

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 3/4 – 2015

WEINE AUS DEM
LIBANON

VEGETARIER
ODER VEGAN?
Geniebertipp von Armin
Roßmeier

BAD GRIESBACH
Golf- und Wellness-
hotel Fürstenhof

SALZBURGERHOF
ZELL AM SEE
Das perfekte Genuss-
Konzept

MALLORCA
Hotel Portixol
Hotel Espléndido

INDIEN
Ein Land der
kulturellen Vielfalt

IL TAVOLO
Das Zürcher FOOD
FESTIVAL

DER MARBELLA
CLUB
Luxus seit über 60 Jahren

Restaurant „Ente“

Hotel Nassauer Hof



3/4 –2015
33. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Liebe **Gour-med** - Leser,

... endlich Frühling, Spargelzeit und Sonnentage. Empfangen wir den Sommer, die schönste Zeit des Jahres. Lassen wir uns entführen in neue und altbewährte Genussregionen, mit vielen kulinarischen Empfehlungen und Reisetipps – nicht nur für Gourmets.

Abenteuer und neue Länder gilt es zu erobern und bekannte Plätze wieder zu besuchen.

Der Nassauer Hof in Wiesbaden, mehr als 150 Jahre Grand Hotel, Garant für Grand Class Luxus und hohe Schule der Kochkunst, Horst-Dieter Ebert war dort, wieder mal.



Sein Kommentar über das Hotel und die Gourmetküche: Nichts verlernt, noch besser geworden, für kulinarische Kenner Pflicht und Kür zu gleich. Dem ist nichts hinzu zufügen!

Vor lauter Begeisterung hat der sonst so zuverlässige H.- D. Ebert seinen Beitrag „Eberts Ausflüge“ nicht fristgerecht abgeliefert, was wir nur schwer verzeihen können.

Lesenswert ist seine Reportage über den, jetzt immerhin schon 60 Jahre alten Marbella Club. In gewohnt lockerer Manier mit feinsinnigen Worten beschreibt er den heutigen Jetset Lifestyle im Club.

Vegan oder Vegetarisch, die Trends sind unaufhaltsam, auch wir können uns dem Thema nicht verschließen. Armin Roßmeier hat praktische Tipps und Rezepte für Sie entwickelt.



Im Jahr 2010 war Anne Wantia in Zell am See in Österreich im Salzburger Hof. Wir berichteten darüber. Nun war es Zeit mal wieder dort zu sein.

Das Hotel, unter der Leitung der Besitzerin Frau Gisela Holleis, hat sich zum Platzhirsch in der Region entwickelt. Nicht nur kulinarisch ganz weit vorn, gehört es zu den Spitzenhäusern in Österreich.

Unser Hinweis auf die weltgrößte Restaurant-Messe in Chicago (NRA Show) lohnt sich zu lesen, besser noch sie zu besuchen. Die neuesten und interessantesten Innovationen für Gastronomie, Hotellerie und Gourmets sind dort zu finden.



Reisen Sie mit uns ins Abenteuer, nach Indien. Im Nord-Osten, im Bundesstaat Assam, bekannt durch den berühmten Tee, gibt es viel zu entdecken, erobern und zu bewundern.

Eine Reise auf dem Brahmaputra, des drittgrößten Flusses der Welt, mit einem „kleinen Flusskreuzfahrtschiff“ – Abenteuer pur, auch kulinarisch.

In der Rubrik „Kurz notiert“ finden Sie die wichtigsten Genussterramine für die nächsten Monate.

Wie immer berichten wir über das Wichtigste aus der Medizin- und Pharma-Industrie.

Erwarten Sie mit uns einen genussreichen Sommer in der bevorstehenden Urlaubszeit und vergessen Sie nicht sich zu verwöhnen.

Wer den Genuss nicht liebt, lebt nicht!! (unbekannter Journalist)

Eine entspannte Zeit bis zur nächsten Ausgabe von Gour-med wünscht Ihnen ...

Ihr **Gour-med**-Team und natürlich

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

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



04 Michael Kammermeier
Gourmetrestaurant „Ente“

10 DER WEIN-GENIESSER
LIBANON – ALTES WEINLAND AUF DEM SPRUNG?

14 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
von Armin Roßmeier
Vegetarier oder Vegan?

16 GENUSS UND REISETIPPS
16 Bad Griesbach – Golf- und Wellnesshotel Fürstenhof
18 Salzburgerhof Zell am See – das perfekte Genusskonzept
22 Mallorca – Hotel Portixol, Hotel Espléndido
24 Indien – Vielfalt: kulturell und religiös
28 NRA Show Chicago – heiße Trends auf den Speisekarten

30 NEUES AUS DER GENUSSWELT
30 il TAVOLO – das Zürcher FOOD FESTIVAL
33 Luxus seit über 60 Jahren – der Marbella Club
Showplace für Luxus und Auto-Innovationen
34 Der Engel, der das Glück verteilt – Saint-Tropez

37 EBERTS BÜCHER-KRITIKEN

38 KURZ NOTIERT
38 Jacobs Feinschmecker-Abende und Farewell-Partys
39 Lindner übernimmt Hotel am Timmendorfer Strand
40 12mal Faszination – hotel12, das Original in Kärnten



18 Salzburgerhof Zell am See



22 Mallorca



24 Indien – kulturelle Vielfalt

41 Golf à la carte – 13. Golf Festival in Kitzbühel
42 Talentsuche in Mövenpick Hotels
43 Hotel Phönicia – Amsterdam meets Beirut
44 Neuer Sommelier im Berliner Boutique-Hotel Das Stue
45 Südafrika – Meeresschildkröten und Pinguine

46 BUCH-TIPPS

48 DR. MONEY

50 WEIN UND GESUNDHEIT AKTUELL

52 MEDIZIN NEWS

58 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
59 IMPRESSUM



„Ente gut, alles gut!“

Seit 37 Jahren Spitze: Wiesbadens „Ente“ ist unter ihrem vierten Chef Michael Kammermeier so jung wie eh und je

Horst-Dieter Ebert war beeindruckt

Draußen tobte das Straßenfest „Theatrium“, das einzige in Deutschland, bei dem auf hohem Niveau ein halbes Dutzend Champagnermarken ihre Korken knallen ließen. Drinnen, auf der theatralischen Treppe des Restaurants, trippelten derweil zwei höchst ansehnliche Soubretten in Strapsen und Federboa singend herab, ein paar Fantasy-Gauchos steppen herbei, jonglieren und machen sich dann, in parodistischem Slapstick, über die Ladies her – die Gäste lassen verblüfft das Besteck sinken, erst ent-, dann begeistert, und jubeln dem neuen Einfall ihres Lieblingspatrons frenetisch zu.

Sie alle werden, im Sommer 1980, also vor 35 Jahren, Zeugen der Geburt dessen, was von hier ab als sogenannte Erlebnis-Gastronomie Karriere macht. Der Tatort war das Restaurant „Die Ente vom Lehel“ in Wiesbadens erstem Haus am Platze, dem stilvoll-luxuriösem Grandhotel „Nassauer Hof“, der Urheber und Regisseur des amüsanten Treppen-Witzes der gerade 30jährige Sternekoch Hans-Peter Wodarz.

Wodarz, der seine Karriere in München als Adept von Eckhart Witzigmann im „Tantris“ begonnen hatte, startete dort als junger Patron mit der „Ente im Lehel“, die sich alsbald zum In-Restaurant von Society und Medien entwickelte. Die Ente, so hatte der clevere Wodarz schon früh erkannt, ist ja nicht nur ein kulinarisch weltweit gerühmtes Tier, „sondern hat ja auch was zu tun mit Journaille“ (bei Journalisten ist eine „Ente“ eine kapitale Falschmeldung).

Nach knapp drei Jahren verlässt Wodarz München, die „Ente im Lehel“ zieht in den Wiesbadener Nassauer Hof und heißt nun „Ente vom Lehel“. Das für ihn



„Enten“-Gründer Hans-Peter Wodarz

eingerrichtete Restaurant – luxuriös und très chic, mit Empore und halbrund herabgeschweifter Treppe für theatralische Auftritte – kriegt im Rekordtempo einen Michelin-Stern, Wodarz wird vom Gault-Millau zum „Koch des Jahres“ gekürt. Sein „Dialog der Früchte“ wird landauf-landab imitiert. Es scheint, dass es für gesellschaftlich hochkarätige Events nun doch einen Tatort gibt: die „Ente“. Wodarz richtet sich dazu noch ein kleines gemütliches „Enten-Bistro“ ein und wird damit zu einem der Pioniere der grassierenden Zweitrestaurant-Mode, der in der Folge so viele Wirte von Feinschmecker-Tempeln anhängen.

Der phantasievolle Party-Regisseur Wodarz, der seine Abende schon immer mit dem einen oder anderen witzigen Show-Akt anreichte, geht nach zwölf Jahren voll in die Erlebnisgastronomie: Er gründet „Panem et Circenses“ (altrömisch: Brot und Spiele) und zieht mit einem Dinnertheater mit zirkensischem Programm in einem historischen Spiegelzelt auf Tournee. (Heute führt er Regie im Berliner

Spitzenqualität aus Frankreich: Michael Kammermeiers Challans-Ente





Mit dem Lieblingstier des Restaurants: Michael Kammermeier (Mitte unten) und die Küchenbrigade

Palazzo, siehe **Gour-med** 11-12/2014).

Sein Nachfolger Herbert Langendorf kann den Stern behalten und sieben Jahre verteidigen; dann kommt der als „junger Wilder“ bekannte Gerd M. Eis, und auch ihm gelingt das Kunststück, sieben Jahre als Sternekoch zu überstehen. Wir folgen der dickleibigen Chronik des Nassauer Hofs („200 Jahre Hotellerie und Gastronomie“) und überspringen die beiden, um uns gleich auf den seit 2006 in der „Ente“ wirkenden Michael Kammermeier zu konzentrieren.



Sechstellig: Amuse gueule in der „Ente“

Es ist ein schöner Zufall, dass Kammermeier 1978 geboren wurde, im Entstehungsjahr der ersten Wiesbadener „Ente“. Er ist damit wirklich im wahrsten Sinne die zweite Generation. Und hat doch das Kunststück geschafft, den Michelin-Stern auf Anhieb zu erobern, so dass das Restaurant nun im 37. Jahr besternt ist, ohne jede Unterbrechung. Für eine solche Bestleistung interessiert sich das „Guinness Book of Records“ ja nicht, sonst müsste sie dort verzeichnet sein.

Michael Kammermeier ist ein durchaus neugieriger und innovationsfreudiger Koch. Er hat bei Altmeister Heinz Winkler die Hohe Küche klassischen Zuschnitts erlernt, studierte alle Feinheiten, machte dort eine schnelle Karriere bis zum Gardemanger. Doch als er glaubte, alles begriffen zu haben, zog er weiter, zu Stefan Marquard, der damals in den Meersburger Stuben mit Piraten-Kopftuch und Kinnbart (den sich dann auch Kammermeier wachsen ließ) irgendeine der deutschen Küchenrevolutionen anführte (Schlagwort „Jolly Roger Cooking Gang“).

Über das Münchner Lenbach verschlug es ihn dann nach Wiesbaden, als Sous-

chef des damaligen Enten-Chefs Eis, der ja versucht hatte, dem Vogel ein bisschen eurasiatische Aromatupfer zu verpassen. Doch kaum hatte Eis Wiesbaden verlassen und Kammermeier dessen Nachfolge übernommen, nahm er Abschied von den asiatischen Obertönen seines Vorgängers und retirierte zu den eher klassischen Rezepturen, freilich nicht ohne Einfluss der modernen Küche aus der Marquard-Schule.

Michael Kammermeier entwickelte schnell und begabt einen eigenen Stil, nicht auf der Basis revolutionärer Ansichten (da kann fast jeder individualistisch sein), sondern in einer smarten Fortentwicklung klassischer Rezepturen, wie sie seine Spielstätte vorgab. Er selbst nennt das lässig: „eher traditionell, gespickt mit modernen Einflüssen“. Seine Kreationen haben stets eine hochästhetische Übersichtlichkeit (nicht im Sinne Loriots natürlich), häufig gar eine Anmutung von moderner Kunst.

Über 2000 Enten im Jahr verbraucht der Küchenchef. Sie kommen aus Frankreich, das eine ist die berühmte Challans-Ente, das andere eine maisgefütterte Freiland-

Besonders empfehlenswert

ente: „Wir benutzen übrigens alles von der Ente, auch die Innereien oder die Knochen.“ Und so heißt denn das große Abendmenü, das in fünf bis sieben Gängen zu genießen ist, „Ente von Kopf bis Fuß“, und ein jeder Gang enthält Entenhaftes: Entenbries, Entenleber, Entenzunge, Entengriebenkruste, schließlich die traditionelle Entenbrust, und selbst das Dessert, das ganz ohne Entenklein auskommt, heißt wenigstens „Kalte Ente“.

Das klingt nun so, als könnte sich in der „Ente“ wirklich nur ernähren, wer gelernter Fleischesser ist, so wie bei Mc Donalds ja nur überlebt, wer Burger nicht verschmäht. Doch weit gefehlt: À la Carte läßt Michael Kammermeier etliche hochappetitliche Fische servieren, zu unserer Zeit waren das Wolfsbarsch und Lofoten Skrei. Und für Gäste, die nur eine Enten-Allergie haben (auch das soll es ja geben), hält er auch „Dry aged Kalbskotelette“ und Black Angus Beef bereit. Und selbst wer mit einer Begleiterin Platz nimmt, die sich dann als unheilbare Vegetarierin entpuppt, muss nicht verzweifeln: Auch für solche Fälle ist die Kammermeier-Küche gewappnet.

Ein weiteres Angebot, das auch bei anderen Mitgliedern der „Jeunes Restaurateurs“ anzutreffen ist, heißt „Twenü“, ein Menü für Twens unter 30 Jahren zu einem Sonderpreis, um jungen Leuten die Schwellenangst vor einem Feinschmecker-Restaurant zu nehmen und sie mit den Freuden des kulinarischen Erlebens bekanntzumachen. Zu einem Dreigang-Menü werden Aperitif und Amuse gueule aufgetragen, zwei Gläser Wein, Wasser und Kaffee. Wer danach nicht Abschied nimmt von der Fast Food, ist womöglich wirklich nicht zu retten.

Sein Degustationsmenü nennt Michael Kammermeier („Das Wort ist doch so abgedroschen!“) gern „Küchenrunde“. Und das nicht ohne Grund: Unter jeden Gang läßt er den Namen des jeweils verantwortlichen Kochs drucken, klein, aber unübersehbar (René Redzepi in Kopenhagen läßt grüßen). Das freut die Mitglieder der Küchenbrigade. Und der Name des Chefs taucht genau so auf – kein bisschen größer!

Damit wären wir endlich da, wo dieses Restaurant sich schon zu Wodarz' Zeiten

zu einer Art von geflügeltem Wahlspruch verbal verfestigt hatte. Denn wie sprach der Gründer doch so gern? „Ente gut, alles gut!“

Fotos: Nassauer Hof

Gourmetrestaurant ENTE
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4
65183 Wiesbaden
Telefon: +49 611 133-668
www.ente@nassauer-hof.de



Auf der „Showtreppe“: Die (fast) gesamte „Enten“-Mannschaft, Kochbuch

BUCHTIPP: Das „ENTEN“-Kochbuch

Es hat 36 Jahre gedauert, bis die „Ente“ in einem Kochbuch verewigt wurde. Der Erscheinungsort ist ja kein Zufall: Chef des ambitionierten Tre Torri-Verlags ist Ralf Frenzel, der in den Anfangsjahren der „Ente“ dort (und in der großen Welt der besonders fortgeschrittenen Weinfreunde) als Sommelier tätig war.

Kammermeiers Rezepte lassen kein essbares Teil seines Lieblingsvogels aus (und da gibt es wohl rund ein Dutzend). Doch neben den großen klassischen Rezepturen bietet er auch gut nachkochbare Gerichte, und in den Abteilungen Bistro und Fast Food (ja, auch das gibt es!) finden sich durchaus Rezepte, mit denen auch der Dilettant klar kommt.

Der Nostalgiker mag ein Kapitel über die Geschichte des legendären Restaurant vermissen und über die des so einzigartigen Nassauer Hofes, doch dafür mögen ein paar schöne Fotos von beiden hinwegtrösten.

Michael Kammermeier
„Ente - Das Kochbuch“
Tre Torri Verlag
224 Seiten, 49,90 Euro
ISBN 978-3-944628-17-2

Auf den folgenden Seiten hat Chefkoch Michael Kammermeier für Sie exklusive Rezepte zum Nachkochen zusammengestellt.

Besonders empfehlenswert



Michael Kammermeier

Tatar von der roten Wildgarnele

Spargel, Estragonmajo, Kerbel

- 8 rote Wildgarnelen
- 1 Schalotte (feine Würfel)
- Meersalz
- 2 El. Limonenöl
- 1 Msp Cayennepfeffer
- 4 Stangen weißer Spargel
- 4 Stangen grüner Spargel
- 2 El Vinaigrette

- 50 g selbstgemachte Mayonnaise
- 1 Tl Creme fraiche
- 2 Zweig Estragon
- 2 Krabbenchips
- 2 Zweige Kerbel
- 2 Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Garnelen schälen, waschen und putzen. In nicht zu feine Stücke schneiden und die Schalotten unterheben. Mit Salz, Cayennepfeffer, Limonenöl abschmecken. Das Garnelentatar rund ausstempeln.

Den weißen Spargel schälen und in wenig Salzwasser mit etwas Zucker bissfest kochen. Vom grünen Spargel die Enden großzügig abschneiden ebenfalls bissfest garen. Den weißen Spargel mit einem Schäler oder einem Küchenhobel längs in Scheiben schneiden. Den grünen Spargel schräg schneiden. Mit etwas Vinaigrette marinieren.

Estragon fein schneiden und unter die Mayonnaise rühren. Die Creme fraiche einrühren und mit etwas Salz abschmecken.

Krabbenchips in grobe Stücke brechen.

Das Garnelentatar auf der Tellermitte anrichten. Die Mayonnaise auf dem Teller verteilen. Spargel etwas abtropfen lassen und auf dem Teller anrichten. Krabbenchips locker verteilen. Mit Kerbel ausgarnieren.



Rieslingdonut

Zitronenverbene, Trauben, Amalfi Zitrone

- 20 Trauben
- 4 Scheiben Brioche (ausgestochen)
- 200 ml Riesling Auslese
- 1 Blatt Gelatine (eingeweicht)
- 100 g Honig
- 1 Bund Zitronenverbene
- 1 Amalfi Zitrone
- 100 g Zucker
- Kaltbinder
- Limonenkresse als Garnitur

Zubereitung:

Die Trauben halbieren und mit einem Kugelausstecher von der Schale befreien. Mit einem Schuss Riesling marinieren.

100 ml Riesling aufkochen und die Gelatine darin auflösen. In ein flaches Gefäß füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Aus der Form nehmen und das Gelee in Würfel schneiden. Den restlichen Riesling für ein Granite einfrieren.

Mit einer Gabel das Granite zerkratzen bis man feinen Schnee erhält.

Zitronenverbene von den Stielen abzupfen. Den Honig in warmen Wasser auflösen und die Verbene hinein mixen.

Von der Zitrone mit Hilfe eines Zestenreißers Streifen von der Zitrone herstellen und in Zuckerwasser kurz blanchieren bis sie weich sind. In kaltem Wasser abschrecken. Falls die Zesten bitter sind, mit etwas Zucker bestreuen. Zitronensaft mit dem Zucker mischen und mit dem Kaltbinder verrühren, bis die Masse gebunden ist.

Den Brioche toasten.

Den Honig auf den Teller streichen. Den Brioche auf den Teller legen. Den Donut anlegen. Trauben, Zitronenzesten und das Rieslinggelee verteilen. Zitronengel auf den Teller spritzen. Mit Limonenkresse ausgarnieren.



Challans Entenbrust

Selleriecreme, Chicorée, Kartoffel - Pumpernickelknödel, Herbsttrompeten

- 4 Entenbrüste Challans 180 g
- 200 ml Entensauce
- 1 kleine Knolle Sellerie
- 1 Becher Creme fraiche
- 2 Kopf Chicorée
- 4 Orangen (Saft)
- 1/2 g Safranfäden
- 2 Scheiben Pumpernickel
- Kartoffelteig (selbst gemacht)
- 50 g Herbsttrompeten (oder andere Pilze)
- 1 Schalotte in feinen Würfeln
- Butter
- Zucker
- Meersalz, grober schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Entenbrüste kreuzförmig einschneiden, mit Meersalz und grobem schwarzen Pfeffer würzen. In einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite kräftig anbraten, kurz auf die Rückseite drehen und im Backofen auf einem Gitter bei 160° C ca. 10 - 12 min rosa braten. Anschließend 10 min ruhen lassen.

Vom Chicorée die äusseren Blätter entfernen, längs halbieren, Strunk herausschneiden und für 10 min. in lauwarmes Wasser einlegen. (dadurch gehen die Bitterstoffe verloren) 1 El Zucker, Safranfäden mit Orangensaft um die Hälfte reduzieren und den Chicorée hinzufügen. Langsam köcheln bis die Flüssigkeit komplett reduziert ist.

Sellerie schälen, mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen und in Salzwasser garen. Die Selleriereste in wenig Salzwasser verkochen und mit Creme fraiche im Mixer zu einer feinen Selleriecreme verarbeiten und abschmecken.

Aus der Kartoffelmasse kleine Knödel formen und in Salzwasser köcheln. Pumpernickel sehr fein hacken. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und in den Pumpernickelbröseln wälzen.

Herbsttrompeten putzen und waschen. In schäumender Butter mit Schalotten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Selleriecreme auf den Teller spritzen und die Kugeln dazu legen.

Chicorée auf die Selleriecreme setzen. Kartoffelknödel anlegen.
Entenbrust in drei Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Herbsttrompeten verteilen. Mit Blutampfer ausgarnieren.

Besonders empfehlenswert



Ein Grand der ganz besonderen Art

Die Heimat der „Ente“: der „Nassauer Hof“ in Wiesbaden

Dies ist kein Hotel wie andere auch. Klar, es gehört zur Bundesliga der deutschen Spitzenhotellerie, zu den gerade 22 deutschen Mitgliedern der internationalen Luxusriege „Leading

Hotels of the World“. Und, um im Fussball-Idiom zu bleiben, es zählt ebenfalls zur Champion's League, zu den acht deutschen Mitgliedern der „Selektion Deutscher Luxushotels“. Es ist ein

Grandhotel, und zwar eins der nobelsten, allenfalls Brenners Park und das Hamburger Vier Jahreszeiten fallen einem noch ein als Mitbewerber in dieser Kategorie.

Überdies gilt das Wiesbadener Haus mit seiner schönen klassizistisch gestuften Fassade als das älteste Grandhotel des Landes, womöglich auch Europas; die meisten großen alten Hotels entstanden ja Ende des 19. Jahrhunderts, da war der Nassauer Hof bereits eine ehrwürdige Traditionsadresse. Denn dieses Hotel war bereits 1813 als Gasthof „Deutsches Haus“ gegründet worden, hieß drei Jahre später „Hotel Nassau“ und machte alsbald Karriere, politisch und gesellschaftlich.

Während sich Wiesbaden von der „Roulettenburg“ (Hotelgast Dostojewski), zur Weltkulturstadt mit einem berühmten Kurhaus und sehr gesunden Thermen entwickelte und schließlich nach dem Krieg zur Landeshauptstadt, wird der Nassauer Hof immerfort bedeutender. Spätestens seit sich 1903 Wilhelm II. und Zar Nikolaus II. auf seinem Balkon die Hände schüttelten, war das Hotel eine der großen Bühnen dieser Welt.

Seither residierten hier fast alle Staatsoberhäupter dieser Welt, für den Fall der Fälle, der so selten nicht ist, hält das Hotel eine Präsidenten- und eine Royal-Suite bereit, dann können ein Staatsoberhaupt und eine Roalty gleichzeitig standesgemäß hier absteigen. Und ob Dalai Lama oder Jassir Arafat, Richard Nixon, Adenauer oder Helmut Kohl, sie waren alle hier. Dasselbe gilt für die Promi-Welt, von Cocteau bis Gunter Sachs, von Esther Williams bis Romy Schneider, Hans Abers bis Pele.



Keineswegs zweitklassig: das Zweitrestaurant „Orangerie“

Es gibt nur eine Figur, die in der schönen Chronik des Hotels häufiger auftaucht als alle anderen VIPs, das ist der Hoteldirektor Karl Nüser, stets elegant im dreiteiligen dunklen Anzug mit Einstecktuch, stets mit einem Weltberühmten oder einer berühmten Schönheit Arm in Arm, stets lächelnd. Der Mann hat seinen Ruhm verdient: Er führt dieses berühmte Hotel seit fast 35 Jahren, inzwischen als Geschäftsführer der Direktor, immer noch in jugendlicher Dynamik. Er hat es seither auf dem Höchst-Niveau gehalten, unentwegt erneuert und renoviert.

