichts nachsteht, eine Faszination, nicht nur für Geniesser.



Alles frisch: Supermarkt an der Straße



Jahrtausend alte Höhlenmalerei



Aktiver kalter Schlammvulkan

Jürgen von der Lippe

Spenden *für* Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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



Vier Bücher, die irgendwie zusammenhängen: Zwei haben denselben Titel und handeln vom Boom-Thema Kreuzfahrt, das sie ganz unterschiedlich, doch in beiden Fällen hochinteressant und informativ behandeln. Die anderen beiden gehören zum **Gour-med**-Kernthema Essen und Kochen. Das eine ein faszinierendes Erinnerungs-, Lern- und Kochbuch von Starkoch Dieter Müller, das andere einen Gegenstück aus der Feder eines Großkritikers.



NOSTALGIE AUF DEM BALKON

Boris Dänzer-Kantof
„Kreuzfahrtträume.“
 Schiffe und Routen von einst bis jetzt“
 Knesebeck Verlag
 192 Seiten 39,95 Euro
 ISBN 978-3-86873-645-8

Ach, wie war die Seefahrt doch einst so schön, jedenfalls viel schöner als heute: Die Schiffe sahen noch aus wie Schiffe (und nicht wie kubische Apartmentblocks), die Passagiere waren noch gekleidet wie Ladies und Gentleman (und nicht wie die Bewohner von Campingplätzen), die Sonnendecks erinnerten daran, dass man auf einem Schiff war (und nicht auf einem Rummelplatz).

Der französische Autor zeigt zwar auch all die „Funships“ und „Megacruisers“, bis zu Monstrositäten wie „Norwegian Epic“ oder „Quantum of the Seas“ mit über 5000 und 6000 Passagieren. Doch sein Herz hängt erkennbar an den Träumen von einst, als diese Reiseform noch von Stil und Eleganz beherrscht wurde und nicht vom Geschmack eines Millionenpublikums.

So ist ein kontrastreiches Buch entstanden, das besonders empfehlenswert ist für alle Nostalgiker. Wer heute seine moderne Balkonkabine bezogen hat (besser als früher!), wird mit Vergnügen in diesem Prachtband schmökern.



MAGAZIN AUS JUBEL UND TRUBEL

Oliver P. Müller (Hrsg.)
„Kreuzfahrtträume.“
 Koehlers Guide Kreuzfahrt 2015“
 Koehlers Verlag
 336 Seiten, 15,95 Euro
 ISBN 978-3-7822-1204-5

Dies sind die Träume für die Nicht-Nostalgiker, hier herrscht die Gegenwart: Reportagen und Berichte über die bekanntesten Hochseeschiffe und Flussfahrten, Werftbesuche und auch mal Gala-Glamour: „Helene Fischer tauft die Mein Schiff 3“. Das kommt alles reichlich bebildert, scheut auch muntere PR-Artikel nicht, doch das macht dieses beliebte Jahrbuch eher noch bunter und vielfältiger.

Anders als die bekannte „Kreuzfahrt-Bibel“ von Douglas Ward präsentiert sich dieser Titel eher als dickleibiges Magazin. Hier herrscht superlativistisch Jubel und Trubel, die Welt steckt voller Geheimtipps und toller Destinationen, und am besten erreicht man die auf diesen wunderbaren Schiffen; selbst deren Häfen, die liebevoll beschrieben werden, sind eine Reise wert.

Nicht immer halten die Texte, was die Bilder versprechen. Doch wer dieses höchst preisgünstige Paperback durchblättert, dürfte schon halbwegs mit dem maritimen Bazillus infiziert sein.



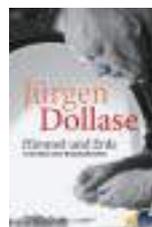
MANN MIT STERNEN

Dieter Müller
„Wie Deutschland genießen lernte“
 Lingen Verlag
 220 Seiten, 19,95 Euro
 ISBN 978-3-942453-95-0

Der Autor ist ein Experte, der uns das wirklich erklären kann. Er gilt als der wohl meistdekorierte deutsche Koch. Seit 1974 (in den Schweizer Stuben) trägt er einen, seit 1997 (im Schlosshotel Lerbach) drei Michelin-Sterne. Er hat die kulinarische Entwicklung Deutschlands an führender Stelle mitgeprägt, seit 2010 dirigiert er das Restaurant „Dieter Müller“ auf der „MS Europa“, dem besten Kreuzfahrtschiff Deutschlands.

Er beschreibt seine Karriere humorvoll und, trotz seiner unzweifelbaren Bedeutung, ohne Eitelkeit. Denn die hasst er, auch bei Restaurantkritikern, von denen er zumeist hochgelobt wird. Und doch spottet er über jene, die sich wichtiger finden als die Köche, über die sie schreiben sollen: „Wie anders sind sonst Marotten zu erklären wie die permante Begleitung durch einen Hund?“

Müller, dessen Buch für alle Feinschmecker ein Gewinn und ein großes Vergnügen ist, darf darüber witzeln, die meisten anderen Köche, denen Hund und Herr ein Horror sind, schweigen ängstlich. Alle Achtung, Chef!



MANN MIT HUND

Jürgen Dollase
„Himmel und Erde.“
 In der Küche eines Restaurantkritiker“
 AT Verlag
 302 Seiten, 39,90 Euro
 ISBN 978-3-03800-814-9

Wie anders doch so ein Buch eines Restaurantkritikers aussehen kann! Ob er nun der allereitelste im Lande ist oder nur Nummer Zwei, lassen wir dahingestellt. Doch sich und seinen Hund zeigt er schon auf den ersten Seiten. Und dann geht es mit Selbstdarstellung und -beweihräucherung immer so weiter.

Der Meisterkritiker lässt sich unentwegt ablichten: in Restaurants, in seiner Küche, kochend, mit einem Filet, abschmeckend, einen Kochtopf schwenkend, in seinem Esszimmer (mit Sonnenbrille), dann wieder mit seinem Terrier Sophie mit dem umgebundenen Lätzchen, dem Schrecken aller Restaurants.

Die Texte sind durchaus im hohen Ton gehalten: „Von der Variation der Aggregatzustände“ oder der „Architektur des Essens“. Und es endet mit ein paar Dutzend Rezepten des Großmeisters, die machbar, doch nur halb so originell sind, wie sie daher kommen.



Sind wir nicht herrlich entschleunigt?

Horst-Dieter Ebert mit einem Gourmet-Törn auf der Rhone



Die Taufpatin bei „Arosa“ heisst Yvonne Catterfeld. Die hübsche, meist blonde und beständig erfolgreiche Sängerin, hatte sich offenbar mit einem Album titels „Unterwegs“ empfohlen, was ja durchaus als Motto eines Schiffes, das die europäischen Flüsse hoch- und runterfährt, stehen kann. Und sie hat den neuen Katalog für die Arosa-Schiffe um ein hübsches empfindsames Vorwort bereichert.

Lausprechen wie die Hintergrundmusik in den Aufzügen grosser Kettenhotels. Freilich ist sie allgegenwärtig, auf Deck, unter Deck, in der Lobby, im Restaurant.

Gelegentlich wird die unentwegte musikalische Unterhaltung unterbrochen durch eine Ansage vom Band, leider in ziemlich öder Schulfunktradition: „Bei Stromkilometer 323 liegt das Weindorf XYZ, es wurde vor 2000 Jahren von den Goten/Kelten/ Galliern gegründet. Heute liegt es immer noch an der Hängen des Bergzuges Maconnais, der vielen Weinen dieser Gegend seinen Namen gab ...“

Ich habe auf der ganzen Tour nur selten Ansagen gehört, die mich wirklich interessiert hätten; insbesondere bei der (zweimaligen) Bootstour durch Lyon hätten das höchst spannende Informationen sein können; die nette französische Guide Claire gibt auf der Stadtrundfahrt eine Idee davon, was an Bord alles hätte erzählt werden können.

Ich befinde mich auf einer Themenreise, wie sie seit einigen Jahren zu den

lustig, eine Flussfahrt kaum minder. Um wieviel toller muss dann eine Schiffsfahrt mit eingebauten kulinarischen Events sein. Eine solche Addition der Attraktionen ist unser Gourmet-Törn auf der Rhône und der Soâne, vom Lyon nach Norden bis Chalon-sur-Soâne, im Süden bis Avignon.

Die Grundversorgungsart auf dem Schiff freilich ist das Buffet, und das hält die Waage zwischen guter Wiedererkennbarkeit und kleinen Überraschungen. Schon zum Frühstück erstaunt eine geradezu exotische Brotauswahl, doch nein: „Brotdeko! Bitte nicht Essen!“ Aber dafür wartet – Fronkreisch! Fronkreisch! – ein Dutzend Käsesorten, kurioserweise nur am Morgen. Am Abend werden dann auch mal gekräuterte Weinbergschnecken, Wachteln oder Froschschenkel aufgeföhren.

Ihrem Namen als „Gourmetreise“ macht unser Trip dann an den Abenden Ehre, an dem die mitreisenden Promiköche den Kochlöffel ergreifen: Dann servieren die Kellner und Kellnerinnen in weißen

Ein Flussschiff ist das ideale Gefährt für Leute, die eigentlich keine Schiffe mögen, keinen unendlichen Ozean, keinen Wellengang. Unentwegt ziehen schöne Landschaften vorbei. Wir sind auf einem schwimmenden Idyll, einem Idyll noch dazu mit erstklassiger Gastronomie.

Ich befinde mich auf der „Arosa Luna“, nur echt mit dem roten Kussmund auf dem Bug (wie ihre zehn anderen Schwestern). Sie dankt ihrer Patentante durch ständiges Abspielen von Schlagern und Evergreens im gefälligen Catterfeld-Stil. Freilich, gottlob!!, knattert die Musikbeschallung nicht über die Decks wie auf den „Aidas“, sondern rieselt mehr aus den

Spezialitäten der Vergnügungsschiffe gehört, ob auf hoher See oder auf den europäischen Flüssen. Reisen mit Golf, mit Kammermusik, mit Literatur, in unserem Fall mit Feinschmeckerei. Denn das ist die Idee der cleveren Marketingmanager: Jeder der kulinarisch ein bisschen infiziert ist, liebt Besuche bei großen Köchen. Andererseits: Eine Seefahrt ist

Handschuhen fünf oder sechs Gänge. Den Anfang machte der junge Dirk Seiger vom Restaurant Buddenbrooks im Hotel Arosa in Travemünde (hat nix zu tun mit unserer gleichnamigen Schifffahrtsgesellschaft). Er läßt ein Ensemble schöner Kreationen servieren – die für 130 Teilnehmer zu bereiten ist ja stets ein Balanceakt zwischen Gourmet-Niveau und Kongress-

küche, und er löst diese Aufgabe höchst respektabel.

Dreimal in dieser Woche wird abends ein großes Essen serviert. Auf Seiger folgt der Franzose Laurent Deconinck, auch er wird dankbar beklatscht. Doch der triumphale kulinarische Höhepunkt gelingt dem sympathisch beleibten Chefkoch des Schiffes Stefan Arndt („Ich hoffe, man sieht, dass ich gern esse!“): Seine sechs Gänge, der „Thunfisch mit schwarzem Sesam, Radieschen und Wasabischaum“ und auch der „Loup de mer mit gebackenen Artischocken“ allen voran, spielen in einer eigenen, allerhöchsten Gastro-Liga: „Einen Stern hat er mindestens verdient“, fordert der Achtertisch am Kopfende des Restaurants unisono. Und hat so ganz Unrecht nicht.

Dieser vorletzte Tag an Bord bündelt ungewöhnlich viele Gourmet-Aktivitäten: Um zwölf Uhr mittags sind angesagt „Austern & Champagner“ auf dem Sonnendeck (Austern gratis, das Gläschen Pommery für 8 Euro, also sehr viel günstiger als sonst) – am nachmittag um 15:00: „unser Chef-Pâtissier Herr Oliver Edelmann wird Sie in die Geheimnisse einer der besten Chocolaterien Europas einweihen: Valrhonia“ – um 16:00: „Unser Sommelier Herr Christian Bude führt sie in die Kunst der Harmonie von Wein und Käse ein“ – 18:30 Einführung in „unser letztes Fünf-Gänge-Menü“, mit der Vorstellung aller dazu eingeschenkten Weine.

Eine Vorstellung eigener Art hatte zuvor schon Hendrik Thoma gegeben. Bei einer Champagnerprobe mit nur drei Cuvées, alle von Pommery (Partner von Arosa) bewies er, dass er den wohl einzigen Stand-up-Comedian unter den Sommeliers verkörpert, so eine Art Mario Barth, freilich nicht der sexistischen, sondern der eher schöngestigen Art. Allein mit seinen kleinen Pantomimen, wie man ein Champagnerglas hält (und wer es wie macht), riss er sein Auditorium zu Lachstürmen hin.

Dann sind da die Ausflüge von der Arosa, die auch bei jedem Marktbesuch irgendeine kleine Verkostung bereithalten, Bresshühnchen oder Lyoner Wurstsorten.

Am letzten Abend geht es zur Jahrhundertlegende Paul Bocuse, in jene Ausflugs-gaststätte für große Reisegruppen in Collonges, in der das Zirkus-Design offenbar überwiegt: ungeheure Prachtorgeln, vor denen immer irgendwo unübersehbar Bocuse den Takt schlägt, röhren Wiener Walzer, und die Weine sind augenscheinlich besonders preisgünstig (werden indes nur sparsam nachgeschenkt): Das Menu kann mit kei-

ner eines Chefkochs besitzt, gehört zur ganz lachlustigen Kategorie der Sanguiniker und kann sich auch noch erkennbar gut amüsieren, wenn er das Schiff gerade zentimetergenau in eine Schleuse bugsiert oder, bei runtergefahrenem Brückenhaus, nur noch den Kopf aus einer Luke reckt wie ein Panzerfahrer.

Eine der beliebtesten Vokabeln an Bord ist – außer „Essen“ und „Trinken“ – die neudeutsche „Beschleunigung“. „Finden Sie nicht auch, dass wir herrlich entschleunigt sind?“ fragt mich mit schwärmerisch verdrehter Pupille der pensionierte Bankmanager aus Frankfurt, der mit seiner munteren weißhaarigen Tochter zusammen reist.

Recht hat er: Das Schiff schwimmt in gemächlichem Tempo den Fluss entlang, mit den Pausen vor und in den fünfzehn Schleusen machen wir wohl durchschnittlich kaum mehr als zehn Kilometer in der Stunde, selbst behäbige Radwanderer fahren da gemütlich vorbei.

Und dann die Ruhe: Bei normaler Fahrt ist das Schiff (außer dem Musikgeriesel) geräuschlos, es gibt keine Vibrationen. Ein Flussschiff ist das ideale Gefährt

für Leute, die eigentlich keine Schiffe mögen, keinen unendlichen Ozean, keinen Wellengang. Wir hören am Ufer die Vögel singen, unentwegt ziehen schöne Landschaften vorbei. Wir sind auf einem entschleunigten Idyll, einem Idyll noch dazu mit erstklassiger Gastronomie.



Austernfrühstück mit Chefkoch Stefan Arndt

nem der an Bord mithalten, aber dafür war man eben mal bei der am besten glorifizierten Gastro-Legende des Landes, wenn nicht der Welt, die Memorabilien sind allein schon abendfüllend.

