

gegründet  
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

# Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus [www.gour-med.de](http://www.gour-med.de) Ausgabe 5/6 – 2015

APRIKOSE –  
GESUNDES  
FRÜCHTCHEN  
Von Armin Roßmeier

BINZ/RÜGEN  
Deutschlands  
schöne Insel

SCHLOSSHOTEL  
KRONBERG IM  
TAUNUS  
Grandhotel mit  
historischem Flair

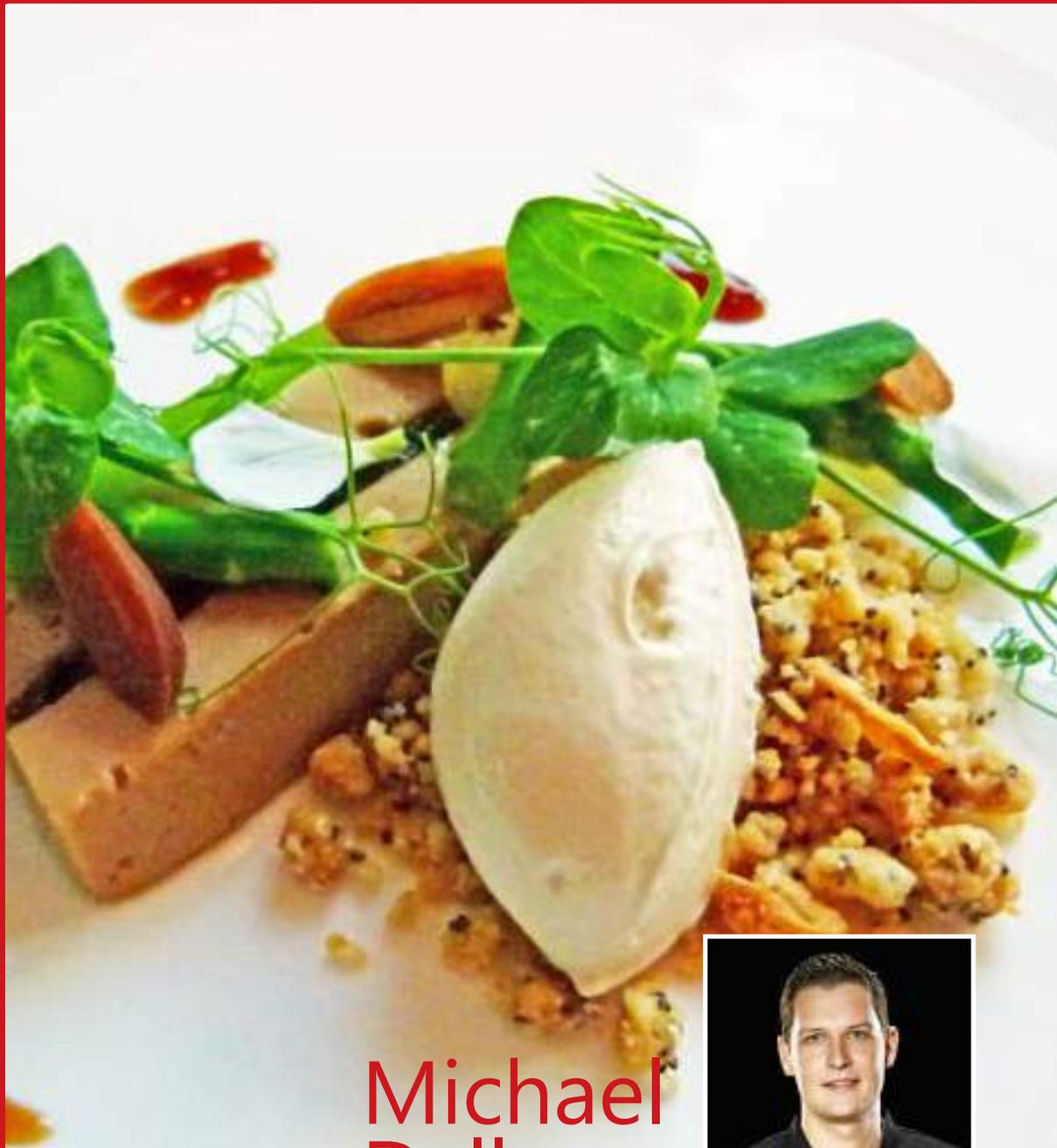
WACHAU  
Mit dem Rad unterwegs  
zwischen den Weinbergen

ÄOLISCHE INSELN  
Kapern, Caponata,  
Wein und DolceVita

MADRID  
Tapas, Tenöre, tolle Töne

INDIEN  
Ein Land der  
kulturellen Vielfalt

5/6 –2015  
33. Jahrgang  
ISSN 0177-3941  
H 54575



Michael  
Dyllong

Restaurant Palmgarten



# MS EUROPA 2

## DIE GROSSE FREIHEIT: Haute Cuisine. Höchst leger.

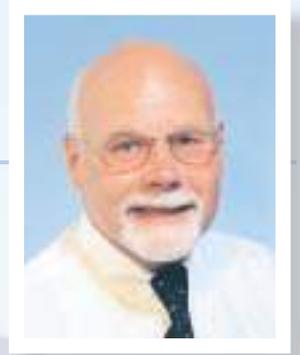
An Bord der EUROPA 2 gehen Sie auch kulinarisch auf Reisen. Genießen Sie in sieben Gourmetrestaurants Kochkunst auf höchstem Niveau – mit ausgedehnten Tischzeiten, aber ohne formellen Dresscode. Es erwartet Sie mit maximal 500 Gästen ein legerer Luxus, der Maßstäbe setzt: 5-Sterne-plus\*.



**Hapag-Lloyd**  
Kreuzfahrten

\*Lt. Berlitz Cruise Guide 2015.

[www.mseuropa2.de](http://www.mseuropa2.de)



Liebe Gour-med - Leser,

Vorüber ist die schöne Spargelzeit, wirklich? Wir sind, nicht erst seit dieser Spargelsaison, vom Geschmack und Aroma des „Königlichen Gemüses“ enttäuscht.

Nichts ist mehr vorhanden von den nussigen, zarten Aromen die den Spargel so einzigartig schmecken lassen. Die Industrialisierung der Spargelproduktion hat zu einer Aromen-Verflachung geführt wie es schon seit vielen Jahren bei der Tomate der Fall ist. In einem Leserbrief eines andern Mediums habe ich von der Tomatisierung des Spargels gelesen, dem kann man voll und ganz zustimmen.

Noch vor nicht allzu langer Zeit gab es erhebliche aromatische Unterschiede, je nach Anbauregion. Gourmets konnten am Geschmack des Spargels erkennen aus welchem Anbauggebiet die Stangen kamen. Das ist schon lange nicht mehr der Fall, gleich woher der Spargel stammt, aromatische Unterschiede gibt es kaum.

Warum lassen wir uns das gefallen? Erklären wir den Spargelbauern, dass wir ihre Produktionsmethoden zur Quantitätserhöhung nicht hinnehmen.

Boycottieren wir den Kauf dieser nach nichts schmeckenden Spargelstangen. Kaufen wir bei den Erzeugern, leider sind es nicht mehr viele, die Spargel als das behandeln was es seit Jahrhunderten ist. Ein königliches Gemüse.



Unser TV Koch Armin Rossmeier hat sich nicht in den Bann des Spargels ziehen lassen.

Sein gesunder Genießer-Tipp dreht sich dieses Mal rund um die Aprikose. Versuchen Sie es auch einmal und lassen Sie sich von der Geschmacksvielfalt und den köstlichen Rezepten überraschen.

Eine mehr als angenehme Überraschung war unser Besuch bei Michael Dyllong, Küchenchef im Restaurant Palmgarden, auf der Hohensyburg bei Dortmund. Der junge Koch ist mehr als ein würdiger Nachfolger des schon fast legendären Thomas Bühner, der auf der Burg bis vor einigen Jahren die Maßstäbe setzte.

Bereits 2013 wurde Michael Dyllong mit dem 1. Michelin Stern geehrt. Gour-med ist sicher, dass es nicht bei dem einen bleibt.



Gleich mehrere erstklassige Hotels mit Fine Dining-Restaurants können wir Ihnen in dieser Ausgabe präsentieren.

Das Schloßhotel Kronberg im Taunus, unweit von Frankfurt/Main, zählt zu den elegantesten Schloßhotels in Deutschland. Das historische Haus, ein Grand Hotel mit allen Attributen dieser Kategorie.



Binz auf Rügen, das mondäne Seebad erinnert an die Zeit als Urlaub an der See noch ein gesellschaftliches Ereignis war. Die wiederbelebte Bäderarchitektur der vorletzten Jahrhundertwende sind eine nostalgische Augenweide. Der Gast fühlt sich in eine andere Zeit versetzt und genießt es.

Wir stellen Ihnen gleich drei Hotels vor die zum Wohlfühlen und Genießen bestens geeignet sind.

Anne Wantia berichtet von einer Expedition zu den Äolischen Inseln, nahe Sizilien. Romantik, Genuss und die Geschichte über Insulaner die Genuss äolischer Art zelebrieren. Beim Lesen dieses Beitrags möchte man sich sofort auf den Weg zu den Inseln begeben.



Horst-Dieter Ebert, unser ausgewiesener Gourmet- und Kreuzfahrt-Experte berichtet mehr als begeistert und das will bei ihm – dem oft kritischen Geist - etwas heißen, von seinen kulinarischen Erfahrungen auf der Queen Mary 2.

Natürlich lesen Sie auch in dieser Ausgabe seine feinsinnigen, witzigen, oft ironischen Buchbesprechungen. Lassen Sie sich mitnehmen auf seine kulinarisch-literarische Reise um die Welt.

Unser Versprechen, den 2. Teil und Schluss unserer Indien-Reportage in dieser Ausgabe zu veröffentlichen halten wir selbstverständlich. Indien ist anders als viele glauben. Wir nehmen Sie mit in eine Welt der religiösen Mythen und Naturwunder.



Viel Neues, Tipps, Veranstaltungs-Hinweise, Ehrungen aus der Genuss- und Hotelwelt und vieles mehr lesen sie in der Rubrik „Kurz Notiert“.

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

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Ihr Gour-med-Team und natürlich

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

Haben Sie Anregungen, Tipps oder auch Kritik, schreiben Sie uns per E-Mail an: [Gour-med@Gour-med.de](mailto:Gour-med@Gour-med.de)



## Nur selbstbewusste Kinder können sich wehren.

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

Sicher-Stark-Team



[sicher-stark-team.de](http://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.



## 04 Restaurant Palmgarten Neuer Schwung auf der Hohensyburg

## 12 WEIN UND GESUNDHEIT AKTUELL

- 12 Nüchtern fahren macht Schule
- 13 Wein: Wichtiger Baustein in der mediterranen Küche, auch für Diabetiker

## 14 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP

von Armin Roßmeier  
Aprikose – gesundes Früchtchen

## 16 GENUSS UND REISETIPPS

- 16 Rügen – Erholen und Genießen im Seebad Binz
- 20 Schlosshotel Kronberg – Grandhotel mit historischem Flair
- 24 Wachau – Mit dem Rad unterwegs zwischen den Weinbergen
- 28 Äolische Inseln – Kapern, Caponata, Wein und DolceVita
- 32 Madrid – Tapas, Tenöre, tolle Töne
- 34 Indien – Vielfalt: kulturell und religiös

## 38 NEUES AUS DER GENUSSWELT

- 38 Taste of Germany 2015 – Relais & Châteaux Gourmetserie
- 40 Ball des Weines – ein gesellschaftliches Ereignis par excellence
- 42 Kevin Fehling öffnet am 01. August die Türen zu „The Table“

## 43 EBERTS BÜCHER-KRITIKEN

## 44 EBERTS AUSFLÜGE

Queen Mary 2 – Las Vegas, aber schön nostalgisch



## 20 Schlosshotel Kronberg



## 28 Äolische Inseln



## 34 Indien – kulturelle Vielfalt

## 46 KURZ NOTIERT

- 46 „Berliner Meisterköche 2015“ nominiert
- 47 Vendôme unter den 50 besten Restaurants weltweit
- 48 Hotelöffnung in China – Kempinski Hotel Harbin
- 49 Khinalig – gehütetes Geheimnis in Aserbaidshans Bergwelt
- 50 Geoff Bull beim Jazz-Lunch im Hotel Belvedere Locarno
- 51 Gewandhaus Dresden erstrahlt im neuen Glanz

## 52 BUCH-TIPPS

## 54 DR. MONEY

## 56 MEDIZIN NEWS

## 60 PHARMA NEWS

- 03 EDITORIAL
- 62 IMPRESSUM



Restaurant Palmgarten

# Michael Dyllong Visionen werden Genuss

Neuer Schwung auf der Hohensyburg

*Anne Wantia  
Klaus Lenser*

# Besonders empfehlenswert

**D**as Leben von Journalisten ist abwechslungsreich und steckt voller Merkwürdigkeiten und Überraschungen.

Eine Überraschung, wie wir sie uns zwar gewünscht, aber um ehrlich zu sein, nicht erwartet hatten, haben wir bei unserem Besuch im Restaurant Palmgarten auf der Hohensyburg bei Dortmund erlebt. Seit vier Jahren ist dort der erst 28jährige Michael Dyllong Chef am Herd, er gehört damit zu den jüngsten Küchenchefs in Deutschland.



Immer Kontakt zum Gast: Küchenfenster im Restaurant

## Degustation: Frühsommer

### Apéros

#### FOIE GRAS

grüner Spargel : schwarze Walnuss : Holunder

#### HAMACHI

Pfefferoni : Aprikose : Fenchel

#### KÖNIGSKRABBE

Avocado : Karotte : Aloe Vera

#### MARINIERTES RIND

Tomate : Minze : Burrata

#### SAIBLING

Erbse : Kopfsalat : Nashi

#### ARTISCHOCKE

Iberischer Schinken : Parmesan : Kräutersud

#### REH

Egerlinge : Spitzkohl : Zwiebelkrokette

#### STRACIATELLA

Kokos : Zuckeraubergine : Koriander

#### KIRSCH

Schokolade : Basilikum : Rhabarber

### Süßes Finale

Menü 135,00 €

ohne Hamachi & Artischocke 107,00 €

Sollten Sie ein 9-Gänge-Menü wünschen, bitten wir Sie, spätestens für 20:30 Uhr Ihre Reservierung vorzunehmen.

Seine berufliche Orientierung ging zunächst in Richtung IT-Administrator. Nach erfolgreichem Fachabitur-Abschluss hat er sich umorientiert und ist, inspiriert von der mütterlichen Kochkunst, als Auszubildender für den Kochberuf in den gastronomischen Betrieben der Spielbank Hohensyburg bei Dortmund angefangen. Sein großes Vorbild ist Thomas Bühner, eine Legende auf der Hohensyburg.

Michael Dyllong ist ein Visionär, der seinen Weg gefunden hat ohne bei einem der Köche der „Sterne-Liga“ je gelernt oder gearbeitet zu haben.

Autodidaktisch hat er sich kontinuierlich mit Disziplin und großen sensorischen Fähigkeiten, fast schon besessen von Nahrungsprodukten, weitergebildet und ist ein Meister der aromatischen Kompositionen geworden. Lassen Sie uns weiter schwärmen: ein Mozart am Herd!

Im November 2013 wurde seine außergewöhnliche Leistung mit einem Michelin-Stern gewürdigt und ein Jahr später wieder bestätigt. Der Gault Millau bewertet die Küche mit 15 Punkten, wir finden das ungerecht, 17 Punkte würden eher der Leistung entsprechen.

Dem Küchenchef ist es nicht nur gelungen an die kulinarisch-ruhmreichen Zeiten von Thomas Bühner – heute 3-Sterne-Chef im Restaurant La Vie/ Osnabrück – anzuknüpfen, nein er arbeitet kräftig daran den Anschluss zu erreichen.

Michael Dyllongs Kochstil ist unkonventionell, untraditionell, dafür kreativ und aromenbetont. Sein Motto: immer nur die besten Produkte und Zutaten, dann kann nichts schiefgehen.

Was aber nicht bedeutet, dass er immer nur das teuerste einkauft. Einfache Produkte zu veredeln und so dem Gast phantastische Geschmackserlebnisse zu bereiten, das ist sein Credo.

Wer so leidenschaftlich in seinem Beruf aufgeht hat wenig Zeit seinen Hobbies zu frönen. Als gebürtiger Dortmunder ist er natürlich Fan vom BVB Dortmund. Sein zweites Hobby, Reisen, nutzt er beruflich, um bei möglichst vielen Kollegen Anregungen für seine künftigen Menus mit nach Hause zu nehmen.

Privat liebt er es etwas bodenständiger, da darf es schon mal ein Eintopf sein. Selbstverständlich verschmäht er auch

# Besonders empfehlenswert



Küchenchef Michael Dyllong

keine Currywurst. Kocht er aber privat für Freunde und Kollegen dürfen die sich auf ein Menu der Extraklasse freuen. Da bin ich dann so etwas wie ein Missionar für gutes Essen, so Michael Dyllong.

Im jetzigen Gourmetrestaurant Palmgarten auf der Hohensyburg, früher war es das Restaurant La Table, kann man zwischen einem 5-Gang und einem 9-Gang Menu wählen, eine à la Carte Speisekarte wird zusätzlich gereicht. Das 5-Gang Menu wechselt 1x im Monat, das 9-Gang Menu alle zwei Monate.

Jeder Gang wird für die aktuelle Menükarte komplett neu entwickelt, kein Gast soll bei Michael Dyllong zweimal dasselbe Gericht serviert bekommen. Dieser enorme Aufwand für den Küchenchef und sein Team lässt die Begeisterung erkennen mit der

die Mannschaft jeden Tag am Herd steht.

Die Apéros, so heißen hier die Küchengrüße, kommen schon einfallsreich daher. Ob Grubensteine, Caipirinha oder Foie Gras Rocher (in einer Minipralinenschachtel serviert) machen auf jeden Fall neugierig was uns sonst noch erwartet. Pilgermuschel, Papayagelee an Limonensauce und eine exzellente Zusammenfassung von der Foie Gras bilden zusammen mit einem Gewürztraminer aus dem Elsass ein prächtiges Aromenspiel. Das feine Säurespiel beim Hamachi (Gelbflossenmakrele) mit einem Jus aus Fenchel ergänzt der Grauburgunder von Pfaffmann ganz ausgezeichnet. Es folgen weitere Köstlichkeiten, eine Stabmuschel mit Joghurteis und Stippmilch, eine Königskrabbe mit Avocado und Karotten sowie mariniertes Rind, mit Burrata, Tomate und Minze. Dazu ser-

viert Sommelier Christian Epp einen Grünen Sylvaner, auch dies wieder eine tolle Symbiose. Der Fischgang, ein Saibling, ist perfekt gegart und als Fleischgang gibt es Reh mit Egerlingen und Spitzkohl begleitet von einer Zwiebelkrokette. Kreative Küche und sinnliches Vergnügen – was will man mehr! Die zwei Desserts, eine Stracciatella-Kokos-Komposition und eine Variation von Kirsche, Schokolade, Rhabarber und Basilikum sind ein gelungener Abschluss und bestätigen uns noch einmal das hohe Niveau auf dem Michael Dyllong seine Speisen zubereitet. Das Menu ist leicht, die Portionen ausge-



Dyllongs ...



... Genusskompositionen ...



... in Vollendung

# Besonders empfehlenswert



sicher gefallen wenn Michael Dyllong, auch als Anerkennung seiner Verdienste, wieder im La Table „Große Gourmetleistung“ zeigen könnte.

Uns hat dieser junge Koch, mit seinen Ideen und kreativen Menu-Gängen begeistert, ganz sicher hat er im Olymp der Kochkoryphäen einen festen Platz verdient.

Drücken wir ihm – seinem Team – und seinen Gästen die Daumen für weitere Auszeichnungen.

Wie immer haben wir für Sie verehrte Leser, auch um Sie neugierig auf die Geschmackserlebnisse zu machen, Michael Dyllong um ein Menu-Rezept gebeten. Viel Spaß und Erfolg beim Nachkochen und natürlich guten Appetit.

Fotos: Anne Wantia, Restaurant Palmgarten

Info:

Restaurant Palmgarten  
Hohensyburgstraße 200  
44265 Dortmund

Telefon: 0231-7740-735 (ab 15 Uhr)

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

wogen, trotzdem schaffen wir das „Süße Finale“ nicht mehr.

Der langjährige Restaurantchef und Sommelier Christian Epp, ein Weinkenner und Weinverteher, hat immer das richtige Händchen um die Aromen der einzelnen Kompositionen mit den entsprechenden Rebsorten in Einklang zu bringen. Auch das ein Erlebnis. Christian Epp, er ist gebürtiger Elsässer hat schon mit Thomas Bühner gearbeitet und zu dessen Erfolg beigetragen.

Der herrliche Ausblick von der Terrasse des Palmgarten auf das Ruhrtal tröstet nicht darüber hinweg, dass das Ambiente nicht dem, was die Gäste eines Sterneres-taurants erwarten, entspricht.

Da stellt sich die Frage warum man Michael Dyllongs kreative, außergewöhnlich aromatische Küche nicht wieder im ehemaligen Gourmetrestaurant La Table den entsprechenden Rahmen bietet.

Wer kulinarische Besonderheiten sucht hat auch ein Restaurant mit entsprechendem Flair verdient. Es würde den Gästen



Restaurantchef und Sommelier Christian Epp mit Michael Dyllong

## GATEAU VOM PERLUHUHN

junges Gemüse • Kressecreme • Zwiebelsud

### Gateau

500 g	Perlhuhn
150 g	Schalotte
200 g	Granny
25 g	Erdnussöl
50 g	Geflügelleber
50 g	Frischkäse
25 g	Mascarpone
5 g	Salz
5 g	Tandoori
1 g	Curry
1 g	Ras el Hanout
0,5 g	Kurkuma
5 g	Erdnusspaste
25 g	Weißwein
1 x	Gelatine



Schalotten, Granny Smith von Schale befreien, klein schneiden und glasig garen. Das gegarte Perlhuhnfleisch zugeben und kurz mit garen. Alle Zutaten untermengen und im Mixer (Thermomix) 5min sehr fein mixen. Zum Schluss die in Weißwein eingeweichte Gelatine zugeben. Die Masse in einen Rahmen fllen und kalt stellen.

Anschließend in Rechtecke schneiden und z.B. durch eine Nussmischung wälzen.

### Perlhuhnpraline, gebacken

80 g	Kartoffeln, gekocht
50 g	Perlhuhnfleisch, gegart
30 g	Brandteig
3 g	Ras el Hanout
	Salz, Pfeffer

Brandteig mit Kartoffeln (durch ein Sieb gestrichen) und gewolftem Fleisch vermengen. Mit Ras el Hanout, Salz, Pfeffer abschmecken und zu kleinen Kugeln formen.

Kugeln in heißem Fett ausbacken.

### Sud für saures Gemüse

50 g	Zucker
25 g	Weißwein
85 g	Champagneressig
250 ml	Brühe

Lorbeer, Nelke, Sternanis, Senfkörner, Thymian

Alle Zutaten kurz aufkochen und bei kleiner Flamme 10min ziehen lassen. Anschließend beliebiges Gemüse (blanchiert) ber Nacht im Fond marinieren.

### Kressecreme

80 g	Spinat
1 x	Gartenkresse
1 El	Sauerrahm
1 El	Frischkäse
80 g	Quark 40%
	Salz, Zucker
½	Limette, gepresst

Spinat blanchieren (trocken tupfen), mit Kresse und Sauerrahm vermengen und mixen. Quark unterheben und mit Salz, Zucker, Limette abschmecken.

## REH

Spinat • Rhabarber • Gewrzwaffel

### Gewrzwaffel

180 g	Weizenmehl
180 g	Butter, flüssig
60 g	Zucker
3	Eier
3 El	Pflaumenmus
1 Tl	Backpulver
1 El	5- Gewürzmischung

Zucker und Eier aufschlagen. Restliche Zutaten zugeben und vermengen.

### Rhabarberfond

50 g	Zucker
25 g	Weißwein
85 g	Champagneressig
30 g	Himbeeren
200 ml	Apfelsaft
	Vanille, Nelke, Sternanis

Alle Zutaten kurz aufkochen und bei kleiner Flamme 10min ziehen lassen. Anschließend passieren.

### Haselnusswrze

1 El	Pfeffer, schwarz
1 El	Kümmel
1 El	Koriander
200 g	Haselnüsse, gerstet
4 El	Sesam, weiß
8 El	Puderrucker
	Thymian, Meersalz

Pfeffer, Kümmel, Koriander rsten. Haselnüsse, Sesam und Puderrucker zugeben und mixen.

### Rhabarber, confiert

100 g	Rhabarberauten
300 ml	Rhabarberfond

Rhabarber mit heißem Sud bedecken und über Nacht im Fond marinieren. Anschließend trocken tupfen und mit der Haselnusswrze bestreuen.

### Rhabarberchutney

200 g	Rhabarberbrunoise
100 ml	Rhabarberfond

Rhabarberfond aufkochen, Brunoise zugeben und einreduzieren.



# Kirsche

## Baumrinde

100 g Valrhona Grand Cru  
72% Zartbitter

Die temperierte Schokolade auf eine Silpatmatte streichen und in Eiswasser tauchen. Anschließend vorsichtig abziehen.

## Schokoladencrumble

50 g Mehl  
65 g Rohrzucker  
20 g Kakaopulver  
50 g Flüssige Butter

Alle Zutaten verkneten. Auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 10 Minuten backen.

## Pistazienmalto

40 g Pistazienmark  
30 g Maltodextrin  
10 g Kürbisöl  
30 g Gehackte Pistazien

Alle Zutaten mischen.

