

gegründet  
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

# Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus [www.gour-med.de](http://www.gour-med.de) Ausgabe 11/12 – 2015

## DER WEIN- GENIESSER TIPP

Champagner für  
festliche Tage

## HERZHAFT KUCHEN, QUICHES, TARTES!

Von Armin Roßmeier

## KEMPINSKI HOTEL

Berchtesgaden

## MADEIRA

und ihre kleine Schwester  
Porto Santo

## MYANMAR

der Zauber des  
Unentdeckten

## IM NEUEN GLANZ

Schlosshotel  
Monrepos in Ludwigsburg

## FINE DINING

+ ART BEI  
CHRISTIE'S

11/12 – 2015  
33. Jahrgang  
ISSN 0177-3941  
H 54575

# Daniel Achilles

Restaurant reinstoff





Liebe **Gour-med** - Leser,

Ein Jahr vorüber, schon, möchte man fast sagen, die Zeit rast durch unser Leben, jegliches Zeitgefühl scheint verloren zu gehen. Die schrecklichen Ereignisse in 2015 geben uns ein Gefühl der Hilflosigkeit, machen uns unsicher und manch einen mutlos.

Wir verlieren wertvolle Lebenszeit weil der Terror Angst und Schrecken verbreitet, vergessen wir nicht das genau dieses von den Terroristen gewollt ist. Lassen wir uns nicht entmutigen, versuchen wir Lebensqualität – ja und auch Genuss – wieder als Normalität des Alltags zu begreifen.

Traditionell gehört der Herbst zu den kulinarisch besten Zeiten im Jahr. Wir ernten was wir gesät haben. Heinz Winkler in seiner Aschauer Residenz verführt seine Gäste seit vielen Jahren im Herbst mit feinsten saisonalen Menus, die schnell alle Sorgen, nicht vergessen lassen, aber für kurze Zeit verdrängen.



Nach längerer Berlinabstinenz haben wir Daniel Achilles, 2 Sterne Koch im Restaurant „reinstoff“, besucht. Daniel Achilles ist nicht nur ein Meister am Herd, er ist auch ein sympathischer Mann, der für uns zu den Favoriten für den ersten 3. Stern unter den Berliner Restaurants, zählt.

Vergeblich war unsere Suche nach dem verlorenen Koch, einem Berliner Küchenchef, der in einem 5 Sterne Hotel in der Nähe des Gendarmenmarktes kocht. Auch er mit 2 Sternen ausgezeichnet. Lesen Sie dazu unsere Glosse „Sit Venia Verbo“. Gerne hätten wir Ihnen auch die Berliner Meisterköche und das Menu mit dem sie die Gäste der Meisterkochgala verwöhnt haben, vorgestellt. Leider konnten wir in diesem Jahr nicht dabei sein.

Unsere Myanmar Reportage wird Sie in den Bann ziehen. Das Land wird sich in den kommenden Jahren zu den attraktivsten Reisezielen in Asien herausputzen, nicht zu vergessen die exzellente landestypische Küche, weil reich an aromatischen regionalen Produkten, ist Myanmar auf dem besten Weg.

Horst-Dieter Ebert war auf kulinarischer Entdeckertour im Kempinski Hotel in Berchtesgaden, begeistert und zufrieden berichtet er über die Genussküche des Hotels.



Seine große Leidenschaft sind nach wie vor Bücher, freuen Sie sich auf seine Buchpräsentation.



Unser TV-Koch Armin Roßmeier stellt Ihnen schmackhafte Rezepte von Kuchen, Quiches und Tartes, die es lohnt nach zu kochen, vor!

Anne Wantia berichtet über eine junge italienische „Meisterköchin“ von den Äolischen Inseln, die sicher bald in Italien zu den besten ihrer Zunft gehört. Ein Besuch, verknüpft mit einem Urlaub, lohnt sich.



Eine Insel die man lieben muss, so haben wir Madeira erlebt. Das „Atlantische Blumenparadies“ verzaubert seine Besucher nicht nur mit erstklassigen Genusserlebnissen in kleinen, feinen Restaurants, in denen der „Schwarze Degenfisch“ als heimische Delikatesse angeboten wird. Die Hotels mit SPA- und Wellness-Angeboten, bis hin zur original Ayurveda-Kur, sind für den erholungsuchenden Urlauber bestens geeignet.



Außerdem stellen wir Ihnen weitere Tipps und Anregungen für genussvolle Feiertage vor.

Das Neueste aus der Medizin und Pharmaindustrie finden Sie auf den Schlussseiten dieser **Gour-med**.

Eine gesegnete Weihnacht, einen friedvollen Jahreswechsel in Ruhe und Harmonie, bei kulinarischem Genuss mit allen die Ihnen wertvoll sind wünscht Ihnen  
Ihr

und natürlich  
Nicht vergessen: Alles wird gar !!!

Haben Sie Anregungen, Tipps oder auch Kritik, schreiben Sie uns per E-Mail an: **Gour-med@Gour-med.de**

Titelbild: Daniel Achilles, Fotocredit Nils Hasenau



## Machen Sie doch einfach das Beste aus Ihrer Praxis oder Klinik

### Zertifiziertes Hypertonie-Zentrum DHL® – hier wird der Hypertoniepatient optimal versorgt

Mit der Zertifizierung von Hypertonie-Zentren leistet die Deutsche Hochdruckliga e.V. DHL® – Deutsche Gesellschaft für Hypertonie und Prävention einen entscheidenden Beitrag zur Verbesserung der Versorgungsqualität. Die Deutsche Hochdruckliga bürgt für die Qualität der zertifizierten Zentren, schafft damit Transparenz und gibt Patienten Orientierung.

### Zertifiziertes Hypertonie-Zentrum DHL® – welche fachlich-personellen, interdisziplinären und räumlichen Anforderungen müssen erfüllt sein?

Die Einrichtung muss mindestens zwei Hypertensiologen/-innen DHL® beschäftigen. Ein/eine Hypertonieassistent/-in DHL® ist wünschenswert. Interdisziplinäre Kooperationen mit der Endokrinologie, Kardiologie, Nephrologie, Neurologie usw. müssen gewährleistet sein. Es müssen Räumlichkeiten für die ambulante bzw. stationäre Diagnostik und Therapie der Hypertonie vorhanden sein.



### Zertifiziertes Hypertonie-Zentrum DHL® – welche diagnostischen und therapeutischen Angebote müssen vorhanden sein?

Grundsätzlich müssen alle diagnostischen Verfahren verfügbar sein – entweder durch das zertifizierte Zentrum oder Kooperationspartner. Therapeutische Notfallversorgung (24h-Notaufnahme, internistische Intensivstation, 24h-Akutneurologie und -neuroradiologie) muss zumindest durch einen Kooperationspartner gewährleistet sein. Erforderlich ist darüber hinaus eine Einrichtung zur nicht-medikamentösen Intervention (Diätberatung, Sportmedizin).

### Zertifiziertes Hypertonie-Zentrum DHL® – ein Mehrwert für Praxis & Klinik!

Machen Sie Ihre Praxis/Klinik durch die Zertifizierung zukunftsfähig – und binden Sie das erworbene Qualitätssiegel aktiv in Ihr Marketing ein. Durch die intensive Öffentlichkeitsarbeit der Deutschen Hochdruckliga e.V. DHL® – Deutschen Gesellschaft für Hypertonie und Prävention wird das Hypertonie-Zentrum DHL® zur Qualitätsmarke werden, an der sich aufgeschlossene Patienten, aber auch Leistungserbringer orientieren.



**Weitere Informationen sowie Zertifizierungsanträge:**  
Deutsche Hochdruckliga e.V. DHL®  
Deutsche Gesellschaft für Hypertonie und Prävention  
[www.hochdruckliga.de](http://www.hochdruckliga.de)

## Glosse

# Der verlorene Koch

## Oder wie eine Koch-Diva vereinbarte Interviewtermine platzen lässt!

Saul Rees

**Ob Sie es glauben oder nicht liebe Leser es gibt ihn wirklich, den verlorenen Koch!**

Die Geschichte geht so: Berlin ist in den letzten 10 Jahren zu einer kulinarischen Hochburg mutiert. Es gibt sechs Köche mit zwei Michelin Sternen und 15 mit einem Michelin Stern.

Gespannt warten seit einigen Jahren Kenner und Experten darauf, welcher der 2 Sterneköche nun endlich die „heiligen Weihen“ des 3. Sterns verliehen bekommt.

Natürlich sind die Fachjournalisten, auch wir von **Gour-med**, neugierig darauf, wer der erste Koch mit dem 3. Michelin Stern in Berlin sein wird.

Ihnen, also unseren Lesern, sind wir verpflichtet, die Berliner Szene zu beobachten und die Entwicklung zu reportieren. Will sagen, wir besuchen die Köche und berichten darüber wie wir die Kochkunst beurteilen. Das bedeutet, wir müssen Termine planen und vereinbaren, große Entfernungen überbrücken und auch manches Wochenende unterwegs sein. Die Interviewtermine mit den Köchen werden sorgfältig geplant, mehrfach bestätigt, von beiden Seiten und natürlich, wenn nicht gerade die Welt untergeht, eingehalten.

In dieser Ausgabe von **Gour-med** war es unser Wunsch in einer Titelreportage über einen bekannten, berühmten 2 Ster-

nekoch in Berlin zu berichten. Der Koch hat sein Restaurant in einem Luxushotel einer bekannten Hotelkette in unmittelbarer Nähe des Gendarmen Marktes in Berlin Mitte. Der Interviewtermin war fest verabredet und mehrfach telefonisch und per Mail bestätigt. Journalisten sind es gewohnt zu warten, zum vereinbarten Termin war der Koch noch nicht im Haus. Geduldig zogen wir uns in die Lobby zurück und freuten uns auf das Interview. Nach ca. 1 Stunde haben wir dann freundlich nachgefragt, ja wo isser denn?? Leider war der Koch immer noch nicht im Haus. Kurz vor 15:00 Uhr wurden wir, von der sehr engagierten Pressedame des Hotels, per SMS informiert, man erwarte den Sternekoch in ca. 15 – 20 Min. zurück. Unsere Freude und Ungeduld war groß, hatten wir doch noch einen weiteren Termin am gleichen Nachmittag.

Leider erschien der erwartete Interview-Partner bis 15:45 Uhr nicht im Hotel.

Jetzt waren wir in Sorge, es war ein Samstag, musste der Koch nicht in der Küche sein, hatten etwa keine Gäste in Erwartung eines kulinarischen Highlights, für das Dinner gebucht ?? war dem Koch etwas zugestoßen, sein Handy war ausgeschaltet bzw., er nahm keine Anrufe an und meldete sich auch nicht. Die Sorge wuchs, was ist passiert, was wird aus dem Interview, immerhin hatten wir ca. 1200 KM – hin u. zurück – zu überwinden um dieses Interview zu führen.

Gegen 18:30 Uhr, das Gourmet-Restau-



rant des Hotels war jetzt geöffnet, haben wir dann im Restaurant gefragt wo der Koch ist, niemand wusste es, weder der Maitré noch der Sommelier. Die Sorge wuchs, wo war der Koch???

Liebe Leser, wir können diese Frage bis heute nicht beantworten. Der Koch ist an dem besagten Wochenende nicht in seinem Restaurant gesehen worden. Das vereinbarte Interview hat nicht stattgefunden. Die Dinner-Gäste, die bei einem 2 Sternekoch gebucht hatten, sind von seiner, bestimmt nicht schlecht kochenden, Mannschaft bekocht worden, haben aber den Preis für den 2 Sternekoch bezahlen müssen.

Fazit: nicht immer wo 2 Sterne drauf stehen sind 2 Sterne drin. Unser Tipp: fragen Sie bei der Tischbuchung, ob der Chef auch selber an dem Tag kocht, wenn nicht fragen Sie nach einer Preisreduzierung, oder zahlen Sie auch 1. Klasse und fahren dann in der 2. Klasse?

Um Eins klarzustellen, das Hotel ist für das Verhalten nicht verantwortlich, der Koch betreibt das Restaurant als Pächter.

Übrigens, bis heute hat der Koch sich bei **Gour-med** nicht gemeldet, wir vermuten dass er tatsächlich verloren gegangen ist, was wir sehr bedauern, denn er könnte ja der Anwärter auf den 3. Michelin Stern sein. Aber so richtig vorstellen können wir uns das nicht! Das gilt insbesondere für selbsternannte verlorene Koch-Diven.



06 Daniel Achilles  
Restaurant reinstoff

12 DER WEIN-GENIESSER TIPP  
Champagner für festliche Tage

14 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP  
von Armin Roßmeier  
Herzhafte Kuchen, Quiches, Tartes!

19 EBERTS BÜCHER-KRITIKEN

16 GENUSS UND REISETIPPS  
16 Kempinski auf der Höh  
18 Geniessen auf Salina – Restaurant Signum  
20 Madeira und ihre kleine Schwester Porto Santo  
24 Myanmar – der Zauber des Unentdeckten

28 NEUES AUS DER GENUSSWELT  
28 Hamburg Restaurants (2)  
30 Otto Gourmet – Kapaun schlägt Gans  
32 Dry Ager – Wie gutes Fleisch zum Genuss wird  
33 Im neuen Glanz – Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg

34 EBERTS AUSFLÜGE

36 KURZ NOTIERT  
36 Torsten Junker – Bester Sommelier Deutschlands



16 Kempinski Hotel Berchtesgaden



20 Strand von Porto Santo



24 Myanmar – der Zauber des Unentdeckten

37 Fine Dining + Art bei Christie's  
38 Pâtissier und Koch des Jahres  
39 Hoteliers des Jahres  
40 Ostseebad Boltenhagen – Kalter Start ins Neue Jahr  
42 Renaissance Hamburg Hotel – Neues Design  
43 Marbella Club – Glanz und Gloria zum Weihnachtsfest

44 BUCH-TIPPS

46 DR. MONEY

47 WEIN UND GESUNDHEIT

48 MEDIZIN NEWS

52 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL  
55 IMPRESSUM

# Besonders empfehlenswert



Daniel Achilles auf der Suche nach perfekten Aromen

schen Bauten und die kreative Küche von Daniel Achilles ergänzen einander perfekt. Die Achtung und Akzeptanz vor der Vergangenheit der Gebäude verknüpft er mit seinen aromatischen Kompositionen einer zukunftsweisenden Gourmetküche. Das moderne Interieur ist schon Hinweis, dass es hier anders ist, nichts lenkt vom Wesentlichen – nämlich von dem was auf den Tellern daherkommt – ab. Küchenchef Daniel Achilles präsentiert mit seinem Team ein Gourmet-Restaurant, das es in dieser Form nur in Berlin, na ja oder in New York, geben kann. Es gehört zu den spannendsten Restaurants der deutschen Metropole.

Für Daniel Achilles, in Leipzig geboren und aufgewachsen, war schnell klar, dass er in die Fußstapfen seiner Mutter, einer Köchin, treten würde. Seine Ausbildung startet er 1992 im Paulaner Palais seiner Heimatstadt. 1997 wechselt er in den Süden des Landes, in sein erstes Restaurant mit einem Michelin Stern – in die Schlosswirtschaft nach Altenstadt. Dort liegt der Grundstein für seine Küchenkarriere. Der Ehrgeiz und die Disziplin einen Stern zu erkochen lässt ihn nicht mehr los. Als logische Folge seines Ehrgeizes schließen sich weitere Stationen in Restaurants die mit Sternen ausgezeichnet sind, wie bei Juan Amador im Fährhaus Munkmarsch auf Sylt und bei Bernhard Diers – zunächst im Historischen Gasthaus Schwanen in Haigerloch und später im Restaurant Am Marstall in München.

Im Historischen Gasthaus Schwanen lernt er Sabine Demel seine Partnerin, erst

## Berlin kulinarisch

### Der Aromen-Visionär

#### Daniel Achilles | Restaurant reinstoff |

Klaus Lenser  
Anne Wantia

Das Berliner Restaurant **reinstoff**, mit zwei Michelin Sternen und 18 Gault & Millau Punkten bewertet, wird von Gourmets und Experten als Anwärter für den 3. Michelin Stern gehandelt. Überraschend ist das nicht. Daniel Achilles, der Küchenchef, ist einer der kreativsten und gleichzeitig beständigsten in Berlin. Schon die Lage des Restaurants, in den historischen Edison Höfen, Berlin Mitte, zeigt, dass hier das Besondere, nicht gastronomische Langeweile, Vorrang hat.

In den Edison Höfen, benannt nach Thomas Alpha Edison, wurden einst die ersten Glühlampen Deutschlands produziert. Der restaurierte Industriecharme der histori-



v.r.: Juliane Winkler,  
Daniel Achilles,  
Pascal Kunert

# Besonders empfehlenswert



Restaurant reinstoff

kennen und dann lieben. Beide haben eine gemeinsame Tochter. Unterstützt von seiner Lebensgefährtin und mit dem Wunsch sich weiter zu entwickeln, wechseln beide zu Christian Bau, dem jetzigen 3-Sternekoch auf Schloss Berg in Nennig im Saarland. 2004 wird Daniel Achilles Küchenchef im Restaurant Maintower, kulinarisch beraten von Juan Amador, in Frankfurt. 2005 holt ihn Juan Amador als Sous-Chef in sein Restaurant Amador nach Langen. Immer das Ziel im Kopf, ein eigens Restaurant soll es sein, aber auch mit einem Stern, entscheiden sich Ende 2007 Daniel Achilles und seine Lebensgefährtin sich mit einem Restaurant in Berlin selbstständig zu machen.

Nach knapp eineinhalbjähriger Planung eröffnen sie im März 2009 das reinstoff. Nur acht Monate später wird das Restaurant mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Ein Lebenstraum geht in Erfüllung. Schon im November 2011 folgt der verdiente zweite Stern. 2013 wählt der Gault&Millau Daniel Achilles zum „Koch des Jahres 2014“ und zeichnet das Restaurant mit 18 Punkten aus.

Dazu sagt Daniel Achilles „Ehrungen, Auszeichnungen und Lob sind kein Grund um auszuruhen, für mich und mein reinstoff -Team sind es Verpflichtung und Ansporn unseren Gästen etwas Aussergewöhnliches zu bieten“.

Die Frage, wie er einen Gourmet definiert, beantwortet er so: Ein Gourmet ist ein lebensbejahender Mensch, der Zeit für Genuss hat und sich ganz bewusst auf gutes Essen und Trinken konzentriert.

Das **reinstoff** ist anders - außergewöhnlich persönlich und vielfältig. Hier darf und soll jeder so sein, wie er ist. Das gilt für den Küchenchef und seine Kreationen ebenso wie für die Gäste und das Team im Service, das mit einer herzlichen, natürlichen und entspannten Art überzeugt. Nichts wirkt gekünstelt, das Team ist kompetent, der Service erfrischend locker und sehr persönlich ohne aufdringlich zu sein.

Die Weinempfehlungen von Maître und Sommelier Pascal Kunert und seiner Stellvertreterin Juliane Winkler bestätigen das

große Fachwissen und ihre Fähigkeit individuell auf die Wünsche der Gäste einzugehen. Alle Menu begleitenden Weine sind genau auf die Zutaten und Aromen der einzelnen Gerichte abgestimmt. Wer ihren Empfehlungen folgt ist sehr gut beraten.

Die Amuse bouche - hier mal Appetizer genannt - sind allesamt Köstlichkeiten für Gaumen und Auge. Makrele Müllerin, Marshmallow-Tomate, Topinambur und Quitte sowie eine Steinpilzessenz machen neugierig auf die „eigentlichen Kreationen“ des Menus. Zwei Menus „weiterdraußen“ oder „ganznah“ stehen zur Auswahl. Im Menu „ganznah“ sind die Produkte aus der Region verarbeitet und im „weiterdraußen“ darf es auch schon mal ein Knurrhahn oder eine dänische Langustine sein.

Bei unserem Besuch entschieden wir uns für das Menu „weiterdraußen“, da Menus immer nur tischweise serviert werden, war es leider nicht möglich beide Menus zu testen. Bedauerlich, weil sicher beide Menus eine Empfehlung sind, aber verständlich.

# Besonders empfehlenswert



Fahrradfahren in der Natur, die große Leidenschaft von Daniel Achilles

Der 1.Gang, eine Colada, bestehend aus Blumenkohl, Kokosnuss und –milch sowie Imperialkaviar, ist sehr aromatisch und die Zutaten harmonieren wunderbar. Auch die Jakobsmuscheln mit Radieschenschoten, Schild-Ampfer und Aloe Vera ergänzen sich phantastisch. Traditioneller ist der 3.Gang, Gänseleberterrine begleitet von einer Templiner Zwetschge und Tagetes. Dazu schenkt Maître Pascal Kunert eine Sparkling Sake ein. Das sollte man mal probieren!

Weiter geht's mit rotem Knurrhahn, gefolgt von der Haus-Ente in Brühe begleitet von Rettich-Ravioli, Wachteleigelb und Feige. Die dänische Langustine liegt auf einem Bucheckern-Risotto und Herbsttrompeten. Wir sind mehr als begeistert. Die Produkte sind hervorragend zubereitet und präsentiert. Akkurates Arbeiten ist unabdingbar für das Team rund um den Küchenchef.

Das Holundersorbet mit Hagebutte und Drosselbeere ist eine köstliche Erfrischung bevor der Jachenauer Bauernkäse serviert wird.

Das Dessert – Melone und Marzipan – und die Riesling Auslese von der Mosel sind eine perfekte Aromen-Symbiose die Zunge und Gaumen umschmeicheln. Gourmet, was willst Du mehr?

Wer es noch schafft labt sich an den exzellenten Petits Fours, wie z.B. Tamarinden-Softcake und Curry oder Ganache noir mit gerösteter Sojabohne.

Vor lauter Genussvergnügen hätten wir fast vergessen auf die sehr gut bestückte Weinkarte zu verweisen. Weine, die das Herz und den Geldbeutel erfreuen sind dort in allen Preislagen zu finden.

Sommelier Pascal Kunert hat die Karte mit viel Kenntnis über Wein und die Wünsche seiner Gäste zusammengestellt.

Bleibt noch zu erwähnen, dass alle Mitarbeiter im reinstoff Team einen Besuch des Restaurants nicht nur zu einem Genusserelebnis sondern auch zu einem Abend der Lebensfreude werden lassen.

Daniel Achilles ist nicht nur, das aber ganz sicher, ein exzellenter kreativer Künstler am Herd, er ist darüber hinaus ein sympathischer positiver Mensch, der seine ganz Kraft, Energie und Leidenschaft einsetzt, um Menschen, die er nicht kennt zu verwöhnen.

Als Co-Autor hat er sein Lieblingsrezept in dem Buch „Olivenöl – Das Kochbuch“ Seite 130 veröffentlicht (siehe rechts).

Der Küchenchef hat für **Gour-med** Leser, die ein Gespür für seine Kompositionen bekommen möchten, drei Rezepte zum Nachkochen verraten.

Veil Spaß und nicht vergessen: Alles wird gar!!!

Fotos: Nils Hasenau, Anne Wantia

Restaurant reinstoff  
Edison Höfe / Schlegelstr.26 c  
D-10115 Berlin  
Tel: +49 (0) 30 30 881 214  
Fax: +49 (0) 30 40 054 220  
contact@reinstoff.eu  
www.reinstoff.eu



Fackelträger Verlag  
www.edition.fackeltraeger-verlag.de

## Jakobsmuschel, Corail, Radieschenschoten, Schild-Ampfer, Aloe Vera

Für etwa 4 Personen

### Jakobsmuscheln

4 große (oder 8 kleine) frische Jakobsmuscheln in der Schale

Die Muscheln aus der Schale lösen, das Corail (= Rogen, nicht abgelaichte Eier) vom Muskelfleisch lösen, säubern und waschen.

### Corailcreme

120 g frisches Corail, geputzt und gewaschen  
60 g Gemüsecreme (Topinambur/ Sellerie)  
30 g Fischfond (oder Hühnerfond)  
Weidenholz

1 Zweig Thymian  
2 Petersilienstängel  
1 EL Nussbutter

Das Corail mit dem Weidenholz räuchern und anschließend mit den Gewürzen in einer Pfanne anbraten. Zuletzt etwas Nussbutter dazugeben und leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun den Fond mit der Gemüsecreme leicht erwärmen, das Corail dazugeben, alles in einen Pacojet Becher füllen, einfrieren und zweimal pacossieren. Die so entstandene Creme fein passieren und mit etwas Chardonnay-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Pickelfond

55 g Zucker  
110 g Wasser  
85 g Reissig

Alles miteinander vermengen

### Aloe Vera gepickelt

5 große Aloe Vera Blätter  
90 g Pickelfond

Die Aloe Vera Blätter schälen und in 2x2 cm große Würfel schneiden. Diese dann mit dem Fond in einem Beutel vakuumieren.

### Aloe Vera Vinaigrette

168 g Aloe Vera Saft  
90 g Jordan Olivenöl  
1 Limette (= Saft einer Limette)  
10 g Reissig  
100g Kleingehacktes Aloe Vera Fleisch

Zum Abschmecken etwas Salz.  
Alle Zutaten miteinander vermengen.

### Radieschenschoten

40-50 Radieschenschoten  
10 g Zitronenöl  
80 g Pickelfond  
0,1 g Xanthan

Die Radieschenschoten putzen und waschen. Den Pickelfond mit Zitronenöl und Xanthan mixen und alles zusammen vakuumieren. Kurz vor dem anrichten die Radieschenschoten mit etwas Butter und Hühnerfond glasieren.

### Kapuzinersamen

Die Kapuzinersamen waschen und mit etwas Pickelfond vakuumieren.

### Anrichten

Eine Nocke von der Corailcreme in die Mitte der Jakobsmuschelschale geben. Links und rechts jeweils ein Würfel von der gepickelten Aloe Vera platzieren und daneben jeweils ein Kapuzinersamen setzen. Auf die Würfel eine Scheibe roh gehobelte Radieschen geben. Die Jakobsmuschel in 60°C heißer Nussbutter garen und anschließend noch einmal scharf in einer Pfanne anbraten. Salzen, halbiert auf die Corailcreme setzen. Ein rohes Radieschen zusammen mit den Schoten in einer Pfanne glasieren und neben der Muschel anrichten. Kapuzinerblüten, Kapuzinerblätter und den Schildampfer marinieren und auf der Jakobsmuschel verteilen. Zum Schluss einen Löffel der Aloe Vera Vinaigrette über die Muschel geben.

# Langoustine, Herbsttrompeten, Bucheckern-Risotto

Für etwa 4 Personen

## Langoustine

8 Stk. große Langoustinen

Die Köpfe entfernen und Karkasse um den Schwanz entfernen. Darm ziehen.



## Fond von der Langoustine

100 g Karotten  
100 g Staudensellerie  
100 g Zwiebeln  
100 g Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
550 ml Geflügelfond  
100 ml Weißwein  
50 ml Noilly Prat

Zum Abschmecken: Weißweinessig, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker. Das Wurzelgemüse schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Die Karkassen der Kaisergranaten scharf anbraten, Wurzelgemüse mit anrösten. Dann mit dem Alkohol ablöschen und den Geflügelfond aufgießen. Alles 2 Stunden köcheln lassen, anschließend abpassieren sowie abschmecken.

## Algenbutter

100 g Meerkohlalge  
250 g Butter

Die Algen wässern und anschließend kleinschneiden und mit der Butter fein mixen.

