

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 7/8 – 2015

**SALATKÜCHE DER
„MODERNE“**
Von Armin Roßmeier

DAS MOSELTAL
Wandern, Radeln
und Genießen

RALF HAUG
„freustil“ in Binz
auf Rügen

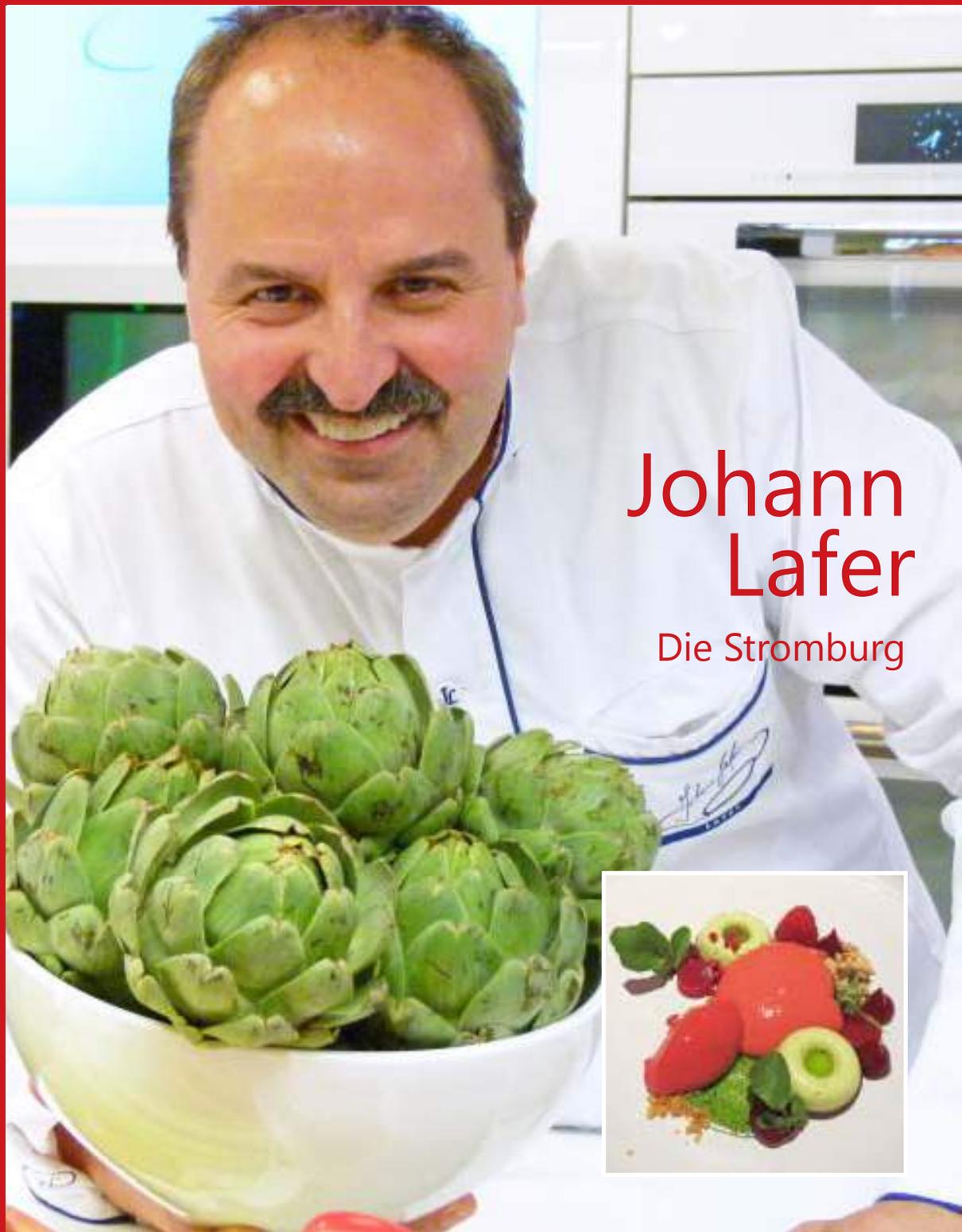
**NIEDER-
ÖSTERREICH**
Land zwischen Wein
und Wachtel

ESTLAND
Eine kulinarische Reise
von Tallinn nach Tartu

GEORGIEN
Khachapuri und über
7000 Jahre Weinkultur

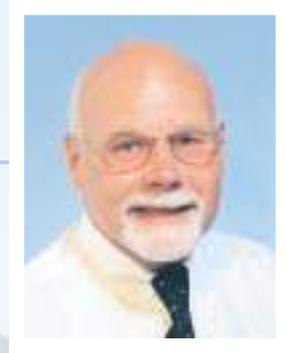
ISTANBUL
Hyatt Regency

7/8 –2015
33. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



**Johann
Lafer**

Die Stromburg



Liebe **Gour-med** - Leser,

War das ein Sommer, so wünscht man sich die Sommerzeit, am Tag Sonnenschein und Regen in der Nacht. Das passende Wetter für kulinarische Überraschungen.



Eine dieser Überraschungen war ein Ruf aus Estland. Die Frage war, ob wir bereit sind für 2016 die Ranking Liste der TOP 50 Restaurants in Estland mit zu erstellen. Gerne haben wir geholfen. Als Estland-Freund war es für mich eine großes Erlebnis und die Restauranttests eine angenehme Überraschung. Kulinarisch ist Estland mehr als eine Reise wert. Den ersten Teil über unseren Restauranttest lesen Sie in dieser Ausgabe, ab Seite 26. Fortsetzung folgt.

Keine wirkliche Überraschung ist das Gourmet-Restaurant Le Val d'Or auf der Stromburg von Johann Lafer. Das Restaurant mit dem angeschlossenen Relais & Chateaux Hotel zählt seit Jahren zu den Spitzenhäusern in Deutschland. Wir sind sicher, dass es so bleiben wird. Die, von dem jungen Küchenchef Markus Langmann zubereiteten Menus bestätigen die Spitzenstellung in der Gourmetgastronomie. Wir widmen dem Großmeister Johann Lafer unsere Titelgeschichte!



Das Salzburger Land ist seit vielen Jahren eines der beliebtesten Ziele bei Genießern. Restaurants und Gasthöfe bieten eine kulinarische Vielfalt, sehr oft mit biologischen Produkten, die schnell eine große Anhängerschaft gefunden hat.

Anne Wantia war, unter fachkundiger Anleitung, auf Kräutersuche. Die Verarbeitung der selbst gesuchten Naturkräuter zu einem Menu, macht nicht nur Spaß, es schmeckt auch köstlich.



Im Moseltal hatte sie Gelegenheit ihre gesammelte Erfahrung mit den Naturprodukten auszuprobieren. Sie ist begeistert.



Unsere Gastautorin Marita Weber-Hagel berichtet wie komfortabel Reisende mit Handicap auf der AIDAIVA reisen. Die Erkenntnis ermutigt uns, mehr Reiseziele, speziell für Menschen mit Behinderung, vorzustellen.

Ralf Haug, seit Jahren in Binz auf Rügen etabliert, ist und bleibt die Nummer 1! Seine Küche ist ein aromatisches Erlebnis für jeden Gourmet, wie er kocht lesen Sie ab Seite 20.

Das schon legendäre Festival der Meisterköche - bisher immer im Schloss Bensberg (Althoff Gruppe) - findet in abgeänderter Form statt. Wie und wo sagen wir Ihnen auf Seite 42.

Ab dieser Ausgabe erfahren Sie alles über gutes Fleisch, was beim Einkauf und der Verarbeitung zu berücksichtigen ist, damit daraus ein köstliches Gericht wird. Fachlich beraten werden wir von Otto Gourmet, Partner der Sterne-Gastronomie.

Wie immer berichten wir Neues und Wissenswertes aus und über den medizinischen Fachbereich so wie Aktuelles aus der Wissenschaft und der Pharma-Industrie.

Genießen Sie den Spätsommer mit seinen jahreszeitlich reichhaltigen kulinarischen Angeboten.

Das 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**

Richtigstellung:

In der letzten Gour-med Ausgabe haben wir in dem Beitrag über das Rugard Hotel in Binz/Rügen irrtümlich berichtet, dass der Gourmetkoch Oliver Pfahler, Restaurant „Rugards Gourmet“ das Haus zum 30.9. d. J. verlässt.



Diese Information ist nach Auskunft der Hoteldirektion falsch. Wir bitten Oliver Pfahler für diesen Irrtum um Entschuldigung. Alles Gute für ihn und sein Team, von dem er perfekt unterstützt wird. Wir sind sicher, dass er auch in Zukunft in der Gruppe der Spitzenköche zu finden ist.



04 Johann Lafer
Großmeister der Kochkunst

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
von Armin Roßmeier
Salatküche der „Moderne“

14 ENDLICH DABEI
Hop on – hop off“ mit der AIDAdiva

16 GENUSS UND REISETIPPS
16 Das Moseltal – Wandern, Radeln und Genießen
20 Ralf Haug – Restaurant „freustil“ in Binz auf Rügen
24 Niederösterreich – Land zwischen Wein und Wachtel
26 Estland – eine kulinarische Reise von Tallinn nach Tartu
31 Leserreise – Arrangement Hamburg maritim
32 Georgien – Khachapuri und über 7000 Jahre Weinkultur
36 Istanbul – Luxus Hotel Hyatt Regency

28 EBERTS BÜCHER-KRITIKEN

40 NEUES AUS DER GENUSSWELT
40 Der neue Lifestyle: Gutes Fleisch
42 Althoffs Festival der Meisterköche
43 Deutschlands bester Sommelier gesucht

44 EBERTS AUSFLÜGE
Auf dem dritten Schiff noch mehr Wohlfühlwelten



20 Das Moseltal



28 Estland



34 Georgien – So üppig tafelt man in Georgien

46 KURZ NOTIERT
48 Pâtissier des Jahres 2015
49 Seasonal Packages im Dolder Grand
50 AIDA Kunst-Themenreisen – Galeriekünstler live an Bord
51 Lonely Planet zählt Kangaroo Island zu den Top 10
52 UNESCO-Welterbe – Champagne
53 SEB Tallinn Marathon und der Radmarathon von Tartu

54 BUCH-TIPPS

56 DR. MONEY

58 WEIN UND GESUNDHEIT

60 MEDIZIN NEWS

64 PHARMA NEWS

03 EDITORIAL
67 IMPRESSUM

*B*esonders empfehlenswert



Johann Lafer
Großmeister der Kochkunst

Besonders empfehlenswert

Anne Wantia
Klaus Lenser

Johann Lafer, Deutschlands bekanntesten Koch, muss man nicht vorzustellen. Wer schon jemals, wo auch immer eine Küche – und sei es nur als Gast – betreten hat, weiß wer Johann Lafer ist.

Er ist nicht nur einer der Besten unter den Besten, Johann Lafer ist auch einer der sympathischsten Köche, die uns zeigen wie guter Geschmack geht. Seit 1994 bewirbt er mit seiner charmanten Frau Silvia auf der Burg Stromberg nahe Bad Kreuznach Gäste aus der ganzen Welt.

Seiner kulinarischen Leidenschaft ließ er aber bereits ab 1983 im Restaurant Le Val d'Or im benachbarten Guldenburg freien Lauf.

Ein Küchenchef wie Johann Lafer, der vor Ideen nur so sprüht und ständig über Verbesserungen und Verfeinerungen von Speisen nachdenkt, ist durch nichts davon abzuhalten, darüber zu sinnieren wie etwas noch besser, noch aromatischer, auf den Teller zu bringen ist.



Charmante Gastgeberin: Silvia Lafer-Buchholz

Inspiriert wird er von Gerüchen, Kräutern, Gemüse, Pilzen und Gesprächen mit vielen Menschen aber auch Kollegen. „Die

beste Aroma-Lehrerin war meine Großmutter“, sagt er. Sie lehrte ihn welche Kräuter aus Wald und Wiese geeignet sind die täglichen Mahlzeiten zu ergänzen und zu verfeinern.

In seiner Kindheit sammelte er Kräuter statt Fußball zu spielen. So wundert es nicht, dass er mit diesem früh erworbenen Wissen sich für den Beruf des Kochs entschieden hat. Seine Lehre absolvierte er im Brauerei-Restaurant „Gösser-Bräu“ in Graz.

Nach dem Wechsel in den Schweizer Hof in Berlin stand für ihn fest: Ich will einer der Besten werden! Den Grundstein für den Aufstieg in die Spitzengastronomie legte er bei Josef Viehauser im „Le Carnard“ in Hamburg das seinerzeit schon eine Legende war.

Josef Viehauser ist einer der Initiatoren der „Neuen Deutschen Küche“. Also genau der richtige Arbeitsplatz für den jungen ehrgeizigen Johann Lafer. Von da an ging es bergauf.

Mit Eckart Witzigmann aus der „Aubergine“ in München hat er als Co-Autor seine ersten Kochbücher veröffentlicht.



Duftend, würzig: Johann Lafers Kräutergarten

Besonders empfehlenswert



Markus Langmann: Chef am Herd im Le Val d'Or

Neugierig auf die damals als non-plus-ultra bezeichnete französische Küche arbeitete er zwei Jahre in Paris, mit dem bekannten Pâtissier Lenôtre. Nach seiner „Pariser Erfahrung“ übernahm Johann Lafer das „Le Val d'Or“ in Guldental.

Gefordert und gefördert von seiner damaligen Chefin und heutigen Frau, Silvia Buchholz, wurde seine Kochkunst, von den kulinarischen Meinungsbildnern gelobt, mit Preisen, Auszeichnungen und Ehrungen überhäuft. Johann Lafer war im Kocholymp angekommen.

Der Umzug auf die nahe gelegene Burg Stromburg war eine logische Folge um weiter an der Spitze der Gourmet-Gastronomie mit zu mischen.

Bis heute ist der Name Johann Lafer ein Garant für kulinarischen Genuss in vollendeter Perfektion. Dabei spielt es keine Rolle wo er kocht, ob auf der Stromburg, in seiner Kochschule oder in einer seiner vielen TV Kochsendungen, er ist ohne jeden Zweifel nicht nur einer der besten Köche dieser Zeit, seine sympathische, offene, ehrliche Art mit Menschen zu reden, auf sie zuzugehen und nicht müde werdend zu klären: Geschmack ist nichts Schlechtes !! macht ihn zu einem Menschen der erkennen lässt, dass ihn der Erfolg nicht verändert hat.

„Mein Erfolg ist das Ergebnis zweier Menschen – und einem perfekten Team – die sich ganz dem Genuss verschrieben haben, ich meine damit, dass ohne die Un-

terstützung meiner Frau alles wesentlich schwieriger gewesen wäre“ so Johann Lafer.

Heute ist der Koch ein viel beschäftigter Manager am Herd und einer der besten Kochbuchautoren in deutscher Sprache. Viele seiner Aufgaben teilt er mit seinem Team im „Le Val d'Or“.

Im Gourmet-Restaurant auf der Stromburg steht seit Januar dieses Jahres ein Landsmann von Johann Lafer, der junge Österreicher Markus Langmann, am Herd.

Der erst 24-jährige Küchenchef beweist schon jetzt, dass er zur Spitzengarde junger Köche gehört, unterstützt wird er von einem kleinen hoch motivierten Team.

Besonders empfehlenswert

Der Maitre Garis Sunara, aus Bali, und seine Service-Mannschaft sind bekannt für aufmerksamen, höflichen und unaufdringlichen Service. So ist gewährleistet, dass die Gäste sich ganz auf den Genuss konzentrieren können.

Das Degustations-Menu besteht aus zehn Gängen. Jeder Gang soll nicht mehr als drei Hauptzutaten haben, mehr kann man sowieso nicht raus schmecken. Der Gast hier möchte auch keinen Schnickschnack, er erwartet, dass aus saisonalen und regionalen Produkten etwas Tolles auf den Teller kommt.

Der Auftakt, Thunfisch mit Bohnencreme, Zitrone und Rosmarin ist furios. Aromen, Textur und Konsistenz sind aufeinander abgestimmt und gehen eine tolle Verbindung ein. Der Thunfisch überzeugt durch absolute Frische.



Das Küchenteam mit Markus Langmann (2. v. r.)

Legeres, elegantes Ambiente im Le Val d'Or



Besonders empfehlenswert

Der folgende Gang, Passionsfrucht, Pilzessenz mit Bauerngockel ist ebenso perfekt zubereitet und die Zutaten gut aufeinander abgestimmt.

Als nächstes erwartet uns kandierte Heilbutt, Radieschen und Spinat, der Heilbutt war auf den Punkt gegart, saftig, mit ausgeprägtem Eigengeschmack. Die Karamellisierung gibt dem Fisch eine feine elegante Note, die durch Radieschen und Schnittlauch perfekt ergänzt wird.

Eine genussvolle Überraschung ist der Raviolo, serviert mit flüssigem Eigelb und Spinat. Eine betont harmonische Verbindung der drei Zutaten.

Zur Erfrischung zwischendurch ein Kopfsalatsorbet mit einem Basilikum Gin Sud. Die mutige Sorbet-Idee ist erfrischend, kreativ

und wird sicher bald Nachahmer finden.

Der erste Fleischgang, Entrecôte, Tomate, rote Zwiebel ist in der Produktzusammensetzung keine Überraschung, in Qualität, Garpunkt, Geschmackskombination und Zubereitung aber schon.

Die Perfektion, mit der dieser Gang zubereitet wurde, bestätigt die hohe Leistung des jungen Küchenchefs.

Das „Presa“, Schulterstück und Delikatesse vom halbwildem Iberico-Schwein, serviert mit Mango und Rucola überzeugt uns ein weiteres Mal von der hohen Fleischqualität die hier zubereitet wird.

Die Harmonisierung der Zutaten, ganz konzentriert auf den Eigengeschmack jedes Produktes, ohne das eine Aromen-Dominanz herauszuschmecken ist, be-

geistert die Geschmacksnerven.

Einfach köstlich!

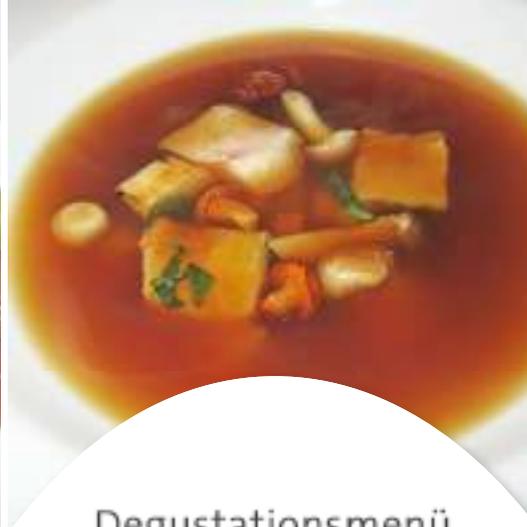
Nach einer notwendigen Pause werden wir mit „Pierre Robert“, einem cremigen, leicht salzigem, frischem Kuhkäse verwöhnt. Die zurückhaltende Säure des zartschmelzenden Käses, aromatisiert mit Thymian und Banane zerschmilzt am Gaumen zu elegantem Schaum.

Der krönende Menu-Abschluss, zwei Desserts, Karotte, Blutorange und Lavendel, sowie Schokolade, Himbeere und Brunnenkresse bestätigen einmal mehr die Hohe Schule der Stromburg.

Bei dieser Leistung sind wir sicher, dass der 2. Stern und weitere Auszeichnungen erwartet werden dürfen.



Die Servicemannschaft um Maître Garis Sunara



Degustationsmenü

Thunfisch : Zitrone : Rosmarin

Pilzessenz : Passionsfrucht : Bauerngockel

Heilbutt : Radieschen : Schnittlauch

Ravioli : Eigelb : Spinat

Kopfsalat : Basilikum : Gin

Entrecôte : Tomate : Rote Zwiebel

Iberico-Presa : Mango : Rucola

Pierre Robert : Banane : Thymian

Karotte : Blutorange : Lavendel

Schokolade : Himbeere : Brunnenkresse



Menü-Fotos v. l. oben
im Uhrzeigersinn

Besonders empfehlenswert

Aus dem sehr gut sortierten Weinkeller werden die auf das Menu perfekt abgestimmten Weine gereicht. Der Maitre geht auch hier auf die Vorlieben des Gastes ein.

Im Gourmetrestaurant Le Val d'Or wird eine junge, frische Genießerküche serviert, die zu Recht zu den besten in Deutschland gehört.

Wer regionale Küche bevorzugt ist im Bistro d'Or auf der Stromburg mehr als gut aufgehoben. Hier wird herzhaft gekocht. Klassisch, unkompliziert und modern interpretiert, aber genau so lecker wie im Gourmetrestaurant. Bei schönem Wetter, an sommerlichen Abenden, lässt es sich hervorragend auf den Terrassen verweilen. Der Blick geht ins Grüne oder über das Tal, romantischer geht es nicht mehr.

Johann Lafers Kräutergarten dürfen Sie auf keinen Fall versäumen, lassen Sie sich verführen und inspirieren von den Aromen und lieblichen Gerüchen, probieren erlaubt!!



Stromberg Bistro



Kräutergarten-Terrasse vom Bistro

Verwöhnen und genießen ist das Motto auf der Stromburg. Tischkultur, Musik, Lichtdesign und Dekoration und selbstverständlich auch die kulinarischen Kreationen orientieren sich an den vier Jahreszeiten.

Die Kombination Fine Dining und luxuriös schlafen ist perfekt gelungen.

Das Relais&Chateaux Hotel ist ein Refugium der Ruhe und individuellen Gediegenheit. Die wenigen, aber exklusiven Zimmer sind nach berühmten Köchen benannt, alle Zimmer sind unterschiedlich eingerichtet. Komfortabel, bequem und stilvoll das Interior.

Wohnen in der Turm-Suite gehört auf der Stromburg zu den Privilegien, die es leider nur einmal gibt. Die Turm-Suite ist einzigartig. Mit einem Blick wie er früher nur dem Burgfräulein vergönnt war.

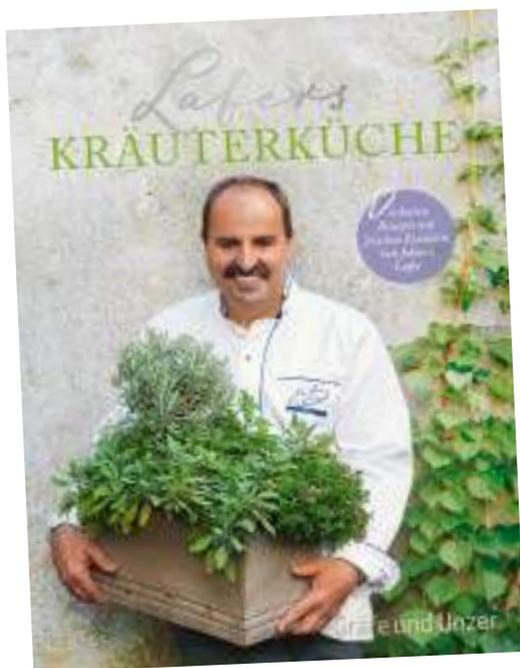
Das Relais&Chateaux Hotel ist das Herzstück von Silvia Lafer, mit Leidenschaft, Herzlichkeit und Akribie verwöhnt sie die Gäste.

Wer sich für die Kochideen und Rezepte von Johann Lafer interessiert sollte



Stromberg-Terrasse

in eines seiner mehr als sechzig Bücher schauen, eins davon, „Lafers Kräuterküche“, stellen wir hier vor.



Gräfe und Unzer
www.graefeundunzer-verlag.de

Wem das nicht genügt, der hat Gelegenheit mit und bei Johann Lafer in seiner Kochschule an einem Kochkurs teilzunehmen.

Die wichtigsten Termine in 2015:

- 1. November 2015 Trüffel – Kochkurs
- Winterkurse:
- 11. + 14. November 2015
- 13. Dezember 2015
- Tel. Nr. +40 (0) 6707 9 44 40
- Info@kaiserhof-guldental.de

Das neueste Projekt des umtriebigen Kochs ist sein Restaurant „Johann Lafer at The Gainsborough“ im YTL Luxushotel in Bath in Großbritannien.

Mit Küchenchef Wai aus dieser YTL-Hotel Gruppe besteht seit Jahren eine Freundschaft. Das war der Grund für beide das Buch „Two Friends – One Cuisine (zwei Freunde – eine Küche) zu schreiben.

Ein wunderbares Buch, leider nur für Freunde.

„Geschmack ist nichts Schlechtes“, genießen Sie nach diesem Motto!



Two Friends – One Cuisine (zwei Freunde – eine Küche)

Fotos: Anne Wantia, Klaus Lenser

Info:
 Johann Lafers Stromburg
 Schloßberg 1
 55442 Stromberg
 Tel: +49 (0) 6724 – 93 000
 Fax: +49 (0) 6724 93 10 90
 Mail: Stromburghotel@lafer.de



Salatküche der „Moderne“

Armin Roßmeier

Salat ist gesund, hat wenig Kalorien, entschlackt und ist meist auch schnell zubereitet – so heißt es. Doch richtig aber ist: er hat nur wenig Kalorien, wenn man keine üppigen Dressings verwendet. Salat ist ja nicht gleich Salat.

Blattsalate bringen in der Regel nichts, sie bestehen fast nur aus Wasser und haben somit wenig Vitamine und Mineralstoffe. Salate aus Gemüse hergestellt, wäre die richtige Lösung. Es bietet sich doch vieles an z.B. Karotten, Sellerie, rote Beete, Zucchini, Tomaten, Gurken, Kartoffeln, Paprika, Mais, Bohnen und vieles mehr. Hier kann sich die Nährstoffdichte was Vitamine und Mineralstoffe angeht sehen lassen, auch die Ballaststoffe sind nicht unerheblich. Alle diese Gemüse kann man mit schmackhaften Marinaden zubereiten,

mit vielen Kräutern und Gewürzen. Dressings hingegen sind gebunden mit Milchprodukten, Mayonnaisen, Ketchup usw., hier hat man die Kalorien meist nicht im Griff. Beilagensalate sollten deshalb ohne Dressing zubereitet werden. Ist der Salat als Hauptspeise gedacht, kann man ja mal ein Auge zudrücken.

Glauben Sie nicht, dass Marinaden langweilig sind! Bereiten Sie das Ganze einmal fruchtig mit Säften von Beeren, Orange, Trauben oder exotischen Früchten zu, nehmen Sie mal Minze oder Melisse dazu, oder etwas Curry, Vanille, Ingwer, Koriander und es entstehen völlig neue Kombinationen. Guter Essig, Zitronen- oder Melissensaft, kalt gepresstes Öl aus Oliven, Sonnenblumenkerne, Walnuss oder Raps. Auch Chili, Knoblauch

und Kresse machen sich immer gut in Marinaden.

Salz sollte eher sparsam verwendet werden und mit Zucker evtl. Orangen-, Vanille- oder Limettensücker nicht geizen, dann wird Ihre Marinade „rund“ – so wie man das in der Fachsprache nennt.

Auf geht's liebe Leser in ein „neues Zeitalter“ Ihrer Salatküche!

Ihr Armin Roßmeier

Couscous-Salat mit Hähnchen, Curry und Kokos

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrüste ohne Haut (à 110 g)
- 1 EL Olivenöl
- 480 g gekochter Couscous
- 400 g Pfirsichspalten
- 3 Stangen Frühlingslauch
- 160 g Paprikaschoten (grün und rot)
- 2 EL Mango-Chutney
- 150 ml Kokosmilch
- 1 ½ EL Zitronensaft
- 1 ½ EL Olivenöl
- ½ TL Currypulver
- je 2 Messerspitzen gemahlener Kreuzkümmel, Kardamom und Ingwer
- 2 Zweige Minze
- 4 große Blätter Lollo bianco
- Salz, Pfeffer
- 4 Minzkrönchen

Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl auf den Punkt braten, zur Seite ziehen. Frühlingslauch säubern, Röllchen schneiden, Paprikaschoten entkernen, säubern, Streifen schneiden, Minzeblätter in Streifen schneiden.