## Schokoladenhaselnüsse

2 El Zucker  
1 Tl Wasser  
100 g Gehackte Haselnüsse  
1 El Zartbitter Schokolade  
1 El Kakaopulver  
1 Prise Salz

Zucker und Wasser zu einen Karamell kochen. Die Haselnüsse unter den Karamell ziehen. Anschließend die Karamellhaselnüsse mit der flüssigen Schokolade mischen und zum Schluss das Kakaopulver hinzugeben.

## Biskuitsteine

150 g Eiweiß  
30 g Mandelgrieß  
30 g Yopol  
30 g Zucker  
10 g Mehl  
1 Tl Schwarzes Lebensmittelpulver

Alle Zutaten vermischen und durch ein feines Sieb passieren. In eine Isi Flasche füllen und 2 Sahnekapseln einleiten. Den Biskuitteig in eine Plastikdose füllen und in der Mikrowelle ca. 1 min backen. Den Biskuitteig auseinander zupfen und im Ofen bei 80 Grad trocknen.

## Kirschgel

200 g Kirschsafft  
25 g Zucker  
2 g Agar Agar

Den Kirschsafft mit dem Zucker und Agar Agar aufkochen und abkühlen lassen. Anschließend im Thermomix zu einen glatten Gel mixen.



## Tonkabohneneis

30 g Eigelb  
30 g Vollei  
175 g Sahne  
150 g Vollmilch  
80 g Zucker  
1 geriebene Tonkabohne

Die Zutaten im Thermomix auf 80 Grad mixen. Im Pacoosier-Becher 24 Std. einfrieren. Bei Bedarf die Eismasse paccosieren.

## ingelegte Kirschen

50 g Kirschen  
50 g Kirschsafft  
1cl Kirschwasser  
1 g Cremepulver  
½ Vanilleschote

Den Kirschsafft mit Zucker, Kirschwasser, Vanillemark und Cremepulver aufkochen. Die halbierten Kirschen hinzufügen und abkühlen lassen.

## Kirschpraline

50 ml Sahne  
50 ml Vollmilch  
20 ml Kirschwasser  
15 g Puderzucker  
½ Vanilleschote

Alles verrühren und in Halbkugelformen einfrieren. 2 Halbkugelformen aneinander kleben und durch flüssige Zartbitterschokolade ziehen.

## Kirschgranite

100 ml Kirschpüree  
10 ml Kirschwasser  
etwas Vanille

Das Kirschpüree mit dem Kirschwasser verrühren und in kleinen Kugelformen einfrieren.

## Nüchtern fahren macht Schule

### Verkehrsministerin Rehlinger ist Schirmherrin der „DON'T DRINK AND DRIVE-Academy“ 2015 im Saarland

**D**ie Verkehrssicherheitskampagne „DON'T DRINK AND DRIVE“ geht in 2015 mit der „DDAD-Academy“ im Saarland auf Tour: Im Mai, Juni und Juli besucht ein geschultes Team mit computergesteuertem Fahrsimulator, Reaktionstests und attraktivem Gewinnspiel acht saarländische Berufsschulen mit Schwerpunkt Kfz und Technik.

Ziel der „DON'T DRINK AND DRIVE-Kampagne“ ist es, Berufsschülerinnen und Berufsschülern frühzeitig für das Thema Alkohol im Straßenverkehr zu sensibilisieren. Mit einem Pressegespräch startete die „DDAD-Academy“ Tour, die 2015 unter der Schirmherrschaft von Anke Rehlinger, Ministerin für Wirtschaft, Arbeit, Energie und Verkehr des Saarlandes steht, am 27. Mai 2015 am Technisch-Gewerblichen Berufsbildungszentrum in Dillingen/Saar. Die Verkehrsministerin und stellvertretende saarländische Ministerpräsidentin brachte zum Ausdruck, wie sehr sie sich freue, dass die Einsätze der „DON'T DRINK AND DRIVE-Academy“ 2015 an Berufsschulen im Saarland stattfinden.

„Das Konzept stellt die Aufklärung und Risikokompetenz von jungen Fahrerinnen und Fahrern oder Fahrschülerinnen und -schülern in den Mittelpunkt. Berufsschülerinnen und -schüler für Kfz- und technikahe Berufe sind in ihrem Freundeskreis oft Meinungsführer zum Thema Auto und damit wichtige Multiplikatoren für die Botschaft „Wer fährt, bleibt nüchtern!“ erklärte die Ministerin bei der Auftaktveranstaltung in Dillingen/Saar.

Frau Dr. Stein-Hammer (Deutsche Weinakademie) dankte im Namen der Wirtschaft – Deutscher Brauer-Bund e. V., Verband Deutscher Sektkellereien e. V.,

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. und Private Brauereien Deutschland e. V., Verband der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e.V. und Deutsche Weinakademie GmbH - für die Übernahme der Schirmherrschaft und damit die Wertschätzung des Beitrags der Wirtschaft zum verantwortungsvollen Umgang mit alkoholhaltigen Getränken. Dr. Stein-Hammer spricht den vermeintlichen Widerspruch direkt an,



dass die Verbände und Unternehmen der Alkoholbranche doch in erster Linie ihre Produkte Bier, Wein, Sekt und Spirituosen verkaufen wollen. Wie passt das zu der Kampagne „DON'T DRINK AND DRIVE“? Hier haben sich ALLE Branchen ohne Wenn und Aber positioniert: „Die Gesundheit und Sicherheit der Verkehrsteilnehmer steht über den Umsatzzahlen. Grundvoraussetzung für nachhaltiges Wirtschaften in unserer Branche ist die Verantwortung für die Gesundheit und Sicherheit der Konsumenten. Nur so kann eine Genusskultur erhalten werden, die auf einem verantwortungsvollen Umgang mit alkoholhaltigen Getränken basiert.“

Johannes M. Keßler von der KESSLER! Kommunikationsberatung, die seit vielen Jahren für die Durchführung der Kampagne verantwortlich ist, erläutert das Konzept: Die „DDAD-Academy“ informiert auf Augenhöhe Schülerinnen und Schüler zum Thema Alkohol und Autofahren. Ohne erhobenen Zeigefinger kommen die geschulten Promoter der „DDAD-Academy“ mit Gleichaltrigen zum Thema Alkohol und Autofahren ins Gespräch. Mit Reaktionstests und Rauschbrillen wird den Schülerinnen und Schülern die Wirkung von Alkohol auf den eigenen Körper verdeutlicht. Der computergesteuerte Promille-Fahrsimulator vermittelt eindringlich und hautnah den Einfluss von Alkohol auf die Fahrtüchtigkeit.

#### Ford-Werke neuer Partner von DON'T DRINK and DRIVE

Als besonderes Highlight für die Schüler ist, dass man im Rahmen der „DDAD-Academy 2015“ als Hauptpreis einen nagelneuen Ford Fiesta für sechs Monate inklusive Steuer und Versicherung gewinnen kann, den die Ford-Werke GmbH zur Verfügung stellt. Außerdem kann beim DDAD-Gewinnspiel pro Einsatz je eine Berufsschülerin oder ein Berufsschüler ein „Pkw-Junge-Fahrer-Training“ des ADAC Saarland e. V. gewinnen.

Mehr zu DDAD finden Sie unter: [www.ddad.de](http://www.ddad.de) und [www.facebook.com/DDAD](http://www.facebook.com/DDAD)

Foto: Deutsche Weinakademie

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

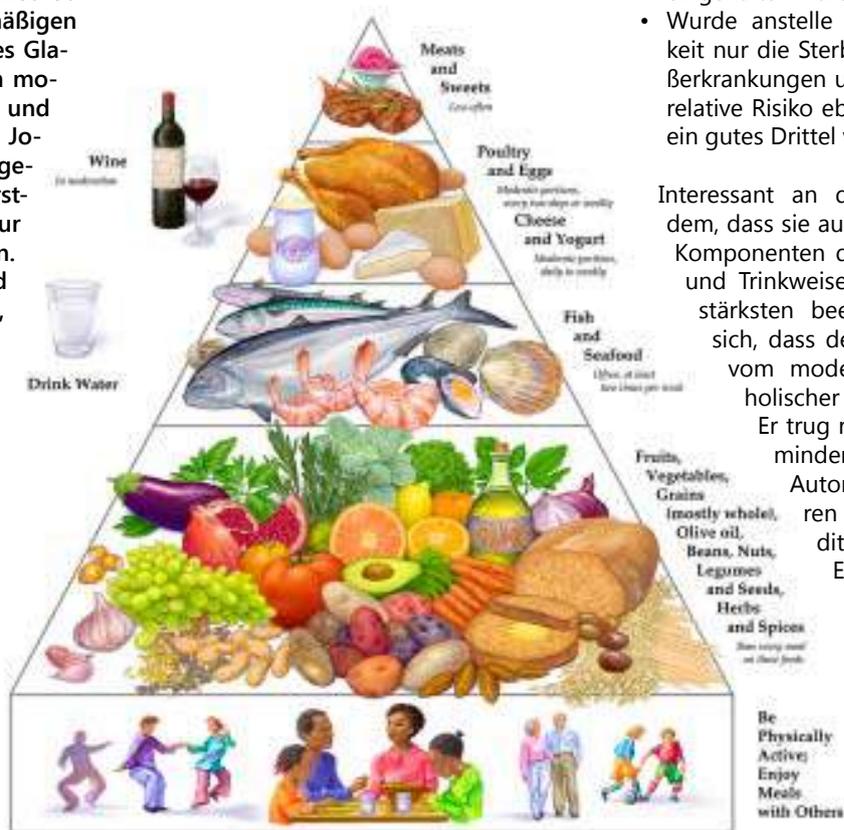
## Wein: Wichtiger Baustein in der mediterranen Küche, auch für Diabetiker

Eine mediterrane Ernährungsweise ist durch einen hohen Olivenöl-, Gemüse-, Getreide-, Obst- und Nusskonsum gekennzeichnet sowie durch einen regelmäßigen aber mäßigen Genuss eines Glases Wein zum Essen. Auch moderate Mengen an Fisch und Meeresfrüchten, Käse und Joghurt, Geflügel und Eiern gehören dazu, während Wurstwaren und Süßigkeiten nur selten verzehrt werden. Dass ein solches Ess- und Trinkmuster gesund ist, haben inzwischen etliche Studien gezeigt. Es erhöht sogar die Lebenserwartung, zumindest in der Allgemeinbevölkerung. Doch profitieren auch Typ-2-Diabetiker?

Immer mehr Menschen erkranken weltweit an dieser chronischen Störung des Zuckerstoffwechsels. Allein in Deutschland gibt es inzwischen rund sieben Millionen Typ-2-Diabetiker. Da eine Diabeteserkrankung mit einem erhöhten Sterberisiko einhergeht, insbesondere an Herzgefäßerkrankungen, initiierten italienische Wissenschaftler eine prospektive (d. h. vorausschauend angelegte) Beobachtungsstudie, für die 1.995 Typ-2-Diabetiker zunächst über ihre Ess- und Trinkgewohnheiten befragt und dann vier Jahre lang beobachtet wurden.

In dieser Zeit starben 109 Studienteilnehmer, 51 von ihnen an einem Herzgefäßleiden. Aus den Daten der Ernährungsbefragung wurde eine Skala erstellt, an der sich bemessen lässt, wie sehr sich die Probanden an die traditionellen Komponenten einer mediterranen Kost der

**Mediterranean Diet Pyramid**  
*A contemporary approach to delicious, healthy eating*



1960er Jahre hielten. Pluspunkte gab es für einen hohen Konsum an Olivenöl und pflanzlichen Lebensmitteln sowie einen regelmäßigen Konsum moderater Mengen alkoholischer Getränke. Ein hoher Konsum an Milchprodukten und Fleisch waren hingegen Abzüge.

Die Auswertung der Daten ergab folgendes:

- 2 Punkte mehr auf der Mediterran-Essen-und-Trinken-Skala gingen mit einem signifikant um 37% verminderten relativen Sterberisiko einher.
- Dieser Vorteil war unabhängig vom

Ausmaß der Diabetes-Erkrankung und davon, ob Diabetes-Medikamente eingenommen oder eine Diabetes-Diät eingehalten wurde.

- Wurde anstelle der Gesamtsterblichkeit nur die Sterblichkeit an Herzgefäßerkrankungen untersucht, so war das relative Risiko ebenfalls signifikant um ein gutes Drittel vermindert.

Interessant an dieser Studie ist zudem, dass sie auch analysierte, welche Komponenten der mediterranen Ess- und Trinkweise das Sterberisiko am stärksten beeinflussten. Es zeigte sich, dass der deutlichste Einfluss vom moderaten Konsum alkoholischer Getränke herrührte: Er trug rund 15 % zum risikomindernden Effekt bei. Die Autoren schließen aus ihren Daten, dass eine traditionelle mediterrane Ess- und Trinkweise mit einer verminderten Gesamt- und Herzinfarktsterblichkeit verbunden ist und dass ein moderater Konsum alkoholischer Getränke zu den wichtigsten Aspekten dabei gehört. Da rund ums

Mittelmeer in erster Linie Wein getrunken wird, sind dies besonders gute Nachrichten für Weinfreunde.

Foto: Oldways Preservation and Exchange Trust, [www.oldwayspt.org](http://www.oldwayspt.org)

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



## Aprikose – gesundes Früchtchen

Armin Roßmeier

**D**ie Aprikose stammt ursprünglich aus China. Das Steinobst gibt es heute in großer Sortenvielfalt mit frühen, mittel-frühen und späten Sorten. In Österreich wird die Aprikose „Marille“ genannt.

Die süßen gelben Früchte sind mit einem Flaum überzogen und sind ein Allroundtalent für die Gesundheit. Sie enthalten außerordentlich viel Provitamin A (Carotin), sowie die Vitamine B1, B2 und C, Mineralstoffe wie Kalium, Calcium und Phosphor. Diese Inhaltstoffe nehmen positiven Einfluss auf das Immunsystem und kurbeln den Kreislauf an. Die Aprikose enthält Salicylsäure, die eine antibakterielle Wirkung hat und tötet so Keime im Magen-Darm-Trakt ab.

In 100 g frischer Aprikose stecken etwa 40 Kalorien, aber aufgepasst: die gleiche Menge getrockneter Aprikose schlägt mit 241 kcal zu Buche. Allerdings ist der Nährstoffgehalt bei der getrockneten Variante fast fünfmal so hoch wie bei einer frischen Aprikose.

Beim Einkauf sollte man darauf achten, dass man nur reife Früchte einkauft, die man leicht an der kräftig gelben Farbe erkennt und der Stein sich leicht entfernen lässt. Unreife Exemplare schmecken sauer und mehlig.

Frische Früchte schmecken am besten, in der Küche finden sie Verwendung beim Backen, Dünsten, Kochen. Die Aprikose

eignet sich wunderbar zum Einkochen für Marmeladen und Gelees.

Getrocknete Früchte sind zum Rohessen, im Müsli, zum Kochen (auch für pikante Speisen) und Backen geeignet.

Ich habe für Sie drei fruchtige Gerichtsvorschläge und wünsche Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Ihr Armin Roßmeier

## Hähnchen-Aprikosen-Salat auf Rucola und Fetakäse

Zutaten für 4 Personen

360 g Hähnchenbrust (ohne Haut)  
3 EL Aprikosenmarmelade

½ TL Currypulver  
1 EL Koriander  
160 ml Apfelsaft  
2 EL Rotweinessig  
1 Chilischote  
120 g Fetakäse  
80 g Champignons  
80 g Frühlingzwiebeln  
1 ½ EL Olivenöl kalt gepresst  
120 g Kirschtomaten  
240 g frische Aprikosen  
80 g Zwiebeln rot  
80 g Rucola  
Salz, Pfeffer  
1 Zweig Thymian  
1 EL Olivenöl

### Zubereitung

Rucola gut waschen, abtropfen, auf flachem Teller als Bukett anrichten. Aprikosen entsteinen, in Spalten zerteilen, Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben, in Scheiben zerteilen. Chilischote in Röllchen schneiden. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Früh-

lingszwiebel säubern, Röllchen schneiden. Kirschtomaten säubern und vierteln, Käse in Würfel schneiden.

Aprikosenmarmelade mit Rotweinessig, Olivenöl kalt gepresst und dem Apfelsaft gut verrühren. Geflügel in feine Scheiben zerteilen, in heißem Olivenöl mit Champignons kurz braten, mit etwas gerebeltem Thymian, Pfeffer, Curry und Salz würzen, in eine Schüssel geben. Nun die Aprikosenspalten, Tomaten, Chili, Frühlingzwiebeln zufügen, die Marinade und Koriander zugeben, alles gut vermengen – einziehen lassen. Auf dem vorbereiteten Rucola anrichten. Fetawürfel dazwischen setzen, mit Zwiebelringen garnieren, restliche Marinade darüber träufeln, mit Pfeffermühle nochmals darüber gehen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

### Nährwert pro Portion

320 kcal – 13 g Fett – 30 g Eiweiß – 19 g Kohlenhydrate – 1,5 Proteineinheiten



# Lammfilet mit Aprikosen und Artischocken

## Zutaten für 4 Personen

720 g	Lammlachse (Rücken)
2	Knoblauchzehen
3 EL	getrocknete Tomaten
120 g	Zwiebeln (2 kleine)
160 g	frische Aprikosen
200 g	Artischockenböden (Konserve)
2 EL	Olivenöl
2 EL	Pinienkerne
1 TL	grüne Pfefferkörner
2 EL	Balsamico
125 ml	Lammfond
1 EL	Majoran
	Meersalz, Pfeffer



## Zubereitung

Lammlachse in Scheibchen schneiden, würzen. Tomaten in Stücke zerteilen. Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden. Artischocken in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen zerteilen.

Aprikosen halbieren, entkernen, Spalten schneiden. Majoran abzupfen.

Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Zwiebeln angehen lassen, Fleisch zufügen, mit ansautieren, den Knoblauch, Aprikosen, Pinienkerne, Tomaten, Pfefferkörner zugeben und mit anschwenken.

Das Ganze mit Balsamico ablöschen, den Lammfond zugeben, kurz reduzieren lassen und nachwürzen.

Gericht auf Tellern anrichten und mit Majoran bestreuen. Als Beilage eignen sich Kartoffeln oder Ciabatta.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

## Nährwert pro Portion

360 kcal – 12 g Fett – 56 g Eiweiß – 5 g Kohlenhydrate – 0,5 BE

# Puten-Äprikosenspieß mit Curryreis und Kokosrahm

## Zutaten für 4 Personen

500 g	Putenbrust
je 1 Msp.	Zitronen- & Orangengranulat
1 Msp.	gem. Ingwer
12	kleine Äprikosen
1	große rote Paprikaschote
2 EL	Olivenöl
	Zitronenthymian

## Sauce:

180 ml	Geflügelfond
1 EL	Tomatenmark
1	gehäufter TL Mehl
100 ml	Kokosmilch
180 g	Langkornreis
60 g	Zwiebelwürfel
2 EL	Olivenöl
½ TL	Curry
4	Minzweige
1 Msp.	Kardamom
500 ml	Gemüse- oder Geflügelbrühe
½ TL	Chiliflocken
1 EL	geh. Mandeln
	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Putenbrust in Stücke schneiden, mit Zitronen- und Orangengranulat, Ingwer,

gerebeltem Zitronenthymian vermengen, mit Öl beträufeln, kurz marinieren lassen. Äprikosen halbieren, entkernen, Paprikaschote entkernen, säubern, in Blättchen schneiden, Fleisch mit Äprikose und Paprika abwechslungsweise auf Holzspieß auffädeln.

Mehl in etwas heißem Olivenöl einrühren, Tomatenmark zugeben, mit einrühren, mit kaltem Geflügelfond angießen, glattrühren, mit Kokosmilch auffüllen, aufkochen, köcheln lassen, mit weißem Pfeffer und Salz würzen.

Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, den gewaschenen Reis zugeben, kurz mitanschwitzen lassen, mit Geflügelfond angießen, Curry und Kardamom zugeben, einrühren, Rest Geflügelfond nach und nach zugießen, köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist, mit Salz und Pfeffer würzen, Chiliflocken, Mandeln, kleingeschnittene Minze unterheben, in Kaffeetassen abfüllen, warm stellen.

Curryreis daneben stürzen, mit Minzkrönchen garnieren.

Dieses Gericht ist lactosefrei.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.

## Nährwert pro Person

560 kcal – 20 g Fett – 39 g Eiweiß – 54 g Kohlenhydrate – 4 BE



Fotos: Armin Roßmeier

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

# Rügen – Deutschlands schöne Insel

Erholen und Genießen im Seebad Binz



*Anne Wantia  
Klaus Lenser*

**R**ügen oder Sylt, Ostsee oder Nordsee, wie auch immer man sich entscheidet, leicht ist es sicher nicht. Aber

wer einmal Urlaub auf Rügen gemacht hat und die Schönheiten der größten deutschen Insel kennen und lieben gelernt hat, kommt immer häufiger wieder hierher zurück. Ganz gleich in welchem der Insel-Badeorte man seine Ferien

verbringt, Urlaub an der See ist immer etwas Besonderes.

Selbst wenn einmal nicht die Sonne scheint, hier gilt: es gibt kein schlechtes Wetter, es gibt nur falsche Kleidung.

Wahre See-Liebhaber finden immer einen Grund den Urlaub am Wasser zu genießen.

Zu den elegantesten Seebädern auf Rügen gehört Binz. Das Seebad ist bekannt für seine außergewöhnliche Bäderarchitektur die an die „so genannte gute alte Zeit“ erinnert. Herrlich rekonstruierte Häuser an der Seepromenade erstrahlen im sommerlichen Weiß, manch Gast lassen sie nostalgisch werden. Hier promenierte man nach dem Sonnenbad am Strand, zeigt sich und seine schönen Kleider, isst ein Eis oder lässt sich mit einem Glas Champagner auf einer der gemütlichen Hotel-Terrassen verwöhnen. Bei der Auswahl der Gastronomie, vom Fast Food- Restaurant bis zur Garten-Terrasse mit Blick auf die Ostsee, ist für jeden Gast etwas im Angebot. Es gibt eine große Auswahl erstklassiger Hotels mit exquisitem kulinarischem Angebot.

Drei dieser Ferienhotels der Private Palace Hotels&Resorts Gruppe haben wir besucht und fanden sie würdig in Gourmed vorzustellen.

Das 4-Sterne Superior **Arkona** Strandhotel im nördlichen Teil der Promenade gelegen ist ein klassisches Familienhotel. Behagliche Gemütlichkeit für große und kleine Gäste strahlt schon die Atmosphä-

re in der Lobby aus. Die 196 Zimmer und Suiten des Strandhotels Arkona sind komfortabel ausgestattet, mit großzügigem Badbereich und verfügen über TV, WLAN und Minibar. Das Hotel ist besonders bei Familien wegen seiner Kinderfreundlichkeit sehr beliebt.

Bei schlechtem Wetter steht den Gästen eine Bade- und Wellness Landschaft, ein Vitalzentrum, Saunen und ein Schwimmbad erheblichen Ausmaßes zur Verfügung. Der schöne Innenpool mit 29° Wassertemperatur oder eine Verwöhnbehandlung in der Thalasso Beautyfarm sorgen für eine erholsame und entspannende Zeit an den schönsten Tagen des Jahres.

Im großen Fitnessbereich mit neuesten Geräten lässt sich so manches „Pfund zuviel“ wieder abtrainieren. Und die lieben Kleinen werden im Kinderspatzennest, dem hoteleigenen Kinderhaus, betreut.

Ein mehr als üppiges Frühstücks-Buffer erleichtert den Start in den Urlaubstag. Im Hotelrestaurant Rossini wird mittags und abends regionale Küche, selbstverständlich auch mit verschiedenen Fischgerichten, serviert.

Sehr beliebt, nicht nur für den Sun-Downer, ist die Arkona Bar. Hier werden bei



Ihr Fahrstuhl in den kulinarischen Himmel

Live-Musik von kreativen Bar-Chefs phantasievolle Drinks „mit und ohne“ gemixt.

Wer es etwas exklusiver und unabhängiger mag sollte in den, direkt gegenüber liegenden Arkona Strandresidenzen buchen. Die 64 Studios und Appartements in der Residenz sind modern und großzügig ausgestattet und einige können bei Bedarf auch miteinander verbunden werden. Eine komplett eingerichtete Küchenzeile ist integriert. Flachbild-TV, Fußbodenheizung im Bad und kostenfreies WLAN sind selbstverständlich. Die Nutzung der Wellness-Abteilungen und die Teilnahme am Frühstücksbuffet in den Strandhotels Arkona und Rugard sind jederzeit möglich.

Mit einer über 3000m<sup>2</sup> großen Wellness-Welt, ausgezeichnet mit dem Gütesiegel „Premium Spa Selection“, lockt das **Rugard** Strandhotel - ein 4 -Sterne Superior Haus - direkt neben dem Arkona gelegen.

Der erste Eindruck beim Betreten der Lobby lässt den Gast vermuten er sei in Bayern gelandet, Mobiliar und Ambiente im Rugard erstrahlen im perfekten Bayern Look, eine interessante Alternative zu der fast überall gezeigten maritimen Einrichtung anderer Häuser.

Die Komfortzimmer verteilen sich auf fünf Stockwerke, viele mit Balkon und Seeblick.

Kulinarisch ist das Rugard mit seinen drei Restaurants gut aufgestellt. Von allen Re-



Hotel Rugard: Terrasse mit Strandblick



Von Oliver Pfahler kreiert jeder Gang ein Genuss, ob Vorspeise oder Desserts

Restaurants des Hotels hat man einen sehr guten Blick auf die See und Binz. Hier kann man romantische Sonnenuntergänge erleben.

Im Restaurant Königsstuhl im 6. Stock

beginnt der Tag mit einem Frühstücksbuffet und endet mit dem allabendlichen Schlemmer-Buffer.

Das **Bernstein**, à la carté Restaurant des Hauses, ist eine gute Adresse in Binz.

Mittags und abends werden hier regionale und internationale Spezialitäten angeboten.