Heute beschäftigt das Hotel immer noch einen Angestellten pro Zimmer (im Westen Weltrekord), es lässt immer noch seine eigene gesunde Therme sprudeln, Mittelpunkt eines 1500 Quadratmeter großen Spa, Fitness und Beauty-Berei-

ches. Wer in den opulenten Restaurants des Hauses zugenommen hat, könnte hier stilvoll wieder abspecken. Und ansonsten kann ein jeder Hotelgast hier genießen, was für Körper und Seele förderlich ist ...

Apropos Seele: Dafür sorgt auch die Noblesse des Hauses, seine wohltuende gepflegte Atmosphäre mit einem eleganten, doch nicht auftrumpfend glamourösem Interieur. Also das, was heute gern unaufgeregt stilvoll genannt wird ...

Fotos: Nassauer Hof

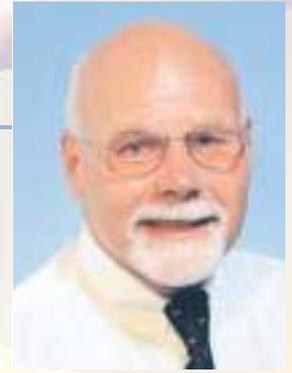
Hotel Nassauer Hof
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4
65183 Wiesbaden
Telefon: +49 611 133-0
Telefax: +49 611 133-632
E-Mail: info@nassauer-hof.de
www.nassauer-hof.de



Wiesbadens bevorzugter Treffpunkt: die Bar des Hotels



Immer lächelnd: Hoteldirektor Karl Nüser mit dem Dalai Lama



Libanon – altes Weinland auf dem Sprung?

Weine aus dem Libanon zu verkosten, ist auch für Weinliebhaber nicht alltäglich, aber ein besonderes Genusserebnis ist es schon. Abgesehen von einigen Lagen im Libanon-Gebirge befindet sich die größte Anbaufläche im Bekaa-Tal.

Bei den roten Rebsorten handelt es sich um die klassischen französischen wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carigan und auch Grenache noir. Nicht wirklich überrascht hat mich bei der Verkostung, dass diese Weine viel Finesse besitzen. Die Symbiose aus Mineralität, Extrakt und Säure liegen an dem dortigen Klima mit den typischen kühlen Nächten und natürlich bedingt

durch die kalkhaltigen Böden.

Als wirklich interessant stuft ich den Riesling aus dem Libanon ein, wenngleich dieser hier sich als noch recht jugendlich mit deutlichem Säuregehalt präsentiert zum Unterschied zu den europäischen Sorten, die sich etwas reifer präsentieren. Ein Begleiter zu Fisch und Schalentieren.

Der hier vorgestellte Rosé ist ein typischer Vertreter seiner Art, klar, unkompliziert und etwas kess. Ein passender Wein für die kommende Grillsaison.

Die Mehrheit der Fachleute ist sich weitgehend einig, dass der Libanon wohl

als das Kernland für die Entstehung des Weinbaus durch den Menschen angesehen werden kann. Das Land gehört zu den ältesten Weinbauregionen der Welt. In der Bekaa-Ebene werden derzeit auf rund 30.000 ha etwa acht Millionen Flaschen jährlich produziert. Das ist zwar nur ein geringer Anteil am weltweiten Weinanbau, aber warten wir's ab was sich da weiter entwickeln wird. Die Weinszene dort ist in Bewegung. Nach dem Ende des Bürgerkriegs 1990 gab es einen regelrechten Boom und viele Weingüter sind seit dem Jahr 2000 entstanden.

Fotos: Klaus Lenser (1 Foto), alle anderen Weinfotos von den hier vorgestellten Weingütern



2012 Altitudes IXSIR rosé, Bekaa Valley, Libanon

Syrah, Caladoc

Helles, leuchtendes Rosé. In der Nase verhaltene Noten von roten Früchten. Dem trockenen Auftakt folgen Nuancen der roten Früchte, eine animierende Säure sorgt für Spiel und eine gute Struktur. Ein animierender, kesser Rosé, der perfekt zum Grillen/Barbecue passt.



2011 Riesling, Batroun Mountains, Libanon

Helles Gelb. In der Nase Noten von reifen, gelben Äpfeln und leichter Grapefruit. Ein sehr trockener Auftakt gepaart mit einiger Mineralität und Frische zeigt sich am Gaumen. Die reifen gelben Aromen wiederholen sich im langen Nachhall, hinzu kommen Noten von Koriander und geriebener Limonenschale. Zu gegrillten Fischen oder Schalentieren.



Weingut iXSIR und Vertriebsmitarbeiterin



Alkohol-Gehalt

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



2010 Domaine des Tourelles, Bekaa Valley, Libanon

Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault

Kräftiges Dunkelrot. Aus dem Glas strömt ein Potpourri dunkler Früchte, Cassis und Schwarzkirsche, und süßliche Holznoten. Trocken, sehr stoffig, die dunklen Aromen wiederholen sich auch am Gaumen und werden durch ein harmonisches Tanninpolster umspielt. Saftig, kraftvoller Nachhall. Zu allen Lamm-/Rind-Grilladen.



2007 Château Les Cedres, Domaine Wardy, Bekaa Valley, Libanon

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

Dunkelrot mit bräunlichen Einschlägen. In der Nase dominieren die vegetabilen Aromen wie Rosmarin und etwas Salbei. Darunter kann man Noten von dunkler Kirsche und Schokolade erkennen. Dem trockenen Auftakt folgt ein kraftvolles, straffes Tanninpolster und eine deutliche Würze. Ein maskuliner Wein, der zu dunklen geschmorten Speisen gereicht werden kann.

Alle Weine zu beziehen über:

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



Vegetarier oder Vegan?

Armin Roßmeier

Aus religiösen Gründen, der Liebe zum Tier und aus gesundheitlicher Hinsicht nimmt die Anzahl der Vegetarier rasant zu. Jetzt voll im Trend ist die Gruppe der Veganer.

Vegetarier lehnen Fleischverzehr aus ethischen Gründen ab. Sie sind gegen das Töten und die nicht artgerechte Haltung von Tieren. Andere essen aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen kein Fleisch.

Lacto-Vegetarier verzichten auf Fleisch, Fisch und auch Eier. Ovo-Vegetarier meiden Fleisch, Fisch sowie Milch und Milchprodukte.

Ovo-Lacto-Vegetarier essen weder Fisch noch Fleisch, lehnen aber Produkte von lebenden Tieren wie Milch und Honig nicht ab.

Pescetarier essen kein Fleisch, aber Fisch.

Veganer leben ohne tierische Produkte. Das gilt nicht nur für die Ernährung. Sie verzichten beispielsweise auch auf Leder und Wolle.

Fructarier wollen, dass Pflanzen nicht oder möglichst wenig geschädigt werden. Sie essen vor allem Fallobst und Nüsse.

Rohköstler verzehren möglichst naturbelassene Lebensmittel, die kaum erhitzt werden.

Flexitarier sind Gelegenheitsvegetarier, die gesundes Essen mögen und Fleisch oder Fisch nicht immer meiden.

Veganer lehnen alles ab, was mit Tier zu tun hat. So auch den Honig. Es ist nicht ganz leicht einfach auf vegane Kost umzusteigen. Man muss sich gut einlesen, um zu wissen, welche Mikronährstoffe die essentiell sind, durch Verzicht von al-

len tierischen Produkten über pflanzliche Nahrung ausgeglichen werden können.

Eine hohe Nährstoffdichte ist deshalb erforderlich. Eiweiß kann problemlos über alle Sojaprodukte, Reis, Mandel- und Kokosmilch abgedeckt werden. Für eine schöne Kruste auf Pizza, Gratins oder Auflauf kann man wunderbar fein geriebene Mandeln oder Pinienkerne anstelle von Parmesan und anstelle von Käse gehobelt, geräucherten Tofu oder Kokosflocken für Süßes verwenden. Beim Einkauf auf erstklassige Lebensmittel achten und Bioprodukten den Vorzug geben.

Ich stelle Ihnen heute drei schmackhafte vegane Gerichte vor und vielleicht haben Sie Lust, diese auszuprobieren.

Ihr Armin Roßmeier

Süßkartoffel-Kokosmilchsuppe mit Chilitofu und Ingwer

Zutaten für 4 Personen

400 g Süßkartoffeln (orange)
600 ml Gemüsebrühe
120 ml Kokosmilch
Saft einer Zitrone
250 g Tofu (geräuchert)
3 EL Olivenöl
1 EL frische Ingwerblättchen
2 kleine Chilischoten ohne Kerne in Ringe geschnitten
1 gehäufte EL Haselnuss- oder Mandelblättchen
Salz
½ TL Currypulver
¼ TL Kardamom
¼ TL Kreuzkümmelpulver

Zubereitung

Süßkartoffeln schälen, säubern, würfeln, in Gemüsebrühe auf den Punkt kochen, mit dem Mixstab Suppe fein pürieren, mit Kokosmilch auffüllen, köcheln lassen, Zitronensaft zugeben, mit etwas Currypulver, Kreuzkümmel, Kardamom und Salz würzen.

Tofu würfeln, in heißem Olivenöl leicht anbraten, Ingwer, Chiliringe zugeben, mit anschwenken. Suppe in tiefem Teller anrichten, Tofu-Chiligarnitur darüber verteilen, mit Haselnuss- oder Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 35 – 40 Minuten

Dieses Gericht ist vegan und glutenfrei.



Nährwert pro Portion

405 kcal – 27 g Fett – 14 g Eiweiß – 28 g Kohlenhydrate – 2 BE

Gemüselinsen mit Thaicurry und Polentanocken

Zutaten für 4 Personen

120 g	Linzen
200 g	Blumenkohlröschen
200 g	Karottenscheiben
200 g	Kohlrabispalten
2	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 TL	frisch geriebener Ingwer
1 TL	Thai-Curry
120 g	Zwiebelwürfel
3 EL	Olivenöl
1 EL	gehackte Petersilie
2 EL	Maismehl
1/8 l	Reismilch
200 ml	Gemüsebrühe

Polenta:

80 g	Maisgrieß
200 ml	Gemüsebrühe
80 g	angeschwitzte Zwiebelwürfel
2 TL	gerösteter Sesam
1 EL	Sojaquark
2 EL	Kapern
2 EL	Olivenöl
1 EL	gehackte Petersilie
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

Linzen 3 – 4 Stunden in kaltem Wasser einweichen, abschütten. Blumenkohlröschen, Karottenscheiben, Kohlrabispalten in sprudelndem Salzwasser ganz kurz blanchieren, gut abtropfen lassen.

Zwiebelwürfel mit fein gewürfelm Knoblauch in heißem Olivenöl kurz angehen

lassen, blanchiertes Gemüse zugeben, mit anschwanken, Ingwer und Thai-Curry unterziehen, mit Maismehl bestäuben, einrühren, mit Gemüsebrühe angießen, aufkochen, Linzen zugeben, mit einrühren, mit Reismilch auffüllen, zum Schluss Röllchen von geputzten Frühlingszwiebeln und gehackter Petersilie zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Angeschwitzte Zwiebelwürfel mit geröstetem Sesam verrühren, mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen, Maisgrieß einrühren, aufquellen lassen, Sojaquark unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen, anziehen lassen, mit Suppenlöffel Nocken abstechen, in heißem Olivenöl kurz rundum anbraten. Gemüselinsen auf Teller anrichten, Nocken daraufsetzen, mit Kapern und Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Dieses Gericht ist vegan und glutenfrei.

Nährwert pro Portion

533 kcal – 22 g Fett – 53 g Eiweiß – 29 g Kohlenhydrate – 3,5 BE

Couscous-Frikadellen auf Pilz-Tomatenbett

Zutaten für 4 Personen

150 g	Couscous
je 120 g	Raspeln von Karotten, Zucchini und Kohlrabi
120 g	gekochte, durchgedrückte, mehlig kochende Kartoffeln
80 g	Sojajoghurt
je ½ TL	Chiliflocken, gemahlener Kardamom, Kreuzkümmelpulver
2	Messerspitzen Zimt
1	kleiner Bund Koriander
	Abrieb einer unbehandelten Zitrone
2 EL	Erdnussöl
8	Salbeiblätter
200 g	Champignons
160 g	Tomaten
2	Frühlingszwiebeln
1 EL	Erdnussöl

Dip:

200 g	Sojaquark
2	fein gewürfelte Knoblauchzehen
1	gewürfelte Salatgurke
4	Zweige Minze
1	rote Zwiebel in Ringe geschnitten
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Couscous in heißem Wasser (Verhältnis 1 : 1) ca. 10 Minuten quellen lassen, gut abtropfen lassen, mit Raspeln von Karotten, Zucchini, Kohlrabi, durchgedrückten Kartoffeln gut vermengen. Sojajoghurt, Chiliflocken, Kardamom, Kreuzkümmel, Zimt, etwas geschnittenen Koriander untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, Frikadellen formen und in heißem Erdnussöl beidseitig goldgelb auf den Punkt ausbraten, Salbeiblätter zum Aromatisieren beigegeben, etwas Zitronenabrieb zufügen.

Champignons säubern, in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln säubern, in Röllchen schneiden, beides in Erdnussöl ansautieren, Tomaten abziehen, entkernen, Filets schneiden, zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Sojaquark mit fein gewürfelm Knoblauch, gewürfelte Salatgurke, in Streifen geschnittener Minze gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Pilz-Tomaten als Bett auf Teller anrichten, Frikadellen mit Salbeiblättern darauf setzen, Dip darauf anhäufeln, mit roten Zwiebelringen garnieren.



Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Dieses Gericht ist vegan.

Nährwert pro Portion

384 kcal – 27 g Fett – 16 g Eiweiß – 18 g Kohlenhydrate – 1,5 BE

Fotos: Armin Roßmeier

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

Das Golf- und Wellnesshotel Fürstenhof im Hartl Resort Bad Griesbach

Dine Around in der Bayerischen Toskana



Fürstenhof mit Pool und Liegewiese: Blick auf die liebeliche Landschaft

Von *Gunther Schnatmann*

Die Golf-Elite trifft sich Ende September im niederbayerischen Bad Griesbach zur European Open. Höchste Zeit, um noch zuvor Europas größtes Golf-Resort (fünf 18-Loch-Plätze, zwei 9-Loch-Plätze sowie ein „Golfodrom“ zum Üben) und die Kulinarik der verschiedenen Hartl-Häuser in Ruhe zu genießen. Dafür bietet sich als Ausgangspunkt ganz aktuell das Vier-Sterne-Superior-Hotel Fürstenhof an, das einen Großteil der Zimmer komplett renoviert hat und unter den Hartl-Herbergen auch die schönste Aussicht über die sanfte Hügellandschaft der "Bayerischen Toskana" besitzt.

Die bajuwarische Behaglichkeit trifft im Fürstenhof auf eine sehr familiäre Atmosphäre. Das Personal hat sichtlich Spaß an der Arbeit, das Haus beherbergt fast ausschließlich Stammgäste. Herzstück des Wellness-Hotels ist der über 4000 Quadratmeter große Health- und Quellnessbereich mit eigenem Thermalwasser – davon 1300 Quadratmeter neu gebaute Thermen-Oase mit weitläufiger Liegewiese.

Kulinarisches Herzstück ist die Fürstenstube, in der Chef Manfred Eigner regionale bayerisch-österreichische Gerichte wie Rehedelgulasch in Gewürzsoße mit

gefüllter Birne und Hefeknödel aufischt. Oder mediterrane Kost wie eingelegte Garnelenspieße auf süßscharfem Wokgemüse. Die Beispiele zeigen: Eigner legt einen Schwerpunkt auf Soßen und Marinaden, die den Gerichten eine besondere Note geben. Eines seiner Spezialrezepte ist die Rum-Pfeffer-Marinade (siehe Rezept-Kasten). Gluten- oder laktosefrei sowie vegetarische Gerichte dürfen im Wellnesshotel natürlich nicht fehlen.

Der ganz besondere Tipp für abwechslungsreiche Gaumenfreuden ist das Angebot „Dine Around“. Im Rahmen der Halbpension kann jeder Gast in den verschiedenen Hotels und Restaurants des Hartl Resorts speisen. Ob im Fürstenhof,

im Fünf-Sterne-Haus Maximilian – wo es in den Maximilian-Stuben freitags ein umfangreiches Fischbuffet vom Red Snapper bis zum Donau-Wels gibt – oder im Das Ludwig. Während der Golfsaison auch in den zum Resort gehörenden vier Gutshöfen am Rande der Golfplätze. Wie zum Beispiel im Ristorante La Fontanelle im Gutshof Sagmühle – dort gibt es original-italienische Gerichte mit Fisch-Schwerpunkt. Reservierungen für die verschiedenen Dine-Around-Stationen übernimmt die Fürstenhof-Rezeption völlig unkompliziert.

Deftig geht es im österreichisch-bayerischen „Zum Heurigen“ zu, das ebenfalls im Rahmen von "Dine Around" für den Abend gewählt werden kann, wo sich der Gast nach herzhaften Grillgerichten vom Buffet noch beim Veltliner oder Zweigelt gerne festsetzt. Die urigen Bänke sind bei Schrammelmusik immer gut belegt, im Sommer lädt der üppig begrünte Weinhof ein. Apropos Austria: Bestes Ziel für einen nahen Ausflug ist neben Passau das noch näher gelegene österreichische Schärading am Inn, eine liebeliche Barockstadt. Hier lohnt es sich, kurz vor Urlaubsende in den kleinen Käseläden, Metzgereien und Bäckereien der Altstadt oberösterreichische Spezialitäten einzukaufen.

Wer bei so vielfältigen kulinarischen Genüssen ein schlechtes Gewissen bekommt, der hat direkt im Fürstenhof eine



Barockes Schärading: Lädt zum Bummeln und zum Einkaufen von Schmankerln ein

Das besondere Rezept:

Rum-Pfeffer Marinade und Mango-Kokossoße für Fischgerichte

Zutaten:

2 EL schwarzer Pfeffer
4 ganze Nelken
130 gr Zucker
150 ml Sojasoße hell
130 ml Rum braun
2 EL gehackte Zitronenzesten
2 EL Zitronensaft

Pfefferkörner und Nelken in der Pfanne leicht rösten, danach im Mörser zerkleinern.

Zusammen mit allen anderen Zutaten wieder erhitzen und um die Hälfte einreduzieren.

Am besten festen weißen Salzwasserr Fisch (St. Pierre, Seeteufel, Steinbeißer) damit marinieren und später in Butterschmalz vorsichtig braten.

Idealerweise passt dazu eine fruchtige Soße, zum Beispiel eine Mango-Kokossoße.

Zutaten:

300 ml Kokosmilch
200 ml Mangopüree
1 Stange Zitronengras
0,5 TL roter Thaicurry (je nach Schärfe auch weniger)
0,5 TL geriebener Ingwer
Salz
Limettenabrieb



Chefkoch Manfred Eigner: Kreativer Geist

Gesundheits- und Abnehm-Anlaufstelle. Der auf Prävention, Naturheilverfahren und Sportmedizin spezialisierte Kurarzt Dr. med. Roger Eisen betreibt dort das Anti-Aging-Zentrum.



Dr. Eisen: Anti Aging und Abnehm-Programm

Der Autor des Buches „Lebensstil - Psyche, Geist, Seele, Ernährung, Bewegung, Prävention“ zielt vor allem darauf ab, das körperliche und geistige Wohlbefinden zu fördern und dadurch Krankheiten oder altersbedingte Leiden zu vermindern oder gar nicht erst entstehen zu lassen. Im Bereich Anti-Aging bietet er Maßnahmen wie Ozon-Sauerstoff-Therapien, Aufbauspritzen und -Infusionen, Elektrotherapie oder das „Dr. Eisen Vitalkonzept“ an. In Sachen Abnehm-Programme ist Dr. Eisen mittlerweile bundesweit durch sein Konzept „Schlank über Nacht“ bekannt. Dazu gehören unter anderem Bewegungs- und Ernährungsanleitungen mit Lebensmitteln, welche die Fettverbrennung ankurbeln.

Davor sollte man natürlich die vielfältigen Angebote des „Dine Around“ im Hartl

Ressort richtig auskosten ...

Fotos: Schnatmann und Hartl Resort

Infos:

Hartl Resort Bad Griesbach
Kurallee 1
94086 Bad Griesbach
Telefon: 0800/1299 1299
E-Mail: info@hartl.de
fuerstenhof@hartl.de
www.hartl.de

Anti-Aging-Center Fürstenhof
Dr. med. Roger Eisen
Montag bis Freitag jeweils 8.00 bis 14.00
Uhr und nach Vereinbarung.
www.anti-aging-center.de
www.schlank-über-nacht.de



Salzburgerhof Zell am See

Komfortabel, entspannend, mit perfektem Genuss- Konzept

Anne Wantia
Klaus Lenser

In der letzten Ausgabe von Gour-med haben wir in unserer Reihe Tu Felix Austria das Mitglied in der Health & Spa Vereinigung in Bad Hofgastein das Grand Park Hotel vorgestellt, mit dem Versprechen über weitere Häuser, die sich den Qualitätsstandards von Health & Spa verpflichtet haben, zu berichten.

Zu den schönsten Häusern der Health & Spa Gruppe gehört zweifelsohne das 5 Sterne Hotel Salzburgerhof in Zell am See.

Das seit über vierzig Jahren von der Familie Holleis gegründete und geführte Hotel hat sich von der kleinen Pension zu einem der schönsten Hotels in Österreich gemauert.

Das ist letztlich ein Verdienst der immer noch sehr aktiven Besitzerin und Hotel-direktorin Frau Gisela Holleis. Mit Kompetenz, Ehrgeiz und Disziplin führt sie

das Hotel gemeinsam mit ihrem Mann Wilhelm und den sehr gut ausgebildeten Mitarbeitern. Die Grande Dame der österreichischen Hotellerie ist auch im stolzen Alter von 84 Jahren noch immer Ideengeber und Ansprechpartner für Gäste und Mitarbeiter. Ihr persönliches Erfolgsgeheimnis: Mit Freude arbeiten. Das versucht sie auch ihren jungen Mitarbeitern zu vermitteln – mit viel Erfolg wie der Gast überall im Hause spürt.

Mitten im Ort, nahe am See, ist das Haus eine Ruhe- und Wellness-Oase für anspruchsvolle Urlauber und Genießer.

Das Health & Spa Angebot bietet nicht nur die Qualitätsstandards zu denen sich die Mitglieder von Health & Spa verpflichtet haben, es gibt weit darüber hinaus viele Erholungs- und Aktiv-Angebote.

Gut geschultes Personal im über 2.600m²



Elegantes Ambiente im Restaurant

großen Wellness- und Spa-Bereich kümmert sich um das Wohlbefinden der Gäste. Eine entspannende Besonderheit ist das Floating im Sole Dom, ein mit hochprozentiger Sole aus dem Toten Meer angereichertem Wasser.

Hier schwebt man auf dem Wasser und vergisst die Welt um sich herum! Entspannung pur!

Selbstverständlich gehören zu den Spa-



Entspannung am Bade-Biotop

Angeboten im Wellness-Schlössl eine Vielfalt an unterschiedlichsten Anwendungen und Behandlungsmöglichkeiten wie z.B. Antistressmassagen, Ayurveda-behandlungen, Beauty Service für Sie und Ihn sowie ein ganz spezielles mentales Wohlfühlprogramm. Täglich wechselnde Aktivprogramme und ein Fitnessraum mit modernsten Geräten werden gerne von den Gästen genutzt.

Die großzügigen Innen- und Aussen-Pools, selbstverständlich angenehm temperiert, sorgen für erfrischende Entspannung. Im Sommer ist der nach Feng-Shui- Prinzipien angelegte Garten mit dem Bade-Biotop Anziehungspunkt der Hotelgäste. Riesig auch das Angebot in der Saunawelt mit finnischer Sauna, Dampfbad, Almsauna, Sportsauna und vielem mehr ... Die Ruheräume sind z.T. mit Wasserbetten und Feng-Shui-Liegen ausgestattet.



Abschlag am See



Küchenchef Stefan Reiter

Dass das Wellness-Schlössl eine einzigartige Oase der Ruhe und Erholung ist wird durch die Auszeichnung des Relax-Guide mit 4 Lilien auch im Jahr 2015 wieder einmal bestätigt.