## Bucheckern

100 g Bucheckern

Die Bucheckern schälen und in einer Pfanne trocken rösten.

## Risotto

50 g Schalottenbrunoise  
50 ml Weißwein  
1 Stk. Lorbeerblatt  
1 Stk. Knoblauchzehe  
250 g Risotto Arborio  
300 ml Geflügelfond  
30 g Ziegenhartkäse (Wertacher Gaiß)  
Bucheckern-Öl, Olivenöl zum Braten

Die Schalotten in Bucheckern-Öl und Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen bis sie glasig sind. Den Risotto-Reis dazugeben und mit anschwitzen. Nun alles mit Weißwein ablöschen und Lorbeerblatt sowie den Knoblauch dazugeben. Leicht salzen und pfeffern. Sobald die Flüssigkeit fast verkocht ist immer wieder mit warmem Geflügelfond aufgießen bis der Reis gar ist. Zum Schluss noch einmal mit Bucheckern-Öl abschmecken und den geriebenen Käse unterrühren.

## Totentrompeten

1 Kg Totentrompeten  
1 Stk. Zwiebel  
1 Stk. Karotte  
2 Knoblauchzehen  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
50 ml Madeira  
50 ml Weißwein

1 L Geflügelbrühe  
100 ml Kalbsjus  
100 g Schalottenbrunoise

## Pilzfond

Pilze in lauwarmem Wasser waschen, trockenen lassen und putzen. Die Putzreste mit Zwiebel, Karotte und Knoblauch anbraten und mit dem Alkohol ablöschen. Anschließend den Geflügelfond aufgießen. Kräuter dazu und alles ca. auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Weißweinessig abschmecken.

## Eingelegte Pilze

Die Hälfte der Pilze in Olivenöl anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Nun die Hälfte der Schalottenbrunoise mit anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Küchenpapier abkühlen lassen und mit dem Fond vakuumieren.

## Pilzragout

Die andere Hälfte der Pilze in Julienne schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Den Rest Schalottenbrunoise dazugeben, würzen und mit der Kalbsjus ablöschen. Alles einkochen lassen, bis die Jus fast verkocht ist. Anschließend einen Esslöffel kalte Butter dazugeben und durch Rühren einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und dunklem Balsamico abschmecken.

## Pilzcreme

1 kg Champignons  
200 g weiße Zwiebeln  
5 Knoblauchzehen  
5 Zweige Thymian  
100 g Butter  
20 ml Weißweinessig  
150 ml Weißwein  
1 L Geflügelfond  
100 ml Sahne  
10 g schwarze Pflanzenasche

Zum Abschmecken: Salz, Pfeffer, Zucker, dunkler Balsamico Essig, kalte Butterwürfel.

Champignons in Olivenöl scharf anbraten, bis die austretende Flüssigkeit wieder einreduziert ist. Nun die in Julienne geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch mit anbraten. Eine Prise Salz und Zucker dazugeben, die Temperatur reduzieren und mit der Butter aromatisieren. Alles mit dem Essig ablöschen und glasieren. Anschließend mit ca. 50 ml Weißwein ablöschen und wieder glasieren. Diesen Vorgang nun dreimal wiederholen. Etwas gezupften Thymian dazugeben und den Geflügelfond mit der Pflanzenasche hinzugeben. Die Flüssigkeit wieder reduzieren lassen, bis sie fast verkocht ist, mit Sahne auffüllen und erneut auf die Hälfte reduzieren. Zuletzt alles im Thermomixer auf höchster Stufe pürieren und mit den oben genannten Zutaten abschmecken, ggf. kalte Butter einmischen, um eine glatte und geschmeidige Creme zu erhalten.

## Anrichten

Etwas Waldmoos (gewaschen und geputzt) sowie halbierte Austernblätter, zum Garnieren. Je eine Nocke Pilzcreme, Pilzragout und Risotto auf den Teller setzen und Bucheckern auf das Risotto geben. Die Langoustinen in einer Pfanne vorsichtig, goldbraun braten und an die Nocken legen. Das Waldmoos, Austernblätter und eingelegte Pilze verteilen. Fond vom Kaisergranat aufkochen, mit Algenbutter aufmontieren und angießen.

# Sächsische Quarkkeulchen, Rumrosinen, Äpfel und Schmand-Eis

Für etwa 4 bis 8 Personen

## Quarkkeulchen

- 80 g Quark
- 100 g Kartoffelschnee
- 25 g Zucker
- 25 g Nudelmehl
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Eigelb
- 40 g Grob gehackte Rosinen
- Etwas Vanillemark

Den Quark über Nacht in einem Küchentuch oder Passiertuch abhängen. Kartoffeln mit etwas Salz und Zucker kochen, durch eine Presse drücken und durch ein feines Sieb streichen. Die Rosinen 10 Minuten in Traubensaft einweichen und auf ein Sieb geben. Alle Zutaten vermengen und eine Stunde kalt stellen. Mit einem feuchten Löffel kleine Keulchen abstechen und von beiden Seiten in Butter goldbraun braten. Nach dem Braten in Birkenzucker wälzen.

## Rum-Rosinen

- 250 g Rote, kernlose Trauben
- 100 ml Roter Traubensaft
- 10 ml Rum

Weintrauben kurz in kochendes Wasser geben und in Eiswasser abschrecken. Die Trauben vorsichtig schälen. Den Traubensaft mit den Traubenschalen auf 2/3 einkochen lassen und den Rum dazugeben. Die Weintrauben einen Tag in dem reduzierten Traubensaft einlegen, herausnehmen und bei 60°C für 4 Stunden antrocknen lassen. Danach wieder für mindestens einen Tag im Trauben-Rum Sud einlegen.

## Traubenkern-Mayonnaise

- 30 ml Vollmilch
- 60 ml Traubenkern-Öl
- 1 EL Puderzucker
- 2 EL Rum-Rosinen Flüssigkeit

Die Milch in ein schmales, hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer schaumig mixen und langsam Traubenkern-Öl einlaufen lassen bis eine schön cremige Konsistenz erreicht ist. Etwas von der Rum-Rosinen Flüssigkeit und vom Puderzucker mit einem kleinen Schneebesen unterrühren.

## Weißer Apfelcreme

- 2 Granny Smith Äpfel
- 50 g Butter
- 1 Blatt Gelatine
- 10 g Zucker
- 0,2 g Xanthan

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden. Anschließend vakuumieren und bei 95°C für 20 Minuten dämpfen (oder in heißem Wasser garen). Die noch heißen Äpfel zusammen mit der eingeweichten Gelatine, dem Xanthan und dem Zucker pürieren und die Butterflocken einarbeiten. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

## Bratapfel

- 1 kleinen roten Apfel
- 10 g Butter
- 10 g Zucker
- ¼ Vanillemark von einem Vanillestrang

Den Apfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Nun die restlichen Zutaten mischen und den Apfel damit füllen. In Alufolie einwickeln und bei 160°C für 10 Minuten lang garen. Anschließend den Apfel in der Folie mindestens 1 Tag kühl lagern damit sich das Innere des Apfels leicht rot färbt.

## Grüner Apfelstreifen

- 1 Granny Smith Apfel
- ½ EL Zucker
- Zitronensaft von einer ½ Zitrone

Den Apfel in einem Stück ringsherum schälen, so dass ein langer Streifen entsteht. Diesen mit dem Zitronen-Zuckerwasser marinieren und zusammen mit der Marinade vakuumieren und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank lagern.

## Molkesud

- 100 ml Molke
- 0,3 g Xanthan
- 10 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Etwas Vanillemark

Alle Zutaten in ein schmales und hohes Gefäß geben und miteinander mixen.

## Schmand-Eis

- 1875 g Schmand
- 850 g Puderzucker
- 640 ml Sahne
- 250 ml Zitronensaft
- 1 Vanilleschote
- 20 ml Rum
- 30 ml Traubensaft

Zubereitung: Alle Zutaten abwiegen und abmessen, in einer Schüssel zusammen verrühren und durch ein feines Passiersieb laufen lassen. Die fertige Eismasse in Pacojetdosen füllen /über Nacht frieren lassen. Und dann im Pacojet laufen lassen, oder die Eismasse in eine Sorbetiere geben und bis zur gewünschten Konsistenz frieren lassen, heraus nehmen in einer geeigneten Dose mit Deckel im Kühlfach lagern.

## Anrichten

Etwas von der weißen Apfelcreme und der Traubenkern-Mayonnaise auf einem flachen Teller verteilen und als Nocke oder zu Dod's anrichten. Nun die marinierten Apfelstreifen und Rumrosinen verteilen, nebenher die Quarkkeulchen-Masse abformen und in einer Pfanne in heißem Butterschmalz goldbraun braten. 2- 3 Stück auf den Teller geben. Eine schöne Nocke des Sauerrahmeis abformen und mittig platzieren. Etwas von der abgeschmeckten Molke verteilen und alles ziemlich schnell servieren.

## Champagner exquisite Getränke für festliche Tage

### Champagner Drappier für besondere Stunden

**D**ie Champagne, im Sommer diesen Jahres von der Unesco zum Weltkulturerbe erklärt, ist für Connaissseure schon immer eine verehrens-werte Region.

Hier wird erzeugt was nicht selten als „Göttertrunk“ bezeichnet wird.

Anlass genug Ihnen zwei verschiedene Weine – in der Champagne wird das prickelnde Edelgetränk als Wein bezeichnet – aus dem Hause Drappier vorzustellen.

Die Familie Drappier kann ihren Stammbaum bis 1604 zurück verfolgen, aber erst zu Beginn des 19ten Jahrhunderts siedelte ein Familienmitglied von Reims an den heutigen Standort Urville und begann Weinberge zu bewirtschaften. Eine kluge Entscheidung.

Drappier Champagne zählen heute zu den besten Weinen die in der Region erzeugt werden.

Revolutionär war in den 30iger Jahren die Entscheidung Pinot Noir anzubauen, das Haus Drappier war der Vorreiter mit dieser Traube, was bei Kollegen zu manchem Spott führte.

Als „Papa Pinot“ wurde der Winzer bespöttelt, die Geschichte hat die Spötter widerlegt, heute wird 70% Pinot Noir in der Region angebaut.

Die vielen Auszeichnungen und Ehrungen, die das Haus Drappier in den vergangenen Jahrzehnten erhalten hat, bestätigen wie richtig die damalige Entscheidung war.

Für die festlichen Tage im Dezember ha-

ben wir zwei verschiedene exquisite Sorten aus dem Haus Drappier getestet.

Der Grande Sndrée Rosé 2006 ist ein sehr ungewöhnlicher Wein. Ein exklusiver Prestige Cuvée mit einer geschmacklichen unverwechselbaren Eleganz, die für sich steht.

6-8 Jahre reift der Wein in der Kellerdunkelheit, später, bis zum Verkauf, in der hauseigenen Önothek.

Seine Aromen sind eine Verschmelzung von verschieden Beerenfrüchten, schwarzen und weißen. Eine Fülle von süßen bis herben Duftnoten, die kraftvoll herrlichen Genuss versprechen, erreichen die Nase. Einfach göttlich, das passende Getränk für

festliche Stunden, alleine oder mit Menschen die man mag und denen man etwas Besonderes bieten möchte.

Der Basis Champagner des Hauses Drappier, CARTE D'OR, wird seit 1952 hergestellt und ist ein Cuvée aus den Trauben, Pinot Noir (80%) Chardonnay (15%) und Pinot Meunier (5%). Dieser frische helle Champagner hat einen gehaltvollen, energischen Auftritt, der den Gaumen

umschmeichelt mit feinen Nuancen verschiedener gelber Früchte wie z. B. dem Aroma von Quitten.

Das Haus Drappier ist der einzige Winzer in der Champagne der seine Weine im Ovum herstellt, ein Fass in Ei-Form, das für das Reifen des Weines als ideal gilt.

Alle Weine reifen in den 1152 angelegten Kellern in der Nähe des Klosters von Clairvaux. Eine weitere Besonderheit ist der natürliche Ausbau der Weine. Sie werden weder entfärbt noch filtriert und behalten somit ihre ursprüngliche Farbe und den unverfälschten Geschmack. Die Lagerung erfolgt dann in 30 Meter tiefen Kreidekellern aus der Zeit Napoleon III, bei 10 % Luftfeuchtigkeit. Eine ideale Voraussetzung für beste Champagner.

Drappier produziert edle Champagner, die traditionelle Philosophie der Familie lautet: Qualität statt Quantität.

Lassen Sie sich, nicht nur zu festlichen Stunden, begeistern von feinen Champagnern aus einem der besten Weinkeller in der Champagne.

Fotos: Drappier



Info:

Fam. Drappier

Rue de Vignes

FR – 10200 Urville

Fon: +33 3 2527 4015

Fax: + 33 3 2527 41 19

E-Mail: [info@champagne-drappier.com](mailto:info@champagne-drappier.com)

[www.champagne-drappier.com](http://www.champagne-drappier.com)



## Simon Taxacher

**2009** verleiht ihm der Guide Michelin zwei Sterne im Alter von 33 Jahren. Es ist das erste und zugleich einzige Restaurant Tirols mit dieser Bewertung.

**2010** erfüllt sich Simon Taxacher einen Kindheitstraum - die Eröffnung seines Hotel Restaurant Spa Rosengarten direkt am Standort seines gleichnamigen Restaurants.

**2011** wird er Mitglied der Vereinigung Relais & Châteaux und gleichzeitig in den erlesenen Kreis der Grands Chefs aufgenommen.

Heute zählt das Restaurant Simon Taxacher mit 4 Hauben und 19 Punkten zu den besten Restaurants Österreichs!

## Erleben Sie ein Wochenende voller Entspannung, kulinarischer Köstlichkeiten und gutem Fleisch.

### Datum:

Anreise: Freitag, 18.03.2016 | Abreise: Sonntag, 20.03.2016

### Preis ab 10 Personen:

Preis pro Person im Doppelzimmer: 766,- Euro      Einzelzimmer: 866,- Euro

### Preis ab 20 Personen:

Preis pro Person im Doppelzimmer: 696,- Euro      Einzelzimmer: 796,- Euro

### Im Preis inbegriffen:

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer/ Einzelzimmer
- Willkommensgruß bei Anreise
- am Freitagabend 1 x 6-Gang-Menü im Restaurant Simon Taxacher mit Champagner Aperitif, korrespondierenden Weinen, Wasser, Kaffee
- am Samstagabend entführt OTTO GOURMET Sie in die Welt des GUTEN FLEISCHES: Es erwartet Sie ein 4-Gänge Menü vom Grill zzgl. einer Fleisch-Querverkostung vom Ibérico bis Wagyu. Dazu präsentiert Top-Sommelier Gunnar Tietz erlesene Weine abgestimmt auf das Menü.
- individuelles Gourmetfrühstück
- Benutzung der SPA-Landschaft
- individueller Hotel-Transfer zu den Lifтанlagen

### Ski-Pass:

2-Tages-Skipass: 85,- € pro Person | 1-Tages-Skipass: 51,- € pro Person

Anmeldung bis 14.02.2016 unter [www.rosengarten-taxacher.com](http://www.rosengarten-taxacher.com)



## OTTO GOURMET

**OTTO GOURMET** ist ein Spezialitätenversand mit Schwerpunkt auf exklusivem Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. 65 Mitarbeiter kümmern sich um neun von zehn Drei-Sterne-Köche, 1.000 kaufende Köche aus der Spitzengastronomie und rund 30.000 Privatkunden. OTTO GOURMET steht Pate für perfekt gereiftes Fleisch von Tieren mit den besten genetischen Voraussetzungen und legt besonderen Wert auf ein transparentes und nachhaltiges Wirtschaften.



## Herzhafte Kuchen, Quiches, Tartes!

Armin Roßmeier

Die Sehnsucht nach herzhaft gebackenem liegt voll im Trend – Sahne oder cremiges kann sein, muss aber nicht.

Quiches und Tartes unterliegen keiner Trennung was die Teige und Belag angeht, mehr die sprachliche Trennung, was aus der klassischen und provinziellen Küche Frankreichs hervorgeht, geteilt in Nord und Süd. Brotteig, Mürbeteig, Hefeteig, teilweise auch Blätterteig erfüllen hier ihren Zweck.

Für Klassiker wie Zwiebelkuchen und Flammkuchen ist Hefeteig oder Brotteig angesagt, hierfür ist eine direkte Teigführung (alle Zutaten zusammen verarbeiten) ideal, geht nicht so hoch auf, schnell hergestellt.

Quiches sind mit Blätterteig oder Mürbeteig gut aufgestellt. Tiefkühl-Blätterteig für die Verarbeitung nicht auftauen, nur kurz antauen, dezent ausrollen ohne Druck auf den Roller, damit die einzelnen

Teigschichten nicht zerstört werden und so schlecht oder ungleichmäßig aufgehen.

Für den Mürbeteig alle Zutaten ca. 1 Stunde in der Küche bereitstellen, damit eine gleichmäßige Temperatur erreicht wird, dann zügig verarbeiten, auf kaltem Untergrund (Marmor, Steinplatte) ausrollen, Teigroller vorher im Frostfach gut kühlen.

Tartes werden meist aus Mürbeteig hergestellt – 2 Teile Mehl, 1 Teil Butter, Eigelb, wenig Vollei. Süße Tartes sind im Moment der Renner, hierfür ist das Teigverhältnis 1 Teil Zucker, 2 Teile Butter, 3 Teile Mehl, Zitronen und Orangenabrieb, Mandel und Vanillearoma. Bevor man Früchte wie Zwetschgen, Apfel, Birne, Aprikosen usw. auflegt, den ausgerollten Teig mit einer Mischung aus Semmel- oder Kuchenbrösel und fein geriebenen Nüssen oder Mandeln bestreuen, verhindert, dass der Teig speckig wird. Vor dem Backen mit braunem Zucker oder Rohrzucker be-

streuen, dadurch entsteht ein feiner Karamellgeschmack.

Für Gemüse, Fleisch und Fischartes empfiehlt es sich den ausgerollten Teig erst mit Eiweiß zu bestreichen, dann erst mit Semmelbrösel zu bestreuen bevor der Belag aufgebracht wird.

Backtemperaturen: Brotteig 230° C, Blätterteig 220° C, Hefeteig 175° C, Mürbeteig 170° C

Ich hoffe ich habe Ihnen mit meinen Vorschlägen Lust auf das Nachbacken gemacht und wünsche Ihnen dazu „Gutes Gelingen“!

Ihr Armin Roßmeier



Zutaten für 4 Personen

### Teig:

250 g Mehl  
125 g Butter  
65 g Zucker  
1 Ei

## Birnen-Traubentarte mit Blaumohn

Abrieb von je einer halben unbehandelten Zitrone und Orange

200 g Sauerrahm  
3 EL Mohnbackmischung  
2 Eier  
je 1 TL Orangen- und Zitronengranulat  
je 70 g weiße und blaue entkernte Trauben  
80 g pochierte Birnenwürfel  
2 ½ EL Aprikosenkonfitüre  
2 EL geröstete Mandelblättchen  
1 EL Semmelbrösel

### Zubereitung

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken, Butterstückchen, Zitronen- und Orangenabrieb auf den Mehland verteilen, mittig Zucker und Ei geben. Von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten.

Obsttortenform etwas ausfetten, Boden mit

Backpapier auslegen, Teig dünn ausrollen, Form damit auslegen, überstehenden Teig am Rand mit Messer glatt schneiden, Teigboden mit einer Gabel etwas anstechen, mit Semmelbrösel bestreuen.

Sauerrahm mit Eier, Mohnmischung, Orangen- und Zitronengranulat gut verrühren, in die Kuchenform füllen, Trauben und Birnen darauf verteilen, im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 35 – 40 Minuten backen, danach Tarte mit einem Kuchenblech stürzen, mit zweitem Kuchenblech zurück stürzen. Aprikosenkonfitüre erhitzen, Kuchen damit einpinseln, mit Mandeln bestreuen, in Kuchenstücke aufschneiden und servieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

### Nährwert pro Portion

183 kcal – 11 g Fett – 5 g Eiweiß – 17 g Kohlenhydrate – 1,5 BE

## Fränkischer Flammkuchen

### Zutaten für 4 Personen

300 g	Mehl (Typ 405)
1	Würfel frische Hefe
½ TL	Zucker
½ TL	Salz
5 EL	Olivenöl
100 ml	Wasser
1	Ei
1	Eigelb
	Muskat
	Salz, Pfeffer

### Belag:

je 200 g	Sauerrahm und Schmand
	Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe
160 g	Speckstreifen
100 g	Schalotten in Streifen
150 g	Zwiebelstreifen
150 g	Apfelstückchen
2 EL	Olivenöl
6 Zweige	Thymian
2 EL	Schnittlauchröllchen

### Zubereitung

Mehl auf eine Arbeitsfläche leeren, eine Mulde eindrücken, zerbröckelte Hefe mit Zucker und lauwarmen Wasser in die Mitte geben, Öl, Ei, Eigelb zugeben, mit weißem Pfeffer und Muskat würzen, Salz auf den Mehland streuen, von der Mitte her zu einem Teig verkneten, zu einer Kugel schleifen, in eine mehlierte Schüssel geben, abdecken, an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Teig zusammenschlagen, auf mehlierter Arbeitsfläche ausrollen, auf ein mehliertes Backblech legen, Teig mit einer Gabel mehrmals anstechen.

Sauerrahm mit Schmand, fein gewürfelm Knoblauch, Schnittlauch gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, alles auf Teig verstreichen, Zwiebelstreifen, Schalottenstreifen, Apfelstücke und Speckstreifen darüber verteilen, im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 25 – 30 Minuten backen, danach frisch gerebelten Thymian darüber streuen,



mit Öl beträufeln, in Stücke schneiden und auf einer Glasplatte anrichten.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

### Nährwert pro Portion

684 kcal – 54 g Fett – 11 g Eiweiß – 39 g Kohlenhydrate – 3 BE

## Weinkäse-Zwiebelquiche mit Speck

### Zutaten für 4 Personen

4	Eier
150 ml	Sauerrahm
40 g	Räucherspeckscheiben
200 g	Zwiebeln rot
200 g	Zwiebeln weiß
200 g	Frühlingslauch
2	Knoblauchzehen
90 g	Weinkäse
3 EL	Olivenöl
1 EL	Petersilie
1 EL	Thymian
1 EL	Schnittlauch
	Meersalz, Pfeffer

### Mürbteig:

75 g	Butter
100 g	Mehl (405)
1	Eigelb
2 EL	Wasser
1	Prise Salz
1	Prise Zucker
	Muskat

### Zubereitung

Die Butter weich kneten, mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten, etwas ruhen lassen, ausrollen und eine Obsttortenform damit auslegen, den Rand abschneiden. Den Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen.



Frühlingszwiebeln säubern, eine Hälfte in Röllchen schneiden, andere Hälfte in Stücke zerteilen.

Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden, zusammen mit Frühlingslauchröllchen in heißem Olivenöl glasig anschwitzen.

Knoblauch schälen, fein pressen. Petersilie, Schnittlauch fein schneiden. Thymian abreiben, Speckscheiben halbieren, Käse in Scheiben schneiden.

Eier gut verschlagen, Sauerrahm, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie, Thymian mit unterheben, mit Meersalz, Pfeffer würzen, Zwiebeln mit Frühlingszwiebelröllchen gut einrühren, in die Tortenform füllen.

Lauchstücke und Speckscheiben darauf verteilen, mit Käsescheiben belegen, mit Pfeffer würzen, im Ofen bei 180° C ca. 45 – 50 Minuten goldgelb backen, anschließend stürzen, in Tortenstücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 80 Minuten

### Nährwert pro Portion

647 kcal – 51 g Fett – 20 g Eiweiß – 27 g Kohlenhydrate – 1,5 BE

Fotos: Armin Robmeier

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



# Kempi auf der Höh

Horst-Dieter Ebert ist zu ihm aufgestiegen

**E**rstmals betreibt Kempinski ein Hotel in den bayrischen Alpen. Es steht in Berchtesgaden, im Schatten des Watzmanns und des historisch berühmten Obersalzbergs: wunderbare Landschaft, fabelhafte Küche.

Wenn ein Restaurant den himmlischen Namen „Le Ciel“ trägt, dann weiß der erfahrene Reisende: Es geht treppauf, oder auch mit dem Aufzug, auf jeden Fall nach oben, zumeist bis es nicht mehr weiter geht.

Ganz anders im Kempinski Hotel in Berchtesgaden. Dort fährt der verwirrte Gast von der Lobby aus nach unten, um in den kulinarischen „Himmel“ zu gelangen. Allerdings liegt das Hotel in rund tausend Meter Höhe und so ist man dort im Souterrain immer noch höher, als wenn man zum Beispiel im Hamburger „Le Meridien“ dessen „Le Ciel“ im zwölften Stock besteigt.

Berchtesgaden gilt ja nicht nur als ein bevorzugter Ferienort in den bayrischen Alpen, mit viel Natur und Sportaktivitäten, mit dem smaragdgrünen Königssee und dem 2.713 Meter hohen Watzmann in der Nachbarschaft, sondern auch als symbolischer Ort aus der jüngeren Geschichte. Älteren Leuten fällt dazu sofort der Obersalzberg ein, der für die Spitzen des Dritten Reiches so eine Art Feldherrnhügel war, und der Berghof, Adolf Hitlers

Ferien-Datscha. Amerikanische und japanische Touristen kommen noch heute zuhauf, um die letzten Bunker im Berg zu besichtigen und das Kehlsteinhaus, das die Partei dem Führer zum 50. Geburtstag hat erbauen lassen, zwanzig Busminuten vom Kempinski aus bergaufwärts. Das Hotel, vor zehn Jahren in sachlicher

**Chefkoch Heimann: Pointen und Überraschungen**



90er Jahre Architektur gebaut, wurde von der traditionsreichen Kempinski-Gruppe erst in diesem Jahr übernommen. Sie hat die großzügigen Lobby-Räume, die Loun- ges und die Bar chic und zeitgenössisch

dekoriert. Der Service erinnert den von fern herbeigereisten Norddeutschen an das Münchner Oktoberfest: Die Damen tragen farbfrohe Dirndl, die sogenannten Ladies in Red, die Kempinski-Version der Guest-Relation-Officer, in knalligem Rot.

Und die meisten Herren treten auf in bayrischen Lederhosen. So auch der jüngst eingestellte „Activity Concierge“, der in allen Bergsteigerfragen und für alle Ausflüge zuständig ist. Möglich ist so ziemlich alles: Exkursionen per Segway und per Mountain-Bike, per Pedelec und mit den schrägen vierrädrigen Motorrädern, den Quads. Außerdem hat das Kempinski eine Kooperation mit AMG vereinbart. Seither stehen einige der getunten Super-Mercedes vor die Tür, auch für Probetouren interessierter Gäste.

Kulinarisch hat Kempinski ja schon traditionell einen besonders guten Ruf zu verteidigen. Hier, in der Höhe, gelingt das hervorragend. Das „Restaurant Johann Grill“ lässt erstklassige regionale Kost servieren, bei gutem Wetter auch auf einer Terrasse mit prächtiger Aussicht. Es ist nicht, wie man denken könnte, ein Grill, sondern nach einem Johann Grill benannt, der als erster die Watzmann-Ostwand durchstieg.