Couscous mit Minze, Pfirsichspalten, Frühlingslauch, Paprikaschoten, Hähnchenstücke gut vermengen. Mango-Chutney mit Olivenöl, Zitronensaft, Kokosmilch, Currypulver gut verrühren, über den Salat geben,

gut vermengen, mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Kardamom, Ingwer würzen und ca. 1 Stunde einziehen lassen. Salatblätter gut säubern, tiefen Teller damit auslegen, Salat darauf anhäufeln, mit Minzkrönchen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Nährwert pro Portion

485 kcal – 18 g Fett – 28 g Eiweiß – 51 g Kohlenhydrate – 4 BE

Zubereitung

Hähnchenbrust in Stücke schneiden, mit



Sommersalat mit pochiertem Ei und Kräuterhüttenkäse

Zutaten für 4 Personen

4	Eier
4 EL	Essig zum Pochieren
1 TL	Senf
2	Zweige Thymian
80 g	Keniabohnen
4	Kirschtomaten
4	Champignons
1	rote Zwiebel
4	Radicchioblätter
4	Eichblattsalatblätter
100 g	Hüttenkäse
1	fein gewürfelte Knoblauchzehe
je 1 EL	gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen
2	Stängel Thaibasilikum
½	fein gewürfelte weiße Zwiebel
2 EL	Obstessig oder heller Balsamico
50 ml	heller Traubensaft
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1 ½ l Wasser zum Kochen bringen, 4 EL Essig zugeben, Wasser ziehen lassen, Ei in

ein Glasschälchen aufschlagen, am Topfrand einlaufen lassen, 5 – 6 Minuten ziehen lassen, bis das Eigelb vom Eiweiß schön umschlossen ist, kalt ablaufen, abtropfen lassen. Senf mit Öl, etwas Schnittlauch, gehackte Petersilie verrühren, über das pochierte Ei geben, einziehen lassen.

Bohnen an beiden Enden etwas abschneiden, in sprudelndem Salzwasser auf den Biss blanchieren, kalt ablaufen, abtropfen lassen. Champignons mit Küchenkrepp abreiben, in Scheiben schneiden, kurz ansautieren, Zwiebel schälen, Ringe schneiden, Tomaten säubern, halbieren, alles in eine Schüssel geben, Balsamico, Traubensaft, Zwiebeln gut verrühren, mit Salz, Pfeffer würzen, über den Salat geben, vermengen, einziehen lassen.

Hüttenkäse mit Knoblauch, restlichem Schnittlauch und Petersilie, in Streifen ge-



schnittenem Basilikum, etwas Olivenöl gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Radicchio- und Eichblattsalatblätter säubern, als Bett in tiefem Teller auslegen, angemachten Salat mittig darauf anhäufeln, pochiertes Ei darauf setzen, vom Hüttenkäse kleine Nocken darauf verteilen, mit gerebeltem Thymian bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.

Nährwert pro Portion

388 kcal – 28 g Fett – 25 g Eiweiß – 8 g Kohlenhydrate – 0 BE

Thunfisch-Gemüsesalat mit Oliven

Zutaten für 4 Personen

4	Thunfischsteaks (à 160 g)
1 TL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
½	rote Chilischote
4	Thymianzweige
4 TL	Austernsauce
2	Fenchelknollen
4	rote Spitzpaprikaschoten
2 EL	Olivenöl kalt gepresst
	Saft und Schale von zwei unbehandelten Zitronen
80 g	Rucola
16	schwarze Oliven
2 EL	Stielkapern
1 TL	gehackter Ingwer
4 cl	Ginger Ale
2	Messerspitzen Currypulver
½ TL	Sambal Manis
	Chiliflocken
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rucola säubern, gut abtropfen lassen, als Bett in tiefem Teller auslegen. Fenchelknollen halbieren, Strunk ausschneiden, Fenchel



in feine Streifen schneiden, Paprikaschoten halbieren, entkernen, in Streifen schneiden, beides in eine Schüssel geben und vermengen.

Thunfisch in daumengroße Würfel zerteilen, mit Röllchen von Chilischote, geschältem, klein gewürfeltem Knoblauch in heißem

Olivenöl rundum anbraten, gezupften Thymian zugeben, mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen, zur Seite stellen, danach mit Paprika und Fenchel vermengen.

Austernsauce mit kalt gepresstem Olivenöl, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Sambal Manis, gehacktem Ingwer, Ginger Ale gut verrühren, mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken würzen. Sauce über Gemüsefisch geben, gut vermengen, auf vorbereitetem Teller anhäufeln, mit Stielkapern und halbierten Oliven bestreuen und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Dieses Gericht ist pescetarisch.

Nährwert pro Portion

556 kcal – 38 g Fett – 41 g Eiweiß – 12 g Kohlenhydrate – 0,5 BE

Fotos: Armin Roßmeier

www.armin-rossmeier.de

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

Es geht gar nicht anders: Ein Trip mit der Rostocker AIDA Flotte heißt für Rollstuhlfahrer jede Menge Wellness und Genuss – aber auch jede Menge Action, Abenteuer & Kultur.



„Hop on – hop off“ mit der AIDAdiva

Marita Weber-Hagel

Wir sind auf der Ostsee Richtung St. Petersburg unterwegs. Erster Landgang in Tallinn nach einem Tag auf See. 23. Juni, bewölkt, 19 Grad. Fast gleichzeitig wollen an die 2000 Passagiere nach dem Frühstück von Bord der AIDAdiva. In drei bis sieben Stunden den malerischen Markt in der Altstadt, das gotische Rathaus besichtigen. Von der Aussichtsplattform den Kanonenturm, die mittelalterliche Stadtmauer bestaunen. Fotos in der Neustadt, an der Parkanlage Katharinental und der Sängerpark schießen. In Souvenirschops zwischen Bernsteinanhängern, Kaviardöschen, Wodka, Folklorepuppen und Postkarten wühlen. Nach Tallinn ist St. Petersburg dran. Danach Helsinki, Stockholm, Danzig, Kopenhagen. Sie ahnen es: Eine Sechs-Städte-Cruise durch sieben Länder in zehn Tagen kann nicht nur für Menschen mit Mobilitätseinschränkungen ganz schön anstrengend sein. Da sehnt man sich – zurück auf dem Schiff – nach Entspannung und Wellness. Und weil es den meisten Passagieren so geht, wurde auch auf der AIDAdiva eine wunderschöne Wellness-Landschaft installiert, in der die Relax-Kultur blüht.

Durch eine Glastür schiebe ich meinen durch Parkinson rollstuhlabhängig gewordenen Mann in die „Wellness Oase“ – Mittelpunkt des Body & Soul-Bereichs auf Deck 12 mit stilvoller Lobby, Friseur, 14 eleganten Behandlungssuiten und Saunalandschaft – es ist eines der größten schwimmenden SPAS auf den Weltmeeren. Nach unserer Städte-Tour entspannen wir auf dickgepolsterten Korbliegen. Tropische Pflanzen und Orchideen schmücken die zweistöckige, lichtdurchflutete Wohlfühl-Oase. Von hier aus erreichen wir über einen Gang problemlos das Sonnendeck, mit den Lifts alle anderen öffentlichen Bereiche – auf Deck 14 dient uns der Fitness-Parcours als Rampe. Und mit stets hilfsbereiten Passagieren schaffen wir sogar die wenigen Stufen hinunter in einen der drei Pools. Nach Aquagymnastik dümpeln wir herrlich entspannt an der Beckenrandstange, chillige Rhythmen mischen sich mit Plätschern und Gurgeln aus zwei Riesen-Whirlpools. Windstille, die Abendsonne wärmt bei 24 Grad - himmlisch! Endlich dabei! Urlaub kann so schön sein!

Nicht nur die Abwechslung aus Bewegung & Entspannung, Genuss und Kultur sind für Menschen mit Mobilitätseinschränkungen auf Kreuzfahrtschiffen einzigartig. Die AIDAdiva bietet wie ihre zehn Schwesterschiffe alle nur erdenklichen Innovationen, auch für Rollstuhlfahrer: Auf einem „Barrierefrei Treff“ am ersten Seetag in der AIDA Bar versammeln sich um die 20 Passagiere mit Rollatoren sowie Leicht- und Elektrorollstühlen. Von Tourmanagerin Ann-Cathrine erfahren wir, welche Busfahrten aus der Ausflugsvielfalt für Menschen mit eingeschränkter Mobilität geeignet sind. Super! 4 bis 6 Personen können mit einem Extra-Rollstuhl-Service für insgesamt 280 bis 619 Euro pro Ausflug 4 Stunden einen Minibus mit Rampe, Fahrer und deutschsprachigem Reiseleiter buchen – am sichersten organisiert die AIDA Reederei diese „Special Arrangements“ vor Reiseantritt.

Wichtig für uns: Wie können wir individuell Städtebesichtigungen machen? Ja, es gibt Taxen oder Sightseeing-Busse direkt am Pier. Wir erfahren, dass auf dieser Cruise der Ausstieg in allen Häfen in Pierhöhe auf Deck 3 erfolgt. Prima! So kommen alle Rollifahrer, auch die mit Elektromotoren mit Hilfe der Crew von Bord. Das ist nicht immer so. Auf manchen Schiffs-Routen sind Hafen-Ein- und Ausstieg nur über relativ steile Gangways ab Deck 4, 5 oder 6 möglich. Da muss von Fall zu Fall geprüft werden, ob ein sicherer Transport möglich ist. „Dies hängt vom Gewicht des Fahrers und des Rollstuhls, Neigung der Gangway und Beschaffenheit des Piers ab“, erfahren wir von unserer Tourmanagerin. „Liegt das Schiff auf Reede vor dem Zielhafen, wird das Ausbooten durch Tenderboote organisiert. Natürlich ist unsere AIDA Crew auch hier behilflich, wenn der Rollstuhl vom Gewicht her nicht zu schwer ist“, sagt Ann-Cathrine. Wichtig: „Sie sollten sich vor Buchung eines Ausflugs nach den jeweiligen Ausstiegsmöglichkeiten in unserem Ausflugs-Center auf Deck 5 erkundigen.“ Beruhigend auch, dass die AIDA Crew, wo immer es möglich ist, an Bord oder am Pier zu unserer Unterstützung zur Verfügung steht. „Nur beim Einsteigen in die Ausflugsbusse dürfen wir aus Versiche-

rungsgründen nicht helfen“, mahnt die Tourmanagerin. Wer also die hohen Stufen in die Busse nicht schafft, ist auf die Hilfe seiner Begleitung oder tatkräftiger Passagiere angewiesen.

Auf der AIDA Flotte gibt es behindertengerechte Doppelkabinen in verschiedenen Kategorien. Sie liegen in der Nähe der Treppenhäuser/Lifte. Auf AIDAcara, AIDAvita und AIDAaura in den Decks 6 und 7, auf allen anderen Schiffen in Deck 4. Unsere AIDAdiva hat 11 Doppelkabinen: Helles Design in den mit 18 bis 27,5 qm großen, komfortablen Innen- und Außenkabinen mit Meerblick in Rot und Gelbtönen. Unsere Kabine 4222 ist mit 27,5 qm sehr geräumig, der glatte Kunststofffußboden in Holzoptik leicht befahr-



Unterwegs in St. Petersburg: Gourmed-Autorin mit Mann

bar. Das trennbare 55 cm hohe Doppelbett ist nicht unterfahrbar. Ein Sessel kann als drittes 85cm breites Bett ausgefahren werden. Der unterfahrbare Schreibtisch vor dem Meerblickfenster mit Spiegel und Stuhl ist für meine Reisenotizen nützlich. Über dem rechten Nachttisch und im Badezimmer befinden sich zwei Notknöpfe. Praktisch: Wir haben eine befahrbare Kleiderkammer mit Safe, vielen Fächern und einer Kleiderstange mit Liftsystem. Über eine leichte Schräge im Fußboden rollt man ins weißgekachelte Bad. Dusche, Duschklapsitz, WC in 46 cm Höhe und Haltegriffe entsprechen den Sicherheitsvorschriften. Das Waschbecken ist unterfahrbar, die Höhe verstellbar. Ausschwenkbare Ablageflächen bieten Platz für Accessoires.

Das Herz des Schiffes ist ein gläsernes 3.000 qm großes Theatrium, das wie ein

überdimensioniertes Wasserglas drei Decks hoch aus den Schiffswänden ragt. Hier spielt täglich zu unterschiedlichen Zeiten die Musik – keine Fernsehshow könnte besser unterhalten! Auf der AIDAdiva gibt es für jeden Geschmack fast alles – von morgens bis weit nach Mitternacht. Highlight für alle: Täglich wechseln die vier erstklassigen Buffet-Restaurants ihr internationales Themenangebot. Auch in den drei à la carte Restaurants verführen die kulinarischen Genüsse durch die feinsten Küchen der Welt zu wahren Entdeckungsexzessen. Das Gourmet-Restaurant „Rossini“ kann mit seinen raffinierten Menüs und à la carte-Kreationen mit deutschen Sterne-Restaurants konkurrieren. Überschüssige Kalorien können die Passagiere im Fitness-Center mit Trainingseinheiten

wie Flexi-Bar, Tae Bo, Yoga, Stepp und Pilates, Aerobic, Indoor-Cycling, Power Plate oder Tanzstunden abbauen.

Cool: In Helsinki, Stockholm und Kopenhagen beobachte ich, wie AIDA Scouts Mountainbikes und Seg-Ways zum Pier für Aktiv-Passagiere schultern. Etwas später tragen drei Crew-Mitglieder meinen Mann samt Rollstuhl die paar Gangwaystufen von Bord. Am Pier schiebe ich dann unseren Rolli in aller Ruhe zu den City Sightseeing-Bussen der internationalen Linie „hop on“, „hop off“. Während die Rad-

fahrer im Vorbeifahren Po und Muskeln strapazieren, rollen wir von Bus-Stopp zu Bus-Stopp über ausschließbare Rampen und haben dabei Riesenspass. Nur in St. Petersburg nehmen wir mit dem Gruppenvisum an vier von AIDAdiva organisierten Panorama-Busfahrten teil. Unvergessliche Erlebnisse sind die Blutkirche, die Isaakskathedrale, der Prachtboulevard Newski-Prospekt, der klassische Bolschoi-Ballettabend und die weltberühmten Gemälde in der Eremitage. Dank AIDAdiva ist dieser Ostsee-Urlaub für uns vor allem ein Fest für alle Sinne.

Fotos: AIDA, Marita Weber-Hagel

Infos:
AIDA Cruises
Tel: +49(0)381/20270812
barrierefreiheit@aida.de
www.aida.de



Das Moseltal

Herrliche Landschaft, Winzer der Spitzenklasse und kulinarische Angebote die dem Genießer das Herz öffnen!

Wandern, Radeln und Genießen

Anne Wantia

Bereits vor mehr als zweitausend Jahren schätzten die Römer die Schönheit des Mosellandes so sehr, dass sie dort siedelten um Kraft für ihre Feldzüge zu sammeln. Die „Straße der Römer“ ist Zeitzeuge der vielfältigen Kultur aus dieser Zeit. Sie waren es auch, die den ansässigen Kelten den Weinanbau und die Kochkunst näherbrachten. Wohin man kommt in der Drei-Flüsse Region Mosel, Saar und Ruwer, die Spuren der Römer findet man allorts.

Die Tourismusorganisationen sind stolz auf diese historische Vergangenheit und weisen gerne darauf hin. Auf vielen Wanderwegen, wie z.B. dem Römersteig von Trittenheim nach Minheim, begegnen einem immer wieder Sehenswürdigkeiten aus der alten Zeit.

nen diese einzigartige Landschaft kennen zu lernen und mit all ihren Spezialitäten zu erleben. Unter insgesamt 24 Etappen entlang des Mosellaufs können Wanderer aussuchen welchen Schwierigkeitsgrad sie erwandern wollen, von Perl an dem deutsch-französisch-luxemburgischen Dreiländer Eck bis zur Moselmündung am „Deutschen Eck“ in Koblenz.

Ab Trier, Mosel abwärts, begeistern die weltberühmten Mäander und die steilabfallenden Weinberge - die steilsten Weinberge Europas, fast 400m hoch und über 60° Neigung. Die malerischen Städtchen, Bernkastel-Kues, Traben-Trarbach oder Cochem laden zum Verweilen ein. Eine gute Gelegenheit sich den edlen Tropfen der Region zu zuwenden. Gerade der Riesling findet auf den Schieferböden und in den Steillagen die besten Bedingungen vor.



Wanderguide Anja Knevels



Blick von der Wackelei auf die Cochemer Reichsburg

Im Jahr 2014 wurde der 365KM lange Moselsteig eröffnet, für Wanderer eine wunderbare Gelegenheit mit allen Sin-

Gibt es etwas Schöneres als ein Glas vom feinen Mosel Riesling nach einer Wandertour?

Die „Seitensprünge“ – oh nein, sie sind nicht das was man glaubt denken zu müssen, es sind lediglich zahlreiche Rundwanderwege, die abseits des Moselsteigs weitere Möglichkeiten bieten neue, weniger bekannte Landschaften zu erkunden.

Der neueste Seitensprung, die „Cochemer Ritterrunde“ ist vor kurzem offiziell eröffnet worden. Ein etwas anspruchsvoller Seitensprung, der sich aber lohnt. In Cochem gestartet, geht es steil bergauf zum Pinnerkreuz, von hier hat man eine unvergessliche Aussicht auf Cochem und die Mosel. Weiter geht es dann - etwas moderater – in Richtung Wackelei, der Blick auf die Cochemer Reichsburg und die Ruine Winneburg lohnt die Mühen des Aufstiegs. Wanderguide Anja Knevels, eine Kennerin der Geschichte und Natur, weiß Neues und Altes, aber immer Interessantes, zu erzählen, Danke Anja!



Vom MoselSteisch ...



... zur ...



... Sterneküche



Nur 2 m breit, Weinstube Spitzhäuschen in Berncastel

Wandern macht hungrig, da wird der hungrige Wanderer mit der just kreierten Brotzeit für Wandersleute, dem „MoselSteisch“, eine Stiege (früher Begriff für Weinkiste) in der sich regionale, saisonale Köstlichkeiten befinden wie „Moselgräwes“, eine Spezialität aus Weinkraut, Kartoffelpüree, Speck und Zwiebeln, natürlich gereicht mit bestem Mosel-Riesling, geradezu zum Genießen verführt.

Immer beliebter werden Radtouren um die facettenreiche Landschaft entlang der Mosel zu erkunden. Fast 300KM lang ist der Mosel-Radweg der von Frankreich bis Koblenz sehr gut zu beradeln ist.

Egal ob Sie nun die rechte oder linke Flussseite wählen, Möglichkeiten die Seite zu wechseln gibt es immer wieder. Wem es zu anstrengend wird, der steigt in den RegioRadler und genießt die Tour vom Zugfenster, aber auch Nahverkehrszüge und Schiffe transportieren das Rad gern weiter. Pedelecs, Liegeräder, Mountainbikes oder auch Segways stehen bei Verleihstationen bereit um die Weinkulturlandschaft aus anderen Perspektiven zu erleben.

Aber was wäre das alles ohne den herrlichen Wein und die kulinarischen Genüsse auf die man hier allorts trifft. Die Gastfreundschaft wird großgeschrieben, ob Bed&Breakfast oder Sternehotel, überall wird man mit einem herzlichen Willkommen begrüßt. Für alle Ansprüche gibt es das richtige Angebot. Erst recht in der Gastronomie, hier wird mit regionaler, frischer saisonaler Küche der Gast verwöhnt, von der Straußenwirtschaft bis hin zum Sternerestaurant. Die lokalen Weine, weltweit anerkannt, allen voran der Riesling, sind immer die richtige Begleitung zum Essen.

Weinproben bieten fast alle Winzer an. In entspannter Atmosphäre werden die Unterschiede der einzelnen Sorten bei einer Verkostung erklärt. Viele Winzer bieten neben Wein auch hochwertige Destillate und Winzersekte an. Die Vielfalt der Mosel-Rieslinge entdeckt man neuerdings auf dem „Bernkasteler Ring Wine Trail“. 34 Weingüter an Mosel, Saar und Ruwer haben sich zusammengeschlossen und bieten jeweils eine Weinprobe bei drei Weingütern des Bernkasteler Rings mit jeweils sechs Weinen zum Preis von 30,00€ an. Tickets halten die örtlichen Tourist-Informationen bereit.

schen Produkte selber zu verarbeiten und anschließend mit einem guten Wein zu genießen. Rechtzeitige Voranmeldung ist bei diesen Events dringend geraten. Wir von **Gour-med** besuchen die Kochschule TAFELKUNST im Hotel Moselschlösschen in Traben-Trarbach und bereiten unter Anleitung von Chefkoch Bernhard Tintemann ein leckeres 4-Gang-Menü zu, das wir anschließend in Begleitung köstlicher Rieslinge genießen. Viel Spaß bei den Kochkursen ist garantiert.

Spitzenküche erwartet Sie bei Sternekoch Thomas Schanz im schanz.restaurant in

Menu bekommen. Sein Wunsch: Stammgäste sollen die Vielfalt seiner aromatischen Gerichte kennen lernen wenn sie das Restaurant besuchen. Eine nachahmenswerte Idee finden wir. Abwechslung ist immer auch eine Bereicherung. Dieses und der kompetente und freundliche Service lässt jeden Besuch hier zu einem besonderen Erlebnis werden.

Erwähnenswert und jede Einkehr lohnend sind die vielen privatgeführten gastronomischen Betriebe in Weingütern und Straußenwirtschaften die ebenfalls hervorragend mit regionalen frischen Produkten Genießer und Hungrige bewirten.

Die Mosel erleben, ob bei einem Aktiv Urlaub oder einer Genussreise, interessante Eindrücke bleiben, an die man gern zurückdenkt. Tagsüber die Landschaft und abends kulinarische Köstlichkeiten genießen, so könnte man das Motto „Mit Leib und Seele Mosel“ auslegen.

Fotos: Anne Wantia

Info:
Mosellandtouristik GmbH
Kordelweg 1
54470 Bernkastel-Kues
Tel. +49(0)6531-9733-0
www.mosellandtouristik.de



Ist die Rose gesund, ist es auch der Rebstock

Eine weitere Spezialität der Region Mosel ist der vor Jahren fast vernichtete Rote Weinbergpfirsich. Die empfindliche Frucht wird in kleinen Betrieben zu hochwertigen Produkten wie Fruchtaufstriche, Chutneys, Liköre, Säfte und handgefertigte Pralinen und Trüffel verarbeitet. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis ist der Genuss dieser aromatischen Frucht.

Neben den unterschiedlichsten Outdoor-Aktivitäten bieten Kochschulen sowie einige Restaurants und Hotels Kochkurse an. Für Hobbyköche die ideale Gelegenheit die Vielzahl und Qualität der heimi-

Piesport. Nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann beginnt er eine Lehre bei 3-Sterne Koch Harald Wohlfahrt in der Traube-Tonbach. Der ambitionierte Küchenchef beschäftigt sich den ganzen Tag mit seiner Küche, kauft dazu und probiert aus, bis er selber absolut zufrieden ist mit dem was seine Gäste auf dem Teller vorfinden. Eine besondere Eigenschaft, die wir bisher noch bei keinem Küchenchef kennen lernten zeichnet ihn aus, Thomas Schanz führt Buch über die Menüs seiner Gäste. Der Grund ist ganz simpel und doch beeindruckend. Vermeiden möchte er, dass seine Gäste zweimal das gleiche



Kochen lernen im Team bereitet Freude



Ralf Haug

Restaurant „freustil“
in Binz auf Rügen

Klaus Lenser



Ein fröhlicher Küchenchef

Das historische Ostseebad Binz auf Rügen gehört nicht nur zu den schönsten und ältesten Seebädern Deutschlands, es wird zunehmend ein kulinarischer Magnet für Gourmets.

Bereits vor fünf Jahren wurde der Baden-Württemberger Ralf Haug, damals noch Küchenchef im Restaurant Nixe, Binz, mit seinem 1. Michelin Stern ausgezeichnet. (vgl. Gour-med Ausgabe 3 /4 - 2013 S. 14). Die Auszeichnung war der 1.Stern den ein Küchenchef auf Rügen bekommen hat.

Seit zwei Jahren ist Ralf Haug Küchenchef in seinem eigenen Restaurant „freustil“ im Hotel Vier Jahreszeiten. Den Stern hat er verteidigen können, seinen Kochstil verfeinert, eleganter und noch aromatischer perfektioniert.

Bei jedem Gang, der die Küche verlässt, ist seine Leidenschaft für Frische und Geschmack zu spüren. Genuss der sprichwörtlich auf der Zunge zergeht.

Die Speisen in der Menukarte werden, sehr reduziert, nur mit dem Hinweis auf

Haug, Texturen in akribischer Detailarbeit zu testen und immer wieder neu zusammen zufügen, bis die Aromen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis werden.

Wichtig ist für ihn, jedes Produkt auf dem Teller muss klar heraus zu schmecken sein, darf aber nicht die anderen Zutaten dominieren.

Sein Kochstil erinnert an die großen Komponisten, die jede Note, jeden Ton so lange mixen bis es ein Genuss für Musik-



Ganz im „freustil“, die Atmosphäre im Restaurant

Ralf Haug, aus dem Schwarzwald stammend, ist auf Rügen heimisch geworden und gilt als Erfinder der „nordic nature cuisine“, will heißen, nur biologische und regionale Produkte werden in seinen Menus verarbeitet.

die einzelnen Zutaten präsentiert. Das macht neugierig auf die Zusammensetzung und auf die Frage, ob die Aromen harmonisieren und zusammenpassen.

Es ist die große Leidenschaft von Ralf

liebhaber ist. Dass Ralf Haug diese Kunst, bei seinen Rezepturen beherrscht, bestätigen wir nur zu gerne. Der beste Beweis sind die Gäste um uns herum.

Von den Nachbartischen hören wir be-



Die kreativen Amuse gueule im freustil

stättigende Äußerungen, wie ah und oh die Zustimmung ist nicht zu überhören – „freustil“ eben!

Die servierten Amuse gueule wie: Ost-seegurke mit Zwiebelsand oder Stundeneigelb im Sellerieschaum oder Blutwurstpraline tragen nicht nur kreative Namen, sie sind ein Hochgenuss der progressiven Kochkunst von Ralf Haug.

Die Sous-vide gegarte Taubenbrust bestätigt die Genusserfahrung die wir schon bei den Amuse gueule machen, auf den



Taubenbrust mit rohmariniertem Gemüse



„China-Town“, Zander im Dashi



Spargel innovativ



Brotzeit à la Ralf Haug



Köstlicher Abschluss: Sanddorn trifft Karotte

Punkt gegart, zart und zurückhaltend, aber perfekt gewürzt. Das dazu gereichte rohmarinierte Gemüse ist die optimale Beilage.

Der Fischgang „China-Town“ gleich Zander im Dashi, ist eine gelungene Kombination zwischen dem regionalen Fisch und den asiatischen Aromen.

Spargo, ein Mix aus Kartoffel, Spargel und Olivenerde, ist die nächste Überraschung für den Gaumen. Einfach köstlich.

Es folgt die „Brotzeit“, ein zartes, Ochsenfilet, begleitet von einem frischen Salat und – natürlich mit einem Stück frischem Kräuterbrot gereicht. Nicht nur das Auge isst hier mit, serviert wird das Ganze auf einer Schieferplatte, rustikal aber ansprechend.

Beim Dessert „Karotin“ trifft Sanddorn die Karotte, ein köstlicher süßer Abschluss.

Jeder der fünf Gänge beweist, dass Ralf Haug nicht nur Essen zubereitet, er sieht sich in der Pflicht immer wieder kreativ zu bleiben, mit dem Potenzial sich ständig



Das „freustil“-Team mit Chef Ralf Haug

weiter zu entwickeln und mit neuen Ideen seine Gäste zu begeistern.

Fast überflüssig zu erwähnen, dass die Weinkarte mit erstklassigen erlesenen Tropfen bestückt ist. Die Preise sind moderat, ja fast schon - für ein Restaurant



dieser Klasse - erstaunlich günstig. Das Team um Ralf Haug ist hochmotiviert, ob Küchenteam - da wird schon mal ein Menu-Gang von einem Mitarbeiter aus der Küche vorgelegt - oder Serviceteam, freundlich und professionell, verbindlich aber nicht aufdringlich, wird der Gast bedient.

Fachwissen und Kompetenz zeichnet alle aus, auch bei voller Besetzung wird niemand nervös oder ungeduldig. Diese positive Atmosphäre überträgt sich auf die Gäste und lässt ein Essen im „freustil“ bei Ralf Haug zu einem besonderen Genuss-erlebnis werden.