Exklusiv wird es dann am Abend wenn Sternekoch Oliver Pfahler im **Rugard's Gourmet** die Gäste mit seinen kulinarischen Highlights verzaubert.

Sterne Koch Oliver Pfahler in seiner kleinen Küche



Oliver Pfahler, fast möchte man ironisch hinzufügen, obwohl aus Bayern, gehört in Norddeutschland zu den gesetzten Sterneköchen. Seit fast 20 Jahren kocht er im Norden Deutschlands, immer in Spitzenhäusern und gehört zu der Top-Köche-Riege.

Seine erste Anlaufstelle war 1996 das Hamburger Restaurant Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten. Mehrere Stationen in Norddeutschland folgen bis ins Seehotel Töpferhaus/Duvenstedt, wo er seinen ersten Michelin-Stern erhielt. Oliver Pfahler überzeugt uns mit einem 8-Gang-Menu das in seiner Komposition und Aromenvielfalt seinen Ansprüchen als Sternekoch mehr als gerecht geworden ist.

Auftakt ist ein schwarz lackiertes Ei, gefüllt mit einem Blumenkohlschaum, Kutteln vom Heilbutt und Kaviar. Ein absolut harmonisch-aromatisches Zusammenspiel der einzelnen Zutaten. Es folgen ein Carpaccio vom Oktopus und ein Langostinotartar mit Macarons. Wir sind begeistert. Die Terrine von der Gänseleber an Rauchaalcreme und grünem Apfel ist eine Referenz an die von ihm bevorzugte französische Küche. Die dazu gereichten Weine, ausgesucht von Sommelier Thomas Arndt, sind die perfekte Ergänzung zu den Kreationen. Der Grüne Veltliner



zu der Jakobsmuschel auf Olivenerde mit Kapern und Estragonmayonnaise ergänzt auch diesen Gang ganz wunderbar.

Die zwei Fleischgänge, Schinken vom Kaninchen auf Maiscreme und das bei Niedertemperatur gegarte Kalb an Entenleberschnee mit Buchenpilzen sind zart und die eigenen Aromen zu erschmecken. Die verschiedenen Desserts, unter anderem Birne im Schokoladensand mit Eis und einer Schoko-Ingwer-Sauce sind einfach göttlich und toppen das Menu zum Abschluss. Die Leistung, die Oliver Pfahler mit seinem Team zeigt, ist auf einem sehr hohen Niveau und wir sind sicher, dass auch die Auszeichnungen der Restaurantkritiker das erneut bestätigen werden.

Freude am Genuss lässt sich steigern.

Restaurantleiterin Deborah Glauer und Sommelier Thomas Arndt sind nicht nur ein perfektes Serviceteam, sie sind auch Garant dafür, dass ein Menu bei Oliver Pfahler zum dem wird was es sein soll: ein unvergesslicher Abend mit außergewöhnlichen kulinarischen Gerichten und Weinen.

Das dritte Hotel der Private Palace Gruppe, das **Grand Hotel Binz**, ist das neueste und wohl auch das Flaggschiff der Hotelgruppe. Das Hotel zuerst von der Kempinski Gruppe betrieben, hat die Schatten der Vergangenheit abgelegt und sich zu einem wirklichen Grand Hotel entwickelt. Allein die Fassade vermittelt einen Eindruck der gediegenen Exklusivität. Luxuriöse Zimmer und Suiten werden dem Ruf des Hauses gerecht. Eine riesiges SPA-



und Wellness-Areal bietet selbst dem anspruchsvollen Gast alle Möglichkeiten der Erholung und Entspannung. Bis hin zur original Thaimassage einer zertifizierten Thai-Masseurin.

Was will der Mensch mehr? Genießen Sie Binz, genießen Sie die Verwöhn-Stan-

dards der hier vorgestellten Hotels. Sie werden begeistert sein!

Zum Schluss noch ein Tipp für Genießer, im Oktober d. J. wird kein geringerer als Dieter Müller - der berühmte 3-Sterne - Koch die Gäste im Rugards verwöhnen. Eine rechtzeitige Reservierung für dieses bedeutende kulinarische Ereignis ist angeraten.

Fotos: Anne Wantia

Rugard Strandhotel  
Strandpromenade 62  
18609 Binz/Rügen  
Tel.: 038393-56-0

- Arkona Strandhotel  
Tel.: 038393-57-0

- Grand Hotel Binz  
Tel.: 038393-150



Gemeinsam auf Erfolgskurs: v. l. Thomas Arndt, Deborah Glauer, Oliver Pfahler

# Grandhotel mit historischem Flair

## Schlosshotel Kronberg im Taunus

*Anne Wantia*



**Zu einem der schönsten und historisch interessantesten Schlosshotels in Deutschland gehört zweifelsohne das Fünf-Sterne-Grandhotel Schlosshotel Kronberg im Taunus.**

Die Mutter des letzten deutschen Kaisers, Wilhelm II., Victoria Kaiserin Friedrich, ließ das Schloss Friedrichshof, so der ursprüngliche Name, 1893 nach ihren Wünschen entwerfen und im viktorianischen Stil einrichten. Mit ihrer liberalen Lebenseinstellung und ihrem Charme wurde das Schlosshotel zu einem beliebten Ort der Gastfreundschaft in dem seiner Zeit nahezu alle gekrönten Häupter Europas zu Gast waren. Nach dem Tod Viktorias im Jahre 1901 war das Anwesen von einer wechselvollen Geschichte geprägt. Die Kunstsammlung litt unter den Wirren des 2. Weltkrieges. Die Besetzung der amerikanischen Streitkräfte trug nicht dazu bei die wertvollsten Artefakte zu schützen.

Die Eigentümerfamilie, die Landgrafen und Prinzen von Hessen, erhielten 1953 Schloss Friedrichshof zurück. Man entschloss sich das Anwesen in ein Hotel umzubauen. Schon im April 1954 empfängt das – nun unter neuem Namen – Schlosshotel Kronberg die ersten Gäste. Aus den zunächst 30 Zimmern sind im Laufe der Jahre 62 herrschaftliche und mit allem Komfort und Luxus ausgestattete Zimmer und Suiten entstanden. Besucher und Gäste staunen immer wieder über die zahlreichen wertvollen Antiquitäten und Kunstwerke die hier – ganz selbstverständlich – zum täglichen Leben gehören. Eine Besonderheit ist der Schreibtisch von Kaiser Wilhelm II., an seinem ursprünglichen Platz, in der Royal Suite.

Das kaiserliche Bett in der Royal Suite



Die idyllische Lage des historischen Hauses im denkmalgeschützten Park, vor den Toren Frankfurts, macht das Grandhotel zu einem Ziel für private und geschäftliche Reisen. Schlosspark, historischer Rosengarten und die Grotte der Kaiserin sind romantische Plätze, besonders geeignet für Veranstaltungen gehobener Lebensart.

Das Schlosshotel ist für Brautpaare ein beliebter Heiratsort, hier den Bund der Ehe zu schließen ist eine Erinnerung fürs Leben. Welche Braut möchte sich nicht wie eine Prinzessin fühlen. Hier werden (Hochzeits-)Träume wahr!



Hier werden Hochzeitsträume wahr

Golfer finden hier einen – direkt in den Schlosspark integrierten – 18-Loch-Golfkurs. Die anspruchsvolle, der Natur angepasste, Anlage ist eine Herausforderung selbst für Spieler mit hohem Handicap.

Das Fünf-Sterne Superior Hotel, seit 2009 Mitglied der Small Luxury Hotels of the World, wurde seit 2013 unter Einbeziehung der historischen Gegebenheiten umgebaut und modernisiert. Prinzessin Floria

Blick in den Schlosspark



von Hessen wurde bei der Gestaltung der Inneneinrichtung von der bekannten britischen Interior-Designerin Nina Campbell unterstützt. Jedes Zimmer ist individuell eingerichtet, keines gleicht dem anderen. Exklusive Polster, Teppiche und Stoffe, sowie wunderschöne Tapeten in warmen Farben sorgen für ein luxuriöses Wohlfühl-Ambiente. Großzügige Marmorbäder und die erstklassigen Box-Swing-Betten garantieren höchsten Schlafkomfort. Einen herrlichen Blick in den Park hat man von den Balkonzimmern. Bei schönem Wetter sieht man sogar die Skyline der Finanzpaläste von Frankfurt.

In der aufwendig renovierten und mit neuester Technik ausgestatteten Küche steht seit dem letzten Sommer Jörg Lawrenz als neuer Küchenchef am Herd. Der aus Mecklenburg-Vorpommern stammende Koch entdeckte seine Passion fürs Kochen bei Großmutter und Mutter. Nach seiner Ausbildung folgten Stationen in Berlin im First Floor, in der Villa Hammer Schmiede im Pfingsttal sowie eine zweijäh-



Jörg Lawrenz in seiner Hightech-Schlossküche

rige Zusammenarbeit mit Dieter Müller und Nils Henkel als Souschef im Schlosshotel Lerbach. 2007 zog es den jungen Küchenchef in den Süden Deutschlands. Im Gourmet Restaurant Weingarten des Walk'schen Hauses wurde er mit seinem 1. Michelin-Stern ausgezeichnet.

Der Wechsel ins Schlosshotel Kronberg ist für ihn eine neue anspruchsvolle Herausforderung, der er sich gerne stellt. In der 400m<sup>2</sup> großen historischen Hightech-Küche entwickelt er mit seinem Team kreative Visionen, die der Gast als feine kulinarische Köstlichkeiten auf der Speisekarte wieder findet. Ein Highlight für Gäste ist der Chefs Table in der Küche, von dort kann man live dem Treiben in der Küche zuschauen.

Dass Jörg Lawrenz der richtige Mann für

das neue Küchenkonzept des Schlosshotels ist, da ist sich Generalmanager Franz Zimmermann gewiss.



Schlossrestaurant

Jörg Lawrenz überzeugt mit einer modernen frischen Küche. Seine saisonalen Gerichte sind ausgewogene, aromatische



Restaurantleiter und Sommelier  
Arnaud Juillot

Geschmacksfreuden für den Gaumen. Selbstverständlich mit heimischen Produkten aus der Region. Davon überzeugen können wir uns bei einem Besuch im Schlossrestaurant. Ob Zarenlachs an Limoncreme oder Gänseleber, der Auftakt ist gelungen. Eine ungewöhnliche, aber köstliche Kombination ist die Schweinebacke mit Octopussalat bevor ein cremiges Risotto mit Austernpilzen folgt.

Dass er auch noch „richtige“ Braten kann, beweist der nächste Gang, ein Braten von der Rinderschulter mit einem Tartar. Ganz zart, so wie er sein soll. Sorbet vom Hessischen Apfel, Mango und Papaya auf Kokoscreme und ein Himbeer-Rosenwasser – sowie ein Limonen-Sorbet sind ein gelungener Abschluss des Menus. Die dazu gereichten Weine, ausgesucht von Restaurantleiter und Sommelier Arnaud Juillot, der schon seit 12 Jahren für das Schlosshotel tätig ist, passen ausgezeichnet zu den servierten Gängen und heben die Aromen der einzelnen Zutaten noch mal besonders hervor.

Die umfangreiche Weinkarte – selbstverständlich auch mit Weinen des mehrfach ausgezeichneten hauseigenen Weingutes Prinz von Hessen – ist gut sortiert und enthält so manch international ausgezeichneten Tropfen.



Das Küchenteam mit Chefkoch Jörg Lawerenz

Eine besondere Ehre gebührt der Hessischen Hausstiftung. Diese Familienstiftung hat es sich zur Aufgabe gemacht Kulturgüter des hessischen Fürstentums

besondere Stellung unter den Schlosshotels in Deutschland ein. Das Haus ist ein Refugium der Ruhe und Gедiegenheit für den anspruchsvollen Gast, der Genuss und Luxus zu genießen weiß.



Luxuriöses und historisches Ambiente in den Suiten

Wie immer, so waren wir auch dieses Mal bemüht, für Sie liebe Leser, ein Rezept von Jörg Lawerenz zum Nachkochen zu erhalten. Leider hat der Chefkoch aus Zeitgründen es nicht geschafft uns das Rezept zu überlassen!

Das sollte aber den ein oder anderen von Ihnen nicht abhalten sich persönlich von dem erstklassigen Koch verwöhnen zu lassen und mal eine Nacht oder mehrere in diesem herrschaftlichen Grandhotel zu verbringen.

Fotos: Anne Wantia, Schlosshotel Kronberg

Die Leistungen der Küche, des Service und die Auswahl auf der Weinkarte sowie das Ambiente und die Atmosphäre des Restaurants werden nicht lange auf die begehrten Auszeichnungen der Restaurantführer warten müssen. Wir drücken auf jeden Fall die Daumen.

ses wie das Schlosshotel Kronberg, der Hessische Hof in Frankfurt sowie weitere Objekte, die im Laufe von über acht Jahrhunderten zusammengetragen wurden, zu erhalten.

Das Schlosshotel Kronberg nimmt eine

Info:  
Schlosshotel Kronberg  
Hainstrasse 25  
D-6147 Kronberg im Taunus  
Tel 0049 6173 70101  
Fax 0049 6173 701267  
E-Mail: info@schlosshotel-kronberg.de  
www.schlosshotel-kronberg.de

**Mit dem Rad unterwegs zwischen den Weinbergen  
und kulinarischen Höhepunkten der Wachau:**

## Das Donau-Schatzkästlein

Erster Teil einer Erkundung der Highlights zwischen Krems  
und St. Pölten in Niederösterreich

*Von Gunther Schnatmann*

Bilderbuchkulisse: Schlosshotel Dürnstein



**W**enn der Sommer an Fahrt gewinnt, die Früchte reifen und jeder ein schattiges Plätzchen zur Entspannung mit einem Glas kühlen trockenen Wein sucht – dann ist es Zeit für einen Besuch in der Wachau! Ideal für eine entspannte Auszeit mit Wanderungen oder Radtouren zu den weniger touristisch überlaufenen Geheimtipps an der Donau zwischen Kloster Melk und Krems in Niederösterreich.

Die Marillenzzeit ab Anfang Juli ist ein Höhepunkt im Jahreslauf der Wachau. Die Früchte können allorts direkt bei den Marillenbauern oder an den Straßenständen gekauft werden. Im Königreich der Marille kommt die Frucht traditionell in Form von Knödeln, Kuchen aber auch in speziellen Nachtisch-Kreationen auf den Tisch. Die Wachauer Marille ist besonders süß und saftig. Denn es handelt sich um alte Sorten, die schon immer aufgrund des besonders guten Geschmacks gepflanzt wurden – und nicht wegen ihrer Transport- und Lagerfähigkeit. Wachauer Marillen sind auch nur während der Erntezeit in der Wachau erhältlich, können nicht gelagert werden.

Gefeiert wird die leckere Frucht zum Beispiel im Winzerort Spitz auf dem Marillenkirtag (17. bis 19. Juli 2015). Die Marillenprodukte, die am Spitzer Kirchenplatz auf vielen Ständen angeboten werden reichen von Schnäpsen bis zu Kuchen. Unbedingt sollte man die Knödel kosten, die dampfend frisch aus dem bunt bemalten „Marillenknoedelautomaten“ kommen. Der Ort Rossatz-Arnsdorf gegenüber von Dürnstein ist die größte Marillenanbaugemeinde: Sieben Wander- und Radrouten führen dort durch Marillen- und

Weingärten. Auf Info-Tafeln wird alles rund um die Marille erzählt. Empfehlenswert ist die Einkehr in einer der „Marillentankstellen“, wo man frische Marillen und Marillenprodukte kaufen kann.

Um die Wachau abseits des Massentourismus für Individualisten und Genießer attraktiv zu halten, werden seit einigen Jahren „Best of Wachau“-Betriebe ausgewiesen - zum Beispiel gehobene Weingüter mit Übernachtungsmöglichkeit und Restaurant wie das Gutshofrestaurant Prandtauerhof/Weingut Holzappel in Joching oder der Turm Wachau in Weißenkirchen. Beide mit vorzüglichen eigenen Weinen. Ein hohes Bewusstsein für Service, Qualität und die Verwendung von regionalen Produkten ist den „Best of Wachau“-Betrieben gemeinsam. Nur Betriebe, die strenge Kriterien in Bezug auf Ambiente, Speise- und Getränkultur erfüllen, dürfen sich mit dem Qualitätssiegel schmücken ([www.bestof-wachau.at](http://www.bestof-wachau.at)).

Ein Muss ist und bleibt der Nikolaihof. Bekannt ist das älteste Weingut Österreichs als Pionier des biodynamischen Weinbaus. In den Weinkellern, die noch aus der Römerzeit stammen und je nach Verfügbarkeit des Hausherrn besichtigt werden können, reifen hervorragende Weine (geliefert u.a. an das Tantris in München), die auch noch besonders gesund sein sollen. Die Deutsche Gesellschaft für Umwelt- und Humantoxologie (DGUHT) testete den „Stresszustand“ im Nikolaihof-Wein anhand von pH-Wert,

Entspanntes Vergnügen in der Natur: Radwandern zwischen Donau und Weinbergen



Redoxpotential und Leitfähigkeit. Mit den besten Ergebnissen schneidet der „Nikolaihof Vom Stein Riesling Federspiel“ ab – und kann sich gesündester Wein aller bisher weltweit gemessenen Weine nennen. Bio ist hier nicht nur der Wein, sondern auch die Küche. Chefin Christine Saahs ist eine besessene Köchin, Autorin des Buches „Ich koche für mein Leben gern“. Das Brot wird hier selbst gebacken, der Mohn selbst gestoßen. Alle anderen Produkte liefern Bauern aus der Region. Zum Nachtisch gibt es Indio-Kaffee aus biologischem Anbau und selbstgebackene Vollkornmehlspeisen. Das Wunderba-



Polentanockerl im Nikolaihof



Unter der tausendjährigen Linde im Gartenlokal des Nikolaihof

re: Es schmeckt! Bei trübem Wetter in der gemütlichen Weinstube und im Sommer unter einer ausladenden Linde, die den gesamten Innenhof abdeckt. Der Nikolaihof produziert außer Wein noch Marillenbrand, Marillenmarmelade, Hollerblütensirup, Hollerröster, Senfwetschken, Senfbirnen, Kremser Senf sowie Wachauer Senf.

Auf den steilen, sonnenverwöhnten Terrassen-Hängen der Wachau gedeihen natürlich auch sonst viele herausragende Weine. Berühmt sind die Wachauer Rieslinge, der Grüne Veltliner und der Gelbe Muskateller. Doch für Weinliebhaber lohnt sich auch ein Abstecher ins benachbarte Kremstal. Die rund 2300 Hektar große Rebfläche des Kremstals verteilt sich auf drei unterschiedliche Zonen: das

eigentliche Kremstal und die historische Stadt Krems, deren westlicher Teil „Stein“ direkt an die Wachau anschließt; sowie die östlich anschließenden mächtigen Lössmassive und die kleinen Weinorte südlich der Donau rund um das Stift Göttweig. Wer Wein mit allen Sinnen erleben will, dem sei der Besuch der Weinerlebniswelt Sandgrube 13 in Krems ans Herz gelegt ([www.sandgrube13.at](http://www.sandgrube13.at)). Ein besonderes Weinerlebnis verheißt auch der Besuch bei der Domäne Wachau in Dürnstein ([www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)): ein 300 Jahre alter Weinkeller sowie Führungen mit Weinverkostungen im renovierten barocken Kellerschlüssel sorgen für ein unvergessliches Erlebnis.

Verkosten kann man die Wachauer und Kremstaler Weine auch in uriger Atmosphäre direkt beim Winzer: Ein richtiger „Heuriger“ hat nur zu bestimmten Zeiten geöffnet und ist als Zeichen dafür „ausgesteckt“ - durch einen Buschen aus Zweigen am Eingang (Verzeichnis: [www.heurigen.at](http://www.heurigen.at)). In Spitz findet zudem jedes Jahr der Weinherbst statt. Heuer erwartet die Besucher von 26. September bis 11. Oktober 2015 ein umfangreiches Programm, wie „Tage der offenen Kellertüren“, Weingartenwanderungen und Weinherbstmenüs.

Wein und Marille gehören zur Wachau - noch nicht so bekannt ist, dass hier auch Safran produziert wird. Denn wo Wein gedeiht, ist der Boden auch für Safran gut. Das wusste man in Niederösterreich

bereits seit 1200 n. Chr. Bis ins 19. Jahrhundert baute man hier Safrankrokus für Safranfäden an. Der Botaniker Bernhard Kaar arbeitet seit Jahren daran, das teuerste Gewürz der Welt wieder in Niederösterreich zu kultivieren und mit dem Wachauer Safran in Dürnstein an die einstige Spitzenqualität des heimischen Safrans anzuschließen. In seinem Safran-Laden im alten Bahnhof Dürnstein kann sich jeder darüber informieren und das mildherbe Gewürz sowie Safran-Produkte – wie aromatisierte Schokolade – kaufen.

Die beste Art, sich von Weingut zu Weingut und von Marillenfesten zu Safran-Kostproben zu bewegen, ist in der Wachau das Radwandern. Der Donauradweg gehört hier zu den Klassikern. Wer gerne die Perspektive wechselt, findet zudem zahlreiche Fähren im kurzen Abstand, auf denen man mitsamt dem Fahrrad ans andere Ufer übersetzen kann: von Spitz nach Arnsdorf, von Weißenkirchen nach St. Lorenz und von Dürnstein nach Rossatz. Oder umgekehrt. Der mächtige Donaustrom trennt das von üppigen Weinterrassen und Weingärten geprägte Nordufer mit seinen klassischen Vorzeigeorten von dem durch Obstbau und Wald bestimmten Südufer. Auch lässt sich das Panorama der pittoresken Nord-Orte Weißenkirchen, Spitz und Dürnstein wunderbar von der gegenüberliegenden südlichen Donauseite genießen. Lohnend für alle, die eine Bergetappe nicht scheuen, ist der Besuch der Burgruine Aggstein: von hier eröffnet sich ein traumhafter

Blick über das geschlungene Donautal.

Wunderbare Aussichten eröffnet zudem das auf einer Anhöhe gegenüber Krems erbaute Stift Göttweig, wegen seiner Lage und Ausdehnung das „österreichische Montecassino“ genannt. In dem 1083 gegründeten Barockstift ist das raumfassende Treppenhaus Kaiserstiege innen besonders beeindruckend. Außen hat der Besucher eine atemberaubende Aussicht auf die östliche Wachau.

Empfehlenswert ist auch eine Schifffahrt auf der Donau: In der Wachau verkehren von April bis Oktober zwischen Krems und Melk die Ausflugsschiffe der DDSG Blue Danube und der Brandner Schifffahrt ([www.brandner.at](http://www.brandner.at) und [www.dds-g-blue-danube.at](http://www.dds-g-blue-danube.at)). Fahrräder können natürlich mitgenommen werden. Auf dem Deck erlebt man dann die historischen Sehenswürdigkeiten und reizvollen Orte in der Wachau von einem besonderen Logenplatz. Bei einer Schifffahrt ziehen die Weinterrassen, auf denen die berühmten Reben der Wachau gedeihen, vorbei. Am besten, man genießt gleich einen Wachauer Veltliner oder Riesling dazu. Am Schiffsanleger in Krems können sich hungrige und durstige Kurz-Flusskreuzfahrer trefflich auf der großen Donau-terrasse des Restaurants Wellenspiel bei lokalen Spezialitäten vom Tafelspitz bis zum Marillenknoedel stärken.

Für alle, denen der Transport des eigenen Fahrrads in die Wachau zu aufwändig ist,



Edelstes Gewürz: Safran aus der Wachau



Imposante Orgel in der Klosterkirche von Stift Göttweig



Das Weingut Holzapfel im Prandtauerhof in Weißenkirchen bietet im mediterran anmutenden Innenhof lokale Weine und Spezialitäten

stehen von Ende April bis Ende Oktober in der Region bei rund 87 Selbstbedienungs-Radverleihstellen von „Nextbike“ Räder bereit, die man unkompliziert via Handy freischalten und nutzen kann. Viele Herbergen an Donau und Traisen haben sich zudem auf die Radtouristen eingestellt ([www.bettundbike.de](http://www.bettundbike.de)). Bei den mit dem Bett+Bike-Gütesiegel ausgezeichneten Betrieben sind Radurlauber auch für nur eine Nacht willkommen. Hier gibt es Unterstände für die Räder, zudem

helfen die Gastgeber bei kleinen Pannen.

Hilfsbereite Menschen, offene (Weinkeller-)Türen, offene Herzen und zu jeder Jahreszeit eine frisch geöffnete Flasche herrlichen Weins - was braucht es mehr, um auf entschleunigten Touren durch die Wachau glücklich zu sein?