Das Spitzenrestaurant des Hauses ist natürlich jenes „Le Ciel“, von dem schon die Rede war. Der Chefkoch ist ein alter

Bekannter, der seit 20 Jahren hierzulande in der gastronomischen Bundesliga mitspielt. Ulrich Heimann, der gebürtige Schwarzwälder, hatte schon in seinen Hamburger Jahren (bei Karlheinz Hauser auf dem Süllberg und im „Prinz Frederik“ im Hotel Abtei) ein Menü unter dem Kurzbegriff „Wasser“ im Programm, Gerichte mit Fischen und Krustentieren also.

Heute lässt er drei unterschiedliche Menüs auftragen, die untereinander beliebig komponierbar sind: „Bayrische Alpen“ und das vegetarische „Kraut & Rüben“, das größte von ihnen nennt er „Welt“, das meint nicht etwa die sogenannte internationale Küche, sondern Spezialitäten aus aller Welt, denn natürlich kennt Heimann nicht nur Hamburg, das Tor zur Welt, sondern auch die Welt ...

Sein Restaurant ist so fein, dass in schwarzen Handschuhen serviert wird, und so minimalistisch, dass an den Wänden ein paar halbwegs abstrakte Forellenbilder der einzige Schmuck sind. Heimann, inzwischen zum aktiven Bergfan gereift, tut die Höhenluft erkennbar gut, es ist, als habe die Küche noch mal einen Turbo zugeschaltet. Wer den Chef, der schon auf der Frühstückskarte stolz seine kleinen regionalen Lieferanten nominiert, einen Produktfetischisten nennt, macht nichts falsch, greift freilich zu kurz.

Heimann geht es (Goethezitat inklusive) um das besondere, erinnerungswürdige Erlebnis des Gastes, dazu braucht es Pointen und Überraschungen, und da fällt ihm allerhand ein, geschmacklich



Neue Hotel-Lobby: Chic und zeitgenössisch

ebenso wie ästhetisch. Sein aromenreich verpacktes Langustino erscheint auf einer Art Catwalk aus Sanddorn und Couscous quer über den Teller. Sein Lieblingsgericht indes sind die in der Tat köstlichen

Forellen aus der familiären Winzlingsfischzucht am Ort. Auch an sie wird sich ein Gast noch lange erinnern.

Wem das nicht reicht, wem das zu fein,



Heimanns Langustino: Wie auf dem Catwalk



Restaurant „Le Ciel“: Service mit schwarzen Handschuhen

zu urban und zu großstädtisch erscheint, der findet, ein bisschen versteckt, auch noch was ganz Uriges-Zünftiges-Rustikales: Das „Bergstüberl“ mit Bauernmöbeln und Kachelofen bietet Obazda und Weißwürste, Gulasch und Brot aus dem Holzofen, also all die exotischen Genüsse, wie sie die Flachländer in den Alpen, den bayrischen zumal, erwarten ...

Fotos: Kempinski Hotel Berchtesgaden, Helge O. Sommer, Horst Dieter Ebert

Kempinski Hotel Berchtesgaden  
Hintereck 1  
83471 Berchtesgaden  
Telefon 08652 97550  
[www.kempinski.com/berchtesgaden](http://www.kempinski.com/berchtesgaden)

## Geniessen auf Salina

### Restaurant Signum

Anne Wantia

Über die vielen und unterschiedlichen kulinarischen Entdeckungen auf den Äolischen Inseln haben wir ausführlich in der **Gour-med**, Ausgabe 5/6-2015, berichtet. Ausgangspunkt der Genießer-Reise war das Hotel Signum in Malfa auf der Insel Salina.

Ein großer Name verpflichtet zu herausragender Leistung. Die Besitzer-Familie Caruso singt nicht so gut wie der berühmte Tenor des letzten Jahrhunderts, ist aber ebenso künstlerisch begabt.

Sie begeistert mit kulinarischen Genüssen in allen Tonlagen, aromatisch, würzig, verführerisch, ja geradezu künstlerisch bereitet die Familie ihre Gerichte zu.

Das Hotel Signum ist ein wunderbarer Ort an dem man sich als Gast wohlfühlt und in Ruhe die Kochkunst und das mediterrane Leben genießen kann.

Was einst mit Vater Michele, dem Senior und Patron begann, wird jetzt von Tochter Martina im Sinne der Familientradition weitergeführt. Die gerade mal 25 Jahre alte Köchin wurde 2014 mit dem Nachwuchspreis des Gambero Rosso ausgezeichnet. Als 15 jähriges Mädchen begann sie in Cefalu auf Sizilien mit der Ausbildung zur Hotelfachfrau und Köchin. Vater Michele, seit Eröffnung des Hotels vor 25 Jahren für die Küche verantwortlich, verstand es seine Leidenschaft für das Kochen an Martina weiter zu geben.

Seit zwei Jahren ist die junge Köchin verantwortlich für die Restaurantküche, sie wird vom Vater aber mit Rat und Tat nach wie vor kräftig unterstützt. Innovative Ideen, begleitet von traditioneller Küche der Region, zubereitet mit veränderter Ästhetik und exklusiven Zutaten, werden zu köstlichen Gerichten mit feinen Texturen zubereitet. Alle Produkte kommen selbstverständlich aus der Region. Wen wundert's, wo es doch alles was ein Gourmet sich wünscht hier gibt. Jeden Morgen



Jeder Gang ...



eine kulinarische ...



Entdeckung

fahren Vater und Tochter nach Santa Marina zum Einkaufen der frischen Produkte.

Im Winter, wenn Hotel und Restaurant schließen, erweitert die junge Köchin ih-



Jung und kreativ: Martina Caruso

ren Erfahrungsschatz, sie reist mit Bruder Luca durch Italien und Europa um die neuesten Küchentrends bei Kollegen zu testen. Praktika bei italienischen und europäischen Sterneköchen sind für sie eine vielseitige und spannende Erfahrung um sich ständig zu verbessern.

Die freundliche, bescheiden auftretende Küchenchefin überzeugt schon jetzt mit ihren Menus. Bei unserem Besuch war jeder Gang mit feinen Aromen harmonisch aufeinander abgestimmt. Italienische Kocharien halt.

Im Rahmen „Kulinarischer Entdeckungsreisen“ können Hotelgäste an den Kochkursen von Martina Caruso teilnehmen.

Bei schönem Wetter, auf der großen sonnenüberfluteten Terrasse des Hotel Signum mit Blick auf das Mittelmeer, die Inseln Stromboli sowie Panarea, genießt man das selbst gekochte Menu gleich doppelt.

Mediterraner lässt sich die Zeit auf den Äolischen Inseln nicht erleben.

Fotos: Anne Wantia

Info:

Hotel Signum  
Via Scalo, 15

98050 Malfa Salina

Isole Eolie (Me) - Italy

Tel. +39 090 9844222

Fax +39 090 9844102

Email: [info@hotelsignum.it](mailto:info@hotelsignum.it)

[www.hotelsignum.it](http://www.hotelsignum.it)

Sapio

Kulinarische Entdeckungsreisen

Reichenberger Str. 109

10999 Berlin

Tel.: +49 30 255 629 37

[www.sapio.de](http://www.sapio.de)



Erfolgreiches Backen zum Fest: Entweder die kunstvollen Macarons aus Frankreich oder Cakes, Cookies und Tartes aus aller Welt. Und sogar duftendes Brot kann man daheim herstellen. Schließlich: „Auch er kocht nur mit Wasser“ – Entschuldigung, was heißt „nur“? Eine begeisternde Wasser-Enzyklopädie, Super-Geschenk!

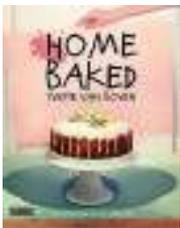


## GANZ EINFACH CHAMPAGNER

Ladurée  
**„Macarons. Rezepte aus der berühmtesten Konditorei der Welt“**  
 Callway Verlag  
 304 Seiten, 29,95 Euro  
 ISBN 978-3-7667-2171-6

Wer dieses Buch geschenkt kriegt, dem läuft erst mal das Wasser im Mund zusammen, denn es sieht aus wie eine Schachtel des köstlichen Konfekts, von dem es handelt. Doch das Gewicht verrät es: Dies ist „nur“ ein Buch, wenn auch ein besonders appetitliches.

Darin werden die „weichen, kleinen, runden Törtchen“ gefeiert, die Mitte des 20. Jahrhunderts von einem Großcousin von Louis Ernest Ladurée erfunden worden waren. Zu zweit, mit einer besonderen Creme (Ganache) dazwischen, bilden sie die berühmten Macarons, die mit den kunstvoll bebilderten Rezepten dieses Bändchens auch Hobbybäcker fertigen können sollen. In jeder Saison gibt es neue Farben, neue Aromen. Im allgemeinen wird als Getränk zu ihrem Genuss Tee empfohlen (das Maison Ladurée liefert eine große Vielfalt), doch inzwischen gibt es 130 Geschmäcker, darunter das Cognac- oder das Wodka-Macaron, da braucht es dann schon mal andere Getränke. Für Parties empfiehlt das Unternehmen Aromen wie Maronen-Birne- oder Passionsfrucht-Kakao. Und dazu soll man ganz einfach Champagner trinken. Gut dass es einen Brut Prestige Ladurée gibt ...



## JEDEN TAG WEIHNACHTEN

Yvette van Boven  
**„Home Baked. Natürlich hausgemacht“**  
 Dumont Verlag  
 384 Seiten, 34 Euro  
 ISBN 978-3-8321-9494-9

Diese sympathische Holländerin, endlich mal eine Autorin, die nicht aussieht wie ein Top-Model, hat eine schöne Lebensweisheit zu verkünden: „Vom Backen werden Sie nicht nur glücklich. Sie werden dafür auch noch von allen geliebt.“

Und damit das passiert, hat sie höchst nützliche Ratschläge bereit: Definitionen aller Mehlsorten, Zuckermöglichkeiten und „chemischen Triebmittel“. Sie unterscheidet sorgfältig zwischen gluten-, laktose- und zuckerfrei. Und sie empfiehlt dringend ein Thermometer, denn: „Wie stinkteuer Ihr Ofen auch ist, er zeigt fast immer eine andere Temperatur als die, die er tatsächlich hat.“ Die Rezepte klingen begeistert und begeisternd, die Fotos sind mundwässernd: Mit diesem opulenten und gründlichen Buch in der Hand könnte jeden Tag Weihnachten sein!



## DÜFTE IN DER NACHT

Barbara von Melle  
**„Der Duft von frischem Brot. Österreichs beste Bäcker verraten ihre Rezepte“**  
 Brandstätter, 208 Seiten, 29,90 Euro  
 ISBN 978-3-85033-942-1

Die blonde Autorin wirkt seit vielen Jahren in Österreich als Slow Food-Botschafterin und auch als TV-Moderatorin. Dieses Buch ist eine Art Liebesaffaire: „Brotduft ist für mich der herrlichste Duft auf Erden.“

Und ihr Motto heißt: „Jeder Mensch kann gutes Brot backen.“ Leiser Zweifel ist erlaubt, denn manche Rezepte sind „ganz schön fordernd: Wer nicht rechnet und plant, läuft Gefahr sich mitten in der Nacht in der Küche wiederzufinden, um die genauen Vorgaben zu den Garzeiten einzuhalten.“

Doch die Backanweisungen der Roggen-, Weizen-, Dinkel- und Mischbrote sind plausibel und nachvollziehbar und außer denen liefert das Buch noch ein Dutzend liebevoller Porträts der „besten Bäcker Österreichs“, denen die Autorin ihre Rezepte verdankt: Die lesen sich gut, und jeder Österreich-Reisende sollte schon deshalb dieses Buch im Reisegepäck haben.



## NUR MIT WASSER GEKOCHT ...

Teubner  
**„Dämpfen und Sous-vide. Sieden, Pochieren, Blanchieren, Gefrieren“**  
 Teubner Verlag, 340 Seiten 99,90 Euro  
 ISBN 978-3-8338-4572-7

Dieser Band kommt nicht nur eingeschweißt, sondern frisch vakuumiert, doch mit der Warnung: „Legen Sie das Buch trotz aller Versiegelungsmaßnahmen besser nicht ins Wasserbad!“ Na, das gibt schon mal einen Punkt für Witz!

Ansonsten ist Teubner ja die Marke für die klassischen großen Food-Enzyklopädien. Jeder kulinarisch Interessierte kennt und liebt die voluminösen Bände über Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Lebensmittel, zumeist ja gespickt mit didaktisch gut aufbereiteten Rezepten.

Für diesen jüngsten Band haben sie sich ein ungewöhnliches Thema vorgenommen: Wasser und alles, was man damit machen kann. Also so ziemlich alles, je nach Temperatur: Von Druckdämpfen und Druckdünsten bis zum Abschrecken, Gefrieren, Schockfrostern. Das Ganze ist opulent bebildert, auch Bücherblätter kommen voll auf ihre Kosten. Damit erfüllt der Band (in Schuber und Großformat) auch die Qualifikation als wertiges Geschenk. Und das durchaus witzig: „Dampf ist Wasser, das sich bei Hitze aus dem Staub macht.“





Farbenprächtiger Wochenmarkt

Das Leben auf der Insel konzentriert sich auf wenige Plätze wie der Hauptstadt Funchal und den unterhalb der Steilküste liegenden Fischerorten. In dem kleinen Fischerdorf Câmara de Lobos zog sich der englische Premier Sir Winston Churchill in seinen Urlaub zu Malen zurück. Heute ist dort ein Hotel nach ihm benannt.

Madeira-Besucher können aus einer Vielzahl attraktiver Hotels aller Kategorien entscheiden, wie komfortabel es sein darf. In fast allen Häusern erwartet den Genießer, aber auch den erholung-

suchenden Gast, ein ausgezeichnetes Angebot. Von der Gourmetküche über exzellente Wellness- und SPA-Behandlungen bis hin zur Ayurveda-Therapie mit indischen Ärzten.

Die schönsten Hotels der Insel stellen wir Ihnen vor.

Die Casa Vehla do Palheiro liegt in einem vor mehr als einhundert Jahren angeleg-

ten exotischen Park, mit einem herrlichen Ausblick auf den Atlantik. Das 5-Sterne Haus ist das einzige Relais&Chateaux-Hotel auf Madeira. Der Park des Landhaus-Hotels ist einer der schönsten Gärten auf der Insel.

Wohin man schaut blühende Sträucher, farbenprächtige Blumen und ein Karpenteich mit wunderschönen bunten Kois. Das Kennzeichen des Parks ist ein über hundert Jahre alter Eisenholz-Baum aus Neuseeland, der sehr beeindruckend aussieht.

Gourmets sind in der Casa Vehla gut aufgehoben. Küchenchef Francisco Quintal ist ein wahrer Meister am Herd. In seinen Menüs verarbeitet er überwiegend

frische, lokale Produkte, bevorzugt tagesfrischen Atlantikfisch. Fast möchte man sagen, bei dem Angebot an Gewürzen, Gemüsen, Kräutern und exotischen Früchten, müssen seine Menüs einfach schmecken.

Die Herausforderung für Francisco Quintal ist es, täglich neue,

aromatische Gerichte auf den Teller zu bringen. Seine Gäste bestätigen gerne, dass es dem Koch immer wieder gelingt.



Vom Fang auf dem Tisch: schwarzer Degenfisch



Von Küchenchef Francisco Quintal ...



... köstliche Speisen



# Genuss und Reisetipps



SPA Casa Vehla do Palheiro



Blick vom Hotel Four Views auf das Castell und Hafen in Funchal

Der zum Hotel gehörende Palheiro SPA bietet dem erholungsuchenden Gast vielfältige Entspannungsmöglichkeiten. Massagen der unterschiedlichsten Art, Beauty-Therapien, Sauna und ein Fitness-Raum für ganz Aktive.

Unmittelbar an den Park schließt sich ein 18 Loch Golf Course an, der optimal in die prachtvolle Landschaft integriert ist und ideale Spielbedingungen bietet.

In der Insel Hauptstadt Funchal leben knapp die Hälfte der 233 000 Bewohner Madeiras. Sie ist wirtschaftliches und kulturelles Zentrum. Viele Kreuzfahrtschiffe legen hier an, deren Passagiere wie ein Schwarm für Stunden die Stadt erobern, bevor dann wieder Ruhe einkehrt. Die Einheimischen begeistert das nicht gerade, sie wissen aber um die wirtschaftliche Notwendigkeit und nehmen es gelassen hin.

Das Zentrum in Funchal lädt zum Verweilen ein, kleine Bars, Cafés oder inseltypische Restaurants bieten feine Gerichte, Snacks und den berühmten Madeira-Wein an. Eine ideale Gelegenheit das Leben und Treiben der Insulaner mit Muße und Genuss zu studieren.

Wer es entspannender mag besucht den SPA im eleganten, ganz in weiß gestalteten modernen Hotel Quintinha de São João. Hübsche, gut ausgebildete Therapeutinnen bieten Wellness- und Beauty-Behandlungen in Perfektion an. Das SPA befindet sich in einem Nebengebäude des Hotels, in einem Blumenpark, der mit seiner Farbenpracht geradezu verzaubert. So stelle ich mir die Flora im Paradies vor. Erfrischung findet der Gast im riesigen Aussenpool.

Keine Frage, dass dieses Hotel auch kuli-

narisch zu den besten in Funchal gehört und natürlich auch das Nationalgericht Madeiras, den „Schwarzen Degenfisch“, auf der Menu-Karte anbietet.

Dieses elegante 5-Sterne Haus ist ein Refugium das Ruhe, Genuss, Erholung und Wellness zu Preisen anbietet, die manchem Gast ungewöhnlich günstig erscheinen. In **Gour-med** schreiben wir selten über Zimmerpreise, in diesem Fall machen wir gern eine Ausnahme. Die Zimmer kann man ab € 110,- buchen, je nach Größe und Ausstattung. Das so meinen wir, ist für ein 5-Sterne Haus in dieser eleganten, modernen Ausstattung sehr günstig.

Der Besitzer, André Barreto, sagt dazu: Der Gast zählt und nicht der Preis den wir erzielen, es ist wichtiger für uns, wenn der Gast wiederkommt! ([www.quintinhasaojao.com](http://www.quintinhasaojao.com))

Wellnessabteilung im Hotel Quintinha de São João



Das wohl größte Hotel in Funchal ist das Four Views Baía. Etwas am Hang stehend hat man von fast allen Zimmern einen wunderbaren Blick über Funchal, den Hafen und das gegenüberliegende Castell aus dem 18. Jahrhundert. Was uns etwas überrascht, ist die Tatsache, dass der überwiegende Gästeanteil aus Deutschland kommt.

Der Besuch der Insel Porto Santo – der kleinen Schwester Madeiras – sollte für jeden Madeira-Besucher Pflicht sein. Gerade mal 5000 Inselbewohner haben

hier ihr Zuhause. Mit dem Flugzeug in 25 Min. oder mit der Fähre in ca. 3 Std. erreicht man dieses Kleinod. Ganz anders als auf der großen Schwester gibt es hier Sandstrände, einhundert und mehr Meter breit. Sand so fein wie Mehl, so fühlt es sich unter den Füßen an. Wunderbare Voraussetzung für lange Strandwanderungen. Der beste Job auf Porto Santo ist der des Polizisten und der des Richters am kleinen Amtsgericht, erzählt uns ein Einheimischer. Die haben hier nichts zu tun, Langeweile pur, es gibt keine Kriminalität auf der Insel. Da fragt man sich, ist es eventuell doch das Paradies?

Die Insel mit der unvergleichlichen Natur ist vulkanischen Ursprungs. Hier auf Porto Santo befindet sich auch das größte Thalasso-Therapie-Zentrum. Es gehört zu dem Hotel Vila Baleira Resort & Thalasso Spa, ein Haus mit ca. 400 Betten. (<http://www.vilabaleira.com/o-hotel/>)

Im Therapie-Zentrum kümmern sich mehr als 50 Fachärzte um die Gäste. Erst nach einem medizinischen Check entscheiden die Ärzte welche Therapie für den Gast geeignet ist. Hier dreht sich alles um das Wohlfühl und die Gesundheit. Schon fast überflüssig darauf hinzuweisen, dass in den Restaurants des Hauses regionale Spezialitäten, insbesondere fangfrischer Fisch, angeboten werden.

Ayurveda-Anhänger finden ihr Glück für den seelischen Gleichklang in dem einzigen authentischen Ayurveda-Kur-Zentrum auf Madeira, geleitet von Birgit Moukom, einer deutschen Ayurveda-Expertin.



Ayurvedische Anwendung im Kurzentrum mit fachärztlicher Anleitung

Unterstützt wird sie von dem indischen Ayurveda-Arzt Dr. Swathy Gopal. Hier kann der Gast - nach original Ayurveda-Therapie - seinen Körper, Geist und die Seele wieder „auf Vordermann“ bringen.

Die Einrichtung des Hotels ist in warmen Farben gehalten, strahlt eine würdevolle Ruhe aus und wirkt entstressend auf die Gäste.

Madeira und ihre kleine Schwester Porto Santo, zwei Inseln, die mehr als einen schönen Aufenthalt garantieren. Man muss sie lieben für das was sie bieten.

Sonnenaufgänge über den Wolken erlebt man auf dem 1840 m hohen Pico do Areeiro. Sehenswert auch das bunte Treiben in der Markthalle mit exotischen Produkten, die zum Teil nur hier gedeihen. Das einzigartige Blumen- und Pflanzenvorkommen lockt Hobbygärtner und Fachleute an, wo findet man das sonst noch in Europa?

Strände auf Porto Santo mit Sand wie Mehl, exklusive Hotels mit Preisen, die

erstaunlich günstig sind, Menschen die fröhlich und positiv ihren Tag verbringen, das und noch vieles mehr gibt es nur auf Madeira und ihrer kleinen Schwester! So könnte es im Paradies sein! Schauen Sie selber nach!!

Fotos: Bourrichon (Karte), Casa Velha do Palheiro, Quintinha de Sao Joao, Vila Baleira Resort, Klaus Lenser

[www.visitmadeira.pt](http://www.visitmadeira.pt)  
E-Mail: [info.srt@gov-madeira.pt](mailto:info.srt@gov-madeira.pt)

[www.casa-velha.com](http://www.casa-velha.com)  
E-Mail: [reservations.casavelha@palheiroestate.com](mailto:reservations.casavelha@palheiroestate.com)

[www.quintinhasaojoao.com](http://www.quintinhasaojoao.com)  
E-Mail: [hello@quintinhasaojoao.com](mailto:hello@quintinhasaojoao.com)

[www.vilabaleira.com](http://www.vilabaleira.com)

[www.fourviewshotels.com](http://www.fourviewshotels.com)

[www.galoresort.com](http://www.galoresort.com)  
E-Mail: [ayurveda.spa@galoresort.com](mailto:ayurveda.spa@galoresort.com)

Hotel Vila Baleira Resort & Thalasso



Sonnenaufgang über den Wolken: Blick vom Pico do Areeiro



# Myanmar – der Zauber des Unentdeckten

## Eine Flusskreuzfahrt zwischen Tradition und Zukunft



*Klaus Lenser*

**M**yanmar oder Burma – den Burmesen ist es nicht wichtig wie das Land bezeichnet wird. Das wirklich Wichtige ist ihre Tradition zu leben, nach dem Motto, das Alte bewahren und schützen, das Neue in der Zukunft suchen.

Das Land ist ein einziges Kulturerbe buddhistisch-religiöser Tradition. Zigttausende Pagoden sind Zeuge einer religiösen Verbundenheit wie sie sonst in keinem Land in Asien gelebt wird. Fröhliche, freundliche Menschen leben ihre religiösen Rituale offen und immer gut gelaunt, Fanatismus ist nirgendwo zu spüren.

Myanmar – touristisch noch fast ein weißer Fleck – zu erleben, heißt eintauchen in eine Jahrtausend alte Kultur, die eine Faszination ausstrahlt und auch Touristen in ihren Bann zieht.

Lassen Sie sich verzaubern und begleiten Sie uns auf einer Flusskreuzfahrt mit dem Luxusschiff „Sanctuary Ananda“ über den Ayeyawaddy River.

Bevor wir in Mandalay an Bord gehen haben wir die „Neue“ Hauptstadt Nay Pyi Taw mitten im Nirgendwo besucht. Die Stadt soll Rangoon als Capitale ablösen. Monumentale Bauten, vor ca. 10 Jahren

von der Militärdiktatur errichtet, zeugen von dem Machtbedürfniss der damaligen Herrscher.

Straßen, mehr als einhundert Meter breit, eine Fahrbahnseite, aber ohne Autos. Stadtleben, wie sonst üblich, gibt es hier nicht, die neue Capitale gleicht eher einer Fiktion und Geisterstadt.

Sehenswert sind die weißen Elefanten, die religiös verehrt werden und die riesige, 2009 eingeweihte Uppatasanti Pagode. Angeblich sollen hier 360 Tonnen Gold verarbeitet worden sein.

Die fertiggestellten Bauten und Straßen sind ein Zeichen von Monstrosität und Prunk.

Der schwarze Elefant will ausbüxen, weil alle anderen weiß sind





Autolose Allee in der „Geisterstadt“  
Nay Pyi Taw

Nay Pyi Taw ist ein Signal für den Aufbruch in eine neue bessere Zukunft, deswegen empfehle ich, eine Reise durch Myanmar unbedingt hier zu beginnen.

Für die neue, bessere Zukunft steht auch ein Stadtteil mit 54 Hotelneubauten, alle in 2014 eröffnet, mit Luxushäusern wie, Kempinski, Hilton und vielen anderen.

Von Nay Pyi Taw fahren wir nach Mandalay um auf der „Sanctuary Ananda“ einzuchecken. Unsere Reise in Richtung Westen nach Bagan beginnt.



Ein Meister seines Fachs, Küchenchef  
Sumet Sumpachanyant

Das Schiff ist neu, gerade vor einem Jahr in Dienst gestellt. Mit 21 Kabinen, in 2 Kategorien, gehört es zu den kleineren Flusskreuzfahrtschiffen. Die Kabinen sind, für ein Schiff dieser Größe, sehr komfortabel. Die kleinen Apartments und Suiten sind groß genug für einen bequemen Aufenthalt zu zweit und nicht nur als Schlafkabinen geeignet. Große Betten und der abgetrennte Nass- und Toilet-



Das Schiff „Sanctuary Ananda“

tenbereich entsprechen modernem Standard.

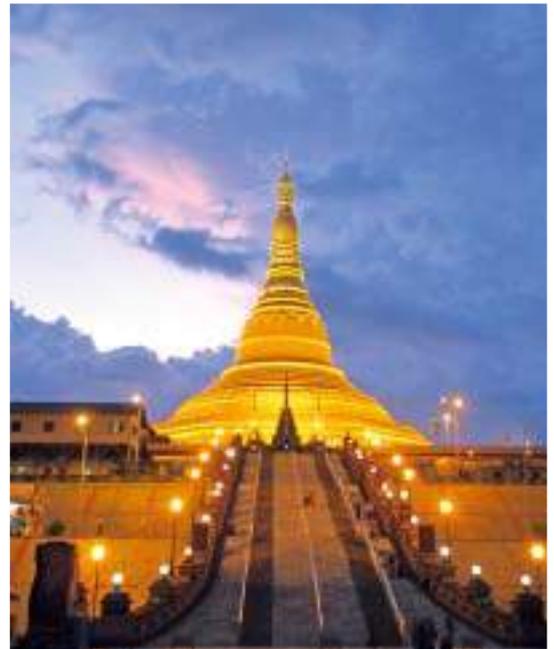
Bemerkenswert ist die Verpflegung, Küchenchef Sumet Sumpachanyant, ein wahrer Meister seines Fachs, hat zuvor im Mandarin Oriental in Hong Kong gekocht. Jede der an Bord servierten Mahlzeiten ist ein kulinarischer Genuss.