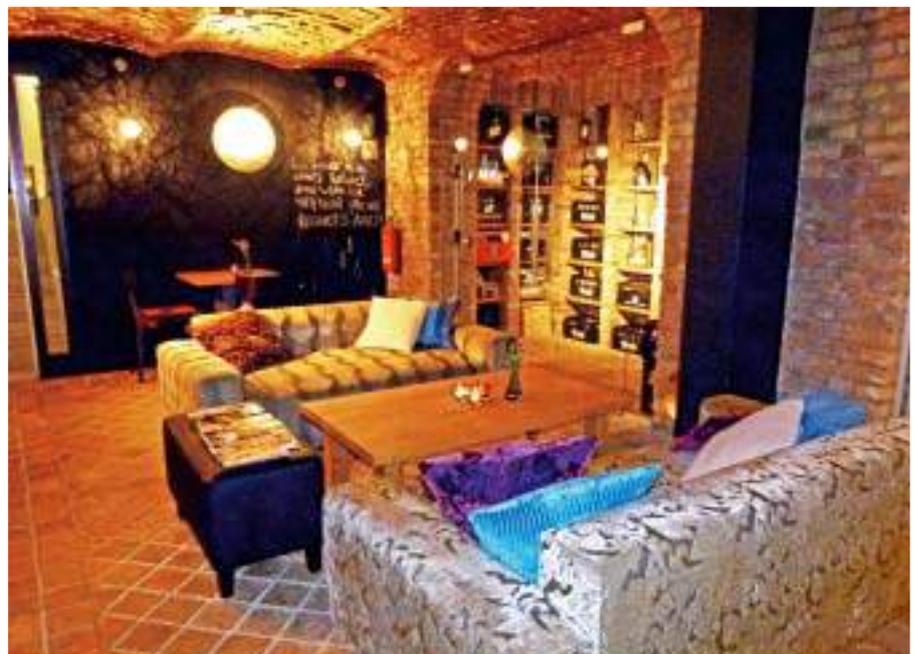
Wir sind sicher, dass Ralf Haug der erste Küchenchef auf Rügen mit zwei Michelin

Sternen wird. Seine und die Leistung seines Teams, hätten es nicht nur verdient, es wäre mehr als gerecht.

Verschweigen wollen wir auch nicht die Genusslounge Byntze 1318, im Kellergeschoss des Hotels. Hier lässt es sich herrlich chillen, ob beim Aperitif vor dem Dinner oder „nur“ bei einem Glas Wein oder Bier mit einer leckeren Kleinigkeit wie z.B. krossem Flammkuchen.

Fotos: Klaus Lenser, Anne Wantia

Restaurant „freustil“
Im Hotel vier Jahreszeiten
Zeppelinstrasse 8
18609 Binz
Tel.: 038393/50444
info@freustil.de
www.freustil.de



Hier lässt es sich gut chillen: Genusslounge Byntze

Zu herzlichen Winzern im Traisental und Highlights im Mostviertel:

Land zwischen Wein und Wachtel

Zweiter Teil einer Erkundung herausragender
und weniger bekannter Ziele in Niederösterreich

Von Gunther Schnatmann

Für Walter Pernikl ist der kurze aber steile Anstieg zum Parapluiberg mit dem Mountainbike kein Problem. Obwohl von starkem Körperbau, haben Jahrzehnte als Winzer im Weinberg seine Waden so gestärkt, dass man ihm kaum hinterherkommt. Weinbauern-Frühpensionär Walter ist das, was man gemeinhin mit Käsewürfeln oder trockenem Brot in Verbindung bringt: er ist „Weinbegleiter“. Der ausgewiesene Rebenexperte und Juror bei Prämierungen ist einer von rund 30 Begleitern, die in Österreichs kleinstem Weinbaugebiet Traisental dem Gast zu Fuß oder per Rad

alles über Wein, Bodenbeschaffenheit, Historie und außergewöhnliche Orte – wie die „Wohnhöhle“ in Nußdorf – auf einer herzerfrischenden Tour erzählt (die mit Original-Mobiliar versehene Museums-Höhle im Weinhang ähnelt den Höhlenwohnungen in Kappadokien und war bis vor 100 Jahren bewohnt). Das beste aber an Walter und der Weinbegleiter-Tour: Sie führt schließlich immer zu einem seiner Lieblings-Winzer, zum Beispiel zu Christian Kattner in Reichersdorf, wo der Begleitete mit ihm einen großartigen Grünen Veltliner Konglomerat verkosten kann.

Konglomerat kommt von der Mischung des Bodens, die im Traisental einzigartig ist und von der Walter Pernikl auf der Tour schwärmt: Nach Vulkanausbrüchen vor Jahrmillionen schwemmte das Ur-Meer Ablagerungen an, dazu kam nach der Eiszeit Lössboden. Dieser fruchtbare Mix – also ein Konglomerat - bringt zusammen mit großen Wärme-Kälte-Unterschieden des Klimas einen Veltliner mit ausgeprägter Fruchtigkeit hervor. Und schon sind wir mittendrin in einer kulinarisch-kulturellen Traisental- Mostviertel-Tour, bei der es viel Überraschendes zu entdecken gibt. Am besten mit dem Fahrrad.



Weinbegleiter Walter Pernikl

Vorbau aus Holz, Räume im Fels: Wohnhöhle im Traisental



Ausgangspunkt ist also das eher weniger bekannte Traisental, das als „Wein- und Radregion“ bereits im Mostviertel liegt, aber mehr Wein als Most hervorbringt. Zum Birnen-Most geht es weiter in Richtung Süden, die Traisen auf einem neu angelegten Radwanderweg flußaufwärts. Wer sich in diese hügelige Gegend zwischen Krems und St. Pölten „verirrt“, der wird richtig verwöhnt. Mit Weinbegleitern, mit lauschigen Heurigen-Winzerlokalen, mit einem Urzeitmuseum in Nußdorf, wo viele Mammut-Gebeine ausgestellt sind. Und letztlich mit entschleunigten Winzer-Pensionen wie im Weingut Herzinger (Tipp: Roter Veltliner!), das mit der schönen Kombination wirbt: „Weine, Sekt, Destillate, Liköre, Säfte, Konfitüren, alkoholische Kompotte, Marmeladen, Gästezimmer.“ Winzer Andreas Herzinger gibt gerne Tipps für Ausflüge oder Heurigen-Besuche.

Das Zentrum des eigentlichen Mostviertels ist weiter südlich. Dort thronen Vierkanthöfe über der hügeligen Landschaft, ringsherum gedeihen Äpfel und Birnen. Hier gibt es eine unerwartete kulinarische Entdeckung. Die Familie Seeböck bewirtschaftet seit rund fünf Jahren die „Wachtelei“ in Wilhelmsburg südlich von St. Pölten (www.diewachtelei.at). Dort bietet Wachtel-Experte Manfred Seeböck Führungen und Verkostungen seiner Produkte im Wachtelerlebnisstadl und im eigenen Hofladen an.

Zwischen Wein und Wachtel liegt im Traisental der Ort Herzogenburg. Das dortige Stift ist eine Pracht, 1714 wurde es durch die Baumeister Jakob Prandtauer, Johann Bernhard Fischer von Erlach und Joseph Munggenast barockisiert. Die Ausstellung „900 Jahre Stift Herzogenburg“ entführt den Besucher in die Welt des klösterlichen Lebens.

Von Herzogenburg ist es nur noch ein Katzensprung nach St. Pölten. Die Stadt ist einen Besuch wert – zum einen wegen der vielen barocken Bauten inklusive lauschiger Kaffeehäuser in den Fußgängerzonen der Stadt. Aber auch wegen der Jugendstil-Häuser. Herausragend ist in der Kremser Gasse das Olbrich-Haus. Joseph Maria Olbrich hatte es 1899 im Auftrag des Arztes Hermann Stöhr gebaut. Das Relief an der Fassade stellt eine Frauenfigur dar, welche eine Äskulapnat-

ter füttert. Im Gegensatz dazu zieht das neue „Regierungsviertel“ mit Landesparlament, Verwaltungen und Festspielhaus die Freunde modernen Designs an.

Der kulinarische Geheimtipp in St. Pölten lautet jedoch: raus auf den See! Mit dem Ruderboot lässt sich der Viehofner See am nördlichen Stadtrand erkunden. Der

Stilvolles Picknick auf dem See



Bootsverleih-Steg liegt direkt vor dem Gartenlokal „Seedose“ (ja: Dose, nicht Rose). Die Wirtschaft verleiht Picknickkörbe mit lokalen Spezialitäten und natürlich inklusive Wein, womit Paare in romantischer Laune ein perfektes Picknick zwischen Schwänen und Schilfufer auf dem Boot zelebrieren können. Ein ganz besonderes Erlebnis – eines von vielen in dieser entdeckenswerten Region Niederösterreichs!

Fotos: Schnatmann

Infos

Allgemein:

Tourismusverband Traisental-Donauland
Tel. +43 (0)2782 833 21
tourist-office@gde.herzogenburg.at
www.traisental.info
www.traisentalradweg.at

Weinbegleiter Walter Pernikl:
Tel. +43 (0)2783 6290

Tourismusinformation St.Pölten
tourismus@st-poelten.gv.at
www.st-poelten.gv.at

Wachteln hautnah in der Wachtelei



Olbrich-Haus in St. Pölten



Sehenswürdigkeiten:

Chorherrenstift Herzogenburg
Prandtauerring 2
A-3130 Herzogenburg
www.stift-herzogenburg.at

Restaurants/Weingüter:

Weingut Herzinger
A-3134 Nußdorf
Oberer Markt 16
Tel. +43(0)2783 / 8648
weingut@herzinger.at
www.herzinger.at

Weinhof Gill
Neusiedler Straße 52
A-3134 Nußdorf

Restaurant Seedose
Dr.-Adolf-Schärf-Straße 2
A-3107 St. Pölten
Tel. +43(0)650-4751089
www.seedose.at



Stadtmauer mit Blick auf die 7 Türme

Estland

eine kulinarische Reise von
Tallinn nach Tartu ... und zurück

Klaus Lenser

Estland, ein Land das mit der Schönheit der Natur, seiner
Historie und Kultur, Touristen begeistert, hat noch weitaus
mehr zu bieten.

Die Hauptstadt Tallinn, Mitglied der alten Hanse Gilde und
älter als 900 Jahre, trumpft mit ihrer restaurierten Altstadt bei
den Besuchern.

Die Mentalität der Esten ist eher zurückhaltend, reserviert, me-
diterrane Fröhlichkeit sucht man hier vergebens, gleichwohl
sind die Esten innovativ, modern und weltweit die führende
IT-Nation.

So zahlt man hier Parkgebühren per Handy, für Ausländer, die
mit dem Auto das Land bereisen ein großes Problem, weil nie-
mand weiß, wie das gemacht wird. Aber nicht nur die Park-
gebühr wird so gezahlt, jeder Betrag, auch der kleinste, wird
mit der Bank- oder Kreditkarte bezahlt. Ordnung muss sein, bei
jeder Zahlung wird der Ausweis kontrolliert. Das ist zeitaufwen-
dig, aber effektiv.

Da ist manches Mal viel Geduld an der Supermarktkasse ge-
fragt.

Alles aber wird zur Nebensächlichkeit wenn der Gast die ku-
linarischen Angebote des nördlichsten Landes der Baltischen
Staaten entdeckt.

Eesti

Kulinaarne reis Tallinnast
Tartusse ... ja tagasi

übersetzt von Liilika Mahanssur-Allev

Eesti on maa, mis lummab turiste oma looduse ilu, oma aja-
looo ning kultuuriga – kuid tal on pakkuda palju enam, kui
neid võluvaid atribuute.

Üle 900 aasta vanune pealinn Tallinn – vana Hansaliidu liige –
kütkestab küllastajaid oma restaureeritud vanalinnaga.

Eestlaste mentaliteet on pigem tagasihoidlik, reserveeritud. As-
jatult otsite siin vahemerelikku lõbusust – samas on eestlased
innovatiivsed, moodsad ning maailmas juhtiv IT-rahvas.

Nii makstakse siin parkimise eest mobiiliga – autoga maad
külastama tulnud välismaalaste jaoks on see suur probleem,
kuna keegi ei tea, kuidas see käib. Kuid mitte ainult parkimise
eest, vaid iga väikseimgi summa makstakse panga- või krediit-
kaardiga, sest kord peab olema – iga makse korral kontrollitakse
dokumenti. Küll aeganõudev, ent efektiivne.

Toidupoe järjekorras on nii teinegi kord vaja parasjagu kannatust.

Kuid kõik muutub pisiasjaks, kui külaline avastab põhjapoolse-
ma balti riigi kulinaarsed pakkumised.

Gour-med oli kutsutud osalema Eesti TOP 50 restorani nimekirja
koostamisel aastaks 2016. Selle kutse võtsime hea meelega vastu ning kogemused olid rõõmustavad.

Gour-med war eingeladen die Liste der Top 50 Restaurants in Estland für das Jahr 2016 mit zu erstellen. Dieser Einladung sind wir gerne gefolgt und haben erfreuliche Erfahrungen gemacht.

Begleiten Sie uns und erleben Sie Estland kulinarisch.

Wir starten in Tallinn im Restaurant NEH. Das Restaurant ist ein Ableger des Gourmet-Tempels Gutshof Pädaste auf der Insel Muhu.

Küchenchef Maido Maiste, ein Schüler von Peter Pihel, gehört zu den Spitzenköchen in Tallinn. Das Restaurant liegt zwischen Altstadt und Hafen, wie auf einer kleinen Insel zwischen zwei Hauptstraßen.



Chef Maido Maiste

Das aus Bruchsteinen gebaute Haus könnte früher eine kleine Kirche gewesen sein. Das Restaurant NEH - im Bistrostil gehalten - ist nicht sehr groß, im Erdgeschoß nur 16 Plätze und im 1. Obergeschoß sind es 12.

Die bürgerliche feine Küche bietet wenige, aber ausgesuchte regionale saisonale Spezialitäten, mit ausschließlich frischen Produkten zu vernünftigen Preisen in gemütlicher Atmosphäre.

Die Service-Mitarbeiter sind, wie fast überall in Estland, jung, freundlich und helfen gerne wenn der Gast Fragen zu den Gerichten hat.

Die Weinkarte bietet eine gute Auswahl internationaler Kreszenzen. Wer typisch estnische Gour-met(d) Küche kennen lernen möchte ist im NEH genau richtig.

Restaurant NEH
Lootsi mt4
Tallinn
Tel: + 372 602 2222
www.neh.ee

Olge meie saatjateks ning kogege Eestit kulinaarse külje pealt.

Alustame Tallinnas restoraniga NEH. See on Muhu saarel asuva Pädaste mõisa gurmeetempli haru.

Peakokk Maido Maiste, Peter Piheli õpilane, kuulub Tallinna tippkokkade hulka. Restoran asub vanalinna ja sadama vahel, justkui kahe peatänavahelisel saarekesel.

Murdkividest ehitatud maja võinuks varem olla ka kirik. Restoran NEH on kujundatud bistroo stiilis ning mitte eriti suur. Esi-mesel korrusel on vaid 16 kohta, teisel 12.

Kodanlik peen köök pakub mugavas õhkkonnas ja mõistlike hindade eest väheseid, aga hästi valitud roogasid hooajalistest, regionaalsetest ning eranditult värsketest toiduainetest.

Das Neh: Rustikal aber gemütlich ...



Teenindav personal on – nagu pea kõikjal Eestis – noor, sõbralik, ning aitab meelsasti, kui külastajatel on roogade kohta küsimusi.

Veinikaart sisaldab head valikut rahvusvahelisi marjakesi.

Tutumaks tüüpilise eesti **Gour-med** kööbiga, olete NEH-s õiges kohas.



... und genussvoll

Restoran NEH
Lootsi mt4
Tallinn
Tel:+ 372 602 2222
www.neh.ee

Genuss und Reisetipps

Unser nächstes Ziel ist das Restaurant Ö, ja einfach Ö.

Es liegt am Rande der Altstadt unweit des zuvor getesteten NEH.

Das Ö hat seit Jahren einen sehr guten Ruf, nicht nur in Estland. Gourmets aus Skandinavien wissen die Kochkunst der beiden Küchenchefs und Besitzer Marko Meikas und Ranno Paukson zu schätzen. Im Ö trinkt man Champagner zum Menu-Auftakt.

Die Menu-Karte bietet drei Menus mit 4-8 Gängen zur Auswahl. Die Menus sind anspruchsvoll und vergleichbar mit denen der Sterneküche in Deutschland.

Lokale, ausgesuchte Produkte, wie Ostsee-Fisch oder Rindfleisch von Rindern der Insel Saaremaa sind in den Menus ebenso zu finden wie Austern und Gänseleber.

Auch hier, sowohl am Herd wie auch im Service, ein junges Team, es arbeitet professionell, kompetent und zuvorkommend freundlich. Die Weinberatung half den passenden, gut



Kreativ ...



... innovativ ...

Meie järgmine eesmärk on restoran Ö. Jah, lihtsalt Ö.

Ta asub vanalinna ääres, eelnevalt testitud NEH läheduses.



... und frisch, das Menü im Ö

Ö-l on juba aastepikkune hea maine – ning mitte ainult Eestis. Gurmeed Skandinaaviast hindavad peakokkade ja omanike Marko Meikase ning Ranno Pauksoni kokakunsti. Ö-s juuakse menüü alustuseks šampanjat.

Valida on kolme erineva menüü vahel, mis on 4-8 käigulised.

Menüüd on kõrgetasemelised ning võrreldavad Saksamaa tärniköögiga.

Menüüs on nii valitud regionaalsed tooted, nagu Läänemere kala või Saaremaa veiste loomaliha, kui ka austrid ja hanemaks.

Ka siinne noor meeskond nii pliidi ääres kui ka teeninduses töötab professionaalselt, kompetentselt ning vastutulelikult. Veininõustamine aitab leida hästi sobivat veini. Veinikaart on hea valikuga ning täidab pea iga soovi – isegi asjatundja oma.



Küchenchef und Besitzer Marko Meikas

zu den Speisen abgestimmten Wein zu finden. Die Weinkarte ist sehr gut bestückt und erfüllt fast jeden Wunsch, selbst für Experten.

Restaurant Ö
Mere pst 6 e
Tallinn
Tel:+372 661 6150
www.restaurant-o.ee

Restaurant Ö
Mere pst 6 e
Tallinn
Tel:+372 661 6150
www.restaurant-o.ee



Das Herrenhaus vom Gutshof KÕUE

Unsere kulinarische Tour führt uns weiter Richtung Süd-Osten zu einem ehemaligen Gutshof ca. 30 KM von Tallinn entfernt.

Der Gutshof KÕUE (Kaue) wird erstmalig 1214 erwähnt. Bis vor einiger Zeit eine Ruine, die keinen Liebhaber fand. Seine jetzigen Besitzer, ein estnischer Privatmann und seine charmante Frau, hatten den Mut und die Nerven, dieses Kleinod zu renovieren. Es ist ein Paradies geworden, inmitten einer herrlichen Parkanlage.

Das Herrenhaus ist zu einem Boutique-Hotel mit 19 Zimmern und dem Restaurant Kaheksa Jalga (acht Füße) ausgebaut worden. Der wunderbar restaurierte Ballsaal ist ein beliebter Ort für Hochzeitsfeiern.

In dieser Oase der Ruhe und Natur vor den Toren Tallinns steht der mehrfach ausgezeichnete Küchenchef Hardi Nurmene am Herd.

Seine Gerichte sind ein Bezug zur Landschaft und deren Produkte.

Fast alles stammt aus dem eigenen Stall und Garten. Wenige Zutaten kauft Hardi Nurmene dazu. Farmhouse Küche à la Estonia, so nennt er seinen Stil zu kochen. Die Gerichte sind unkompliziert, auf das wesentliche, den Eigengeschmack konzentriert. Ein Besuch im Gutshof KÕUE ist schon wegen seiner einzigartigen Lage empfehlenswert.

Ruhe, Gediegenheit und Individualität in alten historischen Mauern, verbunden mit Luxus der heutigen Zeit, wer so etwas liebt, ist in diesem Refugium sehr gut aufgehoben.

Die Küche hat noch Potenzial nach oben, das wird aber durch den Charme und die Herzlichkeit der Besitzer, Mary und Erik, ausgeglichen.

Der 2. Teil dieser Reportage erscheint in unserer Oktober Ausgabe

Gutshof KÕUE
Triigi Küla, Kose vald, Harju maakond
Tel. + 372 644 1411
www.kau.ee/en

Meie kulinaarne tuur viib meid edasi kagu suunas, Tallinnast umbes 30 km kaugusel asuva endise mõisa juurde. Kõue (Kaue) mõisa mainiti esmakordselt aastal 1214. Need varem ei leidnud asjaarmastajat, kuni praegused omanikud – eestlastest erasik koos oma veetleva naisega – leidsid piisavalt julgust ja jaksu, see kolgas restaureerida. Tulemuseks on paradiis keset oivastavat parki.

Häärber on välja aehitatud putiikhotelliks 19 toa ning restroriniga Kaheksa Jalga. Imeliselt restaureeritud ballisaal on populaarne paik pulmapidudeks.

Siin looduse ja rahu oasis Tallinna väravate ees seisab pliidi ees mitmekordselt autasustatud peakokk Hardi Nurmene.

Tema road on seotud maastiku ning tema toodetega.

Pea kõik pärineb oma tallist ning aiast. Mis pole ise kasvatatud, ostab Hardi Nurmene juurde. Nii on ta välja arendanud oma stiili, tema sõnul Farmhouse-köök à la Estonia.

Road on lihtsad, maitvad, keskenduvad olulisemale – oma maitsele.



Hardi Nurmene



Immer charmante Gastgeberin, Mary

KÕUE mõisa külastus on soovitatav juba ainuüksi oma ainulaadse asukoha tõttu.

Rahu, ehedus ja individualaalsus vana ajalooste

müüride vahel, mis on ühendatud tänapäeva luksusega: Kes seda armastab, on selles mineviku varjupaigast kujundatud tänapäeva inimeste puhkeoasis heades kätes.

Köögil on arenguruumi ülesüoole, kuid seda tasakaalustab omanike Mary ja Eeriku südamlikkus ja võlu.

Gutshof KÕUE
Triigi Küla, Kose vald, Harju maakond
Tel. + 372 644 1411
www.kau.ee/en

Fotos: Enterprise Estonia/Kaupo Kalda, Klaus Lenser, Gutshof KÕUE



Zwei ziemlich alkoholische Prachtbände, der eine über alle geistigen Getränke der Welt, der andere über die weltweit verbreiteten Weine des Marchese Antinori. Dazu das sensationelle Kochbuch eines Jung-Genies und die originellen Rezepte einer Münchner Multikulti-Mannschaft.

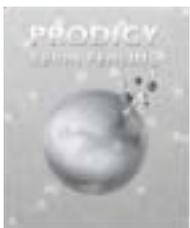


BERAUSCHENDE PARADE

Cathrin Brandes u. A.
„Geistige Getränke. Brände & Liköre handgemacht & hochprozentig“
 Gestalten Verlag, 240 Seiten, 38 Euro
 ISBN 978-3-89955-565-3

Dieses prächtig ausgestattete Buch hat mehrere Väter, doch Hauptautorin ist Cathrin Brandes, eine wuselige Multi-Blog-Begabung (Tidbits, Muxmäuschenwild, KrautBraut) und erfolgreiche Beraterin von Industrie und Handel, soweit die mit Essen und Trinken zu tun haben.

Der Band interessiert sich insbesondere für jene Schnäpse, die handwerklich von kleinen Brennern hergestellt werden und derzeit so besonders trendy sind (in diesem Sinn eine Fortsetzung des „Craft Beer Buches“): die neue „japanische Whiskyblüte“, der wiedererwachte Potocki-Wodka aus Polen, ein international höchst erfolgreicher Gin (Monkey 57) aus dem Schwarzwald. Die Parade der Flaschen und der Destillate ist berauschend, man kann sich vorstellen, dass diese „Craft Spirituosen“ mit ihren vielen neuartigen „Botanicals (Kräutern und Gewürzen) die Barmänner in aller Welt unwiderstehlich inspirieren: Und so entstand – auch als Ergebnis von „tausenden neuer Gins“ – der Cocktail-Boom.



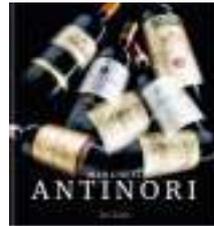
EIN BISSCHEN GENIEKULT

Kevin Fehling
„Prodigy“
 Edition Fackelträger
 312 Seiten, 69 Euro
 ISBN 978-3-7716-4544-1

Für mich das sensationellste Kochbuch der Saison. Verrückter Titel: „Prodigy“ heißt Wunder(kind). Titelzeilen: „Deutsche Perfektion“, „Französische Tradition“, „Spanische Avantgarde“, „Italienische Leidenschaft“, „Japanische Demut“, „Meine Phantasie“ – die Essentials der Kevin Fehling-Küche. Die hymnische Vorrede stammt von einem begeisterten Gast ...

Und dann läuft der junge Koch in weißen Jeans schwarzweiß an der Küste längs, anti-glamourös, gern mit Denkermiene, das alles hat nicht nur ein bisschen was von Geniekult. Die Stillleben von den Rezepten sind hoch artifizuell, und auch sie haben was Besonderes: Viele werden zweimal abgedruckt, einmal etwas größer, einmal etwas kleiner.

Der gefeierte junge Koch hat soeben in Hamburg sein „Le Table“ eröffnet. Wenn es nur halbwegs so aufregend wird wie sein Kochbuch, dann muss man sich keine Sorgen machen: Egal, was die Sterne bringen, die Feinschmecker werden sich drängeln.



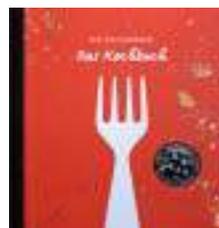
HYMNE AUF EINE IKONE

„Marchesi Antinori“
 Tre Torri Verlag
 240 Seiten, 69,90 Euro
 ISBN 978-3-944628-20-2

Übertriebenen Personenkult kann man diesem opulenten Bilderbuch nicht vorwerfen: Der Titelheld und Namensgeber des Titels, das 78jährige Oberhaupt der uralten Familie (seit 26 Generationen im Weinbau), taucht nur auf drei relativ kleinformatierten Fotos auf. Dafür glänzen die Innenräume seines Palazzo wie in einer Home-Story.

Fünf Fachautoren haben die berühmten Weine und Weingüter liebevoll und kennerisch porträtiert. Das Ganze ergibt eine Hymne auf eine weltberühmte Marke und eine Ikone des Weinbaus und – natürlich dessen legendäre Tignanello und Solaias, die in ausführlichen Vertikalproben (aus dem wunderbaren Weinmagazin „Fine“ des Verlags) vorgeführt werden.

Man sollte dieses Buch mit einem Glas Wein in der Hand durchblättern, wenn möglich mit einem guten Roten von Antinori: Das Schwelgen in den schönen Bildern und die Freude am Gaumen ergeben einen raren Genuss. Das Buch ist nicht billig, doch eine Flasche Tignanello kostet noch ein paar Euro mehr.



JE VERRÜCKTER, DESTO NORMALER

Die Kochgarage
„Das Kochbuch“
 Südwestverlag
 202 Seiten, 24,99 Euro
 ISBN 876-3-517-09323-9

Wie heißt der Autor? Kochgarage? Nein, natürlich nicht: Die „Kochgarage“ ist ein Münchner Restaurant, es wird gewissermaßen von einer Art Kommune bekocht und die wird angeführt von der geborenen Argentinierin Graciela Cucchiara. Tim Mälzer hat sie gelobt, auf echt mäzlerisch: wenn auch nur die Hälfte der Kochgarage in diesem Buch rüberkomme, „muss man Bock bekommen, auch zuhause so zu kochen wie hier“.

Originell sind die „Mantras“ der Truppe: „Wir kochen mit den Händen“ - „Alles ist da, nichts ist perfekt“ - „Je verrückter, desto normaler“. Ein Kochkurs heißt dann „Junges Gemüse statt Couch Potatoes“. Und Rezepte: „Kälber-Reggae aus Jamaika“, „Buena Vista Hähnchen Club aus Cuba“ oder „Yara-Castro-Schweinegold aus Brasilien“, denn: „Reisen sind die vielleicht wichtigste Nahrung für dieses Buch“. Illustrationen und Layout sind schmissig, jugendlich, cool. Zum Nachkochen nicht einfach, doch als Geschenk perfekt.