*Fotos: Schnatmann, Nikolaihof Wachau*



Ausblick vom Winzerhof und Hotel Turm Wachau

#### Infos

##### Allgemein:

Wachau Tourismus:

Schlossgasse 3

A-3620 Spitz

Tel. +43(0)2713/30060-60

Mail [urlaub@donau.com](mailto:urlaub@donau.com)

[www.wachau.at](http://www.wachau.at) +

[www.wachau.at/marillenernte](http://www.wachau.at/marillenernte)

##### Fahrrad-Infos:

[www.donauradweg.at](http://www.donauradweg.at)

Radkarte „Fabelhafte Rad- und Wanderwelten“:

Download auf [www.donau.com](http://www.donau.com)

##### Hotels/Pensionen/Weingüter/ Spezialitäten:

Turm Wachau Winzerhof/Hotel  
Burg 140

A-3610 Weißenkirchen

Tel. +43(0)664/201 3850

Mail: [rosenberger@turm-wachau.at](mailto:rosenberger@turm-wachau.at)

[www.turm-wachau.at](http://www.turm-wachau.at)

Nikolaihof Wachau

Nikolaigasse 3

A-3512 Mautern/Wachau

Tel. +43(0)27 32-82 901

Mail: [wein@nikolaihof.at](mailto:wein@nikolaihof.at)

[www.nikolaihof.at](http://www.nikolaihof.at)

Prandtauerhof/Weingut Holzapfel  
Prandtauerplatz 36

A-3610 Weißenkirchen-Joching

Tel. +43(0)2715/23 10

Mail: [weingut@holzapfel.at](mailto:weingut@holzapfel.at)

[www.holzapfel.at](http://www.holzapfel.at)

Weingut Gritsch

Radlbach 11

A-3620 Spitz an der Donau

Tel. +43(0)2713/2208

Mail: [info@weingut-gritsch-wachau.at](mailto:info@weingut-gritsch-wachau.at)

[www.weingut-gritsch-wachau.at](http://www.weingut-gritsch-wachau.at)

Wachauer Safran Manufaktur

Bahnhof Dürnstein

A-3601 Dürnstein

Mail: [info@wachauer-safran.at](mailto:info@wachauer-safran.at)

[www.wachauer-safran.at](http://www.wachauer-safran.at)

Öffnungszeiten: Mitte April bis Anfang

November: Mi bis So 12-17 Uhr



# Kapern, Caponata, Wein und DolceVita

## Kulinarische Entdeckungen auf den Äolischen Inseln

Anne Wantia

**D**ie Äolischen Inseln – nicht jedem Weitgereisten gleich ein Begriff – nördlich von Sizilien im Tyrrhenischen Meer gehören zu einer Vulkankette die sich vom Vesuv bis zum Ätna erstreckt.

Seit dem Jahr 2000 gehört die Inselgruppe zum UNESCO Weltkulturerbe. Die sieben kleinen bewohnten Inseln, Lipari, Vulcano, Panarea, Stromboli, Salina, Alicudi und Filicudi, werden ergänzt von mehreren unbewohnten Inselchen und Felsklippen, wie z.B. Basiluzzo oder Strombolicchio. Äolis, der griechische Gott des Windes ist Namensgeber der Inselgruppe.

Der einzig noch ständig aktive Vulkan Europas, der Stromboli, auf der gleichna-

migen Insel, schießt ca. alle 15 min. eine glühende Lavafontäne aus dem Berg. Tausende von Touristen erklimmen nächstens den Vulkan um dieses Naturschauspiel zu beobachten, ja zu bewundern.

Bedingt durch die geologischen Gegebenheiten, wie z.B. Lava, Asche und Vulkansand sind die Inseln meist kahl und unfruchtbar. Gleichwohl sind die trockenen, kargen Böden mit Olivenbäumen,



Insel Salina mit Hafeblick

Weinreben und Kapern kultiviert worden.

Neben dem stetig zunehmenden Tourismus, der mittlerweile die Haupteinnahmequelle ist, leben die Insulaner von der Landwirtschaft und dem Fischfang. Letzterer wird immer mehr zu einem Überlebenskampf der letzten noch aktiven Fischer.

Typisch sind die weißgetünchten und würfelförmig gebauten Häuser, meist nur aus einem Stockwerk bestehend, ist dies die charakteristische Architektur der Inseln. Diese – nach altem äolischem Baustil – errichteten Gebäude sollen so am besten etwaigen Vulkanbeben widerstehen.

Cineastische Berühmtheit erlangte die Inselgruppe ab Mitte des letzten Jahrhunderts. Viele Filmemacher ließen sich von der bizarren Schönheit und nicht zuletzt von der Gastfreundschaft der Insulaner inspirieren und drehten hier u.a. so erfolgreiche Filme wie „Stromboli“ mit Ingrid Bergmann oder den Oscar prämierten Film „Il Postino“.

Die unvergleichliche Schönheit der Inseln lässt sich bei einer Bootstour am besten erkunden. Jede Insel eine Besonderheit mit unvergleichlicher Natur und Mentalität der Bewohner.

Auf Vulcano brodelt und blubbert die Erde, überall rauchen Fumarolen, die Ursache des stinkenden Schwefelgeruchs sind.

Auf Panarea, Urlaubsziel vieler wohlhabender Italiener, findet man Rundbauten aus der Bronzezeit. Stromboli lockt mit dem „spuckenden“ Vulkan. Auf Lipari, der größten Insel, lohnt sich ein Besuch



Relaxen am Pool im Hotel Signum

des archäologischen Museums und der römisch-griechischen Ausgrabungen aus der Bronzezeit.

Alicudi und Filicudi sind die kleinsten der bewohnten Inseln, hier geht es nur zu Fuß oder mit Eseln weiter. Alicudi hat sich in den letzten Jahren zum Ziel des Jetsets entwickelt.

Salina, zweitgrößte und grünste der Inseln, lädt zum Wandern und Schlemmen ein. Feigenkakteen, Malvasia- Rebstöcke und Kapern, Kapern und immer wieder Kapern sind für Freunde der italienisch-sizilianisch-äolischen Küche Grund hierher zu kommen.

**Gour-med** war Gast einer kulinarischen Entdeckungsreise eines Berliner Spezial-Reiseveranstalters auf der Insel Salina.



Kaperblüte

Begeistert von der Vielfalt und der Qualität der Produkte die hier zu kulinarischen Köstlichkeiten verarbeitet werden waren wir neugierig auf das was uns erwartet.

Die kleinen Restaurants in denen „Mamma“ kocht, kleine Weinbauern die gut schmeckende Tropfen aus der Malvasia Traube keltern und die Vielfalt der Kapernzubereitung sind die Grundlage genussvoller inseltypischer Gerichte.

Ausgangspunkt für unsere Genießer-Reise ist das Hotel Signum in Malfa.

Die Besitzer-Familie Caruso verwöhnt ihre Gäste mit einer modernen Interpretation der traditionellen Küche. Vater Michele



Vulkaninsel Stromboli



Martina und Luca Caruso

und Tochter Martina sind zuständig für die Küche. Sohn Luca kümmert sich um das Hotel und die Restaurantleitung.

Voller Interesse und Spannung freuen wir uns auf den zum Reiseprogramm gehörenden Koch- und Pasticceria-Kurs unter der Leitung von Vater und Tochter.

Wir lernen leichte Caponata (Gericht aus Auberginen, Tomaten, Kapern, jede Hausfrau und jedes Restaurant bereitet die Caponata auf ihre Art zu) zuzubereiten, formen Fischbällchen, rollen leckere Involтинis vom Schwertfisch und bereiten einen Kartoffelsalat mit Kapern zu.

Selber zubereitet, selber gegessen ist das Motto.

Dazu serviert Sommelier Francesco Previtera die passenden regionalen Weine. Zu den Dolci probieren wir den berühmten Passito, den Nektar der Götter, ein Süßwein aus der Malvasia Traube.

Fast alle Winzer bauen ihre Produkte selbstverständlich biologisch aus. Von der Qualität und der Aromenvielfalt sind wir begeistert, sowohl beim Weiß- wie auch beim Rotwein.

Der Fleiß und die Beharrlichkeit der Insulaner den biologischen Agrarausbau zu forcieren sind bewundernswert, insbesondere wenn man berücksichtigt, dass jeder Liter Süßwasser mit speziellen Wassertankern auf die Inseln transportiert werden muß.

Bei Weinbauer Salvatore d'Amico, ein Slow-Food-Veteran im Dörfchen Leni auf Salina, erfahren wir nicht nur alles über die traditionelle Art den Passito herzustellen, wir probieren auch köstliche Antipasti und verschiedene Leckereien die mit Kapern aus eigener Ernte hergestellt sind.

Ein Ausflug in Salinas Hauptort Santa Marina ist empfehlenswert. Viele hü-



Die berühmte Caponata



Äolische Antipasti



Michele Caruso beim Pastakurs

sche kleine Boutiquen und Shops, in denen man heimische Produkte wie Pesto, Kapern oder Wein kaufen kann, laden zu einem Bummel ein.

Von dort fahren wir weiter nach Lingua ins Ristorante „A Cannata“. Neben den köstlichen traditionellen Gerichten von „Mamma“ Maria Concetta zeigt uns Sohn Santino seine wohl einmalige Sammlung von auf dem Fußballfeld getragenen Trikots so bekannter Fußballer wie Pelé oder Matthäus. Bevor es zurück nach Malfa geht legen wir noch einen kleinen Stopp bei Alfredo ein um zum Nachtisch eine Granita (eine Art Sorbet aus Früchten und Wasser) zu löffeln.

Nach der wohlverdienten Siesta im Hotel wartet Martina Caruso in der Küche auf uns um spezielle Süßigkeiten von der Insel, wie Cannoli mit Ricotta Cremefüllung oder Vastedduzzi, mit Mandeln gefüllte Plätzchen, herzustellen. Wir werden in einer der nächsten Ausgabe noch über das Hotel Signum und Martina Caruso berichten.

Interessant ist die Bootstour mit Fischer Antonello die im kleinen Hafen von Malfa beginnt. Die Tour führt um die Insel Salina. Vom Boot hat man einen herrlichen Blick auf die Inselorte, die Rundfahrt dauert, inklusive Badevergnügen, ca. drei Stunden.

Eine weitere ganztägige Bootstour führt

uns nach Panarea, der einstigen Jetset-Insel, bevor wir uns der Vulkaninsel Stromboli nähern. Der Weg vom Hafen, ein kleines Gässchen, hoch zur Piazza, ist von Touristen völlig überlaufen. Alle warten auf den Einbruch der Dunkelheit um die Eruptionen des Vulkans zu beobachten.



Bootsrundfahrt mit Antonello

Den Blick auf das mächtige Naturschauspiel erleben wir an Bord unseres Bootes.

Am letzten Tag der Reise ist Relaxen angesagt. Wir genießen den Spa des Hotel Signums, sonnen uns am Pool oder besorgen noch schnell ein paar Mitbringsel. Abends verwöhnen uns Michele und Martina Caruso mit einem tollen Abschiedsmenu. Sommelier Francesco beweist wieder einmal sein gutes Händchen und serviert hervorragende Weine aus Sizilien dazu.

Reiseleiterin Barbara Focke, die einige Jahre auf Salina gelebt hat, und die Gruppe eine Woche begleitet, bringt

uns mit großer Leidenschaft die Schönheit und Vielfalt der Inselwelt nahe, zeigt aber auch wie wichtig es ist die Natur zu schützen und vor schädlichen Umwelteinflüssen zu bewahren.

Eine Reise voll beeindruckender Erlebnisse mit neuen, aber köstlichen kulinarischen Erfahrungen, die selbst Gourmets lange in Erinnerung bleiben werden, liegt hinter uns. Mit etwas Wehmut, aber auch Vorfreude auf die nächste Gourmet-Reise verabschieden wir uns mit einem letzten Blick auf diese einmalige Inselwelt.

**Sapio – Kulinarische Entdeckungsreisen wurde vom „GEO SAISON“ Magazin April 2015 in der Kategorie „Kurz-, Städte- und Genießerreisen bei der „Goldenen Palme 2015“ mit Platz 2 ausgezeichnet.**

Die brandneuen Termine der Kulinarischen Entdeckungsreisen 2016 finden Sie ab sofort im Internet.

Fotos: Anne Wantia

Info:  
SAPIO

Kulinarische Entdeckungsreisen  
Reichenberger Str. 109  
10999 Berlin  
Tel: 0049 30 255 629 35  
E-Mail: [info@sapio.de](mailto:info@sapio.de)  
[www.sapio.de](http://www.sapio.de)



Stromboli – die Insel mit dem „speienden“ Vulkan

Kellner in Madrid sind anders:

## Tapas, Tenöre, tolle Töne



*Karsten-Thilo Raab*

**K**ellner in Madrid sind anders. Keine Frage. Da fungierten vor einigen Jahren ehemalige Strafgefangene in einem Restaurant, das von einem Geistlichen betrieben wurde, als Ober. Im Schatten der Oper erhielten Ex-Knackis als Servicekräfte eine neue berufliche Chance. Die populäre Gaststätte, die von Pfarrer Luis de Lezama gegründet wurde, heißt nicht etwa Café Viereck, obwohl die gestreiften Sitzpolster ein wenig an die staatliche Verwahranstalt mit den Gittern vor den Fenstern erinnert, sondern Taberna del Alabardero. In anderen Restaurants sind die Kellner im wahrsten Sinne des Wortes tonangebend, stellen selbst die größten kulinarischen Genüsse in den Schatten. Zwischen Tapas, Hauptgang und Vino Tinto avancieren ausgebildete Opersänger im Restau-

rant La Favorita mit ihren Gesangsdarbietungen für die eigentliche Würze der ohnehin exzellenten Küche - stimmgewaltige Appetithäppchen, die die Gaumenfreuden wohlklingend ummanteln.

An den in Grün und Rot gehaltenen Wänden stechen Bilder vom Stierkampf, Blumenmotive und Gemälde schöner Frauen ins Auge. Weiße, gestärkte Tischdecken und Silberbesteck bilden zusammen mit sanfter Klaviermusik den gastlichen Rahmen. Auf den Tisch des Hauses kommen traditionelle madrilenische Produkte und Gerichte. Dazu gehören Vinos de Madrid, Fleischgerichte aus der Sierra de Guadarama und natürlich Oliven aus dem Campo Real sowie andere Tapas-Variationen. Auch wenn es angesichts der Qualität der Mahlzeiten verwundern mag, die



Doppelter Genuss: Exzellente Speisen und singende Kellnerinnen im La Favorita



Wer auf die Opernklänge verzichten möchte, kann auch im Biergarten des La Favorita speisen

wenigsten Gäste kommen (allein) wegen des Essens. Im Gegenteil. Denn das La Favorita wartet mit einem ungewöhnlichen gastronomischen Konzept auf. Neben den normalen Servicekräften bedienen auch einige als Ober getarnte Opernsänger. Zwischen jedem Gang gibt einer der Künstler aus Spanien, der Ukraine, Russland und Kolumbien eine Kostprobe seines Könnens.

Einer der singenden Kellner ist Javier Lassaletta. Der 33jährige absolvierte eine Opern-Ausbildung in Madrid und Mailand und stand sogar schon mehrmals in

der renommierten Madrider Oper, dem Teatro Real, auf der Bühne, bevor er eine Ausbildung zum Kellner absolvierte.

„Wer nicht zur allerersten Garde der Tenöre gehört, muss sich mit Gelegenheitsjobs über Wasser halten“, wertet Javier Lassaletta sein Engagement im La Favorita als gute Gelegenheit, vor Publikum zu praktizieren und gleichzeitig die eigene Kasse etwas aufzubessern. Denn nur sporadisch kommt er im Chor des Teatro Real zum Einsatz. Drei- bis viermal wöchentlich schmettert er stattdessen Arien aus „La Traviata“ oder „Carmen“ in dem stets prall gefüllten Restaurant – und dies seit mittlerweile vier Jahren.

„Wenn ich singe, nehme ich den Rest um mich herum nicht mehr wahr“, beteuert Javier Lassaletta, wohl wissend, dass mit jedem weiteren Abend im La Favorita die Chancen sinken, tatsächlich eines Tages an der Mailänder Scala oder der Metropolitan Opera in New York zu den gefeierten Stars zu gehören. Aber wer weiß, vielleicht sitzt ja in naher Zukunft mal einer der großen Opernproduzenten am Tisch des La Favorita und entdeckt den jungen Tenor. Bis dahin bleibt der Applaus der Restaurantbesucher das künstlerische Brot des Javier Lassaletta, während das bescheidene Salär und das Trinkgeld zumindest den Kauf des täglichen Brots ermöglichen.

Fotos: Karsten-Thilo Raab



Große Künstler in Kellner-Robe bezaubern im La Favorita

„Das Kellner-Outfit und das bisweilen schmatzende Publikum stören mich wenig. Wir Sänger sind auch Schauspieler. Wenn es sein muss, singe ich im Kettenhemd“, hofft der sympathische Madrilener mit dem schütter werdenden Haar, schon bald das Restaurant-Parkett mit der großen Bühne tauschen zu können. Kellner und Künstler in Personalunion – das passt nur bedingt zusammen. Das Publikum im La Favorita ist natürlich anders, oft weniger fachkundig, als in der Oper. Zwar verstummt in der Regel das Geklapper von Besteck und Geschirr während der Gesangsvorträge, doch es kommt immer wieder vor, dass diese lauthals durch Bier- oder Weinbestellungen unterbrochen werden. Schlimmer ist jedoch der Zigarettenuqualm, der sich auch nicht unbedingt positiv auf die Stimmbänder auswirkt.

Infos:  
Allgemeine Informationen: Turespana  
Grafenberger Allee 100  
40237 Düsseldorf  
Telefon 0211-6803980  
Fax: 0211-6803985  
Email: [duesseldorf@tourspain.es](mailto:duesseldorf@tourspain.es)  
Internet: [www.spain.info](http://www.spain.info)

Restaurante La Favorita  
Covarrubias 25  
28010 Madrid  
Telefon 0034-91-4483810  
Fax: 0034-91-5938099  
[www.restaurantelafavorita.com](http://www.restaurantelafavorita.com)



# Indien

Land der kulturellen Vielfalt, Natur, Abenteuer und Überraschungen

## Teil II

A. Wantia  
K. Lenser

Unsere Indien-Reportage der letzten Ausgabe von **Gour-med** endete mit dem Versprechen Ihnen eine typische Beachparty am Ufer des Brahmaputra vorzustellen. Am Flussufer gibt es nur wenige Anlegestellen. Das Schiff legt an, wo gerade Platz ist bzw. wo man keine Ansiedlungen in der Nähe hat. Als Gangway werden Bretter vom Schiff zum Ufer gelegt, wenn es ein Steilufer ist werden einfache Treppen in den Sandboden gegraben. Zum Glück hat es während unserer Reise nie geregnet, der Boden wäre sonst glatt wie Schmierseife gewesen.

Am Ufer werden dann die Stühle vom Sonnendeck aufgebaut, ein Tisch ist die kleine Bar. Da es sehr früh dunkel wird kommt schnell eine abendliche Gemütlichkeit auf.

Bei den Stopps tanzt an einem Abend eine Folkloregruppe, an einem anderen

Abend werden zu Ehren des Flussgottes Teelichter auf Bambusblättern in den Fluss gesetzt. Das ist alles sehr stimungsvoll, aber auch etwas mystisch.

Unser nächstes Ziel ist der Kaziranga-Nationalpark, ein UNESCO Weltkulturerbe.

Der Nationalpark ist wichtigstes Schutzgebiet für das Panzernashorn. Da heißt es um 3.00Uhr morgens aufstehen, damit wir bei Sonnenaufgang im Park sind. Dort erwarten uns bereits die Ranger mit den Elefanten. Schnell sind die Sitze auf dem Rücken der Tiere eingenommen und los

Nach der Beach-Party werden, um die Götter zu versöhnen, Kerzen in den Fluss gesetzt



geht's mit unserer Elefantensafari. Nach ca. 300 Metern entdecken wir die erste Nashorndame – und welche Überraschung – sie hat ein kleines Nashornbaby an der Seite.

Wildschweifamilien, Barasinghahirsche, zahlreiche Vogelarten und exotische Hühner mit farbenfrohem buntem Gefieder oder - bei den Gockeln - Kämmen gibt es zu bestaunen.

Das erhoffte Safariglück ist uns leider nicht hold. Einen der wenigen in diesem Dschungel lebenden Tiger sehen wir nicht.

Für die einheimische Bevölkerung sind die Tiger eine reale Gefahr, es kommt immer wieder vor, dass die wilden Tiger Menschen anfallen und töten.

Nach ca. 2 ½ Stunden kehren wir mit beeindruckenden Erlebnissen und vielen prächtigen Fotos von der Safari zurück.

Unsere Oberschenkel signalisieren uns, das Elefantenreiten, der Sitz quer über den Rücken kommt einem Spagat gleich, nicht zu unseren bevorzugten Sportarten gehört. Ein Muskelkater wird sich wohl nicht vermeiden lassen.

Gestärkt mit einem Frühstück geht es



Wasserbüffel am Flussufer des Brahmaputra

dann in den westlichen Teil des Kaziranga Nationalparks.

In offenen Jeeps fahren wir zu verschiedenen Wasserstellen, wo wir Nashörner in großer Anzahl, einige Elefanten, Wasserbüffel und endlich auch den berühmten Kingfisher (Vogelart) bestaunen können. Wir sind sehr beeindruckt von der Vielzahl der Tierwelt die, zum Teil, nur

hier zu Hause ist. Aber uns gelingt auch hier keine – trotz des Einsatzes unserer Ranger – Begegnung mit dem berühmtesten Bengaltiger.

Der 430km<sup>2</sup> große Nationalpark ist für den Bundesstaat Assam ökonomisch von enormer Bedeutung. Nachhaltiger Tourismus hat Vorrang vor Massentourismus. Trotz der jährlichen Überschwemmungen

## Auf zur Elefantensafari



# G *Genuss und Reisetipps*

während der Regenzeit ist die Vielfalt der hier lebenden Tiere nicht zurückgegangen. Es leben hier noch über 2300 Panzernashörner, 1400 Wasserbüffel, ca. 230 Tiger, zahlreiche Hirscharten, Eisvögel, Pelikane, Reiher und Fischadler, um nur einige Tierarten zu erwähnen. Die beste Reisezeit ist von November bis April, da kaum Regen fällt. Während der Regenzeit können 2/3 des Parkes überschwemmt sein. Aus diesem Grund ist der Park von Mai bis November für Besucher geschlossen.

Müde und hungrig kommen wir mit zahlreichen Eindrücken auf unser Schiff zurück. Nach einer kurzen Mittagspause besteigen wir die kleinen Beiboote um ein kleines Dorf, Gupta Kashi, zu besuchen. Auf dem Weg zum Tempel Shiva Dol - zu Ehren von Lord Shiva - schauen wir den hier lebenden Weberinnen bei der Arbeit zu und werden gleich zum Kaufen animiert. Die Vielfalt der Farben und die unterschiedlichen Muster sind einfach zu schön und schnell sind einige Schnäppchen gekauft.

Auch den 7. Tag an Bord der M.V. Maha-baahu beginnen wir mit der morgend-

lichen Yogastunde, bevor wir nach dem Frühstück ein „Mishing“ Dorf besuchen. Die Mishings sind eine ethnische Minderheitengruppe die in verschiedenen Regionen Assams leben. Wir werden sehr freundlich in dem kleinen Dorf empfangen und alle Frauen, die Expertinnen am Webstuhl sind, bieten ihre selbst gewebten Stoffe in wunderschönen Farben an.

Mit Hilfe der Schiffsdirektorin Neena, die dolmetscht, wechseln schon die ersten Stoffe – nach Meinung aller Reiseteilnehmer – zu einem Spottpreis die Besitzer. Das Leben dieser bescheidenen Menschen ist nicht leicht – aus unserer Sicht. Sie wohnen in einfachen Hütten aus Bambus, die auf hohen Stelzen stehen, ohne fließendes Wasser und zum Teil auch ohne Strom. Da weiß man plötzlich die Annehmlichkeiten unseres Lebens zu schätzen.

Unter den Hütten halten sie Vieh, u. a. Schweine, Hühner und Ziegen, als Ernährungsgrundlage für die Familie. Sozusagen das Frischfleisch-Depot.

Die Menschen wirken zufrieden und glücklich, auch wenn sie mit nur wenig im Alltag zurechtkommen müssen.



Der Tiger am Flussufer

Auf einer Bootssafari entlang des Ufers sonnen sich Schildkröten auf Baumstämmen, der Kingfisher sucht nach Beute, Adler kreisen über den Baumwipfeln und nicht zuletzt schrecken wir einige Wasserbüffel auf die sich am Ufer tummeln. Was für ein fantastischer Anblick.

Zurück an Bord erwartet uns der Küchenchef mit einigen Spezialitäten der Indischen Küche. Während wir uns die Kostproben schmecken lassen wird es plötzlich ganz hektisch an Bord. Dureesh, unser Guide, hat ihn doch noch entdeckt, am Ufer – endlich ein Tiger! Die meisten se-



Lebensader für alle, der Brahmaputra



Auch der kulinarische Genuss kommt nicht zu kurz

hen zwar nur einen schwarzen Punkt, aber mit Fernglas und Teleobjektiven erhalten wir den Beweis: es ist tatsächlich ein Tiger!

Nun ist uns das seltene Glück einen leibhaftigen Tiger zu sehen tatsächlich noch hold, nicht bei der Dschungeltour sondern vom Schiff am Ufer des Brahmaputra, ca. 150 m entfernt werden wir von diesem, so majestätisch dreinschauenden wilden Tiger beobachtet. Für beide Betrachter ist es wohl ein mehr erstauntes zur Kenntnisnehmen als die Angst voreinander, was für ein Erlebnis!!!

Am letzten Tag unserer Flusskreuzfahrt erreichen wir die Majuli Insel. Majuli bedeutet „Land zwischen Wasser“. Auf dieser Insel, inmitten des Brahmaputra, gibt es Dörfer, Klöster, Schulen und Tempel. Eine Vorführung mit traditionellen Tänzen, aufgeführt von Schülern eines Colleges, in prächtigen Kostümen, bringt uns die Kultur der hier lebenden Menschen näher. Weiter geht es zu einem Tempel vaishnavitischer Priester. Wir spazieren über das Gelände und sehen in welchen Häusern die Mönche hier leben und nehmen an einer Tanzvorführung der Mönche teil.



Traditionelle Tänze ...

Familie Barooah – Teefarmer



Der Besuch einer Tee-Farm in dem Bundesstaat Assam, verbunden mit einer fachmännisch geleiteten Tee-Verkostung ist ein Muss auf der Reise. Wir bekommen einen Eindruck wie die Farmer ihren Alltag verbringen. Viele Mitarbeiter sind

nötig um den Betrieb zu organisieren, gleichzeitig sind die Arbeitsplätze Lebensgrundlage der Dorfbevölkerung.