Frische asiatische Produkte und die Kunst Aromen so zu komponieren, dass jede Mahlzeit zu einem Gourmet-Erlebnis wird, lassen den Küchenchef schnell zum Helden der Reise werden.

Mandalay ist die zweitgrößte Stadt in Myanmar. Typisches asiatisches Leben pulsiert um uns herum. Wir besichtigen die Kuthodaw Pagode die im Jahr 1868 erbaut wurde. Die Pagode besteht aus 729 kleinen Tempel-Pavillons. In den Bodenplatten sind die Lehren Buddhas eingraviert.

Das Shewnandaw Kloster ist unsere nächste Station, die komplette Pagode besteht aus Teakholz geschnitzten Teilen. Zur Zeit des Baubeginns, 1782, war das eine große architektonische Herausforderung.

Es ist erstaunlich, wie viel gläubige Pilger an einem Wochentag die heilige Stätte besuchen. Ausländische Besucher sollten



Uppatasanti Pagode, erbaut 2009

unbedingt darauf achten, dass es eine „Kleiderordnung“ beim Betreten von Klöstern und Pagoden gibt.

Nämlich: Schuhe aus und Kniee bedeckt!



Handgefertigte Kunst aus Silber

In Mandalay gibt es noch eine Silberschmiede, die nach alter Handwerkstradition reines Silber zu Schmuck und kunstvoll kreierten Skulpturen verarbeitet, ein Besuch lohnt sich.

# Genuss und Reisetipps



Asiatische Gewürz-Vielfalt



Fine Dining ...



... am nächtlichen Ufer des Ayeyawawaddy River

Weiter geht's nach Mingun, zur größten noch funktionsfähigen Glocke der Welt. Hier darf jeder, mit einem Holzbalken, die Glocke zum Klingen bringen. Ein Spaß an dem sich viele Besucher beteiligen.

Unmittelbar neben der Glocke kann man

die „unfertige Pagode“ besichtigen. Imposant beweist sie die hohe Baukunst vor 300 Jahren.

Zwischendurch begeistern uns immer wieder die feinen Menus vom Küchenchef, die zum Gelingen der Reise einen

nicht unerheblichen Beitrag leisten. Hobbyköche haben Gelegenheit sich von Küchenchef Sumet Sumpachyanont in die Geheimnisse asiatischer Kochkunst einweihen zu lassen. Fast alle Mitreisenden haben die Chance genutzt.

Angekommen in Bagan spürt man den Zauber der dieses Land so reizvoll für Reisende macht. Vergleichbares habe ich bisher auf keiner meiner Reisen erlebt.

Die 1000 Jahre alte Königsstadt ist ein architektonisches Kunstwerk vergangener Zeit. Mehr als 3000 Pagoden und Tempel verteilen sich im Stadtgebiet auf einer Fläche von ca. 40 ha.

Eine uns unbekannte Welt öffnet sich und verzaubert die staunenden Besucher. Der Zauber des Unbekannten zieht uns in seinen Bann, man traut sich nicht den Blick abzuwenden.

Die berühmteste Pagode in Bagan ist der Ananda Tempel, Besuchermagnet und religiöses Zentrum für Buddhisten. Vier vergoldete Buddha-Statuen, je über 12 m hoch, lassen erahnen wie weit die Baukunst dort entwickelt war. Nach einem Erdbeben 1975 wurde die Pagode vollständig renoviert.

Mit gemütlichen Ochsenkarren, das ist zwar nicht sehr bequem aber dafür sehr authentisch, ziehen wir weiter zur Sula-



Ananda Tempel in Bagan

mani Pagode. Die 1181 erbaute Pagode ist beliebtes Ziel für Einheimische und Touristen. Von der oberen Plattform genießt man besonders romantische Sonnenuntergänge.

Auf dem ca. 40KM von Bagan entfernten Mont Popa, mit seiner vielfältigen Flora und Fauna, die uns immer wieder erstaunen lässt und vergleichbar mit einem Tropenhaus in heimischen Zoos ist, befindet sich ein exklusives Hotel, das Popa Mountain Resort. Die Zimmer sind in kleinen Holzhäusern untergebracht. Das Gourmet-Restaurant ist zu allen Seiten offen und nur mit einem Dach als Schutz gegen den Regen versehen. Die Gäste dinieren inmitten einer wunderbaren exotischen Welt.

Der Blick von der Restaurant-Terrasse auf das Mont Popa Kloster ist eine Zugabe der Landschaft, die es auszukosten lohnt.

Eine Reise auf der „Sancturay Ananda“ ist nicht nur eine Riverboat-Tour mit kulinarischen Klassikern, es ist auch eine Reise in eine Welt, in der Touristen lange nicht erwünscht waren.

Myanmar ist ein Land voller Zauber, Mythen, kulturellen, exotischen und religiösen Besonderheiten und mit Menschen die freundlich, herzlich, offen und allem Neuen gegenüber aufgeschlossen sind.



Mont Popa Kloster

Fotos: Lois Kuhle, Klaus Lenser

Apartmenthaus im Popa Mountain Resort



Info:  
Sanctuary Retreats  
E-Mail:  
[reservations.europe@sanctuaryretreats.com](mailto:reservations.europe@sanctuaryretreats.com)  
Tel.: + 44 (0) 1242 546609  
[www.sanctuaryretreats.com](http://www.sanctuaryretreats.com)

Hotel:  
Kempinski Hotel  
Nay pyi Taw  
Shew Pyi Taw Road  
[www.kempinski.com](http://www.kempinski.com)

Popa Mountain Resort  
Mt. Popa, Kyauk Padaung  
Township  
Mandalay Division  
Myanmar  
Tel.: (95-2) 69 168-9  
Fax: (95-9) 860 0660  
Mobile: (95-9) 402 555 218  
[www.myanmarreasureresort.com](http://www.myanmarreasureresort.com)  
[www.malikalodge.net](http://www.malikalodge.net)

# Hamburg Restaurants (2)

## Horst-Dieter Ebert war wieder unterwegs

### Bester internationaler Chic – „HENRIKS“

Das „Henriks“, das sich – nur die Lumpen sind bescheiden! – den Vornamen des Patrons über die Tür geschrieben hat, liegt ein paar Meter vom Dammtorbahnhof entfernt, ein paar Meter auch nur von der Universität, also mitten auf dem Rothenbaum. Mit Campus oder Studentenviertel hat es freilich nichts zu schaffen, eher mit dem benachbarten Hotel „Grand Elysée“; ihre Gäste haben mit deren Gästen eine gewisse Konsumfreude gemein.

Wenn man es in Singapore oder in Chicago vorfände, würde man sich auch nicht wundern: Es ist allerbest internationaler Chic, offene Küche, große Weinschränke, lange Bar, viel Leder, viel Naturholz und unter der Decke strahlen große goldene Leuchten ein warmes Licht.

Anklams Speisekarte wird von der Restaurantkritik gern mit dem klassischen Brasserie-Programm verglichen: Die wieder so heftig in Mode gekommenen Tatars bilden hier einen Schwerpunkt, bis hin zur „Schlemmerschnitte Henriks“

man – mitten in der Stadt – über die stille grüne Moorweide blickt, hat sich an den dann doch noch erfreulich vielen Hamburger Sommertagen zu einem heißen Tipp entwickelt.

„Henriks“  
Tesdorpfstrasse 8  
20148 Hamburg  
Tel. 040 288084280  
[www.henriks.cc](http://www.henriks.cc)

### Das beste Steak der Stadt – „THEO'S“

Seit Jahren trägt er, und das nicht nur in der Hamburger Lokalpresse, den Titel „Steakhouse-König“: Eugen Theodor Block startete 1968 seine Block-House-Kette, heute werden in seinen 44 Restaurants alljährlich 6 Millionen Gäste bewirtet.

Nun hat er seinem Steak-Imperium die Krone aufgesetzt, inspiriert von seiner Tochter Christina, die das neue Restaurant nach ihrem Vater „Theo's“ nannte. Es wurde seinem Hamburger „Grand Elysée“-Hotel eingebaut, dem Fünf-Sterne-Hotel und seiner Gastronomie irgendwie noch einen Stern voraus.

Das neue Restaurant hat um die Ecke, auf der Rothenbaumchaussee, einen eigenen Eingang. Wer es indes durch die Halle und die Brasserie des „Elysée“ betritt, kommt zunächst in die hübsche kleine „Theo's“-Bar: allerschönstes Club-Design, dunkle Hölzer, feines Leder, indirekte Beleuchtung, so ähnlich könnte sie auch in New York stehen. Denn der Big Apple und seine Steakhouses, die besseren natürlich, galt Eugen Block schon stets als ein Vorbild.

Und so ist denn auch sein Interieur durchaus new-yorkish: Hochlehnlige halbrunde Sofen, viel Holz, Tische aus alten Baumscheiben mit ihren Jahresringen, ein lebensgroßer Bronzebulle (könnte freilich auch vor der Börse stehen), und dann



Heisser Tipp: Schlemmer-Schnitte und Hummer-Burger

Clas-Henrik Anklam heißt der Chef-Patron, also Küchenchef und Besitzer, der auffallend schicken Neueröffnung. Anklam hatte schon stets ein Faible für feine Locations: Die letzten Jahre hatte er die Küche im „Tarantella“, dem hübschen Restaurant der Hamburger Spielbank geleitet, gelernt hat er im Hamburger Gourmet-Tempel „Scherrers Landhaus“.

Anklam hat sich die letzten Jahre mit Ehefrau Claudia international in der gehobenen Gastronomie umgesehen, sein „Lebenstraum“ sollte Weltoffenheit und Persönlichkeit widerspiegeln, das Interieur Design hat er weitgehend selbst entworfen. Herausgekommen ist dabei ein kosmopolitisch urbanes Restaurant:

mit sibirischem Zuchtkaviar für 32,90, die traditionelle Brasserie-Abteilung „Meeresfrüchte, Austern & Co.“ erscheint gut bestückt und nicht nur mit den traditionellen Thermidors, ganzen und halben, sondern auch mit US-Kreationen wie dem „Hummer Burger“; an Austern und (Zucht)Kaviar ist kein Mangel.

Man kann sich im „Henriks“ darauf verlassen, dass die Küche erstklassig arbeitet, trotz der ausufernden Auswahl auf der Karte: Die vielen Steaks vom Grill kommen stets exakt so gebraten wie gewünscht, die Qualität der verwendeten Produkte ist tadellos. Kein Wunder, dass der Geschäftsgang sich bereits erfreulich entwickelt hat, die Terrasse, von der



New York im Luxushotel: 380 Grad im „Theo's“

ist da auch noch eine Fotowand mit berühmten New York-Ansichten und prominenten New Yorkern. Und in der einsehbaren gläsernen Küche grillt ein original Southbend Ofen aus den USA mit bis 850 Grad.

Die hohen Temperaturen sollen das Fleisch schnell mit einer Kruste versehen und zugleich das Innere zart und rosa garen. Im „Theo's“ gelingt das perfekt, das Fleisch ist hocharomatisch und von seltener Saftigkeit. Es wird auf heißer Pfanne zum Tisch serviert und dort nach den Wünschen des Gastes zerteilt.

„Theo's“-Chef Max Nagel grillt U.S.D.A Prime Beef vom jungen Black Angus in Nebraska, das als Crème de la Crème gilt (und nur 2 Prozent der US-Steaks darstellt). Kein Zweifel: Es mundet vortrefflich! Und dann kommt die Alternative: der Ochse aus der Uckermark, wo Block in eigener Zucht über tausend Tiere weiden läßt, die dann durch seine eigene Schlachtung und sein eigenes Dry Aging gewissermaßen die „Theo's“-Reife erwerben. Es schmeckt fabelhaft! Und welches ist nun besser? Die einen sagen so, und die anderen so ... Es ist allemal Hamburgs bestes Steak!

„Theo's“  
 Rothenbaumchaussee 10  
 20148 Hamburg  
 Tel 040 41412855  
[www.theos-hamburg.de](http://www.theos-hamburg.de)

## Wo Hamburg am höchsten isst – „CLOUDS“

Einen Superlativ kann ihm niemand streitig machen: Es ist Hamburgs höchstes Lokal in den „Tanzenden Türmen“ am Eingang der Reeperbahn. Die beiden Hochhäuser von Star-Architekt Hadi Teherani, 85 und 75 Meter hoch, haben eine etwas geknickte Fassade, die hat zu ihrem Namen geführt.

Die Pächter sind die Betreiber der lifestyleigen „East-Hotels“ und des Restaurants „Coast“, auch hier wird stilistisch eine entspannte Brasserie-Küche (ohne Sterne-Ehrgeiz) angepeilt, freilich auf hohem Niveau und in einem designerisch zeitgeistgemäßen Stil.

Die Aussicht von da oben auf Stadt und Hafen ist gigantisch, schöner nur noch von der eine Etage darüberliegenden Rooftop-Terrasse („Heavens Nest“) mit ihrer ferienhaften Atmosphäre aus Cabanas, Day beds und Strandkörben.

Unter all den Aussichtsrestaurants, die ja zumeist kulinarisch keinen guten Ruf haben, ist das Clouds eine erfreuliche Ausnahme.

Der neue Küchenchef Eric Kröber, ein Mann mit sensationellen Ohrringen, hat das Konzept des Restaurants auf schöne Weise verschlankt und mit neuem Leben erfüllt: Den alten Luxus-Zopf des Tranchierens und Filettierens am Tisch, ebenso das Anmischen diverser Tatars sind gestrichen. Auch das imposante „700-Gramm Dry Aged T-Bone Steak von True Wilderness“ ist von der Karte verschwunden (indes auf Anfrage lieferbar).

Über den Wolken im „Clouds“:  
 Ungezwungen und easy



Im übrigen hat der Chef höchst sympathische Ideale: Das Restaurant soll ungezwungen sein, die Küche easy, kurzum, das Essen hier soll Spaß machen. Dazu gehört auch, dass es vielerlei Menus, zum Beispiel einen „Enten-Schmaus“, auf individuelle Anfrage gibt: „Unsere Stammgäste können sich eigentlich alles bei uns wünschen!“

Die verkürzte und verschlankte Karte enthält eine Reihe von sehr köstlichen und einigermaßen ungewöhnlichen Vorspeisen: eine mit Miso und Sesam parfümierte Aubergine; ein höchst erfrischendes Adlerfisch-Carpaccio mit Granatapfel, Mais, Grapefruit und Staudensellerie; ein vorspeisiges Rindertatar (Haupt-Tatars nur noch gegen Voranmeldung) kommt aufgelockert durch Kürbis, begleitet von einem perfekten Ei und brauner Butter.

Der Service, vor Jahr und Tag noch gern als etwas phlegmatisch gescholten, bewegt sich höchst inspiriert. Eine reizende Saskia interpretiert die neue Karte, auch vom Nebentisch hört man Originelles. Das Publikum genießt es augenscheinlich, die Blicke aus dem Fenster werden seltener, die auf den Teller intensiver ...

„clouds - Heaven's Bar & Kitchen“  
 Reeperbahn 1  
 20359 Hamburg  
 Tel. 040 30993280  
[www.clouds-hamburg.de](http://www.clouds-hamburg.de)

Fotos: Henriks, Theo's, Clouds

# Kapaun schlägt Gans

von OTTO GOURMET

**W**eihnachtszeit ist Gänsezeit? Nicht unbedingt. Denn, was bei unseren französischen Nachbarn ein traditioneller Festtagsschmaus, ist hierzulande als Delikatesse leider fast komplett in Vergessenheit geraten: der Kapaun. Nur im Dezember erhältlich, ist der kastrierte Hahn ein Weihnachtessen der ganz besonderen Art.

Irgendwie verwundert es nicht, dass diese Delikatesse aus Frankreich kommt. Schließlich ist der Hahn dort so etwas wie ein nationales Heiligtum und hat es sogar schon einmal auf das Wappen geschafft. Bis er aber als köstlicher Braten zum Fest der Liebe serviert werden kann, bedarf es sorgfältiger Hege und Pflege des prächtigen Tieres. Dazu gehört allerdings auch die „Kapaunisierung“ des Hahns, die Kastration im Alter von ca. 10 Wochen. So jung und schon kastriert, mag da einer denken. Aber dieser frühe Zeitpunkt ist unerlässlich, bedingt durch die aufkommenden Machtkämpfe unter jungen Hähnen. Denn, so sagt schon das bekannte Sprichwort: Hahn im Korb kann nur einer sein.

Miéral Kapaun  
AOP de Bresse – im  
Leintuch eingehüllt  
– das Beste vom  
Besten



Kapaun vs Gans – wie ist Ihre Wahl?

## Kastriert, aber geliebt

Trotz seiner ihm sichtbar geraubten Männlichkeit – es werden bei der Kastration ebenfalls Kamm und Bartlappen entfernt – braucht der Kapaun jedoch kein Trübsal zu blasen. Eigentlich der Chef im Hühnerstall, fehlt ihm jetzt zwar einerseits die Anerkennung und Zuneigung durch die Hennen. Die wird ihm aber andererseits durch die liebevolle Aufzucht und Aufpäppelung von Hand durch den Züchter uneingeschränkt zuteil.

## Ein Geschmack, auf den die Gäste fliegen

Mit zarter Textur, saftigem Geschmack und perlmuttfarbener Haut – so präsentiert sich der typisch französische Weihnachtsbraten. Um diese erstklassige Qualität zu erreichen, wird oberste Sorgfalt auf die ausgewogene Ernährung der Tiere gelegt. Zum fest eingeplanten Schlachtzeitraum – der Weihnachtszeit – bringen die acht Monate alten Kapaune mindestens drei Kilo auf die Waage, die ausschließlich von natürlichem Futter herrühren. Die Kapaune aus der Bresse

ernähren sich von all dem, was sie in der freien Natur finden: Larven, Würmer, Insekten und Gras. Jean-Claude Miéral, visionäre Züchterlegende des AOP\*-geschützten Bresse-Geflügels, setzt darüber hinaus auf eine anschließende, spezielle Zufütterung mit Mais, gekochtem Korn, Buchweizen und Rahm, der von Kühen stammt, die auf den gleichen Weiden wie die Kapaune leben. Besondere Freude bereiten dem Kapaun die in Milch getauchten Kügelchen aus Hirsemehl, Butter und Wasser, die nicht nur schmackhaft und gehaltvoll sind, sondern auch für die Zartheit, Farbigekeit und den milden Geschmack des Fleisches sorgen.

Dass sich der Kapaun nach seiner Kastration nun voll und ganz auf das Fressen konzentriert, ist ein beabsichtigter Nebeneffekt der „Kapaunisierung“. Ebenso die feine Fettmarmorierung des Kapauns, der durch einen veränderten Hormonhaushalt das Fett nicht nur direkt unter der Haut, sondern auch im Fleisch einlagern kann.

## Veredelt geht der Kapaun auf Reisen

Bevor der Kapaun auf den Weg zu den Gourmets geschickt wird, wird er traditionell einer Veredelung unterzogen. Hierfür wird der geschlachtete Kapaun von Hand gerupft, gewaschen und eng in ein milchgetränktes Leinenkorsett gewickelt, um das Fleisch somit noch zarter werden zu lassen und das Fett optimal über den gesamten Körper des Tieres zu verteilen. Fest eingeschnürt, kann der Kapaun im Leinenkorsett in Ruhe weiter nachreifen.

Zusammen mit seinen positiven Produkteigenschaften ist der Kapaun eine echte Delikatesse, die an diesem Weihnachtsfest vielleicht auch bei deutschen Genießern und nicht mehr nur in der französischen Küche einen festen Platz erobert.

Wie Sie den Kapaun zubereiten können, verrät Ihnen das OTTO GOURMET-Küchenteam: <http://www.otto-gourmet.de/rezept-kapaun-mit-maronen.html>



Fein angerichtet: Kapaun mit Madeira, Maronen & Äpfeln nach einem Rezept aus der OTTO GOURMET Küche

\*AOP ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung (Appellation d'Origine Protégée) in Frankreich, die neben besonderen Weinen und Käsesorten nur qualitativ herausragendem Geflügel aus der Bresse verliehen wird.

Fotos: [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)

OTTO GOURMET  
Tel.: +49 (0)24 52 - 9 76 26 -0  
[www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)

## Perfektes Geflügel gibt es nicht von der Stange:

Kapaun Label Rouge  
Le Prince de Dombes  
– die günstigere  
Alternative aus der  
Dombes-Region

ca. 3,5 - 4,0 kg



ca. 4,3 - 4,5 kg

Gans aus dem Gillbachtal  
– Saftige Weihnachtsgans  
aus Deutschland mit hohem  
Fleischanteil



ca. 2,3 - 3 kg

Miéral Bresse-  
huhn AOP de  
Bresse – das  
Huhn der Extra-  
klasse – zartes,  
aber festes  
Fleisch und ein  
unverwechsel-  
bares Aroma

ca. 2 - 2,5 kg



Miéral Excellence  
Barbarie-Ente –  
weibliche Tiere,  
super schmackhaft,  
mager mit rotem  
Fleisch



ca. 1,5 - 1,7 kg

Perlhühner von  
Miéral sind  
Wildgeflügel in  
Perfektion



ca. 4 - 4,5 kg

Miéral Truthahn AOP de  
Bresse – ein Festtags-Braten  
für Geflügel-Liebhaber in  
Spitzenqualität

Die Gour-med-Empfehlung: GUTES FLEISCH online kaufen bei [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)

# Wie gutes Fleisch zum Genuss wird

K.L.

**F**leisch ja oder nein? Das ist die Frage. Fleisch stand lange Zeit in Deutschland in dem Ruf ein Billigprodukt zu sein, das auf Grund der Massenerzeugung mehr quantitativ als qualitativ produziert worden ist. Sozusagen, Fleisch für jedermann. Der Preis musste konsumentenfreundlich sein, die Qualität spielte keine große Rolle. Diese Zeiten neigen sich dem Ende zu, qualitätsbewussten Erzeugern und Käufern sei Dank.

Die Erkenntnis, dass gutes Fleisch durch langes Abhängen, Dry Aging (Trockenreife), besser, zarter und feiner schmeckt, ist nicht neu, blieb aber in Deutschland zu lange unbeachtet.

Gourmetrestaurants, Steakhäuser und Fleischliebhaber verarbeiten fast ausschließlich Dry Aged- Fleisch. Nicht nur kulinarische Experten schätzen die Methode. Für die Trockenreife ist gutes Rindfleisch am besten geeignet. Experten



empfehlen Rückenstränge von frisch geschlachteten weiblichen Färsen.

Durch die Trocknung wird das Fleisch sehr zart. Die Reifezeit erhöht den intensiven Geschmack. Dabei gilt, je länger das Fleisch trocknet umso intensiver der Geschmack. Verschiedene gut wahrnehmbare Geruchsaromen von Moschus und Schinken bis zum Duft eines frischgebackenen Hefezopfes entwickeln sich beim Prozess des Trocknens. Dry Aging Genussgarantie erhält nur wer in dafür vorgesehenen Spezialschränken wie dem Dry Ager Fleischreifeschrank DX 1000 das Fleisch zur Trockenreife lagert.

Das Fleisch benötigt eine konstante Luftfeuchtigkeit, eine perfekte Luftströmung, Schutz vor UV-Strahlen und eine gleichbleibende Temperatur. Die speziellen Trockenschränke gab es bisher nur für Restaurants, beziehungsweise für große Fleischmengen und waren für den privaten Einsatz nicht geeignet.

Mit dem Dry Ager Fleischreifeschrank DX 1000 können jetzt auch Hobbyköche und kleinere Restaurants Fleisch zum Genuss reifen lassen und ihre Gäste verwöhnen.

Weitere Infos und die Bezugsquelle für den Dry Ager erhalten Sie bei:

Fotos: Landig + Lava GmbH & Co. KG

Landig + Lava GmbH & Co. KG  
Valentinstr. 35 - 1  
D-88348 Bad Saulgau  
Tel. Zentrale: ++49 / 07581 / 48959-0  
Fax: ++49 / 07581 / 48959-29  
E-Mail: [info@dry-ager.com](mailto:info@dry-ager.com)  
Internet: [www.dry-ager.com](http://www.dry-ager.com)





gekommenen Schlosshotels sorgsam genutzt haben. Mit der Unterstützung des Architekturbüros ARP wurde gemeinsam mit dem Eigentümer der Domäne die Bausubstanz komplett saniert und das Gebäude energetisch auf den neuesten Stand gebracht. Dazu gehört auch das Wiederbeleben der kulinarischen Tradition in der historischen Guttschenke.“

Eine Aufgabe, die bei Küchenchef Harald Derfuß gut aufgehoben ist. Harald Derfuß (46), Küchendirektor im Schlosshotel Monrepos, und Serviceleiter Marc Schnierer (30). Sie beide haben ein gemeinsames Ziel: „Wir wollen den Gast von unserer Küche überzeugen.“ Ob schwäbisch-modern oder international-kreativ, Spitzenleistung soll es sein. „Ein Stern ist keine Notwendigkeit für uns, aber wir freuen uns, wenn wir ihn bekommen“, sagt Hoteldirektor Hosbein.

Das Duo Schnierer und Derfuß wird ergänzt von einem jungen, kreativen Team in Küche und Service. Locker, leger und professionell ist der Stil der Service-Mannschaft. Serviert wird auf Holztablets, auf denen die Teller an den Tisch getragen werden. Bescheiden gibt sich der Küchendirektor: „Es muss nicht sein, dass ein Gast vor dem Teller in die Knie geht.“ Dennoch ist die Guttschenke eine gute Adresse für Menschen mit Freude am Genuss und Gourmets.

Ein gelungener Restaurantbesuch bezieht sich nicht allein auf die Qualität dessen, was auf dem Teller ist. Es ist das Gesamtpaket aus Ambiente, Service und Küche, das stimmen soll. Die Guttschenke selbst ist ein dickes Pfund, mit dem das Schlosshotel wuchern kann.

Fotos: SCHLOSSHOTEL MONREPOS

## Im neuen Glanz

### SCHLOSSHOTEL MONREPOS in Ludwigsburg

**A**m einmaligen und idyllischen Standort Monrepos hat eine neue Zeit begonnen, denn auch in einem traditionsreichen Familienbetrieb heißt es, neue Trends aufzugreifen und mit attraktiven Angeboten am Markt zu agieren.

Nach einer konstruktiven Planungsphase fanden die Umbau- und Modernisierungsarbeiten in einem engen Zeitrahmen statt.

Das Schlosshotel Monrepos erstrahlt in neuem Glanz. Neben dem Weingut Herzog von Württemberg ist Monrepos auch Heimat des Golfclubs Schloss Monrepos. Monrepos ist ein „lebendiges Denkmal“.

„Ein guter Anfang braucht Begeisterung, ein gutes Ende Disziplin.“ Der Chemiker und Anthroposoph Hans-Jürgen Quadbeck-Seeger prägte diesen Ausspruch und wenn wir heute an die Zeit seit der Pachtübernahme zurückdenken, erkennen wir viel Wahrheit darin.