Ein unwiderstehlich maritimes Reiseangebot:

Arrangement Hamburg maritim

Genießen Sie die Vielfalt dieser faszinierenden Hafenstadt

Termin: Freitag 23. bis Sonntag 25. Oktober 2015

Inhalte des Arrangements:
Individuelle Anreise ins 5 Sterne Luxus Hotel Louis C. Jacob bis 18:00 Uhr

Freitag, 23. 10. 2015

- Zwei Übernachtungen im luxuriösen Zimmer inklusive Frühstück
- Welcome Drink im Eiskeller am Anreisetag
- Abendessen in der Weinwirtschaft Kleines Jacob am 23.10. inklusive begleitender Getränke (Wein, Wasser, Kaffee)

Samstag, 24. 10. 2015

- Spaziergang zum Barkassenanleger Teufelsbrück
- exklusive Barkassenfahrt durch den Hamburger Hafen zum Anleger Elbphilharmonie mit Jacob Verpflegung an Bord
- Drei-Gang-Lunch im CARLS an der Elbphilharmonie inklusive begleiten-

- der Getränke (Wein, Wasser, Kaffee)
- exklusive Jasper Tour „Auge in Auge mit den Giganten“ durch den Hamburger Containerhafen
- Aperitif-Empfang in der Küche von Thomas Martin
- Gala-Dinner aus der Küche von Thomas Martin (2 Michelin Sterne) inklusive begleitender Getränke (Wein, Wasser, Kaffee, Digestif)



Thomas Martin

Preise (bei einer Mindestteilnehmerzahl von 20 Personen)
Im Doppelzimmer: € 895,- pro Person
Im Einzelzimmer: € 1.005,-

Preise (bei einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen)
Im Doppelzimmer: € 1.015,- pro Person
Im Einzelzimmer: € 1.125,-

Verbindliche Anmeldung bis 25.9.2015

Lenser.K@gour-med.de

Gour-med das Magazin für Ärzte
Hansestr. 51
48165 Münster
Tel: +49 (0) 2501 588 75 – 71
www.gour-med.de

Verantwortlich für die Durchführung des Programms ist das Hotel:
HOTEL LOUIS C. JACOB
Elbchausee 401-403
22609 Hamburg
Telefon: 040 822 55 535
Fax: 040 822 55 455
E-Mail: info@hotel-jacob.de

Fotos: Hotel Louis C. Jacob

Khachapuri und über 7000 Jahre Weinkultur

So üppig tafelt man in Georgien

Khachapuri - beliebter als Pizza



ten gezüchtet. Nachbildungen von Reben und Trauben schmücken Grabsteine, Kirchen- und Kapellenportale, zahlreiche öffentliche Gebäude und selbst den Thron des Patriarchen. Weil Russland als größter Kunde von georgischem Wein von 2006 bis 2013 ein Einfuhrverbot dafür verhängte, sucht Georgien seitdem verstärkt nach Absatzmärkten in Europa und Asien. Wladimir Kaminer, der seit 1990 in Berlin lebende, aus Russland stammende Satiriker zieht Rotwein aus Georgien sogar dem Wodka aus seiner Heimat vor. „Für mich ist er so gut wie ein guter Bordeaux.“ sagt er.

Zehn Tage lang sind wir für „Gour-med“

durch das Land zwischen Russland, der Türkei und Armenien gereist, haben Wein bei Winzern und in Klöstern verkostet, und dazu die abwechslungsreiche georgische Küche kennengelernt, eine der ältesten der Welt. Entsprechend traditionell sind die Essgewohnheiten. „Supra“ nennt man die fast rituelle Form des Festmahls, das anlässlich einer Hochzeit, einer Familienfeier, einer Taufe oder anderen, feiernswerten Anlässen ausgerichtet wird. Die Leitung hat ein Tamada, ein gewählter Zeremonienmeister oder, in kleinerem Kreis, der Gastgeber. Über seine Rolle und Bedeutung wurden sogar Doktorarbeiten verfasst. In einer heißt es: „Ein richtiger Tamada ist ein guter Trin-

Cord Christian Troebst

„Und denken Sie daran, falls Sie noch etwas vorhaben!“ warnte unser georgischer Begleiter: „Ein Abendessen kann bei uns um fünf Uhr beginnen und bis zwei Uhr morgens oder länger dauern!“

Üppig tafeln und bewirten ist in dem Land am Fuße des Kaukasus so etwas wie ein Nationalsport. Denn, so heißt es, „jeder Gast ist ein Geschenk“. Der Überfluss an Speisen und Gerichten soll die Großzügigkeit des Gastgebers zeigen. Dazu wird heimischer Wein getrunken, hauptsächlich Rotwein. Zu bieten hat Georgien davon Dank einer fast 8000jährigen Weinkultur genug: von den 4000 in der Welt bekannten Rebenarten stammen immerhin 500 aus Georgien. Nicht wenige davon wurden von Deutschen Siedlern durch Kreuzung mit heimischen Sor-

Vater Grigorji und sein Kellermeister im Kloster Schavnabada





Burgen und Festungen im ganzen Land. Diese liegt über dem Dorf Khertvisi

ker, beherrscht aber auch die traditionellen Trinksprüche und das nötige Pathos ... Einen Tamada, der geist- und witzlos ist und nur ans Trinken denkt, kann man sich nicht vorstellen.“ Ist die Tafel groß, so wählt sich der Tamada sogar einen Stellvertreter, um die Übersicht zu behalten. Eröffnet wird das Essen stets mit seinem Trinkspruch. Denn ohne Trinkspruch kein Alkohol. Gehalten wird er stehend, und alle anderen Männer stehen auch. Frauen dürfen während der kleinen Rede, die zehn Minuten oder auch länger dauern kann, sitzen bleiben. Ein Trinkspruch beginnt mit dem Wunsch nach Frieden, gefolgt von der Bitte um den Segen Gottes (das Christentum wurde bereits im Jahr 337 Staatsreligion!!) für Georgien und die Tafelrunde. Dann folgen ein Wohl auf die Freundschaft, auf die Frauen und alle Freunde der Anwesenden, auf Verwandte und auf Verstorbene. Erst dann wird angestoßen. Dabei schaut man sich nicht in die Augen, sondern auf den Weinspiegel im Glas. Das Glas sollte nämlich als Zeichen der Ehrerbietung tiefer gehalten werden als das Glas einer Frau und tiefer als das einer älteren Person oder eines Vorgesetzten. Getrunken wird auf „ex“, nachgeschenkt wird immer. Wer nichts mehr möchte, lässt sein volles Glas ste-

hen. Und dann folgen die Trinksprüche aller anderen Gäste nacheinander, wobei sie thematisch auf die Rede des Tamada eingehen. Verlassen sollte man die Tafelrunde nur mit seiner Erlaubnis, selbst als Ministerpräsident. Das verlangt die gute Sitte.

Bei einem Supra wird alles aufgeboten, was die georgische Küche zu bieten hat. Dank des Klimas gelangen neun Monate im Jahr immer frisches Gemüse und frische Kräuter auf den Tisch. Und fast alles ist „Bio“: duftende Tomaten, Gurken, grüne Zwiebeln, Nüsse, Granatäpfel, dazu fleisch- und saftgefüllte Teigtaschen (Khinkali), über einem Feuer aus trockene-



Vom Feld frisch auf den Tisch

nen Weinreben gegrillte Schaschlikspieße - und immer wieder Estragon. Unter den vielen Natursäften gibt es sogar Estragon-Limonade, grün, und wie alle zuckerfrei, dennoch gesüßt mit Blättern der Stevia-Pflanze. Die hat keine Kalorien, süßt 300mal (dreihundert!) stärker als Zucker und verursacht kein Karies.

Eine Spezialität, die zu fast jedem Essen gehört, egal ob beim Supra oder im Schnellimbiss: Khachapuri. Das sind je nach Region runde, eckige, dreieckige oder spindelförmige Teigtaschen, gefüllt mit würzigem Käse, oder auch einer Bohnenpaste. Nach einer Umfrage von 2009 bevorzugten 88 Prozent der Georgier



Fleischgefüllte Teigtaschen - Kinderportion!

Auf fast einem Kilometer Straßenlänge wird hier nur Rosinenbrot verkauft



Keine Salami, sondern Tschurtschelas

Khachapuri gegenüber Pizza. Es gibt sogar einen „Khachapuri-Index“, entwickelt an der Universität der Hauptstadt Tbilisi: Danach dienen die jeweils aktuellen Preise von Khachapuris als Basis zur Ermittlung der allgemeinen Teuerungsrate.

Während Städte wie Tbilisi oder Batumi am Schwarzen Meer mit ihrer teils hochmodernen, fast futuristisch anmutenden, aber auch ihrer alten Architektur mit westlichen Großstädten vergleichbar



So werden die Nüsse kandiert



Teig an heißer Ofenwand ergibt – Brot!

sind, und an den Hängen des Kaukasus die ersten Schlepplifte und Ski-Hotels im Schweizer Stil entstehen (eines nennt sich „Hotel Edelweiss“) geht es in der Provinz teilweise noch recht ländlich zu. An der Autostraße nach Kutaisi stehen auf langen Strecken Buden mit Kastanien- und Akazienhonig, gefolgt von Ständen mit Rosinenbroten und solchen mit Tschurtschelas. Die sehen für den Fremden zunächst aus wie luftgetrocknete Würste. Tatsächlich aber sind es mit einer Traubensaft-Kuvertüre überzogene, auf einer Schnur aufgereihe Walnüsse. Im Dörfchen Shrosha, berühmt seit Jahrhunderten

ten für seine Tonartefakte, verkauft einer der letzten Töpfer, die sich noch auf ihre Herstellung verstehen, mannsgröÙe Amphoren. Sie werden Kvevri genannt. Bis zum oberen Rand in die Erde eingelassen dienen und dienen sie zur Gärung und Lagerung von Wein. Die ältesten in Georgien gefundenen Kvevris datierten Archäologen auf ein Alter von etwa 7000 Jahren, also lange bevor die Römer kamen. Nur knapp 200 Jahre alt dagegen sind die Reste der Siedlungen deutscher Weinbauern, die Anfang des 19. Jahrhunderts aus dem damals bitterarmen Baden-Württemberg ins Land geholt wurden. Deutsche Namen – wie Stepanzminde im Kaukasus oder Mariendorf – finden sich nur auf alten Karten. Aber immer noch auf den steinernen Kreuzen ehemaliger deutscher Friedhöfe.

Unweit von Shrosha dann die Stadt Gori. Dort steht, geschützt durch einen Überbau, das Geburtshaus von Josef Dschugaschwili. Besser bekannt, vielmehr berüchtigt wurde er als Josef Stalin. Im Garten sind sein Eisenbahn-Salonwagen und seine überlebensgroÙe Statue zu besichtigen. Gori ist vermutlich der einzige Ort in Georgien, in dem der Diktator noch verehrt wird, wohingegen im National-

Mannshoch sind diese Weinamphoren



museum in Tbilisi ein ganzer Raum an die Verbrechen der Bolschewiki von 1919 und danach erinnert. Im Sommer 1990 erklärte Georgien seine Unabhängigkeit, verlor unter russischem Agitieren (wie heute die Ukraine) seine Regionen Süd-Ossetien und Abchasien. Im russisch-georgischen „Fünftagekrieg“ von 2008 drangen russische Panzer tief ins Kernland ein, und zogen sich erst nach internationalen Protesten zurück. Trinksprüche drücken nicht selten die Hoffnung aus, dass das auch in Zukunft so bleibt.

Der einfachste Weg nach Tbilisi führt über Istanbul. Wer sich einen Flug in der Ersten Klasse der Turkish Airlines leisten

möchte, hat dann im Kemal Pasha Flughafen auch Zutritt zu der wohl luxuriösesten VIP-Lounge der Luftfahrt: Speisen und Alkoholika auf drei Etagen gratis und unbegrenzt, dazu eine elektronische Golf-Übungsecke, eine Carrera-Spielstrecke, eine Megawand mit internationalen TV-Programmen, aber auch einen Trakt mit Ruhebetten.

Fotos: Cord Christian Troebst

Ketewan Akhobadze
Member of Assoc. of Georgian Guides
gastro-, wine-tours and other types
E-Mail:
ketewan_akhobadze@yahoo.co.uk
und info@guides.ge

Wein-Informationen:
GeoHaus GmbH
Imbisbuehlstrasse 118
CH-8049 Zurich
Tel.: +41 44 433 18 40
Fax: +41 44 433 18 41
Mail: info@geohaus.ch
www.geohaus.ch

Ein aktueller und exzellenter Reiseführer über Georgien ist erschienen im Trescher Verlag Berlin, 451 Seiten. trescher-verlag.de

Auch so kommt man ans andere Ufer: Ausrangierter Eisenbahnwaggon als Brücke





Brücke zwischen zwei Welten, von Asien nach Europa

Istanbul

Eine Stadt, zwei Welten und mittendrin ein Luxus Hotel

Klaus Lenser

Wie lange schon versucht die Türkei näher an das klassische Europa zu rücken? So genau weiß das niemand mehr, gleichwohl ist dieser Zwiespalt mal Orient mal Okzident sein zu wollen, der ganz besonderer Reiz Istanbuls.

Die Faszination der orientalischen Mentalität mit der Neigung europäischer als

Franzosen, Italiener oder gar wir Deutschen zu sein, lässt Besucher immer wieder staunen.

Die vielen Hundert Händler im Altstadtbasar, die alles was der Mensch benötigt oder auch nicht benötigt, feilbieten, pflegen die jahrhundertalte Tradition der orientalischen Souks.

Feilschen gehört zum Geschäft, wer den geforderten Preis zahlt hat schon verloren. Manch Basari reagiert geradezu beleidigt und verliert den Respekt vor den Käufern, wenn ein Kunde zahlt ohne zu handeln.

Jeden Tag strömen, von cleveren Fremdenführern angeführt, tausende Touristen



Orientalische Gewürzvielfalt ...



... frische Fische auf dem Basar

in den Basar und mehren das Vermögen der Händler und auch der Fremdenführer.

Wir haben das Glück und können auf die Erfahrung eines Einheimischen zurück greifen. Der Küchenchef des Hyatt Regency, unser Gastgeber, hat uns seinen türkischen Gewürzhändler an die Seite gestellt. Die Begleitung des auf dem Ba-

asar bekannten Händlers verschont uns vor allzu aufdringlichen Verkäufern und verschafft uns ein Insiderwissen, das Touristen üblicherweise nicht zugänglich ist. Das System der Zusammenarbeit von Touristenführern und Basar-Händlern unterliegt festen Regeln und sorgt dafür, dass keiner der Beteiligten zu kurz kommt.

leitung des im Januar eröffneten Hyatt Regency in Istanbul ist eine Herausforderung die er nur zu gerne angenommen



Ein Schiff in der Brandung der Istanbul Hotelierie „Hyatt Regency“

Nach dem anstrengenden Besuch der Altstadt ist es Zeit die Vorzüge des neuen Hyatt Regency Hotels zu genießen. Das Hotel, der Baustil symbolisiert ein Schiff, liegt am Rande der City, direkt am Meer.

Es ist ein Luxushaus für Urlauber und Geschäftsreisende. Zu den Annehmlichkeiten des Refugiums gehört ein riesiger, mehr als 2000 m² großer Wellness- und SPA-Bereich mit Behandlungsangeboten vom traditionellen Hamam bis zur Beauty-Behandlung. Allein unter den acht verschiedenen Massage-Treatments findet auch der verwöhnteste Gast sein individuelles Wohlfühlpaket.

Hervorzuheben ist das erstklassige kulinarische Angebot des Hotels. Küchendirektor Alexander Moser ist ein weitgereister Koch, der weltweit seine Erfahrungen sammelte. Die Übernahme der Küchen-



Immer fröhlich, Küchendirektor Alexander Moser

hat. In kürzester Zeit gelingt es ihm die Restaurants des Hotels zu Genussstempeln für Hausgäste und Istanbuler zu etablieren.

Das Brizo im Erdgeschoss ist aufgeteilt in drei Areale mit verschiedenen speziellen Menu-Angeboten. Der Fokus liegt auf östlich geprägter mediterraner Küche. Frischer Fisch und Fleisch aus der Region, zubereitet nach authentischen Rezepten in der Showküche, werden zu köstlichen Speisen kreiert. Eine Genusssteigerung ist durch den dazu perfekt passenden türkischen Wein garantiert. Eine besonders feine Geschmacksnote erhalten die Gerichte, die auf dem großen Naturholzgrill zubereitet werden.



Ein Teil des Restaurants Brizo mit drei verschiedenen Kochstationen

Pasta-Liebhaber suchen sich an der Nudelbar ihr Spezialgericht selber aus oder lassen es zubereiten. Original Singapur-Küche wird an der Asia-Theke angeboten, alles frisch und sehr delikater angeordnet. „Die Menu-Karte richtet sich ganz danach, welche frischen Produkte ich kaufen kann“, so Alexander Moser.

Der Übergang in die Restaurants im Erdgeschoß ist fließend, trennende Wän-

de gibt es nicht, Tageslicht erhellt die Räume. Die Einrichtung ist modern und strahlt eine einladende und gemütliche Atmosphäre aus.

Der Blick auf das Marmara-Meer ist von allen Tischen der Restaurants und Terrassen möglich. Hier zu sitzen, vermittelt ein herrliches Lebensgefühl.

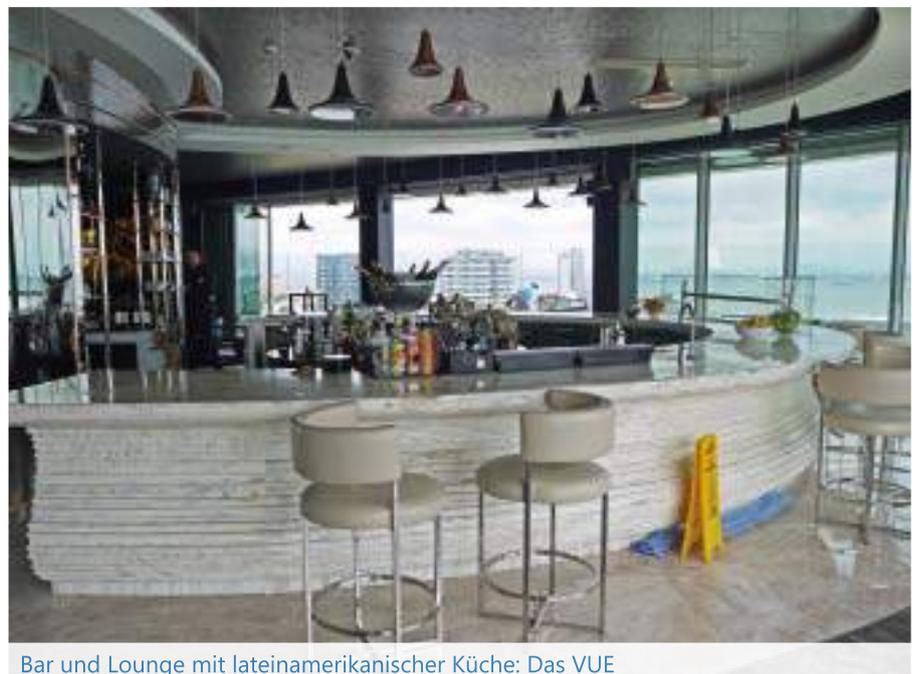
Zu den exklusiven Restaurants in Istanbul

zählt die Lounge und Bar VUE im obersten Geschoß des Hotels mit der einzigartigen Dachterrasse und lateinamerikanischen Tapas. Ab 17:00 Uhr finden sich hier Geschäftsleute, Banker oder auch nur Müßiggänger ein und lassen den Tag ausklingen.

Stolz ist Küchendirektor Alexander Moser darauf, dass es ihm gelungen ist, einen Koch aus Peru für die Küche des VUE zu



Von allen Restaurants ist der Blick auf das Mamara-Meer möglich



Bar und Lounge mit lateinamerikanischer Küche: Das VUE



Küchendirektor Alexander Moser und sein Gewürzhändler



Internationaler Genuss ...

Hyatt Regency Istanbul Ataköy
Ataköy 2-5-6. Kısım
Rauf Orbay Caddesi Sahil Yolu No:2/1
Bakırköy, Istanbul, Turkey, 34158

Tel: +90 212 463 1234
Fax: +90 212 463 1235

E-Mail: istanbul.regency@hyatt.com
www.istanbulatakoy.regency.hyatt.com

engagieren. „Wenn schon lateinamerikanische Küche, dann aber auch authentische Gerichte“, das war die Grundvoraussetzung“, so der Küchendirektor.

Der junge peruanische Koch ist ein wahrer Künstler beim Zubereiten seiner heimatischen Gerichte.

Ceviche, das am häufigsten bestellte Gericht in der Lounge, ist die Spezialität seiner peruanischen Heimat. Der in Zitrone marinierte Fisch ist eine Delikatesse, die nicht nur Gourmets begeistert. Das Rezept ist von der Großmutter des Kochs überliefert.

Das Luxushotel Hyatt Regency bietet all das was der anspruchsvolle Gast sich wünscht und erwartet.

Ein Hotel zwischen zwei Welten, dem Orient und dem Okzident. Von diesen Gegensätzen haben sich die Designer des Hotels leiten lassen. Das Bestmögliche herausgesucht, gefunden und damit ermöglicht, dass der Gast dies in einem außergewöhnlichen Ambiente genießen kann.

Ein Aufenthalt im Hyatt Regency ist mehr als nur schlafen im Hotel, denn Istanbul ist der Spiegel zweier Welten.

Fotos: Klaus Lenser, Franz Kroll, Hyatt, Caiuscamargarus

... aus vielen Regionen der Welt





Der neue Lifestyle: Gutes Fleisch

Ob für die große Grillparty, beim romantischen Candle-Light-Dinner oder im Restaurant: wenn es um's Fleisch geht, wollen immer mehr Feinschmecker wissen, wo es eigentlich herkommt. Aus einem einfachen Grund - um es am Ende mit gutem Gewissen genießen zu können. Aber was bedeutet gutes Fleisch eigentlich? Hinter gutem Fleisch steckt ein Züchter, der sein Handwerk nicht nur versteht, sondern auch mit voller Leidenschaft lebt. Der sich bewusst für genetisch gut veranlagte Tierrassen entschei-

schmacklich und entwicklungstechnisch auf dem Höhepunkt befindet. Klingt in der Theorie schön und gut, aber wie erkenne ich gutes Fleisch an der Fleischtheke oder im Online-Shop? Hier ist man beim versierten Metzgermeister oder Fleisch-Berater an der richtigen Stelle. Kann er detailliert Auskunft zu Züchter, Fütterung und Haltung, Schlachalter, Reifung und Rückverfolgbarkeit geben, ist er bestens über die Herkunft des Fleisches informiert und der Fleischliebhaber kann sich nahezu 100% sicher sein, dass

nach Qualität und sein Anspruch, das ganze Tier zu verwerten. Und natürlich kennen wir alle Lieferanten, Züchter und ihre Betriebe persönlich – denn nur das schafft Vertrauen und Glaubwürdigkeit bei unseren Kunden.“

FROM NOSE TO TAIL ODER WAS MAN AUS GUTEM FLEISCH MACHEN KANN

Manch einer kennt das noch von früher vom Lande: wenn Schlachttag war, gab es danach nicht nur jede Menge frisches Fleisch, sondern auch hausgemachte Wurstwaren wie Blutwurst. Die komplette Verwertung des Tieres, für unsere Großeltern selbstverständlich, erfährt als sogenannte „From-Nose-to-Tail-Bewegung“ ein Wiederaufleben in der heutigen Fleischszene und sorgt bei vielen Metzgern und Fleischkennern für glänzende Augen. Sind die unbekannteren Zuschnitte für viele noch Neuland, greifen eingefleischte Kenner bei der Fleischsawahl schon länger zu einem Flank, Spider oder Tomahawk Steak statt zum bekannten Kotelett, Nacken oder Hüfte. Für Wolfgang Otto keine wirklich überraschende Entwicklung, sind für ihn diese unbekannteren Zuschnitte vom Rind oder Schwein doch die kulinarisch spannenderen Stücke. „Wir wollen Fleisch erlebbar machen. Eingefleischten Liebhabern zeigen, was im Bereich von hochwertigem Fleisch noch alles möglich ist und interessierten Neukunden diese vielseitige Welt näher bringen“, resümiert Wolfgang Otto. Dabei geht es den Gründern von OTTO GOURMET immer um das Ganze – schließlich besteht ein Tier nicht nur aus Filet oder Kotelett.



Imposante Wagyu-Rinderherde auf der Morgan Ranch von US-Züchter Dan Morgan

det, seinen Tieren und deren Fleisch aus Respekt genügend Zeit lässt, sich voll zu entwickeln, sorgsam für eine artgerechte Haltung und Fütterung sorgt und erst schlachtet, wenn sich das Fleisch ge-

er gutes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung erhält. Was einen guten Züchter ausmacht, bestätigt Fleischexperte Wolfgang Otto von OTTO GOURMET: „Definitiv sein kompromissloses Streben

REIFE LEISTUNG

Um am Ende ein perfektes Stück Fleisch in den Händen zu halten, sind nicht nur die erstklassige Rasse des Tieres, die schonende und stressfreie Schlachtung

sowie eine sorgfältige Zerlegung wichtig, sondern ebenfalls ein weiterer Verarbeitungsschritt: die Reifung. Denn erst die entsprechende Reifung verleiht dem Fleisch die sinnansprechende Aromatik und Zartheit, während es frisch geschlachtet eher zäh und wenig schmackhaft ist. Neben dem oft praktizierten Wet Aging hat eine Reifemethode die Herzen der Fleischfans erwärmt: Dry Aging. Für diese trockene Reifung des Fleisches an der Luft in speziellen Reifekammern eignen sich Kurzbratstücke und ganze Rückenstücke am besten. Dry Aging an sich ist keine Neuheit, sondern vielmehr eine alte Metzgerskunst, die schon vor 40 Jahren zur Konservierung von Fleisch diente.

Fleischexperte Wolfgang Otto bei der Qualitätsprüfung von Ibérico-Schinken



Nils Jorra und Stefan Schneider dazu ein, die facettenreiche Welt des Fleisches kennenzulernen. Ausnahmslos die von gutem Fleisch, versteht sich. Denn was hier in die Pfannen und auf die Teller der Kursteilnehmer kommt, stammt 100% aus artgerechter Tierhaltung und verdient das Gütesiegel „ausgezeichnet“. In einem intimen, lockeren Ambiente können die Gäste mit den versierten Kochexperten grillen, braten und fachsimpeln

– und sind am Ende um eine besondere Fleischerfahrung und einen tollen Abend reicher.

Ob nass oder trocken gereift, US-Wagyu Beef oder Hereford Rinder aus Irland, in der Perfect Meat Academy probiert oder im Park gegrillt: um mit gutem Gewissen genießen zu können, führen in diesem Falle nicht alle Wege nach Rom, sondern definitiv zu GUTEM FLEISCH.

Fotos: www.otto-gourmet.de

OTTO GOURMET
Tel.: +49 (0)24 52-97 626-0
www.otto-gourmet.de

Während diese Reifemethode in den USA seit Jahrzehnten Kultstatus besitzt, ist sie nun auch aus der deutschen Gourmetszene nicht mehr wegzudenken.

HOT SPOT

Neben der theoretischen Kost für den Kopf, darf die praktische Zubereitung dieses Genussmittels nicht zu kurz kommen. Aus diesem Grund haben die Fleischexperten von OTTO GOURMET die Perfect Meat Academy ins Leben gerufen. Und der Name ist an diesen Abenden zweifelsohne Programm, denn es geht um nichts anderes als das perfekte Fleisch. In der hochmodernen Küche des firmeneigenen Fleischkompetenz-Zentrums laden die OTTO GOURMET-Küchenchefs

Exklusives PMA Probierpaket – jetzt online entdecken!

Exklusiv für Gour-Med Leser
versandkostenfrei mit folgendem
Code **GourMed-PMA2015**



129,-€
Art. Nr.: 7623

www.otto-gourmet.de

Althoffs Festival der Meisterköche

Nach 13 Jahren ein neuer Beginn mit individuellen Boutique-Genusserlebnissen. Im Mittelpunkt steht bei allen Festival-Momenten der Gast! Das Festival startet am 13.9.2015.

Grandhotel Schloss Bensberg

Joachim Wissler & Heinz Reitbauer kochen zusammen



Joachim Wissler

Erleben Sie mit Heinz Reitbauer und Joachim Wissler zwei der besten Köche der Welt. Bei einem kontrastreichen Tasting-Menü, geprägt von zwei verschiedenen Kochstilen, erwarten Sie fünf Michelin-Sterne an einem Mittag. Freuen Sie sich auf die beiden Spitzenköche, die auf der renommierten Liste „The World's 50 Best Restaurants“ die Plätze 15 und 30 belegen.



Heinz Reitbauer

6-Gänge-Lunch inkl. begleitende Getränke für 295 EUR pro Person
13.09.2015 | 12.00 Uhr | Restaurant Vendôme

Seehotel Überfahrt Tegernsee

Christian Jürgens & Joachim Wissler kochen zusammen

Christian Jürgens lädt Joachim Wissler zum kulinarischen Freundschaftsspiel der Weltklasse ein. Gemeinsam servieren die beiden höchstdekorierten Chefs Deutschlands das feinste Sonntagsmenü. Ein 6-Gänge-Dinner von zwei 3-Sterne-Köchen serviert im besten Restaurant Bayerns – das lässt das Gourmet-Herz höher schlagen!