Unsere Gastgeber-Familie Rajib und Indrani Barooah zeigt sich von ihrer besten Seite und servieren einen schmackhaften indischen Lunch. Mit regionalen Spezialitäten genießen wir die herzliche Gastfreundschaft der Farmer-Familie.

Ja – selbst der Hund Elsa begrüßt jeden einzelnen der Gruppe persönlich.

Zum Abschluss unserer Reise besuchen wir drei historische Stätten, die aus der Periode des Ahom Königreiches (13.Jhd.) stammen. Kareng Ghar, ein ehemaliger Palast der Könige, der in Teilen gut erhalten ist und in einer schönen Parkanlage liegt. Im Rhang-ghar, ebenfalls gut erhalten, wurden Ringkämpfe zur Unterhaltung der königlichen Familie abgehalten. In der Stadt Sibsagar bestaunen wir den Shiva Dol Tempel aus dem 18.Jhd. Er soll einer der höchsten Shiva Tempel in Indien sein.

Indien, ein Land zwischen Mythen und Moderne, sehr beeindruckend, aber auch ein Land mit viel Unbekanntem und Unentdecktem. Ein Land auf dem Weg in eine Welt in der die Geschichte und Zukunft des Landes einen Weg finden müssen die Menschen mit unterschiedlichen Religionen zu vereinen.

Wir sind beeindruckt von dem Land, von den Menschen und den vielen kulturellen Highlights die wir auf dieser Reise kennengelernt haben.

Fotos: Anne Wantia, FarHorizon (Foto Tiger)



... in prächtigen Kostümen

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

[www.mahabaahucruiseindia.com](http://www.mahabaahucruiseindia.com)  
[www.FarHorizonIndia.com](http://www.FarHorizonIndia.com)



# Taste of Germany 2015

Relais & Châteaux Gourmetserie

von Dresden bis Ecuador



Relais & Châteaux Bülow Palais Gebirgsforelle



Benjamin Biedlingmaier (r.) in der Küche

Küchenchefs bis in den November hinein zusammen, um ihre Interpretationen zu Gourmet-Kunstwerken werden zu lassen.

Im nordhessischen Frankenberg an der Eder kreiert Küchenchef Erik Arnecke gemeinsam mit seinen dänischen Kollegen Per Hallundbaek vom Falsled Kro und Mark Ludgaard vom Restaurant Kong Hans Kaelder in der Sonne Frankenberg ein einfallreiches Menü. Nach Potsdam kommt Heinz Winkler aus Aschau am Chiemsee zu Küchenchef Alexander Dressel vom Hotel Bayrisches Haus für ein Gourmet-Duett. Im Villino in Lindau am Bodensee trifft Deutschland auf Ecuador mit einem Menü von Reiner Fischer und David Picco vom Restaurant Zazu. Den Abschluss von Taste of Germany 2015 gestalten im niedersächsischen Nörten Hardenberg Küchenchefin Katja Burgwinkel vom Hardenberg BurgHotel und Philippe Auge aus der Relais & Châteaux Hostellerie de Levernois in Frankreich.

Die Broschüre zur Gourmetserie steht als Flipbook und als PDF zum Download unter [http://bitly.com/rcde\\_taste15\\_p1](http://bitly.com/rcde_taste15_p1) bereit.

Fotos: Relais & Châteaux

Die weltweiten kulinarischen Veranstaltungen von Relais & Châteaux sind unter [www.events.relaischateaux.com/de/](http://www.events.relaischateaux.com/de/) zusammengestellt

**D**raußen klingen die Glocken der Dreikönigskirche in dreistimmigem As-Dur beim Champagnerempfang. Drinnen klackern Kochtöpfe und Pfannen, fegen Rührbesen durch Edelstahlschüsseln. Die jungen ehrgeizigen Sterne-Küchenchefs Benjamin Biedlingmaier (29) vom Restaurant Caroussell im Dresdner Bülow Palais und Simon Taxacher (35) vom Hotel Restaurant Spa Rosengarten im Tiroler Kirchberg kombinieren mit flinken Fingern im Barockviertel kreative Kochkunst zu sechs Gängen bei der neunten „Taste of Germany“-Veranstaltung durch 13 Mitgliedshäuser der exklusiven Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux quer durch Deutschland.

Im Bülow Palais, dort, wo sich Dresden und Tirol einen Abend lang zusammensetzten, dufteten Kitzbühler Gebirgsbachforelle mit fermentiertem Spitzwegerich und Eierschwammerl, leuchtete Ziegenkäse mit Hanf und Brennessel und verführte Flusskrebs mit Tomate und Fenchel, gefolgt von Mangalica-Schwein von Tiroler Almen, „alten“ Sorten rote Rüben und Buchweizen. Zum Dessert wetteiferten Himbeere und Litschi mit Rhabarber, Waldmeister, weißer Schokolade.

„Taste of Germany“ ist Teil einer Gourmet- und Art de Vivre Reihe voller kulinarischer Erlebnisse von Relais & Châteaux, die wie die Route du Bonheur (Straße des Glücks) in 2015 zu 90 Gourmetfesten mit 93 Spitzenköchen durch acht Länder auf drei Kontinenten führt. In Deutschland kommen insgesamt 29 ausgezeichnete



Simon Taxacher, Gastgeber Ralf G Kutzner und Benjamin Biedlingmaier



# Ball des Weines

## im Kurhaus Wiesbaden

Ein gesellschaftliches Ereignis par excellence

**D**er VDP, Verband Deutscher Prädikatsweingüter, ist für die Mitglieder so etwas wie eine Marke im Segment der Luxus-Hotellerie oder Spitzengastronomie. Wer Mitglied werden will verpflichtet sich zu hohen Qualitätsstandards bei der Weinerzeugung und garantiert seinen Weinkunden beste Aromen und Geschmacksausbau.

Mit den gleichen Ansprüchen veranstaltet der VDP, seit nunmehr 15 Jahren, seinen alljährlichen **Ball des Weines**.

Der Auftakt vor 15 Jahren fand im Mainzer Schloss statt, aber schon für den zweiten Ball entschied der damalige Präsident Prinz Salm ein Wechsel in das Wiesbadener Kurhaus würde das Fest aufwerten. Wie recht er hatte, ahnte damals niemand.

Der diesjährige Ball – mit dem Motto „Manege frei“ – war eine Krönung aller bisherigen Veranstaltungen.

Kein geringerer als Hans - Peter Wodarz, Erfinder der Event-Gastronomie, war

mit seiner Palazzo Truppe aus Berlin angeereist und bot den Gästen Kabarett, Komödie und Hochleistungssport auf allerhöchstem Niveau. Nicht endender Applaus bestätigte, wie beeindruckt die Gäste waren. Der bekannte Jazzinterpret Roger Cicero überzeugte mit seinem

Live-Auftritt und die Big Band der Bundeswehr sorgte auch in diesem Jahr wieder für den richtigen Ton auf dem Zirkus- bzw. Tanzparkett.

Eine Selbstverständlichkeit ist das hohe kulinarische Angebot. An Kochstationen rund um den Festsaal reihte sich ein



Hans-Peter Wodarz und Roger Cicero



Akrobatische Höchstleistung der Palazzo Mitglieder

Sternekoch neben dem nächsten. Namen wie Holger Bodendorf (Landhaus Stricker Sylt), Michael Fell (Egerner Höfe) oder Michael Kammermeier (Nassauer Hof Wiesbaden) versprachen Köstliches auf höchstem Niveau.

Das Bayerische Haus aus Potsdam, dieses Mal nicht mit Küchenchef Alexander Dressel, der wurde vertreten von Besitzerin Gertrud Schmack, die unumwunden zugab, Kochen sei nicht so ihre Sache, aber mit einem köstlichen Kartoffelsalat und wunderbaren Buletten die Gäste begeisterte.

Nicht zu vergessen, die Winzer mit ihren erstklassigen Tropfen, manch Gast wechselte Quantität mit Qualität, deren Genuss gleichwohl für ein unwiederbringliches Lebensgefühl sorgt.

Der Ball des Weines hat sich zu einem überregionalen Society Event gemausert zu dem die Besucher aus ganz Deutschland anreisen.

Feiern auf hohem Niveau ist wieder angesagt.

Der Termin für 2016 steht schon fest. Merken Sie sich schon mal den 21. Mai 2016 in Ihrem Kalender vor.

Fotos: Anne Wantia (2 Fotos),  
VDP Hermann Heibel (3 Fotos)



Royales Treffen: Deutsche Weinkönigin Janina Huhn umrahmt von den Weinköniginnen der insgesamt 13 Anbaugebiete

Info:

Ball des Weines Projektbüro  
Tel.: 06722 – 904915



Deutsche Weinkönigin Janina Huhn im Gespräch mit Holger Bodendorf, Sternekoch auf Sylt und Gastkoch auf dem Ball des Weines



Dreigestirn der Genussskunst: Michael Fell, Starkoch vom Tegernsee, Gertrud Schmack Bayerisches Haus Potsdam, Dirk Schröder, Burg Schwarzenstein in Geisenheim

## Kevin Fehling überrascht mit exklusivem Restaurantkonzept – am 01. August öffnet er die Türen zu „The Table“



Inhaber und Küchenchef Kevin Fehling

**E**rste Details zu Kevin Fehlings neuem Restaurant „The Table“ versprechen lockeres Ambiente und gewohnt hohe Qualität der Gerichte mit weltoffener Stilistik.

Dass das neue Restaurant des 37-Jährigen nicht den gewohnten, steifen Klischees der herkömmlichen „Gourmettempel“ folgt, war abzusehen, doch sein in sich stimmiges Restaurantkonzept wird neue Maßstäbe für Genießer setzen.

Am 01. August diesen Jahres wird Inhaber und Küchenchef Kevin Fehling die Türen seines Restaurants „The Table“ auf der Shanghaiallee in der Hamburger HafenCity erstmalig öffnen und den Feinschmeckern sein modernes Konzept präsentieren.

Bereits der nun offiziell bekanntgegebene Restaurantname „The Table“ lässt erahnen, was den Feinschmecker hier erwartet. Die üblichen, getrennten Sitzgruppen gehören im Restaurant des Spitzenkochs der Vergangenheit an: In seinem Feinschmeckerdomizil findet man einen einzelnen Tisch aus dunklem Kirschbaumholz, an welchem rund 20 Personen Platz nehmen und die gewohnt perfekte Küchenstilistik des Drei-Sterne Koches genießen können. Dank der geschwungenen Form des Tresens sind variable Einteilungen in unterschiedlich große Sitzgruppen möglich. Das markante, in dieser ausgearbeiteten Form einzigartige Wohnzimmer-Ambiente vermittelt Leichtigkeit und positioniert sich fernab starrer Etikette. Kevin Fehling dazu: „Im „The Table“ soll sich der Gast wie zu Hause fühlen - das ist die eindeutige Message, die das richtungsweisende Innendesign vermitteln soll. Natürlich liegt dennoch ein Hauch Luxus in der Luft aber ohne den

Gast zu erdrücken und in ein bestimmtes Muster zu zwingen.“

Darüber hinaus kann jeder Gast die Fertigkeiten der Köche beim Anrichten der Speisen beobachten, denn von jedem Sitzplatz hat man einen guten Blick in die offene Küche. Hier wird man dem eingespielten Küchenteam Kevin Fehlings zusehen können, denn nicht nur Maître und Sommelier des „La Belle Epoque“ David Eitel begleitet Kevin Fehling nach langjähriger, beruflicher Zusammenarbeit. Die Küchenausrichtung soll, so verspricht der talentierte Sternekoch Kevin Fehling, „von gewohnter Perfektion sein und Weltoffenheit, Kreativität und Können repräsentieren“.

Fotos: Kevin Fehling

Reservierungen in Kevin Fehlings Restaurant sind ab Mitte Juni auf der Webseite [www.the-table-hamburg.de](http://www.the-table-hamburg.de) möglich



Das neue Restaurant „The Table“



Vier Bücher – ein Thema: Reisen und Essen, also Essen auf Reisen und dann daheim kochen, als sei man in der Ferne. Die Autoren sind (übrigens: höchst attraktive) junge Frauen aus diversen Ländern, nur eine von ihnen reist und schreibt mit einem Partner. Star-Köchinnen sind ja immer noch in der Minderzahl, Küchen-Autorinnen keineswegs.



## REZEPTE MAL OHNE BILD

Mina Holland  
**„Der kulinarische Atlas. Eine Reise um die Welt in 95 Rezepten“**  
Hoffmann und Campe  
416 Seiten, 36 Euro  
ISBN 978-3-455-70004-6

Was das Buch nicht zeigt: Die Autorin sieht aus wie ein internationales Top-Model, sie startete in der Werbung, verfiel dann der Küche und dem Reisen und lieferte das Motto dieser Seite: „Wenn wir reisen, essen wir.“

Was den klassischen Kochbuchbenutzer verwirrt: Es gibt keine Rezept-Fotos, die mundwässernd Stimmung machen, mit dem Buch in der Hand loszukochen. Und: Die Rezepte nehmen sowieso nicht den größten Teil dieses schöngemachten Bandes ein. Das sind die interessantesten, eingängig geschriebenen kulturgeschichtlichen Darstellungen der National- und Regionalküchen dieser Welt.

Die ist übrigens so komplett nicht. Die britische Autorin ist viel gereist, kennt vieles, doch hat – natürlich – Lücken: In Afrika kennt sie nur drei Länder, die USA bestehen nur aus Kalifornien und Louisiana, die Karibik nur aus Jamaika. Und: Germany fehlt ganz! Mein Gott, Mina! Aber mal ehrlich: Über unsere Küche müssen wir ja am wenigsten belehrt werden ...



## DIE HALBE WELT MIT MUSIK

Nicole Stich  
**„Reisehunger. Die besten Rezepte zwischen USA und Singapur“**  
Gräfe und Unzer  
240 Seiten, 24,99 Euro  
ISBN 978-3-8338-4314-3

Diese ebenfalls attraktive junge Dame (siehe Seite 240) war Designerin in München, wurde eine erfolgreiche (englischsprachige) Food-Bloggerin, und ihr Buch, ihr drittes, ist so ziemlich das Gegenteil von Minas: fast nur Rezepte und die in höchst appetitlichen Fotos dargestellt – die Autorin brilliert auch als exzellente Lichtbildnerin.

Ihre Welt besteht aus ähnlich beschränkten Zielen: USA, Portugal, Frankreich, Italien, Griechenland, Türkei, Dubai, Singapur – da fehlt mehr als die halbe Welt. Doch der beschriebene Teil liest sich unterhaltsam, atmosphärische Fotos und ein jugendlich kunterbuntes Design amüsieren den Leser.

Mitunter erzählt die Autorin auch mal ein Erlebnis: Über einen kulinarischen Mega-Reinfall in Portugal, über den Ärger mit Taxifahrern in Dubai, das übertriebene Schlemmen in Istanbul – alles wird mit sympathischer Naivität erzählt. Für gute Laune auf Reisen verrät die Autorin die Playlist ihrer Urlaubsmusiken. Da kann nix mehr schiefgehen!



## WELTREISE MIT BABY ELSA

Daniel Frenkiel, Luise Vindahl  
**„Die grüne Küche auf Reisen. Vegetarisches aus aller Welt“**  
Knesebeck Verlag  
256 Seiten, 34,95 Euro  
ISBN 978-3-86873-806-3

Dieses dänisch-schwedische Paar, beide auch Blogger, ist stolz darauf, seine Weltreise mit einem Baby gemacht zu haben; so gibt es denn auch ein belehrendes Kapitel über „Mit Kindern Reisen“, dem man zumindest entnehmen kann, dass die kleine Elsa ein besonders freundliches und geduldiges Kind war.

Ansonsten: Warum sollen nicht auch Vegetarier reisen, essen und exotische Gerichte sammeln? Die meisten Rezepte der beiden Globetrotter sind vegan, „obwohl wir keine Veganer sind“. Und ihre „Ernährungsphilosophie“ ist denn auch einigermaßen fundamental: „gesund, natürlich und grün“.

Das Ergebnis – hübsch und mit einigem Lokalkolorit fotografiert – erscheint jedenfalls appetitlich, ob „Blumiges Eier-Curry“ aus Indien oder thailändisches „Pad Thai ohne Reis“. So ist es auch für Nicht-Vegetarier interessant (und auch für Nicht-Eltern). Am besten eignet es sich natürlich als Geschenk für überzeugte Fleischverächter.



## BILDER VON DER TV-KÖCHIN

Rachel Khoo  
**„Mein Küchentagebuch. Über 100 Rezepte für kulinarisches Fernweh“**  
Dorling Kinderley  
288 Seite, 24,95 Euro  
ISBN 978-3-8310-2778-1

Diese aparte Dame aus dem Morgenland – der Vater ist Malaie – kocht auch selbst, und zwar professionell in London und seit einiger Zeit sogar im deutschen Fernsehen (SIXX). Ihre ersten beiden Bücher schrieb sie auf französisch, die nächsten auf Englisch. Dies ist ihr drittes Buch, das hierzulande erscheint, das erste über „kulinarisches Fernweh“.

Es entstand, als die Autorin sich ihrer „kulinarischen DNA“ bewußt wurde. Und ein Notizbuch hatte sie schon immer bei sich: „Rezepte, Zeichnungen, besondere Leckerbissen und Tipps – all das möchte ich hier gern weitergeben“ – und das ist in der Tat allerhand.

Prima vista blättert es sich wie ein „normales“ Kochbuch, erst beim zweiten Blick ergibt sich, woher die „Küribisschnecken mit jungem Spinat“ kommen (Türkei) oder „Fisch-Bullar mit Zitrone“ (Schweden). Die Autorin zeichnet nicht nur kleine Illustrationen, sie bildet sich auch gern selbst ab, doch das muss man wohl als TV-Köchin.



# Las Vegas, aber schön nostalgisch

## Horst-Dieter Ebert testete die Restaurants der „Queen Mary 2“



**D**ie Nacht ist bereits hereingebrochen, als die „Queen Mary 2“ (QM2) zu unserer Kreuzfahrt zum Nordkap ausläuft, und doch stehen die Hamburger unverdrossen Spalier, zu tausenden, der Elbstrand vom Hafen bis Ovelgönne ist höchst belebt, und jeder scheint mit einer Kamera zu blitzen.

Ein Freund aus dem Schanzenviertel ruft an: „Habe Euch gerade hupen hören, seid Ihr schon unterwegs?“ Das Wahnsinns-horn der QM2, ein tonnenschweres Souvenir von der ersten Queen Mary, hört man so ziemlich in der ganzen Stadt. Das Schiff legt Wert darauf, ein „Ocean Liner“ zu sein; so einer kostet rund 40 Prozent mehr als ein Kreuzfahrer, kann dafür mindestens doppelt so schnell fahren, denn er ist konstruiert, um über den Atlantik zu rauschen statt von einer Insel zur andern zu bummeln.

Deshalb sieht der Liner auch viel schnittiger aus als ein Kreuzfahrer, obwohl die QM2 auch dessen Job macht: Ein knappes halbes Jahr rauscht sie auf der Transatlantik-Tour von Southampton (mitunter auch von Hamburg) nach New York, ein gutes halbes Jahr fährt sie gemütlich Kreuz, einmal auch um die Welt.

Nach alter Tradition bietet sie ihren Passagieren zwei Klassen (die dritte, für den

Die QM2 bietet acht Restaurants an Bord (darunter „das größte auf See“), 14 Bars und Clubs, zum Teil auch mit Speisenangebot, ein Theater mit mehr als 1000 Plätzen, den größten Weinkeller, die größte Bibliothek, ein Planetarium, das einzige auf See (in dem man freilich nur Filme sehen kann, nicht aber die Sterne).

Was es indessen nicht gibt, und was erfahrene Kreuzfahrer stets überrascht und auch enttäuscht, sind jene Open-Air-Restaurants, die ja für viele Schiffreisende zu einem richtigen Urlaub dazu gehören. Hier gibt es nur das winzige „Boardwalk Café“ mit einem schmalen Fast Food-Angebot. In der Tradition der Ocean Liner, noch dazu der britischen, hatte so etwas wie das beliebte „Dinner Under the Stars“ keinen Platz. Und doch lohnt es sich, die kulinarische Szene dieses einmaligen Schiffs genauer zu beschreiben.

Das Restaurant BRITANNIA besitzt als einziges eine gute Portion Old-World-

Sie sieht viel schnittiger aus als ein Kreuzfahrtschiff und kann doppelt so schnell fahren. Die „Queen Mary 2“ ist ein „Ocean Liner“ und eine „Legende zur See“. Die Hamburger feiern sie immer noch, wenn sie ihren Hafen besucht. Und kulinarisch ist sie eine Klasse für sich.

Das Schiff ist „der Luxusliner“ schlechthin, „die Königin der Meere“, eine „Legende der See“. Die Hamburger insbesondere vergöttern sie: Bei ihrer Premiere hier kamen eine Million Bewunderer, und selbst nach über zwei Dutzend Einläufen sind die Elbufer immer noch vollbesetzt. Es gibt Feuerwerk, und die Restaurants am Fluss lassen „Britannia Rule the Waves“ ertönen; das Louis C. Jacob veranstaltet jedes Mal eine Party und feuert auf seiner berühmten Lindenterrasse eine Kanone ab.

armen Zwischendeck-Auswanderer gibt es nicht mehr): die Britannia-Class ist so etwas wie die Business Class in der Luft. Die First nennt man nicht First, sondern umschreibt sie dezent. So stoppt man immer wieder mal vor einem Schild, das sagt: „Reserved for Queens Grill and Princess Grill Guests!“ Das sind die Bewohner der teuren Suiten, die ihre eigenen exklusiven Restaurants, Lounges und achtern sogar ein eigenes Sonnendeck besitzen.

Pathos, etwas Art Deco und auch einen kräftigen Hauch Las Vegas: riesig, mit Säulen und einem gewaltigen Schiffsbild an der Stirnwand. Es ist mit fast 1300 Plätzen jenes „größte auf See“ und wirkt durchaus pompös und nostalgisch: eine große Essenskathedrale in zwei Etagen, darüber ein gewaltiges Glasdach; geschwungene Freitreppen verbinden die Ebenen, die ihrerseits noch einmal theatralisch terrassiert sind.

Hier werden allabendlich in zwei Sitzungen über 2000 Mahlzeiten serviert, und dabei – das ist der Stolz der Cunard-Küche – alles à la minute. Das kann in dieser Größenordnung kein aufregendes Gourmet-Erlebnis sein, ist jedoch höchst respektabel.

Die Suitengesellschaft der Ersten Klasse dinniert auf Deck 7 im PRINCESS GRILL (an Backbord) oder, noch feiner, im QUEENS GRILL (an Steuerbord). Beide sind stilistisch das Gegenteil des Britannia: eher große Wohnzimmer ohne besonderen Chic oder besondere Designanstrengungen, nicht mehr als 200 Plätze, die Deckenhöhe einer Hamburger Altbauwohnung ist um einiges größer.

Das Understatement in der Einrichtung wird effektiv kontrastiert durch feinstes Porzellan (Wedgwood) und Silber (Gainsborough) auf den sorgfältig gedeckten Tischen. Dort, direkt beim Gast, wird hier noch flambiert und filetiert, tranchiert und vorgelegt; so vier bis fünf Mitarbeiter betreuen den Gast auf das liebenswerteste bzw. mit weiblichem Charme.

Auf der Karte dominieren die Klassiker, zwischen Dover Sole und Surf 'n Turf, alle in sehr präziser Zubereitung, hier kommt ein Filet (übrigens aus einer organischen englischen Spezialzucht) noch wirklich medium-rare auf den Tisch; die Gemüse sind in großer Auswahl vorhanden (und bissfest). Der Wein, „keller“, zusammengestellt von der britischen Autorität Michael Broadbent, enthält durchaus Raritäten – und zu überraschend vorteilhaften Preisen, so schwörte mir jedenfalls der deutsche Master-Sommelier Hendrik Thoma.

Mein Lieblingsrestaurant an Bord – das ist natürlich hochnotpeinlich auf einem so reinrassig britischem Schiff – trägt den Namen eines amerikanischen Star-Kochs: TODD ENGLISH betreibt unter diversen Namen und in unterschiedlichen Stilen mehr als ein Dutzend Restaurants in den Staaten. Ich kenne ihn aus New York („Food Hall“ im Plaza), aus Boston („Figs“) und Las Vegas („Olive“), alles erinnerungswürdige Ess-Erlebnisse.

Das Restaurant unter seinem eigenen Namen auf der QM2 prunkt in Rot- und Goldtönen sehr viel prächtiger als die

aristokratischen First-Class-Lokale. Es verströmt erkennbar Gourmettempel-Stimmung und läßt eine mediterrane Küche vom allerfeinsten servieren, fabelhaft abgeschmeckt und phantasievoll gewürzt – die „Ahs“ und „Ohs“ der Gäste nehmen kein Ende.

Dann gibt es noch das absolute Unikum eines Restaurants namens KINGS COURT: Zum Frühstück und zum Lunch verköstigt es annähernd 500 Gäste an langen Buffets, am Abend dann verwandelt sich des „Königs Hof“ in mehrere kleine Spezialitätenrestaurants, italienisch, englisch, asiatisch und in eine Art Demonstrationküche, in der einem vorgekocht wird, was man dann essen kann („Chef's Galley“).

Der Italiener im PIAZZA kommt von den Philippinen, heißt Manolo, kocht jedoch italienischer als viele wirkliche Italiener (und lächelt auch sehr viel südlischer). Mittags bereitet er Pasta und Pizza für das Buffet, abends zelebriert er Cucina italiana auf höchstem Niveau. Nach solchen „Lobster Ravioli Limoncello“ wie seinen, schmackig, saftig und von zartestem Aroma, muss man auch an Land lange suchen.