Renate und Heiner Finkbeiner warum sie Monrepos übernommen haben: „Begeis-



Marc Schnierer und Harald Derfuß

tert hat uns das Schlosshotel Monrepos vom ersten Moment. Die wunderschöne Lage inmitten des grünen Parks auf der herzoglichen Domäne und die Verbindung zum barocken Seeschloss sowie dem Weingut und Golfclub machen das Ensemble zu einem besonderen Ort. Wir wussten sofort, das ist genau das Richtige für uns.

Fast zwei Jahre sind seit damals vergangen – eine Zeit, die wir für die umfangreiche Modernisierung des in die Jahre

SCHLOSSHOTEL MONREPOS  
Domäne Monrepos 22  
71634 Ludwigsburg  
Telefon: +49 7141 302-0  
Fax: +49 7141 302 - 200

E-Mail: [info@schlosshotel-monrepos.de](mailto:info@schlosshotel-monrepos.de)  
[www.schlosshotel-monrepos.de](http://www.schlosshotel-monrepos.de)



# Glücksgefühle im Grandhotel

Horst-Dieter Ebert begeisterte sich für die „MS Europa“



MS Europa im Hafen: Alle Auszeichnungen eingeehmt

„Die Gäste haben sich sehr verändert“, sagt mir Tonio Kröger, der „Host“ des Schiffes, „ich würde sagen, sie sind inzwischen im Schnitt zehn Jahre jünger.“ Der stattliche Mann mit dem schönen literarischen Namen ist seit kurz nach der Jungfernfahrt auf dem jetzt sechzehnjährigen Kreuzfahrer unterwegs. Vorher

gilt in der Branche weltweit als das wohl beste Kreuzfahrtschiff seiner Kategorie, es hat so gut wie alle Auszeichnungen und Preise eingeehmt, seine Wertung im meinungsbildenden Kreuzfahrt-Guide von Berlitz ist die höchste, die er jemals vergeben hat (nur die neue „MS Europa 2“ wurde ebenso hoch eingestuft).

ein Wolkenkratzer zu einer Luxusvilla. Die populären modernen Kreuzer sind mehr als fünfmal so groß, sie transportieren rund 2.500 Passagiere, die „Europa“ maximal 400.

Die Ausstattung des inzwischen 16 Jahre alten Flaggschiffs (es ist das sechste seines Namens) entspricht dem Sterne-Standard eines luxuriösen Grandhotels, mit all den Lobbies, Lounges, Bars und Restaurants, Spa und Workout, Pools und Jogging Track. Mit anderen Worten: Man vermisst nichts an Bord, das man an Land genießen könnte, und hat im Zweifelsfall hier mehr Service.

Das wird nicht nur deutlich angesichts der vielen so überaus liebenswürdigen Kabinen-Stewardessen, die Mehrzahl aus dem Ostblock, doch fast alle mit befriedigenden, mitunter belustigenden deutschen Sprachkenntnissen. Besonders auffällig ist die hohe Qualität des Service in den Restaurants: Kaum stehe ich im Lido-Restaurant am Buffet und habe mir ein paar Krustentiere auf den Teller dekoriert, da steht schon einer (meist eine) neben mir und bietet an, den Teller an den Tisch zu servieren. So wird auch das einzige

Es nennt sich gern „schönste Yacht der Welt“. Die „Europa“ sieht noch aus wie ein richtiges Schiff und nicht wie ein hochgetürmtes Neubauviertel: Sie gilt als schwimmendes Grandhotel voller Luxus, Komfort und viel Platz. Und: Sie betreibt Restaurants der absoluten Sonderklasse.

war er 30 Jahre lang mit der Lufthansa geflogen. Sein neuer maritimer Lebensabschnitt scheint ihm sehr zu behagen, denn, so frohlockt er: „Ich hab es ja eigentlich nicht nötig!“

Freilich hat er ja auch auf einem besonderen Schiff angeheuert. Die „MS Europa“

Die Hamburger Reederei Hapag Lloyd gehört ja zu den kleinen Unternehmen, und ihre Schiffe (außer den Europas noch „Bremen“ und „Hanseatic“) sind klein oder gar „Boutiqueschiffe“. Im Vergleich dazu nehmen sich die neuen Schiffe der zweistelligen „Aida“-Flotte und des TUI-Konzern („Mein Schiff“ 1 bis 4) aus wie

Bufferrestaurant an Bord zu einem mit viel Service.

Das Haupt-„Europa“-Restaurant bietet Platz für alle Passagiere, und beim Dinner hat auch jeder seinen reservierten Platz. Das hat einen enormen Vorzug: man hat es von Anfang an mit derselben Yvet-

te oder Angelika zu tun, die dann auch schnell die besonderen Wünsche kennt. Ein Tischgenosse von mir, der sich am ersten Abend offenbar in ein süffiges Mango-Sorbet (mit einem gehörigen Schuss Champagner drauf) verliebt hatte, kriegte das auch die folgenden Tage angeboten, als es nicht mehr auf der Karte stand: „Das treiben wir schon irgendwo auf!“ Und natürlich, so versichert mir der Maitre Kai Schmidt, würden überhaupt alle Sonderwünsche erfüllt.

Das Schiff hatte stets erstklassige Küchenchefs. Doch Thorsten Gillert, der sympathische Mann mit der rauhen Stimme, der nach seiner Karriere in Hamburg mehrere Luxusshippe bekochte, ist da noch ein besonderes Kaliber. Seit eineinhalb Jahren lässt er nun drei vielgängige Menüs servieren, ein vegetarisches und ein „Menü Culinaire“, die alle beliebig miteinander komponierbar sind. Was da auf den, mit Villeroy & Boch-Silber und Riedel-Gläsern glänzend gedeckten Tischen aufgetragen wird, gehört nach meiner Erfahrung zum besten, das man auf den sieben Meeren serviert kriegen kann.

Und als sei das kulinarisch nicht schon ungewöhnlich genug, gibt es auf der Europa seit fünf Jahren noch das ganz kleine, noch feinere Feinschmecker-Restaurant des berühmten Drei-Sterne-Kochs



Passagiere auf dem Sonnendeck: Jünger und weniger formell

Das „Restaurant Dieter Müller“ ist im übrigen, genauso wie der luxuriöse Italiener „Venezia“, ohne Zuzahlung zu buchen. So viel über die sogenannten „All inklusive“-Schiffe, auf denen ja ein Essen in einem Spezialitätenrestaurant stets seinen, nicht immer sehr günstigen Preis hat.

Da ist die teure „Europa“ eher großzügig. Und das gilt auch für die Weine an Bord: „Gastronomen und Hoteliers an Bord“, so hat Maître Schmidt beobachtet. „sind häufig erstaunt, wie günstig unsere Weinpreise sind. Aber wir wollen ja, dass unsere Passagiere Spaß am Trinken haben.“ Und das Glas Champagner kostet

hier zu meinem Vergnügen nur knapp halb soviel wie an Land.

Die vielen Stammgäste, die zum großen Teil mehrfach im Jahr an Bord kommen, schätzen die zahlreichen vertrauten Gesichter an Bord. Auch der charmante schnauzbärtige Hoteldirektor Josef Gruber ist seit der Jungfernfahrt dabei. Noch ein paar Tage länger als der „Host“ Tonio Kröger, der ja das Publikum seit langem im Blick hat: „Es ist nicht nur jünger“, sagt er mir, „auch

weniger formell.“ Die „Smokingdichte“ bei den Galas sei geringer geworden, dunkle Anzüge vermehrten sich. Und auch getanzt würde weniger, außer spät abends in der Sansibar.

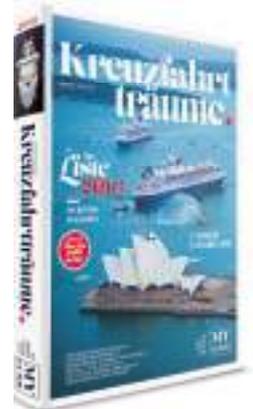
Doch eines, da ist er sich sicher, hat sich nicht geändert: „Das Glückgefühl der Passagiere, hier bei uns an Bord zu sein, ist kein bisschen weniger geworden.“

Fotos: Horst-Dieter Ebert

Hapag Lloyd Kreuzfahrten  
Ballindamm 25  
20095 Hamburg  
Tel. +49 40 30703070  
info@hlkf.de  
www.hlkf.de

## DAS BUCH ZUM THEMA

Es nennt sich auch „Die Kreuzfahrtbibel“, etwas sehr hochgemut, aber dafür ist sie prächtig bebildert: Die besten Schiffe und die neuesten, die tollsten Trips, die romantischsten Routen, Tests und Reportagen. Dass der Band mit den vielen schönen Werbeseiten (einmal im Jahr) in Hamburg produziert wird, lässt sich nicht übersehen, ist aber eher ein Vorteil.



Oliver P. Mueller (Hrsg)  
KREUZFahrtTRÄUME 2016 -  
Die Kreuzfahrtbibel  
Falkemedia  
320 Seiten, 15,95 Euro  
ISBN 978-3-9429-8316-7



Schiffskoch Thorsten Gillert: Glänzend gedeckte Tische

Dieter Müller, der sich häufiger und länger an Bord aufhält als jeder andere Starkoch auf einem Schiff und dort auch gern mal sein interessantes Buch („Wie Deutschland genießen lernte“) signiert.

## Knapp Entscheidung – Torsten Junker ist der „Beste Sommelier Deutschlands“

**A**m Ende hatte Torsten Junker (Hotel Louis C. Jacob, Hamburg) die besten Nerven. Er siegte bei der dritten Auflage der Trophy Sommelier-Union Deutschland im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg vor seinen Kollegen Marc Almert (Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg) und Tommy Hergenhan (Ringhotel Landhaus Eggert, Münster).

„Der Sieg war für mich eine Riesenüberraschung“, sagte Torsten Junker nach der Preisverleihung. „Denn die Aufgaben waren richtig schwer heute. Besonders das Cocktailmischen und die Theorieprüfung hatten es in sich.“

Leicht war es wahrlich nicht: Zunächst galt es am Vormittag das Halbfinale zu überstehen, am Abend wurde die Herausforderung dann noch größer. Denn nicht nur die prominent besetzte Jury, unter anderem gehörten ihr zwei Weltmeister der Sommeliers und ein Master Sommelier an, beobachteten die Auftritte der Kandidaten genau.

Rund 150 Gäste konnten mit ansehen, wie die Sommeliers eine fehlerhafte Weinkarte korrigierten oder gekonnt einen gereiften Bordeaux dekantierten.

„Es war ein sensationeller Wettbewerb“, sagte der Zweitplatzierte Marc Almert. „Die Stimmung unter den Kandidaten war sehr nett und die Aufgaben eine große Herausforderung. Mich persönlich hat besonders die Weinkarte gefordert.“

Höhepunkt für das Publikum aber war zweifelsohne die Blindprobe. Die drei Sommeliers bekamen ein Glas Wein, mussten ihn unter Zeitdruck beschreiben und erkennen, um was für einen es sich handelt. Doch damit nicht genug: Um die Spannung zu erhöhen, hatten die Gäste denselben Wein im Glas und rieten fleißig mit.

Gastronomisch begleitet wurde der Abend mit einem viergängigen Gala-



Der Sieger: Torsten Junker

Menü, entworfen von Marcus Graun, Küchenchef des Althoff Grandhotel Schloss Bensberg und Reto Lampart, 2-Sterne-Koch aus der Schweiz.

„Es war ein wundervoller Abend mit exzellenten Teilnehmern“, sagte Bernd Glauben, Präsident der Sommelier-Union Deutschland. „Wir haben genau das erreicht, was wir uns vorgenommen hatten. Wir wollten zeigen, dass ein Sommelier weit mehr kann, als einfach nur Weinflaschen zu entkorken. Er trägt bei einem Restaurantbesuch ganz entscheidend dazu bei, dass die Gäste sich wohl fühlen.“

Sein Lob galt auch den im Halbfinale ausgeschiedenen Kandidaten Sebastian Georgi (Restaurant 485 Grad, Köln), Stefanie Hehn (Restaurant Überfahrt, Rottach-Egern) und Helga Schröder (Mövenpick Wein GmbH, Stuttgart).

### Die Jury:

- Frank Kämmer, Jurypräsident, Master Sommelier und Buchautor (Stuttgart)
- Markus Del Monego, erster und bislang einziger Deutscher Weltmeis-

ter der Sommeliers von 1998, Master of Wine (Essen)

- Paolo Basso, amtierender Weltmeister der Sommeliers, (Lugano, Schweiz)
- Bernd Kreis, bester Sommelier Europas von 1992 (Stuttgart)
- Annemarie Foidl, Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbandes (St. Johann in Tirol, Österreich)
- Christine Balais, Sommelière, Assistentin des Vorstands der Sommelier-Union (Köln)
- Claudia Stern, Gewinnerin Trophée Ruinart Deutschland 1990 (Köln)
- Thomas Sommer, bester Sommelier Deutschland 2011 (Köln)

Foto: Ralf Killian, [www.killian-fotografie.de](http://www.killian-fotografie.de)

Sommelier-Union  
Hammermühlstraße 15  
92272 Freudenberg  
Telefon: +49 96 27 - 92 45 42  
[info@sommelier-union.de](mailto:info@sommelier-union.de)  
[www.sommelier-trophy.de](http://www.sommelier-trophy.de)

# Fine Dining + Art bei Christie's – ein Event der World Gourmet Society

Nils Henkel serviert kunstvollen Genuss

**F**ine Dining + Art war das Motto, als die World Gourmet Society am 13.10.2015 zu einem eleganten Dinner-Abend in den Auktionsräumen von Christie's in London geladen hatte.

„Heute ist der Abend an dem Sie Kunst mit allen fünf Sinnen genießen können“, erklärte Matthias Tesi Baur (Gründer der World Gourmet Society) als er den Abend eröffnete.

Für die kunstvollen Gaumenfreuden flog der Sternekoch Nils Henkel zusammen mit seinem Team Christian Binder und Christopher Kümper extra für diesen Abend nach London. Ein Vier-Gänge Menü in einem Hochsicherheitsgebäude wie dies von Christie's zu kreieren war wahrlich eine Herausforderung, aber das Ergebnis konnte sich sehen und vor allem verspeisen lassen.

Als erster Gang wurde geblähte Makre-

le, eingelegte Gurke, Couscous und Sauerampfer serviert.

Danach wurden den Gästen asiatische Kunstwerke vorgestellt und von Experten erklärt.

Eismeersaibling, Holunderkapernvinagrette, Brunnenkresse und Saibling-Kaviar wurde als erster Hauptgang gereicht.

Während die Gäste das Dinner genossen, konnten sie antike Juwelen bewundern, die auf den Tischen platziert und nach dem zweiten Gang eingehend erklärt und besprochen wurden

Als zweiten Hauptgang gab es confierten Schweinebauch, fermentierten Fenchel in Röstzwiebelsud.

Begleitet wurden alle Gänge mit verschiedenen Weinen von Gut Hermannsberg an der Nahe.



... Genuss

Durch den Abend entwickelte sich eine hervorragende lebhaftige Stimmung unter den Gästen, die extra zu diesem Abend aus ganz Europa nach London gereist waren.

Fotos: Matthias Baur

Was Sie über die World Gourmet Society wissen sollten erfahren Sie hier: [www.world-gourmet-society.com](http://www.world-gourmet-society.com)



[Über Kunst zum ...](#)

## Pâtissier des Jahres – Enrico Christ Koch des Jahres – Stefan Lenz

**D**er Sieger steht fest: Enrico Christ vom Atelier im Hotel Bayerischer Hof in München wird mit der Auszeichnung „Pâtissier des Jahres 2015“ geehrt. In dem spannenden Finale des internationalen Dessert-Wettbewerbs setzte sich der 27-Jährige mit seinem Assistenten Josua Ellermann gegen Konkurrenten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz durch.



Pâtissier Enrico Christ, mit seinem Assistenten Josua Ellermann

Die feierliche Preisverleihung fand im Rahmen der weltgrößten Foodmesse Anuga in Köln statt und würdigte seine herausragende Leistung auf dem Gebiet der Pâtisserie. Für den gebürtigen Thüringer ist die mit 3000€ dotierte Auszeichnung eine besondere Ehre: „Der Titel ist für mich Ehre und Verpflichtung zugleich. Ich bin sehr stolz, dass ich mich gegen so viele starke Kandidaten durchsetzen konnte“, so Christ.

Der Pâtissier im Restaurant Atelier im Hotel Bayerischer Hof, München, überzeugte in der Kategorie Freestyle-Dessert mit einer Kreation aus Thai Basilikum, Galgant, Zitronengras und Erdnuss und präsentierte eine Praline aus Himbeer-Wacholder-Schokolade. Seine Umsetzung des Dreikomponenten-Desserts bildete für

den Präsidenten des Wettbewerbs Pierre Lingelser den unbestrittenen Höhepunkt der Verkostung: „Eine sensationelle Leistung und ein absolutes Geschmackserlebnis. Hier wurden ganz neue Maßstäbe für die Pâtisserie gesetzt.“

Auf der gleichen Veranstaltung wurde Stefan Lenz die Auszeichnung „Koch des Jahres“ verliehen, Küchenchef im Hotel Tennerhof in Kitzbühel. Die Verleihung des Titels bildete einen der Höhepunkte der weltweit größten Foodmesse Anuga in Köln. Der Schweizer Cornelius Speinle vom Restaurant Drei10 Sinne in Schlattingen und Sven Pietschmann vom Restaurant Fährhaus auf Sylt/Deutschland belegten die Plätze zwei und drei.

Mit der Auszeichnung wird der gebürtige Vorarlberger für seine herausragenden Leistungen im Wettbewerb der Spitzengastronomie geehrt. Er setzte sich im Finale gegen sieben Konkurrenten aus Deutschland und der Schweiz durch. „Lenz hat Aromen in ganz hoher Form präsentiert und diese sehr gelungen kombiniert. Man merkt, dass er seinen Stil gefunden hat und diesen konsequent



Stefan Lenz

umzusetzen weiß,“ begründet Juror Christopher Wilbrand die Entscheidung der Fachjury.

So war dann auch die Entscheidung denkbar knapp: Nur ein Punkt Unterschied

trennte den Sieger vom Zweitplatzierten Cornelius Speinle, Küchenchef im Restaurant Drei10 Sinne im schweizerischen Schlattingen. Sven Pietschmann, zweiter Küchenchef im Restaurant Fährhaus auf



Hauptgericht: Reh von Stefan Lenz

der Insel Sylt in Deutschland wurde auf den dritten Platz gewählt.

Bereits zum dritten Mal wird auf der weltgrößten Foodmesse Anuga in Köln das Finale des internationalen Kochwettbewerbs ausgetragen. Zur Teilnahme aufgerufen waren Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Aus über 400 Bewerbungen wurden Kandidaten ausgewählt, die in vier Vorentscheiden in Hamburg, Köln, Wien und Achern im Schwarzwald gegeneinander antraten. Dort musste, wie auch auch im Finale, in fünf Stunden ein Drei-Gang-Menü in sechsfacher Ausführung zubereitet werden, das einen Warenwert von je 16 Euro nicht übersteigt. Mit dem Titel steht dem Sieger eine der renommiertesten Auszeichnungen der Branche und ein großer Karrieresprung in Aussicht.

Fotos: Melanie Bauer Photodesign

[www.patissierdesjahres.com](http://www.patissierdesjahres.com)  
[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

## Hoteliers des Jahres

### Gault & Millau ehrt erstmals ein Hotelierhepaar

**I**n seiner neuen Ausgabe für Deutschland ehrt der Gourmetguide Gault&Millau Heiner und Renate Finkbeiner, Inhaber des Ferien- und Feinschmeckerhotels Traube Tonbach im Nordschwarzwald, mit der Auszeichnung „Hoteliers des Jahres“ und würdigt damit erstmals in seiner Geschichte das unternehmerische Schaffen eines Hotelierhepaares.

„Eindrucksvoll führten Heiner und Renate Finkbeiner ein traditionsreiches, stetig gewachsenes Haus aus dem Jahr 1789 erfolgreich ins 21. Jahrhundert – durch beständige Optimierung ihres höchst renommierten Stammhauses als Stätte vielfältigsten Genusses. Ihre unternehmerische Kreativität und kulinarische Passion sind vorbildlich für die deutsche Hotellerie, während sie in einem höchst wettbewerbsintensiven Markt die Stärken des Konzepts Familienbetrieb für die Zukunft beweisen“, lobte der renommierte Guide, der als Reiseführer für Genießer auch Hotelempfehlungen gibt, die Arbeit der Hoteliers aus dem Schwarzwald. Gemeinsam mit ihren drei bereits im Betrieb integrierten Kindern erweitern sie seit 2011 ihr Familienunternehmen. Heute gehören neben dem Fünf-Sterne-Superior-Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn das Schloss Meersburg am Bodensee, das Kultur- und Kongresszentrum Montforthaus im österreichischen Feldkirch und das jüngst komplett modernisierte Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg bei Stuttgart zum Portfolio des Luxushotels.

„Erfolg ist in unserer Branche keine Einzelleistung“, betont Heiner Finkbeiner. „Hinter all meinem Schaffen steht immer auch meine Frau. Neben ihren vielseitigen Projekten im gesamten Tagesgeschäft und dem Fokus auf unsere Ausbildungsqualität, zeichnet sie für sämtliche baulichen Modernisierungen der Traube Tonbach sowie der neuen Dependance in Ludwigsburg verantwortlich. Wenngleich ihre Arbeit oft weniger öffentlich ist – ohne sie stünde ich heute nicht hier und unser Betrieb wäre nicht, was er ist.“



Gault & Millau Hoteliers des Jahres 2016: Renate und Heiner Finkbeiner

Mit seiner aktuellen Auszeichnung unterstreicht der Gault&Millau dieses Engagement. „Es freut mich sehr, dass mein Mitwirken bedacht wird“, so Renate Finkbeiner. „Gerne nehme ich diesen Teampreis an – stellvertretend für alle Ehefrauen von Hoteliers, die sich den großen Herausforderungen unserer Branche stellen und ihren Männern den Rücken stärken.“

„In einer Branche, in der man sich ständig neu erfinden muss, beeindruckten beide mit enormer Einsatzbereitschaft und der Fähigkeit zu Visionen“, begründet der Hotelführer die Auswahl der Tonbacher Hoteliers im Weiteren. Neben den strategischen Erweiterungen des Unternehmens arbeitet die Familie seit 2008 intensiv daran, auch die Umweltbilanz ihrer Häuser sukzessive zu optimieren. Ein eigenes Blockheizkraftwerk für Strom und Heißwasser sowie nachhaltige Sanierungen des weitläufigen Resorts im Tonbachtal und des neuen Tagungs- und Freizeithotels im Schlosspark Monrepos bilden hierbei zentrale Elemente. „Wir müssen uns fortwährend weiterentwickeln, um zukunftsfähig zu sein. Nicht nur unserer Umwelt zuliebe – auch für unsere Gäste ist ein nachhaltiges Reiseerlebnis sehr wichtig“, verdeutlicht Heiner Finkbeiner.

Seit Jahrzehnten gilt die Traube Tonbach zudem als Kaderschmiede für die Spitzenhotellerie und -gastronomie. Rund 80 Auszubildende und Nachwuchstalente werden fortwährend für ihren Berufseinstieg fit gemacht: „Die nächste Generation kompetenter Mitarbeiter ist unsere Zukunft“, erklärt Renate Finkbeiner das Motiv für die verantwortungsvolle Aufgabe als Ausbilder. Anders als branchenüblich ist die Fluktuation im Traube-Team dazu erfreulich niedrig – einen Großteil der Belegschaft bilden langjährige Betriebsangehörige, die dem Familienunternehmen einen individuellen Charakter geben. „Erst durch die herzliche Persönlichkeit unser Mitarbeiter und ihr Engagement wird die Traube Tonbach für unsere Gäste einzigartig“, sind sich die frisch gekürten Hoteliers des Jahres 2016 einig.

Foto: Traube Tonbach

Hotel Traube Tonbach  
Tonbachstraße 237  
72270 Baiersbronn  
Telefon: +49 7442 492-0  
Telefon Reservierung: +49 (0) 7442 492 622  
Fax: +49 7442 492 - 692  
E-Mail: [reservations@traube-tonbach.de](mailto:reservations@traube-tonbach.de)  
[www.traube-tonbach.de](http://www.traube-tonbach.de)



Bereits zum 18. Mal findet das Boltenhagener Neujahrsbaden statt. Auch 2016 wieder in Kostümen, diesmal unter dem Motto „Moulin Rouge“

## Sündhaft kalter Start ins neue Jahr

**D**as wird heiß! Und bibberkalt zugleich. Die Silvesternacht klingt noch nach, da lädt das Ostseebad Boltenhagen mit dem Neujahrsbaden schon zur nächsten Party. Am 1. Januar 2016, wenn die Wassertemperatur irgendwo zwischen fünf Grad und Eiswürfelkälte liegt, werden sich mutige Menschen zum 18. Mal in die Ostsee stürzen. Viele von ihnen im Kostüm. „Wo die Sünde tanzt – mit Strumpfband und Cancan im Moulin Rouge“ heißt das Motto in diesem Jahr. Vorhang auf und Strand frei für schwarze Mieder, rote Lippen und sündhaft tiefe Ausschnitte.



Die Kinder stürzen sich zuerst in die Fluten. In einem Badezuber mit heißem Wasser können sie sich anschließend aufwärmen

Anfang dieses Jahres wagten sich 316 Männer, Frauen und Kinder ins Wasser. Die jüngste Teilnehmerin trug einen rosa Badeanzug und Schwimmflügel, die zweitälteste war Heidi Neuenhoff aus Wendorf, 74 Jahre alt und zum neunten Mal

dabei. Der Rekord mit 316 Teilnehmern soll 2016 erneut geknackt werden. Die Kurverwaltung lockt mit Urkunden, kleinen Geschenken und einer Strandparty. Um elf Uhr geht es direkt neben der Seebücke mit Musik und heißen Getränken los. Ab 13 Uhr wird zurückgezählt: 10-9-8-7-6 ... Mit lautem Applaus und Anfeuerungsrufen schicken Tausende, dick vermummte Zuschauer erst die Kinder, dann die Frauen und zum Schluss die Männer auf die Strecke vom Zelt, über den Strand bis ins Wasser. Wer tropfnass und zähneklappernd wieder aus dem Meer heraustritt, kann sich in einem dampfenden Badezuber bei 36 Grad wieder aufwärmen. Oder in einer von drei mobilen Strandsaunen. Und natürlich im warmen Applaus der vielen Schaulustigen.

Anmeldungen unter [www.boltenhagen.de](http://www.boltenhagen.de) oder am 1. Januar 2016 direkt am Strand.

Foto: Kurverwaltung Ostseebad Boltenhagen

Weitere Informationen:  
Ostseebad Boltenhagen  
Kurverwaltung  
Ostseeallee 4  
23946 Ostseebad Boltenhagen  
Tel. 038825-36012  
Fax: 038825-36030  
[www.boltenhagen.de](http://www.boltenhagen.de)

## Das Gourmet & Wein Erlebnis

Flying Food – Dinner – Ahrwein – Party

**N**ach 20 Jahren im bekannten Kleid ist es an der Zeit in ein neues Gewand zu schlüpfen. Daher findet der Eröffnungsabend unter dem Motto „PUR AHR - Das Gourmet & Wein Erlebnis“ in diesem Jahr im Dorint Parkhotel Bad Neuenahr statt. Aber nicht nur die Location sondern auch das Konzept werden sich ändern.