Weit über dem Durchschnitt von selbst hoher Servicequalität ist die Freundlichkeit der vornehmlich slowakisch-rumänisch-bulgarischen Crew, die nicht angelernt und rituell erscheint, sondern von herzlicher Fröhlichkeit: „Heut ist der schönste Tag in meinem Leben“, jubelt eine ungarische Angelina hinter der Bar und führt ein kleines Tänzchen auf. Überhaupt bleibt kaum irgendwo irgendwann mal ein Glas leer, schließlich sind wir in Frankreichs Weinrevieren. Sogar der französische Kapitän, der eigentlich die Sta-

Fotos: A-Rosa Kreuzfahrten, Horst-Dieter Ebert

Info und Buchungen:
A-ROSA Flussschiff GmbH
Loggerweg 5
18055 Rostock
Tel: +49 381 202 6001
Fax +49 381 44040109
www.a-rosa.de

Auszeichnung Wine Trophy: Beste Weinkarte des Jahres 2015

Das französische Weinmagazin „La revue du vin de France“ kürt die Weinkarte der Traube Tonbach als beste des Jahres.



Traube-Sommelier Stéphane Gass und Hotelier Heiner Finkbeiner (r.) nahmen die Auszeichnung in Paris entgegen

Das Fachmagazin „La revue du vin de France“ gilt als die wichtigste und einflussreichste Weinzeitschrift Frankreichs. Mit der aktuellen Ausgabe ist die jährliche Bestenliste des Leitmediums erschienen. Als einziger internationaler Gewinner in einer von sieben Kategorien wurde die Traube Tonbach mit dem Gourmetrestaurant Schwarzwaldstube für die beste Weinkarte geehrt. Das familiengeführte Feinschmeckerhotel ist auch im nahen Frankreich bekannt als eine der ersten Adressen für Genussreisende.

Die Expertenjury lobte bei der Verleihung in Paris die vinophile Weitsicht von Traube-Inhaber Heiner Finkbeiner. Mit viel Passion habe er bereits vor 30 Jahren begonnen, in den Aufbau des hoteleigenen Weinkellers zu investieren und damit eine hervorragende Basis für die Güte der heutigen Karte geschaffen. „Das ist eine

wahrlich schöne Anerkennung“, so der Hotelier. „Wein ist stets eine Leidenschaft, die wir gerne fördern. Deshalb schätzen wir auch Stéphane Gass ausgeprägtes Faible für seltene oder außergewöhnliche Tropfen.“

Dem langjährigen Sommelier der Schwarzwaldstube attestierte das Fachmagazin großes Talent. „Dank dem Können des Elsässers und seinem virtuoson Händchen bei der Auswahl der rund 750 Positionen, hat die Weinkarte im Laufe der Jahre einen Grad der Perfektion erreicht, die der Küche von Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt absolut ebenbürtig ist und dem Gast zugleich mit bemerkenswerten Preisen Lust auf guten Wein macht“, hieß es in der Begründung der Jury. Gass verantwortet seit 1990 die Weinkeller des Traditionshotels, in denen mehr als 40.000 Flaschen, überwiegend aus europäischen Anbaugebieten, lagern.

Zu den vorangegangenen Stationen des 43-jährigen gehören weltbekannte Restaurants wie das Louis XV von Alain Ducasse in Monte Carlo.

Gefragt danach, was die Weinkarte des Jahres besonders macht, zeigt sich Gass bescheiden: „Unsere Philosophie ist die eines jeden guten Sommeliers. Jahr für Jahr wollen wir ausdrucksstarke Weine für unsere Karte entdecken, um unsere Gäste mit einer spannenden Verkostung zu überraschen.“ Gemeinsam mit seinen drei Kollegen beobachtet er interessante Weinregionen sehr aufmerksam. „Vom jungen bis zum charaktervollen Jahrgangsw Wein gilt es jene zu finden, die ebenso spannend wie zugänglich sind. Auf große Namen zu setzen, ist dabei relativ einfach. Herausfordernder ist es, offen zu bleiben, jeden Jahrgang neu zu bewerten und gerade auch jungen oder unbekanntem Winzern den Weg zu ebnen, wenn die Qualität stimmt“, erklärt Gass. Zusammen mit den renommierten Weingütern, einer soliden Jahrgangstiefe sowie einigen Exoten ergebe sich so ein starkes Portfolio. „Und ein faires Preisniveau ist uns wichtig, denn das animiert zum Probieren und gehört definitiv zu einer guten Weinkarte“, weiß der Franzose.

Als weitere Preisträger der Wine Trophy 2015 wurden u.a. Frankreichs Außenminister Laurent Fabius als „Mann des Jahres“, Emmanuel Reynaud vom Weingut Château Rayas als „Winzer des Jahres“ sowie Julien Sunier von der Domaine de Noisetiers als „Entdeckung des Jahres“ geehrt. Der Innovation-Award ging an Julien Worth für sein Crowdfunding-Projekt „Fundovino“, während der Weinblog „No wine is innocent“ den Titel „Blog des Jahres“ erhielt.

Foto: RegisGRMAN

Alle Auszeichnungen und Preisträger auch unter: www.larvf.com

Hotel Traube Tonbach
Familie Finkbeiner KG
Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn
Telefon: +49 7442/492 746
Fax: +49 7442/492 740

Internet: www.traube-tonbach.de
Facebook: www.facebook.com/traubetonbach

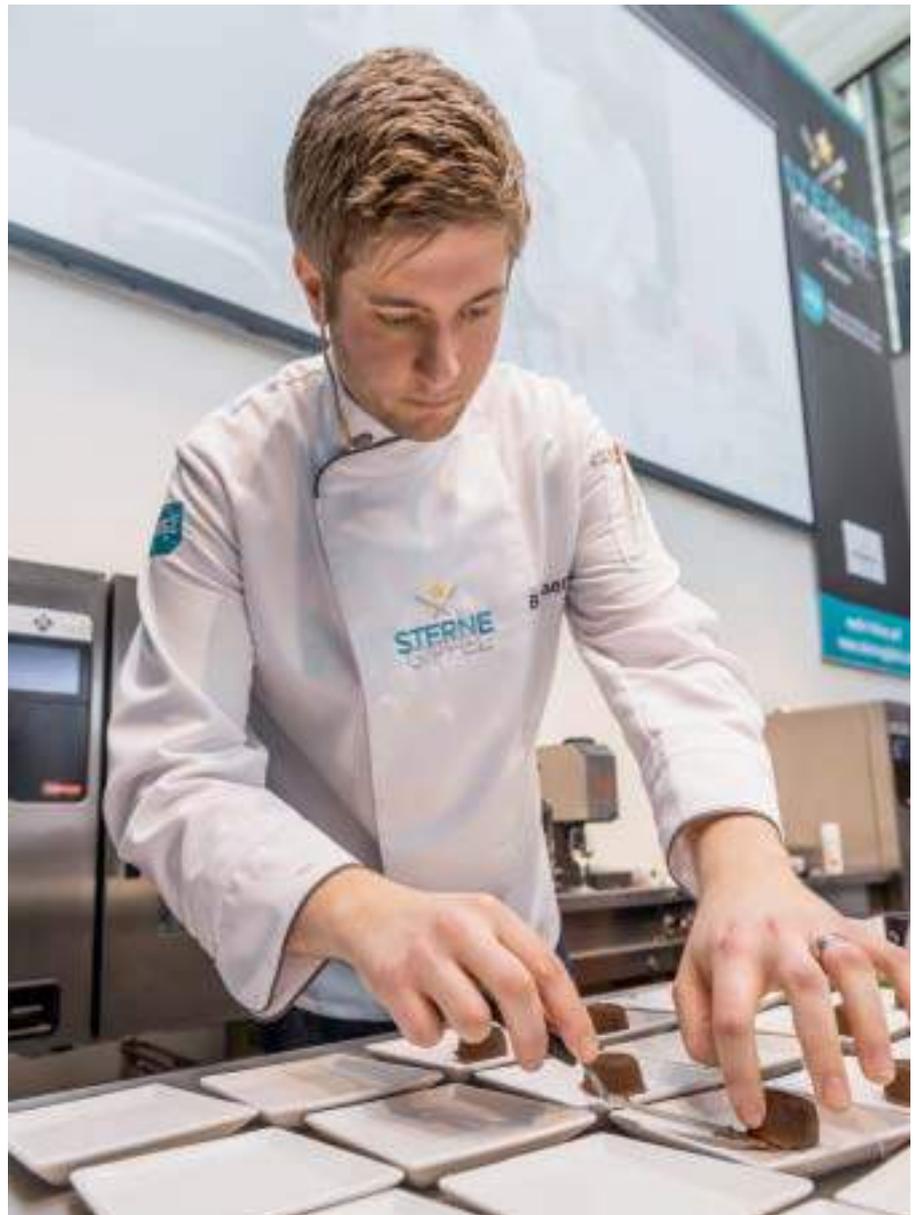
So schmeckt der Maerz: Sternekoch Benjamin Maerz kocht auf AIDAdiva

Vom 30. März bis 7. April 2015 geht AIDAdiva gemeinsam mit dem 26-jährigen Sternekoch Benjamin Maerz, seinem Bruder, dem Sommelier Christian Maerz, und AIDA Chefkoch Günther Kroack auf Gourmetreise durch das Mittelmeer.

Benjamin Maerz ist einer der jüngsten Sterneköche Deutschlands und Chefkoch im familieneigenen Hotel-Restaurant Rose in Bietigheim. Nach der Ausbildung bei seinem Vater übernahm er 2010 die Küchenleitung. Schon 2012 wurde er vom Michelin Guide als „Hoffnungsträger“ und ein Jahr später mit einem Stern ausgezeichnet. Benjamin Maerz hat in kürzester Zeit seinen eigenen Stil entwickelt, bei dem er nur die besten Produkte verarbeitet. An Bord kocht er mit regionalen Zutaten von den Märkten des Mittelmeers. Sein Bruder Christian Maerz bringt exquisite Tropfen aus den besten Weinkellern auf den Tisch.

Für die Gourmetreise stehen zwei erlesene Menüs im Gourmet-Restaurant Rossini mit ausgewählter Weinbegleitung auf dem Programm, außerdem eine exklusive Kochschule mit Benjamin Maerz und ein Landausflug auf Malta zum Kennenlernen mediterraner Spezialitäten. Im Razzett L-Antik, einer 400 Jahre alten historischen Mehlmanufaktur samt Mühle, erleben Gäste eine exklusive Kochshow und ein 3-Gang-Menü mit maltesischen Spezialitäten. An Bord dürfen Gäste den Chef de Cuisine Günther Kroack in die Küche begleiten und den AIDA Köchen beim Zaubern zuschauen. Das kleine Gourmetpaket kann für 99 Euro und das große Gourmetpaket für 299 Euro pro Person über www.MyAIDA.de gebucht werden.

Acht Tage lang genießen die Gäste von AIDAdiva die kulinarischen Traditionen des Mittelmeers vor Ort und an Bord und können die Experten-Tipps schließlich auch mit in die heimische Küche nehmen. Ab Sharm El-Sheikh reist AIDAdiva zunächst durch den Suez-Kanal, nach Kreta und schließlich nach Valletta, bevor die



Reise im Hafen von Palma de Mallorca endet. Die 8-tägige Reise ist ab 499 Euro pro Person zum AIDA VARIO Preis buchbar, das An- und Abreisepaket ab 535 Euro.

Foto: Oswald-Fotodesign

Weitere Informationen sind auf www.aida.de/themenreisen zu finden.

Buchungen sind im Reisebüro, unter +49 (0) 381/20 27 07 07 oder auf www.aida.de möglich.

Österreich: +43 (0) 1 22 709 050
www.aida-cruises.at

Schweiz: +41 (0) 848/10 10 11
www.aida.ch

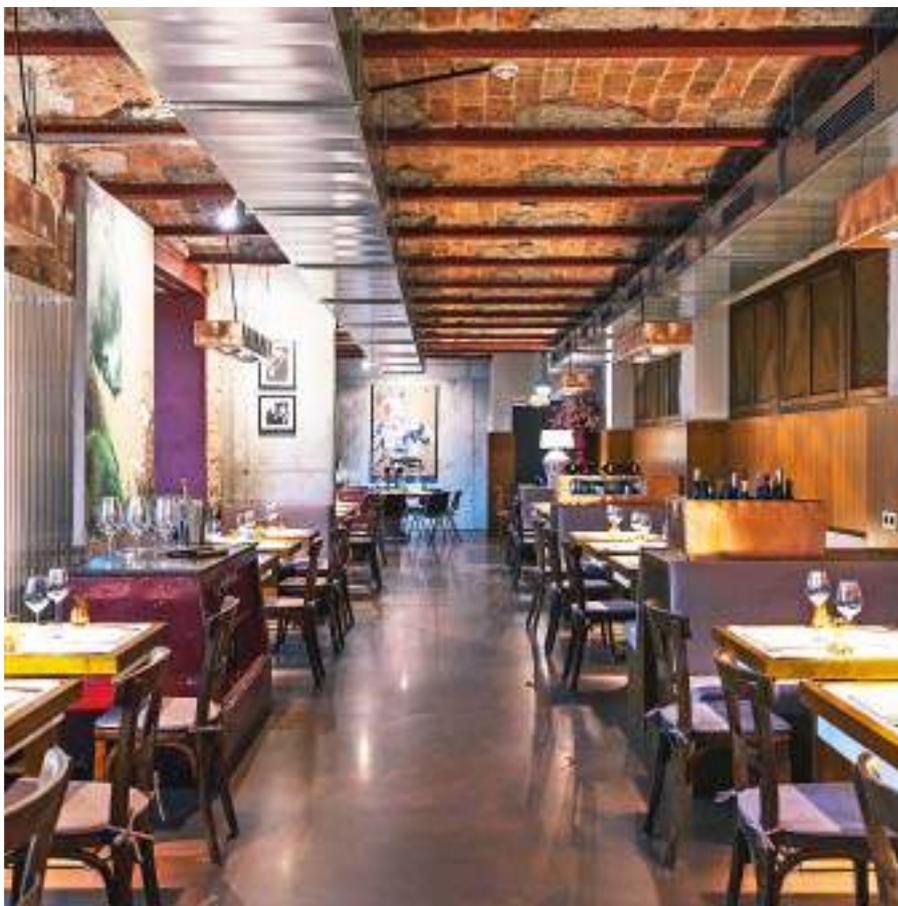
Spitzenkoch Tim Raue eröffnet mit dem STUDIO tim raue in der Factory Berlin sein viertes Restaurant

Mit dem STUDIO tim raue eröffnete der Berliner Spitzenkoch Tim Raue am Donnerstag, den 15. Januar 2015 das mittlerweile vierte Restaurant unter seinem Namen in der deutschen Hauptstadt.

Die Factory ist ein Start-up Zentrum in unmittelbarer Umgebung zum legendären Mauerpark.

Auch Tim Raue sieht das STUDIO als einen perfekten Ort für sein neues Gastronomiekonzept. Denn als jemand, der selbst von Gründergeist und eigenem Innovationsanspruch getrieben ist, kann er im STUDIO all die kulinarischen Ideen ausleben, für die in den anderen Restaurants konzeptionell kein Platz ist. Im STUDIO nutzt Tim Raue die damit verbundenen Freiheiten, aber auch die Atmosphäre und den Zeitgeist dieses einzigartigen Umfeldes: In der Factory herrscht Aufbruchsstimmung.