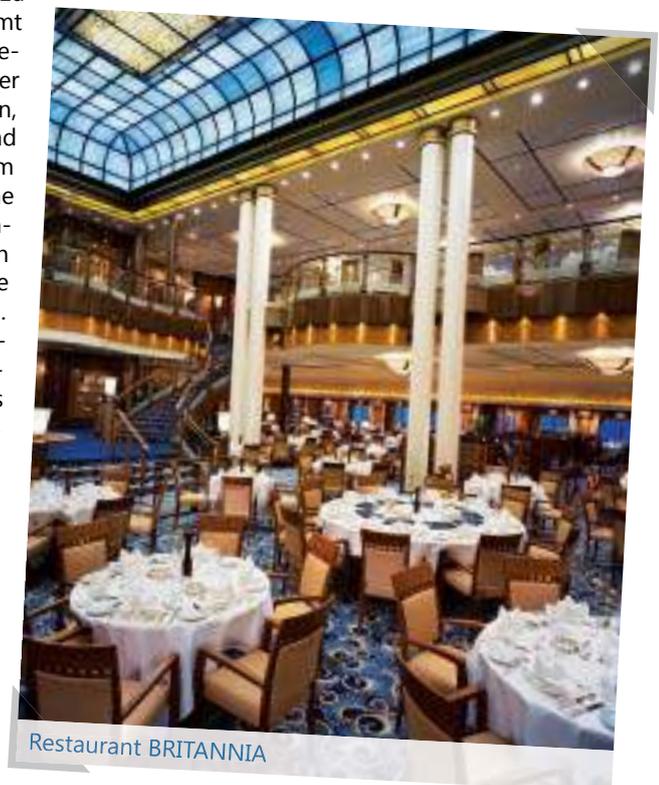
Im LOTUS wird der Versuch unternommen, aus diversen Ländern des Fernen Ostens interessante Gerichte zu einem großen panasiatischen Menu zu kombinieren. Der Koch stammt aus Indonesien, die Service-Brigade aus aller Welt. Unser Abendmahl startete in Japan, mit vegetarischen Sushi und Ahi Tuna. Aus Thailand kam eine köstliche Suppe, nicht eine von den typischen Gaumenbrennern, sondern eine hübsch curry-aromatisierte Pikanterie mit Snow Crabs und Crayfish. Ich genoss dann noch ein Pot-pourri von chinesischen Frühlingssrollen, bunte Noodles aus Singapur und ein sehr süßes Fernost-Dessert. Was für ein vergnüglicher Abend!

Für den klassischen englischen Geschmack sorgt dann THE CARVERY. Das war früher ein Ort, an dem „gekochtes Fleisch“ ausgestellt und in Front des Gastes aufgeschnitten wurde.“ So geht es heute da nicht mehr zu. Doch die Gerichte klingen wie aus einem Roman von Charles Dickens: „Golden Fried Hen's Egg in Bread Crust with Sea Salt usw.“ Es schmeckt exotisch und interessant.

Zu den höchst üppigen Fleischportionen wird reichlich von der fetten Bratensauce Gravy gereicht. Und natürlich fehlt auch der traditionelle Yorkshire Pudding nicht. Wem das noch immer nicht englisch genug ist, der kann auch ersatzweise in den GOLDEN LION CLUB gehen, einen stilechten Londoner Pub neben dem Britannia, in dem man ziemlich authentische Fish and Chips mit einem frisch gezapften Guinness runterspülen kann.

Dieses Lokal hätte ich fast vergessen. Und ich bin mir keineswegs sicher, dass ich nun alle kulinarischen Angebote der QM2 berücksichtigt habe: Dieses Schiff, soviel sollte klar geworden sein, bietet dem Gourmet-Reisenden (und natürlich dem Gour-med-Reisenden) mehr Auswahl und Abwechslung als die meisten anderen Schiffe dieser Größe. Wer während einer Woche auf See jede Mahlzeit woanders einnehmen will, ist auf der Queen Mary 2 am richtigen Platz!

Fotos: Cunard Line



Restaurant BRITANNIA

## Berlin Partner präsentiert die Besten der Spitzengastronomie: „Berliner Meisterköche 2015“ nominiert



Preisträger 2014: v.l.n.r. Matthias O. Winter, Tilo Roth, Dr. Stefan Eifenbein (Jurymitglied), Peter Frühsammer, Marcus Zimmer, Carsten Rettschlag, Roel Lintermans, Melanie Bähr, Tim Raue

**E**ine unabhängige 14-köpfige Jury, bestehend aus Berlins führenden Food-Journalisten und -Kennern, nominierte jeweils fünf Kandidaten in den folgenden Kategorien: „Berliner Meisterkoch 2015“, „Brandenburger Meisterkoch 2015“, „Aufsteiger des Jahres 2015“, „Berliner Gastgeber 2015“ und „Berliner Szenerestaurant 2015“.

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner: „Wer an Berlin denkt, der denkt an Kreativität und Vielfalt. Merkmale, die sich in der regen Startup-Szene genauso wiederfinden wie in der erstklassigen Gastronomie. Berlin als Hotspot der kreativen Kochkunst zu präsentieren, ist das Konzept der Meisterköche. Die heutigen Nominierungen zeigen die Qualität und Stärke der Restaurantkultur in Berlin – ein wichtiger Image- und Wirtschaftsfaktor für die Hauptstadtregion.“

Der Vorsitzende der Jury, Dr. Stefan Eifenbein, zur diesjährigen Auswahl der Nominierten: „Die Jury hat diskutiert, debattiert, Kaffee getrunken, viel Kaffee! – und entschieden. Insgesamt standen in den fünf Kategorien 72 von den Mitgliedern vorgeschlagene Kandidaten auf der Liste.“

Über allein elf mögliche Berliner Meisterköche wurde abgestimmt. Am längsten war diesmal aber die Liste der Aufsteiger: eine bunte Truppe von achtzehn meist junger, genialer, kreativer Köchinnen und Köche, die aus dem In- und Ausland in die Stadt gekommen sind oder ‚ihre‘ großen Ställe verlassen haben, um ihr eigenes Ding zu machen. Hier braut sich was zusammen! Auch Berlins Szene in den Szenerestaurants ist lebendiger, genussvoller denn je. Und auf jeden einzelnen der vorgeschlagenen Gastgeber sind wir stolz.“

Das Ergebnis der Wahl der „Berliner Meisterköche 2015“ wird am 10. September 2015 bei einer Pressekonferenz bekannt gegeben. Am 7. November werden die „Berliner Meisterköche 2015“ im Rahmen eines exklusiven Gala-Diners geehrt.

Nachfolgend die Namen der Nominierten für dieses Jahr:

### Berliner Meisterkoch 2015:

- Daniel Achilles, „Reinstoff“
- Sebastian Frank, „Restaurant Horváth“
- Sonja Frühsammer, „Frühsammers“
- Alexander Koppe, „SKYKITCHEN Restaurant / Bar flavored by a.choice“,

- andel's Hotel Berlin
- Markus Semmler, „Das Restaurant Markus Semmler“

### Brandenburger Meisterkoch 2015:

- Marco Giedow, „Ferienhof Spreewaldromantik“, Burg (Spreewald)
- Ulrike Laun, „Landlust Körzin“, Beelitz
- Sebastian Marquardt, „Am Fischerkietz“, Strausberg
- Holger Mootz, „Hotel Residenz am Motzener See“, Mittenwalde OT Motzen
- Tobias Vogel, Restaurant des „SeeHotel Großbräschen“, Großbräschen

### Aufsteiger des Jahres 2015:

- Victoria Eliasdóttir, „Dóttir“
- Sascha Friedrichs, „studio TIM RAUE“
- Song Lee, „Dae Mon“
- Benjamin Rüdiger, „Lansk“
- Manuel Schmuck, „MARTHA'S RESTAURANT“

### Berliner Gastgeber 2015:

- Katharina Bambach, „La Soupe Populaire“, (Gastgeberin)
- Christoph Geyler, „Weinbar Rutz“ (Sommelier)  
Régis Lamazère, „Brasserie Lamazère“ (Maitre)
- Barbara Merll, „SKYKITCHEN Restaurant / Bar flavored by a.choice“, andel's Hotel Berlin (Maitre)
- Olaf Rode, „Alpenstueck“ (Gastgeber)

### Berliner Szenerestaurant 2015:

- „CORDOBAR“
- „CRACKERS“
- „FAME“
- „Industry Standard“
- „Nobelhart & Schmutzig“

Die bisherigen Preisträger der „Berliner Meisterköche“ seit Beginn der Ehrung im Jahr 1997 werden in einer Chronik kommuniziert. Bei den Nominierungen liegt der Fokus auf Kandidaten, die noch nicht im Rahmen der „Berliner Meisterköche“ ausgezeichnet wurden.

Foto: Berlin Partner | [goenz.com](http://goenz.com)

Weitere Informationen unter:  
[www.berliner-meisterkoeche.de](http://www.berliner-meisterkoeche.de)  
Ansprechpartnerin ist  
Myriam Sztayn, Bereichsleiterin  
Berlin-Partner-Veranstaltungen,  
Tel.: 030 46302-349  
E-Mail: [Myriam.Sztayn@berlin-partner.de](mailto:Myriam.Sztayn@berlin-partner.de)

## Vendôme unter den 50 besten Restaurants weltweit

Joachim Wissler, Küchenchef der Althoff Hotel Collection auf Platz 30 in der gastronomischen Weltrangliste „World's 50 Best Restaurants“

**D**ie Entscheidung ist gefallen: Die internationale Akademie der gastronomischen Weltrangliste „World's 50 Best Restaurants“ wählte das Restaurant Vendôme auch 2015 wieder unter die 50 besten Restaurants weltweit.

Das Restaurant Vendôme unter der Leitung von Joachim Wissler debütierte 2008 als höchster Neuzugang auf Platz 34 und ist im dritten Jahr stabil Deutschlands bestes Restaurant. „Das Ergebnis zeigt, dass die deutsche Spitzenküche weiterhin internationale Beachtung genießt“, so Thomas H. Althoff, Inhaber und Geschäftsführer der Althoff Hotel Collection. „Joachim Wissler hat den Trend der ‚Neuen Deutschen Küche‘ entscheidend geprägt. Er ist nicht nur ein exzellenter Küchenchef, sondern ein Visionär“, so Thomas H. Althoff weiter.

Seit dem Jahr 2000 kocht Joachim Wissler im Restaurant Vendôme im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg. Bereits nach einem Jahr als Küchenchef erhielt er den ersten, 2002 den zweiten und 2004 den dritten Stern im Guide Michelin, den er seither hält. 2001 kürte „Der Feinschmecker“ das Vendôme zum „Restaurant des Jahres“, 2002 zeichnete der Gault Millau und 2004 „Der Feinschmecker“ Joachim Wissler als Koch des Jahres aus. 2010 hat er beim spanischen Kongress „Lo Mejor de la Gastronomía“ in Alicante als erster deutscher Koch den Internationalen Köche-Preis erhalten. Das Restaurant Vendôme des Althoff Grandhotel Schloss Bensberg wurde neben den drei Michelin-Sternen auch 2014 wieder mit 19,5 Gault Millau Punkten sowie 5 Feinschmecker „F“ dekoriert. „Ich freue mich sehr über die Platzierung und die Wertschätzung unserer Leistungen“, so



Joachim Wissler

Joachim Wissler über seinen Platz auf der Weltrangliste.

„World's 50 Best Restaurants“ wurde 2002 von dem führenden britischen Gastronomiemagazin „Restaurant Magazine“ ins Leben gerufen. Das „Restaurant Magazine“ organisiert die Gala-Veranstaltung, koordiniert die Wahl und erstellt die Weltrangliste. Über die für die Rangliste nominierten Restaurants entscheidet die Akademie, bestehend aus über 800 internationalen Gastronomie-Experten wie Restaurantkritiker, Foodjournalisten, Küchenchefs und Gastronomen. Eine komplette Liste der Platzierungen finden Interessierte unter [www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com).

Foto: Althoff Hotel Collection/Fotograf Drolshagen\_Tolkdorf

Weitere Informationen unter [www.althoffhotels.com](http://www.althoffhotels.com)

Das Sra Bua by Tim Raue und die Sra Bua Bar starten mit erweiterten Öffnungszeiten, der Konzertreihe „Sra Bua Unplugged“ und „Sra Bua Themen-Tastings“ in ihr drittes Jahr

**Z**wei Jahre seit Eröffnung sind das Sra Bua by Tim Raue und die dazugehörige Sra Bua Bar in der Berliner Gastro-Szene fest etabliert. Aufgrund der hohen Nachfrage haben beide Outlets nun auch am Sonntag und Montag und somit durchgängig abends geöffnet.

Die Idee zur Konzertreihe „Sra Bua Unplugged“ entstand eher zufällig. Auslöser war im Januar 2015 ein exklusiv gebuchtes Event anlässlich des Erscheinens ihres Debütalbums „Rolling With the Punches“ der Berliner Pop-Sängerin Nessie in der Bar des Restaurants.“

Die erste „Sra Bua Unplugged“ fand am Donnerstag, den 28. Mai mit dem an der Westküste Irlands geborenen und aufgewachsenen Sänger und Poeten Tom Dunn statt. Der ehemalige Frontmann und Sänger der bekannten irischen Gruppe „The Spikes“ besticht durch seine wunderschönen Lieder, die er mit den richtigen Worten in seelenvolle Bilder verwandelt.

Auftakt der vierteljährlich geplanten „Sra Bua Themen-Tastings“ bildete am 11. Juni 2015 ein „Sake-Tasting“. Dieser aus Japan stammende Reiswein führte durch den gesamten Abend. Mit einem „Sparkling Sake“, gefolgt von zwei eigens kreierten Sake-Cocktails des Sake-Ambassadors und Barchefs Gregor Dill, wurde das Tasting in der Sra Bua Bar eingeläutet. Im Anschluss nahm Küchenchef Daniel Lengsfeld die Teilnehmer mit auf eine kulinarische Reise durch Asien. Sein 4-Gänge-Menü wurde dabei mit korrespondierenden Sakes begleitet.

Reservierungen werden unter der Telefonnummer 030 2261 1959 oder der E-Mail: [srabua.berlin@kempinski.com](mailto:srabua.berlin@kempinski.com) entgegengenommen

Das nächste Themen-Tasting unter dem Motto „Whiskey & Cigars“ findet im September 2015 im Sra Bua by Tim Raue statt.



Futuristisch: Kempinski Hotel Harbin

## Neu in der Ice-City Harbin

### Kempinski Hotel Harbin eröffnet im „orientalischen Paris“ Chinas

**N**eu bahnbrechende Hoteleröffnung in der „Ice-City“ Harbin: Am Nordufer des Songhua-Flusses, in der als „orientalisches Paris“ Chinas bekannten Metropole Harbin, hat jetzt das neue Kempinski Hotel Harbin eröffnet. Als erstes Kempinski-Hotel in der Provinz Heilongjiang, im Nordosten Chinas, ergänzt es das Angebot der ältesten Luxushotelgruppe Europas im Reich der Mitte auf 21 Fünf-Sterne-Häuser.

Die Hoteldirektorin Maria Grüter, die vor ihrem Engagement in China im Hotel Adlon Kempinski Berlin als Hotelmanagerin tätig war, ist überzeugt, dass das neue Hotel höchste Ansprüche erfüllt: „Kempinski ist bekannt für europäischen Luxus. Hier in der modernen City von Harbin, die voller Leidenschaft ist, haben wir nicht nur ein mehr als überzeugendes Luxusprodukt am Start, sondern bieten alles, was den Aufenthalt zu einer unvergesslichen Erinnerung macht.“

Das Hotel verfügt über 350 luxuriöse Zimmer, darunter 32 Suiten, mehrheitlich mit Ausblick zum Fluß. Vier Meter hohe Decken, bodentiefe Panoramafenster und elegantes Design sorgen für den besonderen Wohlfühleffekt. Mit insgesamt fünf Restaurants und Bars für jeden Geschmack steht hier die größte

Auswahl in einem Fünf-Sterne-Hotel in Harbin für das leibliche Wohl der Gäste zur Verfügung: So bietet das Collections ganztagig internationale Küche und das Long Yuan chinesische Gerichte. Darüber hinaus gibt es noch das Paulaner Restaurant, das in allen chinesischen Kempinski-Häusern zu finden ist und sich größter Beliebtheit bei den Gästen erfreut, die Lobby Lounge und das Kempinski Deli mit frischen Backwaren, Snacks und einer großen Auswahl frisch gepresster Säfte. Daneben können die Gäste selbstverständlich auch den 24-Stunden-Zimmerservice nutzen.

Zwei Ballsäle in einer Größe von 760 beziehungsweise 840 Quadratmetern sowie fünf Multifunktionsräume und ein luxuriöser VIP-Raum für bis zu 60 Personen machen das neue Haus auch für Veranstaltungsplaner interessant.

Der Kempinski The Spa mit sieben Behandlungsräumen, ein mit modernsten Geräten ausgestattetes Fitness-Studio sowie ein beheiztes Schwimmbad mit 25-Meter-Bahnen ergänzen das Angebot für die Gäste.

Harbin ist das wichtigste Zentrum im Nordosten Chinas – sowohl in politischer als auch in ökonomischer, wissenschaftlicher und kultureller Hinsicht. Weltweit bekannt ist Harbin durch das seit 1985 jährlich stattfindende Eisskulpturen-Festival, das der Stadt den Titel „Ice-City“ einbrachte. Mit dem Siberian Tiger Park, dem größten naturbelassenen Park für wildlebende Sibirische Tiger, dem Sun Island Scenic Resort, einer 38 Quadratkilometer umfassenden Park- und Seenlandschaft, und dem Harbin Polarland befinden sich zahlreiche touristische Attraktionen in der Nähe des Hotels – und auch der Harbin Taiping International Airport ist lediglich 35 Minuten Fahrtzeit entfernt.

*Fotos: Kempinski Hotel Harbin*

Kempinski Hotel Harbin  
Chuangxin Yi Road No. 199  
Songbei District  
150028 Harbin  
Tel.: +86 451 58777777  
Fax: +86 451 83171717  
[www.kempinski.com/harbin](http://www.kempinski.com/harbin)



## Im wilden Kaukasus

### Khinalig – gut gehütetes Geheimnis in Aserbaidschans Bergwelt

**E**r gilt als einer der schönsten und spektakulärsten Orte Aserbaidschans: Khinalig [Xınalıq]. Im Gegensatz zur modernen Metropole Baku, wo sich ab dem 12. Juni die europäische Sportwelt zu den ersten Europaspielen versammelt, scheint in diesem verschlafenen Kaukasusdörfchen die Zeit stehen geblieben zu sein. Bis vor wenigen Jahren war der 2.000 Seelen Ort nur drei Monate im Jahr erreichbar. In diesem entlegenen Winkel konnten die Bewohner ihre Traditionen und Sprache bis heute bewahren. Bei Touristen erfreut sich der auf 2.350 Meter gelegene Ort zunehmender Beliebtheit, die dort ein Stück ursprüngliches Aserbaidschan erleben möchten.

#### In traumhafter Bergkulisse

Rund 200 Kilometer nördlich von Baku scheint die Welt noch in Ordnung zu sein. Zwar führt seit 2006 eine geteerte Straße in das Bergdorf, doch hat es Khinalig geschafft, seinen ursprünglichen Charme zu erhalten. Bilderbuchartig stehen die terrassenartig angelegten Lehmhäuser dicht gedrängt an den Berghängen. Durch die isolierte Lage konnten die Bergbewohner – für Aserbaidschan untypisch meist hellhäutig und blauäugig – ihre eigene Sprache bis heute bewahren. Die Vorfahren der heutigen Khinalıq waren vor der Christianisierung der Region im 4. Jahrhundert Feueranbeter. Einige Kultstätten in der Umgebung und ein Atesgah – ein heiliger Ort an dem eine ewige Flamme brennt – sind als Relikte dieser Zeit noch vorhanden. Heute sind die Bergbewohner überwiegend Muslime.

#### Aufstieg auf dem König der Berge

Zunehmender Beliebtheit erfreut sich der Ort auch bei Bergsteigern. Khinalig eignet sich für Abenteuerlustige hervorragend als Ausgangsort für die Besteigung des „Königsbergs“ Shahdag [Şahdağ], dem zweithöchsten Berg Aserbaidschans. Zur Besteigung ist eine Genehmigung erforderlich, die bei einer lokalen Reiseagentur in Baku beantragt werden sollte.



Das Bergdorf Khinalig

Ein Guide ist für eine Bergtour sehr empfehlenswert – meist wandert man abseits jeder Infrastruktur. Unabdingbar zur Besteigung des 4.243 Meter hohen Berges ist in jedem Fall alpine Erfahrung. Belohnt werden Alpinisten mit eindrucksvollen Ausblicken in eine fast menschenleere Bergwelt.

#### Im Kontakt mit der Bevölkerung

Vor allem die Sommermonate von Mitte Juni bis Mitte September sind für Bergtouren gut geeignet. Für die Anreise empfiehlt sich ein geländetaugliches Fahrzeug, da Khinalig mit öffentlichen Verkehrsmitteln schwer zu erreichen ist. Im Dorfsupermarkt kann man sich mit Verpflegung eindecken. Gäste kommen

in Khinalig in der Regel in schlichten Privatunterkünften unter. CBT Azerbaijan (Community based tourism Azerbaijan; Gemeindebasierter Tourismus in Aserbaidschan) vermittelt Homestays in Khinalig und anderen aserbaidschanischen Orten.

*Foto: Ministry of Culture and Tourism of Azerbaijan*

Tourismusbüro von  
Aserbaidschan in Deutschland  
Josephspitalstraße 15  
80331 München

Tel: +49 (0)89 55 25 33 836  
E-Mail: [aserbaidschan@aviareps.com](mailto:aserbaidschan@aviareps.com)  
[www.aserbaidschantourismus.de](http://www.aserbaidschantourismus.de)

## Picture Perfect:

Dreitägiger Fotografie-Workshop mit dem renommierten Schweizer Fotografen Gian Paul Lozza und Kult-Kamerahersteller Hasselblad

**M**it Hightech-Kameras von Hasselblad und unter dem geschulten Auge des Fotografen Gian Paul Lozza können Gäste des Tschuggen Grand Hotels im Juli einen dreitägigen Foto-Workshop buchen und gleichzeitig das grandiose Bergpanorama im sommerlichen Arosa geniessen.

Das dreitägige Arrangement inklusive Frühstücksbuffet, Halbpension und Fotografie-Workshop ist vom 16. – 19. Juli 2015 buchbar und kostet ab 1260 Schweizer Franken (ca. 1215 Euro) pro Person. Die Kulisse vor Ort ist perfekt – und mit einer professionellen Einführung in die Welt von Belichtungszeit, Perspektive, Objektivwahl, ISO-Wert, Blende und vielem mehr wird es den Teilnehmern gelingen, diese Impressionen so festzuhalten, wie es sonst nur Experten schaffen. So arbeitet der Schweizer Fotograf Gian Paul Lozza regelmässig für namhafte Kunden wie Time Magazine, Canon, Nike und Samsung.

Im Arrangement enthalten ist auch der Zugang zur 5000 Quadratmeter grossen Tschuggen Bargoase und die Nutzung des Tschuggen Express, der hoteleigenen Bergbahn. Teilnehmer des Workshops benötigen feste Schuhe und Wanderbekleidung, bei Interesse auch einen eigenen Laptop zur Bildbearbeitung. Mit im Gepäck sollte ausserdem die eigene Spiegelreflexkamera sein, da Gian Paul Lozza gerne auch Tipps für die eigene Ausrüstung gibt.

Weitere Informationen:  
[www.hasselblad.com/de](http://www.hasselblad.com/de) und  
[www.lozzaphoto.com](http://www.lozzaphoto.com)

Tschuggen Grand Hotel  
Sonnenbergstrasse  
7050 Arosa, Schweiz  
Telefon:+41 81 378 99 99  
[www.tschuggen.ch](http://www.tschuggen.ch)

## Mit Geoff Bull und seiner Jazz-Band eröffnet das Belvedere Locarno \*\*\*\*S die Musik, Film & Sport-Saison in und um das Hotel herum:

Auftakt verschiedenster Erlebnis-Themen ist am 28. Juni 2015 der Jazz-Lunch im Hause

**B**eim Jazz –Lunch ab 12:00 Uhr kann man sich am 28.06.2015 auf der Terrasse des Hotel Belvedere Locarno mit dem berühmten Trompeter Geoff Bull und seiner Band auf die Musik Saison der Umgebung einstimmen. Im Rahmen seiner Tournée anlässlich des jährlich stattfindenden Jazz Ascona gastiert der Star-Trompeter mit seiner All Star Band im Belvedere Locarno. Geoff ist einer der letzten „echten“ New-Orleans-Musiker. 20-jährig kam er in die Stadt des Jazz und blieb dort hängen. Heute lebt und arbeitet er wieder viel in Sydney. Seinen Klängen lauschend kann der Gast und Zuhörer sich am eigens vom Belvedere „inszenierten“ Barbecue.

Weiter im Programm geht es ab 08. Juli 2015 mit dem Moon & Stars Festival vor der einmaligen Kulisse der Piazza Grande Locarnos auf der dieses Jahr Weltgrößen des Pop & Rock wie Roxette, Santana, Gianna Nanini, Lenny Kravitz und Bob Dylan auftreten.

Wer den Sport der Reichen und Schönen verfolgt und beim Hublot Polo Cup Ascona vom 17.-19. Juli 2015 nicht fehlen möchte, bekommt im Belvedere Locarno eventuell noch ein Zimmer. Um dem Internationalen Springreiterturnier Ascona (CSI) hingegen beiwohnen zu können, reserviert man am besten jetzt für den 23.-26. Juli 2015 im Hotel Belvedere Locarno, direkt unterhalb des bekannten Pilgerortes „Madonna del Sasso“ gelegen.