Top-Winzer und Spitzen-Gastronomen aus dem Ahrtal schließen sich zusammen, um ein Maximum an Genuss zu bieten.

Der abwechslungsreiche Abend wird durch eine exklusive Ahrweinverkostung in Lounge-Atmosphäre eingeläutet. Von 16:00 bis 19:00 Uhr können die Gäste ein breites Spektrum an Ahrweinen verkosten. Fein abgestimmt auf die Weine verwöhnen die Gastronomen die Gäste währenddessen mit einer Auswahl an Flying Food. Ab 19:30 Uhr bereiten die Spitzenköche des Ahrtals drei exzellente Menüs vor. Die Winzer präsentieren sich an Weinständen im Saal und freuen sich, die Gäste bei der Weinauswahl zu unterstützen. Den Abschluss bildet das Menü mit einem Dessertbuffet in lockerer Atmosphäre. Neben den kulinarischen und vinophilen Highlights wird ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm den Abend umrahmen.

Seien Sie neugierig – in Kürze präsentieren wir Ihnen das neue Programm!

Weitere Informationen:  
Ahrwein e.V.  
Hauptstraße 80  
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler  
Tel.: 02641 - 91 71 26  
E-Mail: [info@ahrwein.de](mailto:info@ahrwein.de)



## „Quellness“ – Paradies Bad Griesbach

**D**as Hartl Resort präsentiert sich künftig mit der Dachmarke „Quellness Golf Resort Bad Griesbach“. Ab sofort ist die neue Resort-Website unter [www.quellness-golf.com](http://www.quellness-golf.com) online.

Mit „Quelle“, „Wellness“ und „Golf“ fasst die neue Dachmarke die drei großen Angebotssäulen zusammen und unterstreicht gleichzeitig die Einzigartigkeit des Resorts, das neben der bekannt herausragenden Hotel- und Golfplatzinfrastruktur insbesondere auf den drei eigenen Thermalquellen basiert – das „Gold von Bad Griesbach“ strömt als Thermalwasser aus Tiefen bis zu 1.500 Metern und hat nicht nur regenerierende, sondern sogar heilende Wirkung.

„Dieses Alleinstellungsmerkmal, das auch unserer Wortschöpfung 'Quellness' zugrunde liegt, wollen wir künftig stärker in den Mittelpunkt stellen. Und damit auch den Gast, der im Quellness Golf Resort Bad Griesbach eine weltweit einmalige Auswahl an Wellness-, Golf-, Sport-, Präventions- und Familienangeboten kombinieren kann“, betont Volker Schwartz, CEO des Resorts.

Das Re-Branding wird in den kommenden Monaten sukzessive in allen Unternehmensbereichen umgesetzt. „Die neue Dachmarke bringt unser Angebot prägnant auf den Punkt, der Name ist Programm“, führt Schwartz weiter aus. Unterstützt wird die Markeneinführung im kommenden Frühjahr durch eine Angebotsoffensive mit neuen Quellness-Produkten. Die Website des Quellness Golf Resort Bad Griesbach ist ab sofort unter der neuen Adresse [www.quellness-golf.com](http://www.quellness-golf.com) zu erreichen.

Foto: Stefan von Stengel

Weitere Informationen unter:  
[www.quellness-golf.com](http://www.quellness-golf.com)

## Das Zürcher Hotel Atlantis by Giardino ist wiedereröffnet

Unverwechselbar in Architektur, Design und mit Blick auf die Mitarbeiter

**N**ach einer umfassenden Renovierung empfängt das Zürcher Hotel Atlantis by Giardino ab dem 1. Dezember wieder Gäste.

Das Gebäude aus den späten 60er Jahren gleicht mit seinen drei Flügeln der Form eines Ypsilon, Teile stehen unter Denkmalschutz. Sein transparenter Sockel mit dem fliehenden Zimmergeschoss und der schwebenden Attika verleihen dem Haus Eleganz. Dunkles Parkett, gepolsterte Wände und Oberflächen aus Stein in den Bädern schmücken die 95 Zimmer und Suiten. Zum Hotel gehören zwei Restaurants, ein Aussenpool (25 Meter) und ein 1500 Quadratmeter grosses dipiù Spa. „Als Bühne für internationale Gäste

Doppelzimmer im Atlantis by Giardino



und Treffpunkt für die Zürcher möchten wir an die glamourösen Zeiten des Hotels in den 70er und 80er Jahren anknüpfen“, erklärt Martin Vossen, General Manager des Hauses. Popstars und Schauspieler machten das Haus legendär – von Frank Zappa über Shirley MacLaine bis Freddie Mercury.

Foto: Giardino Hotel Group

Giardino Hotel Group  
Seestrasse 457  
CH - 8038 Zürich  
Tel. +41 (0)91 785 87 22  
[www.giardino.ch](http://www.giardino.ch)

## Ketschauer Hof ganz sportlich

Ski-Event mit Marc Girardelli vom 8. bis 10. Februar 2016

**D**rei Tage ist Marc Girardelli Gastgeber im Ketschauer Hof. Nach einem Warm-up mit Marcs Skigymnastik und einem gemeinsamen Abendessen im BISTRO 1718 geht es am nächsten Tag mit der Ski-Legende auf die Piste. Zurück in Deidesheim sitzen die Gäste beim „Après-Ski“ in gemütlicher Runde im Restaurant L.A. Jordan zusammen und lassen den Tag Revue passieren.

Marc Girardelli gehört zu den erfolgreichsten Rennläufern der Welt. Er gewann fünfmal den Gesamtweltcup (Rekord bei den alpinen Herren), 46 Weltcuprennen und elf Medaillen bei Weltmeisterschaften und zwei bei Olympischen Spielen. Darüber hinaus ist Marc Girardelli der Athlet mit den meisten Siegen in allen alpinen Disziplinen.

### Ablauf:

#### Montag, 8. Februar

Am Anreisetag werden die Gäste mit einem Glas Champagner und kleinen Snacks empfangen. Am Nachmittag wird Marc Girardelli mit Skigymnastik für den kommenden Tag fit machen. Anschließend gemeinsames Abendessen im BISTRO 1718.

#### Dienstag, 9. Februar

Nach dem Frühstück geht es mit dem Exklusiv-Shuttle und einem Champagner-Lunch-Paket ins Skigebiet, Tagesskipass inklusive. Gegen 17 Uhr Rückfahrt nach Deidesheim, gemeinsames Menü im Restaurant L.A. Jordan.

Am nächsten Tag gemeinsames Frühstück, individuell Abreise.

Verlängerungstage Donnerstag, 11. bis Freitag, 12. Februar mit 20 Prozent Nachlass auf den regulären Zimmerpreis.

Ketschauer Hof  
Ketschauerhofstraße 1  
D-67146 Deidesheim  
Tel. +49 (0) 63 26-70 000  
Fax +49 (0) 63 26-70 00 99  
[www.ketschauer-hof.com](http://www.ketschauer-hof.com)

## Residenz Heinz Winkler

**A**lle Jahre wieder ist die Residenz Heinz Winkler in Aschau im bayerischen Chiemgau eine der ersten Genußadressen für Gourmets in Deutschland.

Der Patron bietet seinen Gästen nicht nur an den Weihnachtsfeiertagen Menus die jeden Genießer begeistern und zum Wiederholungstäter – bezgl. der Besuchshäufigkeit in der Residenz – werden lassen.

Heinz Winkler bietet jeden Herbst Menu-Kreationen an, die überwiegend aus regionalen und saisonalen frischen Produkten bestehen.

Um seine legendäre Martins Gans zu genießen reisen die Gäste viele Kilometer an.

Ein weiterer Höhepunkt ist das Nikolaus Menu, herrliche Winterspeisen mit weihnachtlichen Gewürzen stimmen die Gäste auf die Christfest Tage ein.

Seine Menus für die festlichen Tage beginnen am Heiligen Abend mit einem Gospel Konzert in der Residenz. Wer mag besucht anschließend die festliche Christmette oder genießt gleich in der Poststube den feierlichen Ausklang bei Glühwein und Spekulatius.

Weihnachten in der Residenz Heinz Winkler ist jedes Jahr ein Erlebnis für die ganze Familie.

Weihnachtsgenuss ohne den sonst üblichen Stress, bei Heinz Winkler ist es möglich.

**Sie suchen noch ein passendes Weihnachtsgeschenk? Mit einem Gutschein für einen Besuch bei Heinz Winkler verschenken Sie Genuss pur.**

**Buchungen:**  
Residenz Heinz Winkler  
Kirchplatz 1  
83229 Aschau  
Tel: 08052 1799-0  
Info@residenz-heinz-winkler.de  
www.residenz-heinz-winkler.de

## Wo coole Sprayer-Kunst und exklusives Interieur aufeinandertreffen

### Das Renaissance Hamburg Hotel überrascht mit neuem Design

**I**ndustrial Chic, modern, wild, kreativ, inspirierend und ganz sicher mutig – so fiel das Feedback der Gäste aus, die im Renaissance Hamburg Hotel eingeladen waren, die erneuerten Meeting-Räume und ausgewählte Hotelzimmer zu erleben. Seit Ende Juni erfährt das Hotel an den Großen Bleichen ein Refreshment. Am Mittwochabend empfing Hoteldirektor Peter van Rossen einen exklusiven Kreis von VIP- und Neukunden sowie Freunde des Hauses zur casual Housewarming Party. Auch René Mooren, Vice President Sales, Europe, ließ sich die ausgelassene Veranstaltung nicht entgehen: „Nun passt die Optik perfekt zu den Werten der Marke Renaissance“, kommentierte Mooren das neue Innenleben des Hotels.

Etwa 80 Gäste durften einen ersten Blick in die stylishen Meeting-Räume und Zimmer werfen, die jetzt in modern-hanseatischem Look erstrahlen. Mit einer Investitionssumme von insgesamt etwa 6,3 Millionen Euro wird das Renaissance Hamburg Hotel seiner Brand-Philosophie nun vollkommen gerecht: Die Marke Renaissance steht für gehobenen Lifestyle, außergewöhnliches Ambiente mit vielen aufregenden Details, ausgelassene Live-Events und eine Atmosphäre, die stilvoll und lässig zugleich ist. In den modernisierten Räumlichkeiten findet die Brand-Idee ihren haptischen Ausdruck – besonders beeindruckend: die kunstvollen Wände von Graffiti-Sprayer Thierry Furger, der sich in den Meeting-Räumen verewigt. Die Werke des schweizerischen Künstlers betonen nicht wie im Genre üblich Kalligrafie oder Linienführung, son-



Renaissance Hamburg Hotel: Meetingraum

dern rücken die Vergänglichkeit, die der Streetart zugrunde liegt, in den Fokus. Wer auf der Suche nach einer kreativen Umgebung für sein Meeting ist oder bei seinen Gästen mit Hamburger Coolness, moderner technischer Ausstattung und bester Servicequalität punkten möchte, ist im Renaissance Hamburg Hotel jetzt erst recht an der richtigen Adresse. Welcome to the new generation of meetings!

Weiterer Akteur neben Graffiti-Star Furger: Architekt Claudio Carbone, der seine kreativen Ideen schon in renommierten Häusern wie dem Berlin Marriott Hotel und dem Renaissance Zürich Tower Hotel entfaltet. Getreu Carbones These „Wer sich wohl fühlt, kommt wieder“ hat der Designer dem Renaissance fortschrittlich-stilvolles Leben eingehaucht, in dem Gäste Entspannung und Inspiration finden. Aber sehen Sie am besten selbst!

Foto: Renaissance Hamburg Hotel

Renaissance Hamburg Hotel  
Große Bleichen 36  
20354 Hamburg  
Telefon 040 / 349180  
www.marriott.de/hotels/travel/  
hamrn-renaissance-hamburg-hotel/



Spaziergang entlang der wunderschönen Strandpromenade bis nach Marbella oder eine Runde Golf auf dem 18-Loch-Platz des Hotels in den nahegelegenen Bergen an. Für anschließende Momente der Ruhe und Besinnung steht das Spa mit einem ausgewählten Angebot an Behandlungen und Therapien zur Verfügung. Der Christmas-Lunch steht Gästen für 135 Euro pro Person zur Auswahl.

Mit einem glamourösen und fulminanten Silvesterabend wird am 31.12. ins neue Jahr hinein gefeiert. Die Gäste werden stilecht mit einem Cocktailempfang im eleganten Champagne-Room empfangen. Die Bar beherbergt eine der besten Champagnersortimente Andalusiens. Der offene Kamin und die bequemen Sofas zaubern ein behagliches Ambiente zum Plaudern und Aufwärmen. Danach lädt Executive Chef Juan Galvez zu einem erlesenen Fünf-Gänge-Menü mit Weinbegleitung in das Restaurant The Grill ein. Der besondere Mythos dieses Ortes – denn hier speisten in den 60'er und 70'er Jahren die Größen Hollywoods – zaubert zusätzlich zur festlichen Stimmung eine ganz eigene Atmosphäre. Gourmets dürfen sich unter anderem auf Riofrio Kaviar, Wolfsbarsch mit Hummer-Duxelles, Kalbsfilet mit schwarzer Trüffelsauce sowie süße Dessertköstlichkeiten freuen. Im Champagne-Room wird anschließend ausgelassen in das neue Jahr hinein gefeiert mit DJ und Open Bar. Das Arrangement ist für 520 Euro pro Person buchbar.

So kulinarisch das alte Jahr endete, so köstlich beginnt auch gleich das Neue mit einem echten Gourmet-Bufferet im Beach Club. Dort erwartet Gäste nicht nur ein herrlicher Blick auf das funkelnde Mittelmeer und ein Glas Champagner sondern auch eine große Auswahl an Salaten, feinsten Fisch- und Fleischspezialitäten, frischer Paella und vielfältige Süßspeisen. Der Preis beträgt 100 Euro pro Person.

Fotos: Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa

## Glanz und Gloria zum Weihnachtsfest Marbella Club bietet exquisite Feiertagsangebote inklusive Sonnengarantie

**W**eihnachten ohne Schnee, dafür mit Sonnenschein, Meeresrauschen und einem Verwöhnprogramm für die Sinne. Das Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa bietet für die Festtage von Weihnachten bis Neujahr die perfekte Mischung aus traditionellem Charme und mediterranem Glamour. Ob für einen Kurzaufenthalt oder auch für die gesamte Dauer der Feiertage, das Angebot des Marbella Clubs lässt sich individuell gestalten. Doppelzimmer stehen beispielsweise ab 425 Euro pro Nacht für zwei Personen zur Verfügung.

Die Feierlichkeiten beginnen am 24. Dezember mit dem stimmungsvollen Auftritt eines Chors und dem Besuch des Weihnachtsmannes. Am Abend dürfen sich die Gäste auf ein exklusives Sechs-Gänge-Galadinner mit passender Weinbegleitung im legendären The Grill Restaurant freuen, wo unter anderem Spezialitäten wie Jakobsmuschel-Tartar mit Forellenkaviar und Avocado-Hummus, Entenleberpastete, Norwegischer Lachs sowie gewürzte Lammlende und Heidelbeerkuchen gereicht werden. Das festliche Abendar-

angement ist für 162 Euro pro Person erhältlich.

Weiter geht es am nächsten Morgen ganz gemütlich und ausgeruht mit einem ausgedehnten Christmas-Lunch unter blauem Himmel mit fröhlicher Live-Jazz-Musik. Ganz nach Herzenslust darf hier bei festlichen Gerichten wie

Christmas Dinner



gebratenem Truthahn oder Filet vom Steinbutt und einem Glas Champagner geschlemmt werden. Nach dem ausführliehen Weihnachtsschmaus bietet sich ein



## Hotelführer Deutschland Michelin Deutschland 2016

Michelin  
Verlag Michelin  
1332 Seiten, 29,95 Euro  
ISBN: 978-2-06-720620-5

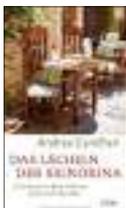
In diesem ausführlichen Hotel- und Restaurantführer werden weit über tausend Hotels und Restaurants vorgestellt. Die Auswahl der besten Häuser in ganz Deutschland und allen Preiskategorien wird von einem erfahrenen Inspektoren-Team zusammengestellt. Sie prüfen das ganze Jahr hindurch kritisch Qualität und Leistung der bereits empfohlenen und der neu hinzukommenden Hotels und Restaurants. Über 5.800 Adressen – von Weinstuben über Landgasthöfe bis hin zu Spitzenrestaurants und Luxushotels. Zur besseren Orientierung sind außerdem viele Stadtpläne und ein Atlas, in dem alle erwähnten Orte verzeichnet sind, enthalten. Die Hinweise zur Benutzung sind auf Deutsch und Englisch beschrieben.



## Die Kunst des Schreibens Der Stift und das Papier

Hanns-Josef Ortheil  
Luchterhand Literaturverlag  
384 Seiten, 21,99 Euro  
ISBN: 978-3-630-87478-4

Nach dem Erscheinen seines zweiten Kindertagebuchs „Die Berlinreise“ wurde Hanns-Josef Ortheil häufig gefragt, wie er als Zwölfjähriger ein derart beeindruckendes Buch schreiben konnte. Dieser Frage ist er in dem Band „Der Stift und das Papier“ nachgegangen. Schritt für Schritt wird erzählt, wie er, begleitet und angeleitet von Vater und Mutter, sich das Schreiben beibrachte. Er beschreibt, wie er übte und wie diese Übungen langsam übergingen in kleine Schreibprojekte. Es ist die bewegende Geschichte eines Jungen, der lange Zeit nicht sprach und der einen eigenen Weg zum Sprechen und Schreiben suchen musste. Die Geschichte eines Wunderkinds, dass über eine Gabe verfügte: beobachten zu können und das Beobachtete traumwandlerisch in die richtigen Worte zu fassen.



## Mysteriöse Diebstähle und eine geheimnisvolle Verführerin Das Lächeln der Signorina Commissario Montalbano lässt sich blenden

Andrea Camilleri  
Bastei Lübbe  
156 Seiten, 22,00 Euro  
ISBN: 978-3-7857-2544-3

Eine Serie von Diebstählen sorgt für Aufregung im sizilianischen Vigàta. Als Commissario Montalbano im Rahmen der Ermittlungen Bekanntschaft mit der jungen Angelica Cosulich macht, fühlt er sich schlagartig in seine Jugend zurückversetzt: Mit ihrem wallenden Blondhaar erinnert ihn die schöne Angelica an die Heldin selben Vornamens aus Ariosts Epos „Der rasende Roland“, die ihm seinerzeit die Träume versüßt hat. Doch hinter dem betörenden Lächeln der Signorina verbirgt sich ein gefährliches Geheimnis ...



## Mysteriöse Diebstähle und eine geheimnisvolle Verführerin Die Ripley-Romane

Patricia Highsmith  
Diogenes  
ca. 2224 Seiten, 60,00 Euro  
ISBN: 978-3-257-06950-1

Vor 60 Jahren, im Dezember 1955 wurde einer der unheimlichsten, unwiderstehlichsten und erfolgreichsten Serienhelden der Weltliteratur geboren und machte seine Schöpferin zum Weltstar, mit allein in Deutschland über einer Million Lesern: Tom Ripley, der lässig-elegante Hochstapler mit dem Talent zum Morden und sich immer wieder neu Erfinden – in Rom, Paris, London, Salzburg, Hamburg und Berlin. Der Fünfteiler in einer attraktiven Geschenkbox im Schubert.



## Zeitgenössischer Liebesroman Ein ganz neues Leben

Jojo Moyes  
Rowohlt Verlag  
528 Seiten, 19,95 Euro  
ISBN: 978-3-8052-5094-8

«Du hast mich mitten ins Herz getroffen, Clark. Vom ersten Tag an, an dem du mit deinen lächerlichen Klamotten hereingestapft bist. Du hast mein Leben verändert.» Sechs Monate hatten Louisa Clark und Will Traynor zusammen. Ein ganzes halbes Jahr. Und diese sechs Monate haben beide verändert. Lou ist nicht mehr das Mädchen aus der Kleinstadt, das Angst vor seinen eigenen Träumen hat. Aber sie führt auch nicht das unerschrockene Leben, das Will sich für sie gewünscht hat. Denn wie lebt man weiter, wenn man den Menschen verliert, den man am meisten liebt? Eine Welt ohne Will, das ist für Lou immer noch schwer zu ertragen. Ein einsames Apartment, ein trister Job am Flughafen – Lou existiert, aber ein Leben ist das nicht. Bis es eines Tages an der Tür klingelt – und sich eine Verbindung zu Will auftut, von der niemand geahnt hat. Endlich schöpft Lou wieder Hoffnung. Hoffnung auf ein ganz neues Leben.



## Spannender Thriller mit brisanter und aktueller Thematik Das Joshua-Profil

Sebastian Fitzek  
Bastei Lübbe  
428 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-7857-2545-0

Der erfolglose Schriftsteller Max ist ein gesetzestreuer Bürger. Anders als sein Bruder Cosmo, der in der Sicherheitsverwahrung einer psychiatrischen Anstalt sitzt, hat Max sich noch niemals im Leben etwas zuschulden kommen lassen. Doch in wenigen Tagen wird er eines der entsetzlichen Verbrechen begehen, zu denen ein Mensch überhaupt fähig ist. Nur, dass er heute noch nichts davon weiß ... im Gegensatz zu denen, die ihn töten wollen, bevor es zu spät ist.



## Ein Buch das fesselt und nachdenklich stimmt

### Leaving Berlin

Joseph Kanon  
C. Bertelsmann  
448 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-570-10179-7

Berlin 1949: Die Stadt liegt immer noch in Trümmern. Der Kalte Krieg hat begonnen, der Westteil der Stadt kann nur noch durch eine Luftbrücke versorgt werden. Im Ostteil formiert sich die DDR als sozialistischer Staat. Schwarzmarkt und Spionage sind an der Tagesordnung. Selbst die Kultur ist zu einem ideologischen Schlachtfeld geworden. Der Schriftsteller Alex Meier war 1933 vor den Nazis in die USA geflohen und hat dort Fuß gefasst. Doch das McCarthy-Regime hat seine politische Vergangenheit durchleuchtet und ihn aus den USA ausgewiesen. Er geht nach Ostberlin, wo sich auch Bertold Brecht, Helene Weigel und Ruth Berlau niedergelassen haben. Die CIA bietet ihm die Chance auf eine Rückkehr in die USA, wenn er seine Schriftstellerkollegen ausspioniert. Doch die Sache läuft aus dem Ruder, als Alex erfährt, dass er die Frau verraten soll, die er einst über alle Maßen geliebt hat und in Deutschland zurücklassen musste ...

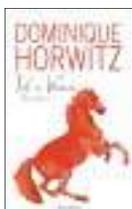


## Der Klassiker über Balis Kultur und Zauber

### Ein Haus in Bali

Colin McPhee  
Unionsverlag  
320 Seiten, 22,95 Euro  
ISBN: 978-3-293-00491-7

Als Colin McPhee die Insel betrat, verfiel er ihr und wurde im Laufe der Jahre mit ihr und ihren Menschen auf einzigartige Weise vertraut. Er wurde zum größten Kenner balinesischer Musik und Kultur. Er erzählt vom Abenteuer, in Bali ein Haus bauen zu wollen. Dabei entsteht ein Bild von den Menschen und den Geistern, von Traditionen und Tanz, Spiritualität, Essen und Riten und natürlich der Musik. Dieser legendär gewordene Bericht ist nicht nur eine humorvolle, packende Lektüre. Bis heute ist es die wohl tiefgründigste Einführung in Balis Geheimnisse geblieben.

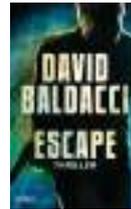


## Dominique Horwitz' Romandebüt: frech, witzig und temporeich

### Tod in Weimar

Dominique Horwitz  
Knaus  
288 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-8135-0663-1

In der „Villa Gründgens“, dem Weimarer Alterssitz für Bühnenkünstler, wird die Probenarbeit des „Schiller-Zirkels“ jäh unterbrochen: Aus der greisen Theatergruppe stirbt unter mysteriösen Umständen einer nach dem anderen. Roman Kaminski, Kutscher und Stadtführer in der Goethe-Stadt, sieht sich gezwungen, der rätselhaften Todeserie auf den Grund zu gehen. Doch der ehrgeizige Kommissar Westphal scheint Kaminski in der Hand zu haben, der zu allem Überfluss auch noch zwischen zwei Frauen steht.



## Spezialagent John Puller jagt den meistgesuchten Verbrecher Amerikas – seinen eigenen Bruder

### Escape

David Baldacci  
Heyne Verlag  
608 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-453-27010-7

Noch nie ist es einem Gefangenen gelungen, aus Amerikas bestgesichertem Militärgefängnis auszubrechen. Bis jetzt. Der Flüchtling: Robert Puller, Hochverräter und nun meistgesuchter Verbrecher Amerikas. Sein Bruder John ist der beste Spezialagent der Militärpolizei – und wird auf den Fall angesetzt. Widerstrebend nimmt er die Fährte auf, noch immer kann er nicht an die Schuld seines Bruders glauben. Aber bald merkt er, dass er Robert finden muss – damit ihn nicht viel gefährlichere Gegner finden. Es macht die Sache nicht gerade leichter, dass ihm eine attraktive Agentin zugeteilt wird, die ihm helfen soll, aber offensichtlich ganz eigene Pläne verfolgt.



## Fesselnder sowie spannender Krimi

### Bedenke, was du tust

Elizabeth George  
Goldmann  
704 Seiten, 24,99 Euro  
ISBN: 978-3-442-31372-3

Barbara Havers folgt am liebsten ihrem Instinkt, Regeln und Vorschriften interessieren sie wenig. Nach ihren letzten Alleingängen hat sie aber keinen guten Stand bei ihrer Chefin Isabelle Ardery. Ein falscher Schritt und sie könnte strafversetzt werden. Mit Unterstützung von DI Thomas Lynley will sie ihrer Chefin beweisen, dass sie ein guter Detective ist. Da kommt es ihr gerade gelegen, dass sich in Cambridge ein mysteriöser Todesfall ereignet hat: Die Bestsellerautorin Clare Abbott wurde tot in ihrem Hotelzimmer aufgefunden. Aber war es überhaupt ein Mord? Clares Freundin und Lektorin Rory Statham glaubt jedenfalls nicht an einen natürlichen Tod. Auch Barbara hat das Gefühl, dass es im Verborgenen einen Gegenspieler gibt, der einem perfiden Plan folgt – ein Gefühl, das bestätigt wird, als sie Rory kurz darauf mit dem Tod ringend in ihrer Wohnung auffindet ...



## „Wann würde man aufhören zu kämpfen, sich zu zerfleischen, und anfangen, einander Gutes tun zu wollen?“

### Zu zweit

Irène Némirovsky  
Knaus, 256 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-8135-0587-0

Mit „Zu zweit“, Irène Némirovskys großem Roman über die Anatomie einer Ehe, wird die deutschsprachige Edition ihrer Werke abgeschlossen. Wie in „Suite française“ zeigt sich die Autorin auf der Höhe ihres schriftstellerischen Könnens. Mit scharfem Blick und emotionaler Klarsicht untersucht sie den schwierigen Übergang einer rauschhaften Liebe in erfüllten Ehealltag und erforscht die Bande, die zwei Menschen über die Jahre zusammenhalten.