Dieses sich Wohlfühlen und Angemessenheit empfindet der Gast im ganzen Haus, ob er sich im Restaurant aufhält oder im Wintergarten, die Atmosphäre und das Ambiente stimmen. Der unaufdringliche Service der Mitarbeiter ist perfekt, wunderbar ungezwungen. Der kompetente und seit vielen Jahren dort tätige Sommelier und Maitre Günther

Rettenbacher kann sich auf seine Service-Mannschaft absolut verlassen.

Die hervorragenden Leistungen der Küche sind vom Gault Millau Österreich mit 2 Hauben ausgezeichnet worden. Küchenchef Stefan Reiter – der nach kurzer Abwesenheit – wieder in den Salzburger Hof zurückgekehrt ist zeichnet sich für die Köstlichkeiten der Gourmet-Verwöhnung verantwortlich. Alle verwendeten Produkte sollen möglichst Bio und heimisch sein, ausser beim Fisch, da greift er schon mal zu Fängen aus Island oder Frankreich. „Der

Gast soll was auf dem Teller haben“, so sein Motto und die Portionen machen mehr als satt.

Immer mehr Gäste die im Salzburgerhof urlauben kommen auch oder gerade wegen der mit 2 Hauben ausgezeichneten Küche. Hier zeigt Stefan Reiter, dass er mehr als nur einheimische Köstlichkeiten zubereiten kann. Der junge Koch hat noch sehr viel Potenzial, seine Kreativität ist noch lange nicht ausgereizt. Dank seiner Patronin Gisela Holleis, die ihn unterstützt und fördert wird er ganz sicher ein Küchenchef der sich zu den Besten in Österreich zählen darf.

Seine, etwas französisch orientierten Menu, natürlich wieder mit frischen, meist Bio-Zutaten aus Österreich sind kulinarische Höhenflüge für die es sich lohnt in den Salzburgerhof zu kommen.

Seine Spezialität: Seesaiblingsfilet mit Grammelkruste, Spargel, Rhabarber, Brunnenkresse und Morcheln.

Komplettiert wird der Genuss mit den ergänzenden Weinen.

Der Gast, auch der Connoisseur, sollte sich ganz auf die Wein-Empfehlung des Maitre und mehrfach dekorierten Sommeliers Günther Rettenbacher verlassen. Er ist nicht nur ein Meister seines Fachs, Günther Rettenbacher ist auch Herr eines Weinbergs und ein ausgezeichnete Menschenkenner.

Nach einem kurzen Gespräch weiß er genau was seine Gäste wünschen, er trifft immer den richtigen Geschmack.



Stefan Reiters Seesaiblingsfilet mit Grammelkruste, Spargel, Rhabarber, Brunnenkresse und Morcheln



Einfach köstlich Mousse au Chocolat



Ein perfektes Team: Sommelier/ Maitre Günther Rettenbacher und Chefkoch Stefan Reiter

(18 bzw. 36 Loch) in der Umgebung zur Verfügung.

Neben den vielen Wellness-Möglichkeiten im Hotel bietet die Region Zell am See – Kaprun ein ganzjähriges Alpin-Ski-Angebot im Gletscherskigebiet Kitzsteinhorn. Baden im See, Rad und Mountainbike-Touren, Spazier- und Wanderwege lassen in den Sommer-Monaten keine Urlaubswünsche offen. Ausflugsmöglichkeiten ins nahegelegene Salzburg und Schiffstouren auf dem Zeller See runden das Urlaubsangebot ab.

Der Salzburgerhof ist für den Erholung und Entspannung suchenden Gast eine ganz besondere Genießer-Oase. Ob im Sommer oder Winter, zu jeder Zeit findet man hier spektakuläre Freizeit-Aktivitäten inklusive kulinarischer Köstlichkeiten.

Fotos: Anne Wantia, Salzburgerhof

Zur Verwöhhnpension gehören das umfangreiche Frühstücksbuffet, ein Mittagimbiss, das Kuchen- und Strudelbuffet am Nachmittag und ein 5-Gang-Gourmet Diner am Abend.

Die mit viel Geschmack eingerichteten Zimmer und Suiten lassen den Gast gleich bei Ankunft spüren, dass hier alles getan wird um den Aufenthalt so niveauvoll und angenehm wie möglich zu gestalten. Zimmer und Suiten sind großzügig, teils mit eigenem Kamin, Kachelofen oder Dampfsauna ausgestattet. Ein dezent-eleganter Stil sorgt für eine

behagliche Atmosphäre. Warme Farben, viel Holz und hübsche Accessoires sowie großzügige Bäder und separate Ankleidezimmer vervollständigen das Wohlfühlambiente. Von den Balkonen hat man einen herrlichen Blick auf die heimische Bergwelt mit der Schmittenhöhe.

Ein Highlight für Golfspieler ist die Indoor-Golfanlage, auf der über 60 der interessantesten Golfplätze der Welt bespielbar sind. Auch für Anfänger eine Herausforderung. Selbstverständlich stehen dem Golfspieler auch sieben Golfplätze

Info:

Wellness-Golf- & Genießerhotel
Salzburgerhof
Auerspergstr. 11
A-5700 Zell am See
Tel 0043 6542 765
E-Mail 5sterne@salzburgerhof.at
www.salzburgerhof.at

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



Skiregion Zell am See/Kaprun



mediterran - eingerichtet und haben fast alle direkten Blick aufs Meer oder den kleinen Fischerhafen. Einige Zimmer haben einen eigenen Balkon. WiFi, TV, DVD, CD und iPod dock sind selbstverständlich kostenlos zu nutzen.

Um den großen Aussenpool des Hotels ist ausreichend Platz zum Sonnenbaden und Relaxen. Im kleinen SPA-Bereich gibt es neben einem umfangreichen Beauty-Programm auch verschiedene Massagen für Sie und Ihn. Fitnessbereich und Jacuzzi vervollständigen das Relax- und Sportangebot des Hotel Portixol.

Treffpunkt – nicht nur für Hotelgäste – sind die Cocktailbar und das Restaurant. Das sehr engagierte junge Team unter der Leitung von Hoteldirektorin Christina Ostrem ist stets zur Stelle um dem Gast umgehend alle Wünsche zu erfüllen. Besonders hervorzuheben ist das hier servierte Frühstück. Für viele Gäste ist es das beste Frühstück auf der Insel. Zu den Besten gehört es auf jeden Fall. Die Auswahl ist riesig, Eierspeisen und Kaffee- sowie Teespezialitäten werden immer frisch zubereitet. Für Frühstückfans ein wahres Paradies.

Rund um das Hotel finden sich viele kleine Restaurants und Bars mit den unterschiedlichsten Speiseangeboten. Auch kleine Boutiquen laden zum Shoppen und Bummeln ein. Das Hotel Portixol ist idealer Ausgangspunkt für Gäste die Mallorcas Hauptstadt Palma entdecken wollen, aber trotzdem etwas abseits vom städtischen Trubel wohnen möchten.

Mallorca geht auch anders:

Hotel Portixol in Palma und Hotel Espléndido in Puerto de Sóller

Anne Wantia

Das Mallorca nicht nur Bettenburgen wie am Ballermann, was ja Gott sei Dank auch bald Vergangenheit ist, zu bieten hat sondern auch stil- und liebevoll geführte Hotels konnten Sie schon in der letzten Ausgabe von Gour-med lesen. Heute wollen wir zwei weitere Hotels auf der Insel vorstellen in denen man wunderbare Urlaubstage verbringen kann. Hotel Portixol in Palma und Hotel Espléndido in Puerto de Sóller.

Favorit für ein langes Mallorca-Wochenende ist das Hotel Portixol in Palma. Obwohl nur zehn Taximinuten vom Flughafen und fünf Fahrradminuten von der Altstadt entfernt gehört das Haus auch eher zu den ruhigen Hotels der Insel. Portixol ist auch der Name des ehemaligen Fischervorörtchens von Mallorcas Hauptstadt Palma, das inzwischen zum hippen Trendviertel mutierte und nicht nur jun-

ge Leute anzieht. Das Hotel Portixol liegt in unmittelbarer Strandnähe - nur durch eine kleine Straße vom Meer getrennt. Die 25 Zimmer sind modern - skandinavisch-



Relax-Oase Hotel Portixol

Das Hotel Espléndido in Puerto de Sóller liegt direkt an der kleinen Bucht nur durch die Uferpromenade getrennt. Im Espléndido zeichnet sich ebenfalls ein junges Team für den Gast verantwortlich. Die 74 Zimmer und Suiten, mit sehr unterschiedlichem Platzangebot sind auf verschiedene Ebenen verteilt und man benötigt schon einen oder zwei Tage um sich hier zu recht zu finden. Durch die besondere Lage des Hotels – an einen Hang gebaut – befinden sich die zwei Aussenpools in Höhe des Dachgeschosses. Von dort hat man einen atemberaubenden Blick auf die Bucht von Sóller. In der stylischen Wellness- und Fitnessabteilung befindet sich ein zusätzlicher kleiner Indoorpool. Moderne Fitnessgeräte, Saunen sowie Beauty- und Massagebehandlungen komplettieren das Spa-Angebot.



Aussenpool mit Meerblick

Im Bistrotrestaurant genießt man neben internationalen Spezialitäten die Köstlichkeiten aus dem nahegelegenen Meer. Auch im Hotel Espléndido wird ein umfangreiches Frühstücksbuffet angeboten.

Das kleine, beschauliche Puerto de Sóller ist autofreie Zone, nur die nostalgische Bahn fährt regelmäßig zwischen Sóller und Puerto de Sóller. Von dort kann man herrliche Ausflüge ins Künstlerdorf Deià oder nach Valldemossa mit dem berühmten Mönchskloster unternehmen. Wanderer erreichen in kürzester Zeit tolle Wanderrouten entlang der Küste oder in den Bergen.

Beide Hotels gehören der schwedischen Familie Landstrom.

Fotos: Anne Wantia

Info:
Portixol
Hotel y Restaurante
Palma de Mallorca
Calle Sirena 27
Tel.: +34 971 271800
hotel@portixol.com
www.portixol.com

Hotel Espléndido
Puerto de Sóller
Es Traves 5
Tel.: +34 971 631850
info@esplendidohotel.com
www.esplendidohotel.com



Nostalgischer Inseltrip

Malerischer Blick auf die Bucht von Puerto de Sóller



Indien

Ein Land der kulturellen Vielfalt, Natur, Abenteuer und Überraschungen



Anne Wantia, Klaus Lenser

Reisende die zum ersten Mal nach Indien wollen sind erstaunt über den hohen, oft doppelten, bürokratischen Aufwand der zu überwinden ist um in das Land zu kommen. Schon der Versuch das erforderliche Visa zu bekommen ist ein Hindernislauf, den viele nach einigen Fehlversuchen aufgeben, meist geht es ohne fremde Hilfe nicht.

In den Flughäfen des Landes erfolgen alle 3-5 Meter erneute Kontrollen, alles natürlich zur eigenen Sicherheit, die meist freundlich durchgeführt werden, aber uns Europäer nervig vorkommen.

Hat man das alles hinter sich gebracht und genießt die ersten landestypischen Eindrücke vergisst man den bis hierher erforderlichen Aufwand schnell.

Unsere erste Station ist Delhi oder New Delhi wie die Capitale heute heißt. Mit ca. 22Mio. Einwohnern ist es die zweitgrößte Stadt Indiens.

Der nie endende Verkehr ist beeindruckend und Furcht erregend zugleich. Auf vierspurigen Straßen fahren 6-7 Autos im mm Abstand nebeneinander oder voreinander her, hupen als gelte es Leben zu retten und verteidigen ihren Vorwärtsschritt. Erstaunlicherweise passiert bei diesem Gedränge und aggressivem Fahren wenig. Unfälle haben wir selten gesehen.

Unser leider zu kurzer Stopp in der Metropole reicht gerade aus zwei der bedeutendsten Bauwerke Delhis zu besuchen, die beide als Weltkulturerbe der UNESCO anerkannt sind. Das Grabmal von Humayun (Humayun Tomb) ist das älteste Mogul-Grab Delhis. Humayun war der zweite Mogulkaiser und seine Grabstätte ist richtungweisend für das architektonische Konzept der Grabanlagen der Mogulzeit. Die Anlage ist das Vorbild für das weitaus bekanntere Taj Mahal in Agra.



Immer Rushhour in Delhi



Der Qutub Minar, etwas außerhalb des Zentrums, umgeben von Ruinen der frühesten indischen Hofmoschee, erhebt sich als Siegessäule über die historische Umgebung. Der fast eintausend Jahre alte Turm ist erstaunlich gut erhalten. Leider ist die Besteigung des Turmes nicht mehr erlaubt. Die historischen Monumente wurden mit finanzieller Unterstützung der Aga Khan Stiftung restauriert.

Nach einer Übernachtung in Delhi fliegen wir weiter in den Nordosten nach Guwahati, Bundesstaat Assam, wo der berühmte Tee wächst. Assam bedeutet soviel wie unvergleichlich und unvergleichlich ist auch die Natur. Natürliche Dschungel, grüne Wälder und der mächtige Fluss Brahmaputra. Der Brahmaputra ist Anlass unserer Indienreise, denn hier wollen wir an einer achttägigen Flusskreuzfahrt auf der M.V.Mahabaahu teilnehmen.

Bevor wir mit unserer Flusskreuzfahrt starten, statten wir der Göttin des Verlangens „Kama Khya“ im gleichnamigen Tempel noch einen kurzen Besuch ab. Da heute Sonntag ist sind viele indische Familien unterwegs um zu beten und der Göttin Opfer darzubringen. In einem Nebengebäude kann man zusehen, wie die Tieropfer dargebracht werden. Für uns Europäer sieht es schon etwas barbarisch aus.

Begeistert sind wir von der bunten Pracht der Kleidung die die Besucher tragen. Saris in leuchtenden Farben finden unsere



Qutub Minar in Delhi

Bewunderung. Viele Europäer oder überhaupt „Weisse“ scheinen nicht hierher zu kommen, denn wir werden mehrmals gebeten uns mit den indischen Familien fotografieren zu lassen. Für beide Seiten ein großer Spaß! Wir sind überwältigt von der Freundlichkeit der Menschen.

Nach unserem Tempelbesuch geht es zum Pandu Port wo nun endlich unsere Flusskreuzfahrt mit der M. V. Mahabaahu startet. Ein herzliches Willkommen - mit Blumenkränzen und gemaltem rotem Punkt auf der Stirn - von der überaus herzlichen Crew des Schiffes, so beginnt unsere Abenteuerreise mit dem kleinen, exklusiven Schiff, das maximal 46 Passagiere über den Brahmaputra schippert, durch eine Welt der Naturwunder mit einzigartiger Flora und Fauna. Klein nur wegen der Anzahl der Passagiere, ansonsten ist die Größe des Schiffes schon beeindruckend.

Der Brahmaputra, ein relativ unbekannter Fluss, ist aber der drittgrößte Fluss der Welt, entspringt in Tibet und endet nach über 2900km im Golf von Bengalen. Stellenweise ist er bis zu 14 km breit und



Leben im und am Fluß



Opferzeremonie im Kama Khya Tempel

man kommt sich eher vor, auf einem großen See unterwegs zu sein als auf einem Fluss.

Die ersten beiden Bordtage sind sehr entspannt. Es geht flussaufwärts von Guwahati in Richtung Silghat. Langsam gleiten wir an bewohnten und unbewohnten Inseln und Sandbänken vorbei. Die Sonne scheint und idealerweise verbringt man die Zeit auf dem Donyi Polo Sonnendeck oder im kleinen Pool. In der Wellnessabteilung werden Ayurveda-Behandlungen oder Manikür- und Pedikürbehandlungen angeboten. Ein Dampfbad und ein Jacuzzi runden dort das Angebot ab.

Für Frühaufsteher und Yogaliebhaber beginnt der Tag um 7.00Uhr mit Yoga an Deck oder – viel schöner – auf einer der Sandbänke. Hotelmanagerin Neena motiviert auch die Anfänger unter uns und so kommen jeden Morgen mehr Gäste um den Yoga-Übungen zu frönen.

Am Dienstagnachmittag erreichen wir dann unser 1. Ziel, die Teeplantage in Silghat. Nach einem kurzen Spaziergang durch die Plantage erfahren wir alles Wissenswerte über das Wachstum bis hin zum Endprodukt Tee. Gegen 16 Uhr kommen dann die Pflückerinnen zurück um die Ernte abzuliefern und die Blät-



M. V. Mahabaahu



Reiche Ernte, Teepflückerinnen auf dem Weg zur Waage

Früh übt sich ...



uns – von Kindern und Jugendlichen mit großer Leidenschaft vorgeführte – Volkstänze dargeboten.

Zurück an Bord erwartet uns die nächste stimmungsvolle Beachparty. Wie die zelebriert wird und wie es mit unserer Reise weitergeht berichten wir in der Juni Ausgabe von **Gour-med**.

Fotos: Anne Wantia

ter wiegen zu lassen. Drei Körbe werden gewogen und dann erhält jede der Pflückerinnen das Durchschnittsgewicht gutgeschrieben. Heute sind es ca. 5,5kg für jede Pflückerin. Das System, die durchschnittliche Pflückmenge nur mit Wiegen von drei Teekörben, bei insgesamt ca. 150 Pflückerinnen, ist sehr gerecht. So kommt es nicht auf die Tagesform einer einzelnen Arbeiterin an.

Die Arbeiterinnen und ihre Familien leben innerhalb der Plantage in einem kleinen Dorf, der Plantagenbesitzer ist so etwas wie das Familienoberhaupt, er sorgt dafür, dass es an nichts mangelt und die Familien, so wie dort üblich, versorgt sind. Zusammenhalt und die Kulturpflege wird in den kleinen Dörfern gelebt.

Bevor wir die Plantage verlassen werden



Mit Begeisterung dabei: Jugendliche beim traditionellen Volkstanz

Info:
 Daktari Travel GmbH
 In der Maienkammer 19a
 50735 Köln
 Tel.: +49 (0) 221 971 2079
www.daktaritravel.de

www.mahabaahucruiseindia.com
www.FarHorizonIndia.com

NRA Show Chicago – weltgrößte Messe für das Gastronomiegewerbe im Jahr 2015?

Entdecken Sie die neuen Menü Trends, neue innovative alkoholische Getränke und vieles mehr

Die American National Restaurant Association (Amerikanischer Nationaler Gaststättenverband) befragte fast 1.300 professionelle Köche - Mitglieder der American Culinary Federation (ACF) (Amerikanische Kulinarische Federation) - um herauszufinden, welche Lebensmittel, Mahlzeiten, Getränke und kulinarischen Themen die heißesten Trends auf den Speisekarten im Jahr 2015 sein werden.

„Da die Verbraucher heute zunehmend Restaurants in ihren tagtäglichen Lebensablauf integrieren wollen sie in der Lage sein ihre persönlichen Vorlieben und Philosophien zu verwirklichen, egal wo sie sind oder in welcher Weise sie speisen“ sagte Hudson Riehle, Senior Vice President, verantwortlich für die Forschungsabteilung der National Restaurant Association. „So ist es nur natürlich, dass sich kulinarische Themen wie die lokale Beschaffung der Nahrungsmittel, die Umweltverträglichkeit und gesunde Ernährungsweise an der Spitze unserer Liste der Menü-Trends im Jahr 2015 finden. Bei diesen Konzepten handelt es sich um einen breiteren Lebensstil für viele Amerikaner, der auch in anderen Bereichen ihres Lebens anzutreffen ist, der sich weiter in der Auswahl der Nahrungsmittel fortsetzt.“

Basierend auf der Analyse der jährlichen What's hot Culinary forecast (die topaktuellen kulinarischen Prognosen) hat die National Restaurant Association die folgende Trends im Bezug auf Menüs im Jahr 2015 identifiziert:

Das Bestreben Nichts verschwenden zu wollen: Ökologische Umweltverträglichkeit bleibt unter den heißesten Trends im Menübereich. Wie bei den meisten Trends entstehen im Laufe der

Zeit sogenannte Unter-Trends: Im Jahr 2015 sind unter den Spitzentrends im Rahmen des Restaurantbetriebes beim Essen Abfallreduzierung und Speiseresemanagement an der Spitze zu finden. Kompostierung, Recycling und das Spenden von Essen sind alles Taktiken um Lebensmittelabfälle zu vermeiden im Rahmen der Umweltverträglichkeit und der sozialen Verantwortung. Darüber hinaus sind die Kosten für Lebensmittel wieder auf der Liste unter den neuen, sich entwickelnden Top-Herausforderungen der Gastronomiebetriebe, aufstrebende Restaurants sind dabei das Problem der Minimierung der Abfälle und der Reste als kostengünstiges Management-Tool zu betrachten.

Hauseigene Menüs: So wie der lokale Beschaffungstrend sich mit voller Geschwindigkeit im Jahr 2015 fortsetzt, entwickelt sich auch der hyper-lokale Unter Trend. Neben dem Trend zu Restaurantgärten, findet man als Fortsetzung des hyper-lokalen Trends die Entwicklung zu Angeboten von hausgemachten Essen, Essen vom Bauernhof- und ARTISAN Marken. Vom Speiseeis zum Käse, von den Gurken zum Speck, von der Limonade bis zum Bier, die Restaurants stellen von Grund auf ihre hauseigenen Menüpunkte her.

Comeback traditioneller Bearbeitungsmethoden: Ein großes Comeback feiern die allgemeinen seit Jahrtausenden verbreiteten Bearbeitungsmethoden des Marinieren und Gären - aber mit einem modernen Touch. Die Restaurants bieten hausgemachte Pickles an, ethnische Aromen und Spezialitätssessige, Kleinhersteller mit weniger traditionellen Gemüsesorten und fermentierten Geschmacksprofil in einer Vielzahl von Gerichten.

Erhöhte Globale Ausrichtung: Ein sich fortsetzender Trend in den letzten Jahrzehnten ist ,daß sich die ethnische Küche immer mehr in Mainstream-Menüs weiter entwickelt. So wie die amerikanischen Gaumen immer ausgefeilter und abenteuerlicher werden, so entwickelt sich auch das Angebot der Restaurants. Ein Micro-Trend in dieser Kategorie ist die Fusion Küche sowie die Entwicklung zu authentischer und regionaler Küche, diese Entwicklungen verstärken die Bedeutung und Tiefe der Erforschung von Aromen. Auch ethnische Zutaten, einschließlich Käse, Mehl und Gewürze, finden zunehmend ihren Weg in die nicht-ethnische Küche. Spezielle Gerichte wie Ramen (japanische Nudelsuppe), ethnisches Straßen-Essen und Kinder - Vorpeisen gewinnen ebenfalls an Dynamik.

Mini Gourmet: Die Köche und Gastronomiebetriebe widmen immer mehr Aufmerksamkeit der Zubereitung von Kindermenüs. Die Zeiten in denen Kindermenüs nichts anderes waren als Hot Dogs und Mahlzeiten die wie Comic-Figuren und Dinosaurier geformt waren sind lange vorbei. Die Ära der Gourmetkindergerichte, die sich aus den Menüpunkten der Erwachsenen mit abenteuerlichem angepassten Geschmacksprofil zu traditionellen Kindergerichten entwickelt hat, hat nun begonnen. Parallel dazu haben sich gesündere Versionen der Gourmet-Kinder Mahlzeiten, mit Vollkorn, Gemüse, im Ofen gebackene Produkte und Salaten als Vorspeise entwickelt.

Shooting Star Menu: Wie Sternschnuppen verschwinden Menüs. So wie einige Menü Trends rasch aufsteigen, verlieren andere Menüs an Auftrieb. Der kometenhafte Aufstieg von Hybrid-Desserts (zu erwähnen wäre hier der Croissant-Krapfen) ist vorbei und ein Abwärtstrend hat



Wie jedes Jahr: Volle Hallen bei der weltgrößten NRA Gastronomie Show

eingesetzt. Zwar immer noch unter den Top-Trends, aber die Dynamik des Aufstieges der glutenfreien Küche hat sich verlangsamt. Die Zukunft wird zeigen, ob diese Entwicklungen sich als Dauerbrenner bestätigen oder sie als alte Entwicklungen angesehen werden.

Zu den Menüpunkten, die am meisten an Modebewusstsein in den letzten Jahren in der jährlichen Umfrage hinzugewonnen haben zählen wenig angewendete Zutaten wie Fisch, Donuts, ethnische Gewürze, grasgefüttertes Rindfleisch, brauner Reis / Wildreis sowie Grill Gemüse. Die Nahrungsprodukte mit dem größten Rückgang in der „heiße Trend“ Bewertung enthalten Bruschetta, Grünkohl Salate, Nase-an-Schwanz- Kochen, Hybrid Desserts sowie hausgemachte Limonaden.