Am Abend bestimmt jedes Quartal ein anderes Motto das vier bis zehn Gänge Menü zum Preis von 48 bis 88 Euro, aus dem Gäste selbstverständlich auch à la Carte wählen können. Den Beginn macht dabei Japans Metropole Tokyo: Tim Raue hat dafür unter anderem Gerichte wie



STUDIO tim raue in der Factory Berlin



Tim Raue

„Sashimi vom Lachs (roh, gebeizt, gebläht) auf warmem Reis mit Kumquat und Chili“, Chawanmushi - japanische Kastanie, Wachtelei, Trüffel und geschmolzene Zwiebeln“ sowie „Kobe black pepper beef cheek mit Allium, Kopfsalat und Perlwiebeln“ kreiert. Passend zum Menü werden besondere Spirituosen, Weine und Softgetränke angeboten. Im Sommer wird es übrigens ein sizilianisches Menü geben.

Der aus Sachsen-Anhalt stammende Küchenchef Sascha Friedrichs ist seit dem Sommer für Tim Raue tätig und hat seit-

dem viele Caterings in ganz Europa für den Sternekoch umgesetzt.

Fotos: Nils Hasenau

Das STUDIO ist dienstags bis freitags von 12 bis 14:30 Uhr und dienstags bis samstags von 18:30 bis 22 Uhr geöffnet. Reservierungen werden telefonisch unter 030-44310950, per Email unter info@studio.factoryberlin.com oder www.studio.factoryberlin.com entgegen genommen.

JULIO ENZLER NEUER CHEF DER ONYX BAR IM PARK HYATT ZÜRICH

Julio Enzler wird ab sofort die Leitung der ONYX Bar im Park Hyatt Zürich übernehmen und seine neue Position als Bar Manager einnehmen. Enzler feierte bereits Erfolge hinter der ONYX Bar als Assistant Manager mit dem Award für „Best Longseller Bar“ 2014, der im September von Bar-News durchgeführt wurde. Ein besonderes Highlight in der ONYX Bar sind nun auch die massgeschneiderten Cocktailkurse, die von Enzler persönlich begleitet werden.

Julio Enzler folgt als direkter Nachfolger von Wolfgang Bogner, der seinen Traum von der eigenen Bar demnächst verwirklichen wird. Nach mehrjähriger Berufserfahrung trat er 2011 dem Park Hyatt Zürich Team bei, wo er besonders für seine massgeschneiderten Cocktailkurse bekannt ist.

Zudem gewann Enzler zusammen mit Wolfgang Bogner dieses Jahr den „Best Longseller Bar“ Award, der von Bar-News, dem Swiss Bar and Beverage Magazin, durchgeführt wurde. Die Bedingungen für die Teilnahme bei diesem Wettbewerb setzen mindestens eine 10-jährige Markterfahrung, erfolgreiche Businessführung, sowie einen ganzjährigen Betrieb voraus. Als eine der nominierten Bars gewann die ONYX Bar diese prestigeträchtige Auszeichnung und überzeugte die Jury mit ihrem Barkonzept und weiteren Kategorien wie Architektur und Design, Ambiente und Wohlfühlfaktor, sowie mit der Gästebetreuung.

„Ich freue mich ausserordentlich in die Fussstapfen von Wolfgang Bogner treten zu dürfen. Das Park Hyatt Zürich und seine Gäste liegen mir sehr am Herzen und es bereitet mir grosse Freude diese Bar weiterhin auf Erfolgskurs zu steuern und stets mit neuen Cocktail-Kreationen unsere Gäste zu überraschen“, sagt Julio Enzler.

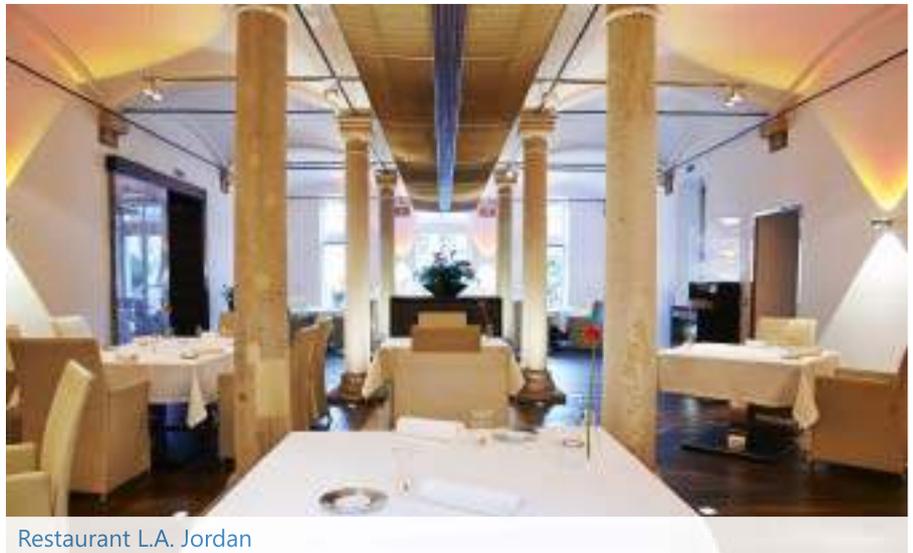
www.zurich.park.hyatt.ch/de/hotel/dining/ONYXBar.html

L.A. Jordan: Modern, jung, lässig

Restaurant im Ketschauer Hof unter neuem Namen

Nach einer kurzen Winterpause präsentiert sich das Restaurant im Ketschauer Hof in Deidesheim ab sofort unter dem Namen L.A. Jordan. „Wir haben den Januar für ein Facelifting genutzt und dabei entschieden, das ‚neue‘ Restaurant nach Ludwig Andreas Jordan zu

den und Blusen von „Le Nouveau Chef“. Und wer im Wintergarten reserviert, sitzt mit Blick auf die einzigartige Tapete auf schicken schwarzen Lederstühlen an Tischen, die ohne Tischdecke auskommen. Dagegen ist der etwas größere Gastraum eher klassisch arrangiert und eingedeckt.



Restaurant L.A. Jordan

benennen, dem Gründer des Weingutes, das unter dem Namen Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan deutsche Weingeschichte geschrieben hat.

Auch Küche und Service sind auf den neuen Look des L.A. Jordan getrimmt. „Essen ist gelebte Emotionalität für Körper und Geist. Und die muss locker sein, Spaß machen und sich entspannt anfühlen“, sagt Chefkoch Daniel Schimkowitsch. Sein 4-Gänge-Überraschungsmenü, klassisch oder vegetarisch, bietet der Sterne Koch dienstags bis donnerstags für 70 Euro an. Dazu gibt es zwei „größere“ Menüs, natürlich auch in der vegetarischen Variante. (vgl. Gour-med 9/10 = 2014 Titelstory)

„Junger Service in schwarzen Anzügen mit schwarzer Krawatte ist Schnee von gestern“, sagt Restaurantleiter Sascha Schömel. Seine Service-Crew agiert in Designer-Jeans, Adidas Sneakers und Hem-

den. „Das von vielen Gästen monierte ‚Wassernachschenken‘ haben wir abgestellt. Nur wenn der Gast es wünscht, wird der Service aktiv“, sagt Schömel, der auch Herr über die umfangreiche Weinauswahl des Restaurants ist. An der Qualität von Küche und Service wird natürlich nicht gerüttelt, hier darf der Gast das Beste vom Besten erwarten; darüber ist sich das ganze Team des L.A. Jordan einig. Das Restaurant L.A. Jordan gehört ebenso wie das Hotel Ketschauer Hof zur Niederberger Unternehmensgruppe.

Foto: Ketschauer Hof

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



Seeschloss und Schlosshotel liegen inmitten einer idyllischen Parkanlage

Sternekokch Harald Derfuß übernimmt Schlossküche auf Monrepos

Seit Jahresanfang wird das Vier-Sterne-Hotel der geschichtsträchtigen Domäne bei Ludwigsburg generalsaniert. Mit Harald Derfuß steht die zugehörige Gastronomie jetzt unter neuer Leitung.

Eine gute Küche war Heiner Finkbeiner von Anfang an wichtig: „Ich bin kein Freund von halben Sachen“, hatte der Hotelier der Traube Tonbach seit Bekanntwerden der Pachtübernahme vor einem Jahr stets bekräftigt, wenn es um die Pläne für die Gastronomie des Schlosshotels ging. Intensiv wurde in den letzten Monaten nach dem richtigen Kandidaten für die kulinarische Gesamtleitung des Anwesens gesucht, nun ist dieser gefunden: Harald Derfuß wechselte vom besten Ludwigsburger Restaurant Adler Asperg in die Schlossküche der nahegelegenen Domäne. Das Restaurant Gutsschenke im denkmalgeschützten Meiereigebäude ist seit Mitte Februar die neue Wirkungsstätte des Sternekokchs. „Wir wollen mit einer bodenständigen aber raffinierten Küche und besten Produkten aus der Region

überzeugen“, so Derfuß, der als Küchenchef künftig auch für die Hotelgastromonomie sowie das Catering bei Veranstaltungen im historischen Seeschloss verantwortlich ist. Der gelernte Metzger und Koch bringt aus verschiedenen Stationen seiner Karriere viel Erfahrung mit.



Der gebürtige Erlanger Harald Derfuß kocht bereits seit 2004 in der Ludwigsburger Region

Angefangen hat alles ganz klassisch. „Glücklicherweise konnte ich eine wirklich gute und handwerklich fundierte Ausbildung machen, für die ich heute noch sehr dankbar bin“, sagt der neue Küchenchef.

Nach der Kochlehre im Hotel Bachmair Weissach am Tegernsee führte der Weg zu Alfred Klink nach Freiburg, der vor allem durch seinen Führungsstil beeindruckte: „Klink war unglaublich konsequent und diszipliniert, aber immer fair. Das hat mir früh gezeigt, wie ich selbst einmal mein Team führen möchte“, bestätigt der gebürtige Erlanger.

1995 kam der Wechsel zum damals aufstrebenden Zwei-Sterne-Koch Dieter Müller ins Schlosshotel Lerbach im Bergischen Land. „Mit gerade 26 Jahren eine großartige Chance“, erzählt der heute 46-Jährige. Ein Jahr später erkochte das Team den dritten Stern. „Ich habe als Entremetier angefangen und mich Posten für Posten zum Souschef hochgearbeitet. Eine aufregende Zeit, in der ich verinnerlicht habe, dass das Produkt beim Kochen im Fokus stehen sollte.“ Zudem war Müller für seine akribische und filigrane Arbeitsweise bekannt. „Keine Frage, die vier Jahre an seiner Seite waren hart – aber auch die beste Schule für meine erste eigene Küchenchefstelle“, erinnert sich Derfuß. Den passenden Einstieg bot das Münchener Traditionshotel Bayerischer Hof. 2004 folgte der Ruf aus dem Adler in Asperg bei Stuttgart, wo er 2006 mit dem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet wurde.

„Für Monrepos ist es mir wichtig, die richtige Mischung zu finden. Meinem persönlichen Küchenstil möchte ich treu bleiben, doch nicht ohne fortwährend neue Anregungen und Ideen einfließen zu lassen. Gutes Fleisch wie Hirschrücken, Kalbsfilet oder Hohenloher Spanferkel sowie Fischgerichte mit Wolfsbarsch und Lachs stehen auf unserer Karte – aber auch regionale Klassiker wie Schwäbische Maultaschen und Rostbraten“, verrät Harald Derfuß über seine Pläne für die Gastronomie des Schlosshotels.

Foto: Hofkammer des Hauses Württemberg, Klaus Einwanger - Harald Derfuß - Schlosshotel Monrepos

Hotelkontakt für Schlosshotel Monrepos:
Julia Deleye
Hotel Traube Tonbach
Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn
Tel.: 49 7442 / 492 625
E-Mail: juljadeleye@traube-tonbach.de
www.traube-tonbach.de

Mit dem neuen Genussführer durch das Fichtelgebirge

Unterwegs auf dem Kartoffel-Pfad, den kulinarischen Spuren Jean-Pauls oder durch das poetisch-pädagogische Roggen-Museum entdecken Besucher und Einheimische die kulinarische Vielfalt des Fichtelgebirges. Neben Einkehrtipps von der Wildkräuterküche bis hin zu deftiger Hausmannskost serviert der neue Genussführer schmackhafte Rezepte zum Selbstaussprobieren oder Wander- und Ausflugsziele auf dem „Silbertablett“ - oder im Fichtelgebirge besser gesagt auf dem Porzellanteller.

Inmitten der Genussregion Oberfranken mit der höchsten Bäckerei-, Metzgerei- und Brauereidichte der Welt verwöhnen die zwölf IHK-zertifizierten Wild-Kräuterküche sowie der Wildkräuter-Bäcker, -Metzger und -Destillateur der Initiative „Essbares Fichtelgebirge“ mit hochwertigen Kreationen aus wildwachsenden Kräutern und Blüten wie Giersch, Bäurwurz oder Hirschholunder. Passend dazu verrät der Genussführer beispielsweise wie ein Erbsen-Cappuccino am besten gelingt. Ein richtiges Wirtshaus-Schmankerl der Region genießen Freunde zünftiger Küche mit dem sogenannten Kronfleisch, das mittlerweile wieder in 13 uralten Gasthäusern stilecht auf einem rustikalen Holzbrett, mit reschem Bauernbrot und scharfem Meerrettich aufgetragen wird.

Kulinarisch Ausgefallenes kredenzt auch Beate Roth mit ihren Jean-Paul-Menüs, für die sie verschiedene Gerichte wie etwa Hoppelpoppel, Schnepfendreck oder abgetriebene Wespennester aus den Werken des fränkischen Literaten nachkocht. Mehr über den kuriosen Vertreter der Romantik erfahren Interessierte entlang des Jean-Paul-Wegs, der auf rund 200 Kilometern und begleitet von unterhaltsamen und lehrreichen Aphorismen durch das ganze Fichtelgebirge führt. Ganz im Sinne Jean Pauls „Mich quält ein Ort, wo die Bürger nichts haben, worin sie sich betrinken können“ stärkt unterwegs ein kühles Jean-Paul-Bier die Wanderer. Neben der Jean-Paul-Kreation überraschen im Fichtelgebirge etwa auch das Erotik-Bier oder das speziell von Braumeisterin-

nen gebraute Frauenbier die Gaumen der Genussstrinker. Als feste Instanz gehört das prickelnde „Zoigl“ in die Gasthäuser der Region. Für noch mehr Bierkultur geht es beispielsweise auf den Spuren der Brauereihistorie in die Bayreuther Katakomben unter die Stadt. Unterirdisch führt auch „Sack's Destille“ seine Gäste durch die Weißenstädterfelsenkeller bevor sie feinen Vogelbeer- oder Kräuterlikör verköstigen.

Ein weiterer Tipp aus dem Genussführer ist etwa der Kartoffelpfad, dem Interessierte auf rund zwölf Kilometern durch die Felder- und Waldlandschaft des Fichtelgebirges folgen, um am Ende in das liebevoll gestaltete Kartoffelmuseum zu gelangen. Auch das pädagogisch-poetische Informationszentrum „ROGG-IN“ hält allerlei Wissenswertes zur kulturgeschichtlichen und ernährungsphysiologischen Bedeutung des Roggenkorns bereit. Brot-Meditation, „Schleuse des Halbwissens“ und eine eigens angelegte „Drei-Felder-Wirtschaft“ im Roggengarten sensibilisieren Besucher für eine höhere Wertschätzung des Getreides sowie einen respektvollen und nachhaltigen Umgang mit Brot. Als Europas größtes Spezialmuseum zeigt das Porzellanikon auf dem Gelände der ehemaligen Rosenthal-Fabrik den gesamten Prozess der Herstellung von der Aufbereitung des Kaolin-Feldspat-Quarz-Gemischs über die Anfertigung der Gipsformen, bis hin zur Fertigung und Verzierung hautnah.