# Deutsche können in Spanien angefallene Erbschaft- und Schenkungsteuer zurückfordern

Konsequenzen aus dem Urteil des Europäischen Gerichtshofs vom 03.09.2014

**D**er Europäische Gerichtshof (EuGH) hat in seinem Urteil vom 03.09.2014 entschieden, dass das spanische Erbschaft- und Schenkungsteuerrecht wegen Ungleichbehandlung von Ortsansässigen (residentes) und Nicht-Ansässigen (no-residentes) in der Vergangenheit rechtswidrig war. Die Richter führten in ihrem Urteil aus, das Gesetz verstoße gegen den Grundsatz des freien Kapitalverkehrs.

Personen mit Steuerwohnsitz außerhalb Spaniens (sogenannte Nicht-Residente) zahlten bei Erbschaften von sich in Spanien befindlichen Immobilien oder Bankkonten in der Vergangenheit Erbschaftsteuer nach einer progressiven Tabelle mit Steuersätzen von bis zu 34 Prozent. Der höchste Steuerfreibetrag bei Erwerb durch den Ehegatten oder die Kinder lag lediglich bei rund 16.000,00 €. Ansässige (sogenannte Residente) hingegen profitierten von bedeutenden Steuererleichterungen nach den Regelungen der verschiedenen Autonomen Regionen Spaniens, welche auf Nicht-Residente nicht anwendbar waren.

Wegen dieser klaren Diskriminierung war Spanien in der Vergangenheit bereits mehrfach aufgefordert worden, sein Erbschaft- und Schenkungsteuerrecht zu modifizieren. Weil die spanische Regierung diesen Aufforderungen jedoch nicht nachgekommen war, reichte die Europäische Kommission am 07.03.2012 Klage vor dem Europäischen Gerichtshof in Luxemburg ein. Anfang September 2014 war dann klar: Der Europäische Gerichtshof kippt die spanische Erbschaft- und Schenkungsteuer.

Daraufhin hat Spanien das Erbschaft- und Schenkungsteuergesetz in beispielloser

Eile durch Gesetz mit Wirkung ab dem 01.01.2015 geändert, mit dem erklärten Ziel, die vom oben genannten EuGH-Urteil festgestellte Ungleichbehandlung der Gebietsfremden bei der Besteuerung von Erbschaften und Schenkungen zu beseitigen. Der sowohl rechtlich als auch politisch einfachste Weg. Alternativ hätte ein neues, für ganz Spanien einheitliches



Rechtsanwältin Katharina Kroll

Erbschaft- und Schenkungsteuergesetz verabschiedet werden können.

### Praxistipp:

Nicht-Residente, die innerhalb der letzten Jahre, Erbschaftsteuer in Spanien gezahlt haben, können unter bestimmten Voraussetzungen die Rückzahlung zu viel gezahlter Erbschaft- und Schenkungsteuer verlangen, wenn der Rückforderungsanspruch noch nicht verjährt ist. Die Verjährungsfrist beträgt vier Jahre.

Die Frist für die Einleitung des Verfahrens beginnt mit dem Ablauf der regulären Abgabefrist (ein Monat bei der Schenkungsteuer bzw. sechs Monate bei der Erbschaftsteuer) bei Steuererklärungen, die fristgerecht abgegeben wurden bzw. am Tag deren Einreichung, wenn diese außerhalb der Frist erfolgt ist. Wurde die Frist zur Liquidation der Steuer durch amtliches Tätigwerden unterbrochen, beginnt die Frist zur Einleitung des Rückerstattungsverfahrens am Tag der Verjährungsunterbrechung.

Die Verwaltung hat innerhalb von sechs Monaten über den Antrag zu entscheiden. Wird dem Antrag ganz oder teilweise stattgegeben, sind steuerliche Verzugszinsen von derzeit 4,375 % von Amts wegen zu zahlen.

Teilweise wird empfohlen, auch weiter zurückliegende Zahlungen zurückzufordern, da Spanien trotz der wiederholten Mahnungen aus Brüssel das umstrittene Gesetz beibehalten habe. Es kommt also auf den Einzelfall an.

Für einzelne Fragen oder eine umfassende Beratung steht Ihnen die Autorin gern zur Verfügung. Sprechen Sie mich an!

Foto: Katharina Kroll

Rechtsanwältin  
Katharina Kroll  
Coerdeplatz 12  
48147 Münster  
Fon: 0251 932053-60  
kroll@juslink.de

WESTERMANN • LÖER • KREUELS • KROLL  
www.juslink.de

# WEIN & GESUNDHEIT AKTUELL

Neues aus der Wissenschaft

## Moderater Konsum und Gesundheit auf fünf Kontinenten

**Welchen Einfluss der Konsum alkoholischer Getränke auf die Gesundheit eines Menschen ausübt, hängt von vielen Faktoren ab: von der Menge, der Art des Getränkes, dem Anlass und der Häufigkeit bis hin zu individuellen Stoffwechselbesonderheiten.**

Hinzu kommt, dass die meisten Studien zu diesem Thema in westlichen Ländern mit hohem Einkommen und Bildungsstand durchgeführt wurden.

Knapp 115.000 Erwachsene wurden dazu in zwölf Ländern auf fünf Kontinenten zu ihrem Konsum alkoholischer Getränke (und weiteren Lebensstilfaktoren, Gewicht, Alter etc.) befragt. Dazu gehörten als reiche Länder Schweden und Kanada, als Länder mit mittlerem bis hohem Einkommen Argentinien, Brasilien, Chile, Polen, Südafrika und die Türkei, als Länder mit geringem bis mittlerem Einkommen China und Kolumbien sowie als Länder mit geringem Einkommen Indien und Zimbabwe. Zu Studienbeginn erfragte man neben der Menge auch die Häufigkeit des Konsums und die Art der Getränke. Nach drei Jahren wurde noch einmal gefragt, ob sich am allgemeinen Trinkverhalten etwas geändert hat. Die Teilnehmer wurden zunächst über knapp viereinhalb Jahre beobachtet.

Über alle Teilnehmer gemittelt bezeichneten sich 65 % als Abstinenzler, 31 % als aktuelle und 4 % als ehemalige Konsumenten. Erster erkennbarer Unterschied: Jene, die alkoholische Getränke konsumierten, waren im Durchschnitt jünger und gebildeter als die Nichttrinker. Von den aktuellen Konsumenten tranken 72 % geringe Mengen (bis zu 7 Drinks / Woche), 17 % moderate Mengen (bis zu 14 Drinks wö-

chentlich für Frauen und 21 für Männer) und 8 % tranken viel (mehr als 14 bzw. 21 Drinks pro Woche). 13 % der aktuellen Konsumenten gaben an, gelegentlich sehr viel zu trinken (mehr als 5 Drinks zu einer Gelegenheit).

Ein niedriger und moderater Konsum ging mit einem signifikant verminderten relativen Herzinfarktrisiko (-23 % bzw. -35 %) einher. Die Gesamtsterblichkeit und

das Risiko für Herz-Gefäßerkrankungen und Schlaganfälle waren durch den Konsum alkoholischer Getränke nicht erhöht, während Verletzungen und alkoholbedingte Krebserkrankungen signifikant zunahmen.

Jene Teilnehmer, die bevorzugt Wein tranken, konnten sich gesundheitlicher Vorteile erfreuen: Bei der Gesamtsterblichkeit schnitten sie im Trend besser ab als Abstinenzler und Schnapstrinker, bei Herz-Gefäßerkrankungen und alkoholbedingten Krankenhauseinweisungen am besten von allen. Am deutlichsten profitierten die Weintrinker in Sachen Herzinfarkt: Ihr diesbezügliches Risiko sank signifikant um 45 % und damit stärker

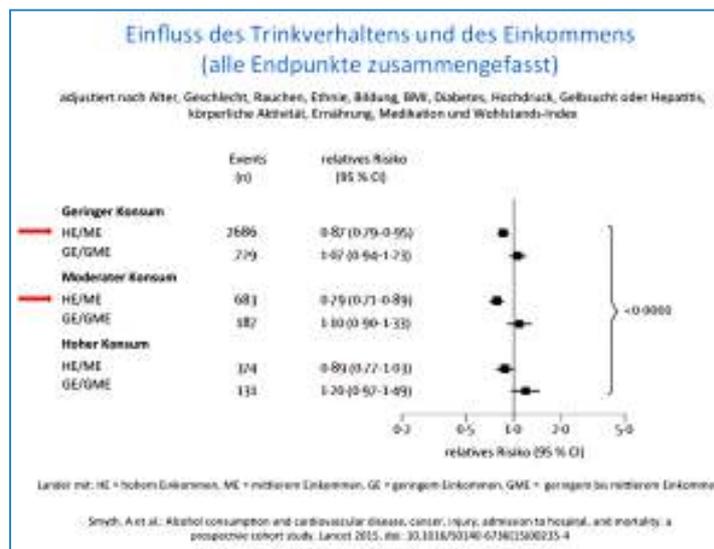
als in allen anderen Gruppen. Die Autoren weisen darauf hin, dass dies auch darauf zurückzuführen sein dürfte, dass Weintrinker insgesamt gesünder leben und vernünftiger essen und trinken.

In der Tat zeigten sich beim Aufschluss der Daten nach geografischer Region und Einkommenssituation große Unterschiede, sowohl in den Trinkmustern als auch in den Auswirkungen auf die Gesundheit: Beispielsweise konsumierten in Ländern mit hohem und mittlerem Einkommen Frauen und Männer gleichermaßen alkoholische Getränke, in armen Ländern betrug der Anteil der Männer jedoch 96 % der aktuellen Konsumenten. Dort sind die Konsumenten zudem jünger, ungebildeter, es wird häufiger geraucht und episodisch viel Schnaps, aber kaum Wein getrunken (nur von 3 % der Befragten). In diesen Ländern zeigte sich kein gesundheitlicher Vorteil durch den Konsum alkoholischer Getränke, auch nicht bei niedrigem und moderatem Konsum.

Ganz anders in Ländern mit hohem und mittlerem Einkommen, wo der Anteil der Wein präferierenden Studienteilnehmer bei 61 % lag: Sie schnitten bei geringem bis moderatem Konsum alkoholischer Getränke ge-

sundheitlich signifikant besser ab, insbesondere beim Herzinfarkt, aber auch bei den Krankenhauseinweisungen.

*Grafik: Smyth, A et al.: Alcohol consumption and cardiovascular disease, cancer, injury, admission to hospital, and mortality: a prospective cohort study. Lancet 2015, doi: 10.1016/S0140-6736(15)00235-4*



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

## Kongress Health on Top

Gesundheitswelt Unternehmen – Inhalte, Werte, Potentiale, Commitment

**A**m 15. März 2016 findet zum 13. Mal der SKOLAMED Kongress „Health on Top“ auf dem Petersberg in Königswinter bei Bonn statt. Unter dem Motto „Gesundheitswelt Unternehmen - Inhalte, Werte, Potentiale, Commitment“ ist eines der Schwerpunktthemen das neu geltende Präventionsgesetz und seine Umsetzungsmöglichkeiten in Unternehmen sowie die Voraussetzungen für Finanzierungsmöglichkeiten von Gesundheitsmaßnahmen durch Krankenkassen, die sich dadurch jetzt für Unternehmen ergeben.

Weitere Hauptthemen des Kongresses sind: Wie entwickelt sich Arbeit? / Psychische Gesundheit in der Arbeitswelt und Gefährdungsanalysen psychischer Belastung / Stärkung der Eigenverantwortung von Mitarbeitern im Gesundheitskontext / Führung und Gesundheit / Organisationaler Wandel und seine Auswirkungen auf Mitarbeitergesundheit sowie beispielhaft eine Reihe von gut umgesetzten BGM-/BGF-Praxismaßnahmen als „Examples of good Practice“.

Dem Kongresstag ist am 14. März 2016 ein Seminartag vorgeschaltet, der die Möglichkeit gibt, sich über weitere 8 Seminarangebote einzelnen Themenbereichen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements bzw. konkreten Gesundheitsförderungsmaßnahmen vertiefend zuzuwenden.

Kongressprogramm und Anmeldemöglichkeit sind unter [www.health-on-top.de](http://www.health-on-top.de) zu erreichen.

SKOLAMED  
Rheinallee 10 - 11  
53639 Königswinter  
Tel.: 02223/2983-0  
Fax: 2223/2983-220  
E-Mail: [skola@skolamed.de](mailto:skola@skolamed.de)

## Bundesregierung gefährdet medizinische Versorgung

### Freie Ärzteschaft fordert Aussetzen des Versorgungsstärkungsgesetzes

**D**ie demografische Entwicklung und der anhaltende Flüchtlingszustrom lassen keinen Zweifel daran: Der Bedarf an ärztlicher Behandlung wird in den nächsten Jahren stark zunehmen.

Davon ist die Freie Ärzteschaft (FÄ) überzeugt. „Umso absurder erscheint die aktuelle Gesundheitspolitik, die mit dem kürzlich in Kraft getretenen, Versorgungsstärkungsgesetz auf Praxenabbau und Terminservicestellen setzt sowie per Klinikreform Krankenhäuser schließen will“, sagte FÄ-Vorsitzender Wieland Dietrich am Donnerstag in Essen. „Wir erwarten ein Moratorium für die Gesetzesvorgaben. Andernfalls ist mit einer massiven weiteren Verschlechterung der medizinischen Behandlung der Bevölkerung zu rechnen. Diese herrscht heute schon in ländlichen Regionen – wird aber künftig auch die Ballungsräume betreffen.“

Denn vor allem in den Großstädten soll das ambulante Medizinangebot geschrumpft werden – „genau dort, wo die meisten Migranten leben und leben werden“, macht FÄ-Vize Dr. Silke Lüder klar. Es würden künftig mehr ambulant tätige Ärzte benötigt, nicht weniger. Die Praxisaufkaufregelung und derzeitige Bedarfsplanung seien ebenso auf den Prüfstand zu stellen wie die Budgetierung, die ohnehin seit Jahren die Versorgung verschlechtert. „Die Arztpraxen als tragende Säule der ambulanten Medizin brauchen endlich wirtschaftliche und ideale Unterstützung sowie massive Entbürokratisierung“, betont FÄ-Chef Dietrich.

„Eine Zumutung sind auch die Terminservicestellen – oder besser Wartezeitenverwaltungsstellen. Sie entziehen den Praxisärzten Mittel zur Patientenbehandlung, wenn die unrealistischen und bürokratiebedingt teuren Terminplanungen scheitern, weil zu wenig Ärzte da

sind.“ Viele Patienten würden es zudem nicht verstehen, wenn es einerseits jetzt schon in vielen Arztgruppen zu wenige Termine gebe, andererseits immer mehr Menschen von weniger Ärzten behandelt würden. Dietrich warnt: „Es gilt aufzupassen, dass hier keine Ressentiments in der Bevölkerung wegen schwindender Ressourcen in der Gesundheitsversorgung entstehen. Außerdem werden Kassenärzte jetzt in die Erstversorgung von Flüchtlingen einbezogen. Dass sie dann bestraft werden, wenn sie zu wenig Termine für andere Patienten anbieten, ist politischer Zynismus.“

Die Integration der Asylsuchenden könne nur gelingen, wenn auch der Abbau des medizinischen Versorgungsangebots gestoppt werde, betont FÄ-Vize Lüder. „Stattdessen aber“, kritisiert die Ärztin, „will die Bundesregierung per Asylverfahrensbeschleunigungsgesetz die Qualitätsstandards in der Medizin senken, indem Asylsuchende nur durch eidesstattliche Erklärung und ohne das Beibringen irgendwelcher Nachweise die Berechtigung zur ‚Ausübung von medizinischer Heilkunde‘ in den Flüchtlingslagern erhalten sollen.“ Hier würden elementare Anforderungen an die Zulassung von Ärzten in Deutschland mit einem Federstrich geändert. Praxis- und Klinikabschaffung gepaart mit Qualitätsreduktion könnten nicht der richtige Weg sein, die medizinische Versorgung in Deutschland sicherzustellen.

Freie Ärzteschaft e.V.  
Gervinusstraße 10  
45144 Essen  
Tel.: 0201-68 58 60 90  
E-Mail: [mail@freie-aerzteschaft.de](mailto:mail@freie-aerzteschaft.de)  
[www.freie-aerzteschaft.de](http://www.freie-aerzteschaft.de)

## Neues zu GLP-1-Analoga und DPP IV-Hemmern

Präsentationen auf dem 51. Europäischen Diabeteskongress 2015 in Stockholm

**I**n der doppel-blinden Placebo-kontrollierten Phase 3 Studie „FREEDOM 1“ wurde die Sicherheit und Effektivität der osmotischen Mini-Pumpe „Intarcia delivery“ versus Placebo bei Patienten mit Typ 2 Diabetes untersucht. Es handelt sich um ein streichholzgroße Pumpe, welche subcutan implantiert wird und über ca. ½ bis 1 Jahr kontinuierlich das GLP-1-Analoga Exenatide abgibt. Dies führte über 39 Wochen zu einem HbA1C- Abfall um 1,4-1,7% und einem Gewichtsverlust von 3-4 kg. Die Adhärenz betrug 100%.

Vier Phase-3 Studien (FREEDOM) sollen zeigen, ob ITCA 650 als add-on-Therapie bei Typ 2 Diabetikern gegenüber der Standardtherapie eine Überlegenheit zeigt bzgl. der Endpunkte und der Notwendigkeit weiterer oraler Antidiabetica. Insgesamt sollen > 5000 Patienten in >500 Zentren in über 30 Ländern eingeschlossen werden. Drei der vier Studien (FREEDOM-1, FREEDOM-1 HBL (High Baseline) und FREEDOM-2) haben ihre primären und sekundären Endpunkte erreicht. Eine Zulassung in den USA wird für die erste Hälfte des neuen Jahres erhofft.

### 1x wöchentlicher (oraler) DPP-IV-Hemmer:

Omarigliptin (Merck, in Japan bereits als Marizev® Ende September 2015 zugelassen) wurde als neuer lang wirksamer DPP IV-Inhibitor once weekly vorgestellt. I. Gantz beschrieb Omarigliptin als potenten oralen once weekly DPP-IV-Inhibitor für Typ 2 – Diabetiker. In einer randomisierten doppel-blinden Placebo-kontrollierten Studie an japanischen Patienten mit Typ 2 Diabetes (entweder drug naive oder unter einem oralen Antidiabetikum (OAD) wurde die Effektivität, Sicherheit und Verträglichkeit von Omarigliptin als Monotherapie im Vergleich zu Sitagliptin und im Vergleich zu Placebo

herausgearbeitet. 414 Patienten wurden 2:2:1 randomisiert auf Omarigliptin 25 mg, Sitagliptin 50 mg (empfohlene Dosis in Japan) oder Placebo für 24 Wochen. Primärer Endpunkt war die HbA1C-Veränderung zum Ausgangswert in Woche 24 sowie Überlegenheit von Omarigliptin gegenüber Placebo und Nicht-Unterlegenheit von Omarigliptin versus Sitagliptin. Omarigliptin führte zu einer HbA1C Senkung von 0,8% versus Placebo und war Sitagliptin nicht unterlegen. Omarigliptin wurde gut vertragen und es zeigten sich keine Hypoglykämien und eine Gewichtneutralität. O-QWEST (Omarigliptin Q Weekly Efficacy and Safety in Type 2 Diabetes) beinhaltet weltweit 10 Phase-3 Studien an ~ 8000 Patienten mit Typ 2 Diabetes.

**1x monatlicher GLP-1-Rezeptoragonist:** Efpeglenatide (HM 11260, Hanmi Pharmaceutical), ein ultralang wirksamer GLP 1 Rezeptor- Agonist zeigte sich gegenüber Liraglutid als nicht unterlegen. Dieser muss einmal pro Monat nur appliziert werden („once monthly“). HM 11260 befindet sich gegenwärtig in Dosisfindungs-Phase II (8, 12, 16 mg versus Placebo getestet) bei Patienten mit Typ 2 – Diabetes, die unter Metformin inadäquat kontrolliert sind. Es zeigten sich Verbesserungen nicht nur der Plasma-Nüchtern-glucose, des HbA1C und des Gewichtsprofils (2,1% – 2,8 % Gewichtsverlust versus 1,2% unter Placebo), sondern auch des Blutdruckes, jedoch mit Anstieg der Herzfrequenz. (Abstract 113) und gastrointestinalen Nebenwirkungen.

Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie  
Hopfengartenweg 19  
90518 Altdorf  
Tel.: 09187 / 97 424 11  
Fax: 09187 / 97 424 71  
E-Mail: [dge@endokrinologie.net](mailto:dge@endokrinologie.net)  
[www.endokrinologie.net](http://www.endokrinologie.net)

## Ressourcen und Stressoren in der Arbeitswelt

Erstmals Kooperation mit der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA)

**M**enschen arbeiten und gestalten täglich in vielfältiger Weise ihre Welt und ihre Lebenskontexte. Belastungen am Arbeitsplatz und durch die Umwelt bleiben nicht aus. Im Fokus der Arbeitsmedizin und der klinisch orientierten Umweltmedizin stehen daher seit jeher die Menschen in ihren jeweiligen sozialen Bezügen. Nicht zuletzt vor diesem Hintergrund hat man sich innerhalb der Deutschen Gesellschaft für Arbeitsmedizin und Umweltmedizin (DGAUM) e.V. erstmals in der Geschichte der Fachgesellschaft und ihrer Jahrestagungen zu einer engen Kooperation mit der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) entschlossen. Im Fokus dieser Zusammenarbeit, die sich im Rahmen der 56. Wissenschaftliche Jahrestagung der DGAUM von Mittwoch, 09. März, bis Freitag, 11. März 2016, in München aktualisiert, steht dabei der Themenschwerpunkt „Ressourcen und Stressoren in der Arbeitswelt“. Was schadet, was nutzt und wie kann man diese Zusammenhänge wissenschaftlich exakt erkennen und beschreiben?

Interessierte können ab 1. Dezember auf der Homepage der DGAUM das aktuelle Kongress-Programm online einsehen und ab dann sich ebenfalls zur DGAUM Jahrestagung anmelden. Bis 31. Januar 2016 gelten die Frühbuchertarife für alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer an dieser Veranstaltung.

Detaillinformationen zur DGAUM Jahrestagung 2016 online unter: <http://www.dgaum.de/dgaum-jahrestagung/>

Institut für Arbeits-, Sozial- und Umweltmedizin  
Friedrich-Alexander-Universität  
Erlangen-Nürnberg  
Schillerstraße 25/29  
91054 Erlangen

Fortbildungsveranstaltung des AKJ e.V.

## Update Jod: Fehlinformationen aufklären und Prophylaxe verbessern

**J**odversorgung immer noch nicht zufriedenstellend / ein Drittel der Bevölkerung nimmt zu wenig von dem Spurenelement zu sich / Vorurteile können Verbraucher verunsichern / kein Zusammenhang zwischen guter Jodversorgung und Autoimmunerkrankungen der Schilddrüse.

Anlässlich einer Fortbildungsveranstaltung auf der Aachener Diätetik Fortbildung im September 2015 (1) diskutierten wissenschaftliche Beiratsmitglieder des Arbeitskreises Jodmangel e.V. (AKJ) die derzeitige Jodversorgung in Deutschland. Dass sie immer noch nicht ausreichend ist, zeigten die Experten anhand der aktuellen Ergebnisse der DEGS-Studie („Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland“) (2).

### Ist Deutschland jodübersorgt?

Statt der Gefahr einer Überversorgung besteht vielmehr die einer Unterversorgung – so das AKJ-Beiratsmitglied Michael Thamm vom Epidemiologischen Zentrallabor des Robert Koch-Instituts (RKI), Berlin. Er verwies auf die aktuelle, groß angelegte DEGS-Studie (2). Darin analysierten Wissenschaftler die Urinproben von etwa 7.000 repräsentativ untersuchten Probanden und konnten so die mittlere Jodzufuhr für Deutschland abschätzen. „Sie liegt bei 125 µg pro Tag und damit etwa 16 Prozent unterhalb der von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfohlenen Tageszufuhr“, sagte Thamm. Deutschland sei somit zwar kein explizites Jodmangelgebiet mehr, da die Jodversorgung für den Bevölkerungsdurchschnitt beinahe akzeptabel sei.

### Jod – ein Pathogen?

Der AKJ-Vorsitzende Prof. Dr. Roland Gärtner widmete sich Jod-Mythen, nach denen das Spurenelement verschiedene Erkrankungen der Schilddrüse begünstigt.

„Entgegen vereinzelter Befürchtungen steht eine jodreiche Ernährung oder eine Jodid-Supplementierung von 100 bis 200 µg pro Tag weder in einem Zusammenhang mit Autoimmunerkrankungen wie Hashimoto Thyreoiditis oder Morbus Basedow noch mit anderen Fehlfunktionen der Schilddrüse“.

Bei bereits bestehenden Schilddrüsenerkrankungen sollte ebenfalls nicht vollständig auf das Spurenelement verzichtet werden. „Insbesondere Hashimoto-Patienten wird in der Praxis häufig geraten, sich streng jodarm zu ernähren und beispielsweise Jodsalz oder Seefisch zu meiden. Probleme bereitet eine hohe Zufuhr von mehr als 500 µg täglich.“

### Verzicht auf Jod während der Schwangerschaft?

Besonders kritisch sind Jod-Fehlinformationen während Entwicklungsphasen: „Eine Schwangerschaft beispielsweise bedeutet Stress für die Schilddrüse, weil der Bedarf an Schilddrüsenhormonen deutlich zunimmt. Wird dann bewusst oder unbewusst nicht ausreichend Jod zugeführt, kann es zu Vergrößerungen oder Knotenbildung in der mütterlichen Schilddrüse kommen (4).“

### Folgen einer unzureichenden Jodaufnahme

„Wenn die Schilddrüse nicht genügend Jod erhält, vergrößern sich die Zellen des Organs, um das wenige Jod für die Schilddrüsenhormonproduktion besonders effektiv zu nutzen. Dadurch können sich eine Struma, d. h. eine Vergrößerung der Schilddrüse, und in Folge eine Schilddrüsenunterfunktion oder heiße beziehungsweise kalte Knoten entwickeln“.

### Quellen:

(1) Symposium „Update Schilddrüse und Ernährung – die DEGS-Bilanz: Jodver-

sorgung und Jodmangelprophylaxe in Deutschland“ des Arbeitskreises Jodmangel e.V., 18. September 2015, 23. Aachener Diätetik Fortbildung 2015 des Verbandes für Ernährung und Diätetik e.V., Aachen  
(2) Johner SA et al.: Examination of iodine status in the German population: an example for methodological pitfalls of the current approach of iodine status assessment Is measurement of urinary iodine concentration consistently reliable to assess iodine status? Eur J Nutr, DOI 10.1007/s00394-015-0941-y  
(3) Gärtner R et al: Plasma selenium, iodine excretion and prevalence of autoimmune thyroiditis in omnivores, vegetarians and vegans. Endocrine Society 2011 (Abstract)  
(4) Zimmermann MB: The impact of iodised salt or iodine supplements on iodine status during pregnancy, lactation and infancy. Public Health Nutrition 2007 10(12A), 1584-1595  
(5) Antonangeli L et al.: Comparison of two different doses of iodide in the prevention of gestational goiter in marginal iodine deficiency: a longitudinal study. Eur J Endocrinol. 2002 Jul;147(1):29-34.  
(6) Nøhr SB et al.: Postpartum thyroid dysfunction in pregnant thyroid peroxidase antibody-positive women living in an area with mild to moderate iodine deficiency: is iodine supplementation safe? J Clin Endocrinol Metab. 2000 Sep;85(9):3191-8.  
(7) Papillon-Studie (Schilddrüsen-Initiative Papillon)

Die vollständige Studie erhalten Sie bei:

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

## Brustkrebs: Zu jung fürs Screening?

Worauf Frauen unter 50 bei der Vorsorge achten sollten

**F**rauen ab 50 Jahren erhalten in Deutschland alle zwei Jahre eine Einladung zum Mammografie-Screening. Jüngere Frauen haben zwar ein geringeres Erkrankungsrisiko – ausgeschlossen ist eine Krebsdiagnose jedoch nicht. Ab 30 sollten Frauen ihre Brüste deshalb einmal im Monat selbst abtasten und einmal jährlich vom Frauenarzt untersuchen lassen, empfehlen Experten der Deutschen Gesellschaft für Ultraschall in der Medizin (DEGUM). Im Rahmen einer Pressekonferenz in Berlin diskutieren sie neueste Erkenntnisse zur Diagnostik von Brustkrebs. Bei einem auffälligen Tastbefund sei eine Ultraschalluntersuchung das erste Mittel der Wahl, um der Ursache auf den Grund zu gehen.