Auf die Frage, welcher aktuelle Nahrungstrend wohl in 10 Jahren als der aktuellste Menütrend zu finden sei, wurde die Umweltverträglichkeit an erster Stelle genannt, gefolgt von lokalen Nahrungsmitteln und ethnischer Küche.

Darüber hinaus hat die What's Hot 2015

Umfrage ergeben, was die Top fünf Alkohol- und Cocktail-Trends sein werden. Mikro destillierte / Artisan -Spirituosen, lokal gebräutes Bier / lokal hergestellter Wein / Spirituosen, vor Ort im Fass gealterte Getränke, regional charakteristische Cocktails und kulinarische Cocktails.

Die Köche wurden auch gefragt, wie sie über die Kunden denken, die Fotos von ihrem Essen machen und diese während der Mahlzeiten auf den Social Media (Sozialen Medien) Internetseiten posten. Fast drei von fünf Köche sagten, dies sei kostenlose Werbung und man solle die Kunden dazu nur ermutigen und etwa ein Drittel meint, dies sei in Ordnung, solange es diskret gemacht werde. Nur einer von 10 Köchen empfand dies als störend und meinte man solle die Kunden davon abhalten. Die vorhergehend besprochene Trends und die Trendsetter, die sie geschaffen haben, werden sich im Mai alle an einem einzigen Ort bei der NRA Show 2015 treffen, wo Sie in der Lage sein werden alle Trends auszuprobieren und die Produkte und Lösungen der Trendsetter zu erwerben. Die NRA Show wird vom 16. bis zum 19. Mai im McCormick Place in Chicago stattfinden, und es handelt sich

dabei um das größte Treffen von allen Restaurant-, Gastronomie- und Gastgewerbe Profis. Die Veranstaltung hat mehr als 60.000 Teilnehmer und Besucher aus über 100 Ländern und präsentiert die neuesten Produkte, Dienstleistungen, innovative Ideen, die allerneuesten Informationen über Trends und Themen und andere Wachstumsmöglichkeiten mehr als jedes andere Branchen-Event.

Foto: NRA

Für weitere Informationen, besuchen Sie die Website www.show.restaurant.org

Erfahren Sie mehr über die heißesten Speisen und Menüs Trends für das Jahr 2015 und erhalten Sie die vollständigen Ergebnisse auf der Webseite der NRA What's Hot Clinary Forcast (die topaktuellen kulinarischen Prognosen) unter: www.restaurant.org/News-Research/Research/What-s-Hot

Übersetzt von NRA Show



il TAVOLO – Zürich bei Tisch 2015 – Das Zürcher FOOD FESTIVAL tischt zum vierten Mal auf

Zum vierten Mal in Folge ist ein breites Publikum dazu eingeladen, die Zürcher Spitzengastronomie und die diesjährigen teilnehmenden Köche zu erleben. GATE GOURMET beim Flughafen Zürich, die GASTGEBERHOTELS sowie der ZÜRCHER ENGROSMARKT werden erneut die kulinarisch-begeisterten Gäste verwöhnen. Ab Mittwoch 24. bis Sonntag 28. Juni 2015 heisst es: Schlemmen, schlemmen, schlemmen!

Zum Auftakt des fünftägigen Food Festivals «il TAVOLO – Zürich bei Tisch» lädt GATE GOURMET mit 14 Koch-Stationen und zugleich 14 kulinarischen Destinati-

onen zum Abflug in den Kulinarik-Himmel ein. Diese einzigartige First Class Kitchen Party findet in der grössten Küche der Schweiz statt! «Maitre de Cabine» des Abends, Director Culinary Excellence Oliver Fischer von GATE GOURMET, wird zusammen mit den Chefköchen der Gastgeberhotels, Frank Widmer vom PARK HYATT ZÜRICH, Ingo Kühn mit Patrick Hetz vom THE DOLDER GRAND, Fredi Nussbaum vom STORCHEN ZÜRICH, Tino Staub mit Kay Schultz vom WIDDER HOTEL und Maurice Marro mit Olivier Rais vom BAUR AU LAC sowie mit Rebecca Clopath, BOTSCHAFTERIN MAX HAVE-LAAR und Leiterin Koch Mysterium und

Andrea Werth, MARMITE YOUNGSTER einen Festschmaus ausrichten und mit den offenen Kochstationen den «Passagieren» einen Einblick hinter die Kulissen gewähren. Die Gäste des Abends werden die Möglichkeit haben sich von Station zu Station zu begeben und die Welt-Kreationen der Koch-Meister bei musikalischer Begleitung zu geniessen.

Der Donnerstag ist für den traditionellen Event «Der Rasende Koch» reserviert. Bei dieser unterhaltsamen und zugleich exklusiven Veranstaltung geniessen die Gäste ein 5-Gänge-Menü in den fünf Gastgeberhotels. Jedes einzelne Sterne-



menü, wird mit vorgegebenen Zutaten von einem anderen Hotel-Chefkoch in Windeseile und zugleich grosser Sorgfalt kreiert, bevor dieser dann weiter zur nächsten Hotelküche rast. Hier können Kulinariker an einem Abend die Kochkünste aller teilnehmenden 5-Sterne-Häuser der Stadt Zürich einmalig an einem Tisch erleben.

Am Freitag präsentieren die Chefs der Gastgeberhotels die «No Limits Night». Für die Gourmands werden von Weindegustationen über Kitchenparties aufregende Aktivitäten rund um das Thema Essen organisiert. Zudem werden den Feinschmeckern viele weitere Leckerbissen in den Restaurants der Gastgeberhotels präsentiert.

Die legendären il Mercato-Lunch und il Mercato-Dinner gehen wieder am Samstag über die Bühne. Dafür wird der Zürcher Engrosmarkt zum Schlemm-Palast umfunktioniert. Bei diesem Anlass erleben die Gäste ein mediterranes Gefühl, sowie es nur dort in Zürich entstehen kann. Die berühmte 200 Meter lange Tavola wird an diesem Tag für bis zu 800 Personen aufgetischt, wobei Gäste ein Free Seating geniessen können, welches

für eine lockere Atmosphäre sorgt. Die il TAVOLO-Köche zeigen an den Live-Cooking Stationen sowie in den Food Trucks ihr Talent und werden eine Vielfalt an verschiedenen Sternemenüs kreieren. Zudem haben die Besucher die Möglichkeit sich an einem Einkaufserlebnis der besonderen Art an mehreren Marktständen zu erfreuen. Ein weiteres Highlight wird die il-Mercato Lounge auf der Rampe sein. Unterhalten werden die Besucher von Dominik Widmer vom Radio 24 und diversen musikalischen Künstlern.

Als krönender Abschluss wird erneut die 200 Meter lange Tafel für den Familienbrunch am Sonntag im Zürcher Engrosmarkt gedeckt. Die Gastrosophinnen kreieren zusammen mit Oliver Fischer, Gate Gourmet, aus traditionell überlieferten Rezepten leckere il TAVOLO-Familienbrunch-Gerichte für Gross und Klein. Für Spiel, Spass, Musik und so manche Überraschung sorgt wieder das il TAVOLO-Kinderprogramm. Der Familienbrunch steht unter dem Patronat von Zürich Tourismus und Gaggenau.

PROGRAMM

Mi, 24. Juni – OPENING NIGHT

First Class-Kitchenparty
Im Gate Gourmet

Do, 25. Juni – DER RASENDE KOCH

In allen Gastgeberhotels

Fr, 26. Juni – NO LIMITS NIGHT

In allen Gastgeberhotels

LE COMBAT DES CHEFS

Rive Gauche!

EIN TELLER – ZWEI NATIONEN

Storchen Zürich

THE COLLECTION NIGHT

Park Hyatt Zürich

Sa, 27. Juni – il MERCATO-LUNCH

Im Zürcher Engrosmarkt

il MERCATO-DINNER

Im Zürcher Engrosmarkt

So, 28. Juni – FAMILIENBRUNCH

Im Zürcher Engrosmarkt

GASTGEBERHOTELS

- Maurice Marro & Olivier Rais, BAUR AU LAC
- Frank Widmer, PARK HYATT ZÜRICH
- Fredi Nussbaum, STORCHEN ZÜRICH
- Patrick Hetz & Ingo Kühn, THE DOLDER GRAND
- Tino Staub & Kay Schultz, WIDDER HOTEL

il TAVOLO-KÖCHE

- Thomas Gautschi, BLAUE ENTE
- Rebecca Clopath, BOTSCHAFTERIN MAX HAVELAAR
- DIE GASTROSOPHINNEN
- Mike Thomi, DA ANGELA
- Michael Bolliger, DREI STUBEN
- Oliver Fischer, GATE GOURMET
- Thomas Kappis, GATE GOURMET
- Patrick Dudler, GATE GOURMET
- Gottfried Menge, GATE GOURMET
- George Djole Gostic, GIARDINO VERDE
- Andrea Werth, MARMITE YOUNGSTER
- Stefan Herkner, RESTAURANT BÄRENGASSE

Fotos: David Biedert Photography

www.il-tavolo.ch



Patrick Hetz & Ingo Kühn - The Dolder Grand



Wilhelm Luxem - Baur au Lac

Ein Auto, das klaglos gehorcht

Rassig, doch unkompliziert: der Audi TT



Horst-Dieter Ebert hat ihn gefahren

Manchmal können die stolzen Leute bei Audi auch mal bescheiden sein: „Wir wollten einen Sportwagen bauen,“ so sagen sie heute mit geradezu britischem Understatement, „aber einen mit hohem Nutzwert.“ Die Rede ist von ihrem Erfolgsmodell Audi TT/TTS, dessen Geschichte immerhin zwanzig Jahre zurückreicht.

Denn der erste TT rollte bereits Mitte der 90er Jahre vom Band, als Roadster mit einem leichten Stoffverdeck. Der Jahrgang 2015 ist durchaus wiedererkennbar, und doch ganz neu, mithin ein Beispiel für die optimale Designentwicklung eines Erfolgsmodells über mehrere Generationen. Gut, der TT, wie er da aus dem

Marbella Club rollt, sieht nicht so aus, als wäre er der schnellste Audi aller Zeiten (das ist ja wohl der größte R8, der mit den 570 PS, der ja auch um einiges fetziger und teurer aussieht).

Doch das sympathische Understatement des Autos macht, dass es schneller ist als es aussieht: Er sprintet mit kräftigem Röhren in weniger als fünf Sekunden von null auf hundert Stundenkilometer – das schaffen nur reinrassige Sportwagen. Die allerdings, die ehrgeizigen PS-Protze mit ihren windschlüpfigen Karosserien, sind selten so komfortabel wie die neueste, die dritte TT/TTS-Generation, egal ob man sich für das stilistisch perfekte Coupé entscheidet oder für das lebfrohe Cabrio.

Es geht tatsächlich nach dem alten Textilspruch „Reinschlüpfen und sich wohlfühlen“: Schon beim ersten Platznehmen in dem Coupé habe ich das Gefühl, hier schon häufiger gegessen zu haben: „Wie ein auf Maß geschnittener sportlicher Anzug umgibt der zweisitzige Innenraum den Fahrer“, rühmen die Designer das Interieur, und zum ersten Mal bin ich mit dem Werbespruch eines Autoherstellers hundertprozentig einverstanden.

Das Interieur atmet gebürstetes Aluminium (sparsam) und feines Leder in Schwarz und Felsgrau mit dekorativen Nähten in Kontrastfarben (reichlich). Oberhalb des Lenkrades leuchtet brillant das Herz des „audio virtualen Cockpits“: das übergroße Display für alle Informationen des Fahrers, von der Navigation bis zu den Grafiken der Assistenzsysteme. Von der Cleverness her konkurriert das System mit der intelligenten Logik eines modernen Smartphones: wer das bedienen kann (und wer kann das heute nicht), der wird schnell klarkommen. Um etwa ein Restaurant zu lokalisieren, genügt es, dessen Namen und die ersten beiden Buchstaben einzugeben: „Ente Wi...“ und schon erscheint das berühmte Lokal in Wiesbadens Nassauer Hof.

Auch bei der Sprachbedienung, die ja viele für die Königsdisziplin aller Computerkünste halten, präsentiert der TT enorme Fortschritte. Ein Befehl wie „Ich möchte mit Frau Merkel reden!“ genügt, um die entsprechende Telefonverbindung herzustellen. Auch die Navigation funktioniert auf formlose Eingaben à la „Fahr uns doch mal zur nächsten Tankstelle“ oder „Jetzt zum nächsten Sterne-Restaurant!“ oder „Spiel doch NDR-Info!“

Was zeigt uns das: Man kann dieses Auto duzen und braucht nicht mal „bitte“ zu sagen – und doch fährt es einen klaglos und perfekt durch fremde Gegenden. Was will man mehr?

Foto: Daniel Wollstein

Der Club, den der Jetset liebte

Luxus seit über 60 Jahren: der Marbella Club

Es gibt ein paar Namen in der internationalen Reisewelt, die besitzen einen unüberhörbaren Beiklang von Klasse, von Luxus, ja von High Society. Dazu gehören St. Tropez und Sankt Moritz, St. Barth und ein bisschen auch Sylt. Und unter den Spitzenhotels sind es Namen wie Ritz, Connaught, Brenner's, Baur au Lac, St. Regis oder Peninsula, von den letzteren natürlich nur die Originale, nicht die daraus entwickelten Ketten.

Und dann gibt es neben all diesen Legenden noch den „Marbella Club“ an der Costa del Sol in Andalusien, der sich für über drei Jahrzehnte zum umrauten Epizentrum des internationalen Jet Sets entwickelte. Ihr Gründer war der spanische Aristokrat und Playboy Alfonso Prinz von Hohenlohe, der Anfang der fünfziger Jahre 120.000 Quadratmeter Land in dem verschlafenen Fischerdorf Marbella zu einem Spottpreis erwarb.

Am Anfang baute er sich dort eine Privatvilla, dann ein Gästehaus mit zwanzig Zimmern. Und über Nacht wurde das ein Promihotel; der Fürst hatte ja soeben in Venedig die erst 15jährige Prinzessin Ira



Sommerterrasse im Club

Fürstenberg geheiratet, eine Traumhochzeit und ein Skandal zugleich. Doch nun berannten Millionäre, Society-Größen und Hollywood-Stars die neue Adresse. Don Alfonso holte seinen Vetter Graf Rudolf von Schönburg, einen studierten Hotelier aus dem Palace Hotel in St.Moritz,



Club-Pool an der Beach

und vergrößerte fortan seinen „Marbella Club“ alle Jahre.

„Wer sich hier auch nur ein paar Monate während der Saison aufhält“, erzählte mir schon vor vielen Jahren der Hotel-Graf, „der trifft hier das gesamte Who-is-Who der schönen Welt!“ Tatsächlich waren sie von Anfang an dabei, die Bismarcks und die Windsors, der Aga Khan und Khasogggi, die von Monaco (mit Grace Kelly) und die Rothschilds, die Hollywood-Promis, James Stewart und Tony Curtis, Gloria Swanson und Audrey Hepburn, Liza Minnelli und Bing Crosby. Natürlich war Gunter Sachs Stammgast (ein paar Jahre mit Brigitte Bardot); Gina Lollobrigida und Sophia Loren gehörten zu den treuen Repeatern.

Berühmt waren die Strandparties zweimal die Woche, die Kostümfeste, natürlich die Hochzeiten und Geburtstagsfeten. Und der Club feierte sich auch gern selbst: Gerade ist, knapp nach dem 60. Geburtstag, ein neuer Prachtband herausgekommen, eine Art Poesiealbum der besonders feinen Art; wer sich darin nicht wiederfindet, hat nie so recht dazugehört.

Freilich, die Höhepunkte des Marbella Club liegen in der Vergangenheit. Heute

mutet der Club an wie ein großes Dorf, mit zahllosen Baulichkeiten, Villen und Pavillons. Aus den 20 Gästezimmern von 1954 sind 120 luxuriöse Suiten und opulente Wohnungen geworden (auch ein paar Dutzend Zimmer gibt es noch). Und alles ist auf das tropischste und exotischste begrünt und kunstvoll umwuchert.

Die Zahl der Restaurants, am Strand, am Pool, im Park, würde auch einem sehr viel größeren Hotel zur Ehre gereichen; die Küche ist erstklassig, die Preisgestaltung ebenfalls. Immerhin: Wer ein Glas Champagner ordert, kriegt das Glas mit einem Berg oben drauf vollgeschenkt. Und noch ein anderer Superlativ ist zu vermelden: Der Kids Club, angesiedelt im ehemaligen Wohnbereich von Don Alfonso, der nicht nur ein Frauen-, sondern auch ein Kinderfreund war, ist 5.000 Quadratmeter groß, inklusive Musikschule, Versuchsküche und – einer kleinen Parfum-Manufaktur.

Fotos: Marbella Club

Marbella Club
Boulevard Principe Alfonso
von Hohenlohe
29602 Marbella, Malaga, Spanien
Tel. 0034 952 822.211
www.marbellaclub.com



Der Engel, der das Glück verteilt

Stefanie Bisping

Brigitte Bardot kommt schon lange nicht mehr. Doch der zwischen Ramatuelle und Saint-Tropez gelegene Plage de Pampelonne ist noch immer Treffpunkt für Promis, Politiker und unbescholtene Bürger.

Der Wind wirbelt Sandkörner in die Luft. Am Strand spielen Kinder Fußball. Von Windsegeln geschützt, liegen Menschen im Sand und auf Liegen. Im Restaurant des „Club 55“ haben die ersten Gäste Platz genommen. Die hellblauen Decken der Tische, die zwischen knorrigen, vom Mistral verformten Bäumen gruppiert sind, spiegeln den wolkenlosen Himmel. Ein Model knabbert an rohen Frühlingszwiebeln, ein Deutscher spricht in sein Mobiltelefon, ein Paar lässt eine Flasche Rosé entkorken.

Am Strand steht Patrice de Colmont und schaut aufs Meer, das heute unruhig wogt. „Jeden Morgen bin ich glücklich, dies zu sehen“, sagt der Besitzer des legendären Clubs am nicht weniger glamourösen Strand von Pampelonne. Dabei lebt Colmont hier schon seit seinem zweiten Lebensjahr. 1948 zogen seine Eltern mit ihm und seinen Geschwistern in eine Fischerhütte auf dem Hügel, der die Bucht in Richtung Saint-Tropez rahmt. Sein Vater, ein Ethnologe, der mit der Familie um die ganze Welt gereist war, hatte im Jahr zuvor während einer Flaute mit seinem Boot in der Bucht festgesessen. Der Mistral wehte, Colmont Senior lag mit seinem Schiff vor dem Strand, den er nicht erreichen konnte, und schaute auf das breite, goldgelbe Band vor grünem Dickicht. Den Anblick wurde er nicht mehr los.

Eine kleine Erbschaft erlaubte es Monsieur de Colmont etwas später, Land am Strand zu kaufen. Er baute drei Hütten: eine für sich und seine Frau, eine für die Kinder, eine für die Küche. Die Kinder wuchsen am Strand auf, der noch Wildnis war. Kamen Spaziergänger vorbei, schenkten die Colmonts ihnen ein Glas Wein ein. Dann kam ein Verrückter aus Paris, und alles wurde anders. Es war 1955, Roger Vadim fiel mit Brigitte Bardot und einer Filmcrew am Strand ein, um „Und ewig lockt das Weib“ zu drehen. Plötzlich kamen 80 Leute am Tag, um in einem Bistro zu essen, das es nicht gab. Tische und Stühle mussten her, Steuer Nummer und Gewerbeschein. Der „Club 55“ war geboren.

Aus Patrice strömen die Geschichten nur so heraus: wie im vorletzten Sommer Bono, seit jeher einer seiner Lieblingsgäste, mit den U2-Kollegen vorbeikam. Die Musiker fühlten sich wohl. Sie begannen zu singen und spielen, einfach so, eine Stunde lang. Die Gäste hörten auf zu essen, die Kellner rannten nicht mehr umher. „Es war, als flöge ein Engel umher, der Glück verteilt.“ Oder wie Franz-Josef Strauß und Valéry Giscard d'Estaing sich einst zum deutsch-französischen Gespräch einfanden, mit vierzig Mann Begleitung und Marinebooten, die vor der Küste kreuzten: „In der Ecke da drüben haben sie gegessen.“ Wie er einmal Tischtücher im Sand ausbreiten musste, als aus dem feudalen Hotel du Cap Eden Roc in Antibes ein arabischer Prinz mit achtzigköpfigem Gefolge vor dem Strand ankerterte, aber innen bereits jeder Platz besetzt war. Und wie sich Mikhail Gorbatschow hier mit einem Geschäftspartner traf, beide in Club-55-T-Shirts posierten, aber die versprochenen Fotos nie schickten.

„Alle waren hier, alle“, sagt Patrice. Er muss nachdenken, bis ihm Prominente einfallen, die hier nie Aioli mit Fisch und der Gemüseplatte aus eigenem Anbau zum kühlen Rosé bestellten, die beiden Klassiker des Hauses. „Der Papst, die beiden George Bushs“, sagt er dann. Brigitte Bardot, die den Boom um das schönste aller Fischerdörfer ankurbelte, kommt nicht mehr. „Sie geht schon lange nicht mehr an den Strand, ist nur noch mit ihren Tieren beschäftigt.“ Er seufzt. „Es ist zu viel. Für Menschen ist in ihrem Leben kein Platz.“ Am Morgen hat die Lokalzei-



Im Frühling sind am berühmten Plage de Pampelonne noch Plätze frei

tung gemeldet, dass La Bardot dem Finder einer ihr entwichenen Katze eine Prämie von 600 Euro gezahlt hat. Er schüttelt den Kopf. Von Ruhm lässt sich Patrice de Colmont genauso wenig wie von Flausen und Allüren beeindrucken – womöglich ist auch das Teil des Erfolgs seines Clubs. Neben der Tatsache, dass Paparazzi hier Hausverbot haben.

Jeden Tag ist Patrice hier, von Mitte März bis Anfang November und dann wieder während der Weihnachtsferien. Er freut sich, wenn er plaudernd am Tisch Unbekannter verweilt und merkt, wie an den übrigen Tischen getuschelt wird, wer da denn wohl sitzt. Viel mehr als für Promis interessiert sich der Besitzer zweier Bio-Höfe und eines veritablen Weinbergs inzwischen für die Landwirtschaft. Und so ist der Gast, dessen Besuch er am dringlichsten erwartet, nicht etwa der fehlende Papst, sondern Pierre Rabhi, der Vater der Öko-Bewegung in Frankreich.

800 bis 1000 Teller verlassen im Juli und August jeden Tag die Küche von Laurent Bertolotto. Der Tropézien in der siebten Generation hat noch nie anderswo als am Plage de Pampelonne gearbeitet. Seit 20 Jahren steht er der Küche des Club 55 vor. „Die Hochsaison ist anstrengend“ gibt er zu. „Aber ich bin an diesem Strand aufgewachsen. Er ist mein Zuhause. Ich möchte hier nie mehr weg.“

Das hört man häufig von den Menschen,

die an diesem Strand ihr Geld verdienen: von Christopher Ferreira, der seit 20 Jahren über den Parkplatz des Club 55 wacht und froh erklärt: „Ich habe jedes Auto der Welt gefahren. Jaguar, Bentley, Rolls, Ferrari: Ich kenne sie alle.“ Mit langem Haar, Sonnenbrille, Polohemd und verblichenen Shorts verkörpert er auch optisch das Lebensgefühl dieses Strandes. Noch immer schmeckt das ein wenig nach jener Freiheit, die einst die junge Brigitte Bardot in ihren Bann zog – selbst,

wenn man nach einem Abend im Trubel des Hafens auf einen Campingplatz zurückkehrt, oder das Auto, das man parkt, nicht das eigene ist. Außer dem Einparken großer Schlitten hat Christopher bei der Arbeit auch über das Leben gelernt. „Manche Gäste mögen ihr Auto lieber als ihre Frau. Aber die meisten sind angenehm, ich habe mit diesem Job Riesenglück gehabt.“

Dabei ist es im Juli und August an der ganzen Küste unerträglich: unerträglich heiß, unerträglich voll, unerträglich teuer. Doch die Menschen kommen, auch wenn kaum ein Hotelzimmer in Saint-Tropez für unter 500 Euro die Nacht zu finden ist, sich eine endlose Blechlawine über die Küstenstraße wälzt und Parkplätze Mangelware sind. Und das nicht nur für Autos. Vor einigen Jahren musste die Wasserpolizei den Golf von Saint-Tropez absperren, weil er von Yachten buchstäblich verstopft war.