Mit dem berühmten Festival del film Locarno vom 05.-15. August 2015 bei dem das Hotel Belvedere „Official Partner“ ist, schließt sich der Reigen der diesjährigen Musik, Film & Sport-Saison.



Geoff Bull

Das Hotel Belvedere ist nur zirka fünf Gehminuten von der Piazza Grande der Altstadt Locarnos entfernt. Wer es lieber gemütlich hat, nimmt die Standseilbahn Locarno-Madonna del Sasso, die eine eigene Haltestelle „Belvedere“ hat. Mit seiner strategischen Lage ist das Belvedere der ideale Ort, um ins Leben im historischen Stadtkern einzutauchen, die EXPO Mailand zu besuchen oder über die Standseilbahn und die Luftseilbahn den Monte Cardada zu erreichen - Ausgangspunkt für viele schöne Wanderungen. Weitere Aktivitäten rund um den Lago Maggiore wie schwimmen am Lido, Radfahren, Golf u.a. sind sehr beliebt. Der Flughafen Lugano-Agno, 40 km entfernt, ist mit dem Auto in gut 45 Minuten zu erreichen. Der Flughafen Mailand-Malpensa liegt 110 km südlich.

Foto: Rémy Steinegger, Vaglio

Hotel Belvedere Locarno  
Via ai Monti della Trinità 44  
6600 Locarno  
Tel.: +41 (0)91 751 03 63  
Fax: +41 (0)91 751 52 39  
[info@belvedere-locarno.com](mailto:info@belvedere-locarno.com)  
[www.belvedere-locarno.com](http://www.belvedere-locarno.com)

# Boutique-Hotel Gewandhaus Dresden erstrahlt im neuen Glanz

## Charmanter Luxus mit barockem Flair

**I**nmitten des historischen Zentrums der Barockmetropole ist das Fünf-Sterne-Boutique-Hotel Gewandhaus Dresden nach umfangreichen Renovierungsarbeiten im neuen Design wiedereröffnet worden.

Die Eröffnung feierten die Eigentümerfamilie Gerlach sowie Hoteldirektor Florian Leisentritt und sein Team im geschichtsträchtigen, von 1768 bis 1770 als Tuchmacherhaus errichteten Barockgebäude.

Für die Metamorphose des Gewandhaus Dresden designte das bekannte Düsseldorf Architekturbüro STUDIO architects (Düsseldorf) unter der Führung von Hendrik Fraune und Claudia Blum ein exklusives Interieur-Konzept, welches den Manufakturcharakter des ehemaligen Tuchmacherhauses widerspiegelt. Die exklusiven Stoffe der modernen Designermöbel erinnern an edle Gewänder, Leuchten aus brüniertem Messing und Elemente aus antikem Leder erzeugen eine harmonische Symbiose historischer und moderner Stilperioden. Dies verleiht dem Fünf-Sterne-Boutique-Hotel eine luxuriöse Wohlfühlatmosphäre mit persönlichem Charme. Insgesamt stehen den Gästen 97 komfortable Zimmer und Suiten unterschiedlicher Kategorien mit allen Annehmlichkeiten der Moderne zur Verfügung. Zudem verfügt das Hotel

über eine Bibliothek und fünf modern ausgestattete Tagungsräume für bis zu 100 Personen, die das angrenzende Atrium zum charmanten „Meeting im Garten“ nutzen.

In der für ihre exklusiven Steaks aus der hauseigenen Reifezelle bekannten [m]eatery erleben Gäste Fleischgenuss auf höchstem Niveau. Wie in der bereits in Hamburg und Stuttgart fest etablierten [m]eatery stehen die besonders geschmacksintensiven dry-aged Steaks aus der hauseigenen Reifezelle im Mittelpunkt. Im Eingangsbereich können auch hier die Gäste die gereiften Rinderrücken im gläsernen Reifeschrank betrachten. Auf der Speisekarte stehen neben den edlen Steaks auch frische Fischspezialitäten vom Grill, selbstgemachte und qualitativ hochwertige Burger sowie erlesene Weine und coole Drinks. Für Stammgäste bietet die [m]eatery außerdem einen ganz besonderen Service und lässt ein französisches Steakmesser mit Namensgravur erstellen. Dieses wird in einer gläsernen Vitrine aufbewahrt und dient als persönliches Besteck für den Gast.

Süße Momente verbringen Gäste im vom renommierten Pariser Architekturbüro Studio Catoir designten Kuchen Atelier. An der Rückseite des Hotels zur „Weißen



Lichtdurchflutetes Atrium des Fünf-Sterne Boutique-Hotels Gewandhaus Dresden

Gasse“ hin befindet sich eine gläserne Patisserie, die freie Sicht auf die kreativen Backkünstler bietet. Chef Patisserie Dirk Günther verwöhnt in Kürze Genießer mit raffiniert verzierten Torten, Cupcakes sowie Kuchenspezialitäten, die auch zum Mitnehmen angeboten werden.

Ruhe und Erholung finden Gäste auch im modernen Spa-Bereich, welcher exklusiv für Hotelgäste zur Verfügung stehen wird. Bis Mitte des Jahres soll ein von Studio Catoir entworfener Entspannungsbeckenbereich rund um die Themen Wasser, Urlaub und Exotik entstehen. So entführen imitierte Nilpferd- und Giraffenköpfe an der Wand und eine Palmen darstellende Decke erholungssuchende Gäste in eine paradiesische Welt. Neben einem von einer dreidimensionalen Blätterwand aus Stein, Metall und Spiegeln umrahmten Schwimmbad verfügt der tropische Spa-Bereich über eine Sauna, ein Dampfbad sowie moderne Fitnessgeräte.

Foto: Gewandhaus Dresden, Mitglied Seaside Hotels

Gewandhaus Dresden  
Ringstraße 1  
01067 Dresden

Tel.: +49 (0)351 49 49 36 36  
Fax: +49 (0)351 49 49 36 90  
info(at)gewandhaus-hotel.de  
www.gewandhaus-hotel.de

[m]eatery Frühstück



Zimmer Superior





## Das glänzend erzählte Psychogramm einer Beziehung

### Niedergang

Roman Graf  
Knaus  
208 Seiten, 17,99 Euro  
ISBN: 978-3-8135-0566-5

Monatelang hat der Schweizer André die Bergtour bis ins letzte Detail geplant. Er will seiner Freundin Louise aus Berlin die Schönheit der Berge zeigen. Doch nun hüllt Nebel das Dorf ein, und feiner Regen verlangsamt den Aufbruch. Louise scheint lustlos, André fühlt sich aufgehalten. Schließlich gehen sie los, laufen gegen die unerfüllten Erwartungen und den aufkeimenden Missmut an. Mit Mühe erreichen sie das erste Etappenziel. Am nächsten Tag kehrt mit dem schönen Wetter die Abenteuerlust zurück. Aber der weitere Aufstieg ist anstrengend, und Louises Abwehr gewinnt in der Steinöde die Oberhand. Vor der letzten Herausforderung verlässt sie ihren Freund. Verletzt und stolz klettert André allein weiter.



## Kriminalroman

### Tante Poldi und die sizilianischen Löwen

Mario Giordano  
Bastei Lübbe  
367 Seiten, 14,99 Euro  
ISBN: 978-3-431-03914-6

Meerblick. Sonne. Ruhe. Mehr will Poldi nicht, als sie kurz nach ihrem sechzigsten Geburtstag von München nach Sizilien zieht. Dabei hat sie aber nicht mit der Familie ihres verstorbenen Exmannes gerechnet. Denn die, Sizilianer durch und durch, wollen Poldi natürlich das Dolce Vita nahebringen. Das war's dann mit der Ruhe. Als wäre es damit nicht genug: Eines Tages verschwindet Valentino, der Poldi in Haus und Garten ausgeholfen hat, spurlos. Ist er etwa in die Fänge der Mafia geraten? Poldi macht sich auf die Suche – und kreuzt dabei schon bald den Weg des attraktiven Commissario Montana ...

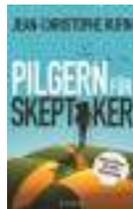


## Radikal subjektive erotische Prosa

### Verheißung Der Grenzenlose

Jussi Adler-Olsen  
Deutscher Taschenbuch Verlag  
608 Seiten, 19,90 Euro  
ISBN: 978-3-423-28048-8

Siebzehn Jahre lang hat Polizeikommissar Christian Habersaat vergeblich versucht, den Tod einer jungen Frau aufzuklären, die kopf-über in einem Baum hängend aufgefunden wurde. Kurz nachdem er Carl Mørck um Hilfe gebeten hat, kommt er auf schockierende Weise ums Leben – und nur wenig später sein Sohn. Die Recherchen des Sonderdezernats Q führen nach Öland, zu einem obskuren »Zentrum zur Transzendentalen Vereinigung von Mensch und Natur«. Carl Mørck und seine Assistenten ahnen nicht, dass sie sich in tödliche Gefahr begeben ...



## Mitreißende Pilgerfahrt, die so ganz anders verlief

### Pilgern für Skeptiker Meine Reise auf dem Jakobsweg

Jean-Christophe Rufin  
Knaus  
256 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-8135-0667-9

„Als ich nach Santiago de Compostela aufbrach, habe ich nichts gesucht – und ich habe es gefunden.“ – Eigentlich wollte der Arzt und Goncourt-Preisträger Jean-Christophe Rufin „nur“ wandern auf diesem seit Jahrhunderten bedeutenden Weg und sieht ihn anfangs eher als sportliche Herausforderung. Doch unterwegs auf den 900 Kilometern des Camino del Norte kann sich auch der Skeptiker der Alchemie des „ewigen Weges“ nicht entziehen.

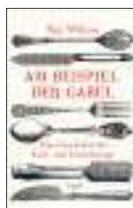


## Köstlichkeiten der Region verknüpft mit dem einen oder anderen Mord

### Provokateure Der siebte Fall für Bruno, Chef de police

Martin Walker  
Diogenes  
432 Seiten, 23,90 Euro  
ISBN: 978-3-257-06928-0

Saint-Denis im Périgord ist ein Sehnsuchtsort für viele. Auch für einige, die hier aufgewachsen sind. Doch als ein autistischer Junge aus Saint-Denis auf einer französischen Armeebasis in Afghanistan auftaucht und nach Hause möchte, ist unklar, ob als Freund oder Feind. Dies herauszufinden ist die dringende Aufgabe für Bruno, Chef de police, ehe sich verschiedene Provokateure einmischen und alle in tödliche Gefahr bringen können.



## Die Magie des Messers, der Zauber der Gabel

### Am Beispiel der Gabel Eine Geschichte der Koch- und Esswerkzeuge

Bee Wilson  
Suhrkamp/Insel Verlag  
373 Seiten, 25,00 Euro  
ISBN: 978-3-458-17619-0

Kochen boomt und Essen ist Lebensstil – jedenfalls in reichen Gesellschaften. Wir sind Produktkenner und Rezeptsammler, aber über die »Hardware« in unseren Küchen wissen wir relativ wenig. Dabei muss die Kartoffel geschält, die Artischocke gekocht und der Pfeffer zerstoßen werden, bevor sie Teil einer Mahlzeit werden, die wir uns – zum Beispiel mit einer Gabel – in den Mund schieben. In einem faszinierenden Streifzug durch die Kulturen der Welt widmet sich Bee Wilson, selbst passionierte Köchin mit einer Schwäche für Messbecher, den heimlichen Stars der Küche: dem Messer, dem Topf und den anderen Koch- und Esswerkzeugen. Sie führt uns von den prähistorischen Feuerstellen in Afrika bis an den Induktionsherd in mitteleuropäischen Luxusküchen. Wir sind zu Gast bei den Kochkünstlern der Zhou-Dynastie und an den Höfen der europäischen Renaissancefürsten. Wir bewundern das Kupfergeschirr in der viktorianischen Großküche und die Rationalität der »Frankfurter Küchex«.



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

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

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

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

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



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

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

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

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



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

## Es gibt sie wirklich noch, die sogenannten „Ringeltauben“



**M**ünster, das westfälische Oberzentrum, gehört zu den Großstädten in Deutschland, die auf ein erfolgreiches Wirtschaftswachstum zurückblicken kann. Die Stadt mit ihren ca. 300.000 Einwohnern steht für Verlässlichkeit und innovative Entwicklung. Das restaurierte Büro- und Geschäftshaus „Die Direktion“ im Zentrum der „Lebenswertesten Stadt Deutschlands“ ist eines der attraktivsten Anlageobjekte die in Münster derzeit angeboten werden.

Das Objekt „Die Direktion“ liegt im Herzen der Stadt Münster unmittelbar neben dem gerade im Neubau befindlichen Hauptbahnhof. Die Büro- und Ladenflächen sind zu 98% vermietet, allein die Deutsche Bahn hat 19% der Gesamtfläche angemietet. Weitere 17% werden von der „i bau“ als Bürofläche genutzt.

Die Standortvorteile der westfälischen Metropole Münster haben die Stadt zu

einem der beliebtesten Studienplätze Deutschlands werden lassen. Mehr als 60.000 Studierende prägen die Wirtschaftsstruktur und das Stadtbild.

Namhafte Forschungsinstitute aus vielen Bereichen der neuen zukunftsweisenden Wissenschaften sind hier zu Hause. Die Arbeitslosenquote ist im Vergleich überdurchschnittlich niedrig.

Das Bahnhofsviertel, das Tor zur Stadt, bietet attraktive Arbeitsplätze mit optimaler Erreichbarkeit.

2 Parkhäuser in weniger als 100 Meter Entfernung haben für 1.000 PKWs Platz. Das ehemals 1. Fahrradparkhaus Deutschlands, neben der „Direktion“, bietet Unterstellmöglichkeiten für mehr als 3.500 Fahrräder.

Die Modernisierung der „Direktion“ – für rund 38 Millionen Euro – wurde erst im Jahr 2013 abgeschlossen. Das Gebäude

befindet sich somit in einem exzellenten Zustand.

Noch ein Wort zur Mietentwicklung. Münster gehört zu den Standorten die in den letzten Jahren kontinuierliche Realmietsteigerungen, sowohl in den Gewerbeflächen als auch in der Wohnflächenvermietung, verzeichnen konnten. Kaltmieten zwischen € 12,- bis € 14,- pro m<sup>2</sup> sind üblich.

Details zum Erwerb von Anteilen bekommen Sie bei:

**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**

Foto: Hannover Leasing GmbH & Co. KG

## 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](http://www.bsk-ev.org)

## 16. Deutscher Medizinrechts- tag am 18. und 19. September 2015 in Berlin

**D**er Medizinrechtsanwälte e.V. veranstaltet jährlich den Deutschen Medizinrechtstag als gemeinsames Symposium von Medizinrechtsanwälten und Medizinern.

Referenten aus Recht, Medizin, Wissenschaft, Praxis, Verbänden und Politik beleuchten einen wechselnden Themenkreis aus unterschiedlichen Perspektiven. Der Kongress dient der individuellen Fortbildung, dem interdisziplinären Austausch von Experten, der gemeinsamen Entwicklung von Erkenntnissen sowie der Kontaktpflege.

### Aus dem Programm:

- Regressverzicht – eine (Schein-) Lösung für die Probleme in der Heilwesenhaftpflicht  
Prof. Dr. Peter Gaidzik, Fakultät für Gesundheit, Institut für Medizinrecht, Universität Witten / Herdecke
- Haftungsfallen bei Verjährung und Vergleich in Arzthaftungsfällen  
VorsRiOLG a.D. Lothar Jaeger, Köln
- Objektivität des Gutachters – Illusion und Notwendigkeit  
Prof. Dr. Peter Marx, Emeritus der Klinik und Polyklinik für Neurologie der Universitätsmedizin, Charite, Benjamin Franklin

Den Kongress moderiert Karl-Dieter Möller, ehem. Leiter der ARD-Rechtsredaktion.

Programm und Anmeldung:  
[www.deutscher-medizinrechtstag.de](http://www.deutscher-medizinrechtstag.de)

## DKMS unterstützt Blutkrebsforschung

### Neues Forschungsprogramm - Stipendien für Nachwuchswissenschaftler

**B**lutkrebsforschung und Nachwuchsförderung von Wissenschaftlern sind für die DKMS Deutsche Knochenmarkspenderdatei eine wichtige Investition in die Zukunft. Aus diesem Grund hat die DKMS Stiftung Leben Spenden ein neues Förder- und Forschungsprogramm ins Leben gerufen, das jungen Wissenschaftlern die Möglichkeit gibt, Forschungsvorhaben auf dem Gebiet der hämatopoetischen Stammzelltransplantation oder zellulärer Therapien gegen Blutkrebs umzusetzen.

Das DKMS Mechtild Harf Forschungsprogramm (DKMS Mechtild Harf Research Grant), das durch die DKMS Stiftung Leben Spenden finanziert wird, vergibt von nun an jedes Jahr bis zu zwei Stipendien: Die Ausschreibung richtet sich ausdrücklich an Bewerber aus allen Ländern, denn die DKMS versteht ihre Arbeit längst im internationalen Kontext.

Für den ersten Förderzeitraum ab dem 1. Juli 2015 wurden Dr. Luca Vago vom Ospedale San Raffaele aus Mailand/Italien und Dr. Jarrod Dudakov vom Memorial Sloan Kettering Cancer Center in New York/USA als Stipendiaten unter den zahlreichen hochqualifizierten Bewerbern ausgewählt. Die Bekanntgabe erfolgte bei der diesjährigen Verleihung des Mechtild Harf-Preises 2015 im Rahmen des Kongresses der European Society for Blood and Marrow Transplantation (EBMT) in Istanbul. Die finanzielle Unterstützung erfolgt, für maximal drei Jahre mit einer Summe von bis zu 80.000 Euro pro Jahr.

Die Auslobung und Vergabe der Stipendien erfolgt im Kontext der neuen wissenschaftlichen Schwerpunktsetzung der DKMS mit dem Ziel, die Ergebnisse der

Stammzelltransplantation durch innovative Methoden weiter zu verbessern. Aus diesem Grund wurde eine eigene klinische Forschungseinheit, die so genannte Clinical Trials Unit (CT) gegründet. Die CTU hat 2013 ihre Arbeit am Standort Dresden offiziell aufgenommen, um künftig die Forschung zur Bekämpfung von Blutkrebs besser fördern zu können. Die Abteilung organisiert und unterstützt Studien zur Stammzellentnahme und Stammzelltransplantation.

Bewerber für ein Stipendium im Rahmen des DKMS Mechtild Harf Forschungsprogramms müssen über eine abgeschlossene Promotion (M.D., Ph.D., Dr. med. oder vergleichbare Qualifikation) in einem für das Stipendium relevanten Gebiet verfügen, wobei der Abschluss nicht länger als zwölf Jahre zurückliegen darf. Die Bewerber müssen an einem akademischen Forschungsinstitut tätig sein, zum Beispiel Stipendiaten, Postdoktoranden, Juniorprofessoren. Das Forschungsprojekt muss Fragestellungen der hämatopoetischen Stammzelltransplantation oder der Entwicklung von Zelltherapien gegen hämatologische Neoplasien zum Inhalt haben. Dabei kann es sich um Laborforschung, präklinische Studien oder klinische Studien handeln.

Weitere Informationen sowie  
Bewerbungsunterlagen zum Download  
finden Sie unter: [www.dkms.de/de/  
mechtild\\_harf\\_research\\_grant](http://www.dkms.de/de/mechtild_harf_research_grant)

## Entwicklung und Vermarktung von antibakteriellen Medikamenten gewinnt an Fahrt

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

**D**ie 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](http://www.gsk.com)), Astrazeneca ([www.astrazeneca.com](http://www.astrazeneca.com)) sowie Merck & Co ([www.merck.com](http://www.merck.com)) sind die einzigen drei etablierten Pharmaunternehmen in diesem Segment.

Weitere kostenfreie, englischsprachige Informationen zu dieser Studie stehen auf: [http://corpcom.frost.com/forms/EU\\_PR\\_KFeick\\_MABA-52\\_13April15](http://corpcom.frost.com/forms/EU_PR_KFeick_MABA-52_13April15) zum Download bereit.

„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 ge-

gen 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 TRANSLLOCATION (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](http://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.

Frost & Sullivan  
Clemensstr. 9  
60487 Frankfurt am Main  
LinkedIn: Transform Health  
Twitter: @FrostSullivanDe  
[www.frost.com](http://www.frost.com)

## Deutscher Kongress für Orthopädie und Un- fallchirurgie 20. bis 23. Oktober 2015

**D**ie Teilnehmer des Kongresses für Orthopädie und Unfallchirurgie (DKOU) erwartet im Jahr 2015 ein zunehmend internationales Programm. Mehr Experten aus der ganzen Welt als in den Vorjahren präsentieren ihre aktuellen Forschungsergebnisse. Inwieweit die Experten voneinander lernen können und in welchen Bereichen Orthopäden und Unfallchirurgen in Deutschland die Nase vorn haben, wird auf dem DKOU 2015 diskutiert. Der Kongress findet vom 20. bis 23. Oktober 2015 in Berlin statt. Es werden mehr als 10.000 Teilnehmer beim weltweit drittgrößten Kongress in diesem Fachgebiet erwartet. Schwerpunkte sind unter anderem orthopädisch-medizinische Herausforderungen im Kindes- und Jugendalter sowie bei Menschen im hohen Alter.

Zukünftig wollen sich die deutschen Experten aus Orthopädie und Unfallchirurgie noch intensiver mit ihren internationalen Kollegen beispielsweise aus den USA und der Türkei austauschen. Daher haben die Deutsche Gesellschaft für Orthopädie und Orthopädische Chirurgie e. V. (DGOOC), die Deutsche Gesellschaft für Orthopädie und Unfallchirurgie e. V. (DGOU), die Deutsche Gesellschaft für Unfallchirurgie e. V. (DGU) und der Berufsverband für Orthopädie und Unfallchirurgie e. V. (BVOU) eine langfristige Kooperation mit der amerikanischen Fachgesellschaft Orthopaedic Trauma Association (OTA) vereinbart. Mit der amerikanischen Orthopaedic Research Society (ORS) und dem Gastland Türkei sind zwei weitere wichtige Partner beim DKOU 2015 vertreten.

Informationen sind bei  
Intercongress GmbH erhältlich:  
Wilhelmstraße 7  
65185 Wiesbaden  
Tel.: 0611 977-160  
E-Mail: dkou@intercongress.de

## Typ 2-Diabetes: Endoskopisches Ver- fahren als Hoffnungsträger?

**N**eue Hoffnung liegt nach einer Pilotstudie auf einem endoskopischen Verfahren, bei dem die Schleimhaut im Zwölffingerdarm verschorft wird. Endoskope gibt es in der Medizin bereits seit 165 Jahren. Was sie heute ermöglichen, nach ihrer Entwicklung vom rein diagnostischen zum interventionellen Instrument, und was das für Diabetespatienten bedeuten könnte, darüber informiert die MEDICA EDUCATION CONFERENCE 2015. Sie findet vom 16. bis 19. November in Düsseldorf statt.

„Dem neuen endoskopischen Verfahren geht die Beobachtung voraus, dass fettleibige Menschen mit Typ-2-Diabetes, die durch eine Bypass-Operation abnehmen wollen, nicht nur ihr Körpergewicht, sondern auch ihren Diabetes verlieren“, sagt Professor Dr. med. Horst Neuhaus, Chefarzt der Klinik für Innere Medizin am Evangelischen Krankenhaus Düsseldorf. Bei einer Bypass-Operation verbindet der Chirurg den Magen direkt mit dem oberen Dünndarm. Der Speisebrei fließt dann am Zwölffingerdarm vorbei, der in einer Schlinge blind endet. „Bei den meisten Patienten normalisiert sich der Blutzucker, noch bevor sie wesentlich an Gewicht verlieren“, berichtet der Experte. Die genauen Zusammenhänge seien nicht bekannt. „Hormone, die beim Durchtritt des Speisebreis in der Schleimhaut des Zwölffingerdarms gebildet werden, spielen aber offenbar eine wichtige Rolle“, sagt Professor Neuhaus: „Diese sogenannten Inkretine regen in der Bauchspeicheldrüse die Ausschüttung von Insulin an, was längerfristig zu einem Wirkungsverlust von Insulin führt.“ Diese Insulinresistenz ist die Ursache des Typ 2-Diabetes.

Um die übermäßige Freisetzung stoffwechselaktiver Hormone aus der Schleimhaut des Zwölffingerdarmes zu verhindern, könnten Ärzte in Zukunft auf einen nicht-operativen Eingriff setzen. Dafür hat eine US-Firma einen speziellen Ballon entwickelt. „Dieser Ballon

wird mit einem Endoskop, wie es auch zur Magenspiegelung verwendet wird, durch den Zwölffingerdarm geschoben“, erläutert Professor Neuhaus. „Durch eine kurzzeitige Erhitzung wird dabei die Schleimhaut verschorft, während tiefer liegende Schichten der Darmwand verschont bleiben.“ Das Verfahren, das die Erfinder als „Erneuerung der Schleimhaut im Zwölffingerdarm“ bezeichnen, ist bereits in einer ersten Pilotstudie an einer Klinik in Chile an 30 Patienten erprobt worden. Die Ergebnisse waren laut des Experten vielversprechend. „Der Blutzucker-Langzeitwert HbA1c sank von 9,2 Prozent auf 7,1 Prozent, was die Wirkung der meisten Blutzucker senkenden Medikamente übertrifft.“ Mehr noch: Die Wirkung scheint längerfristig anzuhalten, so dass die Behandlung möglicherweise nur selten wiederholt werden müsste.