Christian Jürgens

6-Gänge-Dinner inkl. begleitende Getränke 390 EUR pro Person
25.10.2015 | Restaurant Überfahrt

Althoff Hotel Fürstenhof Celle

Holger Lutz' Menü zu den Lieblingsweinen der größten Sommeliers

Was gibt es Schöneres, als bei einem fein komponierten Menü die passenden Lieblingsweine großer Sommeliers zu entdecken? Marco Franzelin (Vendôme, Bergisch Gladbach), Steve Breitzke (Le



Holger Lutz

Loft, Wien), Rene Antrag (Steirereck, Wien), Markus Berlinghof (Jacobs Restaurant, Hamburg), Sebastian Mac Lachlan Müller (Weingut August Kesseler, Assmannshausen), Master Sommelier Hendrik Thoma und der Hausherr des Fürstenhof Celle, Sebastian Wilkens, laden zum kulinarisch-ökologischen Festspiel.

5-Gänge-Dinner inkl. begleitende Getränke 198 EUR pro Person
16.10.2015 | Restaurant Endtenfang

Althoff Hotel am Schlossgarten Stuttgart

6 Freunde – 1 Party

Sebastian Zier (E. Restaurant, St. Gallen), Jan Hartwig (Atelier*-Hotel Bayerischer Hof, München), Marco Müller (Rutz-Das Restaurant* & seine Weinbar, Berlin), Christian Hümb's (Restaurant Haerlin** -Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg/Patis-sier), Cedric Schwitzer (Restaurant im Schwitzer's Hotel am Park Restaurant*, Waldbronn) und Gastgeber Sebastian Prüßmann feiern mit Gästen dort, wo jede gute Party ihren Höhepunkt findet: in der Küche!



Sebastian Prüßmann

Küchenparty 169 EUR pro Person
18.10.2015 | 19.00 Uhr | Restaurant Die Zirbelstube

Fotos: Althoff Hotel Gruppe

www.althoffhotels.com/de/althoffs-festival-der-meisterkoeche

Deutschlands bester Sommelier gesucht



Der Sieger 2013: Markus Berlinghof auf den Schultern seines Vorgängers Thomas Sommer, dem Sieger der Trophy 2011

Sie suchen den Besten ihrer Zunft: Vier Männer und zwei Frauen treten am 5. Oktober im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg gegeneinander an, um bei der Trophy Sommelier-Union Deutschland zum dritten Mal den fähigsten Sommelier des Landes zu küren.

Der Weg ins Halbfinale war nicht leicht. In den regionalen Vorauscheidungen mussten die 24 Kandidaten knifflige Fragen rund um das Thema Getränke beantworten: „Was bezeichnet der Begriff Darren bei der Bierherstellung?“ oder „Welche Appellation der nördlichen Côtes du Rhône ist für Schaumweine bekannt?“ Außerdem mussten zwei Weine und eine Spirituose blind beschrieben und erkannt werden.

Beim Halbfinale und beim Finale am 5. Oktober im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg wird es nun noch herausfordernder. Nicht nur, dass die Kandidaten ein viergängiges Menü mit Getränken begleiten müssen. Die Endrunde mit den letzten drei Kandidaten findet abends vor Publikum statt. Rund 150 Besucher können die Sommeliers dabei beobachten, wie sie mit laktoseintoleranten Gästen umgehen, die aber gerne eine Käseplatte mit Rotwein hätten. Oder ob die Kandidaten unter dem Wettbewerbsdruck merken, dass eines der Champagnergläser mit Lippenstift verunreinigt ist.

Ein Höhepunkt wird die Blindprobe sein. Die Kandidaten und die Gäste bekommen ein Glas Wein, die Sommeliers werden ihn beschreiben und versuchen zu erkennen, welcher es ist. Die Gäste können fleißig mit raten.

Moderiert wird der Abend von der deutschen Weinkönigin Janina Huhn. Zudem gibt es ein viergängiges Gala-Menü, entworfen von Marcus Graun, Küchenchef des Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

und Reto Lampart, 2-Sterne-Koch aus der Schweiz.

„Wir wollen zeigen, dass ein Sommelier weit mehr kann, als einfach nur Weinflaschen zu entkorken“, sagt Bernd Glauben, Präsident der Sommelier-Union. „Genuss-Manager ist deshalb eigentlich eine viel passendere Bezeichnung. Der Sommelier begleitet den Gast durch einen Restaurantbesuch und führt ihn behutsam durch alle Fragen, die die begleitenden Getränke betreffen. Das ist bei weitem nicht nur Wein. Er kennt sich ebenso gut aus bei Bier, Spirituosen, Kaffee, Tee, nicht alkoholischen Getränken und sogar Zigarren.“

Die Kandidaten für das Halbfinale sind:

- Marc Almert, Restaurant Haerlin, Fairmont Hotel Hamburg
- Sebastian Georgi, Restaurant 485 Grad, Köln
- Stefanie Hehn, Restaurant Überfahrt, Rottach-Egern
- Tommy Hergenhan, Ringhotel Landhaus Eggert, Münster
- Torsten Junker, Hotel Louis C. Jacob, Hamburg
- Helga Schröder, Mövenpick Weinkeller, Stuttgart

In der Jury sitzen:

- Frank Kämmer, Jurypräsident, Master Sommelier und Buchautor
- Markus Del Monego, erster und bislang einziger Deutscher Weltmeister der Sommeliers von 1998, Master of Wine
- Paolo Basso, amtierender Weltmeister der Sommeliers
- Annemarie Foidl, Präsidentin des

- Österreichischen Sommelierverbandes
- Christine Balais, Sommièrè
- Markus Berlinghof, Bester Sommelier Deutschland 2013

Moderation:

- Janina Huhn (Deutsche Weinkönigin 2014/2015)

Die Sponsoren der Trophy Sommelier-Union 2015 sind:

- Althoff Grandhotel Schloss Bensberg
- Swiss Wine
- Acqua Panna / S. Pellegrino
- Spiegelau – Bayerische Glaswerke
- Champagner Laurent Perrier
- Hapag-Lloyd Kreuzfahrten / MS Europa 2

Gäste können unter der Telefonnummer +49 2204 429 06 oder per EMail an info@schlossbensberg.com ein Ticket für den Abend reservieren. Die Teilnahme kostet 195 Euro pro Person, darin enthalten sind Champagner als Aperitif, Fingerfood, 4-Gänge-Menü, Weine, Wasser, Kaffee. Beginn ist um 17:30 Uhr im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg, Kadettenstraße, 51429 Bergisch-Gladbach.

Foto: www.janvetter.com

Kontakt Sommelier-Union:

Geschäftsstelle

Heike Broek

Hammermühlstraße 15

92272 Freudenberg

Telefon: +49 96 27 - 92 45 42

info@sommelier-union.de

www.sommelier-trophy.de



Auf dem dritten Schiff noch mehr Wohlfühlwelten

Horst-Dieter Ebert auf der „Mein Schiff 3“

Kreuzfahrt ist ein Thema, das polarisiert. Die Älteren denken: „Ach, wie war die Seefahrt doch einst so schön: Die Schiffe sahen noch aus wie Schiffe, die Passagiere waren noch gekleidet wie Ladies und Gentleman (und nicht wie die Bewohner von Campingplätzen), die Sonnendecks erinnerten daran, dass man auf einem Schiff war (und nicht auf

baute es um. So entstanden „Mein Schiff 1“ und „Mein Schiff 2“: Und die propagierte Zielgruppe hieß, vielbespöttelt, die „Baby Boomer“. Doch die haben sich inzwischen zu einer gutdurchmischten, je nach Fahrgebiet mal älterer, mal jüngerer Klientel entwickelt, mitunter fahren „drei Generationen miteinander“, so heißt es auf TUIs erstem Eigenbau „Mein Schiff 3“.

groß auf den Rumpf gemalt) schwand ebenso schnell wie sich der Erfolg des TUI-Konzepts abzuzeichnen begann. Heute gibt es in der Schiffssprache viele Begriffe mit Vornamen „Wohlfühl“: Wohlfühlwelt, Wohlfühlraum, Wohlfühlidee, Wohlfühlhände, Wohlfühllächeln, Wohlfühdauer (meist eine eher kürzere Zeit).

Der größte Pool an Bord, ein wunderbarer Konzertsaal und Restaurants aller, auch der höchsten Klassen, dazu Cocktails aller Arten zum Nulltarif, Champagner zum Schnäppchenpreis, aber auch Luxus in den höchsten Preislagen: Das „Mein Schiff 3“ schafft neue Standards.

einem Rummelplatz).“ Und den Jüngeren fällt dazu nur ein: „Alte Leute, langweilig, formell, immerzu umziehen und ständig essen ...“ Irgendwo dazwischen findet der Kreuzfahrten-Boom heute tatsächlich statt.

Als der Riesen-Reise-Konzern TUI sich entschloss, auch als Reederei mitzuverdiene, konnte er gar nicht so schnell ein Schiff gebaut kriegen, wie er es ersehnte. So kaufte sie bestehendes Material und

Was Besseres als die übermächtige „Aida“-Flotte (10 Schiffe mit genau 18.636 Passagierbetten) wollten die TUI-Nachzügler schon immer sein: So wurden die Kabinen größer, die Restaurants zahlreicher und dafür kleiner (das sonst überall übliche große Hauptrestaurant wurde dreigeteilt), fast überall wird serviert, so gar bei „Gosch aus Sylt“.

Der anfängliche Spott der Mitbewerber über den Begriff „Wohlfühlschiff“ (auch

Anstelle des brüllend bunten Aida-Designs mit seinen fidelen Gags und Überraschungen, den virtuellen Wasserfällen und 4D-Cinema, setzten die Newcomer eher auf den diskreten Charme der Bourgeoisie: Interieurs Ton in Ton, in dezenten Farben, Glitz und Glamour ohne Zirkuselemente; die Restaurants, insbesondere die ambitionierteren, bei denen man eine Zuzahlung zu leisten hat, sind von geradezu dekorativem Understatement, womöglich Wohlfühl-Understatement. Im

„Hort der Spitzenkulinarik“, dem Gourmetlokal „Richard – Feines Essen“, führt stets ein prominenter Gastkoch Regie, derzeit der portugiesische Julio Pereira aus Madeira.

Man kann à la Carte essen; das sechsgängige Menu (auch vegetarisch) kostet massvolle 49 Euro. Die Gänge haben so lakonische Titel wie „Das Ei“ oder „Der Kabeljau“. Einmal in der Woche findet in der minimalistischen Eleganz des Restaurants ein Krimidinner statt – auch das hätte mehr Gäste verdient gehabt.

Das hübsch dekorierte Steak-Restaurant „Surf & Turf“ ist dagegen fast immer ausgebucht. Es kommt völlig ohne Bullenhörner an der Wand aus und ohne Goucho-Kostüme oder andere Macho-Folklore. Stattdessen gibt es vierlei Salz, sechserlei Steakmesser und eine ziemlich ellenlange Karte, die wohl keinen Karnivoren unbefriedigt lässt. Da werden Steaks aller Arten (von 20 bis 55 Euro und sogar „auf Anfrage“) serviert, wunderbare Beilagen und sogar etliche Fischgerichte. Und alles wird in der offenen Küche mit grosser Sorgfalt und penibel eingehaltener Garstufe zubereitet.

Die Aida-Schiffe besitzen ja jenes zentrale „Theatrium“ über mehrere Decks und mit vielen anliegenden Attraktionen, auf „Meinem Schiff“ existieren auf Deck 5 und 12 mehrere Ansammlungen von Restaurants und Bars (mit so humorigen Namen wie „Überschau Bar“ und „Unverzicht Bar“), doch kein Mittelpunkt der allgemeinen Geselligkeit, es sei denn, es tobte gerade die Pool-Party übers Sonnendeck.

Aus dem ehemaligen Groß- und Haupt-Restaurant Atlantik (mit seinen tausend Plätzen) wurden drei kleinere: Atlantik-Klassik, -Mediterran und -Eurasia, und jedes offeriert zwei ausführliche kombinierbare Fünf-Gänge-Menüs, das zweite heißt: „ganz schön gesund“. Der Service beherrscht den hohen Ton: „Darf ich Ihnen erst mal unsere Butterspezialitäten vorstellen?“ fragt die freundliche Kellnerin zur Begrüßung und erklärt sie anschaulich und kompetent. Meine mediterrane Kombination erweist sich als höchst erfreulich; der österreichische Chefkoch Christian Wastl hatte mich schon in

seiner Küche erklärt: alles kommt à la minute, nichts ist convenience.

Sollten sich da Gewichtsprobleme ergeben: Sport- und Fitnessgeräte gibt es mehr, als der Normalpassagier benutzen kann. Und so viele Fahrräder und Pedelecs (die mit der kleinen, doch so herrlich effizienten elektrischen Vortriebshilfe) habe ich auf einem Schiff bislang noch nie gesehen.

Ja, und noch etwas: Wer will, kann auch sein Frühstück sozusagen erster Klasse zu sich nehmen. In der „Café Lounge“, in modernem italienischen Design, in Perlweiß und rosa Rosätönen, kann man vierlei italienische Frühstücke bestellen, zwischen 2,90 (piccolo) und 13,90 (grande),



Atlantik-Restaurant, die mediterrane Abteilung

dazu viele Kaffeespezialitäten, Arabicas aus allen Anbaugebieten, und handgedrehte Pralinen. Bisher machen die Passagiere nur selten Station in diesem schönen Ambiente. „Warum muss ich hier für einen Cappuccino bezahlen“, fragt ein erfahrener „Mein Schiff“-Passagier, „der doch sonst überall an Bord inklusive ist?“

Albert, der muntere ukrainische Sommelier in der Diamant Bar gleich nebenan, hat da eine eher generalistische Erklärung: „Kanaren-Passagiere lieben nicht so sehr Geldausgeben!“ Bei ihm gibt es erstklassige Weine zu außerordentlich verträglichen Preisen. Doch für eine Weinprobe „Neue Welt“ hat sich nicht ein einziger Interessent gefunden. Und auch für die „Molekularen Cocktails“, eine andere, durchaus snobistische Spezialität des Schiffes, finden sich nur spärlich Liebhaber, obwohl so ein „Cosmopolitan,

einfach dekonstruiert“ schon eine besondere Kuriosität darstellt: „Doch weshalb dafür 6 Euro ausgeben“, rätselt ein durchaus trinkfreudiger Passagier, „wenn es den richtigen Cosmopolitan überall umsonst gibt?“ Dasselbe gilt natürlich auch von dem witzigen „Aperol Bubble Tea“, bei dem der Likör aus schwabbeligen Winzig-Ballonen gebissen wird.

An den vielen Bars sind Bier und Caipirinha (beides inklusive) die Bestseller, dabei haben alle Ausschankstationen ein reichliches und stets etwas anderes Programm. Dieses höchst umfangreiche Angebot von Inklusiv-Getränken, Sekt, Wein und allerbuntesten Cocktails, stellt in dieser Schiffsklasse sicherlich einen Alleinstellungsanspruch dar (zu neudeutsch: USP, unique selling point). Dass der Pommery-Champagner für 7,50 Euro ein rekordverdächtiges Schnäppchen darstellt, registriert freilich nur eine Minderheit der Passagiere, die freilich höchst erfreut.

Andere konkurrenzlose Angebote von „Mein Schiff 3“: der vermutlich größte Swimming Pool auf See, das einzige Schifffahrtsmuseum auf See (eine Leihgabe des Maritimen Museums in

Hamburg), das mit einer Museumsnacht und vielen Cocktails gefeiert wird. Ferner das wunderbare Klanghaus für musikalische und andere künstlerische Darbietungen, mit einer elektronisch regelbaren Akustik, die auch sehr viel größere Hallen imaginieren kann.

Im übrigen fiel mir auf diesem Schiff immer mal wieder New York ein, „die Stadt, die niemals schläft“. Hier an Bord ist es ähnlich: In dem kleinen Casino läuft das elektronische Roulette Tag und Nacht, auch wenn die Gitter geschlossen sind: „Bitte, schnell Ihr Einsatz!“ hört man den unsichtbaren Croupier mahnen. Da weiß doch der nächtliche Wanderer: Er ist nicht allein, das Schiff schläft auch nicht ...

Fotos: TUI Cruises GmbH Hamburg

www.tuicruises.com



Die »Sea Spirit«, das kleinste stets auch deutschsprachig geführte Expeditionsschiff der Welt, steuert im Winter 2016/17 gleich zehn Mal die Antarktis an. Wer mag, kann auf dem sechsten Kontinent sogar eine Nacht im Zelt verbringen oder mit dem Kajak kleine Buchten erkunden.

»Sea Spirit« mit zehn neuen Antarktis-Expeditionen

- Expeditionsschiff »Sea Spirit« nimmt im Winter 2016/17 zehn Mal Kurs auf die Antarktis
- Camping in der Antarktis:
»Sea Spirit«-Passagiere können eine romantische Nacht im Zelt verbringen oder mit dem Kajak ablegen

Poseidon Expeditions stellt jetzt das neue Antarktis-Programm für die Wintersaison 2016/17 vor. Zum ersten Mal stehen gleich zehn Expeditionsreisen mit der »Sea Spirit« ab Ushuaia auf dem Fahrplan. Das kleinste stets auch deutschsprachig geführte Expeditionsschiff der Welt steuert dabei auf verschiedenen Routen den sechsten Kontinent an. Drei Reisen führen unter dem Titel „Große Antarktis-Expedition“ zusätzlich zu den Falklandinseln und zu den Brutkolonien von geschätzten 400.000 Königspinguinen im Naturparadies Südgeorgien.

„Große Expeditionen“ steuern zusätzlich Südgeorgien an

Wer mag, kann sogar eine Nacht im Zelt in der Antarktis verbringen. Dieses romantische Antarktis-Abenteuer wird den »Sea Spirit«-Passagieren zusätzlich angeboten. Zusätzlich ermöglichen Exkursionen mit dem Kajak einmalige Eindrücke von flachen und kaum erkundeten Buchten.

Auch deshalb ist sich Geschäftsführer Jan Bryde sicher: „Urlaube können unvergesslich, traumhaft oder auch fantastisch sein.

Expeditionsreisen indes infizieren. Zumal unser Expeditionsteam nicht nur spannende Ausflüge mit unseren zehn bord-eigenen Zodiacs anbietet, sondern mit fesselnden Vorträgen dieses Ökosystem erklärt.“

Mit maximal 114 Passagieren ist die »Sea Spirit« das kleinste, deutschsprachig geführte Expeditionsschiff überhaupt. Die Eisklasse für Fahrten durch Polarregionen, qualifizierte deutschsprachige Lektoren und Wissenschaftler sowie ausschließlich Suiten sorgen für intensive Naturerlebnisse und gehobene 4-Sterne-Qualität. Und die geringe Passagierzahl erlaubt es, dass stets alle Gäste gleichzeitig in den Zodiacs zu Landexpeditionen aufbrechen können. Jan Bryde: „Somit verpasst kein Gast Wale, Pinguine oder Seeelefanten.“

Die Reisen des kommenden Winters der »Sea Spirit« in die Antarktis sind nahezu ausgebucht. Das Programm für die Expeditionen von November 2016 bis März 2017 ist jetzt erhältlich.

Foto: Poseidon Expeditions

Weitere Informationen:
Poseidon Expeditions
Telefon: 040 – 756 68 555
anfrage@PoseidonExpeditions.com
www.PoseidonExpeditions.de

„Erfolg ist keine Einzelleistung“

Traube-Nachwuchs holt Spitzenplätze bei IHK-Abschluss und während die Hälfte der erfolgreichen Berufseinsteiger ihre Karriere im Team des Traditionshotels fortführt, steht der neue Jahrgang mit 39 jungen Auszubildenden bereits in den Startlöchern.

Mehr denn je ringt das Gastgewerbe um qualifizierte Auszubildende und Fachkräfte. Die Inhaberfamilie der Traube Tonbach ist sich der großen Verantwortung als Ausbilder bewusst: „Erfolg ist keine Einzelleistung. Zufriedene, motivierte Mitarbeiter sind essentiell für uns und ein gutes Team braucht guten Nachwuchs, um zukunftsfähig und inspiriert zu sein. Deshalb ist es eine unserer wichtigsten Aufgaben, junge Menschen in ihrer Entscheidung für unsere Branche zu bestärken und ihnen interessante Perspektiven für ihre Karriere aufzuzeigen“, betont Hotelier Heiner Finkbeiner mit Blick auf die 39 neuen Auszubildenden, die in den vergangenen Wochen ihre Lehrzeit in seinem Unternehmen begonnen haben. Parallel dazu dankt der Abschlussjahrgang

davon mit Bravour – als Kammerbeste bei den Köchen sowie im Hotelfach.

Das Ferien- und Feinschmeckerhotel setzt seit Jahrzehnten auf selbstausgebildete Nachwuchskräfte und fördert Talente aus den eigenen Reihen auf ihrem Karriereweg. „Dabei kommt uns die Vielseitigkeit unseres Resorts zugute. Unsere Auszubildenden können in fast allen Hotelbereichen Erfahrungen sammeln, von einigen der Besten ihres Fachs lernen und sich sehr individuell weiterbilden. Hinzu kommen zahlreiche Vergünstigungen und Leistungsanreize sowie spannende Perspektiven an unseren Standorten in Ludwigsburg, Meersburg und Feldkirch“, erklärt Finkbeiner. Anders als branchenüblich ist die Fluktuation unter den Mitarbeitern erfreulich niedrig, was auch das aktuelle Abschlusskader beweist: Elf der 22 Berufseinsteiger entschieden sich für eine neue Position innerhalb des Traditionsunternehmens und bescheren dem rund 350 Mitarbeiter starken Team der Traube Tonbach damit wertvollen Zuwachs. Wer nach seiner Lehrzeit erst ein-

Die Ergebnisse der IHK-Prüfung zeigen, dass sich der Einsatz lohnt. Den ersten Platz unter den Köchen sicherte sich Nina Beck – ein Doppelerfolg für die Jungkö-



Der Traube-Inhaber Heiner Finkbeiner führt das 225 Jahre bestehende Familienunternehmen und fördert eine hohe Ausbildungsqualität

Berufsanfänger profitieren während der Ausbildung vom renommierten Team und drei weiteren Standorten des Traditionshauses



2015 die hohe Ausbildungsqualität mit Bestnoten: Bei den Sommerprüfungen vor der Industrie- und Handelskammer Nordschwarzwald bestanden jüngst alle 22 Lehrlinge des Traditionshotels, sechs

mal internationale Hotelluft schnuppern möchte, dem hilft zudem das enge Netzwerk von ehemaligen „Traubianern“, die heute in der Hotellerie und in Spitzenküchen weltweit erfolgreich sind.

chin, die sich im Juni bereits an die Spitze der DEHOGA Jugendmeisterschaft für Baden-Württemberg kochte. Platz zwei und drei der Kategorie gingen mit Jakob Rittmeyer und Jan-Niklas Blase ebenfalls an den Köche-Nachwuchs der Traube Tonbach. Im Hotelfach überzeugte Alix Weigel als Erstplatzierte, während Manuel Kromer und Victoria Strunz auf einem gemeinsamen dritten Platz brillierten. Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel bereitet stetig rund 80 Auszubildende für einen optimalen Start ins Berufsleben vor. Sie absolvieren eine Lehre in den Berufen Hotelfach (auch mit Hotelmanagement), Hotelkaufmann, Restaurantfach, Koch/Köchin (auch mit FHG-Modell) und Konditor/in oder nehmen an einem dualen Studium zum Bachelor teil.

Fotos: Traube Tonbach

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

„Pâtissier des Jahres 2015“ – die Sieger für den Einzug ins Finale sind gekürt

Wettbewerbskreation von
Pâtissier Enrico Christ



Alle acht Kandidaten für das Finale des internationalen Wettbewerbs zum „Pâtissier des Jahres 2015“ stehen jetzt fest: In Wien sind Enrico Christ vom Atelier im Münchener Hotel Bayerischer Hof (D) und der Tiroler Raffaele De Luca aus Das Central in Sölden (A) als Gewinner nominiert worden. Sie kämpfen am 11. Oktober auf der Anuga in Köln gegen sechs weitere Finalisten um den renommierten Titel „Pâtissier des Jahres 2015“.



Pâtissier Enrico Christ, Restaurant Atelier im Hotel Bayerischer Hof München

Der Wettbewerb gehört zu den größten Branchenveranstaltungen der internationalen Gastronomie-Szene und die Jury vereint die bedeutendsten Pâtissiers und Impulsgeber der Branche: Spitzen-Pâtissiers wie René Frank (La Vie***, Osnabrück), Christian Hümb's aus dem Haerlin** in Hamburg und Andy Vorbusch (SÖÖT, Düsseldorf) haben gemeinsam mit fünf weiteren Juroren zwei Aufsteiger der modernen Pâtisserie-Kunst prämiert. Sein Feingefühl für Aromen und Ästhetik überzeugte die Jury:

Der 27-jährige Enrico Christ brilliert mit der Kreation „Asiatischer Frühling“ aus Shiso-Juzo-Avocado-Sesam, einem Heidelbeer-Veilchen-Joghurt-Macaron und einer Komposition aus Kaffee, Mohn und Marille. Den zweiten Platz belegt der gebürtige Südtiroler Raffaele de Luca mit seiner geschmackvollen Kreation „Tiroler Wald“, einem raffiniert inszenierten Mohn-Marillenbaum mit Kaffee und einer Schüttelbrotpraline. Juror Andy Vorbusch zeigt sich begeistert: „Hier wurde eine Geschichte erzählt und sehr stimmig inszeniert.“

Das Finale auf der Messe Anuga findet am 11. Oktober in Köln statt und wird mit großer Spannung erwartet.

Die Teilnehmer des Wiener Vorfinals im Überblick:

- Dario Balan, Steira Wirt in Trautmannsdorf (A)
- Enrico Christ, Atelier im Hotel Bayerischer Hof in München (D)
- Norman Hunziker, Runway34 in Zürich (CH)
- Markus Hutterer, Konditorei Kaplan am Kurpark in Bad Tatzmannsdorf (A)
- Raffaele De Luca, Hotel & Restaurant Das Central in Sölden (A)

Ein Tag später, am 12. Oktober, findet das Finale für den Wettbewerb „Koch des Jahres“ 2015 statt.

Es treten die acht Finalisten auf der weltweit größten Food-Messe Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel „Koch des Jahres“ und Preisgelder in Höhe von 26.000 Euro für sich zu gewinnen.

Foto: KDJ/Melanie Bauer Photodesign

Grupo Caterdata S.L.
Ludwigstr. 22

79104 Freiburg im Breisgau
Tel.: +49 761 20 89 890

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

info@kochdesjahres.de
www.kochdesjahres.de



Empfang- und Lobbybereich

Das neue Weltkulturerbe Hamburger Speicherstadt maritim erleben im Stella Maris Hotel

Hamburg ist um eine Attraktion reicher: die historische Speicherstadt und das nahe gelegene Kontorhausviertel wurden zum UNESCO Weltkulturerbe erklärt. Diese Auszeichnung bietet einen guten Anlass um einen Hamburg-Besuch in Nähe der Speicherstadt zu planen. Als besonderer Hotel Tipp eignet sich das Hotel Stella Maris im lebhaften Portugiesenviertel nahe den Landungsbrücken. Hier lassen sich das typische, einzigartige Flair der Hafenstadt und die Nähe zur Seefahrt authentisch erleben.

Seit Mitte der 1950er Jahre bot das Stella Maris vielen Seeleuten als „Seemannsheim“ einen sicheren Hafen. Das Hotel ist stolz auf seine maritimen Wurzeln, die sich in vielen liebevollen Details und in der Einrichtung der 49 freundlichen Zimmer auf vier Etagen widerspiegeln.

Heute ist das Stella Maris ein modernes, persönlich geführtes 3-Sterne Hotel, das die Tradition der herzlichen Gastfreundschaft weiter pflegt. Im Restaurant „Messe“, im Garten und im „Salon“ mit Kamin und Bibliothek kann sich der Gast auf hanseatische Art wohlfühlen.

Ob Speicherstadt, Hafencity, Musicaltheater, Fischmarkt, Michel, Reeperbahn oder Miniaturwunderland – Hamburgs Sehenswürdigkeiten sind in Kürze erreichbar.

Foto: Stella Maris Hotel GmbH

Hotel Stella Maris
Reimarusstr. 12
20459 Hamburg
Tel.: 040/3192023

E-Mail: info@stellamaris-hamburg.de
www.hotel-stellamaris.de

American Airlines feiert 30 Jahre Service ab Deutschland

Das Jahr 2015 bringt das 30. Jubiläum der grössten Airline der Welt für Flüge ab Deutschland. Die erste Strecke, von Frankfurt nach Dallas/Fort Worth, begann im Sommer 1985 mit dem Flugzeugtyp McDonnell Douglas DC-10. Heute fliegt American Airlines bis zu 42 mal pro Woche nonstop von Deutschland zu fünf Destinationen in den Vereinigten Staaten.