Dennoch hat diese Bucht ihren Zauber nicht verloren. Gewiss, es ist gebaut worden; aber nicht so hemmungslos wie überall sonst an der Küste. Das Fischerdorf selbst ist mit seinen Gassen, kleinen Plätzen und der von Cafés auf der einen und Superyachten an der anderen Seite gesäumten Flaniermeile an der Mole unverändert geblieben. Wiewohl der Yacht-



Es ist eingedeckt: Mittagszeit im Club 55



Ein Evergreen auf der Karte ist die Platte aus rohem Gemüse

hafen sich immer weiter ausgedehnt hat und sich heute unterm Place des Lices, wo der nach Lavendel duftende Wochenmarkt für zusätzlichen Besucherandrang sorgt, eine Tiefgarage verbirgt, spielen die Herren des Dorfs unter den Platanen Boule, als hätten sie von alldem nichts bemerkt.

Der Plage de Pampelonne ist zwar nicht mehr wie noch vor 30 Jahren nur über ein paar staubige Feldwege erreichbar. Und es ist ein Glück, dass sich hinter dem Strand eine recht breite Ebene erstreckt, so dass Etablissements wie „Stefano Forever“, eine riesige Bar nebst Restaurant, Cabaret und Parkplatz, vom Strand aus kaum zu sehen sind. Doch hat man den Boulevard Patch, der heute zu einem kleinen, im Sommer heftig umkämpften öffentlichen Parkplatz führt, erst hinter sich gelassen, ist fast alles wie früher: breit und feinsandig der Strand, links und rechts von grünen Hügeln eingefasst, die dank astronomischer Grundstückspreise und zahlreicher Auflagen sparsam bebaut sind. Am linken Ende der Bucht blickte einst Gunther Sachs von seinem Anwesen aufs Meer, am rechten Ende wacht ein Leuchtturm. Wenn der Mistral weht, kann das dunkelblaue Meer unfreundlich werden wie immer schon. Deshalb muss heute jeder „Plagiste“ auch ausgebildeter Rettungsschwimmer sein.

Gerüchten zufolge werden den Plagistes, deren Berufsbild mit dem Aufstellen der Liegestühle nur unzureichend beschrieben ist, gelegentlich sechsstelligen Summen für die Übernahme ihrer Jobs geboten – eine Investition, die sich durch üppige Trinkgelder rasch amortisieren

soll. Dennoch ist die Fluktuation niedrig. „Ich mache das hier seit 1981“, sagt zufrieden Gérard Bartolo, der jeden Morgen um halb sieben beginnt, im Club 55 die 350 Liegen aufzustellen. Bartolo weiß, welcher Gast welche Schattenliege und welchen Drink bevorzugt. „Es ist ein Super-Job“, sagt er. Obwohl er an den Anblick von Popstars und Politikern gewöhnt ist, freut er sich über einzelne Gäste besonders: „Mike Tyson und Clint

Abend im Hafen einzustimmen. Frösche beginnen zu lärmern. Im Club 55 werden leere Weinflaschen eingesammelt, die hellblauen Tischdecken abgenommen. Auch Patrice sucht seine Sachen zusammen. Dann fährt er ein paar hundert Meter zu seinem Bauernhof, wo er Wein und Gemüse fürs Restaurant anbaut. Begleitet von den Bordercollies Mistral und Pastis schaut er nach, wie sich Fenchel und Tomaten machen.



Patrice de Colmont, der Inhaber des legendären Club 55

Eastwood habe ich sogar um Autogramme gebeten.“

In der dem Leuchtturm zugewandten Seite des „55“ lagen vor 30 Jahren nurmehr Sand und angespülte Algen. Heute gibt es hier eine ganze Reihe Clubs und Bars. Immerhin mit luftigem Abstand. „Key West“ ist seit 18 Jahren der nächste Nachbar, der sich schon durch die Öffnungszeiten – ganzjährig, im Juli und August bis zwei Uhr nachts – vom „55“ unterscheidet. Auch das Personal ist jung: Dem 25-jährigen Mathieu Lamy ist es schon vor fünf Jahren gelungen, hier den Job des Herrschers über die Liegestühle an Land zu ziehen. Und trotz seines freundlichen Charmes könnte man bedauern, dass hier die Welt nicht mehr zu Ende ist.

Am frühen Abend wird es ruhig am Strand von Pampelonne. Die Sonnenanbeter sind aufgebrochen, um sich auf den

Fotos: Stefanie Bisping

Anreise:
Lufthansa bzw. Germanwings fliegt von diversen deutschen Flughäfen direkt nach Nizza, www.lufthansa.com

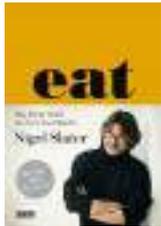
Übernachten:
Z.B. La Bastide de Saint-Tropez, fußläufig zum Hafen gelegen, ausgezeichnetes Restaurant. DZ ab 295 Euro, www.bastidesaint-tropez.com

Ebenfalls schön:
Hôtel de Paris, gegenüber der aus Louis-de-Funès-Filmen bekannten alten Gendarmerie. DZ ab 280 Euro pro Nacht (www.hoteldeparis-sainttropez.com). Club 55: Tische zeitig reservieren, Tel. +33 (0)4 94 55 55 55, www.leclub55.fr

Allgemein:
Var Tourisme, www.visitVar.fr



Neuerscheinungen zu aktuellen Trends: Ein hübsches Handbuch mit Fast Food Rezepten (auch der edleren Art); Fasten (nicht Diät) – auch für Anfänger. Der Mythos von der nordischen Küche, ihre Produkte, ihre Rezepte. Und schließlich was Mega-Trendiges: fast Alles über Frühstücke fast überall



FAST FOOD STUNDENLANG

Nigel Slater
„Eat. Das kleine Buch der Fast-Food-Küche“
Dumont Verlag
466 Seiten, 24,99 Euro
ISBN 978-38321-9489-5

Wenn man mal vom Veganismus absieht (bitte ja!), dann ist Fast Food das Thema unserer Zeit. Allein im letzten Jahr gab es rund zwei Dutzend neuer Buchtitel dazu, von „Das Phänomen Fast Food“ über „Better Burger“ bis zu „The Art (!) of Burger“. Mit Burger, Pizza und Sandwiches allein gibt sich der wohlbeleumdete englische Kochbuch-Autor Nigel Slater (wir erinnern uns noch gern an sein enzyklopädisches Obst-Buch) natürlich nicht ab. Sein kleines, auch formatmäßig hübsch-handliches Kompendium enthält nur (relativ) einfache Rezepte für „die Momente, in denen wir einfach nur ESSSEN wollen“. Das kann dann auch mal ein „Vietnamesisches Garnelen-Baguette“ sein mit mehr als zehn Zutaten oder eine „Kartoffelschnitze mit Gorgonzalosoße“, die erst mal 15 Minuten in Salzwasser gekocht wird und dann „etwa 1 Stunde in vorgeheizten Ofen“ gebacken wird. Ob das jeder Benutzer dann noch für „Fast Food“ hält, bleibt fraglich. Appetitlich indes sind die empfohlenen Rezepte ziemlich ausnahmslos.



NICHT NUR FÜR GLÄUBIGE

Ulrike Borovnyak
„Fasten für Geniesser“
Brandstätter Verlag
192 Seiten, 29,90 Euro
ISBN 978-3-85033-878-3

Bei diesem Titel habe ich erst einmal herzlich gelacht. Klingt doch so wie „Essen nach Herzenslust und dabei abnehmen“ oder „Einfach nur Sparen und dabei reich werden“. Doch natürlich sind Anleitungen zu Schlankwerde-Methoden einer der großen Trends auf dem Buchmarkt. Der Laie schreckt natürlich ein bisschen zurück bei Grundsätzen wie: „Die Mittagsruhe und der Leberwickel sind ein absolutes Muss im Fasten“, oder auch: „Fasten ohne Einlauf ist wie Rotwein ohne Käse“, wobei sich Rotwein gottlob auch ohne Darmreinigung genießen lässt. Doch Fasten ist eben nicht gleich Diät, sondern „auf ganzheitliche Veränderung“ angelegt. Auch wenn Skeptiker hier heimliche Glaubenssätze wittern: Das Buch erläutert das Fasten auch für die Ungläubigen auf sympathisch pragmatische Art als ein Verfahren von Reinigung und Bessinnung. Und die Fastengerichte wirken so mundwässernd, dass man geneigt ist, sie tatsächlich für geniessertauglich zu halten ...



NOMA UND DIE FOLGEN

Margareta Schildt-Landgren
„Die neue nordische Küche. 100 Rezepte – einfach, naturnah, authentisch“
AT-Verlag, 236 Seiten, 24,90 Euro
ISBN 978-3-03800-838-5

Noch ein Trend, der nach Norden. Denn wer redet heute noch von französischer oder italienischer Küche? Das beste Restaurant („Noma“ in Kopenhagen, doch auch „Fäviken“ in Schweden) wird immer wieder im Norden gekürt, Skandinavien ist, modejargonmäßig gesprochen, das neue Paris. Die fleißige schwedische Kochbuchautorin, die offenbar praktischerweise ein eigenes Restaurant betreibt („Frantzén“), hat den typischen nordischen Missionseifer der Naturgläubigen: „die natürliche Süße der Waldaromen, die zarte Herbheit von Preiselbeeren oder die Säure vieler grüner Wildkräuter“ sind ihre Lieblingsthemen, die Kapitel heißen „Wald & Wiese“, „Hof & Garten“; ein paar Lammkarrees, eine Schweinebacke und eine Kalbsleber spielen da eher Statistenrollen. Das ist alles hübsch bebildert, auch mit schönen Fotos der nordischen Landschaft (und nordischen Typen), und für alte Volvo- oder Saab-Liebhaber mit ein paar Küchen-Genen ist das ein sehr geeignetes Geschenk.



FRISCH AUS DEM NETZ

Melanie Jonas u.A.
„So frühstückt die Welt. Rezepte und Geschichten“
Edition Delius
160 Seiten, 19,90 Euro
ISBN 978-3-66710-136-5

Dies ist ein sehr fideles und modernes Buch. Insbesondere, weil es sich aller modernen Netze bedient. Websites (etwa „Fräuleinchen“), Blogs und Konsorten werden seitenlang zitiert, immer wieder neue Frühstücksspezialisten, -berater, -exoten aller Länder vorgeführt. So kommen ganz verschiedene Leute zu Wort, und außer den teils populären, teils exotischen Rezepten von „Gefüllte Eier mit Schinken“ bis „Simbabwischer Ochsenleber-Schmortopf“, fällt auch die eine oder andere Anekdote ab. So kommt das Entertainment nicht zu kurz, das Buch versteckt viele Informationen in unterhaltsamen Geschichten. Irgendwo wird auch „das perfekte Ei“ gelehrt, denn die „gewünschte Konsistenz“ ist bekanntlich „Präzisionsarbeit“. Kaum hat man die schönen Eier- und Hühnerbilder besichtigt, folgt ein Koch, der sein Bauernfrühstück als „molekulare Überraschung“ bereitet. Scherz muss sein!

Jacobs Feinschmecker-Abende und Farewell-Partys für Queen Elizabeth und Queen Mary 2

Riesling, Austern, Spargel, Wodka, Dry Aged Beef, Trüffel, Tee... – die Vielfalt an ess- und trinkbaren Genüssen ist fast unendlich. Und manchmal braucht es einen oder mehrere Experten, um diese Fülle ausführlich zu entdecken und zu erschmecken. Nun ruft das Louis C. Jacob in Hamburg als neue Eventreihe die Feinschmecker-Abende ins Leben.

Am jeweils letzten Mittwoch im Monat findet im Louis C. Jacob ab Ende Mai ein Genussabend mit wechselnden Themen



Thomas Martin

statt. Chef de Cuisine Thomas Martin und das Sommelier-Team lassen ihre Kontakte spielen und laden Experten ihres Faches zu einer spannenden Gourmet-Frage an die Elbe, um den Gästen Unterhaltendes und Informatives rund um Speisen und Getränke näher zu bringen. Darauf abgestimmt liefert Thomas Martin mit seiner Küchenbrigade gleich das passende Mehr-Gang-Menü dazu. Themen und Experten wechseln – der Genuss steht immer im Vordergrund. Beginn der Feinschmecker-Abende ist jeweils um 19.00 Uhr. Die Maximal-Teilnehmerzahl von 25 Personen garantiert die Exklusivität des Abends.

Den Auftakt macht das Klassiker-Thema „Spargel und Riesling“ am 27. Mai. An

diesem Abend treffen der Rieslingwinzer Peter Rudloff, Besitzer des gleichnamigen Weinguts und Kellermeister bei Juliusspital und ein Spargelbauer aus der Lüneburger Heide auf die Jacob Gäste. Ende Juni kommt dann Besuch von der Insel Sylt nach Hamburg, um die Kombination von ausgesuchten Champagnern und Sylter Royal Austern von Dittmeyers Austern-Compagnie zu beleuchten. Sommerlich leicht wird es am 29. Juli mit dem Thema Fisch & Meeresfrüchte – Elbblick inklusive. Weitere Termine folgen ...

Jacobs Feinschmecker-Abende

Mittwoch, 27. Mai: Spargel & Riesling

Mittwoch, 24. Juni: Austern & Champagner mit Sylter Royal Austern von Dittmeyers Austern-Compagnie

Mittwoch, 29. Juli: Fisch & Meeresfrüchte

So wird die Queen nur in Hamburg verabschiedet – Farewell-Partys im Hotel Louis C. Jacob

Seither wird im direkt an der Elbe gelegenen Hotel Louis C. Jacob das Auslaufen der Queen Mary 2 eindrucksvoll zelebriert. Schon am Morgen ihres Hamburg-Besuchs wird das Frühstücksbuffet um Baked Beans, Porridge und weitere typisch englische Speisen ergänzt. Wenn das majestätische Schiff dann in den Abendstunden aus dem Hamburger Hafen ausläuft, versammeln sich Gäste und Mitarbeiter auf der berühmten Lindenter-

rasse. Die Spannung ist fast greifbar, bis sich endlich der Bug ins Blickfeld schiebt und aus großen Lautsprechern „God Save The Queen“ und „Rule Britannia“ ertönen. Auf Augenhöhe gleitet die Königin der Meere vorbei und wird von der Terrasse und aus allen Hotelzimmerfenstern mit großen Laken verabschiedet. Drei Salutschüsse aus der Jacob-Kanone runden das Spektakel ab und zum Dank ertönt tief dröhnend das Schiffshorn der Queen Mary 2. 2015 wird im „Jacob“ erstmals auch der Queen Elizabeth ein angemessenes Geleit gegeben.

Farewell-Partys 2015

Dienstag, 5. Mai, 18 Uhr: Queen Elizabeth

Freitag, 12. Juni, 20 Uhr: Queen Mary 2

Dienstag, 30. Juni, 17 Uhr: Queen Mary 2

Donnerstag, 2. Juli, 18 Uhr:

Queen Elizabeth

Dienstag, 11. August, 18 Uhr:

Queen Elizabeth

Sonntag, 13. September, 18 Uhr:

Queen Mary 2

Freitag, 18. September, 18 Uhr:

Queen Mary 2

Dienstag, 20. Oktober, 19 Uhr:

Queen Mary 2

Fotos: LOUIS C. JACOB

Reservierungen unter 040/822 55-407
oder unter events@hotel-jacob.de
Weitere Informationen finden Sie unter:
www.hotel-jacob.de

Eine schöne Tradition: Verabschiedung Q M 2





Urlaub mit Meer-Wert

Lindner übernimmt Hotel am Timmendorfer Strand

Zum 1. Mai übernimmt Lindner das 4-Sterne-Haus Lindner Country & Strand Hotel Timmendorfer Strand im berühmten Ostseebad. Familien und Naturliebhaber kommen dort besonders auf ihre Kosten – inmitten traumhafter Ostseelandschaft ist das Traditionshaus ein idealer Ausgangspunkt für Entdeckungen, Ausflüge und eine gute Portion Entspannung im maritimen Stil.

Etwa 15 Kilometer nördlich von Lübeck lockt Natur pur am berühmten und endlos langen Timmendorfer Strand – ein idealer Platz für einen „meerwertigen“ Urlaub. Verkehrsgünstig und doch in traumhafter Ruhe mit der Ostsee vor der Tür lädt das Lindner Country & Strand Hotel Timmendorfer Strand ab dem 1. Mai in seine 93 Zimmer und Suiten ein – buchbar natürlich mit Meerblick. Dabei ist der acht Kilometer lange Sandstrand rund um das Hotel nicht das einzige Highlight: Knallgelbe Rapsfelder, sattblaues Meer und grüne Wälder laden Naturliebhaber zur Entspannung ein.

Küstenfeeling entdecken

Familien schlendern die 50 Meter bis zum Strand problemlos auch mit Kindern, und wenn der feine Sand aus den Schuhen geschüttelt werden soll, bieten

sich zahlreiche Abenteuer in der nahen Umgebung an. Und während sich die Entdecker tummeln, entspannen sich die anderen in der hoteleigenen Sauna, im Dampfbad, Fitnesscenter und dem Baltic Beauty Center für Wellnessbehandlungen und Massagen. Oder in den 18.000 Quadratmetern der nahegelegenen Ostsee-Therme – keine Überraschung, dass auch hier der Meerblick nicht fehlt. Zurück im Hotel locken regionale Spezialitäten im Restaurant mit ruhiger Terrasse und eine prall gefüllte Bar.

„Wir freuen uns, das neue Hotel und seine angestammten Mitarbeiter unter Direktorin Simone Samland in der Lindner-Familie willkommen zu heißen“, freut sich Otto Lindner, Vorstand der Lindner Hotels & Resorts. „Wir suchen unter dem Motto „Nicht nur besser. Anders.“ Häuser mit eigenem Charme und regionalen Besonderheiten. Das neue Lindner Hotel im bekannten Badeort Timmendorfer Strand passt da perfekt rein: Ideale Lage, Landhaus-Charme und tolle regionale Küche“, erklärt Vorstand Otto Lindner.

Foto: Lindner Hotels & Resorts

www.lindner.de

Okura Amsterdam: Das authentisch japanische Michelin-Stern-Restaurant Yamazato ist wiedereröffnet

Traditionelle Sushi-Bar und ein neuer Kiesgarten im Innern schaffen ein ultimatives Japan-Gefühl

Nach umfangreicher, dreimonatiger Renovierung hat das authentisch japanische Restaurant Yamazato (ein Stern-Michelin) im Hotel Okura Amsterdam wieder seine Türen geöffnet.

Die in Tokio ansässige, weltberühmte Architekten-Firma KKS entwarf das neue Interieur für dieses Michelin-Stern-Restaurant. Ganz im Einklang mit japanischen Gepflogenheiten wurde dabei der Sushi-Bar des Restaurants ein großer Platz eingeräumt. Die Renovierung umfasst darüber hinaus ebenso die Küche und die angrenzende Restaurantlounge.

Foto: Okura

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



Yamazato - Sushi

12mal Faszination – hotel12, das Original in Kärnten

2011 vollendete das Haus eine erstaunliche Metamorphose vom einfachen Berggasthof zum einzigartigen Kunst- und Lifestyle Hotel. Die 12 zieht sich wie ein roter Faden durch das Konzept des hotel12 auf der Kärntner Gerlitzen, hinter dem die hotel12 management gmbh steht.

Das an der 12. Kehre der Gerlitzen Alpenstraße und damit direkt an der Skipiste gelegene Kunst- und Lifestyle Hotel empfängt seine Gäste in 12 Zimmern und Suiten, die von 12 internationalen Künstlern dreier Kontinente von Beijing bis New York individuell gestaltet wurden. Jeder Raum im hotel12 erzählt eine andere Geschichte und doch haben alle 12 Zimmer und Suiten eines gemeinsam: Statt der üblichen Zimmernummer trägt jede Tür das Symbol eines der 12 chinesischen

Tierkreiszeichen – kreiert von einem der 12 Künstler.

Entstanden sind beispielsweise die auf Folie gedruckte Ratte vom Österreicher Robert Roubin und das Bild eines Schafes von Rupert Gredler, welches mit Schafswolle umgeben ist. Die Chinesin Xie Aige war für die Gestaltung des Tierkreiszeichens Hahn verantwortlich und hat sich für eine Resinskulptur entschieden, die sich an der Tür einer der beiden Panorama Suiten befindet. Diese Suiten überzeugen mit einer freistehenden Badewanne, offenem Kamin und einer privaten Terrasse.

Aus dem ehemaligen Berggasthof wurde somit ein modernes Gesamtkunstwerk. Mit den speziell beschichteten Böden, den an ein Industrieloft erinnernden Stahlträgern und der minimalistischen Architektur wurde ganz bewusst ein Kontrast zur unberührten Natur und der idyllischen Bergwelt geschaffen. Schwere Art déco Ledersessel, knisterndes Kaminfeuer, originelle Tischlampen und flauschige Felle sorgen indes für Gemütlichkeit und verbinden die raue Architektur mit einer warmen Wohlfühlatmosphäre.

Die Küche des „restaurant12“ ist einfach, köstlich, bodenständig und österreichisch-alpenländisch. Von Kärntner „Kasnudeln“, über traditionellen Apfelstrudel bis hin zum alpinen BBQ. Dabei werden Produkte aus der Region verwendet.

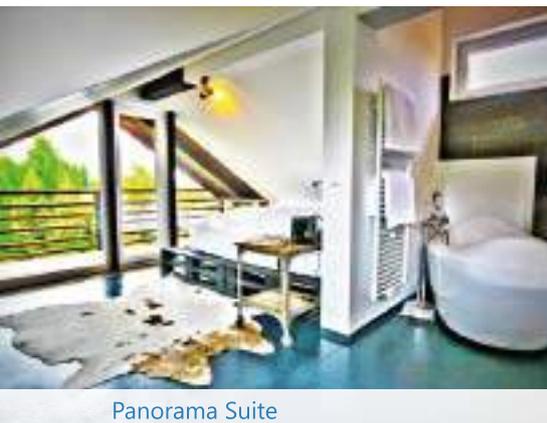
Wein und Zigarren Lounge im hotel12 mit Blick auf die Panorama Terrasse



Neben den 12 Zimmern und Suiten verfügt das hotel12 über einen SPA-Bereich mit finnischer Panorama-Sauna, Ruheraum, Massageraum sowie einem Frischluftbalkon. In der Zigarren- und Weinlounge kann man am Abend bei einem Glas Wein, einer Shisha oder beim Lesen die Seele baumeln lassen.

Fotos: hotel12

Hotel 12
Gerlitzenstrasse 55
A-9551 Bodensdorf
Tel. +43 424829621
info@hotel12.at
www.hotel12.at



Panorama Suite

The Places To Eat in 2015

Four Seasons eröffnet zahlreiche kulinarische Hotspots von Tokio über Johannesburg bis nach Bogota und Budapest

Französische Küche mit einer japanischen Note, moderne mexikanische Food-Interpretationen, interaktive kulinarische Erfahrungen sowie traditionelle italienische Speisen – die kanadische Hotelgruppe Four Seasons Hotels and Resorts enthüllt 2015 mehr als ein Dutzend neue kulinarische Konzepte rund um den Globus. Four Seasons bietet von Tokio, über Seoul, Casablanca und Bahrain eine kulinarische Reise zu den feinsten Adressen weltweit an – doch eines haben all diese Restaurant- und Barkonzepte gemeinsam: Sie vereinen höchste Produktqualität sowie ausgezeichneten Service.

Den Globus kulinarisch entdecken:
Four Seasons F&B-Eröffnungen 2015

Asiatischer Chic trifft französische Raffinesse: Four Seasons Hotel Tokyo at Marunouchi

Hiroshi Nakamachi, mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchenchef des Four Seasons Hotels in Tokio, vereint im MOTIF RESTAURANT & BAR eine pulsierende Küchenphilosophie, die ein intensives Geschmackserlebnis mit einer kreativen Präsentation sowie höchsten Qualitätsstandards verbindet. Gäste werden eingeladen, sich auf eine kulinarische Reise zu begeben: „The Living Room“ offeriert handgemachte Cocktails, „The Gastronomic Gallery“ bietet ein interaktives Kocherlebnis und der mondäne „Social Salon“ ist der Place to be für ein stimmungsvolles Dinner.

Weitere Genussplätze der Four Seasons Hotels warten in diesen Städten auf Sie:

- Four Seasons Hotel Casa Medina Bogota
- Four Seasons Königreich Bahrain
- Four Seasons Hotel The Westcliff Johannesburg
- Four Seasons Hotel Gresham Palace Budapest
- Four Seasons Hotel Seoul
- Four Seasons Hotel Casablanca

www.fourseasons.com

Golf à la carte – 13. Golf Festival

Kitzbühel zeigt sich von der lukullischen Seite

Golfen auf „Haubenniveau“ – unter diesem Motto lädt die Gamsstadt von 21. bis 28. Juni 2015 zur 13. Auflage des renommierten Festivals. Die wahrscheinlich schönste Golfwoche des Sommers steht heuer ganz im Zeichen des Genusses.