Der neue Genussführer ist zum Download unter www.tz-fichtelgebirge.de/services oder in den Tourist-Informationen und Gasthäusern vor Ort erhältlich.

Weitere Informationen zum Kulinarik-Angebot der Region gibt es bei der Tourismuszentrale Fichtelgebirge e.V. unter +49 (0) 9272-96903-0 oder auf www.tz-fichtelgebirge.de. Weitere News, Bilder und Videos auf Facebook und Twitter



Gewonnen!

Jury von GEO Saison kürt das Giardino Mountain bei St. Moritz zum schönsten Berghotel in Europa

Das Hotel Giardino Mountain in Champfèr bei St. Moritz ist das schönste Berghotel Europas. So entschied die Jury von GEO Saison, zu der Experten aus der Touristik und angesehene Journalisten aus Europa zählen. Der Titel wurde zum 9. Mal in Folge vergeben und wird in der Februarausgabe der renommierten Zeitschrift veröffentlicht. Gefragt wurden die Juroren: »Welches Haus würden Sie Ihren besten Freunden empfehlen?« Insgesamt wurden Auszeichnungen in zehn Kategorien verliehen.

Das Giardino Mountain ist ein Ensemble aus sieben verschiedenen Engadiner Häusern. Mit Natursteinen und edlen Hölzern aus der Umgebung, mit eleganten Stoffen italienischer Hersteller oder Leuchten in Form von Eiszapfen haben Designer das einstige Mädchenpensionat in ein lässig-luxuriöses Retreat in den Engadiner Bergen verwandelt. Drei Restaurants gehören zum Gesamtkonzept, darunter das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Gourmetrestaurant Ecco St. Moritz, in dem Küchenchef Rolf Flieg auf wirkt. Das Hotel bietet zudem eine Lounge mit großem Kamin, einen Indoor-pool sowie ein großzügiges Spa. Mit der hauseigenen Kosmetiklinie dipiù wurden spezielle Therapien entwickelt. Für seinen freundlichen Service wurde das Hotel schon zuvor mehrfach prämiert.

Foto: Hotel Giardino Mountain

Weitere Informationen unter www.giardino-mountain.ch

Weitere Auskünfte:
TN Hotel Media Consulting
Tomas Niederberghaus
Bartholomäusstraße 82
D-22083 Hamburg
Tel. 040 - 52 47 164 - 0
www.tn-hotelconsulting.com

Das Sunrise Kempinski Hotel, das neue Wahrzeichen in der Nähe von Peking, ist eröffnet

Das jüngste Hotelprojekt von Kempinski in
China ist jetzt komplett am Start



Sunrise Kempinski

Mit der Eröffnung des Sunrise Kempinski Hotel am Rande des Yanqi Sees ist jetzt das jüngste Hotelprojekt von Kempinski in China komplett. Das Areal ist lediglich 60 Kilometer von Peking entfernt und befindet sich ganz in der Nähe der Chinesischen Mauer.

Der Bau des spektakulären Sunrise Kempinski Hotel mit 306 Zimmern und Suiten auf 21 Stockwerken dauerte zwei Jahre, in denen insgesamt rund 9.300 Arbeiter mit der Fertigstellung betraut waren. Brice Péan, General Manager des Sunrise Kempinski Hotel Peking & Yanqi Island ist sich sicher, dass das Projekt mit seinen unzähligen Möglichkeiten und seiner einzigar-

tigen Architektur schon jetzt die gesamte Hotellandschaft in Peking verändert hat.

Das Hotel am Yanqi Lake ist in einer wunderschönen Landschaft am Fuße der Yan Berge gelegen und umgeben von zahlreichen Sehenswürdigkeiten und Attraktionen. Allein die Chinesische Mauer im Bereich Mutianyu, die lediglich 30 Minuten Autofahrt vom Hotel entfernt ist, war im Jahr 2013 Anziehungspunkt für mehr als 2,79 Millionen Besucher. Darüber hinaus befinden sich die buddhistischen Hongluo Tempel aus der Tang Dynastie, das landschaftlich wunderschöne Qinglong Gorge, die atemberaubende Bergwelt von Baiquan Mountain, ein Wassersport-

Zentrum, eine Reitanlage sowie zahlreiche Freizeitmöglichkeiten für Familien mit Kindern in der Nähe des Hotels.

Das Sunrise Kempinski Hotel wurde von der Shanghai Huadu Architect Design Company konzipiert und symbolisiert die aufgehende Sonne als Verbindung des Gebäudes mit der Natur.

„Wine & Dine“

Mit insgesamt neun Restaurants und Bars bietet das Sunrise Kempinski Hotel auch vielfältige gastronomische Erlebnisse: Elements, das ganztägig geöffnete Restaurant mit interaktiven Kochstationen, steht für internationale Gerichte. Im Paulaner Brauhaus wird frisch gebräutes deutsches Bier zusammen mit authentisch-bayerischen Gerichten serviert. Die View's Bar im obersten Stockwerk des Hotels überzeugt mit einer trendigen Auswahl an Canapés, Cocktails, Premium Whiskys, Weinen sowie einer Vielfalt kubanischer Zigarren. Im Magnolia, einem modern-stylischen Chinesischen Restaurant, erwartet die Gäste das weite Spektrum der regionalen chinesischen Küche. Das Kempinski Deli wartet mit frischen Backwaren im europäischen Stil sowie hausgemachten Wurstwaren und Aufschnitt auf. The Lounge ist der perfekte Ort zum Entspannen und um den traditionellen Afternoon Tea zu genießen, einen authentisch-chinesischen Tee zu probieren oder sich an Cocktails oder Champagner zu erfreuen. Im Tea House werden in traditionellen, elegant eingerichteten Separées feinste Teesorten von einem Tee-Master gereicht. In der Sip Juice Bar stehen ausgewogene Säfte und gesunde Snacks auf dem Programm. Direkt neben dem Fitnessbereich gelegen, ist hier der Treffpunkt für die gesundheitsbewußten Gäste. Zu guter Letzt bietet die exklusive Executive Lounge Vorteile wie Express-Check-in und -Check-out, tägliches Frühstücksbuffet sowie Cocktails und Canapés am Abend.

Reservierungen sind telefonisch unter +86 10 6961 888 oder per Email unter reservations.yanqilake@kempinski.com möglich.

Foto: Sunrise Kempinski Hotel

www.kempinski.com



Schwarzreiter Tagesbar

Schwarzreiter Tagesbar & Restaurant

Junge bayerische Küche mit dem Münchener Flair im neuen Gourmet-Hotspot in der Maximilianstraße

König Ludwig II, Sohn von Maximilian II, unter dessen Regentschaft das Hotel Vier Jahreszeiten entstanden ist, bekannt als absoluter Feinschmecker, Lebemann und kulinarischer Vorreiter – Was würde er wohl heute essen? Und wo würde er essen? Natürlich in einem absoluten Hotspot direkt an der Maximilianstraße inmitten von München. Ein solcher eröffnete am 24. Februar den Schwarzreiter und bereichert die gastronomische Szene Münchens, bestehend aus der Schwarzreiter Tagesbar und dem Schwarzreiter Restaurant.

Direkt von der Maximilianstraße aus führt jetzt ein eigener Eingang in das Schwarzreiter im ehemaligen Restaurant Vue. Namensgebend für den neuen Treffpunkt der Liebhaber guten Essens und Trinkens ist der Tiefseesaibling aus dem Königssee im Berchtesgadener Land, der auf Holz geräuchert zu einem der Lieblingsgerichte König Ludwigs gehörte. In der Schwarzreiter Tagesbar findet von nun an das tägliche Leben statt. Ob Wildkräutersalat, Tatar vom bayerischen Ochsen, Steckerlfisch vom Schwarzreiter oder ein richtig gutes Stück Fleisch vom Grill – hier trifft man sich zum lockeren Business Lunch ebenso wie zum netten Beisammensein mit Freunden bei hervorragendem Essen.

Im Schwarzreiter Restaurant steht höchste bayerische Kochkunst auf dem Programm und es werden kontinuierlich wechselnd zwei Menüs angeboten – mit vier oder sechs Gängen. Selbstverständlich können auch einzelne Gänge individuell bestellt werden.

Foto: Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

Reservierungen:
Telefon 089 – 2125 2125
E-Mail: info@schwarzreiter.com
www.schwarzreiter.com

Wandern im Nationalpark

Was es da zu entdecken gibt? Schwer zu sagen. Dann wäre es ja keine Entdeckungstour.

Wenn Sie jedoch mit unseren Guides und Rangern durch den jungen Nationalpark wandern, sind Sie mitten drin in dieser Geschichte. An jedem Donnerstag. Dann geht es mit dem Ranger auf Entdeckungstour durch die junge Wildnis.

Die Bareiss Wanderwochen

Erwandern Sie die schöne Schwarzwald-Landschaft mit ihren stillen Berg- und Karsen und den schier endlos erscheinenden Wäldern zu allen Jahreszeiten.

Ablauf

Sonntagabend: Wir heißen Sie herzlich Willkommen zur Wanderwoche in unseren Dorfstuben bzw. in unserer Bibliothek.

Montag - Freitag: geführte Wanderungen mit unseren ausgebildeten Wanderführern

Freitag Nachmittag: Traditioneller Abschluss in unseren Dorfstuben mit einer kleinen Bauernvesper und passender Musik auf dem Akkordeon.

Maiwanderwoche:

Unsere Wanderführer laden Sie zu herrlichen Touren durch den Schwarzwald ein. Zudem findet die traditionelle Wanderung am 1. Mai zum Schützenhaus Mittelal statt.

26. April - 3. Mai 2015

Juniwanderwoche:

Herzlich Willkommen zu wunderschönen Wanderungen. Erleben Sie den Schwarzwald in seinem sommerlichen Kleid.

21. Juni - 28. Juni 2015

Spätsommerwanderwoche:

30. August bis 6. September 2015

Herbstwanderwoche:

8. bis 15. November 2015

Bitte fordern Sie Detailinformationen über die Bareiss Wanderwochen an:
E-Mail: info@bareiss.com
T: +49 7442 470

Ostern im Louis C. Jacob

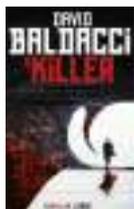
Feuern, feierlich, besinnlich – Hamburgs Osterfeuer sind legendär. Lichterloh brennen sie Jahr für Jahr entlang des Elbstrandes. Traditionell treffen sich die Hamburger am Abend vor dem Ostersonntag an hohen Feuern zwischen Övelgönne und Blankenese. Auf einer Barkasse genießen Sie vom Wasser aus das flammende Spektakel – selbstverständlich ohne auf Köstlichkeiten aus Küche und Keller des Jacob verzichten zu müssen. Und: Kulturbegeisterte werden Ostern ebenfalls Feuer und Flamme sein, denn am Karfreitag springt in der Staatsoper bei John Neumeiers Ballett-Inszenierung von Händels „Messias“ ganz bestimmt der Funke über.

Inhalte des Arrangements

- Vier Übernachtungen im luxuriösen Zimmer inklusive Frühstück
- Süße Begrüßung aus der Pâtisserie auf Ihrem Zimmer
- Welcome Cocktail
- High Tea im Jacob am Karfreitagnachmittag
- Transfer zur Staatsoper und zurück nach dem High Tea am Freitag
- Karten für das Ballett „Messias“ von John Neumeier in der Staatsoper am Karfreitag
- Ausklang bei Käse und Rotwein in der Weinwirtschaft Kleines Jacob nach dem Ballett am Freitag
- Apéro auf der Lindenterrasse am Sonnabend
- Spaziergang nach Teufelsbrück
- Barkassenfahrt auf der MS „Hamburger Deern“ inklusive einer schwimmenden Tafel und begleitender Getränke
- Fackelwanderung zurück ins Jacob vom Anleger Teufelsbrück
- Osterfrühstück am Ostersonntag
- Begleiteter Spaziergang entlang der Elbe mit Kapitän Westphalen und zünftigem Imbiss außer Haus
- Transfer zurück zum Jacob

Zimmerreservierung unter
Telefon: 040 822 55 405

Hotel Louis C. Jacob
Elbchausee 401-403
22609 Hamburg
Telefon: 040 822 55 0 / Fax: 040 822 55 444
www.hotel-jacob.de

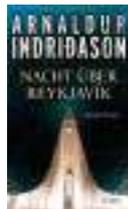


Thriller

Der Killer

David Baldacci
Bastei Lübbe
590 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-7857-2512-2

Amerika hat Feinde – skrupellose Menschen, die weder Polizei, FBI noch das Militär aufhalten können. In diesen Fällen wendet sich die Regierung an Will Robie, einen Auftragskiller, der sein Ziel stets trifft. Doch der hat gerade den ersten – und vielleicht letzten – Fehler seiner Karriere begangen. Denn Will hat die Zielperson, die er eigentlich eliminieren sollte, laufen lassen, weil ihm irgendwas an diesem Auftrag seltsam erschien. Nun wird der Killer selbst zum Ziel. Auf der Flucht vor seinen eigenen Leuten kommt Will einer unglaublichen Verschwörung auf die Spur.



Dramatischer Island Krimi

Nacht über Reykjavík

Arnaldur Indriðason
Bastei Lübbe
382 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-431-03907-8

Der junge, grüblerisch veranlagte Erlendur Sveinsson hat vor Kurzem seine Tätigkeit als Streifenpolizist in Reykjavik aufgenommen. In den Nachtschichten lernt er die dunklen Seiten der isländischen Hauptstadt kennen: betrunkene Autofahrer, häusliche Gewalt, Einbrüche, Drogenhandel. Ihn bewegt das Schicksal von Randfiguren der Gesellschaft. An einem Wochenende wird ein Obdachloser in einem Tümpel am Stadtrand ertrunken aufgefunden, und eine junge Frau verschwindet spurlos. Beide Fälle lassen Erlendur keine Ruhe, und er beginnt auf eigene Faust zu ermitteln ...



Landschaftsroman

Der Klang des Muschelhorns

Sarah Lark
Bastei Lübbe
911 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-7857-2497-2

Neuseeland, Canterbury Plains, 1853. Auf Rata Station ist die nächste Generation herangewachsen: Cat und Ida sind stolz auf ihre wunderbaren Töchter Carol und Linda. Von den Nachbarn jedoch wird die Familie mit ihrer erfolgreichen Farm mit Unmut und Neid betrachtet. Als ein schrecklicher Schicksalsschlag die Familie in tiefe Verzweiflung stürzt, ist Rata Station plötzlich in Gefahr ... Werden Carol und Linda ihre gesicherte Zukunft und ihr Zuhause verlieren? Mitreißende Saga vor der herrlichen Kulisse Neuseelands und vor einem dramatischen Kapitel der Geschichte der Maori.