Zeitleiste American Airlines in Deutschland

- **Sommer 1985** – American Airlines startet den ersten Flug ab Deutschland nach Dallas/Fort Worth, TX
- **1991** – US Airways startet den Service von Frankfurt nach Charlotte, NC
- **1995** – US Airways startet den Service von Frankfurt nach Philadelphia, PA
- **1996** – US Airways startet den Service von München nach Philadelphia, PA
- **Frühling 2013** – American startet den Service von Düsseldorf nach Chicago O'Hare, IL
- **Dezember 2013** – American Airlines fusioniert mit US Airways
- **Sommer 2015** – American Airlines startet den Service von Frankfurt nach Miami, FL

Ivonne Brauburger, American Airlines Sales Direktor Europa sagt: „Nachdem ich meine Karriere mit American vor 17 Jahren in Deutschland begann, bin ich nun sehr erfreut, unseren 30 jährigen Flugbetrieb mit bis zu sechs täglichen Flügen in die USA feiern zu können.“

„Kunden die ab Deutschland fliegen haben nun beträchtliche Möglichkeiten, über unsere Drehkreuze Dallas/ Fort Worth, Chicago, Philadelphia und Charlotte zu weiteren Zielen zu gelangen. Mit der neuen Strecke Frankfurt nach Miami sind die Türen nach Latein Amerika und in die Karibik nun beispiellos offen und erweitern die Verbindungen sowohl für Geschäfts- als auch für Privatreisende.“

www.americanairlines.de

Seasonal Packages im Dolder Grand

Es ist Sommerzeit im Dolder Grand Hotel Zürich und das Leben findet draussen statt. Geniessen Sie sommerliche Anlässe unter freiem Himmel. Entspannen Sie auf der idyllischen Spa-Terrasse. Gönnen Sie sich aussergewöhnliche Augenblicke mit den Angeboten und Packages.



Garden Restaurant Terrasse

Special Summer Offer

Bis 31. August 2015

- 2 Übernachtungen inklusive Garden Breakfast
- Late Check-out bis 16.00 Uhr (nach Verfügbarkeit)
- 1 Kerstin Florian Sun Aloe Gel pro Person
- Nutzung des Dolder Grand Spa (4'000 m²)

Summer Taste of the Dolder Grand

Bis 31. August 2015

- 2 Übernachtungen inklusive Garden Breakfast
- 1 Abendessen (3-Gang-Menü) im Garden Restaurant
- 1 After-Dinner-Drink in der Bar
- 1 Massage oder Facial nach Wahl (60 Min.)
- Nutzung des Dolder Grand Spa (4.000 m²)

The Epicure Package at the Dolder Grand

17. bis 20. September 2015

- 1 Übernachtung inklusive Garden Breakfast

- 1 Epicure 8-Gang-Menü im The Restaurant (inklusive Aperitif und Weinbegleitung)
- Late Check-out bis 16.00 Uhr
- Nutzung des Dolder Grand Spa (4.000 m²)

Family Days at the Dolder Grand

Bis 30. September 2015

- 2 Übernachtungen in zwei Zimmern inklusive Garden Breakfast
- Überraschungsgeschenk für die Kinder
- 1 Abendessen (3-Gang-Menü) im Garden Restaurant für die Eltern
- 1 Abendessen, zusammengestellt aus der Kinderkarte, für die Kinder
- 1 Massage oder Facial nach Wahl (60 Min.) für die Eltern
- Kinderbetreuung während drei Stunden
- Eintritt in den Zoo sowie Nutzung der Dolder Sports Anlagen mit Schwimmbad und Minigolf für die ganze Familie

Luxurious Watchmaking Experience

Bis 30. September 2015

- 2 Übernachtungen inklusive Garden Breakfast
- Uhrmacherkurs bei Bucherer: Einblicke in die faszinierende Welt
- der Uhrmacherei unter dem geschulten Auge eines erfahrenen Uhrmachers aus dem Hause Bucherer
- Shuttleservice ins Stadtzentrum und zurück
- 1 Guthaben im Wert von CHF 500.00 pro Person und Aufenthalt, einlösbar für einen Einkauf bei Bucherer
- Nutzung des Dolder Grand Spa (4.000 m²)

Foto: Stefan Schmidlin

The Dolder Grand
Kurhausstrasse 65
8032 Zürich
Schweiz

Tel+41 44 456 60 00
Fax+41 44 456 60 01

info@thedoldergrand.com
www.thedoldergrand.com

AIDA Kunst-Themenreisen: Galeriekünstler live an Bord erleben

International anerkannte Künstler begleiten regelmäßig die Kunst-Themenreisen der AIDA Flotte, auf denen Gäste ihren Lieblingskünstler persönlich kennenlernen und live erleben können. Dabei verwandeln die Künstler das Schiff schon mal in ihr persönliches Atelier und schaffen einmalige Kunstwerke, die anschließend ersteigert werden können.

Auf der Transatlantiküberquerung von Kiel nach New York (26. August bis 12. September 2015) sind gleich zwei namhafte Künstler an Bord. Die Bildhauerin Susanne Kraißer schafft Bronzefiguren von filigraner Schönheit. Auf der Reise können die Gäste den Entstehungsprozess miterleben und erahnen, wie aus einem Wachsmodelleine eine Bronzefigur entsteht. Die zweifache Meisterschülerin und mehrfach ausgezeichnete Künstlerin präsentiert eine Auswahl ihrer Frauenfiguren und Tierstudien in Bronze.

Porträts sind eine Leidenschaft des Malers Rando Geschewski. Mal poppig, mal drastisch, oft beides zusammen – der Meisterschüler von Werner Liebmann studierte Malerei und Grafik in Halle (Burg Giebichenstein). Seine Figuren wirken oft unfertig. Mit der Rasur, einer Technik bei der fast bildhauerisch gearbeitet wird, legt er seine Motive mit der Rasierklinge frei.

Mit AIDAviva geht es vom 3. bis 21. September 2015 von Warnemünde aus in die neue Welt. Auf der Reise nach New York stellt Sandra Rauch ihre „Urban Art“ auf Acrylglas vor. Die vielen Farben, Themen und Details, die große Städte ausmachen, finden sich in den farbenreichen, verdichteten Werken der Künstlerin wieder. Exklusiv für AIDA ist ihre „I was here collection“ entstanden, die in junger, kräftiger Bildsprache mit Impressionen aus den

AIDA Metropol-Destinationen London, Amsterdam, Paris und Hamburg spielt.

Auf der Jungfernfahrt des neuen Flaggschiffs AIDAprima begegnen sich Rando Geschewski und der britische Maler Tim Davies. Davies möchte die Menschen mit seinen farbenfrohen Werken zum Lachen bringen und positive Emotionen verbreiten. Seine Arbeiten, die sich an der Pop-Art-Ära der sechziger Jahre anlehnen, haben zum Teil kubistische Züge oder erinnern an Comics der 1960er Jahre. Ab



Maler Rando Geschewski

Singapur ist mit Feliks Büttner, Sandra Rauch und Malte Brekenfeld sogar ein Trio prominenter Künstler an Bord.

Andreas Schiller war prominentes Mitglied der Berliner Künstlerinitiative Tacheles und der Neuen Leipziger Schule. Der in tausendfacher Ausführung gemalte einzelne Apfel und die Bildserie „Curiosity of the West“ (Wunderkammer des Abendlandes) brachte ihm breite Zustimmung ein. Gäste können gleich auf zwei Reisen den Künstler bei öffentlichen Malaktionen erleben und selbst an der Entstehung der großen Bilderserien teilhaben, vom 16. bis 23. Oktober und vom 23. bis 30. Oktober 2015 auf AIDAstella im Mittelmeer.

Michael Weigel ist auf der Transamerika-Reise vom 25. Oktober bis 12. November 2015 auf der AIDAvita zu Gast. Während das Kreuzfahrtschiff von Hamburg nach New York fährt, können Gäste der Passion des Künstlers für Himmel und Meer auf die Spur kommen.

Während der Kunst-Themenreisen werden an Bord zahlreiche zusätzliche Programme angeboten. Neben den beliebten Kunstauktionen gibt es Kunstvorträge, Sonderausstellungen oder sogar Gourmet-Abende mit einem künstlerischen Rahmenprogramm. Die Künstler geben in Talkrunden oder beim Live-Malen Einblicke in ihr Schaffen und versehen die von den Gästen erstandenen Werke mit einer persönlichen Widmung.

Die Kunstgalerien an Bord der AIDA Schiffe bieten eine große Auswahl faszinierender zeitgenössischer Bilder, Grafiken und Skulpturen. Kunstliebhaber können die Werke in der Galerie, auf wechselnden Ausstellungen und

bei den spannenden Kunstauktionen erwerben. Der feste Bestand an Exponaten an Bord umfasst pro Schiff bis zu 2.000 Werke von 45 verschiedenen Künstlern.

Die AIDA Kunst-Themenreisen sind im Reisebüro, auf www.aida.de sowie im AIDA Kundencenter unter der Telefonnummer 0381/202 707 07 buchbar.

Foto: AIDA Cruises

AIDA Cruises
Am Strande 3d
18055 Rostock
Tel.: +49 (0) 381 / 444-8025
Fax: +49 (0) 381 / 444-8025
E-Mail: presse@aida.de
www.aida.de

Weltweit führender Reiseratgeber Lonely Planet zählt Kangaroo Island zu den Top 10 familienfreundlichsten Destinationen in Australien

Lonely Planet, einer der bekanntesten und renommiertesten Reiseführer der Welt, hat in seiner neuesten Ausgabe von Travel with Children die weltbekannte Insel Kangaroo Island als unvergessliches Reiseerlebnis für Familien gekürt.

Südaustralien ist das optimale Ziel für den Familienurlaub mit Kindern. So hat es auch Kangaroo Island unter die Top 10 an familienfreundlichsten Destinationen in Australien geschafft, die kürzlich von Lonely Planet in der neuesten Ausgabe von Travel with Children vorgestellt worden. Neben der beeindruckenden Tierwelt besticht die Insel durch atemberaubende Landschaften, die Kinder auf eine Entdeckertour einladen. Doch der Bundesstaat Südaustralien hat noch weitere Highlights für Familien zu bieten.

Auf Kangaroo Island die beeindruckende Tierwelt in ihrer natürlichen Umgebung erleben

Kangaroo Island ist eines der beliebtesten Ziele in Südaustralien. Jedes Campingabenteuer in der einmaligen Landschaft von Kangaroo Island gleicht einer Safari – zu entdecken gibt es hier unzählige Strände, faszinierende Tiere wie Kängu-

rus, Koalas oder Seelöwen aber auch viele andere Wildtiere. Besonders angenehm ist der Urlaub mit dem Wohnmobil, weil dieses einen hohen Grad an Flexibilität bietet: Bett, Spielsachen, Windeln, Wechselwäsche und Lebensmittel sind unterwegs jederzeit verfügbar. Die meist äußerst gepflegten und kinderfreundlichen Parkplätze für Caravans ersparen zudem zusätzliche Übernachtungskosten in Hotels. Einige nützliche Informationen die Sicherheit von Kindern im Auto betreffen, die es in Südaustralien zu beachten gilt, finden sich unter <http://www.gtp.com.au/kidsafesa/inewsfiles/inews.28112.1.pdf>

Foto: South Australian Tourism Commission

Buchungsinformationen gibt es direkt über die Website www.aboriginalsa.com.au/ weitere Informationen ebenfalls unter www.southaustralia.com/info.aspx?id=9003423

Der Murray River, der die Wüste sowie das Outback streift



Neues Luxusrefugium hinter historischen Stadt- mauern

Das Boutiquehotel La Fiermontina eröffnet im Herzen Apuliens



Das „Florenz des Süden“, wie Lecce gerne bezeichnet wird, heißt ab Juni ein neues urbanes Luxusresort willkommen: Mit La Fiermontina eröffnet ein elegantes Kleinod, das eingebettet in den antiken Stadtmauern des historischen Zentrums von Lecce im italienischen Apulien liegt.

Kulinarische Hochgenüsse verspricht die Küche im La Fiermontina, die von traditionellen apulischen Rezepten inspiriert ist. Chefkoch Simone Solido gibt ihnen eine leichtere und gesündere Note, um eine aromatische Fine-Dining-Erfahrung für die Gäste zu kredenzen.

Im Sommer dinieren die Gäste auf der 100-Quadratmeter großen Terrasse mit Blick auf die hübsch angelegten Gärten und Olivenbäume. Die Weinkarte mit einer großen Auswahl an einheimischen, apulischen sowie an italienischen, portugiesischen und französischen Weinen ergänzt das Gastro-Angebot. Die Bar Enzo, geschmückt mit zahlreichen Bildern der Familie Fiermonte, lädt zu einem beschaulichen Ausklang eines kurzweiligen Tages ein.

Foto: La Fiermontina

La Fiermontina
Piazzetta Scipione de summa
N4. Lecce
Italia
Tel.: +39 0832 30 24 81
info@lafiermontina.com
www.lafiermontina.com



Vignoble de la Montagne de Reims

turerbe und die Champagnerkeller zeigen die Produktionskette des Champagners. Die Gebäude in den Dörfern veranschaulichen deutlich das Gesamtbild des Berufszweiges: Weinpressen, Winzerhäuser, Genossenschaften und Champagnerhäuser mit Produktionsanlagen, Kellern und Gebäuden voller Prestige. Die Weinhänge zwischen Cumières und Mareuil-sur-Aÿ gelten als Wiege des berühmten Schaumweines. Auch die Abtei von Hautvillers ist ein Zeugnis der sehr alten Weinbaugeschichte. Hier hat der Benediktinermönch Dom Pérignon eine sehr wichtige Rolle für die Entwicklung des Champagners gespielt.

Die Aufnahme in das UNESCO-Weltkulturerbe ist auch eine Ermutigung, die Anstrengungen zum Erhalt und zur Aufwertung der Weinbaulandschaften und für eine nachhaltige Bewirtschaftung vor Ort und international fortzusetzen.

Die Aufnahme in die UNESCO-Welterbeliste wurde aufgrund folgender Kriterien vorgeschlagen:

(iii) ein einzigartiges oder zumindest außergewöhnliches Zeugnis von einer kulturellen Tradition oder einer bestehenden oder untergegangenen Kultur darstellen;

(iv) ein hervorragendes Beispiel eines Typus von Gebäuden, architektonischen oder technologischen Ensembles oder Landschaften darstellen, die einen oder mehrere bedeutsame Abschnitte der Menschheits-Geschichte versinnbildlichen;

(vi) in unmittelbarer oder erkennbarer Weise mit Ereignissen oder überlieferten Lebensformen, mit Ideen oder Glaubensbekenntnissen oder mit künstlerischen oder literarischen Werken von außergewöhnlicher universeller Bedeutung verknüpft sein.

Foto: Michel Jolyot

Fremdenverkehrsamt
CRT Champagne-Ardenne 5 rue de Jéricho
BP 50319
51013 Châlons-en-Champagne cedex
Frankreich
www.tourisme-champagne-ardenne.com
www.champagne-ardenne-tourismus.de

Weinberge, -häuser und –keller der Champagne jetzt UNESCO-Welterbe

Die Weinberge, -häuser und –keller der Champagne gehören jetzt zum UNESCO-Welterbe. Das wurde vom 39. Komitee des Welterbes, das zurzeit in Bonn tagt, bekannt gegeben. Die französische Regierung hatte Anfang 2014 eine Bewerbung eingereicht, um das herausragende natürliche und kulturelle Erbe der Champagnerherstellung zu schützen und aufzuwerten.

Die „Weinberge, -häuser und –keller der Champagne“ wurden in der Bewerbung als „Geburtsort“, Herstellungsort und Ort der Vermarktung des berühmtesten Schaumweines dargestellt. Schon 2008 hatte sich ein Verein der Landschaften der Champagne gebildet. Über 18 Monate hatte ein unabhängiges Expertenteam ICOMOS die Bedingungen geprüft und schließlich seine Empfehlungen vorgelegt.

Die Aufnahme ins Weltkulturerbe umfasst drei Orte:

Die „Avenue de Champagne“ in Epernay, die königliche Straße der Hauptstadt des Champagners

Diese « Avenue » bietet sowohl über der Erde als auch im Untergrund, ein außerordentliches Kulturerbe. Die Champagnerkeller wurden ab dem 18. Jahrhundert und im ganzen 19. Jahrhundert gegraben. Lange Stollen wurden angelegt, die einige von ihnen direkt mit dem Kanal

oder der Eisenbahnstrecke verbinden. Die Champagnerhändler, die sich in dieser Straße ansiedelten, haben großartige Produktionsstätten errichtet. Dann kamen im 19. Jahrhundert Residenzen hinzu von denen die beeindruckendsten „Chateaux“ genannt werden. Die Champagnerhändler begeisterten sich für diese Straße und so kam es dort zu einer regelrechten Ansammlung von Champagnerhäusern.

Der Hügel Saint Nicaise, die Kalksteinhöhlen und die Champagnerhäuser

Dieser Ort ist typisch für die Champagnerherstellung und den Einfluss der Champagnerhäuser auf die städtebauliche Struktur. Er ist es auch vor allem für den „Genie der Champagne“, und für die neue Verwendung alter Kalksteinhöhlen, die lange vergessen waren, als Champagnerkeller. Er vereint alle Bestandteile der industriellen Champagnerproduktion: den Weinberg, weite öffentlich zugängliche Anlagen und große Parks, die Nähe zum Kanal und Ausfallstraßen für den Handel, ein Ensemble von antiken und mittelalterlichen Kalksteinkellern, Keller die im 19. Jahrhundert gegraben wurden und Verbindungsstollen, die als Bereiche zur Weinbereitung und als Lagerplatz benutzt wurden.

Die historischen Weinhänge, die Wiege des Champagners

Die Weinberge, das architektonische Kul-



Hotelbewertungen in Korea jetzt nach dem Sterne-System

Zuvor war im Bereich der Hotelbewertung in Korea vor allem das 5-Blumen (mugunghwa) Hotelsystem zu sehen. Seit Januar 2015 wurde jedoch eine Änderung eingeführt. Auf Grundlage des international akzeptierten 5-Sterne Hotelbewertungssystems werden auch die koreanischen Bewertungen in das Sterne-Bewertungssystem umgeändert. Diese Änderung wurde aufgrund der stetig steigenden Anzahl von internationalen Touristen eingeführt, bei denen das alte Blumenbewertungssystem für viel Verwirrung sorgte. Damit Touristen die Qualität der Hotels und ihrer Services besser verstehen können, erfolgt die Bewertung nach der Anzahl der Sterne, für die sich die Hotels qualifizieren. Die Bewertung geht von 1-Stern - 5-Sterne, wobei 5-Sterne die höchste Bewertung ist. Im Allgemeinen sind Hotels mit einem Stern mit den Grundeinrichtungen wie einem Gäste- und Badezimmer ausgestattet und es wird Frühstück angeboten. Eine größere Auswahl an Essen und Getränken kann man in 2-Sterne Hotels finden, während Gäste von 3-Sterne Hotels eine Reihe von Einrichtungen zusätzlich zu verschiedenen Restaurants erwarten.

Die großen Hotels der 4- und 5-Sterne Kategorie bieten individuelle Dienstleistungen für die Gäste, Zugang zu einem Fitnesscenter, eine Sauna, ein Business Center, Restaurants und kleine bis große Festsäle für Banketts. Auch Zimmerservice (4-Sterne: verfügbar für 12 Stunden, 5-Sterne: rund um die Uhr verfügbar) wird bei diesen Top-Hotels angeboten.

Korea Tourism Organization
Koreanische Zentrale für Tourismus
Baseler Str. 35-37, 5.OG
60329 Frankfurt am Main
Tel: +49-69-233226
Fax: +49-69-253519
www.visitkorea.or.kr
www.koreafans.de

Größtes Volkssportereignis im Baltikum

SEB Tallinn Marathon und der Radmarathon von Tartu

Entdecken Sie die Hauptstadt Estlands als Marathonstadt. Tallinn ist neben den Großstädten der Welt zwar klein, aber zweifellos eine der unikalsten – die in der UNESCO-Welterbeliste aufgeführte Altstadt und die Stadtmauer mit Türmen, den Freiheitsplatz (Vabaduse väljak), die Promenade am Meer und grüne Parks sind einzigartig.

Das größte Volkssportereignis im Baltikum – der SEB Tallinn Marathon bringt tausende Teilnehmer aus Estland und dutzende aus ausländischen Staaten in Tallinn zusammen.

Der SEB Tallinn Marathon ist eine an die ganze Familie gerichtete Sportveranstaltung. Zum Programm gehören der Marathon von 42,195 km, der Halbmarathon

von 21,1 km, der Lauf von 10 km, Nordic Walking und Gehen sowie Haribo-Kinderläufe.

Im Jahr 2011 betrug die Anzahl der Teilnehmer 17890.

Radmarathon von Tartu

Am drittgrößten Geländemarathon der Welt können verschiedene Altersgruppen und Radfahrer mit verschiedener Vorbereitung teilnehmen - insgesamt beteiligen sich am Marathon 7500 Radfahrer. Hauptstrecken von 89 und 40 km bringen die Teilnehmer weit weg vom Stadtlärm auf die Pfade, die durch die abwechslungsreiche Landschaft von Süd-Estland verlaufen. Die jüngsten Teilnehmer können sich an den Geländeritten erfreuen.

Fotos: Tallinna Maraton, Tartu Maraton



Infos:
Tallinn Marathon
Tallinn, Vabaduse väljak
12.09 - 13.09.2015, 10:00 - 18:00
www.tallinnmarathon.ee
E-Mail: info@tallinnmarathon.ee

Radmarathon von Tartu
Otepää linn, Tehvandi Spordikeskuse
Staadion
20.09.2015, 10:00 - 18:30
Handy: (+372) 515 0360
Telefon: (+372) 742 1644
E-Mail: tartumaraton@tartumaraton.ee



Red, hot & Chili

Dan May's Chili Kochbuch

Dan May
Hädecke Verlag
160 Seiten, 26 Euro
ISBN: 978-3-7750-0640-8

Chilis und Chilisaucen machen aus jedem Gericht etwas Besonderes. Hier sind Lieblingsrezepte aus aller Welt versammelt, die die unterschiedlichsten Chilisorten und -schärfen optimal zur Geltung bringen. Ob nur mit einem Hauch oder von atemberaubender Schärfe, bei jedem Rezept sind die jeweils passendsten Sorten und der Schärfe Grad angegeben. Von thailändischer Nudelsuppe mit Rindfleisch über Graved Lachs mit Chili-Marinade bis zu marokkanischen scharfen Lammfleischbuletten mit Joghurtsauce, von afrikanischem Bohneneintopf über Chili-Ofenkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin bis zu einer schnellen Chili-Zitronen-Mayonnaise und feurigen Pastasaucen reichen die Geschmackserlebnisse.



Verführerische vegane Häppchen

Fingerfood vegan & vollwertig

Hädecke Verlag
88 Seiten, 9,95 Euro
ISBN: 978-3-7750-0677-4

Verführerische vegane Häppchen! Purer Geschmack, einfache Umsetzung, hoher Frischkostanteil und garantiert vollwertig – so geht vegane Küche! Der Trend zu einer veganen Ernährungsweise ist ungebrochen. Damit der pflanzliche Genuss auch gesund bleibt, ist es wichtig, auf die Vollwertigkeit der Zutaten zu achten. Wie einfach und lecker das sein kann, zeigen die kreativen Rezeptideen für Fingerfood des erfolgreichen Autorenteam. Bei jedem Gericht ist außerdem der Rohkostanteil vermerkt und Bio-Qualität wird großgeschrieben.



Sehr filmisch geschrieben, sehr psychologisch, unglaublich spannend

Girl on the Train

Du kennst sie nicht, aber sie kennt dich

Paula Hawkins
Blanvalet Verlag
448 Seiten, 12,99 Euro
ISBN: 978-3-7645-0522-6

Jeden Morgen pendelt Rachel mit dem Zug in die Stadt, und jeden Morgen hält der Zug an der gleichen Stelle auf der Strecke an. Rachel blickt in die Gärten der umliegenden Häuser, beobachtet ihre Bewohner. Oft sieht sie ein junges Paar: Jess und Jason nennt Rachel die beiden. Sie führen – wie es scheint – ein perfektes Leben. Ein Leben, wie Rachel es sich wünscht. Eines Tages beobachtet sie etwas Schockierendes. Kurz darauf liest sie in der Zeitung vom Verschwinden einer Frau – daneben ein Foto von »Jess«. Rachel meldet ihre Beobachtung der Polizei und verstrickt sich damit unentrinbar in die folgenden Ereignisse ...



Einer der besten Montalbano-Krimis

Das Spiel des Poeten

Commissario Montalbano liest zwischen den Zeilen

Andrea Camilleri
Bastei Lübbe, 272 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-7857-2535-1

Ein greises Geschwisterpaar in religiösem Wahn, das Schüsse abfeuert, sobald jemand sich der Wohnung nähert. Eine massakrierte Gummipuppe, die Rätsel aufgibt – umso mehr, als sich in einem anderen Viertel Vigàtas eine zweite Puppe mit denselben Blessuren findet. Anonyme Botschaften in Reimform, die im Kommissariat eingehen. Commissario Montalbano ahnt schon bald, dass ein weit zurückliegender Fall erneut ans Tageslicht gerückt ist: das mysteriöse Verschwinden eines Mädchens, dessen Leiche nie gefunden wurde ...



Nur ein Killer kann einen Killer zur Strecke bringen

Verfolgt

David Baldacci
Bastei Lübbe
496 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-7857-2540-5

Als knallharter Killer ist Will Robie genau der Mann, den die US-Regierung ruft, wenn es um die Eliminierung der schlimmsten Staatsfeinde geht. Niemand kann es mit Robie aufnehmen - niemand außer Jessica Reel, eine Kollegin von Robie. Die hat nun offenbar die Seiten gewechselt, weshalb Robie sie zur Strecke bringen soll. Doch als er die Verfolgung aufnimmt, findet er heraus, dass hinter Jessicas Verrat etwas anderes steckt, als man ihm weismachen wollte. Zusammen decken die zwei Killer eine Verschwörung ungeahnten Ausmaßes auf ...

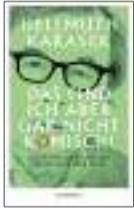


Eine Bresche ins Dunkel der Zeit!

Hermann Hesse
Die Briefe 1916 – 1923

Hermann Hesse
Suhrkamp Verlag
669 Seiten, 39,95 Euro
ISBN: 978-3-518-42458-2

Wohl keine Zeitspanne brachte so viele Veränderungen in das Leben des Dichters wie die Jahre von 1916 bis 1923. Obwohl Hermann Hesse das Deutschland des letzten Kaisers bereits 1912 für immer verlassen hatte, war er nach wie vor Staatsbürger des inzwischen kriegführenden Landes und musste jederzeit mit der Einberufung an die Front rechnen. Durch die Gründung der Berner Fürsorgezentrale zur Versorgung der deutschen Kriegsgefangenen mit guter Lektüre entging er diesem Los, doch um den Preis, bis 1919 fast ganz auf seine dichterische Produktion verzichten zu müssen. Wie er mit Hilfe der Psychoanalyse, einem Pseudonym für seine Mahnrufe zur Völkerversöhnung, der explosiven Niederschrift des Demian und dank seiner ersten Malversuche die daraus resultierenden Krisen zu überwinden vermochte, illustrieren diese Briefe.



Autobiografie, Witzesammlung, ein Buch über das Altern

Das find ich aber gar nicht komisch!
Geschichte in Witzen und Geschichten über Witze

Hellmuth Karasek
Quadruga Verlag
288 Seiten, 16,99 Euro
ISBN: 978-3-86995-075-4

Witze sezieren ihre Zeit. Gnadenlos, aber meist sehr lustig. „Humor ist der Knopf, der verhindert, dass uns der Kragen platzt“, sagt Joachim Ringelnatz. Und tatsächlich: Witze machen uns in vielen Situationen das Leben leichter. Doch bleibt uns dennoch immer wieder einmal auch ein Scherz buchstäblich im Halse stecken. Warum also erzählt man Witze zu genau dieser Zeit und genau so, wie man sie erzählt? Was gibt ihnen ihre Aktualität? Was verraten sie über ihre Zeit, die Menschen? Über uns?

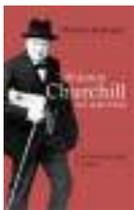


Abgründig, vielschichtig, kriminell gut!

Sehr geehrter Herr M.