In einer der malerischsten Golfregionen der Alpen paart sich Leidenschaft mit jeder Menge Erfahrung in der Organisation großer Sportveranstaltungen. Mit dem Golf Festival Kitzbühel zeigt die Gamsstadt seit über einem Jahrzehnt, dass sie nicht nur im Winter, wenn das Hahnenkamm-Rennen für Furore sorgt, sondern auch in der warmen Jahreszeit zu Höchstleistungen fähig ist.

Das Golfspektakel als absoluter Höhepunkt im Kitzbüheler Turnierkalender geht heuer zum 13. Mal über die Bühne. Mehr als 500 Teilnehmer, darunter etliche Prominente, sind jedes Jahr beim einwöchigen Sportereignis dabei. Die fünf Gastgeberhotels – A-ROSA Kitzbühel, Hotel Rasmushof, Sporthotel Reisch, Cordial Golf & Wellness Hotel Reith bei Kitzbühel und Hotel Kitzhof Mountain Design Resort – liefern sportliche Höhepunkte und sorgen für ein buntes Rahmenprogramm.

Golfen auf Haubenniveau

2015 präsentiert sich das Festival für Golf Fans aus aller Welt nicht nur als sportliche Herausforderung, sondern auch als kulinarisches Highlight: Zum ersten Mal werden sechs Haubenköche und sechs ausgewählte Winzer an den Halfway-Stationen und bei den Abendveranstaltungen zugegen sein und garantiert für ein genussvolles „Hole-in-one“ sorgen. Mit einigen der besten Köche Österreichs wie Toni Mörwald, Alexander Huber oder Andreas Senn wird Golfen auf Haubenniveau geboten, die Winzer mit ihrer exquisiten Auswahl an österreichischen Spitzenweinen machen das Festival des Genusses perfekt.

Im Rahmen der Turnierwoche wird einmal mehr der „Golf Festival Kitz Cup“ als Brutto-Gesamtsieger bei Damen und Herren

gemeinsam ausgespielt. Im Tournament gerechnet werden die besten drei Brutto-Ergebnisse auf drei verschiedenen Plätzen. Auf dem umfangreichen Programm stehen sieben Wertungsturniere nach Stableford und drei nicht vorgabewirksame Turniere als Einzelturnier oder im Rahmen eines Hotelarrangements als 3er- oder 5er-Serie.

Bei der bereits legendären Streif-Attacke liegt der Abschlag von Loch 12 direkt oberhalb des Zielauslaufs der Hahnenkamm-Abfahrt beim Rasmushof in Kitzbühel.



Turnierhighlights außerhalb der Wertung

Drei Turniere außerhalb der Wertung sorgen für Spaß, Spannung und Genuss. Bei der bereits legendären „Streif-Attacke“, bei der zahlreiche Promis sowie Hobby-Golfer die „Streif“ zu bezwingen versuchen, geht es mit dem Golfschläger über die spektakulärste Abfahrtsstrecke der Welt. Vom Starthaus ausgehend bewältigen die Teilnehmer rund 800 Höhenmeter bis ins Tal. Das traditionelle Gourmet-Turnier im GLC Rasmushof hält für die Spieler bei jedem zweiten Abschlag eine kulinarische Überraschung bereit und beim Andreas-Hofer-Turnier treten die Golfer – ganz Kitzbühel gemäß- in Tracht und Dirndl an.

Packages für jeden Geschmack

Wer heuer beim Golf Festival Kitzbühel dabei sein will, kann sein individuelles Wunschpackage in einem der teilnehmenden Hotels buchen.

Foto: pro.media

Mehr Informationen, Turnieranmeldung und Hotelbuchung unter:
www.golffestivalkitzbuehel.at

Neues vom Ketschauer Hof

WEIN & KLANG IM KETSCHAUER HOF, 10. MAI 2015

Konzert und Weinprobe mit dem Kammerorchester Hockenheim und dem Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan. Das junge Orchester begeistert seine Zuhörer immer wieder mit einer außergewöhnlich kreativen Programmgestaltung und großer Spielfreude. Kelterhaus Ketschauer Hof, Sonntag 10. Mai 2015, Beginn 15 Uhr

SOMMER BBQ UND LUNCH IM GARTEN, 31. MAI 2015

Freuen Sie sich auf einen entspannten Nachmittag mit befreundeten Winzern, brutzelndem Fleisch und erfrischenden Weinen.

Teilnehmende Weingüter: Weingut Bassermann-Jordan | Deidesheim, Weingut Heinrich Spindler | Forst, Weingut Aloisius-hof | St. Martin, Weingut Krebs | Freinsheim.

Sonntag 31. Mai 2015, Beginn 12 Uhr

SOMMERFEST IM KETSCHAUER HOF, 05. JULI 2015

Der Ketschauer Hof feiert sein legendäres Sommerfest und Sie können sich schon jetzt einen Platz reservieren.

Sonntag 05. Juli 2015, 14 - 21 Uhr



Restaurant im Ketschauer Hof

Foto: Ketschauer Hof

Für eine Reservierung und weitere Informationen:
+49 (0) 6326 70 000 oder
info@ketschauer-hof.com

Talentsuche in Mövenpick Hotels

Dass in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie qualifizierter Nachwuchs fehlt ist seit vielen Jahren bekannt. Kein Geheimnis dagegen ist es, dass die Vielseitigkeit der gastronomischen Berufe zu den interessantesten Arbeiten gehört die angeboten werden.

Wer gerne mit Menschen umgeht, kommunikativ ist und die manchmal nicht so günstigen Arbeitszeiten in Kauf nimmt, wird viel Freude in diesem Beruf haben. Diese schönen Seiten zu vermitteln hat sich die Mövenpick Gruppe zur Pflicht und Herausforderung gemacht.

Mit dem jährlich stattfindenden Talent-Day laden alle Mövenpick Häuser junge Leute die vor der Berufswahl stehen ein, damit sich die Interessenten über die Berufsaussichten informieren können. Am 28. März war es mal wieder so weit, neugierig wie Journalisten sein sollten, habe ich das Mövenpick Hotel in Münster, ein 4 Sterne Superior Haus, besucht.

Überrascht hat mich das große Interesse der jugendlichen Bewerber. Schon um 9:00 Uhr standen mehr als 40 junge Berufssuchende in den Startlöchern um alles über ihren Berufswunsch zu erfahren. Ein junger Mann hatte schon seine kompletten Bewerbungsunterlagen dabei, er wäre am liebsten sofort angefangen. Sein Ausbildungswunsch, Koch! Dass er sich bis zum 1. August gedulden muss gefiel ihm gar nicht. Warum gerade Koch? Seine Antwort: Der Küchenchef des Münsteraner Mövenpick Hotels, Alfred Mosimann (Foto), er ist zuständig für das Gourmet-Restaurant Chesa Rössli, hat ihn so beeindruckt, dass er nun diesen Weg gehen will. Berufsziel: mindestens Küchenchef eines Fine Dining Restaurants werden. Drücken wir ihm die Daumen.

Alfred Mosimann, die Namensgleichheit mit dem Londoner Kollegen und Erfinder des Gerichtes „Hummer mit Schokoladensauce“ ist rein zufällig. Er kocht seit mehr als 30 Jahren im Mövenpick Hotel Münster für das Gourmet-Restaurant, Chesa Rössli.

Viele, jetzt zur Kochelite gehörenden Köche, sind durch seine Schule gegangen.

Das Haus mit seinen etwas über 200 Zimmern liegt idyllisch oberhalb des Aa-Sees und bietet dem Gast mehr als das übliche Hotelambiente. Moderne, frisch renovierte, großzügige Zimmer sind Standard, Wellness, Fitness, Sauna, alles mit Blick über Münster, gehört ebenso dazu wie die Hotel Bar mit attraktiven Cocktails.

Münster, die Stadt des Westfälischen Friedens, lohnt sich immer zu besuchen. Ihre Übernachtung im Mövenpick Hotel lässt den Besuch zu einem perfekten Münster Aufenthalt werden.



Gourmetkoch Alfred Mosimann

Foto: Westfälische Nachrichten/
Tim Lehmann

Mövenpick Hotel Münster
Kardinal-von-Galen-Ring 65
48149 Münster
Tel.: +49 (0) 251 8902 0

hotel.muenster@moevenpick.com
www.moevenpick-Hotels.com/muenster

Amsterdam meets Beirut

Ein kulinarischer Austausch im „Paris des vorderen Orients“

K.L.

Beirut, die Perle im östlichen Mittelmeer, einst berühmt als Finanz – und Society Metropole ist wieder ein attraktives Reiseziel. Nicht nur für Manager aller Branchen, auch für Genießer und Weinexperten, ist Beirut ein lohnenswertes Ziel.

Leider haben die politischen Wirren der letzten 25 Jahre von den Schönheiten und kulinarischen Genüssen des Libanon abgelenkt.

Seit mehr als 2000 Jahren wird im Bekaa-tal Wein angebaut der sich zu den Besten der Welt zählen darf. Die libanesisische Küche ist für jeden Gourmet ein unvergesslicher Genuss. Ein Grund dafür ist der, durch die Geschichte des Landes bedingter, ethnische Mix der Bevölkerung.

Neben französischen, italienischen, ja generell mediterranen Einflüssen gilt, alles was die arabische Küche an Köstlichkeiten zu bieten hat ist ein Genuss der jeden



Orientalisches Flair: Lobby im Phönicia



Küchenchef vom Hotel Phönicia,
Thomas Figovc

Gourmet begeistert.

In der **Gour-med** 11 / 12 – 2014 haben wir ausführlich über kulinarische Köstlichkeiten in Beirut berichtet.

Das legendäre 5 Sterne Hotel Phönicia in Beirut gehört zu den Genusstempeln der Metropole.



Küchenchef Onno Kockmeijer aus dem
Ciel Bleu in Amsterdam

Ein Ziel von Küchenchef Thomas Figovc ist es Gourmets aus aller Welt in Beirut zu verwöhnen, mit Unterstützung der besten Chefs aus Europa.

Ende Juli 2015 - 18. – 30. Juli kocht einer der besten europäischen Chefs, Onno Kockmeijer aus dem Ciel Bleu in Amsterdam, als Gastchef im Hotel Phönicia.

Samstag, 25. Juli ist Ladys Day mit einem speziellen Ladys Lunch .

Seit Jahren gehört der 2 Sterne Chef des Ciel Bleu zur europäischen Kochelite.

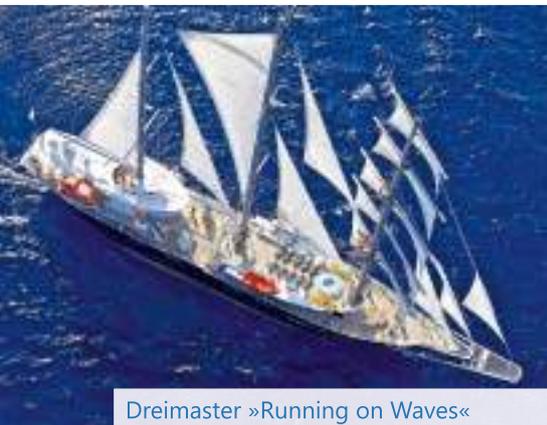
In Beirut zu kochen ist für Onno Kockmeijer Herausforderung und Ehre zugleich. „Die Gelegenheit in einem der Spitzen-Hotels im arabischen Raum zu kochen bekommt man nicht alle Tage. Ein Gefühl wie in 1001er Nacht stellt sich ein. Die Neugier, aber auch die Lust auf Neues, ist eine riesige Herausforderung. Mein Gastgeber Thomas Figovc und ich werden unseren Gästen unvergesslichen Genuss bereiten“ so Onno Kockmeijer.

Fotos: Gour-med

Info:
Hotel Phönicia
Minet el Hosn
Beirut/Lebanon
Tel: +961 1 36 51 44
www.phoenciabeirut.com

Kreuzfahrt: Bei Bow Line legen Schiffe mit maximal 50 Passagieren ab

Aktuell ist Deutschland auf den zweiten Platz der weltweiten Kreuzfahrt-Rangliste vorgerückt: Immer mehr Deutsche verbringen ihren Urlaub an Bord. Parallel dazu entstehen auf den Werften immer größere Kreuzfahrtschiffe. Diesen wachsenden Markt nutzt ein neuer Kreuzfahrt-Reiseveranstalter, der sich dabei allerdings bewusst gegen den Trend positioniert: Bow Line aus Bremen vermittelt ausschließlich Kreuzfahrtschiffe, auf denen maximal 50 Passagiere in See stechen. „Wir schaffen große Erlebnisse auf kleinen Schiffen“, so Gründer und Geschäftsführer Steffen Spiegel.



Bereits zum Stapellauf der Bow Line Maritime GmbH reicht die Angebotspalette von Bremerhaven bis zu den Galapagos Inseln. „Mit Tagestörns auf den Segelschiffen »Mercedes« und »Eldorado« vor heimischen Küsten sprechen wir Gruppen und Erst-Kreuzfahrer gezielt an“, so Steffen Spiegel. Anders die »Running on Waves«: Das hochmoderne Dreimast-Segelschiff fährt exklusiv für Bow Line durch die griechische Inselwelt und die Karibik.

Foto: Bow Line

Weitere Informationen:
www.bow-line.de

„Süße Holzbrummer kommen mir nicht ins Glas“

Steve Hartzsch ist neuer Sommelier im Berliner Boutique-Hotel Das Stue und unterstützt künftig das Team von Spitzenkoch Paco Pérez

Einen Lieblingswein hat er nicht. „Es gibt einfach zu viele interessante Sachen“, meint Steve Hartzsch pragmatisch. „Aber ich finde Weine gut, die dem Gast etwas über die Gegend, in der sie wachsen, verraten und deren Rebsorten typisch sind für die Region, in der sie angebaut werden. Und wenn der Winzer dann noch naturnah und mit viel Liebe für sein Handwerk arbeitet, hat er mich“, bekennt der 33-Jährige. Seit März steht Hartzsch den Gästen im Gourmetrestaurant 5-CINCO beratend zur Seite und pflegt fortan den Weinbestand des kleinen Luxushotels. Nach vier Jahren im Berliner „Reinstoff“ und einem einjährigen Intermezzo bei Christian Lohse im „Fischers Fritz“ freut sich der gebürtige Zwickauer auf die neue Aufgabe. Nicht nur der Weinservice zur Avantgarde-Küche des katalanischen Sternekochs Paco Pérez reizt ihn – auch die Chance, Karte und Keller seines neuen Refugiums sukzessive nach eigenen Vorstellungen weiterentwickeln zu dürfen.

Der Weinkeller des erst vor zwei Jahren eröffneten Privathotels am Berliner Tiergarten umfasst rund 500 Positionen, vorwiegend aus Spanien und Deutschland, aber auch Frankreich und der Neuen Welt. „Die Auswahl ist klein aber fein“, bestätigt Hartzsch, „dennoch werden wir rigoros aufräumen. Alles ohne Gesicht oder Geschichte fliegt raus. Ebenso alles aus Übersee, damit wir wieder Platz haben, uns auf Neues zu konzentrieren. Zu einem individuellen Haus wie dem Stue gehört eine ebensolche Weinkarte.“

Was er nach und nach ändern will, hat Hartzsch bereits im Kopf. Ausbauen möchte er das Repertoire aus Deutschland, Österreich sowie Portugal. „Da gibt es noch viele unbekanntere Tropfen, die es verdient haben, öfter getrunken zu



Seit März ist der 33-jährige neue Sommelier im Das Stue und berät Gäste zur Weinauswahl im 5-CINCO

werden.“ Große Namen interessieren den langjährigen Sommelier indes weniger. Aus Spanien sollen deshalb vor allem kleine, ausgesuchte Weingüter aus Galicien, Jerez, Madrid, Bierzo, Katalonien und Rioja stärker positioniert werden. „Ich mag Weine, die polarisieren – die Ecken und Kanten haben. Keine gemachten, auf den Geschmack der Massen abgestimmten Holzbrummer mit zu viel Beeren- oder Vanillearoma. All das, was Spanien als einem der weltweit größten Weinproduzenten einen mitunter schlechten Ruf beschert hat, kommt mir nicht in den Keller“, verdeutlicht er.

Spannend werde die Weinauswahl auch im Hinblick auf die spanische Prägung der Küche, da die Menüs im 5-CINCO typischerweise aus vielen kleinen, komplexen Gängen bestehen. „Zu dieser Aromenvielfalt braucht es oft charakterstarke Alleskönner im Glas, doch im richtigen Moment muss sich der Wein auch mal komplett zurücknehmen und dem Essen die Hauptrolle überlassen“, erklärt Hartzsch.

Foto: Das Stue, Hotel Berlin Tiergarten

Weitere Informationen:
www.das-stue.com oder
www.5-cinco.com

Wo sich Meeresschildkröten und Pinguine tummeln

Südafrikas schönste Strände

Kilometerlange Sandstrände, hippe Promenaden und wilde Küsten - Südafrikas Strände sind so vielseitig, wie das Land selbst. Rund 3.000 Kilometer Küste und ganzjährig mildes Wetter machen die Regenbogennation zur perfekten Destination für alle, die das Meer lieben.

Für viele deutsche Touristen gehören Strand und Meer zu einem perfekten Urlaub dazu. In Südafrika kommen alle Liebhaber von Salz, Sand und Wasser voll auf ihre Kosten. Von der Kapregion, wo der Atlantische auf den Indischen Ozean trifft, entlang der Garden Route mit teils rauen Küsten bis hin zu den subtropischen Stränden im grünen KwaZulu-Natal - jeder Teil der südafrikanischen Küste hat seine Besonderheiten.

Los geht es im Western Cape. The Point am Elands Bay ist ein Paradies, insbesondere für Urlauber, die ruhige und ein wenig abgelegene Badeorte schätzen. Besonders bekannt ist der Strand bei Surfern für seine „Left Hand Waves“, die von links nach rechts brechen. Touristen sitzen auf den sonnenwarmen Felsen und können die Brettkünstler und beeindruckende Wellen beobachten. Der Sonnenuntergang an der Westküste ist besonders spektakulär, da die hohen Wellen von der untergehenden Sonne angestrahlt grün glitzern. Nahe des Strandes befinden sich unberührte Dünen, die zu einem Spaziergang einladen.

Etwa drei Stunden entfernt liegt Boulders Beach, der eine Besonderheit hat: Pinguine. An der kleinen Bucht, die circa 20 Minuten von Kapstadt entfernt liegt, tummelt sich eine Brillenpinguin-Kolonie, die als die größte Ansammlung von Pinguinen in ganz Afrika gilt. Die niedlichen Tiere, die die Besucher des Strandes neugierig beäugen, machen den Ausflug gerade für Familien mit Kindern zu einem einmaligen Erlebnis. Die Bucht liegt malerisch nahe der alten Hafenstadt Simon's Town; Granitfelsen unterteilen den Strand

in viele kleine Buchten, in denen man auch wunderbar schnorcheln kann. Ebenfalls im Western Cape, unweit der Stadt George, liegt der Strand von Wilderness. Eingebettet in eine grüne Landschaft aus Seen, Wäldern und Dünen gilt Wilderness Beach als einer der schönsten Strände entlang der Garden Route. Der kleine Ort selbst verzaubert zudem mit gemütlichen Restaurants und ist Ausgangspunkt für zahlreiche Wandertouren. Durch Wilderness fließt der Touws Fluss und bildet zwischen den Dünen zusammen mit mehreren kleinen Seen eine Lagune.

Ein ganz anderes Flair zeichnet den Bay of Plenty Beach in Südafrikas Surfermetropole Durban in der Provinz KwaZulu-Natal aus. Der Stadtstrand liegt sehr zentral und bietet eine tolle Aussicht auf die Skyline und die zahlreichen Surfer, die täglich ihr Können unter Beweis stellen. Es lohnt sich auch Räder zu mieten und die fünf Kilometer lange Promenade entlang zu radeln oder in einem der zahlreichen Cafés und Restaurants das bunte Treiben am Strand zu bestaunen. Für alle Abenteuerer liegt mehrere Kilometer süd-



Brillenpinguine von Boulders Beach

lich von Durban das Riff Aliwal Shoal, an dem verschiedene Haiarten beobachtet werden können.

Doch KwaZulu-Natal ist nicht nur für Surfer zu empfehlen. „Südafrikas Gartenprovinz“ bietet mit dem iSimangaliso Wetland Park ein seltenes Ecosystem und von der UNESCO geschütztes Weltkulturerbe. In diesem Gebiet, nur zwei Kilometer von der Grenze nach Mosambik entfernt, liegt Kosi Bay. An diesem unberührten Strand am warmen Indischen Ozean ist das Wasser glasklar, so dass vor allem Schnorchler und Taucher die geheimnisvolle Unterwasserwelt und ein dort gelegenes Riff erkunden können. Neben vielen kleinen Fischen ist Kosi Bay auch bekannt für seine Wasserschildkröten, die ihre Eier nachts am Strand ablegen.

Fotos: www.dein-suedafrika.de

Aktuelle Reiseangebote deutscher Veranstalter unter:

www.dein-suedafrika.de/reiseangebote

Kosi Bay Mündung, KwaZulu-Natal





Kriminalroman

Ich jage dich

Lars Kepler
Bastei Lübbe
688 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-7857-2511-5

Ein großartiger Schweden-Krimi! Der Serienmörder folgt einem perfiden Muster: Er sucht nach Frauen, die alleine leben. Er filmt sie abends durch das erleuchtete Fenster und stellt den voyeuristischen Clip auf YouTube. Und dann ermordet er die Frauen.

Die Kriminalpolizei versucht alles, um einen nächsten Mord zu verhindern. Aber der Mörder ist ihnen immer einen Schritt voraus. Beim vierten Mordopfer ist das Muster jedoch durchbrochen: Die Ermittler finden am Tatort einen bewusstlosen Mann. Ist er etwa der Täter?

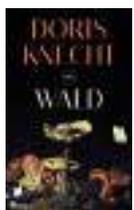


„Hommage an eine Mutter.“

Endlich frei

Mahtob Mahmoody
Bastei Lübbe
416 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-431-03919-1

Was 1985 und 1986 im Iran geschah, wissen Millionen Leser des Weltbestsellers Nicht ohne meine Tochter. Doch mit der Rückkehr in die USA war die Geschichte der damals erst vierjährigen Mahtob noch nicht ausgestanden. Jahrelang musste sie sich vor ihrem Vater verstecken, lebte unter falschem Namen, musste ihr Schicksal vor den Schulfreundinnen verschweigen - denn die Angst vor einer erneuten Entführung war groß. Wie geht Mahtob Mahmoody heute mit ihrer Vergangenheit um? In poetischen Bildern voller Kraft erzählt sie, wie sie sich von ihrer Angst befreite, sich mit ihrer iranischen Familie versöhnte und endlich ihr eigenes Leben lebt.



Roman

Wald

Doris Knecht
Rowohlt
272 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-871-34769-6

Eine Frau allein in einem abgelegenen Haus in den Voralpen: Marian haust primitiv, in unfreiwilliger Autarkie, denn sie hat alles verloren. Früher, in der Stadt, hatte Marian Mode entworfen und lebte gut, dann trieben die Krise und eigene Fehler sie in den Bankrott, zum völligen Rückzug. Aber auch der Versuch, im geerbten Haus wieder zu sich zu finden, wird für Marian zum Überlebenskampf. Mühsam lernt sie, sich zu versorgen, sie fischt, wildert, stiehlt Gemüse und Hühner. Und sie muss sich arrangieren, in neuen Abhängigkeiten: Der reiche Grundbesitzer Franz versorgt sie mit dem Nötigsten – nicht ganz uneigennützig. Im Dorf feindet man die Außenseiterin immer mehr an. Als sie beschimpft und bedroht wird, muss Marian sich den Dingen stellen. Was ist das nun eigentlich mit Franz?



Roman

Fünf Tage, die uns bleiben

Julie Lawson Timmer
Bastei Lübbe
432 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-431-03916-0

Mara, erfolgreiche Anwältin und liebevolle Ehefrau und Mutter, lebt seit einigen Jahren mit einer schrecklichen Gewissheit: Sie leidet an einer unheilbaren Krankheit. Um ihrem Mann und ihrer kleinen Tochter einen qualvollen Leidensweg zu ersparen und ihnen als glücklicher Mensch in Erinnerung zu bleiben, beschließt sie, sich nach dem Auftreten bestimmter Symptome das Leben zu nehmen. Nun bleiben ihr noch fünf Tage. Fünf Tage, um sich von den Menschen zu verabschieden, die sie am meisten liebt. Fünf Tage, um letzte Spuren in ihren Herzen zu hinterlassen. Fünf Tage, um für immer loszulassen ...