Roman

Ich bin China

Xiaolu Guo
Knaus
432 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0607-5

In einem Land, in dem die Freiheit ein rares Gut ist, sind die beiden Liebenden Mu und Jian Teil einer subversiven jungen Künstlerszene. Mit Musik und Literatur wollen sie gegen die politische Unterdrückung kämpfen und für das Recht ihrer Generation, frei zu leben. Bis sie die zerstörerische Kraft der chinesischen Staatsmacht zu spüren bekommen und plötzlich nicht nur ihr gemeinsames Leben auf dem Spiel steht. In einem beeindruckenden Roman voller Kraft, Wut und Hingabe schlägt die gefeierte chinesische Autorin Xiaolu Guo den Bogen vom China der Neuzeit bis nach Europa und erzählt eine Geschichte, die uns alle berührt.



Gelungene Schmunzellektüre

Doc Holiday

Als Schiffsarzt über die sieben Weltmeere

Fritz Wittmann
Bastei Lübbe
271 Seiten, 9,99 Euro
ISBN: 978-3-404-60823-2

Karibik, Kulturprogramm und Kapitänsdinner: Als Schiffsarzt zu arbeiten, ist ein Traum. Allerdings einer mit einigen Risiken und Nebenwirkungen. Das wird dem abenteuerlustigen Mediziner Fritz Wittmann schon bald nach seinem Dienstantritt klar: etwa als eine Nil-Kreuzfahrt sprichwörtlich in die Hose geht, ein ungebetener Gast ein ganzes Schiff vor der schottischen Küste flachlegt oder ein altgedienter Kapitän im Golf von Aden Jagd auf Piraten macht. Richtig ernst wird es aber erst, als der Doc selbst erkrankt. Wie alle Götter in Weiß spielt er seine Beschwerden natürlich herunter. So lange, bis er bewusstlos zusammenbricht. Dabei hat er sich doch geschworen: Mit den Füßen voran verlässt bei mir keiner das Schiff!



Roman

Die Schneekönigin

Michael Cunningham
Luchterhand Literaturverlag
288 Seiten, 21,99 Euro
ISBN: 978-3-630-87458-6

In Hans Christian Andersens Märchen »Die Schneekönigin« zerbricht ein Zauberspiegel in tausend Scherben. Trifft ein Splitter einen Menschen im Auge, so sieht er fortan alles um sich herum nur noch hässlich und böse. Wird ein Mensch dagegen im Herzen getroffen, wird es so kalt wie Eis ... Michael Cunningham spielt auf brillante Weise, voller Poesie und mit einem guten Schuss Ironie versehen, mit Motiven aus Andersens Märchen. Und während er vor dem Hintergrund eines winterlichen New York eine Welt voll Eis, Schnee und Kälte heraufbeschwört, ist sein Roman in Wahrheit eine Hymne auf den Glauben an die Liebe und das Leben.



Psychothriller

Im dunklen Tal

Julia Keller
Goldmann Verlag
512 Seiten, 9,99 Euro
ISBN: 978-3-442-47992-4

Seit vier Jahren arbeitet Bell Elkins – neununddreißig, geschieden, alleinerziehende Mutter einer siebzehnjährigen Tochter – als Bezirksstaatsanwältin von Raythone County, West Virginia. Doch als drei alte Männer durch gezielte Kopfschüsse getötet werden, ist es nicht ihr Berufsethos, das die engagierte Juristin sofort zum Tatort eilen lässt, sondern ihr Mutterinstinkt. Denn die Bluttat ereignete sich in dem Fast Food Restaurant, in dem Bell mit ihrer Tochter Carla verabredet war.

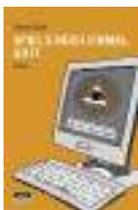


Erotische Roman

In einem glühend blauen Sommer

Susanne Schmidt
konkursbuch Verlag
288 Seiten, 9,99 Euro
ISBN: 978-3-88769-736-5

Sie ist Ende zwanzig, möchte sich nicht binden, noch nicht, die Karriere geht vor. Wenn sie ihr berufliches Ziel erreicht hat, vielleicht dann. Sex hat sie mit wechselnden Männern, auch einmal mit einer Frau. Eines Tages, es ist Sommer, begegnet ihr ein Mann. Das ist nichts Besonderes. Er ist auch noch jünger als sie, noch nicht einmal fertig mit der Ausbildung. Ganz gegen ihre Lebensplanung verliert sie sich in lustvoller Abhängigkeit. Doch dann gerät sie in Gefahr.



Humorvoll mit kleinen und großen Denkanstößen

Spiel's noch einmal, Gott

Thomas Zippel
SATYR Verlag
366 Seiten, 16,90 Euro
ISBN: 978-3-944035-46-8

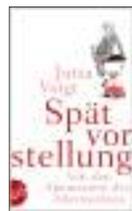
Schicken Sie Ihr Weltbild in Rente! In Wahrheit sind wir alle nur digitale Siedler in einem Computerspiel, das sich ein frustrierter Gott für einen Schöpfungswettbewerb ausgedacht hat. Und jetzt droht er, dieses Spiel auch noch zu verlieren. Da gibt es nur eine Chance: Sein Sohn muss ein zweites Mal ran. Die Erde – nur ein Beitrag unter vielen in einem Creation Cup der Götter? Und noch dazu einer, der auf den hinteren Plätzen herumdümpelt und kurz vor der Disqualifikation steht? – Es ist schon harter Tobak, den sich Terry, Untergrund-Comiczeichner und Lebemann, von jenem Fremden anhören muss, der plötzlich in sein Leben tritt und behauptet, als Jesus von Nazareth schon einmal gelebt zu haben. Nur zu gerne würde Terry diesen Götterboten als eine der vielen durchgeknallten New Yorker Existenzen abstempeln und sich weiter seinem um Drogen, Frauen und Musik kreisenden Leben widmen. Doch dummerweise hat dieser Jess überzeugende Argumente und zudem einen göttlichen Auftrag: innerhalb der nächsten sieben Tage bitte die Welt zu retten.



Spektakuläre Neuerscheinung: Fünfstündige Film-Dokumentation Ostpreußen (DVD)

Hermann Pölkling
be.bra verlag
5 DVDs im Schubler, Gesamtlänge ca. 313 Min., 39,95 Euro
ISBN: 978-3-89809-110-7

Ostpreußen ist bis heute ein Mythos. Hermann Pölkling, Filmproduzent und Autor des erfolgreichen Buches »Ostpreußen – Biographie einer Provinz«, macht die Geschichte dieses Landstrichs jetzt in einer umfassenden DVD-Edition erlebbar und verständlich. Grundlage ist ein großer Fundus an bislang völlig unbekanntem Filmaufnahmen aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, darunter zahlreiche Farbfilme von Amateurfilmern. Die Edition legt den Fokus auf das historische Bewegtbild, das in eine anschauliche Erzählung eingebettet wird.



Alter schützt vor Jugend nicht

Spätvorstellung

Jutta Voigt
Aufbau Verlag
250 Seiten, 9,99 Euro
ISBN: 978-3-7466-3023-6

Die brillante Feuilletonistin Jutta Voigt zeigt uns, was es heißt, jung zu bleiben, während man älter wird. Sie erzählt von der tröstlichen und schmerzhaften Identifikation mit der Jugend, die den Bogen des Lebens bis zum Zerreißen spannt. Berichtet wird „Aus dem Leben einer älteren Dame“: „Wenn ich ein Café betrete, verstummt kein Gespräch, ist kein Auge auf mich gerichtet. Ich finde das in Ordnung. Ich habe es lange genug gehabt, das Strammstehen vor meinem Dekolleté, die Hab-Acht-Stellung beim Klacken meiner hohen Absätze, das ehrfürchtige Verstummen vor einem Lächeln.“ Es geht um eine Frau, die ihre Waschmaschine mehr liebt als ihren Mann. Um einen Striptease am Totenbett. Und um einen, der seine junge Geliebte für eine Gleichaltrige verlässt, weil sie denselben Subtext in der Seele hat. Die Spätvorstellung einer Generation, der die ewige Jugend zur Pflicht geworden ist.



Unterhaltungsroman mit Thriller-Komponente

Montecristo

Martin Suter
Diogenes
320 Seiten, 23,90 Euro
ISBN: 978-3-257-06920-4

Ein Personenschaden bei einer Fahrt im Intercity und zwei Hundertfrankenscheine mit identischer Seriennummer: Auf den ersten Blick hat beides nichts miteinander zu tun. Auf den zweiten Blick schon. Und Videojournalist Jonas Brand ahnt bald, dass es sich nur um die Spitze eines Eisbergs handelt. Ein aktueller, hochspannender Thriller aus der Welt der Banker, Börsenhändler, Journalisten und Politiker – das abgründige Szenario eines folgenreichen Finanzskandals.

Herr Doktor es geht um Ihr Geld!!

Sehr geehrte Gour-med Leser,

Sie wundern sich, dass wir uns jetzt auch noch mit dem Thema Kapitalanlagen befassen?

Der Grund ist einfach, in **Gour-med** präsentieren wir Ihnen seit über 30 Jahren die besten Köche der Welt, die schönsten Hotels und die attraktivsten Urlaubs- und Reiseziele.

Dafür benötigt man Geld, für das Sie, verehrte Leser, schwer arbeiten müssen. Was also liegt näher als Ihnen objektive und vernünftige Möglichkeiten, wie Sie Ihr Geld sicher anlegen können, aufzuzeigen.

Die konservativen Möglichkeiten, wie Sparguth, Bauherren-Modelle, Lebensversicherungen oder Pflichtversicherung in Berufsverbänden sind entweder zu risikoreich oder lohnen sich nicht.

Wer legt schon gerne sein Geld mit einer Verzinsung in Höhe von 0,1 – 0,5 % an? Ab sofort werden wir in jeder **Gour-med** Ausgabe von einem erfahrenen, seriösen Finanz- u. Anlageberater sichere, risikolose

Anlage-Vorschläge veröffentlichen.

Die AS Finanzdienstleistungen GmbH hat sich in Ihrem Kollegenkreis einen seriösen, vertrauensvollen Ruf erarbeitet, der uns veranlasst, dem Unternehmen in **Gour-med** die Möglichkeit zu geben ihre Finanzprodukte zu präsentieren und Ihnen sichere Anlagevorschläge zu machen.

Die AS Finanzdienstleistungen GmbH ist ein mittelständisches, inhabergeführtes Haus, das seit fast drei Jahrzehnten mit beiden Beinen fest auf dem Boden sicherer Kapitalanlagen steht. 60 % der Kapitalanleger bei AS sind Mediziner oder Apotheker. Die Anleger haben die besten Erfahrungen mit ihren Vermögensanlagen bei AS gemacht.

Einer der Gründe ist, jeder Kunde kennt den Firmeninhaber und die Mitarbeiter persönlich. Ein weiterer Grund ist, dass AS im Kapitalmarkt ausschließlich Anlagen vermittelt die in überschaubaren Größen gestückelt sind. Die Leistungen



Alois Scharmann: Inhaber von der AS Finanzdienstleistungen Beratungs- und Vermittlungs GmbH

sind so transparent, dass der Anleger auf einen Blick weiß: hier ist mein Geld sicher.

Ein großer Kundenkreis der Kapitalanleger, die bei ihren Vermögensanlagen strenge gesetzliche Anforderungen erfüllen müssen, sind Stiftungen die ihr Vermögen über AS sicher und mit geringen Risiko arbeiten lassen. Ich finde das ist ein gutes Signal, denn gerade Stiftungen unterliegen ganz besonders strengen Finanzkontrollen.

Ab der April Ausgabe präsentiert Ihnen AS der Finanzberater konkrete Anlage-Objekte.

Finanzanlagen müssen gut und sicher platziert werden, in **Gour-med** wollen wir Ihnen helfen die richtige Entscheidung zu treffen.

Fotos: AS Finanzdienstleistungen

AS Finanzdienstleistungen Beratungs- und Vermittlungs GmbH
Hansestraße 51-53
48165 Münster
Telefon: 02501/9877 - 0
Telefax: 02501/9877 - 99
info@as-finanz.de
www.as-finanz.de





Nur selbstbewusste Kinder können sich wehren.

Gewaltverbrechen an Kindern sind eine erschreckende Realität. So wird z.B. jedes zweite Sexualverbrechen an einem Kind begangen. Das Sicher-Stark-Team besteht aus Pädagogen, Psychologen, Kinder-Therapeuten und ehemaligen Polizisten. Es schützt seit vielen Jahren durch prophylaktische Maßnahmen Grundschulkinder erfolgreich vor Gewaltverbrechen und Missbrauch. Um unsere enge Zusammenarbeit mit den Grundschulen fortführen zu können, sind diese auf Spenden angewiesen, mit denen sie die Sicher-Stark-Veranstaltungen finanzieren. Weitere Informationen im Internet unter: www.sicher-stark-team.de

Helfen Sie mit Ihrer Spende, die wir an die Grundschulen weiterleiten, Kinder sicher und stark zu machen!*

**Spendenkonto: Sparda-Bank West
Konto 100 426 18 79, BLZ 370 605 90**

Sicher-Stark-Stiftung e. V. | Hofpfad 11 | 53879 Euskirchen | www.sicher-stark-team.de

Sicher-Stark-Team



sicher-stark-team.de

* Wir bitten um Verständnis, dass aus verwaltungstechnischen Gründen Spendenquittungen erst ab einer Spende von 100,- Euro erstellt werden können. Spenden aus Rheinland-Pfalz nehmen wir nicht entgegen.

HERZENSANGELEGENHEITEN

Es gibt Menschen mit kalten Herzen, warmen bis glühend heißen Herzen, Herzen aus Gold oder aus Stein. Das Herz ist etwas Besonderes. Einerseits eine robuste Pumpe, andererseits ein sensibles Organ mit Eigenleben. Letzteres lässt in ihm von jeher den Sitz der Seele vermuten, was sich in unwillkürlicher Änderung der Schlagfrequenz bei Freude, Trauer oder Verliebtheit zeigt.



Aber auch bei Ärger über unkritische Schlagzeilen, wie Mythos vom gesunden Gläschen pure Marketing-Kampagne. Mein Herz gerät kurzzeitig aus dem Takt, überlässt aber relativ schnell dem Hirn wieder die Führungsrolle. Was war die Ursache dieses wahren Medien-Shit-Storms? Britische Forscher publizierten in einem renommierten Fachblatt ihre Studienergebnisse, nach denen auch geringe Mengen Wein schädlich sind und bisher beschriebene positive Wirkungen auf statistischen Fehlern beruhen. Aber wie kamen sie zu diesen Schluss-

folgerungen, wo es doch mittlerweile Untersuchungen an Hunderttausenden Herzbesitzern rund um den Globus gibt, denen Wein in Maßen gut tat? Lassen wir die Seele mal außen vor. Alle Herzen dieser Welt pumpen ventilgesteuert unermüdlich täglich Tausende Liter Blut zwischen Hirn und kleinem Zeh hin und her. Damit dies 80 und mehr Jahre gut funktioniert, haben sie eine eige-

ne Sauerstoffversorgung in Form eines kranzförmigen Blutgefäßgeflechts – die Schwachstelle einer ansonsten genialen Konstruktion. Denn Herzkranzgefäße können sich entzünden, verkalken, sich verschließen und dadurch zu einem Herzinfarkt führen. Dass diesen Schritten neben gesunder Ernährung, Rauchverzicht und Bewegung auch mit moderatem Weingenuss begegnet werden kann, ist von Forschern rund um den Globus belegt. Man kennt die Mechanismen, wie Steigerung des „guten“ HDL-Cholesterins, Verdünnungseffekt

des Blutes, Senkung von Entzündungsfaktoren und Beseitigung von freien Sauerstoffradikalen.