Das neue Verfahren wird derzeit an mehreren klinischen Zentren in Europa überprüft. Neben dem Evangelischen Krankenhaus in Düsseldorf beteiligen sich zwei weitere deutsche Kliniken an der Studie. Der Ausgang der Studie lasse sich zwar noch nicht vorhersagen, so Professor Neuhaus. Wenn sich die Ergebnisse der Pilotstudie jedoch bestätigen sollten, könnte das innovative Therapiekonzept für viele Menschen mit Typ-2-Diabetes infrage kommen. Die Fallzahl ist laut Professor Neuhaus im letzten Jahrzehnt um mehr als 40 Prozent angestiegen: „Deutschland liegt hier in Europa mittlerweile an der Spitze.“

### Quelle:

[http://www.ifso2014.com/temp/20148133494/IFSO2014\\_Abstract\\_Volume.pdf](http://www.ifso2014.com/temp/20148133494/IFSO2014_Abstract_Volume.pdf)  
Abstract OS20.03, Seite 65

Weitere Informationen dazu unter:  
[www.medica.de/mec1](http://www.medica.de/mec1)  
und [www.medica.de](http://www.medica.de)

# Jodversorgung in Deutschland nicht ausreichend!

Wissenschaftliche Beiräte des Arbeitskreises Jodmangel e.V. bewerten DEGS-Studie

**Die Jodversorgung in Deutschland ist "nach wie vor nicht ausreichend", so das Fazit des Arbeitskreises Jodmangel e.V. (AKJ) zum aktuellen Jodmonitoring aus der Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland (DEGS). Die wissenschaftlichen Beiräte des Arbeitskreises bewerteten anlässlich ihrer Jahrestagung in Berlin [1] unter der Leitung von Prof. Dr. Roland Gärtner, Internist und Endokrinologe an der Universität München sowie Vorsitzender des AKJ e.V., die auf einem Kongress der European Thyroid Association im September 2014 vorgestellten Daten. [2]**

Basierend auf der Analyse der Urinproben von etwa 7.000 repräsentativ untersuchten Erwachsenen zeigt sich, dass die tägliche Jodausscheidung im Durchschnitt etwa 113 Mikrogramm beträgt. Die daraus, nach Berücksichtigung von Stuhlverlusten, geschätzte mittlere Jodzufuhr von 125 Mikrogramm pro Tag liegt etwa 16 Prozent unterhalb der von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfohlenen Tageszufuhr. Damit ist die Jodversorgung für den Bevölkerungsdurchschnitt zwar beinahe akzeptabel. Der AKJ unterstreicht jedoch, dass die Studie auch zeige, dass bei Erwachsenen in allen Altersgruppen ein Anteil von etwa 30 Prozent eine tägliche Jodaufnahme habe, die unterhalb ihres geschätzten mittleren Bedarfes liegt, das heißt bei weniger als 95 Mikrogramm Jod pro Tag. „Somit herrscht in einem nicht unerheblichen Teil der Bevölkerung nach wie vor ein Jodmangel und folglich ein erhöhtes Risiko für jodmangelbedingte Schilddrüsenerkrankungen“, betonte Gärtner. Hervorzuheben sei in diesem Zusammenhang die verhältnismäßig hohe Prävalenz an Strumen, einer Vergrößerung bzw. Knoten der Schilddrüse, die in Deutsch-

land Gärtner zufolge etwa 30 Prozent der Menschen betrifft. Eine ausreichende Jodversorgung besteht laut WHO-Klassifikation erst ab einer Prävalenz von unter 5 Prozent. Etwa 120.000 Patienten [3] werden in Deutschland jährlich an der Schilddrüse operiert. „Mit einer verbesserten Jodversorgung lässt sich ein Großteil dieser Operationen sicher vermeiden“, so Gärtner.

## Kaum Jodsalz in Ferticlebensmitteln

Verantwortlich für die unzureichende Jodversorgung in Teilen der Bevölkerung ist laut Gärtner das Ernährungsverhalten: „In Deutschland erfolgt die Jodaufnahme hauptsächlich über jodiertes Speisesalz. Wird dieses aber nur im Haushalt verwendet, so trägt es nur zu einem recht mäßigen Anteil zur Gesamtjodversorgung bei“, so Gärtner. Ein deutlich größerer Anteil, schätzungsweise etwa 80 Prozent des täglichen Salzkonsums, werde durch handwerklich oder industriell verarbeitete Ferticlebensmittel gedeckt. Anders als beim Haushaltssalz, welches laut Gärtner zu mehr als zwei Drittel in jodierter Form konsumiert werde, enthalten Back- und Wurstwaren sowie Ferticlebensmittel in Deutschland derzeit kaum jodiertes Salz. Der Anteil an Ferticlebensmitteln, die mit Jodsalz hergestellt werden, liegt unter 30 Prozent. Dies liege weniger an den rechtlichen Möglichkeiten, denn in Deutschland ist die Verwendung von Jodsalz seit 1989 für die Lebensmittelherstellung sowie für Großküchen und seit 1991 in Form von jodiertem Nitritpökelsalz für die Herstellung von Wurst- und Fleischwaren auf freiwilliger Basis erlaubt. „Allerdings variieren die Regelungen im europäischen und internationalen Ausland, sodass Handelshemmnisse häufig der Grund sind, warum vor allem die Hersteller von Ferticlebensmitteln so häufig auf Jodsalz

verzichten“, erläutert Gärtner. „Für die nationale Jodversorgung ist dieser Verzicht dann nachvollziehbar ein gravierendes Handicap.“ Jedoch eines, das nicht sein müsste, wie Gärtner vorrechnet: „Würde man die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlene Zufuhr von täglich 5 bis 6 Gramm Salz ausschließlich über Lebensmittel mit jodiertem Speisesalz decken, würde dies zusammen mit den natürlichen Jodquellen wie Milchprodukten und Seefisch zur präventiv notwendigen Sättigung der Schilddrüse vollkommen ausreichen.“ Um die Jodversorgung künftig sicherzustellen, sollten sich Verbraucher aber auch Lebensmittelindustrie, Handwerk und Gastronomie deshalb an die Regel halten, die der Arbeitskreis Jodmangel seit 30 Jahren empfiehlt: „Wenn Salz, dann Jodsalz!“

## Quellen:

1. Sitzung des Arbeitskreises Jodmangel e.V., 21.-22. November 2014, Berlin
2. Johner SA et al. (2014): Is measurement of urinary iodine concentration consistently reliable to assess iodine status?, Posterpräsentation anlässlich des 38th Annual Meeting European Thyroid Association, Santiago de Compostela, 6.-10. September 2014
3. Papillon-Studie (Schilddrüsen-Initiative Papillon)

Foto: Paul Schwarzl, Fotolia.com/ AKJ e.V.

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

## „AG Pro Biosimilars“ als Interessenvertretung der Biosimilarunternehmen gegründet

In Berlin hat sich die Arbeitsgemeinschaft „Pro Biosimilars“ als Interessenvertretung der Biosimilarunternehmen in Deutschland konstituiert. Der AG gehören als Gründungsmitglieder die Unternehmen Hexal/Sandoz, Hospira, Mylan, STADA und TEVA/ratiopharm an.

Die Mitglieder der AG haben Dr. Andreas Eberhorn (Head Specialty, Hexal AG) zu ihrem Vorsitzenden bestimmt. Dr. Eberhorn betont: „Die bevorstehenden Patentabläufe vieler Biotech-Arzneimittel haben eine neue Dynamik ausgelöst. Neben den bislang in Deutschland vertretenen Biosimilarunternehmen haben weitere Unternehmen angekündigt, Biosimilars zu entwickeln und auf den Markt zu bringen. Wir wollen daher mit der AG Pro Biosimilars die Interessen aller Biosimilarunternehmen bündeln. Vor diesem Hintergrund bietet unsere AG allen Unternehmen eine Plattform zur Zusammenarbeit, die in Deutschland künftig Biosimilars für die Versorgung bereitstellen. Die Bedeutung der Biosimilars für die Arzneimittelversorgung wird in der Zukunft deutlich zunehmen. Denn es zeigt sich z. B. bei Rheuma, dass viele Patienten nur eingeschränkt Zugang zu hochwirksamen Biopharmazeutika haben.“

Die AG Pro Biosimilars engagiert sich daher dafür, dass Patientinnen und Patienten ihrem medizinischen Bedarf entsprechend Zugang zu modernen biopharmazeutischen Arzneimitteltherapien erhalten.

Die AG Pro Biosimilars, die unter dem Dach des Pro Generika e.V. angesiedelt ist, steht allen Unternehmen offen, die in Deutschland Biosimilars entwickeln, herstellen oder auf den Markt bringen.

Pro Generika e.V.  
Unter den Linden 32-34  
D-10117 Berlin  
Tel.: 030-816 1609-0  
E-Mail: [info@progenerika.de](mailto:info@progenerika.de)

## Wirksames Antidepressivum für ein breites Spektrum an Patienten

### Neues multimodales Brintellix® (Vortioxetin)

Ab dem 4. Mai 2015 ist das neue, multimodalwirksame Antidepressivum Brintellix® im Handel. Es ist robust antidepressiv wirksam und kann eingeschränkte kognitive Funktionen im Rahmen depressiver Episoden (gemessen mit neuropsychologischen Skalen) bessern und die allgemeine Funktionsfähigkeit sowie Lebensqualität können gefördert werden. Das spezielle Rezeptorprofil von Vortioxetin scheint sich außerdem in ein vorteilhaftes Verträglichkeitsprofil übersetzen zu lassen, so dass u. a. auch ältere Patienten wirksam und sicher behandelt werden können. Dies berichteten renommierte Psychiater auf dem Einführungspressgespräch in München.

„Mehr als zwei Drittel der depressiven Patienten erfahren keine Remission“, berichtete Professor Dr. med. Friedel M. Reischies, Berlin, „und erst recht keine anhaltende“. Dem Therapieziel einer „vollständigen Wiederherstellung der Funktionsfähigkeit“ kann das neue Brintellix® dienen. Es wirkt als zugelassenes Antidepressivum multimodal, d. h. über mehrere Wirkmechanismen und – Targets, so Professor Dr. med. Hans-Peter Volz, Werneck. Zum einen hemmt es die Wiederaufnahme von Serotonin (5-HT) durch Blockade des Serotonintransporters (SERT) und zum anderen wirkt es direkt auf verschiedene Subtypen des 5-HT-Rezeptors, die nachgeschaltete Neurotransmittersysteme modulieren.

#### Starke klinische Wirksamkeit

Die Studienlage erläuterte Professor Dr. med. Tillman Krüger, Hannover. In einer Doppelblindstudie<sup>1</sup> an 429 Personen verringerten 5 und 10 mg/d Vortioxetin die depressiven Symptome gegenüber

Placebo nach sechs Wochen auf der MADRS<sup>A</sup> Skala um mehr als 20 Punkte. Eine statistisch signifikante Differenzierung versus Placebo unter 10 mg/d war schon ab der 2. Woche vorhanden. Zudem nahmen in beiden Vortioxetin-Armen auch Angstsymptome (nach HAM-A<sup>B</sup>) ab. Venlafaxin XR (225 mg/d) als Aktivreferenz, das Placebo ebenfalls ähnlich überlegen war, wies u. a. eine höhere Nebenwirkungsbedingte Abbruchrate auf.

#### Auch bei Älteren wirksam und sicher

In der „Elderly Study“<sup>2</sup> (Durchschnittsalter der Teilnehmer 70,6 Jahre) waren sowohl 5 mg/d Vortioxetin als auch die Aktivreferenz Duloxetine (60 mg/d) gegenüber Placebo in der 6. und 8. Woche signifikant stärker antidepressiv wirksam. Beide zeigten sich gegenüber Placebo auch im verbalen Lernen und Erinnerungsvermögen (nach RAVLT<sup>C</sup>) signifikant überlegen, in dem Zahlensymboltest (nach DSST<sup>D</sup>) aber nur Vortioxetin. Anders als bei Duloxetine (26 %) waren in der post hoc durchgeführten Pfadanalyse zufolge 83 % der DSST-Wirkung von Vortioxetin direkt und nur 17 % durch eine Verbesserung der Depression bedingt. Vortioxetin wurde auch von diesen älteren Patienten gut vertragen, nur Übelkeit war häufiger als unter Placebo (≥ 5 %).

#### Signifikante Effekte auf kognitive Funktion

Kognitive Beeinträchtigungen finden sich bei 94 % der Patienten in der akuten Phase einer depressiven Episode<sup>3</sup> und auch nach einer Remission können Restsymptome das Arbeiten, Planen und Denken, nicht zuletzt am Arbeitsplatz behindern. In der achtwöchigen FOCUS-Studie<sup>4</sup> an 602 Patienten, ließen sich die

positiven Effekte auf die Kognition in der Primäranalyse im zusammengesetzten Z-Score nach RAVLT und DSST mit einer Fixdosis von 10 mg/d Vortioxetin replizieren (für 20 mg/d Vortioxetin ebenfalls im DSST). Bestätigt wurde dies jüngst in der doppelblinden, achtwöchigen CONNECT-Studie<sup>5</sup> an 602 Patienten: Vortioxetin (10-20 mg/d) war Placebo nicht nur in der Verbesserung der (beeinträchtigten) DSST-Resultate signifikant überlegen, es verbesserte auch die alltagsrelevanten Fähigkeiten nach UPSA<sup>E</sup> ( $p < 0,001$ ).

Beides gelang unter 60 mg/d Duloxetin als Aktivreferenz versus Placebo nicht. Unter anderem basierend auf den Ergebnissen der CONNECT-Studie hat der Ausschuss für Humanarzneimittel (CHMP) der EMA Vortioxetin am 5. März 2015 ein positives Votum für die Erweiterung des European summary of the product characteristics (SmPC) um Effekte auf kognitive Funktionen bei Depression gemessen mit neuropsychologischen Tests anerkannt und die Fachinformation entsprechend ergänzt. Dazu gehören z. B. Konzentrations- und Aufmerksamkeitsstörungen, Gedächtnisprobleme und Planungsschwierigkeiten.

### Sicherheit und Verträglichkeit

Wie Krüger erläuterte, besitzt Vortioxetin aufgrund seines spezifischen Rezeptorprofils ein vorteilhaftes Verträglichkeitsprofil. Studien zufolge ist Vortioxetin weitgehend gewichtsneutral, sediert nicht und stört den Schlaf nicht. Die Inzidenz sexueller Dysfunktionen – mit Sedierung die häufigsten Therapieabbruchgründe – ist gering: In einer Umstellungsstudie<sup>6</sup> war Vortioxetin dem Escitalopram – „noch die beste Substanz unter den SSRI im Hinblick auf sexuelle Nebenwirkungen“, nach dem CSFQ-Fragebogen<sup>F</sup> deutlich überlegen, betonte er. Die QT-Zeit des Herzens wurde nicht klinisch signifikant verlängert.<sup>7</sup> Vortioxetin wird vorwiegend über CYP2D6 verstoffwechselt; es besteht nach Krüger keine Einschränkung bei Patienten mit einer leichten bis mittleren Leberinsuffizienz.

Vortioxetin ist in den USA schon seit einem Jahr erfolgreich zugelassen.

Abkürzungen:

A) MADRS: Montgomery-Åsberg Depression Rating Skala

B) HAM-A: Hamilton Rating Scale for Anxiety

C) RAVLT: Rey Auditory Verbal Learning Test

D) DSST: Digit-Symbol Substitution Test

E) UPSA: University of San Diego Performance-Based Skills Assessment

F) CSFQ: Change of Sexual Function Questionnaire mit 14 Items Literatur

1) Alvarez E et al.; A double-blind, randomized, placebo-controlled, active reference study of Lu AA21004 in patients with major depressive disorder. *Int J Neuropsychopharmacol* 2012; 15: 589–600

2) Katona C et al. A randomized, double-blind, placebo-controlled, duloxetine-referenced, fixed-dose study comparing the efficacy and safety of Lu AA21004 in elderly patients with major depressive disorder. *Int Clin Psychopharmacol* 2012; 27(4): 215–23

3) Conradi Conradi HJ et al. *Psychol Med* 2011; 41; 1165–1174.

4) McIntyre RS et al: A randomized, double-blind, placebo-controlled study of vortioxetine on cognitive function in depressed adults. *Int J Neuropsychopharmacol* 2014; 17(10): 1557–67

5) Atul R Mahableshwarkar, John Zajacka, William Jacobson, Yinzong Chen, Richard SE Keefe, A Randomized, Placebo-Controlled, Active-Reference, Double-Blind, Flexible-Dose Study of the Efficacy of Vortioxetine on Cognitive Function in Major Depressive Disorder, *Neuropsychopharmacology* accepted article preview 17 February 2015; doi: 10.1038/npp.2015.52.

6) Jacobsen P, Mahableshwarkar A, Chen Y, Chronos L, Clayton A, *International Journal of Neuropsychopharmacology* 2014;17(Suppl S1): (LP-03-18)

29th World Congress of the Collegium Internationale Neuro-Psychopharmacologicum (CINP), 22-26 June 2014, Vancouver, Canada

7) Brintellix® Fachinformation, Stand 02/2015

## Medikamente auch während des Ramadans einnehmen

**M**uslime sollten während des Ramadans nicht unbedacht auf die Einnahme ihrer Medikamente verzichten. Häufig sind Risiken durch eine Anpassung der Dosis vermeidbar. „Wer dauerhaft zu bestimmten Tageszeiten Medikamente einnehmen muss, sollte mit seinem Arzt oder Apotheker eine individuelle Lösung finden“, sagt Thomas Benkert, Vizepräsident der Bundesapothekerkammer. So ist es bei einigen Krankheiten möglich, die Medikamente ausnahmsweise nachts einzunehmen oder auf einen Arzneistoff auszuweichen, der seltener eingenommen werden muss.

Diabetiker sollten sich unbedingt dazu beraten lassen, wie sie ihre Medikamenteneinnahme auf die geänderten Zeiten der Nahrungsaufnahme abstimmen. Dazu gehört, dass sie mehrmals täglich die Blutzuckerwerte kontrollieren und auf die Symptome einer Über- bzw. Unterzuckerung achten. In Notfallsituationen erlaubt der Koran, das Fasten zu unterbrechen: Diabetiker sollten immer Traubenzucker dabei haben, um Unterzuckerungen beheben zu können.

Die Verbote des Korans gelten nicht für alle Arzneiformen gleich: Die Anwendung von Dosiersprays oder Pulverinhalatoren gegen Asthma oder andere Lungenerkrankungen verstößt nicht gegen die Fastenregeln und ist deshalb auch während des Ramadans erlaubt. Auch Salben und Augentropfen werden als zulässig angesehen, nicht aber Nasentropfen oder Zäpfchen.

Kranke Muslime müssen nach den religiösen Vorschriften des Korans nicht fasten. Viele möchten dies aber trotzdem tun. Der Fastenmonat endet am 16. Juli.

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

Weitere Informationen unter [www.abda.de](http://www.abda.de)

## Patientenaufklärungskampagne „Herzessache Schlaganfall“ gewinnt Health Media Award



Boehringer Ingelheims Patientenaufklärungskampagne „Herzessache Schlaganfall“ gewinnt Health Media Award. Birgit Härtle, Projektleiterin „Herzessache Schlaganfall“ bei Boehringer Ingelheim mit dem Award „Health:Angel“

**A**m 12. Juni wurde zum achten Mal der Health Media Award an herausragende Kampagnen im Bereich Healthcare-Kommunikation verliehen. Boehringer Ingelheim überzeugte die Jury mit „Herzessache Schlaganfall: Patienteninformation in 100 Städten“. Die Aufklärungskampagne wurde als beste nationale Patienteninformationskampagne prämiert. Die Auszeichnung gilt nach Veranstalterangaben als „Oscar der Healthcare-Branche“. Allein in diesem Jahr haben sich rund 200 Gesundheitsunternehmen und Agenturen um die begehrten Preise beworben.

Die von Boehringer Ingelheim initiierte und in Kooperation mit der Stiftung Deutsche Schlaganfall-Hilfe (SDSH) sowie der Deutschen Schlaganfall-Gesellschaft (DSG) umgesetzte bundesweite Aufklärungskampagne „Herzessache Schlaganfall“ hat es sich zum Ziel gesetzt, den

Informationsstand über Ursachen, Risikofaktoren und Vorsorgeoptionen in der Bevölkerung deutlich zu verbessern und somit die Anzahl der Schlaganfälle zu reduzieren. Dafür tourt der signalrote Schlaganfall-Infobus in diesem Jahr bereits zum dritten Mal durch Deutschland: Über 100 Städte wird er von April bis Oktober anfahren. Vor Ort unterstützen Partner aus dem Gesundheitsbereich die Aktion.

Wie wichtig Aufklärung im Bereich Schlaganfall und Vorhofflimmern ist, zeigen die Fakten: Jährlich erleiden hierzulande rund 270.000 Menschen einen Schlaganfall. Dabei könnten sich 50 bis 70 Prozent aller Schlaganfall-Erkrankungen durch gezielte Vorsorgemaßnahmen und die Förderung einer gesunden Lebensweise verhindern lassen. Ein zentraler Risikofaktor für einen Schlaganfall ist das Vorhofflimmern, eine häufig zu spät diagnostizierte Herzrhythmusstörung. Allein in Deutschland sind rund 1,8 Millionen Menschen davon betroffen. Hier gilt es, die Symptome frühzeitig zu erkennen, den Lebensstil umzustellen und die Erkrankung zu behandeln.

Die Kampagne „Herzessache Schlaganfall“ setzt genau hier an.

Bis Oktober stehen zahlreiche weitere Bus-Stops bevor. Die Stationen der Aufklärungstour sowie zusätzliche Informationen stehen auf [www.vorhofflimmern.de](http://www.vorhofflimmern.de) zur Verfügung.

*Foto: Boehringer Ingelheim GmbH*

Boehringer Ingelheim  
Corporate Communications  
Telefon: 06132-77143007  
E-Mail: [presse@boehringer-ingelheim.de](mailto:presse@boehringer-ingelheim.de)

### 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](mailto:gour-med@gour-med.de)  
Internet: [www.gour-med.de](http://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)  
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.

## EU-Arzneimittel-Richtlinie für gefälschte Medikamente; Aegate-Zusammenfassung als reale Bewertung aus Belgien

**EG-Richtlinie zur Bekämpfung von Arzneimittelfälschungen – Zwecks Leistungsvergleich zur Expertise und zum Erfahrungsschatz eines Arzneimittelprüfdienstes wird auf EG-Mitgliedstaaten verwiesen, in denen uneingeschränkt betriebsfähige Systeme, nicht Pilotsysteme betrieben werden. Wählen Sie ein Aegate-Land: beispielsweise BELGIEN**

Bei der Richtlinie zur Bekämpfung von Arzneimittelfälschungen (FMD) handelt es sich um eine neue EG-gemeinschaftsweite Gesetzgebung zum Schutz von Patienten vor gefälschten bzw. nachgeahmten Medikamenten. Die FMD verlangt von allen 28 Mitgliedstaaten die Einführung eines Systems zur Entdeckung gefälschter Arzneimittel: Medikamentenpackungen mit unverwechselbaren Seriennummern, manipulationssichere Siegel und Echtheitsnachweise vor der Abgabe an den Patienten.

Die damit entstehende Herausforderung ist erheblich und wird gesetzlich geregelt werden. Mehr als 6.000 Arzneimittelhersteller müssen rund 10 Milliarden verschreibungspflichtige Medikamente, die in jedem Jahr europaweit verschrieben werden, mit Seriennummern und manipulationssicheren Siegeln versehen.

Hinzu kommt, dass ca. 175.000 Einzelhandelsapotheken und tausende andere Medikamentenausgabestellen in allen 28 Mitgliedstaaten ein System zur Verifizierung der Echtheit von Arzneimitteln betreiben müssen. Auch Grosshändler müssen auf risikobasiertem Ansatz über ein Medikamentenkontrollsystem verfügen.

Das System ist in der lokalen Sprache zu betreiben und muss bis Ende 2018 in vollem Umfang betriebsfähig sein.

Die Interessensvertreter in jedem einzelnen Mitgliedstaat werden wichtige Entscheidungen treffen müssen, wenn es um die Bestellung ihres lokalen Dienstleisters geht.

Ein führendes Beispiel ist das Aegate-System, das seit 2007 in Belgien, Griechenland und Italien eingesetzt wird und serialisierte Codes überprüft; in den Niederlanden und im Vereinigten Königreich wird es seit 2015 verwendet - und ist somit aktuell an mehr als 18.000 Ausgabestellen in Betrieb. Zum jetzigen Zeitpunkt sind mehr als 3,3 Milliarden Arzneimittelverpackungen von Marken- und Generikaherstellern von diesem System geprüft und über 2,4 Millionen potentielle Aspekte zum Schutz der Patienten herauskristallisiert worden.

Ein für Stakeholder in Europa sachdienlicher Vergleich zwischen dem bestehenden nationalen Aegate-Betriebssystem und dem SecurPharm-Pilotsystem in Deutschland zeigt die Unterschiede in Bezug auf Volumen und Leistungsvermögen, auf das der Systemanbieter vorbereitet sein muss, um einzelne Länder auf lokaler Ebene zu unterstützen (siehe Tabelle).

Jedes Land braucht einen erfahrenen und vertrauenswürdigen Anbieter – Aegate kann jetzt in ganz Europa eingesetzt werden.

Weitere Informationen:  
[www.aegate.com](http://www.aegate.com)

Leistungskriterien	Nationales Aegate Stakeholder-System	Deutsches Pilotsystem SecurPharm
Einsatzländer	3	1 Pilotprojekt
Anfragen zur Arzneimittelüberprüfung	3,3 Milliarden	15,2 Millionen
Pharmazeutische Produkte	2,754	179
Vertretene Arzneimittelhersteller	92	25
Teilnehmende Apotheken	15.595	387
Nachrichtenzustellungsdauer [Belgien]	180 ms Gesamtumlaufzeit	Mindestens 500 ms: 230 ms für Verifizierung und 270 ms für Zustellung



**DRF** Luftrettung

*...eine Frage der Zeit*

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

Unterstützen Sie die DRF Luftrettung.  
Werden Sie Fördermitglied.

Info-Telefon 0711 7007-2211

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