Hermann Koch
Kiepenheuer & Witsch
400 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-462-04738-7

Der früher allseits gefeierte Autor M. bekommt Post von einem Leser. Post mit drohendem Unterton. Der Absender habe wichtige Informationen für ihn. M. hatte seinen größten Erfolg vor vielen Jahren mit einem Roman, der auf einem wahren Fall beruhte: Er schrieb einen Thriller über das ungeklärte Verschwinden eines Lehrers, ein Fall, der damals landesweit Schlagzeilen machte. Dieser Geschichtslehrer hatte eine kurze Affäre mit einer bildhübschen Schülerin und wurde zuletzt gesichtet, als er die Gymnasiastin und ihren neuen Freund in einem Ferienhaus im Süden Hollands aufsuchte. Die literarische Umsetzung dieses Kriminalfalls hat M. seinerzeit berühmt gemacht, doch heute ist sein Stern gesunken. Geradezu brennend aber interessiert sich neuerdings M.s geheimnisvoller Nachbar für ihn.



Einso unterhaltsam wie lehrreich

Winston Churchill
Der späte Held

Thomas Kielinger
C.H.Beck
400 Seiten, 24,95 Euro
ISBN: 978-3-406-66889-0

Als Winston Churchill 25 Jahre alt war, hatte er Kriege auf drei Kontinenten erlebt, fünf Bücher geschrieben und einen Sitz im britischen Unterhaus gewonnen. Mit 60 galt er politisch als gescheiterter Mann. Doch dann kam der Zweite Weltkrieg. Churchill wurde Premierminister, leistete den entscheidenden Widerstand gegen Hitler-Deutschland und führte sein Land bis zum siegreichen Kriegsende. Thomas Kielinger erzählt das bewegende Leben dieser Jahrhundertgestalt mit kritischer Bewunderung und narrativem Glanz. „Wir sind doch alle Würmer. Aber ich glaube, ich bin ein Glühwurm“, hat Churchill (1874 - 1965) in jungen Jahren einmal verkündet. Kaum einer besaß so reiche Talente, um solchen Ehrgeiz zu befriedigen.



MERIAN momente für Reisen mit viel Gefühl und allen Sinnen!

Lago Maggiore
Comer See

Eva Gerberding
TRAVEL HOUSE MEDIA GmbH
192 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-8342-1921-3

Der Reiseführer MERIAN momente gibt viele Anregungen für individuelle Auszeiten und unvergessliche Erlebnisse am Lago Maggiore und am Comer See. Schneebedeckte Gipfel bilden hier die Kulisse für palmengesäumte Uferpromenaden. Im Val Bavona leben die Menschen noch heute ohne Strom, während im nahen Locarno das internationale Filmfest die Innenstadt illuminiert. Das benachbarte Italien bietet elegante Badeorte, während die schroffe Bergwelt mit vielfältigen Zielen zum Wandern in frischer Luft aufwartet. Mit dem Reiseführer MERIAN momente erhält der Urlauber alle wichtigen Informationen für einen perfekten Aufenthalt. Dazu gibt es viele Extra-Rubriken für die ganz besonderen Erlebnisse: Allerneueste Entdeckungen, Ideen für inspirierende Erfahrungen und außergewöhnliche Begegnungen. So empfiehlt Autorin Eva Gerberding den schönsten Platz zum Sonnenuntergang am Lago Maggiore, den Besuch eines stillen Bergdorfs oder einen Spaziergang zwischen Blütenpracht und Alpengipfel. Mit Extra-Karte zum Herausnehmen.



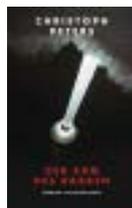
Mit viel Wortwitz, kuriosen Wendungen und einer großen Prise Sarkasmus

Im großen Stil

Ein Fall für Berlin und Wien

Petra Hartlieb, Claus-Ulrich Bielefeld
Diogenes, 400 Seiten, 14,90 Euro
ISBN: 978-3-257-30031-4

Echt oder falsch? Die temperamentvolle Frau Inspektor Anna Habel aus Wien und der grüblerische Kommissar Thomas Bernhardt aus Berlin ermitteln in ihrem vierten Fall gemeinsam im Spiegelkabinett des Kunsthandels und stellen fest: Selbst Fälschungen können teuer sein – und manchen kosten sie das Leben.



Fulminanter Großstadtroman und actiongeladener literarischer Thriller

Der Arm des Kraken

Christoph Peter
Luchterhand Literaturverlag
352 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-630-87320-6

Seit fünfzehn Jahren ist Annegret Bartsch Kommissarin im Vietnamdezernat der Berliner Polizei – seit zehn Jahren hat sie niemanden mehr vor Gericht gebracht. Während der Job sie zunehmend frustriert, wachsen zugleich die Spannungen zu Hause. Ihr Mann entpuppt sich als nörgelnder Eigenbrötler, die 8-jährige Tochter Lizzie geht ihr zunehmend auf die Nerven. Als der Japaner Yuki O. erschossen im Teich einer Parkanlage aufgefunden wird, steht Annegret Bartsch zunächst vor einem Rätsel. Vieles deutet darauf hin, daß Yuki O. zur japanischen Yakuza gehört hat und mit den Clans der vietnamesischen Mafia aneinandergeraten ist.



Hansa Terminal in Hamburg

zweijähriger Mietdauer, in Höhe von mindestens 4% oder nach 3 Jahren Mietdauer mit einer Rendite in Höhe von 4,72% nach IRR auf US-Dollar-Basis. Der Container-Rückkauf nach Ende der Laufzeit ist vertraglich garantiert.

3. Zu den bewährten Kapitalanlagen in Deutschland gehören Beteiligungen an einem deutschen Supermarkt. Die Mietverträge laufen 15 Jahre und sind mit bekannten Unternehmen wie Edeka, Lidl oder Aldi abgeschlossen. Die Rendite beträgt 5% p.a. und wird vierteljährlich ausbezahlt bei einer Laufzeit von 10 Jahren.

Das, sehr verehrte Gour-med Leser, sind nur einige der Möglichkeiten nicht in die „Zinsfalle“ zu tappen. Weitere Kapitalanlagen mit guter Rendite nennen wir Ihnen gerne.

Referenzen? Kein Problem. AS ist der Partner für sichere Kapitalanlagen. Ärzte vertrauen AS seit vielen Jahren.

Fotos: Buss Capital GmbH & Co. KG, Eigene Darstellung durch AS Finanzdienstleistungen, Habona Invest GmbH

Sichere Zinsen, gibt es die?

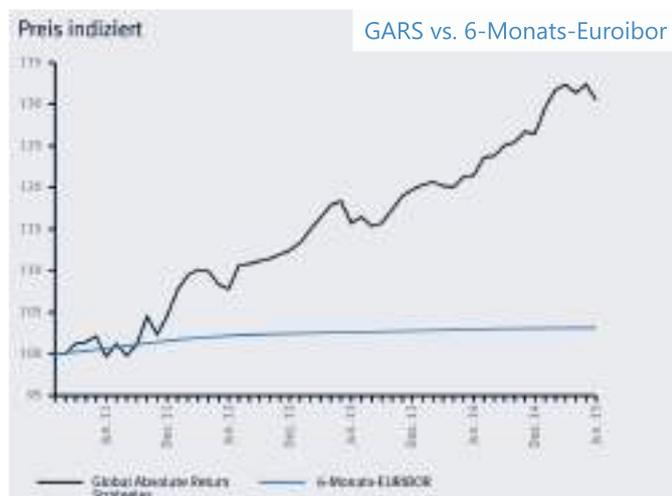
Die Kernfrage aller Kapitalanleger ist: Wie sicher sind die Zinszusagen und bin ich vor Verlusten geschützt. Der Grundsatz „Nichts tun bedeutet Verlust“ ist bei den heutigen Zinssätzen und der Inflationsrate wichtiger denn je.

Dabei ist es so einfach mit einer richtigen Strategie bei der Vermögensanlage nicht in die Zinsfalle zu tappen.

1. Global Absolute Return Strategie Fonds (GARS) der Standard Life bieten stabiles Wachstum durch Multi-Strategie und eine durchschnittliche Verzinsung von 6,67 % p.a. bei täglicher Verfügbarkeit der Einlage. Die Volatilität liegt, seit der Auflage 2011, immer unter 5 %.

2. Der stark wachsende Tankcontainermarkt erzielt Renditen, bei nur kurzer

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



Edeka-Markt in Waldfeucht



Nur selbstbewusste Kinder können sich wehren.

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

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

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

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

Sicher-Stark-Team



sicher-stark-team.de

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

Neues aus der Wissenschaft

Weißwein-Phenole: Entzündungshemmend und gefäßschützend

In zahlreichen epidemiologischen Studien ging der Genuss von weißem und rotem Wein mit einem Schutz vor Herz- und Gefäßerkrankungen einher. Da Nierenkranke vermehrt an Herz- und Gefäßerkrankungen leiden und die Effekte von Weißwein weniger bekannt sind als jene von Rotwein, widmete sich ein Team toskanischer Nierenspezialisten den Effekten verschiedener Inhaltsstoffe von Weißwein auf die Innenauskleidung (Endothelien) der Blutgefäße. Diese nehmen durch chronische Entzündungen, oxidativen Stress und Bluthochdruck leicht Schaden, was arteriosklerotischen Veränderungen Vorschub leistet, die schließlich zu einem lebensgefährlichen Gefäßverschluss führen können.

Die italienischen Nierenärzte untersuchten zunächst in Zellkulturen, wie sich Kaffeesäure auf die Zellen menschlicher Gefäßinnenwände auswirkt. Kaffeesäure ist eines jener Phenole, die typisch für Weißweine sind. Denn während in Rotwein mehr Polyphenole – das sind Verbindungen mehrerer Phenole – vorkommen, ist Weißwein reich an einfachen Phenolen wie Kaffeesäure, Tyrosol und Hydroxytyrosol. Die beiden letztgenannten kommen auch in nativem Olivenöl vor und

werden für dessen gesundheitlich positive Wirkungen mit verantwortlich gemacht, da sie antioxidativ und anti-entzündlich wirken. Der Laborversuch mit Kaffeesäure ergab, dass sie bereits in niedriger Dosis die Bildung von gefäßerweiterndem und damit gefäßschützendem Stickoxid (NO) steigerte. Die an den Gefäßzellen getesteten Phenolmengen waren so gewählt, dass sie einem moderaten Weißweinkonsum entsprachen.

Aus ihren Vorstudien im Labor schlossen die Forscher, dass Weißweinphenole das Voranschreiten von Nieren- und damit auch Herz-Gefäßleiden bremsen könnten. Als nächstes unternahm man einen Versuch mit zehn an einem chronischen Nierenleiden im Endstadium erkrankten Patienten. Als Kontrollgruppe dienten zehn gesunde Freiwillige. Die Probanden sollten zunächst für zwei Wochen auf alkoholische Getränke verzichten. Danach erhielten sie nach dem Zufallsprinzip für jeweils weitere zwei Wochen entweder soviel natives Olivenöl, wie sie üblicherweise auch verbrauchten, oder das Öl plus etwa zwei bis drei Gläser eines italienischen Weißweines mit 12 Vol.-% (entsprechend 4 ml Wein pro kg Körpergewicht). Zwei Wochen nach dem Ende der ersten Studienphase wurde getauscht,

sodass jeder einmal für zwei Wochen nur Öl oder Öl plus Weißwein bekam.

Anhand der gestiegenen Ausscheidung der Phenole Tyrosol und Hydroxytyrosol im Urin während der Öl- plus Weißwein-Phase konnte gezeigt werden, dass der Wein auch konsumiert wurde. Während der Weißweinphase sanken zwei wichtige Entzündungsmarker, CRP (C-reaktives Protein) und IL-6 (Interleukin 6), im Blut der Nierenpatienten signifikant ab. Auch bei den gesunden Probanden sanken die Werte, jedoch weniger ausgeprägt, was nicht verwundert, da sie zu Studienbeginn keine erhöhten Werte aufwiesen. Die Autoren schließen daraus, dass ein moderater Konsum von Weißwein entzündungshemmend wirkt. Im Kontext einer mediterranen Ernährung mit nativem Olivenöl könne er daher dazu beitragen, chronischen Entzündungen und Herzgefäßleiden vorzubeugen und das Fortschreiten chronischer Nierenerkrankungen zu verlangsamen.

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

Phenole aus Weißwein senken Entzündungsmarker bei Nierenkranken und Gesunden

- einfach-blinde, randomisierte, cross-over Interventionsstudie
- je 10 Gesunde und Patienten mit chronischem Nierenleiden im Endstadium (GRF 26,4), i. D. 45 bzw. 51 Jahre alt (11 m, 9 f)
- frei u. a. von Lebererkrankungen, entzündlichen Erkrankungen und fortschreitenden Krebserkrankungen
- Dauer: zweimal 15 Tage mit zweiwöchiger Auswaschphase davor und dazwischen
- Intervention: exklusive Versorgung mit Olivenöl extra-vergine in gewohnter Menge oder Öl plus Weißwein (Soave, 12 Vol.-%)
- 4 ml Wein / kg Körpergewicht, entsprechend 2-3 Gläsern täglich
- Messung von Entzündungsmarkern (u. a. CRP, IL-6) im Blut
- Messung von Weinphenolen im Urin (Tyrosol, Hydroxytyrosol)

Migliori, M et al.: Anti-inflammatory effect of white wine in CKD patients and healthy volunteers. Blood purification 2015;39:218-223

Phenole aus Weißwein senken Entzündungsmarker bei Nierenkranken und Gesunden: Zusammensetzung des Weines

Inhaltsstoff	Gehalt / Anteil
Alkohol	12 Vol.-%
Shikimisäure	23 mg / l
Hydroxytyrosol	2,03 mg / kg
Tyrosol	24,22 mg / kg
Kaffeesäure	1,29 mg / kg
Quercetin	< 0,1 mg / kg

Migliori, M et al.: Anti-inflammatory effect of white wine in CKD patients and healthy volunteers. Blood purification 2015;39:218-223



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.



**Zertifiziertes
Hypertonie-Zentrum DHL®**

Deutsche Hochdruckliga e.V.
Deutsche Gesellschaft für Hypertonie und Prävention

Weitere Informationen sowie Zertifizierungsanträge:
Deutsche Hochdruckliga e.V. DHL®
Deutsche Gesellschaft für Hypertonie und Prävention
www.hochdruckliga.de

Rheumatologen tagen in Bremen:

Fortschritte in der Rheuma-Therapie und neue Impfempfehlungen

Über die Fortschritte in der Therapie, immer kleinere Implantate und neue Impfempfehlungen für Kinder mit Rheuma diskutieren Experten im Rahmen des 43. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Rheumatologie (DGRh). Dieser findet vom 2. bis 5. September in Bremen statt. Bundesgesundheitsminister Hermann Gröhe eröffnet den Kongress mit einem Festvortrag.

Das Bild von schmerzgeplagten und gebrechlichen Rheuma-Patienten ist längst nicht mehr aktuell. „Im Laufe der letzten Dekade ist die Krankheitsaktivität der rheumatoiden Arthritis bei rheumatologisch betreuten Patienten deutlich heruntergegangen“, so DGRh-Tagungspräsident Professor Dr. med. Jens Gert Kuipers, Chefarzt der Klinik für internistische Rheumatologie am Roten Kreuz Krankenhaus, Bremen. Für medikamentös gut eingestellte Patienten sei auch Sport kein Problem. Sie können zudem uneingeschränkt einem Beruf nachgehen.

Neuigkeiten haben die Rheumatologen auch in Sachen Impfungen zu berichten. „Ein guter Impfschutz ist für Rheuma-Patienten besonders wichtig und Bedenken hinsichtlich der Verträglichkeit gewisser Vakzine sind in den meisten Fällen nicht berechtigt“, so Kuipers. Dennoch sind die Impfquoten nicht ausreichend.

Für Rheuma-Patienten, Angehörige und Interessierte bietet die Deutsche Rheuma-Liga einen Patiententag am 5. September 2015 auf dem DGRh-Kongress in Bremen an. Zudem führt die DGRh wieder das erfolgreiche Programm für den Nachwuchs durch: Medizinstudenten können sich beim Kongress unter der Obhut erfahrener Rheumatologen intensiv über das Fachgebiet informieren.

Quelle: Kerndokumentation 2013

Weitere Informationen:
www.dgrh-kongress.de/wissenschaftlprogramm.html

Studie im Auftrag der Techniker Krankenkasse zeigt: Apps bahnen sich den Weg in die Gesundheitsversorgung

Der Trend zu „Wearables“ und „Selftracking“ ist keine bloße Spielerei, sondern stärkt den selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit der Gesundheit: Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie des Universitätsklinikums Freiburg im Auftrag der Techniker Krankenkasse (TK), die in Berlin vorgestellt wurde.

Die Wissenschaftler untersuchten, welche Angebote es bereits auf dem Markt der rund 400.000 Medizin-, Gesundheits- und Lifestyle-Apps gibt und was die Nutzer davon haben. Ihr Fazit: Gesundheitsbezogene Apps werden künftig in der Prävention und der Chroniker-Versorgung ihren festen Platz haben. Es hapert heute jedoch bei den meisten Angeboten noch an der Qualität - und an der Nachhaltigkeit.

„Die Zeit ist reif, die digitale Versorgung massiv voranzutreiben und wir sind bereit, unseren Teil dazu beizutragen“, sagte der TK-Vorstandsvorsitzende Dr. Jens Baas und verglich die digitale Entwicklung im Gesundheitsbereich mit der des autonomen Fahrens: „Die Technik entwickelt sich viel rasanter als der gesetzliche Rahmen - hier müssen wir nachsteuern“, so Baas. Das E-Health-Gesetz sei dazu ein Anfang, aber eben nur ein Anfang. In Berlin forderte Baas einen kritischen Dialog zu den Chancen und Risiken eines digitalisierten Gesundheitswesens und der Frage, wie Patienten den Komfort neuer Funktionen nutzen können und sie gleichzeitig vor Datenmissbrauch geschützt sind: „Der Schutz der Sozialdaten ist extrem wichtig. Die Herausforderung wird sein, zugleich nützlichen Anwendungen den Weg zu ebnen“, so Baas.

Wie Verbraucher anhand weniger Angaben selbst überprüfen können, inwie-

weit eine angebotene App dem eigenen Sicherheitsbedürfnis entgegen kommt, erläuterte Dr. Ursula Kramer: „Wenn der App eine Datenschutzerklärung fehlt oder nicht klar ist, wie sich diese finanziert, ist man sicher gut beraten, nach einer Alternative zu schauen“, so die Mitautorin der Studie.

Auch der aktuelle TK-Trendmonitor des forsa-Instituts belegt, dass Menschen aller Altersgruppen der Digitalisierung im Gesundheitswesen offen gegenüber stehen: Schon heute suchen drei Viertel der Befragten – auch die 60- bis 70-Jährigen – nach Gesundheitsinformationen vorwiegend oder ausschließlich im Internet. Und mehr als jeder Zweite (52 Prozent) gab an, mit seinem Arzt via Internet in Kontakt treten zu wollen oder es bereits zu tun: Online Termine vereinbaren, den Arztbesuch elektronisch vorbereiten, Messwerte elektronisch übermitteln oder auch Rezepte online erhalten – das sind die Anwendungen, die Patienten bereits heute gern per Web regeln wollen.

Dass Apps auch im Gesundheitsbereich mehr können als nur Informationen zu liefern oder Daten zu sammeln, zeigen aktuelle Beispiele der TK: So lädt etwa die Diabetes-Tagebuch-App die Blutzuckermesswerte direkt in ein Smartphone. Mit dem Service TK-Arzttermin-Online finden die Patienten mobil einen Arzt und buchen unterwegs verbindlich einen Termin. Und die neue App „Husteblume“ berechnet die persönliche Pollenbelastungsvorhersage.

Eine Checkliste für Nutzer von Gesundheit-Apps und weitere Informationen gibt es ab sofort auf www.tk.de (Webcode: 723596)

Neue Forschungen weisen darauf hin, dass der Geruchssinn fettstüchtiger Menschen stärker ausgeprägt ist. Im Gehirn wirkt der Geruchssinn über das Hunger-/Sättigungs- und Belohnungszentrum (1).

Lorenzo Stratton und Ashleigh Whittle vom Zentrum für Vergleichende und Evolutionäre Psychologie an der Universität in Portsmouth, England, untersuchten 40 Studenten und teilten diese in Fettsüchtige (Body Mass Index BMI ≥ 30 kg/m²) und Nicht-Fettsüchtige (BMI < 30) ein. Alle waren gesund, Nichtraucher und nahmen keine Appetitzügler ein. Untergewichtige sowie Menschen mit gestörtem Geruchs- oder Geschmackssinn wurden ausgeschlossen.

Geruchssinn: Die Probanden bekamen Aroma von dunkler Schokolade zu riechen und mussten angeben, wie intensiv und wie angenehm der Geruch sei. Dann wurde der Aromastoff stufenweise verdünnt, um die unterste Schwelle für die Geruchswahrnehmung zu erfassen.

Geschmackssinn: Substanzen für die vier

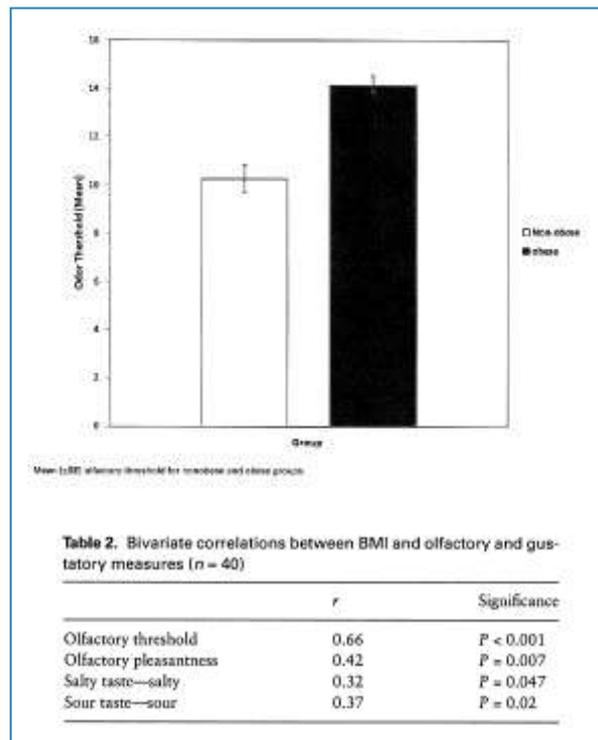
Haben dicke Menschen einen stärkeren Geruchssinn für Essen?

Geschmackswahrnehmungen sauer, salzig, bitter und süß wurden auf die Zunge der Probanden gesprüht und sie mussten diese identifizieren und die Stärke angeben. Dann wurden die Wahrnehmungen mit dem Gewicht verglichen.

Ergebnisse: Es fand sich eine signifikant positive Korrelation mit dem Geruchssinn (Abb. und Tab. aus Lit. 1), auch für den Geschmackssinn auf sauer und salzig traf dies zu (Tab. aus Lit 1): Dicke hatten einen signifikant ausgeprägteren Geruchssinn für Schokolade und einen stärkeren Geschmackssinn für sauer und salzig. Interessanterweise traf dies nicht für den bitteren und süßen Geschmack zu.

umami („herzhaft“, „intensiv“, aktiviert durch Protein, vor allem Glutamat). Der Geruch von hochkaloriger Nahrung wie Schokolade könnte nach den Autoren bei empfänglichen Personen auch über Zentren wirken, die bei einer Sucht aktiviert werden. Lucy Donaldson von der Universität in Nottingham als nicht in die Studie involvierte Kommentatorin meint einschränkend, dass die Mechanismen doch komplexer seien und man aus Studien zur Geruchs- und Geschmackswahrnehmung keine zu weitreichenden Schlüsse ziehen sollte. So hätten etwa süß riechende Früchte keineswegs immer einen hohen, sondern oft sogar einen niedrigen Kaloriengehalt (2).

Fazit: Stets abwechslungsreich und ausgewogen, nicht einseitig essen!



Kommentar

Auch nach dieser Arbeit ist es offenbar von größerem Interesse, in erster Linie den Einfluß des Geruchs und weniger des Geschmacks auf das Essverhalten und das Gewicht zu untersuchen. Es ist weitgehend Allgemeinwissen, dass wir die Essensqualität vorwiegend „riechen“ und nicht „schmecken“; man muss nur einmal – im Selbstversuch – sich die Nase fest zuhalten und dann versuchen, eine Speise genau zu beschreiben oder überhaupt nur zu identifizieren. Meist gelingt dies schlecht, da man nur die vier klassischen Qualitäten süß, sauer, salzig und bitter schmeckt, heute als 5. Geschmack auch

Literatur

(1) Lorenzo D. Stafford, Ashleigh Whittle: Obese individuals have higher preference and sensitivity to odor of chocolate. *Chemical Senses* 2015. 40:279-284. doi:10.1093/chemse/bjv007

(2) Madeline Kennedy: Obese people may be more sensitive to food smells. http://www.medscape.com/viewarticle/842583_print

Grafik: Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie

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

MEDICA EDUCATION CONFERENCE 2015: interventionelle Therapien in der Kardiologie im Fokus

Katheter-basierte Herzklappen-Eingriffe – eine immer größer werdende Konkurrenz zum Skalpell

Katheter-gestützte Eingriffe als Alternative zu operativen Verfahren sind in der Medizin in vielen Bereichen zunehmend beliebt; weil die Katheter-Systeme stetig verbessert werden und auch auf Grund der Zunahme der Zahl alter und multimorbider Patienten, bei denen herkömmliche chirurgische Verfahren zu riskant sind. Große Fortschritte sind mit katheter-basierten Therapien in den vergangenen Jahren zum Beispiel bei Erkrankungen der Herzklappen erzielt worden, insbesondere bei Stenosen der Aortenklappe. In den Fokus rücken nun verstärkt auch Katheter-Eingriffe an der Mitralklappe. Minimal-invasive Verfahren bei Herzklappen-Erkrankungen sind daher auch ein Thema bei der kommenden MEDICA in Düsseldorf, vom 16. bis 19. November, der weltgrößten Medizinmesse, sowie der MEDICA EDUCATION CONFERENCE (im Congress Center Düsseldorf/ CCD Süd).

Einen enormen Stellenwert haben, insbesondere in Deutschland, katheter-basierte Eingriffe an der stenosierten Aortenklappe (TAVI). 2013 wurden bereits über 10.000 Eingriffe dieser Art vorgenommen, 2008 waren es nicht einmal 700. Der rasche Anstieg hat allerdings zu einer Kontroverse zwischen der Deutschen Gesellschaft für Kardiologie (DGK) und der Deutschen Gesellschaft für Thorax-, Herz- und Gefäßchirurgie (DGTHG) geführt. Auslöser eines Disputes war vor allem ein Positionspapier der Kardiologen-Gesellschaft (Der Kardiologe 2015; 9: 11 – 26). In der Publikation würden abweichende Standpunkte zu Studien und medizinischen Leitlinien formuliert, kritisierten die Herzchirurgen (Thorac Cardiovasc Surg 2014; 62(8): 639 - 44). Die Haupt-Kritik: Indikationsausweitung

der TAVI auf Patienten mit mittlerem OP-Risiko trotz fehlender gesicherter Nutzen-Belege und Langzeit-Erfahrungen. Ein weiterer wesentlicher Kritikpunkt waren katheter-basierte Eingriffe in Kliniken ohne herzchirurgische Abteilungen. Die Kardiologen wiesen diese Kritik selbstverständlich zurück. Vor dem Hintergrund dieser Kontroverse beschloss der Gemeinsame Bundesausschuss dann Anfang dieses Jahres für minimal-invasive Herzklappen-Eingriffe Mindeststandards (Entscheidung über die Art des Eingriffes grundsätzlich im Herz-Team, katheter-gestützte Eingriffe nur in Kliniken mit kardiologischen und herzchirurgischen Fachabteilungen). Das Thema Indikationsstellung war und ist damit natürlich nicht vom Tisch. So forderten bereits wenige Monate später die DGTHG, die DGK, der Sachverständigenrat für die Begutachtung der Entwicklung im Gesundheitswesen und die Barmer GEK Verbesserung der Qualitätssicherung bei invasiven Herz-Therapien und Katheter-Eingriffen, insbesondere bei der Indikationsstellung.