Aber warum zeigt diese neue britische Studie keinerlei Vorteile bei einem moderaten Konsum? Funktionieren englische Herzen anders? Die Herzen nicht, allerdings ihre Besitzer. Gerade in Großbritannien wird lieber Bier und Schnaps als Wein getrunken und zudem besonders am Wochenende exzessiv geschluckt. Gesunde Trinkmuster, wie man sie aus mediterranen Ländern kennt – moderat, gleichmäßig über die Woche verteilt und zur Mahlzeit – sind wenig etabliert. Und eben dies haben die englischen Forscher nicht differenziert. Sie haben lediglich den Alkoholkonsum in „Gramm pro Woche“ ausgewertet. Damit definierten sie auch diejenigen als moderate Genießer, die statt täglich ein Glas die ganze Wochenration auf einmal vertilgten. Dass dabei die gutmütigste Leber, die stabilsten Blutgefäße und das leidensfähigste Herz irgendwann streiken, ist nachvollziehbar. Denn müssen sie mit mehr Ethanol fertig werden als ihr übliches Abbausystem bewältigt, verändern sich Cholesterin- und Blutgerinnungseigenschaften zum Schlechteren und enzymatische Notsysteme produzieren unkontrolliert freie Sauerstoffradikale – pures Gift für die Herzkranzgefäße.

Es kommt eben nicht nur auf das WIE VIEL sondern auch auf das WIE an. Das tägliche Viertele zum Abendessen ist ein guter Gradmesser; zwei davon ist für Frauen leider schon über, für Männer noch im grünen Bereich. Mein eigenes Herz schlägt wieder voll im Takt und freut sich heute Abend schon auf das EINE Viertele.

Foto: Wikimedia Commons

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



10 Milliarden pro Tagesanwendung zu nehmen.

Auch Kräuter und Gewürze schützen den Darm vor einer Überwucherung mit schlechten Bakterien und Pilzen. Besonders Rosmarin, Kurkuma, Ingwer, Chili und andere Gewürze sind hier hilfreich.

Was schadet dem Darm?

Weizen- und Roggenprodukte sollten nur in moderaten Mengen verzehrt werden, denn die Lektine aus Weizen und Roggen greifen die Darmschleimhäute an, ebenso das veränderte ATI-Gluten im Weizen. Schädigend auf den Darm wirkt auch Stress, denn er unterdrückt einerseits die körpereigene Glutaminbildung und vermindert andererseits die Laktobakterienzahl.

Antibiotika greifen alle Bakterien an, krankmachende wie gesunde. Deshalb sollten Antibiotika nur bei einer schweren bakteriellen Erkrankung genommen werden. Nach einer solchen Behandlung sollte der Aufbau einer gesunden Darmflora unterstützt werden.

Fotos: Fotolia, Forschungsgruppe Dr. Feil



Dr. Wolfgang Feil

DARM MIT CHARME?

Dr. Wolfgang Feil

Mehr als eine Million Mal verkaufte sich das Buch der Autorin Giulia Enders, das neues Interesse für den Darm geweckt hat. Kein Wunder: Im Darm findet der Hauptteil unserer Verdauung statt und auch unser Immunsystem sitzt gewissermaßen im Darm. Was passiert eigentlich im Darm? Was ist gut für den Darm? Und was schadet dem Darm?

Was passiert im Darm?

Im Dünndarm werden die Lebensmittel in kleinste Bausteine zerlegt und in die Blutbahn zu unseren Organen gebracht. Unverdauliches wird über den Dickdarm ausgeschieden. Intakte Darmschleimhäute und gesunde Darmbakterien schützen unseren Körper vor körperfremden Allergenen und krankmachenden Bakterien.

Was ist gut für unseren Darm?

Der erste Nährstoff für unseren Darm sind lösliche Faserstoffe aus Gemüse, die als Energiequelle für die Darmschleimhäute dienen. Der zweite Nährstoff ist Glutamin. Diesen Eiweißbaustein braucht der Darm

besonders in Stressphasen. Am meisten Glutamin liefert Molkeneiweiß, deshalb sind in Stressphasen Molkeneiweißshakes besonders empfehlenswert.

Die Joker im Darm sind die Laktobakterien. Sie greifen andere Bakterien durch sogenannte Bakteriocine an, stärken unser Immunsystem, stabilisieren den Zusammenhalt der Darmschleimhaut und schützen so vor Allergien. Außerdem machen sie das Dickdarmmilieu sauer, indem sie zusätzlich auch Milchsäure bilden. Das saure Milieu schützt vor krankmachenden Fäulnisbakterien und vor krebserzeugenden sekundären Gallensäuren. Positiver Nebeneffekt: Laktobakterien regen die Darmtätigkeit an.

Laktobakterien sind in probiotischen Joghurts enthalten, – allerdings ist hier die Zahl der Laktobakterien mit 100 Millionen pro 100 g Joghurt gering. Besser wäre es, regelmäßig milchsauer fermentiertes Gemüse oder ein hochdosiertes Laktobakterien-Präparat mit zum Beispiel

Mehr Infos zu diesem Thema:
Dr. Wolfgang Feil
Forschungsgruppe Dr. Feil
Ebertstraße 56
72072 Tübingen
info@dr-feil.com

Zur Abschaffung des Pflege-TÜV Sichere Pflegeheim-Auswahl mit dem „Grünen Haken“

Die Entscheidung für eine stationäre Einrichtung muss häufig kurzfristig getroffen werden. Für viele ist es dabei eine besondere Herausforderung, sich einen Überblick über die unterschiedlichen Angebote zu verschaffen. Dabei ist es besonders wichtig, dass in dem ausgewählten Heim die Qualität stimmt. Wie soll man das auf die Schnelle prüfen?

Hier schafft die gemeinnützige Heimverzeichnis GmbH Abhilfe. Sie vergibt das Qualitätssiegel „Grünen Haken“.

Unter www.gruener-haken.de findet sich des weiteren eine umfassende Datenbank nahezu aller in Deutschland verfügbaren stationären Betreuungsangebote für ältere Menschen. Die Suche erfolgt nach Ort oder Postleitzahl, und die Ergebnisliste enthält eine detaillierte Leistungsbeschreibung sowie die Information, ob das Heim das Qualitätssiegel „Grüner Haken“ hat.

Der „Grüne Haken“ ist das Symbol für Verbraucherfreundlichkeit und Lebensqualität. Dieses bundesweit einzigartige Qualitätszeichen wird Einrichtungen verliehen, die sich freiwillig einer Begutachtung durch geschulte Ehrenamtliche unterziehen, um zu dokumentieren, dass bei der Betreuung älterer und pflegebedürftiger Menschen Selbstbestimmung, Teilhabe und Achtung der Menschenwürde nachprüfbar zentrale Anliegen sind.

Die Kriterien für die Bewertung wurden in Anlehnung an Standards der Weltgesundheitsorganisation und an die „Charta der Rechte der hilfe- und pflegebedürftigen Menschen“ festgelegt und werden aufgrund aktueller Forschungsergebnisse regelmäßig weiterentwickelt.

Die Qualitätsprüfung wird spätestens nach zwei Jahren wiederholt, so dass der Grüne Haken stets die aktuelle Qualität des Heimes widerspiegelt.

Dazu drei Fragen an Heike Nordmann (43) Pflegeexpertin bei der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen.

Wie finde ich ein gutes Pflegeheim? – Kann ich mich auf Bewertungen der Heime im Internet verlassen?

Das Problem ist, dass auf Seiten der Pflegekassen fast alle Heime gut abschneiden: Der Notenschnitt der Qualitätsprüfung des Medizinischen Dienstes liegt bei 1,3. Schlechte Bewertungen können dort durch gute Punkte in anderen Kategorien ausgeglichen werden. Aussagekräftiger sind zum Beispiel Listen aus der Datenbank „Heimverzeichnis“ (www.heimverzeichnis.de)



Geschäftsführung und Vorstand der BAGSO, Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenorganisationen: Katrin Markus

„Warum eine Begutachtung?“

Bei der Begutachtung geht es zum Beispiel um folgende Fragen: Darf ich beim Umzug in die Einrichtung meine eigenen Möbel mitbringen? Kann ich – so wie ich es bislang gewohnt bin – erst um 10:30 Uhr frühstücken? Werde ich einen eigenen Briefkasten haben? Darf ich mein Zimmer abschließen, wenn ich ungestört sein möchte?



Geschäftsführung: Dr. Karin Stiehr, Sozialwissenschaftlerin und Politikberaterin im Bereich Senioren

So beurteilen Abendblatt-Leser Hamburger Seniorenheime:

„Die Ersatzkassen haben das Problem erkannt und erheben jetzt auch die Lebensqualität. Informationen dazu gibt es zum Beispiel auf dem Internetportal heimverzeichnis.de, das auch auf Bewertungen der Bewohnerbeiräte basiert.“

Der „Grüne Haken“ ist das einzige Gütesiegel, bei welchem Bewertungen der Heimbeiräte einfließen, und kommuniziert werden.

Das Heimverzeichnis wird betrieben von der Gesellschaft zur Förderung der Lebensqualität im Alter und bei Behinderung - Heimverzeichnis gGmbH. Mitgesellschafterin ist die Bundesinteressenvertretung der Nutzerinnen und Nutzer von Wohn- und Betreuungsangeboten im Alter und bei Behinderung - BIVA e.V. Das Heimverzeichnis wird wissenschaftlich begleitet vom Insitut für Soziale Infrastruktur (ISIS) GmbH.

2007 gegründet, wurde das Heimverzeichnis bis 2012 anschub-finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). www.heimverzeichnis.de

Fotos: Karin Stiehr, Katrin Markus

Im Ökohaus Frankfurt:
@ ISIS-Institut für Soziale Infrastruktur
Kasseler Straße 1a
60486 Frankfurt am Main
Tel.: 069-264865-0

Pressekonferenz der Deutschen Gesellschaft für Klinische Neurophysiologie und funktionelle Bildgebung (DGKN) – 19. März 2015, 13.30 bis 14.30 Uhr, Eberhard Karls Universität Tübingen

Neuer Reha-Ansatz hilft bei Parkinson und im Alter

Videospiele mit Bewegungssteuerung sind ein neuer Therapieansatz zur Sturzprävention bei Menschen mit Parkinson. Mit drei Trainingseinheiten pro Woche sollen diese Fitness-Spiele, sogenannten Exergames, Bewegungsabläufe verbessern und die Freude am Rehabilitations-Training erhöhen. Experten sehen in den Spielen eine flexible und motivierende Ergänzung zur klassischen Physiotherapie. Über Möglichkeiten und Grenzen der Videospiele informiert Dr. med. Matthis Synofzik auf einer Pressekonferenz, die im Rahmen der 59. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Klinische Neurophysiologie und funktionelle Bildgebung (DGKN) am 19. März 2015 um 13.30 Uhr in Tübingen stattfindet.

Menschen mit Morbus Parkinson können mithilfe von Exergames verlorene Bewegungsabläufe wieder neu erlernen. Sechs Pilotstudien haben gezeigt, dass Teilnehmer mit Parkinson im Frühstadium ihre Bewegung durch virtuelles Tennis, Bowling, Skilalom oder diverse Balancespiele ähnlich verbessern, wie Kontrollpatienten, die herkömmliche Physiotherapie erhielten. „Dabei machen die Spiele den meisten Teilnehmern mehr Spaß“, sagt Dr. Synofzik, Oberarzt und Forschungsgruppenleiter der Abteilung für Neurodegeneration am Universitätsklinikum Tübingen. „Denn sie ermöglichen ein abwechslungsreiches Training, das jederzeit zu Hause, mit Freunden oder dem Ehepartner durchführbar ist.“ Der Weg zum

Reha-Zentrum bleibt den Betroffenen dabei erspart. Das sei ein großer Vorteil für Menschen mit schweren Bewegungsstörungen. „Exergames sollen die Physiotherapie aber nicht ersetzen“, betont der Neurologe im Vorfeld der DGKN-Pressekonferenz. Sie seien aber eine empfehlenswerte Ergänzung, die nicht an Verordnungen geknüpft sind, so Synofzik.

Hirnforscher der Universität Tübingen haben zudem kürzlich gezeigt, dass Exergames auch Menschen mit Ataxie helfen – einer Erkrankung, bei der die Nervenzellen im Kleinhirn absterben. Nun wird das Training sogar bei solchen Patienten eingesetzt, bei denen der Krankheitsverlauf bereits so weit fortgeschritten ist, dass sie auf einen Rollator oder Rollstuhl angewiesen sind. Eine größere Kohortenstudie mit derart schwer betroffenen Patienten, unter Leitung von Dr. Synofzik, steht nun kurz vor dem Abschluss.

„Die bisherigen Ergebnisse geben Anlass zu hoffen, dass Exergames einen neuen Reha-Ansatz für eine ganze Reihe neurologischer Erkrankungen bieten – nicht nur im Alter und bei Parkinson, auch bei Multipler Sklerose oder Schlaganfall-Patienten ist ein erfolgreicher Einsatz denkbar“, sagt Professor Dr. med. Holger Lerche, Facharzt für Neurologie und Kongresspräsident der 59. Jahrestagung der DGKN. „Dennoch müssen wir die bisherigen Ergebnisse in groß angelegten Studien mit verschiedenen Patientengruppen bestätigen.“

Quellen:

Barry et al. The role of exergaming in Parkinson's disease rehabilitation: a systematic review of the evidence, *Journal of NeuroEngineering and Rehabilitation* 2014 11:13

Synofzik et al. Videogame-based coordinative training can improve advanced multisystemic early-onset ataxia, *Journal of Neurology* 2013 260:2656-2658, doi: 10.1007/s00415-013-7087

De Bruin et al. Feasibility of strength-balance training extended with computer game dancing in older people; does it affect dual task costs of walking?, *Journal of Novel Physiotherapies* 2011, 1:1 <http://dx.doi.org/10.4172/2165-7025.1000104>

DGKN,
Deutsche Gesellschaft für
Klinische Neurophysiologie und
funktionelle Bildgebung
Klinikum Darmstadt
Robert-Bosch-Str. 7
64293 Darmstadt
Tel. +49 (0) 6151/66 73-422
www.dgkn.de



Patientenfilm klärt auf und nimmt die Scham

Kopfläusebefall: Saisonale Kinderkrankheit

Vor allem in den Wintermonaten sind mit konstanter Regelmäßigkeit viele Kindergärten und Schulen betroffen, vom Kopflausbefall, eine nach wie vor für viele Eltern äußerst peinliche Erkrankung. Dabei kann jeder Kopfläuse bekommen, trotz bester Körperpflege und täglichem Haare waschen. Läuse werden meist übertragen, wenn Menschen die Köpfe dicht zusammenstecken, daher treten sie vor allem bei Klein- und Schulkindern auf. Dabei reicht ein einziger „Überläufer“ aus, denn eine Laus kann bis zu hundert Eier legen.