Roman

Judas

Amos Oz
Suhrkamp Verlag
335 Seiten, 22,95 Euro
ISBN: 978-3-518-42479-7

Das Leben des jungen Schmuel Asch ändert sich im Winter 1959 von Grund auf: Seine Freundin verlässt ihn, seine Eltern melden Konkurs an, und er muss sein Universitätsstudium abbrechen. Verzweifelt findet er Unterschlupf und Arbeit in einem alten Jerusalemer Haus als Gesellschafter für einen behinderten, rhetorisch gewandten Mann. Als Schmuel sein neues Domizil bezieht, begegnet er der schönen und aufregenden Atalja Abrabanel, die beinahe doppelt so alt ist wie er. Sie macht ihm unumwunden klar, dass es besser wäre, sich nicht in sie zu verlieben, andernfalls würde er seinen Arbeitsplatz sofort verlieren, wie alle seine Vorgänger.



Radikal subjektive erotische Prosa

Marinotschka, du bist so zärtlich

Marina Lioubaskina
konkursbuch
256 Seiten, 14,90 Euro
ISBN: 978-3-88769-676-4

Ein Buch über die Liebe in all ihren Erscheinungsformen. Von der ersten Liebe im Kindergartenalter und Peinlichkeiten im Doppelstockbett des Studentenwohnheims, vom Exhibitionisten im Park und vom Dreier in der Flughafentoilette. Meist gibt es Orgasmen, manchmal Leidenschaft, manchmal Liebe, manchmal fast so etwas wie Glück. Vordergründig werden sexuelle Episoden geschildert. Aber eigentlich geht es um alles: das Leben in Russland und in Deutschland, die unterschiedlichen Mentalitäten in Ost und West, prägende Kindheits- und Jugenderlebnisse, das Selbstverständnis von Männern und Frauen, Wünsche und unerfüllte Sehnsüchte. „Ein freies, ironisches, witziges und anrührendes Buch. Es ist erstaunlich, dass dies das erste literarische Werk der bekannten Künstlerin ist.“ (Wladimir Sorokin)

Spenden für Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

Doktors Kapital:

Anleger Service, Hohe Sicherheit, Kurze Laufzeit, Starke Substanz

Deutsche Einzelhandelsimmobilien

Bei Vermögens- und Kapitalanlagen ist für den Anleger die wichtigste Frage: wie sicher ist mein Geld und wie sicher sind die Kapitalerträge?

Die Verzinsung ist zwar wichtig aber es gilt: Sicherheit vor Ertrag, gleichwohl sollte die Kapitalverzinsung Anreiz und Motivation sein und eine hohe Sicherheit vor Verlusten bieten.

Ein Investment mit einer Ausschüttung von 6,5% p.a. gehört zu den attraktiven Investments. Der hier vorgestellte Fonds hat bereits jetzt Investitionen von knapp 50 Millionen Euro getätigt und ein Portfolio mit 16 Objekten und einer Gesamtmieta von 3,5 Millionen Euro p.a. aufgebaut. Dabei wurden wie immer die strengen Investitionskriterien vollumfänglich eingehalten. So wurde unter anderem bei allen Einzelhandelsimmobilien die nachhaltige Standortqualität durch die GfK – Europas größtem Konsumforschungsinstitut – bestätigt.

Derzeit befinden sich weitere Einzelhandelsimmobilien im Volumen von über 20 Millionen Euro in der Ankaufsprüfung, so dass das Portfolio in Kürze noch weiter vergrößert wird.

Nur 5 Jahre Fondslaufzeit bei bis zu 15 jährigen Mietverträgen!

Das absolute Alleinstellungsmerkmal des Fonds ist die nur 5 jährige Fondslaufzeit. Sämtliche Immobilien des Fonds sind sehr langfristig - bis zu 15 Jahre - an äußerst bonitätsstarke Mieter des Lebensmittel Einzelhandels vermietet. Durch diese weit über die Fondslaufzeit hinaus laufenden Mietverträge mit Top-Mieter wie Edeka, Rewe & Co. wird dem Sicherheitsbedürfnis der Anleger in besonderem Maße Rechnung getragen.

Um für die Anleger nur die besten Objekte zu erwerben, durchläuft jede einzelne Immobilie einen vordefinierten Prüfungsprozess. Dabei werden nicht nur die üblichen, einzelhandelsrelevanten Kriterien wie z.B. Makro-Standort, Mikro-Standort, Wettbewerbssituation und Einzugsgebiet geprüft, sondern insbesondere die sogenannte Umsatz-Mietbelastung des Mieters begutachtet. Nur wenn diese in einem komfortablen Verhältnis steht, kommt überhaupt ein Ankauf in Betracht.

Um die neuen gesetzlichen Rahmenbedingungen voll ausnutzen zu können wurde das Eigenkapital-Platzierungsvolumen des Fonds auf 40 Mio. Euro erhöht

und der Platzierungszeitraum bis zum 30.06.2015 verlängert.

Die Highlights im Überblick

- Kurze Fondslaufzeit von nur 5 Jahren
- Hohe prognostizierte Ausschüttung von 6,5 % p.a. (halbjährliche Auszahlung)*
- Prognostizierter Gesamtmittelrückfluss inkl. Verkaufserlös von 138 %*
- Professionelles und erfahrenes Management
- Inflationsschutz durch Kopplung der Mieten an den Lebenshaltungsindex
- Hohe Cash-Flow-Sicherheit durch langfristige Mietverträge mit extrem bonitätsstarken Mietern

* Prognosen

Fotos: AS Finanzdienstleistungen

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



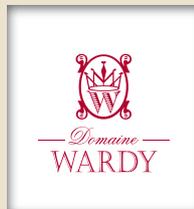
Supermarkt der AS Anlegergemeinschaft XI in Wismar



Fondsanlageobjekt Edeka-Markt in Waldfeucht

Weine aus dem Libanon

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



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE UND FETTLLEBER: DIE DOSIS MACHT'S – UND DAS GEWICHT

Eine Verfettung der Leber ist ein häufiges Leiden in der modernen Welt. Sie ist beständig auf dem Vormarsch, nicht nur im Westen, sondern auch in asiatischen Ländern. Je älter und je schwerer ein Mensch wird, je mehr Bauchumfang er aufweist und je mehr Alkohol er trinkt, umso ungünstiger ist dies für seine Leber. Besonders stark nehmen jedoch weltweit die nicht-alkoholischen Fettlebererkrankungen zu, parallel zu Übergewicht und metabolischem Syndrom, dem Zusammentreffen von Insulinresistenz, Fettstoffwechselstörungen, bauchbetontem Übergewicht und gegebenenfalls auch Bluthochdruck.

Aus Beobachtungsstudien mehren sich die Hinweise, dass im Gegensatz zum Alkoholmissbrauch ein geringer Konsum alkoholischer Getränke einer Leberverfettung entgegenwirken kann. Allerdings sind die Daten bislang nicht ganz einheitlich. Aus diesem Grund analysierten japanische Mediziner die Daten von über 8.000 Männern und Frauen (28 %), die im Rahmen ihrer jährlichen Gesundheitsuntersuchung neben Blutanalysen auch einem Interview zur Häufigkeit und Menge der regelmäßig verzehrten alkoholischen Getränke sowie einer Ultraschalluntersuchung der Leber unterzogen wurden.

Als unabhängige Risikofaktoren für eine Leberverfettung erwiesen sich Alter, Body-Mass-Index (BMI) als Maßstab für Übergewicht, Taillenumfang, Blutzuckerspiegel (nüchtern) sowie die Blutfette (Triglyzeride). Lediglich bei den Frauen ließ auch ein heftiger Konsum alkoholischer Getränke das Risiko für eine Fettleber steigen. Als heftig wurde in dieser Studie ein Konsum von mehr als 50 g Alkohol täglich eingestuft. Als moderater Trinker galt, wer im Verlauf des vergangenen Jahres durchschnittlich 20 bis 50 g Alkohol täglich zu sich genommen hatte, als „Nichttrinker“, wer unter 20 g täglich geblieben war.

Die Aufschlüsselung der Daten nach Geschlecht, BMI, Taillenumfang und Trinkmenge ergab, dass unterschiedliche Effekte zu beobachten waren: Bei den Männern stieg die Häufigkeit einer Fettleber mit dem BMI und dem Taillenum-



fang deutlich an. Bei schlanken Männern kam ein Alkoholkonsum von mehr als 50 g täglich als dritter Risikofaktor hinzu, bei dickeren erstaunlicherweise nicht.

Etwas anders sah es bei den Frauen aus: Konsumierten sie mehr als 50 g Alkohol täglich, verdreifachte sich ihr Fettleberisiko unabhängig vom BMI. Ein moderater Konsum ging bei Frauen dagegen mit einem verminderten Risiko für Leber-

verfettung einher unabhängig von ihrem Körpergewicht.

Da es sich bei dieser Arbeit um eine Querschnittstudie handelt, dürfen keine Ursache-Wirkungs-Beziehungen aus ihr abgeleitet werden. Insgesamt passen die Daten jedoch in ein deutlicher werdendes Bild, wonach ein maßvoller Konsum alkoholischer Getränke nicht zu Leberverfettung führt. Manche Forscher wagen gar von einem protektiven Effekt zu sprechen. Über die Ursachen wird noch spekuliert. Möglich wäre, dass maßvolle Mengen alkoholischer Getränke über eine Verbesserung der Insulinwirkung einer Leberverfettung entgegenwirken. Das allmähliche Unwirksamwerden des Hormons Insulin (Insulinresistenz) ist ein wesentlicher Faktor in der Entstehung einer Fettleber. Dies würde auch erklären, warum in dieser Studie nur übergewichtige Menschen von alkoholischen Getränken profitierten, denn Übergewicht geht häufiger mit einer Insulinresistenz einher als Normalgewicht.

Quelle: Takahashi, H et al.: Biphasic effect of alcohol intake on the development of fatty liver disease. *Journal of Gastroenterology* 2015, doi 10.1007/s00535-015-1058-z, online publiziert am 3. März

Foto: André Karwath

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

Jürgen von der Lippe

Spenden *für* Deutschland

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

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



**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

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

DGI appelliert an Gesundheitsministerium

Infektiologen sichern Versorgungsqualität in Kliniken

Bundesgesundheitsminister Gröhe will mit einem 10-Punkte-Plan verstärkt gegen antibiotikaresistente Erreger vorgehen und plant dafür stärkere Kontrollen in Kliniken und mehr Transparenz bezüglich der Hygienemaßnahmen in Krankenhäusern. Die Deutsche Gesellschaft für Infektiologie e.V. (DGI) begrüßt diesen Vorstoß und benennt konkrete Vorschläge für die Umsetzung des Programms. Entscheidend sei dabei die Bereitstellung von ausreichend Fachkräften, die hervorragende Kenntnisse im Bereich der Infektionskrankheiten aufweisen, so die DGI. Deren Qualität spiegele sich direkt in der Qualität der Patientenversorgung wieder. Die DGI setzt sich seit vielen Jahren für eine bessere infektiologische Versorgung in Krankenhäusern ein und hat hier bereits eine Reihe von konkreten Maßnahmen auf den Weg gebracht.

Die weltweite Ausbreitung von Krankheitserregern, die gegen Antibiotika resistent sind, stellt eine der großen medizinischen Herausforderungen dar, und Schritte zur effektiven Eindämmung dieses Problems sind dringend erforderlich. Aus vielen Studien ist bekannt, dass dies am besten erreicht werden kann, wenn Infektionskrankheiten generell stärker beachtet werden. Hierzu muss ausreichend Personal, insbesondere auch gut qualifiziertes Personal zur Verfügung stehen. Die Qualität der Versorgung entscheidet sich im direkten Umgang mit den Patienten.

Wichtige Faktoren sind das Wissen um und die Einhaltung von allgemeinen und speziellen Hygienemaßnahmen sowie der sorgsame Einsatz von Antibiotika. Unter der Schirmherrschaft der DGI werden deshalb seit Jahren Fortbildungskurse in Antibiotic Stewardship (ABS) durchgeführt, die Wissen über eine rationale Antibiotikaverordnung vermitteln. Mittlerweile haben sich mehr als 300 Ärzte

und Apotheker in dem zeitweise durch das Bundesgesundheitsministerium geförderten Programm zu ABS-Experten fortbilden lassen. „Dies ist ein erster Schritt dahin, dass an jeder Klinik infektiologisch geschultes Personal zugegen ist, das zeitnah und kompetent Patienten mit Infektionskrankheiten behandeln kann“, so Professor Dr. med. Gerd Fätkenheuer, Vorsitzender der DGI und Leiter der Infektiologie an der Klinik I für Innere Medizin am Universitätsklinikum Köln. „Wir brauchen aber noch viel mehr Spezialisten für Infektionskrankheiten, die Patienten mit komplexen Erkrankungen behandeln und die auch die Fortbildung anderer Arztgruppen sicherstellen können“, sagt Fätkenheuer. Auch hier hat die DGI bereits Initiativen ergriffen: In Zusammenarbeit mit der Deutschen Arbeitsgemeinschaft niedergelassener Ärzte in der Versorgung HIV-Infizierter (DAGNÄ) und der Deutschen AIDS Gesellschaft (DAIG) wurde eine Akademie für Infektionsmedizin gegründet, die interessierten Ärzten eine qualifizierte Fortbildung in Infektiologie ermöglicht.

Teams aus Infektiologen, Mikrobiologen und Hygienikern sollten an jeder größeren Klinik die Behandlungsqualität sichern und so Infektionen mit multiresistenten Erregern vorbeugen. Dies müsse das zentrale Anliegen eines 10-Punkte-Plans sein. Fätkenheuer ergänzt: „Erforderlich wären hier rund 1000 Infektiologen in Deutschland statt der geschätzten 300, die es bisher im Krankenhausbereich gibt.“

Die Weiterbildung einer ausreichenden Zahl von Infektiologen erfordert dringend eine entsprechende Strukturförderung durch das Bundesgesundheitsministerium, so Fätkenheuer. Auch sei die Behandlung von Patienten mit komplexen Infektionserkrankungen nicht ausreichend durch das derzeitige Vergütungssystem abgedeckt – ein Zu-

stand, der sich dringend ändern müsse. Die erforderlichen Strukturmaßnahmen sollten in enger Abstimmung mit klinisch tätigen Fachleuten erfolgen. Fätkenheuer bietet dazu die Unterstützung der Fachgesellschaft an: „Hier wird die DGI gerne ihre Erfahrung und ihre Expertise einbringen.“

Hier finden Sie Vorschläge der DGI an Bundesminister Gröhe zur Verbesserung der Patientenversorgung: http://www.dgi-net.de/files/Presse/Infektionsmedizin_in_Deutschland.pdf

Deutsche Gesellschaft für Infektiologie
(DGI) e.V.
Nürnberger Str. 16
10789 Berlin
Telefon: +49 030 - 3980 193 10
Telefax: +49 030 - 3980 193 25
www.dgi-net.de

Entwicklung und Vermarktung von antibakteriellen Medikamenten gewinnt an Fahrt

Kürzlich verabschiedetes GAIN-Gesetz soll Unternehmen wieder aktive Forschung und Entwicklung betreiben lassen als auch neue Marktakteure anziehen

Die wachsende Bedrohung durch multiresistente gramnegative Organismen (engl. multi-drug resistant gram-negative organisms; MDR-GNBs) verleiht der globalen Entwicklung von antibakteriellen Medikamenten die notwendige Dringlichkeit. Anstehende Regulierungsreformen zur Senkung der Kosten für Forschung und Entwicklung sowie Anreize zur Identifizierung neuer Medikamente schaffen attraktive Möglichkeiten für Pharmaunternehmen.

Laut einer aktuellen Studie von Frost & Sullivan zum Markt für antibakterielle Medikamente werden fast 80 Prozent der sich derzeit in der Pipeline befindenden Medikamente von kleineren Pharma- und Biotech-Unternehmen hergestellt, von denen die Hälfte keine Handelsprodukte auf dem Markt haben. Glaxosmithkline (www.gsk.com), Astrazeneca (www.astrazeneca.com) sowie Merck & Co (www.merck.com) sind die einzigen drei etablierten Pharmaunternehmen in diesem Segment.

„Achtunddreißig antibakterielle Medikamente, die sich derzeit in der Entwicklungsphase befinden, haben das Potenzial, viele, wenngleich nicht alle resistenten Bakterien anzugehen“, sagt Frost & Sullivan Senior Research Analyst Healthcare, Frau Aiswariya Chidambaram. „Plazomicin und Eravacycline sind zwei viel versprechende Verbindungen, die in einem breiten Wirkspektrum gegen die meisten MDR-GNBs einsetzbar sind.“

Die Erforschung neuer antibakterieller

Wirkstoffe und die Identifizierung neuer Verbindungen, die erfolgreich gegen Bakterien vorgehen können, stellen eine Herausforderung für die Wissenschaft dar. Angesichts der hohen Ausfallwahrscheinlichkeit und der hohen Kosten für Forschung und Entwicklung (F&E) schließen große Pharmaunternehmen, die vormals Marktführer waren, heute ihre Einrichtungen für die antibakterielle Forschung.

Daher rufen Stellen wie die US-Bundesbehörde zur Lebens- und Arzneimittelüberwachung FDA (Food and Drug Administration) und die Amerikanische Gesellschaft für Infektionskrankheiten derzeit mehrere Initiativen ins Leben, um Unternehmen dazu zu bewegen, wieder in die antibakterielle Forschung und Entwicklung einzusteigen. Das kürzlich verabschiedete GAIN-Gesetz (engl. Generating Antibiotic Incentives Now) hat zum Ziel, Anreize für die Entwicklung von Antibiotika zu setzen, und erleichtert die Durchführung effizienterer klinischer Studien sowie den Markteintritt. In Europa hat die Initiative Innovative Arzneimittel (engl. Innovative Medicines Initiative; IMI) zwei wegweisende Projekte ins Leben gerufen: COMBACTE (Bekämpfung der Bakterienresistenz in Europa) und TRANSLOCATION (molekulare Grundlagen der bakteriellen Zellwanddurchlässigkeit). Hierbei handelt es um eine bislang einmalige Partnerschaft von Industrie, Biotechnologie-Unternehmen und Wissenschaft, die Antibiotikaresistenz gemeinsam bekämpfen wollen.

„Darüber hinaus werden Industrie, Wissenschaft, Investoren und Meinungsführer in Form von öffentlich-privaten Partnerschaften kooperieren, um den riesigen ungedeckten klinischen und kommerziellen Bedarf auf dem Markt für antibakterielle Wirkstoffe effektiv anzugehen und den Weg zur Vermarktung zu beschleunigen“, schließt Frau Chidambaram.

Die Studie A Product and Pipeline Analysis of the Antibacterial Drugs Market (MABA-52) ist Teil des Growth Partnership Service Programms Life Sciences (www.lifesciences.frost.com), das außerdem Analysen zu den folgenden Bereichen umfasst: A Competitive Analysis of the Global Breast Cancer Therapeutics Market, A Product and Pipeline Analysis of the Opioid Therapeutics and Drug Delivery Market, A Product and Pipeline Analysis of the Lung Cancer Therapeutics Market, and Product and Pipeline Analysis of the Global Rheumatoid Arthritis Therapeutics Market. Sämtliche Studien im Subskriptionsservice basieren auf ausführlichen Interviews mit Marktteilnehmern und bieten detaillierte Informationen über Marktchancen und Branchentrends.

Weitere kostenfreie, englischsprachige Informationen zu dieser Studie stehen auf: http://corpcom.frost.com/forms/EU_PR_KFeick_MABA-52_13April15 zum Download bereit

Ver mehrt resistente Darmbakterien nach Auslandsaufenthalt

DGVS fordert mehr Forschung für die Behandlung

Jeder fünfte Tourist, der in Länder mit mangelhaften Hygienestandards reist, kehrt mit einem multiresistenten – jedoch nicht notwendigerweise krankmachenden – Darmbakterium in die Heimat zurück. Dies ergab eine finnische Studie, die aktuell in der Fachzeitschrift *Clinical Infectious Diseases* erschienen ist. Das Risiko, dass sich multiresistente Keime im Darm ansiedelten, stieg bis auf 80 Prozent, wenn Reisende unterwegs Antibiotika einnahmen. Angesichts dieser Ergebnisse macht die Deutsche Gesellschaft für Gastroenterologie, Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten (DGVS) auf die Zunahme multiresistenter Bakterienstämme in Deutschland aufmerksam. Die Fachgesellschaft fordert mehr Grundlagenforschung für Medikamente und den gewissenhaften und gezielten Einsatz vorhandener Präparate.

Die finnischen Wissenschaftler untersuchten Stuhlproben von 430 Reisenden. Danach finden sich bei jedem Fünften, der ins tropische oder subtropische Ausland reist, nach seiner Rückkehr Spuren von Extended-Spectrum Betalaktamase (ESBL). ESBL sondern Bakterien ab, die gegen viele Antibiotika resistent sind. Von den Testpersonen, die an Reisedurchfall erkrankten, entpuppte sich jeder zweite als Träger eines multiresistenten Keims. Nahm der Reisende gegen den Durchfall Antibiotika, stieg das Risiko bis auf 80 Prozent, einen solchen Erreger mit nach Hause zu bringen. „In vielen Fällen wissen die Infizierten nicht einmal, dass sie Träger sind“, sagt Professor Dr. med. Ansgar Lohse Direktor der I. Medizinischen Klinik und Poliklinik am Universitätsklinikum Hamburg Eppendorf. Auf diesem Wege können Keime auch bis ins Krankenhaus gelangen, wo sie mitunter auf geschwächte Patienten treffen. „Was

das bedeutet, zeigen die jüngsten Ereignisse am Universitätsklinikum Kiel“, sagt Lohse. Dort starben zwölf Patienten, die sich mit einem multiresistenten Keim infiziert hatten.

Laut der Antibiotika-Resistenz-Datenbank „ARS“ des Robert Koch-Instituts haben Multiresistenzen bei Darmbewohnern in Deutschland in den letzten Jahren deutlich zugenommen: Bei der Gattung *Escherichia coli* etwa verzeichnet das Institut von 2008 bis 2013 im stationären Bereich eine Zunahme von 5,1 auf 8,8 Prozent derjenigen Erreger, die gegen drei Antibiotikagruppen resistent sind. Bei der Gattung *Klebsiella pneumoniae* waren 2013 bereits 10,8 Prozent der getesteten Keime von Krankenhauspatienten gegen drei und 0,4 Prozent sogar gegen vier Antibiotikagruppen resistent.

Viele der Resistenzen entstehen in der Tiermast, wo Bauern großflächig Antibiotika einsetzen. Experten sehen zudem den zu leichtfertigen Gebrauch in Tier- und Humanmedizin als entscheidende Ursache: „Oft genug kommt es vor, dass Ärzte selbst Patienten mit einer Erkältung ein Breitspektrum-Antibiotikum verschreiben“, kritisiert Lohse. „Um Resistenzen zu vermeiden, müssen wir Antibiotika sparsam und zielgerichtet einsetzen.“ Bei Reisedurchfall rät der Experte eher davon ab, zum Antibiotikum zu greifen: Gewöhnliche Reiseinfekte vergingen in der Regel nach wenigen Tagen von selbst. Dauert die Krankheit länger, treten Fieber, starke Schmerzen oder Blut oder Schleim im Stuhl auf, sollten Betroffene jedoch auf jeden Fall einen Arzt hinzuziehen.

Die Ausbreitung von Resistenzen dürfe nicht billigend in Kauf genommen, sondern müsse aktiv bekämpft werden, so die DGVS. Zudem sollte die Entwicklung neu-

er Medikamente nicht zu kurz kommen, so Lohse. „Resistenz ist ein natürliches, evolutionäres Phänomen, mit dem Keime ihre Überlebenschancen vergrößern. Es wird also auch ein Zukunftsproblem bleiben, wenn wir nicht immer wieder neue Wirkstoffe entwickeln.“ Für Pharmakonzerne lohnt sich die Forschung nach neuen Antibiotika jedoch finanziell kaum, wenn das Endprodukt nur mit großer Zurückhaltung verschrieben werden soll. „Wir müssen neue Finanzierungsstrategien finden, um neue Anreize für Industrie und Forschung zu setzen“, sagt Lohse.