Auch im Kommen: katheter-basierte Eingriffe an der Mitralklappe

Derzeit drehen sich viele Diskussionen hauptsächlich noch um TAVI, während Eingriffe an der Mitralklappe sich „im Schatten“ dieser TAVI-Debatte bewegen. Die Gründe sind unter anderen die komplexe Anatomie der Mitralklappe und die vergleichsweise geringere Zahl an gesicherten klinischen Daten. Bei symptomatischen Patienten mit operabler hochgradiger Mitralklappen-Insuffizienz (MI) ist die chirurgische Rekonstruktion weiterhin der therapeutische „Goldstandard“. Jeder zweite oder dritte Patient mit schwerer symptomatischer Mitralklappen-Insuffizienz wird allerdings nicht operiert,

etwa auf Grund von Begleiterkrankungen und des fortgeschrittenen Alters. Infolge der demografischen Entwicklung wird die Zahl dieser Patienten wahrscheinlich noch zunehmen, die „Versorgungslücke“ noch größer werden. „Mitralklappen-Vitien gehören weltweit zu den häufigsten Klappenerkrankungen. Und trotz Rückgangs der rheumatischen Mitralklappen-Erkrankungen auch in den Entwicklungsländern ist die primäre und sekundäre Mitralklappen-Insuffizienz insbesondere im höheren Alter zunehmend häufig“, so die Kardiologen Professor Hans-Reiner Figulla (bis März 2015 Universitätsklinikum Jena) und Privatdozent Alexander Lauten, leitender Oberarzt und Leiter des TAVI-Programms an der Charité (Herz 2015; 40: 215 – 223).

Das Symposium „Herzchirurgie/ Kardiologie: Transkatheter-Klappen – Aktuelle Trends“ (Deutsch/ Englisch gedolmetscht) findet unter der Leitung von Prof. Hüseyin Ince (Vivantes Klinikum Am Urban/ Berlin) am 16. November im Rahmen der MEDICA EDUCATION CONFERENCE 2015 (Congress Center Düsseldorf/ CCD Süd) von 09:00 – 10:30 Uhr statt. Die MEDICA EDUCATION CONFERENCE wird von der Deutschen Gesellschaft für Innere Medizin (DGIM) zusammen mit der Messe Düsseldorf veranstaltet und ist konzipiert als Fortbildungsveranstaltung für alle medizinischen Fächer sowie für Vertreter aus Wissenschaft und Industrie.

Aktuelle Informationen zur MEDICA EDUCATION CONFERENCE online unter: <http://www.medica.de/mec1>

Aktuelle Informationen zur MEDICA 2015 online unter: <http://www.medica.de>

Universitätsklinik Friedrichsheim: Röntgen-Revolution dank Nobelpreis-Technologie

Neue medizinische Spitzentechnologie in Deutschland: Patienten profitieren von einem innovativen dreidimensionalen Röntgenverfahren. Es macht präzisere Diagnosen bei einer nach Herstellerangaben deutlich geringeren Strahlendosis möglich. Die Mediziner sind von den ersten Ergebnissen begeistert.

Es ist der Beginn eines neuen Röntgenzeitalters in der Bundesrepublik: Als erstes Hochschulkrankenhaus Deutschlands hat die Orthopädische Universitätsklinik Friedrichsheim in Frankfurt am Main jetzt ein völlig neuartiges Röntgensystem in Betrieb genommen. Die neue Untersuchungsstation ermöglicht erstmals eine dreidimensionale Darstellung der analysierten Körperpartien im Stehen und damit in der Funktion und liefert damit deutlich präzisere Informationen über das Skelett in der Belastung bei Patienten als bisherige Röntgen-Untersuchungen. "Die wertvollen Informationen ermöglichen eine sehr präzise Diagnostik statischer Probleme, eine besser angepasste Behandlung und eine optimale Kontrolle der Therapie", sagt die Ärztliche Direktorin und Geschäftsführerin der Universitätsklinik Friedrichsheim, Univ.-Prof. Dr. med. Andrea Meurer.

Zusätzlich überzeugt das neuartige Verfahren nach Angaben der Herstellerfirma mit einer extrem niedrigen Strahlendosis. Diese liege danach bis zu zehnmal niedriger als bei traditionellen Methoden. Weil die dreidimensionale Skelettanalyse ein umfassendes Patientenbild liefert, sind auch deutlich weniger Untersuchungen nötig.

Ingenieure, Orthopäden, Chirurgen und Radiologen in Frankreich haben die revolutionäre Röntgen-Technologie gemeinsam erforscht, die jetzt zum ersten Mal in einer deutschen Universitätsklinik eingesetzt wird. Maßgeblich mitentwickelt wurde die an eine Kabine erinnernde Di-

agnosestation von dem inzwischen verstorbenen französischen Nobelpreisträger und Physiker Georges Charpak.

Eine mittlere sechsstellige Summe hat die Orthopädische Universitätsklinik in die neue Spitzendiagnostik investiert, ein Großteil hiervon stammt aus den Mitteln der Stiftung Friedrichsheim, die damit medizinischen Fortschritt in der Orthopädie voranbringen möchte, und testet sie



Die revolutionäre Technologie ermöglicht durch die komplette Darstellung der Wirbelsäule und der Gelenke im vollen Belastungszustand völlig neue Möglichkeiten

bereits mit Erfolg im Klinikalltag: „Die ersten Erfahrungen sind sehr positiv, weil wir viele medizinische Fragen beantworten können, die vorher nicht zu lösen waren“.

Denn erstmals könne der stehende Mensch komplett abgebildet werden. Das ist bei anderen bildgebenden Verfahren wie Computer- oder Magnetresonanztomographie nicht möglich. Dort muss

der Patient liegen. Das EOS-System sei im Unterschied dazu in der Lage, Bilder von Kopf bis Fuß vom stehenden Patienten zu erstellen, betont die Wissenschaftlerin.

Die revolutionäre Technologie ermöglicht durch die komplette Darstellung der Wirbelsäule und der Gelenke im vollen Belastungszustand völlig neue Möglichkeiten. "Das ist in der Orthopädie deshalb besonders wichtig, weil die Beine das gesamte Gewicht eines Menschen tragen und im Falle von Abweichungen und Krankheiten dort große statische Probleme auftreten können", sagt die Ärztliche Direktorin der Universitätsklinik.

Zu den Hauptanwendungsbereichen gehören neben Beugelenken und Wirbelsäule Fehlstellungen des Beckens, Differenzen bei Beinlängen oder Achsenabweichungen der Beine (zum Beispiel O-Beine) sowie die Analyse von Positionen und Funktionen künstlicher Gelenke. Aufgrund der geringen Strahlendosis soll EOS in Frankfurt zukünftig besonders auch bei Kindern eingesetzt werden. Entsprechende Vorbereitungen und Forschungen laufen derzeit.

Die Orthopädische Universitätsklinik Friedrichsheim in Frankfurt am Main zählt zu den Top-Kliniken in Deutschland. Das hat das Magazin Focus bereits zuletzt in der Klinikliste 2014 festgestellt. Mit der Anschaffung des EOS-Geräts setze die Klinik einmal mehr ihren Anspruch um, Innovationen so schnell wie möglich zum Nutzen der Patienten in den klinischen Alltag zu bringen, sagt Professor Meurer.

Foto: Orthopädische Universitätsklinik Friedrichsheim

Orthopädische Universitätsklinik
Friedrichsheim gGmbH
Marienburgstraße 2
60528 Frankfurt am Main
Telefon: +49 (0)69-6705-0
www.orthopaedische-uniklinik.de

Symposium zur Richtlinie über gefälschte Arzneimittel – mit Aegate in Deutschland

Aegate, der führende Anbieter von Arzneimittel-Überprüfungs- und -Authentifizierungsdienstleistungen, führte am 24. und 25. Juni 2015 in Frankfurt am Main das 2. Eco System Partner Symposium durch – eine umfassende Informations-Veranstaltung zum Thema Sicherheit für Patienten in Europa und Deutschland bei der Medikamentenausgabe.

Vertreter aus der Pharmaindustrie, vom Apothekerverband, Generikahersteller und Software Provider begleiteten die Veranstaltung. Piv. Doz. Dr. Hug von der Universität Freiburg und Dr. David Brindley Universität Oxford zeigten die Notwendigkeit des Schutzes vor Fälschungen aus der Sicht von Klinikapotheken deutlich auf. Die Arzneimittelfälschungsrichtlinie läutet eine neue Wertschöpfungsära ein, die sich Apotheker in Deutschland und Europa zunutze machen können. Das Aegate-Symposium wird allen Software-Anbietern ermöglichen, Apotheken den umgehenden Start einer Reihe neuer Dienstleistungen anzubieten.

Aegate ist weltweit führend im Bereich der Arzneimittelüberprüfung und qualifizierter Blueprint-Bereitsteller der EMVO (European Medicines Verification Organisation).

Deutschland hat ein Modell zur Steuerung und Verwaltung des Authentifizierungsverfahrens geschaffen und die Akteure können wählen, mit welchem Dienstleister sie diese Rechtsvorschrift umsetzen möchten. Die positiven Auswirkungen für Apotheken und Dienstleister sind erheblich, die Patientensicherheit konnte signifikant verbessert werden. 1,8 Millionen Arzneimittel, die nicht herausgegeben werden durften, wurden gestoppt. Zudem verbesserten sich die Erträge der Apotheken und der Softwareanbieter.

www.aegate.com

BioClinica übernimmt MediciGroup

Hinzunahme von globalem Motor bei Patientengewinnung und -erhalt beschleunigt klinische Studien

BioClinica®, Inc [<http://www.bioclinica.com/>], ein Anbieter von Spezial-Dienstleistungen und -Technik für klinische Studien, gab bekannt, dass es mit MediciGroup(®), Inc. (Medici) ein führendes Unternehmen bei Gewinnung und Erhalt von Patienten übernommen hat. Der Kauf umfasst die Tochtergesellschaften MediciGlobal [<http://mediciglobal.com/>], Ltd. und Access to Patients, LLC. Medici bietet mit L2FU® [<https://l2fu.net/>] auch einen Dienst zum Auffinden von Patienten, die für die Nachbeobachtung verloren gegangen sind (Lost-to-Follow-up), mit dessen Hilfe diese Patienten weltweit wiedergefunden werden können. Zusammen mit Medici wird BioClinica [<http://www.bioclinica.com/>] Pharmaunternehmen umfangreiche Dienstleistungen zur Gewinnung und zum Erhalt von Patienten bereitstellen, durch die die Geschwindigkeit und die Effizienz von weltweiten klinischen Studien erhöht werden.

„Durch diese spannende Übernahme bekommt BioClinica einen machtvollen Motor für die Gewinnung und den Erhalt von Patienten sowie für den Lost-to-Follow-up-Dienst hinzu“, sagte der CEO von BioClinica, John Hubbard, Ph.D. „Medicis patentrechtlich geschützte Technologien und Abläufe stellen sicher, dass geeignete Patienten in klinische Studien aufgenommen und darin gehalten werden, wodurch die zeitlichen Abläufe bei der klinischen Entwicklung zusätzlich beschleunigt werden.“

Medici ist branchenweit führend aufgrund seiner Fähigkeit, Patienten aus der ganzen Welt für klinische Studien über eine Vielzahl von Therapiefeldern hinweg zu gewinnen. Dabei hat sich das Unternehmen auf Populationen von Patienten mit seltenen und einzigartigen Krankheiten für klinische Studien, für die nur schwer Patienten zu gewinnen sind, spezialisiert. Medici verwaltet über 30

weltweite Patientengemeinschaften online, die, zusammen mit den patentierten Werkzeugen und hochmodernen digitalen Methoden, Kunden dabei helfen, ihre Ziele bei der Gewinnung von Patienten zu erreichen oder sogar zu übertreffen.

„Wir finden nicht nur Ihre Patienten – wir helfen Ihnen auch, diese zu halten“, sagte Liz Moench, Gründerin und CEO von Medici. „Gemeinsam mit BioClinica werden unsere Dienste ein wichtiges Modell zur Verfügung stellen, das sich auf Schnelligkeit, Qualität und Kosteneffizienz bei der Einrichtung klinischer Studien konzentrieren wird.“

BioClinica und Medici haben bereits bei Studien zusammengearbeitet, bei denen das Team von MediciGlobal Daten mithilfe der Technik von BioClinica genutzt hat. Die beiden Unternehmen arbeiteten jüngst beim Abschluss der Patientenaufnahme für eine weltweite Studie zusammen und waren dabei dem Zeitplan weit voraus.

„Sobald wir unsere Rekrutierungsvorgaben in das BioClinica-System einstellen, können wir klinische Studien in Echtzeit verwalten. Das ermöglicht es uns, die Aufnahmeraten der einzelnen Studienzentren zu überwachen und auf allen Ebenen die Leistung voranzutreiben – beim Marketing für die Rekrutierung und bei der Leistungsfähigkeit der Studienzentren, von Anfang bis Ende“, sagte Moench.

www.mediciglobal.com
www.bioclinica.com

Merck Serono führt neue Version des Eeva-Tests mit dem Ziel einer Optimierung der assistierten Reproduktionsbehandlung ein

Merck Serono bietet Embryologen und Ärzten weitere innovative Reproduktionstechnologien mit dem Ziel, die Beurteilung der Embryonenentwicklung während der ART-Zyklen zu verbessern. Der neue Eeva-Test 2.3 ist mit dem Xtend-Algorithmus ausgestattet und nutzt neue Parameter, um ein umfassenderes Bild der Embryonenentwicklung zu erhalten

Merck Serono, das biopharmazeutische Geschäft von Merck, hat heute die Markteinführung des neuen Eeva(R) (Early Embryo Viability Assessment) Tests mit Xtend-Algorithmus bekannt gegeben. Dabei handelt es sich um die erweiterte Version eines nicht-invasiven Tests, der die Beurteilung der Embryonenentwicklung während der assistierten Reproduktionsbehandlung (ART) unterstützt. Die neue Version baut auf wissenschaftlichen und klinischen Erfahrungen mit dem bewährten Eeva-System von Merck Serono auf und nutzt einen neuen Algorithmus für ein mehrdimensionales Modell für die Beurteilung und Prognose der Embryonenentwicklung. Der erweiterte Xtend-Algorithmus ermöglicht ART-Laboratorien, ein umfassenderes Bild der Embryonenentwicklung zu erfassen und erhöht - ergänzend zu herkömmlichen morphologischen Untersuchungen - im Vergleich zur alleinigen Verwendung herkömmlicher morphologischer Untersuchungen die Möglichkeit, Embryonen mit dem grössten Entwicklungspotenzial zu identifizieren. Mit der Einführung des verbesserten Systems erweitert Merck Serono sein Portfolio an Reproduktionstechnologien. Diese gewinnen zunehmend an Bedeutung, wenn es darum geht, Ergebnisse der Fertilitätsbehandlung zu verbessern.

„Die Einführung des Eeva-Systems 2.3 und seines Xtend-Algorithmus zeigt un-

ser Engagement für kontinuierliche Innovation, um letztendlich die Erfolgsquoten der ART zu erhöhen“, sagt Meeta Gulyani, Leiterin für Global Strategy and Franchises bei Merck Serono. „Wir sehen sehr gute Möglichkeiten für wissenschaftliche Innovationen in der Reproduktionstechnologie und werden weiterhin in die Entwicklung neuer sowie die Weiterentwicklung bestehender Produkte, wie zum Beispiel den Eeva-Test, investieren.“

Das Eeva-System verwendet eine automatisierte Bildanalyse-Software, um die Embryonenzellaktivität, die für das menschliche Auge nicht sichtbar ist, zu erfassen und zu analysieren und so Embryologen objektive und einheitliche Testergebnisse zur Verfügung zu stellen. Aufbauend auf der robusten wissenschaftlichen Grundlage des bewährten Vorgängermodells enthält das verbesserte Eeva-System 2.3 einen neuen mehrdimensionalen Algorithmus. Dieser soll dazu beitragen, den Bedarf nach mehr Objektivität und Standardisierung in der ART sowie nach besseren Ergebnissen zu erfüllen. Der Xtend-Algorithmus ist das Resultat eines umfassenden F&E-Prozesses, bei dem über 1.000 potenzielle Parameter untersucht wurden. Es wurden die relevantesten Parameter bestimmt, die mit grösserer Wahrscheinlichkeit erlauben, diejenigen Embryonen mit dem grössten Potenzial für eine erfolgreiche ART zu identifizieren, wobei der Eeva-Test ergänzend zu herkömmlichen morphologischen Untersuchungen eingesetzt wird. Dabei geht der Xtend-Algorithmus über die Bestimmung der Zellteilungszeitpunkte hinaus und berücksichtigt zusätzliche Parameter, insgesamt fünf, die auf jeden Embryo angewendet und in einem mehrdimensionalen Prädiktionsmodell abgebildet werden. Der Xtend-Algorithmus wurde anhand eines umfangreichen Datensatzes aus 12 Zentren und mit 373

Frauen und 3.328 Embryonen entwickelt und mit einem unabhängigen Datensatz validiert, um objektive und einheitliche Testergebnisse nachzuweisen. Das Eeva-System 2.3 bietet darüber hinaus ein neues fünfstufiges Klassifizierungssystem, das zusätzliche Optionen für die Beurteilung bieten soll, um den Embryo mit dem grössten Entwicklungspotenzial besser differenzieren zu können, wenn der Test ergänzend zur herkömmlichen Morphologie verwendet wird.

Eeva-Test

Der nicht-invasive Eeva(R)-Test (Early Embryo Viability Assessment) kann, wenn er ergänzend zur herkömmlichen morphologischen Untersuchung eingesetzt wird, möglicherweise die IVF-Ergebnisse verbessern, indem er Klinikern und Patienten objektive Informationen zur Embryonen-Lebensfähigkeit liefert. Das Eeva-System verwendet eine firmeneigene Software, die die Embryonalentwicklung anhand wissenschaftlicher und klinisch validierter Parameter automatisch analysiert. Mit den durch Eeva ermittelten quantitativen Daten zum Entwicklungspotenzial der einzelnen Embryonen können Reproduktionsmediziner für ihre Patienten, die sich IVF-Verfahren unterziehen, die Behandlung optimieren.

Auxogyn erhielt im Juli 2012 die CE-Kennzeichnung für das Eeva-System. Bis Ende der ersten Jahreshälfte 2015 wird Merck den Test in 13 europäischen Ländern und Kanada eingeführt haben. In den Vereinigten Staaten erteilte die amerikanische Zulassungsbehörde (FDA) im Juni 2014 die Freigabe für das Eeva-System im Rahmen des sogenannten „De Novo“-Klassifizierungsverfahrens.

www.merckserono.com

Risikofaktor Zeitumstellung: Stress für Bio- und Herzrhythmus

Es ist wieder soweit, die Zeit wird von Sommer auf Winter umgestellt und hält damit nicht nur die Gemüter, sondern auch den Herzrhythmus auf Trab. Bereits seit der Einführung der Sommerzeit 1980 wird über ihre Sinnhaftigkeit und ihre Auswirkungen auf die Gesundheit diskutiert. Die DAK-Gesundheit liefert mit einer Langzeitbeobachtung (seit 2006) den Beleg, dass in den ersten drei Tagen nach der Zeitumstellung 25 Prozent mehr Patienten mit Herzbeschwerden ins Krankenhaus kommen, als im Jahresdurchschnitt.¹

Egal, ob Zeitumstellung oder ein hektischer Alltag, mit dem Stress steigt der Stresshormonspiegel im Blut an. Damit einher geht auch eine erhöhte Konzentration von Aldosteron. Hierdurch wird die Rückresorption von Natrium erhöht, dem aufgrund des osmotischen Effektes Wasser folgt. Außerdem wird die renale Ausscheidung von Kalium gefördert.

Bei stressinduzierten funktionellen Herzrhythmusstörungen Elektrolyte substituieren

Deshalb ist die diätetische Behandlung mit Kalium und Magnesium (z.B. Tromcardin® complex) eine ebenso einfache wie sichere Möglichkeit, nutritiv auf funktionelle Herzrhythmusstörungen Einfluss zu nehmen. Die ergänzende bilanzierte Diät ist nur in Apotheken erhältlich und enthält zusätzlich zur Fixkombination von 12 mmol K⁺ und 6 mmol Mg⁺⁺ die herzaktiven Mikronährstoffe Folsäure, Vitamin B3 und B12.

Den Biorhythmus bei der Zeitumstellung unterstützen

Neben dem physikalischen Ausgleich sollte auch der Rest des Körpers bei der Anpassung an die neue Zeit unterstützt werden.

Quelle:

¹ DAK-Analyse: „Mehr Herzinfarkte durch Zeitumstellung Langzeitbeobachtung zeigt Anstieg der Klinikbehandlungen um 25 Prozent“ <http://www.dak.de/dak/bundes-themen/Zeitumstellung-1393412.html> - Abgerufen: August 2015

Paracetamol: anders als bei Ibuprofen kein kardiovaskuläres Risiko

Neue Studie bestätigt die Sicherheit des bewährten Schmerzmittels: kein erhöhtes Risiko für das Auftreten eines Herzinfarkts oder Schlaganfalls.

Es gibt für Paracetamol im Gegensatz zu Ibuprofen, für welches die Arzneimittelbehörde jüngst eine Warnung ausgesprochen hat, keine Hinweise auf ein erhöhtes Risiko für das Auftreten eines Herzinfarkts oder Schlaganfalls. Darüber hinaus ist auch bei anderen kardiovaskulären Ereignissen kein Zusammenhang mit dem Arzneistoff zu beobachten. Diese Ergebnisse wurden jüngst von der Arbeitsgruppe um Dr. Rachael Fulton (1) an der Universität Glasgow im renommierten Journal „Hypertension“ publiziert. Die retrospektive Registerstudie analysierte über einen Zeitraum von zehn Jahren die Daten von rund 24.500 Risikopatienten – einerseits mit nachweislichem Paracetamolgebrauch, andererseits ohne Exposition gegenüber dem Arzneistoff.

Die Frage, ob die Einnahme von Paracetamol analog zu den nichtsteroidalen Antirheumatika (NSAR) zu erhöhtem Blutdruck führen kann, wird regelmäßig diskutiert. Während die Mehrzahl der zu diesem Thema durchgeführten Studien zu dem Schluss kommt, dass kein Zusammenhang nachweisbar ist, gibt es einzelne Arbeiten, die einen moderaten Anstieg für möglich halten. Daraus könnte für Paracetamol, ähnlich wie für NSAR bereits bekannt, ein erhöhtes Risiko für das Auftreten von kardiovaskulären Ereignissen abgeleitet werden.

Eine Studie schafft Klarheit

Für die eingangs erwähnte Studie aus Großbritannien wurden aus den nationalen Verschreibungsregistern über zehn Jahre Daten von 24.496 Patienten analysiert - allesamt Hochdruckpatienten mit einer mindestens zehnjährigen Historie der Erkrankung und einem Alter von über 65 Jahren. Ausgeschlossen wurden beispielsweise Patienten mit Begleiterkrankungen.

Zur Auswertung kamen letztlich rund 10.800 Patienten mit beziehungsweise 13.600 Patienten ohne regelmäßigen Paracetamolgebrauch. Die Paracetamolgruppe zeigte keinerlei erhöhtes Risiko für das Erleiden eines Schlaganfalls oder Herzinfarktes gegenüber der Kontrollgruppe. Auch ein kontinuierlicher Blutdruckanstieg konnte nicht bewiesen werden. Eine mögliche Erklärung ist, dass unter Paracetamol die zugrundeliegenden Risikomechanismen für kardiovaskuläre Ereignisse fehlen.

Dem gegenüber stellt beim Einsatz von NSAR eine mehr oder weniger stark ausgeprägte Hemmung des Enzyms COX2 eine Gefahr dar. Letzteres ist auch der Grund, wieso die Europäische Arzneimittelbehörde und folglich auch das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) das Risiko für die Einnahme von Ibuprofen neu bewertet hatte.⁽²⁾ Das Ergebnis: Ibuprofen erhöht bereits im Kurzzeitgebrauch und in einer Dosis von 2400 mg signifikant das Risiko für Schlaganfälle, Herzinfarkte und andere kardiovaskuläre Ereignisse. Die Behörden empfehlen deshalb, eine Hochdosis-Therapie mit Ibuprofen (bis zu 2400 mg Tagesgesamt-dosis) zu vermeiden beziehungsweise bei Herz-Kreislauf-Risikopatienten den Einsatz gänzlich zu überdenken. Die genannten Einschränkungen bestehen für Paracetamol nicht: Für die in der Studie von Fulton untersuchte Hochrisikogruppe „ältere Bluthochdruckpatienten“ hatte sich die Sicherheit des Arzneistoffes eindeutig bestätigt.

(1) Fulton RL; Acetaminophen use and risk of myocardial infarction and stroke in a hypertensive cohort. Hypertension 2015.

(2) EMA/217862/2015 PRAC recommends updating advice on high-dose ibuprofen.

Erhöhte Sterblichkeit durch Lungenentzündungen und Sepsis unter dem Diabetes-Medikament Saxagliptin?

Die Europäische Arzneibehörde EMA prüft, ob das Diabetes-Medikament Saxagliptin (Onglyza®, Kombiglyze®) die Sterblichkeit erhöht, wofür es Hinweise (nicht-signifikant) in der großen Herz-Kreislauf-Sicherheitsstudie SAVOR-TIMI53 gegeben hatte, wie die französische Arzneibehörde ANSM jetzt publik gemacht hatte (1).

In der SAVOR-TIMI53 Studie an über 16.000 Patienten verstarben im Studienzeitraum einschließlich einer 2-jährigen Nachbeobachtungszeit etwa 800 Patienten: Im Saxagliptin-Arm 416 von 8240 Patienten (5.1%), unter Placebo 376 von 8173 (4.6%). Die Hazard Ratio HR von 1.10 war jedoch nicht signifikant. Wenn man aber, wie von der Amerikanischen Arzneibehörde FDA veranlasst, Sensitivitätsuntersuchungen nur im eigentlichen Studienzeitraum anstellte und die zwei Jahre Nachbeobachtungsperiode wegließ, stieg die HR an, ergab aber einen signifikanten Wert der HR von 1.23 nur dann, wenn man den Zeitraum von 7 Tagen nach Behandlungsende einbezog. Nahm man 30 Tage nach Therapieende dazu, betrug die HR 1.18 (n.s.). Hauptursache für die erhöhte Gesamtmortalität unter Saxagliptin waren vermehrte Infektionen wie Pneumonien und Sepsis. Infektionen verschiedener Organsysteme werden als „häufige“ Nebenwirkungen aufgelistet.

Kommentar

Im Jahre 2014 fand eine Überprüfung der kardiovaskulären Sicherheit von Saxagliptin durch die FDA statt. In der SAVOR-TIMI53-Studie hatte man keine Erhöhung des Herz-Kreislauf-Risikos gefunden (welches viele eigentlich gesenkt erwartet hatten), jedoch einen unvorhergesehenen signifikanten Anstieg der Krankenhauseinweisungen infolge Herzinsuffizienz (2). In einem DGE-Blogbeitrag wurde darüber berichtet (3). Ein diesbezüglicher

Warnhinweis für die Packungsbeilage wurde vom Beratergremium der FDA empfohlen (4). Der deutsche Beipackzettel für Saxagliptin enthält eine Anwendungsbeschränkung bei Herzinsuffizienz NYHA III und IV. Jetzt steht auch noch die Gesamtmortalität, vor allem infolge von vermehrten Infektionen unter Saxagliptin auf dem Prüfstand. Im Moment handelt es sich bei der Problematik „Herzinsuffizienz“ und der möglicherweise erhöhten Gesamtmortalität infolge von Infektionen um ernstzunehmende Hinweise, die behördlich überprüft werden.

Literatur

(1) ANSM: Saxagliptine (Onglyza et Komboglyze): analyses complémentaires sur le risque de mortalité par infection – nonnées de l'étude SAVOR – point d'Information. 24/06/2015.

[http://ansm.sante.fr/S-informer/Actualite/Saxagliptine-Onglyza-et ...](http://ansm.sante.fr/S-informer/Actualite/Saxagliptine-Onglyza-et...)

(2) Scirica BM et al.: Saxagliptin and cardiovascular outcomes in patients with type 2 diabetes mellitus.

New Engl J Med. 2013. 369:1317-1326

(3) Schatz H: Herzinsuffizienzrisiko unter Saxagliptin wird von Amerikanischer Arzneibehörde FDA überprüft.

DGE-Blogbeitrag vom 14. Februar 2014

(4) Schatz H: FDA-Advisory Board: Warnhinweis für Herzinsuffizienz unter Saxagliptin und Alogliptin.

DGE-Blogbeitrag vom 25. April 2015

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

IMPRESSUM

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

Inhaber:
Klaus Lenser

Chefredakteur:
Klaus Lenser

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

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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



DRF Luftrettung

...eine Frage der Zeit

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

Unterstützen Sie die DRF Luftrettung.
Werden Sie Fördermitglied.

Info-Telefon 0711 7007-2211

www.drf-luftrettung.de