Doch wie entdeckt man die Läuseplage und wird sie vor allem schnell wieder los? Das erklärt der TV-Wartezimmer®-Film „Kopfläuse-Behandlung“ in patientenverständlicher Weise und eindrucksvollen Bildern: „Mit diesem Film tragen wir einmal mehr zur umfassenden Aufklärung bei. Denn nur patientenverständliche Information und somit rechtzeitige Behandlung können helfen, den Kopflausbefall rasch in den Griff zu kriegen.“, erklärt Markus Spamer, Gründer und Geschäftsführer von TV-Wartezimmer®. Denn gesellschaftliche Vorurteile erschweren selbst heute noch die frühzeitige Eindämmung. So können durch das Verschweigen eines Kopflausbefalls unbemerkt angesteckte Kontaktpersonen zu einer raschen Weiterverbreitung des Läusebefalls führen.

Foto: TV-Wartezimmer® GmbH & Co. KG

Weitere Informationen unter www.tv-wartezimmer.de

Deutsche Schlaganfall-Hilfe informiert

Europäischer Notruf kommt langsam bei Bürgern an

112 ist die Nummer für den Notfall. Nicht nur in Deutschland, sondern in allen EU-Staaten. Das wissen mittlerweile 42 Prozent der Deutschen, berichtet die Deutsche Schlaganfall-Hilfe anlässlich des Europäischen Notruftages (11.2.).

2008 wurde der EU-weite Notruf 112 eingeführt. Er funktioniert in allen EU-Mitgliedsstaaten aus dem Festnetz und dem Mobilfunknetz. Anfangs hinkten die Deutschen ihren europäischen Nachbarn im Wissen um die Notrufnummer hinterher. Jetzt liegen sie EU-weit im Schnitt: 41 Prozent der EU-Bürger wissen, dass sie auch im Ausland die 112 wählen können. Das ist das Ergebnis des Eurobarometers 414, eine repräsentative Umfrage unter EU-Bürgern.

Das Ringen der Schlaganfall-Hilfe um mehr Notfallwissen hat einen ernsten Hintergrund: Der Schlaganfall ist die dritthäufigste Todesursache und der häufigste Grund für Behinderungen im Erwachsenenalter. Seit Jahren propagiert die Schlaganfall-Hilfe „Jede Minute zählt“. Wie viel genau, konnte jetzt sogar eine Gruppe finnischer und australischer Mediziner in einer Langzeitstudie berechnen. Jede Minute, die der Schlaganfall-Patient eher die Klinik erreicht, beschert ihm zwei Tage gesundes Leben.

Ein weiteres Ergebnis der EU-Umfrage: Die europäischen Notrufzentralen sind bemüht, keine Zeit zu verlieren. 21 von 28 Staaten berichten, dass ihre Zentralen Notrufe in weniger als 10 Sekunden beantworten. Für Deutschland liegt leider keine Auswertung vor.

Zum Europäischen Notruftag bietet die Deutsche Schlaganfall-Hilfe ein kostenlo-

ses Infopaket an, mit Notfallausweis, Infoblatt und dem FAST-Test zur Prüfung von Schlaganfall-Symptomen. Bestellung unter Tel. 05241 - 97700 oder E-Mail info@schlaganfall-hilfe.de.

Quellen: Special Eurobarometer 414 (2014). Europäische Kommission; und: Stroke. April 2014

Foto: Stiftung Deutsche Schlaganfall-Hilfe

www.schlaganfall-hilfe.de



Erster Berliner Joddialog von AKJ e.V. und BLL e.V.

DEGS-Studie zeigt: Jodversorgung in Deutschland nicht optimal!

„Mit durchschnittlich 125 Mikrogramm pro Tag liegt die durchschnittliche Jodversorgung unterhalb der von der WHO geforderten Zufuhr“, ließ Professor Remer die Teilnehmer am Berliner Joddialog wissen. Der repräsentative Wert stammt aus dem aktuellen Jodmonitoring, welches das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des RKI-Gesundheits-surveys für Erwachsene (DEGS) beauftragt hat. Die von Remer und Kollegen ausgewerteten Ergebnisse liegen nun vor - allerdings noch nicht in einem Forschungs-journal publiziert. Deutschland ist nach diesen Ergebnissen zwar aktuell kein Jodmangelgebiet. Diese Aussage gelte jedoch nur für den Bevölkerungsdurchschnitt. Das Jodmonitoring habe auch gezeigt, dass bei etwa einem Drittel der Bevölkerung die Jodversorgung nicht ausreicht.

Salzreduktion und Jodversorgung kein Widerspruch

Bevölkerungsübergreifend sei die Jodversorgung somit weiterhin ungenügend – und das, obwohl die Deutschen insgesamt eher zu viel als zu wenig Salz konsumieren. Auch das ist laut Remer ein Ergebnis der DEGS-Studie. Demnach liegt der Verzehr pro Kopf und Tag bei durchschnittlich acht bis zehn Gramm statt der empfohlenen fünf bis sechs Gramm. Dies gilt im Übrigen für viele europäische Länder, wie Remer bemerkt, weshalb sich die politischen Bestrebungen in der Union derzeit auf eine Reduktion des Salzkonsums konzentrieren. Und genau darin besteht nach Remer eine Gefahr. Denn: „Wenn die Bemühungen zur Salzreduktion greifen, also auch weniger Jodsalz verbraucht wird, droht Deutschland im schlimmsten Fall wieder zum Jodmangelgebiet zu werden. Problematisch ist viel-

mehr, dass ein Großteil des Verzehrs aus unjodierten Salzquellen wie Brot, Wurstwaren und Fertiglernsmitteln stammt. Wären die empfohlenen fünf bis sechs Gramm pro Tag ausschließlich Jodsalz, würde dies zusammen mit den natürlichen Jodquellen wie Milchprodukten und Seefisch zur präventiv notwendigen Sättigung der Schilddrüse vollkommen ausreichen.“

„Wenn Salz, dann Jodsalz!“

Darauf wies auch Professor Dr. Roland Gärtner, Internist und Endokrinologe an der Universität München, in seiner Präsentation hin und widerlegte zugleich die von Kritikern gelegentlich befürchtete Möglichkeit einer Überversorgung. Als Obergrenze der Jodaufnahme gilt eine Menge von 500 Mikrogramm pro Tag. Damit bleiben die deutschen Gesundheitsbehörden deutlich unter dem Grenzwert der WHO von 1.000 Mikrogramm. „Um 500 Mikrogramm Jod aufzunehmen, müssten bei hundertprozentiger Jodierung 25 Gramm Salz konsumiert werden, was schon aus Geschmacksgründen nicht realistisch ist“, so der Sprecher des Arbeitskreises Jodmangel. Dagegen lässt sich bereits die Hälfte des Tagesbedarfs eines Erwachsenen, das heißt etwa 100 Mikrogramm Jod, durch den Verzehr von fünf Gramm Jodsalz abdecken.

Der Körper benötigt Jod für die Produktion der Schilddrüsenhormone. Diese steuern unter anderem den Energiestoffwechsel sowie die Gehirnentwicklung. Eine gute Jodversorgung beugt Konzentrations- sowie Lernschwierigkeiten vor und trägt zu einer optimalen Leistungsentwicklung bei. „Jod ist für die Schilddrüse das Lebenselixier und bringt sie richtig auf Touren“, erklärte Professor Roland Gärtner.

Jodlücke bei

Fertiglernsmitteln schließen

Damit auch das letzte Drittel der Erwachsenenbevölkerung in Deutschland sowie besonders Risikozielgruppen wie Schwangere ausreichend mit Jod versorgt werden und der Jodstatus angesichts der zu erwartenden Salzreduktionsmaßnahmen nicht weiter absinkt, empfiehlt Remer, die Verwendung von jodiertem Speisesalz vor allem in Fertiglernsmitteln stärker zu fördern und auch über eine Anhebung des Jodgehalts im Salz nachzudenken.

Lebensmittelindustrie: rechtliche Möglichkeiten nutzen

„Europa ist ein Flickenteppich mit unterschiedlichen Höchstmengen und Regelungen. Damit Lebensmittelhersteller ein Produkt in allen Ländern der EU vertreiben können, verzichten sie häufig auf den wichtigen Jodzusatz. Die Genehmigung bezieht sich auf Zusätze bis maximal 25 Mikrogramm Jod pro Gramm Salz. Auch höhere Zusätze sind möglich, bedürfen aber einer Ausnahmegenehmigung nach § 68 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFBG). Lebensmittelproduzenten sollten diese rechtlichen Möglichkeiten für den deutschen Markt nutzen und Jodsalz anstelle von nichtjodiertem Salz einsetzen – besonders im Hinblick auf die angestrebte Salzreduktion in Europa.“ Auch die EU-Kommission sieht Großklausur in der Verantwortung: „Durch die Abschaffung von Handelshemmnissen sowie die Schaffung europaweit einheitlicher Verordnungen zum Jodsalzeinsatz in der Nahrungsmittelindustrie ließe sich die Versorgungssituation mit dem Spurenelement nicht nur in Deutschland nachhaltig sichern beziehungsweise verbessern.“

Arbeitskreis Jodmangel e.V.
Organisationsstelle
Jana Zieseniß, Dirk Fischer
Leimenrode 29, 60322 Frankfurt
Telefon: 069 / 2470 6796
Fax: 069 / 7076 8753
E-Mail: ak@jodmangel.de
www.jodmangel.de

Resistente Bakterien – auch Reserveantibiotika zunehmend unwirksam

Mikrobiologe der Uni Freiburg: „Senföle können Resistenzproblem entschärfen“

Reserveantibiotika sind oft das letzte Mittel gegen resistente Bakterien. Diese hochwirksamen Antibiotika sind originär der Therapie schwerer, lebensbedrohlicher Erkrankungen vorbehalten, wenn die infektiösen Bakterien bereits Resistenzen gegen andere Antibiotika entwickelt haben. Doch der massive und unkritische Einsatz dieser Medikamente in Krankenhäusern und Arztpraxen sowie in der Tiermast hat dazu geführt, dass in jüngster Zeit selbst gegen diese letzten Hoffnungsträger immer häufiger Resistenzen beobachtet werden[1,2]. Einen Weg zur Entschärfung des Resistenzproblems sieht Professor Uwe Frank, Freiburg, im alternativen Einsatz von antibiotisch wirksamen Pflanzeninhaltsstoffen wie den Senfölen aus Kapuzinerkresse und Meerrettich. Der Einsatz des Senfölgemischs bei unkomplizierten Atem- und Harnwegsinfekten sei eine gute Option, um die Ausbreitung resistenter Keime zu bremsen. „Unsere Untersuchungen mit den Senfölen haben gezeigt, dass diese Pflanzenstoffe sowohl gegen relevante Erreger von Blasenentzündungen als auch gegen die häufigsten Verursacher bakterieller Atemwegsinfektionen hochwirksam sind“, so der Hygieniker und Mikrobiologe am Universitätsklinikum Freiburg.

Reserveantibiotika sollten nicht zur Therapie einfacher Infektionskrankheiten, wie zum Beispiel akuten Blasenentzündungen, eingesetzt werden. Doch laut Antibiotika-Report 2014 der DAK-Gesundheit gelten mittlerweile 22% aller verordneten Antibiotika als Reserveantibiotika[3]. In der Tiermast werden in Deutschland sogar fünf Mal mehr Antibiotika als an Menschen verabreicht, nahezu ausschließlich breit wirksame Reserveantibiotika[4]. Neun Bundeslän-

der plädieren daher aktuell für ein Verbot dieser Medikamente an Nutztieren[5]. Auch der Deutsche Bauernverband (DBV) spricht sich in seiner jüngsten Erklärung für einen verantwortungsvollen Einsatz von Antibiotika aus[6].

Entwicklung neuer Antibiotika ist teuer

Der unkritische Einsatz von chemisch-synthetischen Antibiotika hat zur massiven Ausbreitung von Antibiotikaresistenzen geführt. So wirken zum Beispiel gegen resistenten Formen von *E. coli*, *Proteus ssp.* und Klebsiellen – häufige Auslöser von Blasenentzündungen – oft nur noch ein oder zwei Arten Reserveantibiotika[7]. Dass gegenwärtig selbst gegen diese hochwirksamen Substanzen zunehmend Resistenzen beobachtet werden[1,2], ist alarmierend. „Es ist daher dringlicher denn je, neue Antibiotika bereitzustellen“, sagt Frank. Doch neue Wirkstoffe können nicht mehr schnell genug entwickelt werden, es mangelt vor allem an den finanziellen Ressourcen. Zwar förderte die Regierung die Entwicklung neuer Antibiotika 2014 mit etwa 10 Millionen Euro. Doch Fachleute beziffern die Entwicklungskosten für ein einziges neues Antibiotikum bis zur Markteinführung auf 800 Millionen bis 1,5 Milliarden Euro[8]. Die neu entwickelte Substanz Teixobactin gilt zwar als erste Neuentdeckung seit langer Zeit. Experten zufolge kann dieses neue chemisch-synthetische Antibiotikum die Resistenzproblematik aber nicht lösen[9,10,11].

Therapeutische Wirkung der Senföle umfassend belegt

Frank plädiert daher dafür, bei einfachen unkomplizierten Infektionen, wie zum Beispiel Erkältungskrankheiten und Blasenentzündungen, auf antibiotisch wirksame pflanzliche Präparate wie die Senf-

öle aus Kapuzinerkresse und Meerrettich auszuweichen. Auf diese Weise würden hocheffektive Antibiotika für ernste und bedrohliche Erkrankungen aufgespart. Die gute Wirksamkeit und Verträglichkeit des Senfölgemischs bei Atem- und Harnwegsinfektionen ist in zahlreichen Studien belegt, auch bei häufig wiederkehrenden Blasenentzündungen und Erkältungskrankheiten[12-17]. Bei den bereits seit Jahrhunderten zur Behandlung von Harn- und Atemwegsinfektionen eingesetzten Senfölen sind bisher keine Resistenzen beobachtet worden, wie auch eine jüngere Studie aus den USA bestätigt [18].

„Im Gegensatz zu chemisch-synthetischen Antibiotika handelt es sich bei den Senfölen um Viel- bzw. Mehrstoffgemische mit vielfältigen antimikrobiellen Wirkmechanismen. Synergistisch und synchron ablaufende Effekte, die teilweise noch nicht aufgeklärt wurden, verhindern bei diesen Pflanzenstoffen die Resistenzentwicklung bei Mikroorganismen, wie sie von Standard-Antibiotika bekannt sind“, erklärt der Wissenschaftler.

„Damit könnten derartige pflanzliche Arzneimittel in Zukunft einen neuen Stellenwert in der Therapie von unkomplizierten Atem- und Harnwegsinfektionen einnehmen und zur Entschärfung des Resistenzproblems beitragen“, resümiert Frank.