Literatur:

Antimicrobials Increase Travelers' Risk of Colonization by Extended-Spectrum Betalactamase-Producing Enterobacteriaceae
Kantele et al., *Clinical Infectious Disease* 2015, 60 (6): 837-846

DGVS
Postfach 30 11 20
70451 Stuttgart
Berliner Büro im
Langenbeck Virchow-Haus:
Luisenstraße 59
10117 Berlin
Tel.: 0711 8931-552/-642
Fax: 0711 8931-167
www.dgvs.de

Weltkonferenz für Regenerative Medizin 2015 in Leipzig: Anmelden und Einreichen von Abstracts ab sofort möglich

Vom 21.–23. Oktober 2015 findet die Weltkonferenz für Regenerative Medizin (WRM) im Congress Centre Leipzig statt. Ab sofort ist die Anmeldung unter www.wcrm-leipzig.com möglich. Wissenschaftliche Beiträge können bis zum 10. Juni 2015 eingereicht werden. Die Konferenz bietet Forschern und Medizinern der Regenerativen Medizin die Möglichkeit zum interdisziplinären Austausch und zu aktuellen Diskussionen.



Im Oktober 2015 wird Leipzig wieder der zentrale Ort, an dem sich internationale Forscher und Mediziner über neueste Entwicklungen auf dem Gebiet der Regenerativen Medizin austauschen. Wie in den Vorjahren erwarten die Organisatoren rund 1.000 Besucher, die über Stammzellforschung, Zelltherapie, Biomaterialien und künstliche Gewebeherstellung (Tissue Engineering) referieren und diskutieren. Darüber hinaus werden ethische und rechtliche Aspekte sowie

regulatorische Fragen der regenerativen Medizin, der Stammzelltherapien und der neuartigen Arzneimittel (ATMPs) präsentiert und erörtert.

Wissenschaftler, Mediziner und forschende Unternehmer können ab sofort auf der Konferenz-Webseite www.wcrm-leipzig.com Abstracts für wissenschaftliche Beiträge einreichen. Bis 10. Juni ist das Abstract-Portal geöffnet.

Anknüpfend an die positiven Erfahrungen von 2013 wird die WCRM auch 2015 gezielt den wissenschaftlichen Nachwuchs ansprechen. Spezielle themenoffene „PhD-Sessions“ geben jungen Wissenschaftlern und Doktoranden die Möglichkeit, ihre Arbeit und Forschung einem internationalen Publikum zu präsentieren. Ein günstiger Studententarif komplettiert das Nachwuchsprogramm. Neben dem dichten wissenschaftlichen Programm bietet ein vielseitiges Rahmenprogramm mit Get Together, Poster Party und Social Event zahlreiche Anknüpfungspunkte für Netzwerkbildung und Kontakte mit Kollegen aus Wissenschaft, Medizin und Wirtschaft.

Die alle zwei Jahre stattfindende Weltkonferenz für Regenerative Medizin wird gemeinsam vom Fraunhofer-Institut für Zelltherapie und Immunologie IZI sowie dem Translationszentrum für Regenerative Medizin (TRM) der Universität Leipzig organisiert.

Foto: Fraunhofer IZI

Weitere Informationen im Internet
www.wcrm-leipzig.com
www.izi.fraunhofer.de
www.trm.uni-leipzig.de

Neue Festbeträge für Humaninsulin

Bei der AOK Baden-Württemberg kein Problem – Versicherte müssen keine Mehrkosten zahlen

Die seit Anfang April 2015 neuen Festbeträge für Humaninsuline stellen für die Versicherten der AOK Baden-Württemberg kein Problem dar: Sie erhalten nach wie vor ihr Arzneimittel wie gewohnt ohne zusätzliche Kosten in der Apotheke.

Da die AOK im Südwesten zu den Insulinen von Sanofi-Aventis seit langem Rabattverträge unterhält, fallen für ihre Versicherten in der Apotheke von vornherein keine Mehrkosten an. Somit entsteht für die Apotheken auch kein zusätzlicher Aufwand. Die kundenfreundliche Mehrkostenregelung der AOK Baden-Württemberg wird bereits seit 2006 durch die Apothekensoftware unterstützt. „Sonderabrechnungsziffern für die Apotheke oder Rückerstattungsverfahren für die Versicherten, wie bei anderen Krankenkassen üblich, sind für Versicherte der AOK Baden-Württemberg kein Thema. Wir gestalten Versorgung – auch mit Rabattverträgen – stets im Interesse unserer Kundinnen und Kunden“, so Dr. Christopher Hermann, Vorstandsvorsitzender der AOK Baden-Württemberg.

Seit jeher stellt die AOK Baden-Württemberg bei rabattierten Arzneimitteln ihre Versicherten von Festbetragsmehrkosten frei.

AOK Baden-Württemberg
Hauptverwaltung
Presselstraße 19
70191 Stuttgart
Fax 0711 2593-100
E-Mail: service@bw.aok.de

DKMS-Mechtild-Harf-Wissenschaftspreis 2015

US-Mediziner John A. Hansen für seine Verdienste im Kampf gegen Blutkrebs geehrt

Der US-Amerikaner John A. Hansen, MD (72) ist Preisträger des DKMS-Mechtild-Harf-Wissenschaftspreises 2015. Mit dem Preis würdigt die DKMS Stiftung Leben Spenden seine herausragende Forschungsarbeit in Bezug auf die Wirksamkeit von lebensrettenden Therapien für Blutkrebspatienten durch Blutstammzell- und Knochenmarktransplantationen.

Am Rande des diesjährigen Kongresses der EBMT (European Group for Blood and Marrow Transplantation) in Istanbul zeichnete Marcel van den Brink, MD, PhD und Mitglied des Medizinischen Beirats der DKMS, den preisgekrönten Onkologen und Immunogenetiker aus. John A. Hansen hat zum Erfolg und der Wirksamkeit von Stammzelltransplantationen bei Blutkrebspatienten beigetragen, insbesondere zum Verständnis der Auswirkungen genetischer Variationen innerhalb des Hauptgewebeverträglichkeitskomplexes (MHC Komplex) auf den Transplantationserfolg. Außerdem hat er klinische Studien durchgeführt, um die Rolle von Genen, die eine entscheidende Rolle bei der Regulierung der zellulären Immunantworten spielen, zu analysieren. Der Preisträger gehört zum Kreis der „Männer der ersten Stunde“ um den Nobelpreisträger E.D. Thomas am Fred Hutchinson Cancer Research Center, der die Stammzelltransplantation als Therapieform für Blutkrebskrankungen entdeckte und weltweit etablierte. Er leitet die Abteilung Human Immunogenetics der Clinical Research Division am Fred Hutchinson Cancer Research Center in Seattle und ist Professor an der University of Washington School of Medicine.

Für weitere Informationen:

DKMS
Deutsche Knochenmarkspenderdatei
Jutta Oellig
Tel. 0221-940 582 3310
oellig@dkms.de
www.dkms.de

Myalgische Enzephalopathie

Chronisches Müdigkeitssyndrom – ein reales Krankheitsbild

In Kürze wird das Institute of Medicine (IOM) im Auftrag der US-amerikanischen Gesundheitsbehörde neue Diagnosekriterien für die Myalgische Enzephalopathie (ME) / das Chronische Müdigkeitssyndrom (CFS) publizieren. Es wird angenommen, dass es dafür auch eine neue Krankheitsbezeichnung vorgeschlagen wird. Das Center for Disease Control and Prevention (CDC) hat im Jahre 1994 das Chronische Fatigue-Syndrom definiert, welches eine heterogene Patientengruppe beschreibt als die Myalgische Enzephalopathie nach der kanadischen Definition von 2003 mit spezifischeren und insgesamt schwereren Symptomen (1,2). Nach beiden Definitionen muß zusätzlich zu Symptomen (siehe unten) ein Erschöpfungszustand mindestens 6 Monate bestanden haben, der nicht erklärbar ist. Eine umfangreiche Ausschlußdiagnostik ist somit Voraussetzung für diese Diagnose.

Viele Patienten, die an ME/CFS leiden werden oft, auch von Ärzten, als Simulanten oder als depressiv angesehen, deren Symptome „psychosomatisch“ (mit-)bedingt seien. Für diejenigen, die sich wissenschaftlich mit CSF/ME beschäftigen, ist dies aber eine Krankheit so real wie Diabetes oder Arteriosklerose. Nach einem Bericht von A.L.Komaroff, welcher das Krankheitsbild seit den 1980er Jahren bearbeitet, geben 78% seiner Patienten an, sich nach einer „Erkältung“ oder „verschleppten Grippe“ monatelang nicht erholt zu haben (3). Im Gegensatz dazu kann ein derart exakter Beginn bei anderen Erschöpfungszuständen oder bei Depressionen nicht genannt werden. Klinisch bestehen typischerweise exzessive Müdigkeit, chronische Schmerzen und ein monatelanges Krankheitsgefühl, auch mit kognitiven Störungen. Oft findet sich auch das orthostatische Tachykardie-Syndrom, nachweisbar am Kippstisch. Häufig beobachtet man ein Reizdarmsyndrom.

Infektionen und Einflüsse aus der Umwelt sollen abnorme Immunreaktionen im Körper auslösen, welche eine chronische Entzündung und in Folge Fehlfunktionen des Vegetativums sowie Störungen der Hypothalamus-Hypophysen-Nebennierenrindenfunktion hervorrufen. Die natürliche zytotoxische Aktivität der T-Zellen ist vermindert, die proinflammatorischen Zytokine sind erhöht. Histologisch kann man eine bilaterale Atrophie der weißen Hirnsubstanz finden. Signifikant gehäuft tritt bei ME/CSF-Patienten ein Non-Hodgkin-Lymphom auf, welches ebenso wie ME/CSF mit dem Barr-Ebstein-Virus in Zusammenhang gebracht wird.

Zur Therapie wurden verschiedene Substanzen erprobt, etwa das Virostatikum Valganciclovir, der Anti-CD20-Antikörper Rituximab oder Rintatolimod (Ampligen®). Dieses immunmodulatorische Medikament auf Basis einer Doppelstrang-RNA wurde bisher von der FDA zur CFS-Behandlung nicht zugelassen, im Unterschied zu Kanada. In der EU erhielt es im Jahre 2000 den Status als „orphan drug“.

Literatur

- (1) L.A.Jason et al., Am.J.Community Psychol. 2002. 30 :133-148
- (2) B.M. Carutters, M.I van de Sande: Myalgic Encephalomyelitis/Chronic Fatigue Syndrome: An Overview of the Canadian Consensus Document 2005/2006
- (3) A.L.Komaroff: J.Clin.Virol. 2006. 37, Suppl 1 :S39-S46

Geschäftsstelle der DGE
c/o EndoScience Endokrinologie
Service GmbH
Hopfengartenweg 19
90518 Altdorf
Tel.: 09187 / 97 424 11
Fax: 09187 / 97 424 71
E-Mail: dge@endokrinologie.net
www.endokrinologie.net

Erste Erfolge bei Epilepsie im Kindesalter

Genanalyse zeigt den Weg zur richtigen Therapie

Vielen Menschen mit Epilepsie bleibt die langwierige Suche nach dem richtigen Medikament womöglich bald erspart: Europäische Wissenschaftler erforschen derzeit die Rolle von genetischen Ursachen der Erkrankung, an der in Deutschland etwa 600.000 Menschen leiden. Ziel ist es, mittels einer Genanalyse die optimale Therapie für jeden einzelnen Patienten zu finden. Bei Kindern mit bestimmten Epilepsie-Formen wurden bereits erste Erfolge erzielt. Auf der Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Klinische Neurophysiologie und Funktionelle Bildgebung (DGKN) in Tübingen vom 18. bis 21. März 2015 berichteten führende Neurologen, dass erste Ergebnisse des EU-Projekts noch in diesem Jahr vorliegen dürften.

Bei etwa zwei Drittel der Epilepsie-Patienten wirken Medikamente sehr gut, die Menschen leben ohne Anfälle. „Bei den anderen dauert es länger oder gelingt überhaupt nicht“, sagt Professor Dr. med. Holger Lerche, Präsident des diesjährigen DGKN-Kongresses. Die Patienten leiden weiterhin unter Anfällen oder auch Nebenwirkungen, wie etwa Müdigkeit, Schwindel, Zittern oder Haarausfall, so der Direktor der Abteilung Neurologie mit Schwerpunkt Epileptologie, Hertie-Institut für Klinische Hirnforschung, Universität Tübingen. Bisher gibt es nur wenige Anhaltspunkte, nach denen der Arzt die Wirksamkeit einer Therapie vorhersagen kann.

Diesen Patienten, deren Behandlung sich über Jahre oder sogar Jahrzehnte hinzieht, hofft das Forscherteam mit Genanalysen zu helfen. Erbliche Faktoren spielen bei etwa der Hälfte der Epilepsie-Patienten eine Rolle. Bekannt sind mehr als 300 Gene, die monogenetisch, das heißt durch eine einzige Mutation, oder durch eine Kombination mehrerer mu-

tierter Gene, eine Epilepsie verursachen.

„Bei einigen schwerwiegenden Epilepsieformen bei Kindern können wir schon jetzt mittels Genanalysen die wahrscheinliche Wirksamkeit bestimmter Medikamente vorhersagen“, sagte Lerche auf der DGKN-Presskonferenz. Dazu zählen Kinder, bei denen Mutationen in verschiedenen Kaliumkanal-Genen* eine schwere Epilepsie verursachen. Ihnen helfen unterschiedliche Medikamente: einige Antiepileptika, aber auch Medikamente, die sonst bei Epilepsie gar nicht eingesetzt werden, die sich jedoch spezifisch auf den Gendefekt auswirken und diesen zum Teil korrigieren. Dazu zählt zum Beispiel Chinidin, das sonst bei Herzrhythmusstörungen eingesetzt wird.

Auch für Kinder, deren Epilepsie durch einen gestörten Zuckertransport über die Blut-Hirn-Schranke ausgelöst wird, entdeckten Forscher eine maßgeschneiderte Therapie: „Eine fettreiche Diät verhindert bei dieser Form die Anfälle weitgehend und verbessert oft auch die meist gestörte geistige Entwicklung der Kinder“, erläutert Lerche.

Derzeit kommen die Therapieerfolge vor allem Patientengruppen mit monogenetischen Formen der Epilepsie zugute. DGKN-Experten erhoffen sich noch dieses Jahr weitere Fortschritte von dem EU-Projekt, an dem auch die Tübinger Wissenschaftler beteiligt sind. „Es geht darum, mithilfe einer Genanalyse die Wirksamkeit bekannter Epilepsie-Medikamente und mögliche Nebenwirkungen vorherzusagen“, berichtete Lerche auf der DGKN-Tagung. Davon könne eine große Anzahl von Patienten profitieren. Die Fachtagung für Neurophysiologen ist eine der größten neurologischen Tagungen in der Bundesrepublik, mehr als 1500 Teilnehmer aus Deutschland und dem

europäischen Ausland nahmen daran teil.

Quellen:

Weber, YG et al.: Genetic biomarkers in epilepsy. *Neurotherapeutics*. 2014 Apr;11(2):324-33. doi: 10.1007/s13311-014-0262-5.

Lerche H. et al.: Ion channels in genetic and acquired forms of epilepsy. *J Physiol*. 2013 Feb 15;591(Pt 4):753-64. doi: 10.1113/jphysiol.2012.240606. Epub 2012 Oct 22.

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



Dorithricin® ist wirksam gegen Viren!

NEUE wissenschaftliche Studie

Eine optimale Halsschmerztherapie zeichnet sich dadurch aus, dass sie nicht nur die Halsschmerzen, sondern am besten auch die Erreger (Bakterien und Viren) bekämpft. In einer neuen wissenschaftlichen Studie (submitted) konnte jetzt gezeigt werden, dass Dorithricin®-Tabletten (in vitro) auch gegen unterschiedliche Viren (HRV14, RSV, FluA) antivirale Effekte aufweisen.

Mit Dorithricin® steht Ihnen eine bewährte und sichere Halsschmerztherapie, mehrfach klinisch belegt, aus drei Wirkstoffen zur ganzheitlichen Behandlung von Halsschmerzen und Schluckbeschwerden für die ganze Familie zur Verfügung. Hierbei ist insbesondere die Natursubstanz Tyrothricin zu nennen. Es handelt sich um ein antiinfektiv wirksames kationisches Peptid, für das bisher bei den für Halsschmerzen relevanten Bakterien keine Resistenzen beobachtet wurden. Tyrothricin zeichnet sich zudem durch lokal immunstimulierende Eigenschaften aus. Frühzeitig eingenommen unterstützt Dorithricin® so die körpereigene Abwehr im Kampf gegen die Erreger von Halsschmerzen.

Dorithricin® – die richtige Empfehlung, wenn Halsschmerzen und Erreger gleichzeitig schnell und nachhaltig bekämpft werden sollen.

Foto: Dorithricin® Classic

MEDICE
Arzneimittel Pütter GmbH & Co. KG
Kuhloweg 37
58638 Iserlohn
Tel.: +49 2371 937-0
Fax: +49 2371 937-106
www.dorithricin.de

Heuschnupfen beeinträchtigt Autofahrer wie Alkohol am Steuer

Laut einer aktuellen Studie¹ können sich akute Symptome einer allergischen Rhinitis (AR) auf das Fahrverhalten auswirken wie ein Blutalkoholpegel von 0,5 Promille. Letzteres gilt aufgrund der deutlichen Einschränkung der Fahrtauglichkeit als Ordnungswidrigkeit, die neben einem Punkteintrag in das Flensburger Verkehrsregister ein nicht unerhebliches Bußgeld mit einmonatigem Fahrverbot nach sich zieht. „Patienten, die mit einer inadäquat- oder unbehandelten AR Auto fahren, gefährden sich und andere Verkehrsteilnehmer gegebenenfalls erheblich. Den Meisten dürfte dies nicht einmal bewusst sein. Daher sollten von Ärzten unsere AR-Patienten darauf aufmerksam machen, welches Risiko sie eingehen, wenn sie ihre Medikamente nicht richtig einnehmen, betont Prof. Dr. med. Ludger Klimek vom Allergiezentrum in Wiesbaden. Die Studie zeigte zudem, dass die Behandlung von AR-Symptomen die Fahrtauglichkeit wieder herstellt. „Eine schnelle und effektive Therapie der nasalen und okularen Symptome ist hier sicherlich Mittel der Wahl“, so Klimek.

In der randomisierten, placebokontrollierten Doppelblind-Studie wurde das Fahrverhalten von Pollenallergikern mittels eines einstündigen Fahrtests außerhalb der Pollenflugsaison untersucht. Die 19 Studienteilnehmer wurden dazu jeweils folgenden unterschiedlichen Bedingungen ausgesetzt: Sie wurden einem nasalen Provokationstest mit einer standardisierten Pollenlösung (Gräser/Bäume-Allergene 10.000 BU/ml) oder Placebo unterzogen. Zudem wurden sie lokal bzw. systemisch (mit Fluticasonfuorat bzw. Cetirizin) oder Placebo behandelt. Nach einstündiger Beobachtungszeit absolvierten die Teilnehmer einen 60-minütigen validierten Fahrttest, bei dem das Abweichen von der vorgegebenen Fahrlinie mittels SDLP (Standardabweichung

von der lateralen Position) ermittelt wurde. Die Messung erfolgte per Autodachkamera bei einer Fahrgeschwindigkeit von 95 km/h über eine Distanz von 100 Kilometern.

Die SDLP betrug bei unbehandelten Patienten mit Allergenexposition 2,07 cm mehr als bei unbehandelten Patienten ohne Allergenbelastung. Dies ist in etwa vergleichbar mit der Wirkung von 0,3 Promille Blutalkoholgehalt. Während der letzten 15 Minuten des Fahrtests absolvierten die Teilnehmer einen zusätzlichen mündlichen Gedächtnistest, was zu einer noch stärkeren Abweichung von der Spur (SDLP = 2,35 cm) bei den unbehandelten AR-Patienten führte: entsprechend der Wirkung eines Blutalkoholgehalts von 0,5 Promille.

1. Vuurman EF et al. Allergy 2014; 69:906-912
2. Ramaekers JG, Uiterwijk MM, O'Hanlon JF. Eur J. Clin. Pharmacol 1992;42:363-369
3. Hampel FC et al. Ann Allergy Asthma Immunol 2010;105:168-173
4. Carr W et al. J Allergy Clin Immunol 2012;129:1282-1289
5. Price D et al. Allergy 2012;67 (Suppl96):336-337

Zentrum für
Rhinologie und Allergologie
An den Quellen 10
D-65183 Wiesbaden
Tel.: +49 (0)6 11 / 308 608 0
Fax: +49 (0)6 11 / 308 608 255
www.allergiezentrum.org

Zwei Medikamente zur Behandlung der Adipositas in der Europäischen Union (EU) neu zugelassen

Im März 2015 wurden in der EU das GLP-1-Analog Liraglutid 3 mg (Saxenda®, Novo Nordisk) (1,2) und das Kombinationspräparat Naltrexon/Bupropion (Mysimba®, Orexin Therapeutics) (2) zur Behandlung der Adipositas zugelassen. Die Indikation für Mysimba® lautet: „Zusätzlich zu kalorienreduzierter Kost und gesteigerter körperlicher Aktivität bei Erwachsenen > 18 Jahre mit einem Body Mass Index (BMI, kg/m²) >30, oder 27 bis 30 mit einer oder mehreren Komorbiditäten wie Typ-2-Diabetes, Dyslipidämie oder kontrolliertem Bluthochdruck“.

Damit sind in der EU jetzt 3 Obesitas-Medikamente verfügbar, neben Orlistat (Xenical®) die beiden neuen Präparate Saxenda® und Mysimba®. Das Präparat Rimonabant (Accomplia®, Sanofi) war in Europa von 2006 – 2009 auf dem Markt, bis es wegen Nebenwirkungen zurückgezogen wurde. Die FDA hatte es 2007 nicht approbiert. Die EMA wiederum lehnte Lorcaserin (Belviq™) und Phenteramin/Topiramate (Qsymia™) ab, im Gegensatz zur FDA (3). Die FDA hatte Liraglutid 3 mg (Saxenda®) bereits Ende des letzten Jahres approbiert, ebenso das Kombinationspräparat Naltrexon/Bupropion (in den USA Contrave™, jetzt in der EU als Mysimba®).

Wie im DGE-Blogbeitrag diskutiert (3), besteht grundsätzlich ein großer Bedarf an Obesitas-Medikamenten. Man wird abwarten müssen, wie sich Mysimba® auf dem Markt hinsichtlich Langzeiteffektivität und -sicherheit verhalten wird. Auch beim GLP-1-Analog Liraglutid in der hohen Dosierung (Saxenda®) wird erst eine breitere Anwendung in der „real world“ zeigen, ob die Vorteile die Nachteile überwiegen. Bei der Vorstellung der Studien mit Liraglutid 3 mg auf dem EASD-Kongress in Wien 2014 wurde aus

dem Auditorium kritisch angemerkt, dass in den Studien nach Absetzen der Injektionsbehandlung das Körpergewicht wieder zugenommen habe, es also wohl bei einer Dauertherapie bleiben müsse, mit einer zur Zeit noch unbekanntes Nebenwirkungsrate über längere Zeiträume. Im Blogbeitrag vom 7. Juni 2014 (3) wurde auch die Meinung der britischen Ökotrophologin Margaret Ashwell zitiert, dass manche der (damals) von der FDA zugelassenen Obesitas-Medikamente „do seem to have some major side effects. So I have a horrible feeling they will go the same way that so many other obesity drugs have gone“. Wollen wir hoffen, dass dies bei den zwei jetzt in der EU neu zugelassenen Substanzen nicht der Fall sein wird.

Literatur

- (1) Helmut Schatz: Update März 2015: Neue injizierbare und orale Antidiabetika.
- (2) Lisa Nainggolan: Naltrexone/Bupropion approved as Mysimba for obesity in EU. http://www.medscape.com/viewarticle/842166_print
- (3) Helmut Schatz: Neue Anti-Obesitas-Medikamente zur Zulassung eingereicht.

Geschäftsstelle der DGE
c/o EndoScience Endokrinologie
Service GmbH
Hopfengartenweg 19
90518 Altdorf
Tel.: 09187 / 97 424 11
Fax: 09187 / 97 424 71
E-Mail: dge@endokrinologie.net
www.endokrinologie.net

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:
Media Agentur Klaus Lenser
Titelrechte by Anne Wantia
Hansestr. 51
48165 Münster
Tel.: +49 (0) 02501 / 588 71 75
Fax: +49 (0) 02501 / 441 11 80
E-Mail: gour-med@gour-med.de
Internet: www.gour-med.de

Inhaber:
Klaus Lenser

Chefredakteur:
Klaus Lenser

Redaktion:
Horst-Dieter Ebert (Reise, Buch und Kolumne)
Armin Roßmeier (Fernsehkoch)
Anne Wantia (Reise)
Gunther Schnatmann (Reise)
Iwona Herzog (Wein)
Stefanie Bisping (Reise)

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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



Nur selbstbewusste Kinder können sich wehren.

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

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

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

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

Sicher-Stark-Team



sicher-stark-team.de

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