„Der große Vorteil des Brustultraschalls gegenüber der Mammografie ist, dass die Sonografie direkt vor Ort in der Praxis durchgeführt werden kann, strahlenfrei und für die Frau auch völlig schmerzfrei ist“, betont Professor Dr. med. Werner Bader, Leiter des DEGUM Arbeitskreises Mammasonografie. Gerade bei jüngeren Frauen, die häufiger ein dichtes Brustgewebe haben, eigne sich der Brustultraschall gut, um einen Tastbefund abzuklären. Oft macht diese Untersuchung eine Mammografie überflüssig. „Viele der getasteten Knoten sind harmlose Zysten“, erklärt Bader. Diese könne ein erfahrener Untersucher im Ultraschall eindeutig feststellen.

Privatdozentin Dr. med. Anke Thomas, Leiterin des Ultraschall-Forschungslabors an der Klinik für Geburtsmedizin der Charité-Universitätsmedizin Berlin, erklärt, warum nur Frauen im Alter zwischen 50 und 69 Jahren zur systematischen Röntgenuntersuchung der Brust, zum sogenannten „Mammografie-Screening“, eingeladen werden: „Laut WHO ist in diesem Zeitraum der Nutzen der Mammografie höher als ein möglicher Schaden durch die Strahlenbelastung“, so die Expertin. Ab 50 steige das Risiko deutlich, an einem Mammakarzinom zu erkranken. „Von tausend 60-jährigen Frauen werden statistisch

gesehen 30 in den nächsten zehn Jahren die Diagnose Brustkrebs erhalten“, sagt Thomas. „Das Screening kann die Brustkrebssterblichkeit laut WHO um etwa 23 Prozent senken.“

Jüngere Frauen haben ein geringeres Erkrankungsrisiko: Von tausend 30-jährigen Frauen erkranken in zehn Jahren nur drei an einem Mammakarzinom. Damit wäre der Nutzen des Mammografie-Screenings bei ihnen viel geringer. „Zudem steigt durch die Strahlenbelastung der Mammografie das Risiko, ein Mammakarzinom durch die Untersuchung selbst zu verursachen“, sagt Thomas. Jüngere Frauen sollten daher aufmerksam gegenüber Veränderungen ihrer Brüste sein, diese regelmäßig abtasten und die jährlichen Kontrollen beim Frauenarzt wahrnehmen.

Eine Ausnahme bilden Frauen mit einem erblichen Brustkrebsrisiko. „Sie sollten schon ab dem 25. Lebensjahr systematisch halbjährlich mit Ultraschall und gegebenenfalls MRT kontrolliert werden“, erklärt Bader, der am Bielefelder Klinikum das Zentrum für Frauenheilkunde leitet. „Bei diesen Patientinnen sind Sonografie und MRT der Mammografie überlegen“, so der Experte.

Auf einer Pressekonferenz im November in Berlin erörterten Experten der DEGUM, wann eine Ultraschall-Untersuchung der Brust die Mammografie ergänzen und gegebenenfalls ersetzen sollte. So steht der Ultraschall bei einem unklaren Mammografie-Befund an erster Stelle der weiteren Diagnostik. Für Frauen in der Schwangerschaft und Stillzeit sei die risikolose Ultraschalluntersuchung ohnehin die primäre Alternative zur Mammografie.

DEGUM E.V.  
Pressehaus/2209  
Schiffbauerdamm 40  
10117 Berlin  
Tel.: +49 (0)30 2060 8888-0  
Fax: +49 (0)30 2060 8888-9  
E-Mail: [geschaeftsstelle@degum.de](mailto:geschaeftsstelle@degum.de)  
[www.degum.de](http://www.degum.de)

## Folsäure/Folat und Schwangerschaft

**I**m British Medical Journal wurde die Studie von Khoshnood et al. „Long term trends in prevalence of neural tube defects in Europe: population based study“ veröffentlicht. Diese Studie befasst sich mit der nach wie vor hohen Zahl an Neuralrohrdefekten (embryonale Fehlbildungen) in Europa und der Frage, wie diese effektiv gesenkt werden kann (siehe Studie: <http://www.bmj.com/content/351/bmj.h5949> und Editorial: <http://www.bmj.com/content/351/bmj.h6198>).

### Arbeitskreis Folsäure & Gesundheit: Aktuelles Konsensuspapier zur präventiven Bedeutung von Folsäure/Folat

Ein stärkeres Bewusstsein für die immer noch unzureichende Folatversorgung in Deutschland fordert der Arbeitskreis Folsäure und Gesundheit (AKF) in seinem neuen Konsensuspapier „Folatstatus und Gesundheit“. Es ist jetzt im „Journal of Perinatal Medicine“ erschienen. „Wir brauchen politisches Engagement, um die Folatversorgung der Bevölkerung und auch das Wissen darüber zu verbessern“, sagt der Sprecher des Arbeitskreises, Prof. Dr. Berthold Koletzko. Die Autoren um Prof. Dr. Rima Obeid bewerten die gesundheitlichen Vorteile des Vitamin B9, insbesondere rund um die Schwangerschaft. Sie appellieren, auch in Europa Grundnahrungsmittel mit Folsäure anzureichern. „Internationale Erfahrungen zeigen, dass dies die Häufigkeit schwerer Fehlbildungen bei Kindern im Mutterleib deutlich vermindern kann“, so Obeid.

Der Arbeitskreis fordert: Folatversorgung auf die politische Agenda!

Arbeitskreis Folsäure & Gesundheit  
Leimenrode 29  
60322 Frankfurt am Main  
Tel.: 069/2470 6950  
Fax: 069/7076 8753  
E-Mail: [info@ak-folsaeure.de](mailto:info@ak-folsaeure.de)  
[www.ak-folsaeure.de](http://www.ak-folsaeure.de)

## „Herzessache Schlaganfall“ ein großer Erfolg

### Aufklärungskampagne tourte durch ganz Deutschland

**D**er Schlaganfall-Infobus von Boehringer Ingelheim besuchte auf seiner Tour 2015 über 100 Städte. Ein multidisziplinäres Team informierte rund 30.000 Besucher über Ursachen, Risikofaktoren und Vorsorgeoptionen des Schlaganfalls. Pünktlich zum Weltschlaganfall-Tag Ende Oktober endete die Kampagne „Herzessache Schlaganfall“ nun in Schwäbisch-Hall.

Auch in diesem Jahr fuhr der signalrote Bus der „Herzessache Schlaganfall“ durch ganz Deutschland. Unter der Schirmherrschaft von Malu Dreyer, Ministerpräsidentin von Rheinland-Pfalz, standen 105 Städte auf der Route von Flensburg nach Garmisch-Partenkirchen. 30.000 Besucher nutzten die Gelegenheit, sich zum Thema „Schlaganfall“ zu informieren. Die von Boehringer Ingelheim initiierte Aufklärungskampagne fand auch in diesem Jahr in enger Kooperation mit der Stiftung Deutsche Schlaganfall-Hilfe (SDSH) und der Deutschen Schlaganfall-Gesellschaft (DSG) statt. Vor Ort unterstützten jeweils lokale Kliniken und Patientengruppen die Aktion und informierten über ihre Ansätze zur Schlaganfallprävention und -versorgung.

#### Schlaganfall: Persönliches Risiko kennen und minimieren

Der Clou: Die Passanten konnten mit Hilfe eines Testbogens ihr persönliches Risiko für einen Schlaganfall ermitteln. Dazu mussten sie Fragen zu ihren Blutdruck-, Blutzucker- und Cholesterinwerten beantworten oder konnten sich diese durch Messdemonstrationen veranschaulichen lassen. Gemeinsam mit den teilnehmenden Ärzteteams wurden die Ergebnisse dann besprochen - meist mit beruhigendem Resultat. „Wir freuen uns, dass das Interesse an unserer Kampagne sowohl auf Seiten der Besucher als auch auf Seiten unserer Partner am Gesundheitsmarkt

wächst. Denn der Schlaganfall ist ein wichtiges Thema bei dem nach wie vor hoher Aufklärungsbedarf besteht“, sagt Birgit Härtle, Projektleiterin der Aufklärungskampagne „Herzessache Schlaganfall“ bei Boehringer Ingelheim.

#### Die Öffentlichkeit sensibilisieren

Mit der Aufklärungskampagne möchte Boehringer Ingelheim die breite Öff-

entlichkeit für das Thema Schlaganfall und Risikofaktoren, wie Vorhofflimmern, sensibilisieren. Gemeinsam mit Experten wird diese Aufklärungsarbeit stetig weitergeführt und durch verschiedene Projekte sowie Informationsmaterialien unterstützt. Professor Dr. Christian Gerloff, Direktor der Klinik für Neurologie am Universitätsklinikum Eppendorf, stand hierbei als Berater zur Seite: „Wird ein Schlaganfall vermutet, ist Schnelligkeit von zentraler Bedeutung. Es sollte sofort die Notrufnummer 112 gewählt werden, denn nur bei schneller medizinischer Versorgung können langfristige Hirnschäden verhindert werden.“

krankungen könnten jedoch verhindert werden, wenn gezielte Vorsorgemaßnahmen umgesetzt würden. Dazu gehört vor allem die frühzeitige Diagnose und Behandlung der Herzrhythmusstörung Vorhofflimmern. „Positiv beeinflussen kann man das Schlaganfallrisiko durch einen gesunden Lebensstil mit regelmäßiger Bewegung, Ernährungsumstellung und der optimalen Behandlung von Gefäßrisikofaktoren wie erhöhtem Blutdruck, erhöhten Blutfetten und Blutzuckerkrankheit“, erklärt Professor Dr. Joachim Röther, Chefarzt der Neurologischen Abteilung der Asklepios Klinik Altona in Hamburg und Pressesprecher der DSG.



„Herzessache Schlaganfall“ ein großer Erfolg: Aufklärungskampagne tourte durch ganz Deutschland. Ein multidisziplinäres Team informierte Interessierte

Unterstützung gab es auch aus der Politik: Neben der Schirmherrin Malu Dreyer konnte Wolfgang Bosbach, Mitglied des Bundestags, für die Aktion gewonnen werden. Er begleitete den Busstopp in Bergisch Gladbach. Vor der Winterpause machte der Infobus in diesem Jahr ein letztes Mal

Halt in Schwäbisch Hall - pünktlich zum Weltschlaganfall-Tag Ende Oktober.

#### Kontinuierliches Engagement von Boehringer Ingelheim

Boehringer Ingelheim engagiert sich seit über 13 Jahren dafür, die Öffentlichkeit für die Erkrankung Schlaganfall und Vorhofflimmern zu sensibilisieren. Mit dem Schlaganfall-Infobus soll den Menschen die Schlaganfallprävention auf interaktive Weise näher gebracht werden. Die Initiative erhielt dafür dieses Jahr den Health Media Award für die beste nationale Patientenaufklärungskampagne.

Foto: Boehringer Ingelheim GmbH

Weitere Informationen unter:  
[www.vorhofflimmern.de](http://www.vorhofflimmern.de)  
[www.dsg-info.de](http://www.dsg-info.de)  
[www.schlaganfall-hilfe.de](http://www.schlaganfall-hilfe.de)

## Neue Insuline: Präsentationen auf dem 51. Europäischen Diabeteskongress 2015 in Stockholm

**V**orgestellt wurden u.a. das bereits auf dem Markt befindliche Toujeo® (Insulin Glargin U300, Sanofi), das erste zugelassene Biosimilar-Insulin Abasaglar® (Lilly, Boehringer Ingelheim) Peg-Lispro (BIL, Lilly, IMAGINE-Studien) sowie HM12470 (Hanmi Pharmaceuticals).

### Insulin Glargin U300 (Toujeo®, Firma Sanofi)

Eine Meta-Analyse von Robert Ritzel aus München, welche die Einjahresdaten der EDITION 1,2 und 3 – Studien bei Typ 2 Diabetikern zusammenstellte, zeigte unter Insulin Glargin U300 (300 IE/ml) versus Insulin Glargin U100 (100 IE/ml) eine stärkere HbA1C-Senkung, eine niedrigere Rate an Hypoglykämien (Gesamt- sowie nächtliche und schwere Hypoglykämien) und geringere Gewichtszunahme (Ritzel R, et al. Diabetes Obes Metab. 2015;17(9):859-67, DOI: 10.1111/dom.12485, sowie Poster 975, EASD).

PEG-Lispro (Polyethylen Glycol Polymer Insulin-Lispro, BIL, Firma Lilly) wurde in den „IMAGINE-Studien“ untersucht. Die Kopplung des rasch wirksamen Insulins Lispro an eine PEG-Kette gemeinsam mit der Entstehung einer Hydrathülle führt zu einer sehr langen Halbwertszeit (HWZ) des großen Insulinmoleküls (70-90 kDa) von 2-3 Tagen, die Wirkung hält > 36 h an und ein steady state wird nach 7-10 d erreicht. In IMAGINE-1 zeigte BIL eine reduzierte Rate an nächtlichen Hypoglykämien (36% niedriger unter BIL als unter Glargin U100), eine größere Gewichtsreduktion (- 1,2 kg unter BIL versus - 0,7 kg unter Glargin U100) und eine bessere HbA1C-Senkung (auf 7,0 % unter BIL versus 7,4% unter Glargin U100, p < 0,001) bei Typ 1 Diabetes Patienten. Jedoch führte BIL zu einer Erhöhung der Aminotransferase (ALAT = GPT), des Leberfettes sowie der Triglyceride. Die Gesamt-Hypoglykämierate war unter BIL höher als unter Glargin U100. In IMAGINE 1 bis 5 wurde BIL versus Glargin U100 getestet, in IMAGINE-6

gegen NPH. Die Raten nächtlicher Hypoglykämien waren in allen 6 Studien unter BIL niedriger als unter Glargin U100. Die Gesamt-Hypoglykämie-Rate aber war in IMAGINE 1 und 3 unter BIL höher als unter Glargin U100. Das Körpergewicht nahm in IMAGINE-1 und -3 unter BIL ab. Die Triglyceride sowie die Transaminase ALAT stiegen in allen 6 Studien unter BIL an. Auch das intrahepatische Fett nahm zu. In mehreren Arbeiten wird von schmerzhaften Injektionen und Reaktionen an der Injektionsstelle berichtet. Dafür zeigten sich geringere Glucoseschwankungen und z.T. eine moderate Gewichtsabnahme.

Das Langzeitinsulin HM12470 (Hanmi Pharmaceuticals) muss zufolge seiner HWZ von 44 Stunden nur einmal wöchentlich appliziert werden (3,2 kDa Größe). Es zeichnet sich aus durch einen sehr langsamen Wirkbeginn und fehlende Insulinrezeptor- Downregulation (in vitro).

Abasaglar® (zuvor „Abasria®“, Lilly und Boehringer Ingelheim) wurde als erstes Biosimilar-Insulin in der Europäischen Union im September 2014 für Typ 1 und Typ 2 Diabetiker ab einem Alter von 2 Jahren zugelassen. Seit September 2015 wurde Abasaglar® u.a. in Deutschland, Großbritannien, Estonien, der Tschechischen Republik, der Slowakei und Japan eingeführt.

von Dr. Ulrike Schatz

### Literatur

(1) Helmut Schatz: Empagliflozin (Jardiance®), ein SGLT2-Hemmer, verringert signifikant kardiovaskuläre Ereignisse bei Hochrisiko-Typ-2 Diabetes-Patienten.

(2) Helmut Schatz: Große Ehrung für Hans-Peter Hammes: unser DGE-Mitglied wurde in Stockholm mit dem Camiillo Golgi – Preis 2015 der Europäischen Diabetes-Gesellschaft ausgezeichnet.

Weitere Infos: DGE

## Kalzium und Vitamin D zur breiten Prophylaxe: nutzlos?

**A**m 29. September 2015 erschienen im British Medical Journal zwei umfangreiche, sorgfältige Arbeiten zu den Themen Kalzium-Zufuhr und Knochendichte sowie Kalzium-Zufuhr und Knochenbruch-Risiko. Diese stellten den Nutzen von Kalzium mit oder ohne Vitamin D für die Knochendichte und zur Frakturverhinderung in Frage.

Die erste Arbeit, eine systematische Übersicht und Metaanalyse von 59 Studien zeigte, dass Kalziumzufuhr im 1. Jahr die Knochendichte um 0,6 – 1,0 % erhöhte, diese Steigerung, im 2. Jahr gemessen, 0,7 – 1,8% betrug also nicht progressiv fortschritt. Die Autoren sind der Meinung, dass die geringfügigen Effekte auf die Knochendichte nicht zu einer klinisch bedeutsamen, signifikanten Abnahme des Knochenbruchrisikos führen.

Die zweite zusammenfassende Übersichtsarbeit fand bei ~30.000 Personen durch Kalziumzufuhr (vermehrt über die Nahrung oder durch Supplemente) zunächst eine Abnahme der Frakturen insgesamt um 11%, der Schenkelhalsbrüche um 5%, der Wirbelbrüche um 14% und der Unterarmfrakturen um 4%. Eine Analyse, welche auch Studienverzerrungen (das „Bias“) berücksichtigte, ergab jedoch keinerlei Risikoverminderung durch Kalzium, weder allein gegeben noch zusammen mit Vitamin D. In einer einzigen Untersuchung an gebrechlichen Frauen in Wohnheimen mit niedriger Kalziumaufnahme durch die Nahrung und tiefen Vitamin D –Spiegeln wurde ein verringertes Knochenbruchrisiko festgestellt.

von Helmut Schatz

Vollständige Ergebnisse der Studie erhalten Sie bei:

Geschäftsstelle der DGE  
c/o EndoScience Endokrinologie  
Service GmbH  
Hopfengartenweg 19  
90518 Altdorf  
Tel.: 09187 / 97 424 11  
Fax: 09187 / 97 424 71

## Konjunktivitis und trockenes Auge

# Wenn das Auge brennt und trönt



Anwendung Visiodoron im Büro

fe – wie etwa Benzalkoniumchlorid – Allergien auslösen und zu einer Instabilität des Tränenfilms führen können, sollten Tränenersatzmittel vor allem bei längerer Anwendung frei von diesen Substanzen sein; dies empfiehlt auch die DOG.

### Natürliche Helfer: Augentrost, Malve und Ringelblume

Mit Augentrost (*Euphrasia officinalis*), Ringelblume (*Calendula officinalis*) und Malve (*Malva sylvestris*) stellt unsere Flora drei Pflanzen zur Verfügung, die den Augen gut tun. *Euphrasia D3* Augentropfen von Weleda helfen bei Reizzuständen der Augenbindehaut wie entzündeten und tränenden Augen. Die bereits ab dem Säuglingsalter einsetzbaren Multidosen eignen sich zur Langzeitanwendung bei Allergikern während der Allergiesaison, die neuen Einzeldosen, die für Kinder ab 4 Jahren zugelassen sind, vor allem für kürzere Therapiezeiten von wenigen Tagen. Beide sind frei von Konservierungsstoffen und daher auch für Personen mit Konservierungsmittelallergie sowie für Kontaktlinsenträger bestens geeignet. *Visiodoron Malva®* wurde speziell zur Behandlung des Trockenen Auges entwickelt. Das Medizinprodukt besteht aus gentechnikfreier Hyaluronsäure, die den Tränenfilm stabilisiert, und Bio-Malvenextrakt, der beruhigt und Feuchtigkeit spendet.

Dank dieser Kombination verbleiben die Tropfen länger auf dem Auge und sorgen für eine langanhaltende Befeuchtung. Auch *Visiodoron Malva®* enthält keine Konservierungsstoffe.

Foto: Weleda AG

**D**ie Bindehaut (Konjunktiva) überzieht als schützende Schleimhautschicht die Innenseite der Augenlider. Ihre Hauptaufgabe liegt in der Verteilung des Tränenfilms auf dem Auge beim Lidschlag und dadurch in der Abwehr von Krankheitserregern. Fehlt es an Tränenflüssigkeit, kann es zu Beschwerden kommen, die je nach Schweregrad von einem leichten Fremdkörpergefühl und Brennen bis schlimmstenfalls zu einer Hornhautentzündung reichen.

Ursachen für das Trockene Auge sind ungünstige Arbeitsbedingungen und störende Umweltfaktoren (Klimaanlage, lange Bildschirmarbeit, Staub etc.) wie auch ungesunde Lebensgewohnheiten (z. B. einseitige Ernährung, Rauchen, Stress, Hormonveränderung durch Antibabypille) oder natürliche, hormonelle Veränderungen (z. B. Menopause) sowie

rheumatische Erkrankungen. Die Grenzen zwischen Trockenem Auge und Konjunktivitis sind also nicht klar gezogen, sondern fließend. Ersteres beschreibt die Störung des Tränenfilms, letztere die Entzündung der Bindehaut.

### Was tun bei Reizzuständen des trockenen Auges?

Laut aktueller Leitlinie des BVA und der DOG sind die Ziele der Behandlung die Verminderung der Symptome, die Linderung der Beschwerden sowie die Verhinderung von Dauerschäden. Grundsätzlich sind bei der Therapie alle Ursachen zu berücksichtigen und so weit wie möglich zu vermeiden oder ganzheitlich zu behandeln. Am Auge selbst werden in der Regel Tränenersatzmittel angewendet. Diese bilden einen Film auf der Augenoberfläche, halten diese feucht, verhindern weiteres Austrocknen und lindern so das Beschwerdebild. Da Konservierungsstoff-

Weitere Infos unter:  
Weleda AG  
Schwäbisch Gmünd  
Möhlerstraße 3  
73525 Schwäbisch Gmünd  
[www.weleda.de](http://www.weleda.de)

## Kranke Niere – kranke Nerven

### Wissenschaftler ziehen Behandlung mit Vitamin-Vorstufe in Betracht

**W**enn die Nierenfunktion gestört ist – Mediziner sprechen von einer chronischen Niereninsuffizienz – wird häufig auch das Nervensystem in Mitleidenschaft gezogen: Bis zu 70% der Patienten mit chronischem Nierenversagen leiden an einer Nervenschädigung. Diese so genannte Neuropathie belastet Betroffene zusätzlich durch unangenehme Schmerzen und Missempfindungen. Bei diesen Patienten könnte eine ergänzende Behandlung mit dem vitaminähnlichen Wirkstoff Benfotiamin von Nutzen sein. Darauf weist ein internationales Wissenschaftler-Team um Prof. István Wittmann, Direktor der Klinik für Innere Medizin und Nephrologie an der Universität Pécs, Ungarn, in der Fachzeitschrift „Diabetes, Stoffwechsel und Herz“ hin (4/2015). Diese bisher vor allem in der Behandlung diabetesbedingter Nervenschäden (diabetische Neuropathie) angewendete Vitamin-B1-Vorstufe kann nicht nur Neuropathie-Symptome lindern, sondern auch ursächlich eingreifen: Studien zeigten, dass das Provitamin verschiedene krankheitsauslösende Faktoren reduziert, die sowohl bei der Nervenschädigung als auch bei der Verschlechterung der Nierenfunktion eine Rolle spielen.

Die chronische Niereninsuffizienz ist in westlichen Industrienationen ein zunehmendes Problem: „Etwa 10% der Erwachsenen im Alter ab 20 Jahren sind derzeit davon betroffen“, berichtet Wittmann. Ein besonders hohes Risiko tragen Menschen mit Diabetes, Bluthochdruck und kardiovaskulären Erkrankungen. Dabei bestehen enge wechselseitige Beziehungen zwischen diesen Erkrankungen. So ist der Diabetes nicht nur mit einem erhöhten Risiko für Herz-Kreislauf- und Nierenerkrankung verbunden, sondern zieht häufig auch Nervenschäden (diabetische Neuropathie) nach sich. Eine Neuropathie tritt wiederum auch bei bis zu 70% der Patienten mit chronischem Nierenversagen auf.

Die möglichen Ursachen der durch eine Nierenerkrankung ausgelösten Nervenschädigung sind nach Angaben der Autoren vielfältig. Dazu zählt zum einen eine Ansammlung von Giftstoffen im Blut, die eine intakte Niere ausscheiden würde. Ebenso reichern sich schädliche Zucker-Abbauprodukte, so genannte AGEs, im Blut an. Diese aggressiven Abfallprodukte des Zuckerstoffwechsels entstehen vermehrt bei Diabetes, treten aber auch bei einer eingeschränkten Nierenfunktion in erhöhten Konzentrationen auf. Sie können sowohl die Nierenerkrankung als auch Nervenschäden fördern.

In Anbetracht dieser Zusammenhänge verweisen die Wissenschaftler auf eine Behandlung der Neuropathie mit dem Wirkstoff Benfotiamin: Diese Vorstufe vom Vitamin B1 wird bisher vor allem bei diabetischer Neuropathie angewendet. Sie kann verschiedene nerven- und gefäßschädigende + Faktoren hemmen, die sowohl bei Diabetes als auch bei Nierenerkrankungen auftreten, wie die Bildung von AGEs oder oxidativen Stress. In klinischen Studien, an denen Patienten mit diabetischer Neuropathie teilnahmen, linderte das Provitamin die Symptome wie Schmerzen oder Missempfindungen in den Füßen und erwies sich dabei als sehr gut verträglich.

#### Quelle

Wittmann I et al.: Neuropathy in chronic kidney disease. Diabetes, Stoffwechsel und Herz, 42, 4/2015; 251-255.

WÖRWAG Pharma GmbH & Co. KG  
Calwer Straße 7  
71034 Böblingen  
Tel.: +49 (0) 7031 6204-0  
Fax: +49 (0) 7031 6204-620  
info@woerwagpharma.com  
www.woerwagpharma.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:  
Anne Wantia

Chefredakteur:  
Klaus Lenser

Redaktion:  
Horst-Dieter Ebert (Reise, Buch und Kolumne)  
Armin Roßmeier (Fernsehkoch)  
Anne Wantia (Reise)  
Gunther Schnatmann (Reise)  
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.



**DRF Luftrettung**

*...eine Frage der Zeit*

**Notfälle kommen  
aus heiterem  
Himmel.  
Rettung auch.**

Unterstützen Sie die DRF Luftrettung.  
Werden Sie Fördermitglied.

Info-Telefon 0711 7007-2211

[www.drf-luftrettung.de](http://www.drf-luftrettung.de)