Literatur:

Die Quellen 1-18 können auf Wunsch unter folgendem Pressekontakt angefordert werden:
CGC Cramer-Gesundheits-Consulting
T: 06196 / 77 66 - 113
etzel@cgc-pr.com

CHMP empfiehlt Zulassung von Xadago(TM) (Safinamide) zur Behandlung der Parkinson-Krankheit in der EU

C. Warren Olanow, M.D., FRCPC, Henry P. & Georgette Goldschmidt Professor und Chairman Emeritus an der Neurologischen Klinik und Professor für Neurowissenschaften an der Mount Sinai School of Medicine, kommentierte: „Safinamide ist der erste zur Behandlung der Parkinson-Krankheit zur Zulassung kommende neue chemische Wirkstoff seit 10 Jahren.“

In einer zweijährigen Doppelblindstudie hat der Wirkstoff sich im Vergleich zur „Standardtherapie“ als Zusatztherapie für Patienten mit L-Dopa-assoziierten motorischen Fluktuationen durch einen schnellen Wirkungseintritt (innerhalb von zwei Wochen) und über die zwei Jahre der Studie anhaltende Verbesserungen der „ON und OFF – Zeiten“ ohne zusätzliche Dyskinesien ausgezeichnet. Kein anderer Wirkstoff hat bisher eine solche Wirkungsdauer in einer Doppelblindstudie gezeigt. Die Effekte von Safinamide basieren auf pharmakologischen Mechanismen, die sich von denen anderer Parkinson-Medikamente unterscheiden. Zu diesen Effekten gehört der duale Wirkmechanismus, bestehend aus der hochselektiven, reversiblen Hemmung von MAO-B und der spannungsabhängigen Natriumkanal-Blockade zur Inhibition der Glutamat-Ausschüttung, die an der Entwicklung von Dyskinesien beteiligt ist. Präklinische Forschungsergebnisse sowie die Daten einer grossen Zahl von Patienten mit Dyskinesien, die Teilnehmer einer Placebo-kontrollierten klinischen Studie waren, zeigen, dass Safinamide darüber hinaus das Potential hat, L-dopa-induzierte Dyskinesien bei Patienten mit Parkinson-Krankheit zu verbessern.“

Fabrizio Stocchi, M.D., Professor für Neurologie, Direktor des Parkinson's Disease & Movement Disorders Research Centre

und des Institute for Research and Medical Care, IRCCS San Raffaele, Rom, der seit Beginn an den Safinamide-Studien beteiligt war, sagte: „Die Wirksamkeit von Safinamide als Zusatztherapie zu L-dopa allein oder in Kombination mit anderen Parkinson-Therapeutika für fluktuierende Patienten ist belegt. Safinamide hat signifikante Verbesserung von motorischen Fluktuationen, Parkinsonismus, Lebensqualität und Aktivitäten des täglichen Lebens ohne jegliche zusätzliche ON-Zeit mit störenden Dyskinesien gezeigt. Meine Erfahrung der letzten 10 Jahre aus der Behandlung von Parkinson-Patienten mit Safinamide in Rom zeigt, dass der Wirkstoff selbst bei längeren Behandlungszeiträumen äusserst gut verträglich ist. Dies bestätigen auch alle vorliegenden Daten. Safinamide erfordert weder spezielles medizinisches Monitoring, noch Einschränkungen bei der Ernährung, noch besondere Vorsichtsmassnahmen, da das Wechselwirkungsrisiko sehr gering ist.“

Ravi Anand, M.D., CMO von Newron: „Die CHMP-Entscheidung zu Safinamide ist ein grossartiges Ergebnis für Parkinson-Patienten und behandelnde Ärzte. Sie eröffnet ihnen eine Therapiealternative, die für Parkinson-Patienten im mittleren bis späten Stadium unter L-dopa, die den Grossteil (über 75%) aller Patienten mit dieser zunehmend beeinträchtigenden Krankheit ausmachen, eine Verbesserung gegenüber der „Standardtherapie“ darstellt. Das einzigartige Profil von Safinamide mit schnellem Wirkungseintritt und lang anhaltender Wirkung, die selbst nach zwei Jahren in einer randomisierten, Placebo-kontrollierten Studie noch signifikant ist, konnte bislang für kein anderes Parkinson-Medikament nachgewiesen werden. Darüber hinaus verbesserte Safinamide die von Patienten und Pflegepersonen bewerteten Parameter

der Lebensqualität, einschliesslich PDQ39 und EQ-5D, sowie depressive Zustände. Wir danken den CHMP- und EMA-Mitarbeitenden für ihre wissenschaftliche Beratung in der Entwicklung von Safinamide und für die fristgerechte Prüfung des Zulassungsantrags.“

Maurizio Castorina, CEO von Zambon Pharma: „Wir freuen uns sehr über die Entscheidung des CHMP, die den therapeutischen Nutzen von Xadago™ anerkennt. Gespannt erwarten wir nun die EU-Marktzulassung seitens der Europäischen Kommission, damit das Produkt beginnend in der ersten Jahreshälfte 2015 in den Markt eingeführt und sein Nutzen Parkinson-Patienten zugänglich gemacht werden kann. Zambon wird alles tun, um die schnelle Verfügbarkeit und den Markterfolg von Xadago™ sicher zu stellen.“

Die positive Empfehlung der CHMP zu Xadago™ wird nun von der Europäischen Kommission geprüft, die für die Zulassung von Medikamenten in der Europäischen Union zuständig ist. Die endgültige Entscheidung ist für alle 28 Mitgliedstaaten der EU sowie für Island, Liechtenstein und Norwegen bindend.

Weitere Informationen:

Zambon

Luca Primavera

Tel.: +39-02-66524491

Mobile: +39-335-7247417

luca.primavera@zambongroup.com

Die Initiative „My pain feels like...“ unterstützt eine neue Interessengruppe zu Gehirn, Psyche und Schmerz des Europäischen Parlaments

Jeder fünfte Europäer ist jährlich von chronischen Schmerzen betroffen

Jedoch werden die mit diesen Schmerzen verbundenen Beeinträchtigungen der Patienten in 80 Prozent der Fälle von Ärzten entweder über- oder unterschätzt.⁽²⁾ Aus diesem Grund ist es entscheidend, dass Patienten in der Lage sind, ihrem Arzt ihre Symptome so detailliert wie möglich zu beschreiben. Das ermöglicht nicht nur eine frühe Diagnose, sondern erhöht auch die Chancen auf eine effektive Schmerzlinderung. Diese Erkenntnis hat Grünenthal dazu bewegt, die Initiative „My pain feels like...“ zu entwickeln, die darauf ausgerichtet ist, die Kommunikation zwischen Ärzten und Patienten zu verbessern. Basierend auf dieser Initiative ist Grünenthal nun Co-Sponsor einer Interessengruppe des Europäischen Parlaments zu Gehirn, Psyche und Schmerz. Dies ist Teil des fortlaufenden Engagements des Unternehmens, die Diagnose und Therapie von Patienten, die an stark einschränkenden Krankheiten wie z. B. lokalem neuropathischem Schmerz leiden, zu verbessern. Die länderübergreifende Interessengruppe der MEP mit besonderem Interesse an der Verbesserung der Lebensqualität von Menschen mit neurologischen und chronischen Schmerzen wurde offiziell im Europäischen Parlament vorgestellt.

Chronische Schmerzerkrankungen bedeuten oft großes individuelles Leiden, den Verlust der eigenen Leistungsfähigkeit und nicht zuletzt auch eine starke wirtschaftliche Belastung.^(1, 3) „Die MEP-Interessengruppe zu Gehirn, Psyche und Schmerz wird sich zunächst mit Themen beschäftigen, die alle Menschen mit Schmerzerkrankungen betreffen. Das Thema Stigma wird dabei besonders im Fokus stehen“, sagt Joop van Griens-

ven, Präsident der Pain Alliance Europe. „Stigma ist ein gesellschaftliches Problem, das in vielen Fällen noch dadurch verstärkt wird, dass Gehirnerkrankungen sowie psychische Erkrankungen und Schmerzerkrankungen nicht auf den ersten Blick sichtbar sind. Indem wir es Menschen ermöglichen, selbst zu erleben, womit Schmerzpatienten jeden Tag leben, tragen wir dazu bei, auf diese Erkrankungen aufmerksam zu machen und das Stigma, mit dem sich die Patienten konfrontiert sehen, zu verringern.“ Alberto Grua, Chief Commercial Officer Europa, Australien und Nordamerika bei Grünenthal, fügt hinzu: „Als Pharmaunternehmen mit einem starken Fokus auf Forschung und Entwicklung sowie einer großen Expertise auf dem Gebiet der Schmerztherapie setzen wir uns dafür ein, ein tieferes Verständnis für die unerfüllten medizinischen Bedürfnisse unserer Patienten zu bekommen. Wir möchten die Patienten ins Zentrum all unserer Bemühungen stellen. So werden wir auch weiterhin eng mit europäischen Patientennorganisationen wie der Pain Alliance Europe und der EFNA zusammenarbeiten, um Patienten dabei zu helfen, gehört zu werden.“

Zum Anlass der Launch-Veranstaltung in Brüssel gab Grünenthal Entscheidungsträgern und Stakeholdern vor Ort die Möglichkeit, in einer realistischen Simulation zu erleben, wie sich lokaler neuropathischer Schmerz anfühlt. Besucher des „My pain feels like...“-Informationsstandes im Parlament wurden eingeladen, an dem ‚Pain Box‘-Experiment der „My pain feels like...“-Initiative teilzunehmen. Dieses psychophysische Testverfahren wurde von Roberto Casale, Professor an der Montescano Pain School in Italien,

entwickelt. „Das ‚Pain Box‘-Erlebnis öffnet vielen Menschen tatsächlich die Augen. Sie verstehen dadurch, wie sich neuropathischer Schmerz wirklich anfühlt und warum er auf so vielfältige Weise beschrieben wird“, sagt Professor Casale. Ein weiteres Herzstück der Initiative ist die zu Aufklärungszwecken entwickelte Internetseite www.mypainfeelslike.com. Dort finden Patienten ausführliche Informationen zu verschiedenen Schmerzerkrankungen sowie Erfahrungsberichte anderer Schmerzpatienten. Außerdem können sie auf der Internetseite den begleitenden Schmerzfragebogen ausfüllen und herunterladen.

Quellen

- (1) Breivik H (2006). Survey of chronic pain in Europe: Prevalence, impact on daily life, and treatment. *Eur J Pain* 10(4): 287-333.
- (2) Müller-Schwefe G, et al (2011). Make a CHANGE: optimising communication and pain management decisions. *CMRO* 27(2): 481-488.
- (3) Philipps CJ (2006). Economic burden of chronic pain. *Expert Rev Pharmacoecon Outcomes Res* 6(5): 591-601.
- (4) Pal M et al (2009). Vanilloid receptor antagonists: emerging class of novel anti-inflammatory agents for pain management. *Curr Pharm Des* 15:1008-26.
- (5) Mick G et al (2012). What is localised neuropathic pain? A first proposal to characterise and define a widely used term. *Pain manage* 2(1): 71-77.
- (6) Dworkin RH, O'Connor AB, Backonja M, et al (2007). Pharmacologic management of neuropathic pain: evidence-based recommendations. *Pain*; 132:237-51.

www.mypainfeelslike.com

PharmaMar wird eine Studie der Phase III zu PM1183 in Kombination mit Doxorubicin bei rezidiviertem SCLC beginnen

Zeltia gibt bekannt, dass aufgrund der bei einer Zwischenanalyse einer laufenden Phase-Ib-Studie beobachteten Wirksamkeit sein pharmazeutischer Geschäftsbereich PharmaMar eine Phase-III-Studie mit PM1183 in Kombination mit Doxorubicin gegenüber Topotecan bei SCLC beginnen wird. Die Ergebnisse dieser Studie werden in diesem Jahr bei einer bedeutenden internationalen Tagung zum Thema Krebs vorgestellt, die in Kürze bekannt gegeben wird.

Patienten mit kleinzelligem Bronchialkarzinom (SCLC) nach dem Versagen der Standard-Chemotherapie wie auch Patienten mit Blasenkrebs, Magenkrebs, Brustkrebs, Endometriumkarzinom, Gebärmutterkrebs, neuroendokrinen Tumoren oder Weichteilsarkom wurden in einer Phase I mit der Kombination behandelt. Die Behandlung erwies sich bei allen Krebstypen als wirksam, wobei es auch Fälle vollständigen Ansprechens gab. Bei gewissen Tumortypen, besonders bei SCLC, war das klinische Ansprechen bemerkenswert, weshalb weitere Patienten mit diesem Tumortyp einbezogen wurden. In der Regel wurde die Behandlung gut toleriert; diese Patienten wiesen ein deutliches, objektives Ansprechen der Tumore auf und konnten mehrere Behandlungszyklen erhalten.

„Die uns vorliegenden Daten sind sehr erfreulich, da die Prognosen für Patienten mit SCLC die ungünstigsten von allen Prognosen für Lungenkrebs-Patienten sind. Hinsichtlich dieses Lungenkrebstyps gab es während 25 Jahren keinerlei nennenswerte Fortschritte“, sagte Luis Mora, Managing Director von PharmaMar.

Das einzige in der EU und den USA zugelassene Medikament zur Sekundärtherapie für SCLC - Topotecan - erreichte bei lediglich 20 bis 25 % der Patienten

(abhängig vom Ansprechen auf die ursprüngliche Behandlung) ein objektives Ansprechen [1]. Im vergangenen Jahr bei der 15. World Conference on Lung Cancer vorgestellte vorläufige Ergebnisse belegten, dass 71 % der SCLC-Patienten auf PM1183 plus Doxorubicin als Sekundärtherapie ansprachen. PharmaMar wird eine direkte Vergleichsstudie beginnen, um die Kombination gegenüber Topotecan für diese Indikation zu vergleichen.

SCLC ist ein sehr aggressiver Krebs, der gewöhnlich mit der Bildung entfernter Metastasen einhergeht und sich in der Regel zum Zeitpunkt der Diagnose bereits ausgebreitet hat, wodurch die mögliche Rolle der herkömmlichen Ansätze eingeschränkt wird und sich eine ungünstigere Prognose ergibt als bei anderen Typen von Lungenkrebs. Die 5-jährige Überlebensrate beträgt weniger als 5 %. Ungefähr 15 % aller diagnostizierten Fälle von Lungenkrebs sind SCLCs [2], und allein in den USA werden jährlich 34.000 neue Fälle verzeichnet, die in enger Verbindung mit dem Rauchen von Tabak stehen [3]. Mechanistisch gesehen hemmt PM1183 spezifisch die aktive Transkription und steuert verschiedene Komponenten der Mikroumgebung des Tumors wie zum Beispiel mit dem Tumor in Verbindung stehende Makrophagen.

[1] <http://jco.ascopubs.org/content/17/2/658.long>

[2] Allgemeine Informationen über das kleinzellige Bronchialkarzinom Verfügbar unter: <http://www.cancer.gov/cancertopics/pdq/treatment/small-cell-lung/healthprofessional>

[3] <http://www.jnccn.org/content/11/1/78.full.pdf>

Carolina Pola
Telefon: +34-91-846-6108
Mobil: +34-608-93-36-77
www.pharmamar.com

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:
Media Agentur Klaus Lenser
Titelrechte by Anne Wantia
Hansestr. 51
48165 Münster
Tel.: +49 (0) 02501 / 588 71 75
Fax: +49 (0) 02501 / 441 11 80
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)
Iwona Herzog (Wein)
Stefanie Bisping (Reise)

Layout:
Jennifer Bahn
Tel.: +49 (0) 02501 / 441 04 11

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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



MS EUROPA | MS EUROPA 2

EINE KLASSE FÜR SICH.

„Keine anderen Schiffe erreichen zurzeit die hohen Standards, die MS EUROPA und MS EUROPA 2 und ihre Crews setzen.“

Douglas Ward, Berlitz Cruise Guide

Erst zum zweiten Mal in der Geschichte des Berlitz Cruise Guide haben es 2015 zwei Schiffe in die exklusivste Wertungskategorie geschafft: 5-Sterne-plus. Erleben Sie jetzt eleganten Luxus und die große Freiheit der höchsten Kategorie.



Hapag-Lloyd
Kreuzfahrten

www.hl-kreuzfahrten.de