

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 9/10 – 2015

„MAMMA MIA“
– ITALIENISCHE
KÜCHE

Von Armin Roßmeier

DIE CAREHOTELS
Rundherum gut versorgt

HOTEL WALD-
HAUS IN SILS
MARIA

Die Legende im Engadin

TU FELIX AUSTRIA

Für Kräuterliebhaber
und Genießer

GENUSSZENTRUM
POZNAN

Polen kulinarisch
entdecken

IRLAND

Mit dem Hausboot durch
verträumte Landschaften

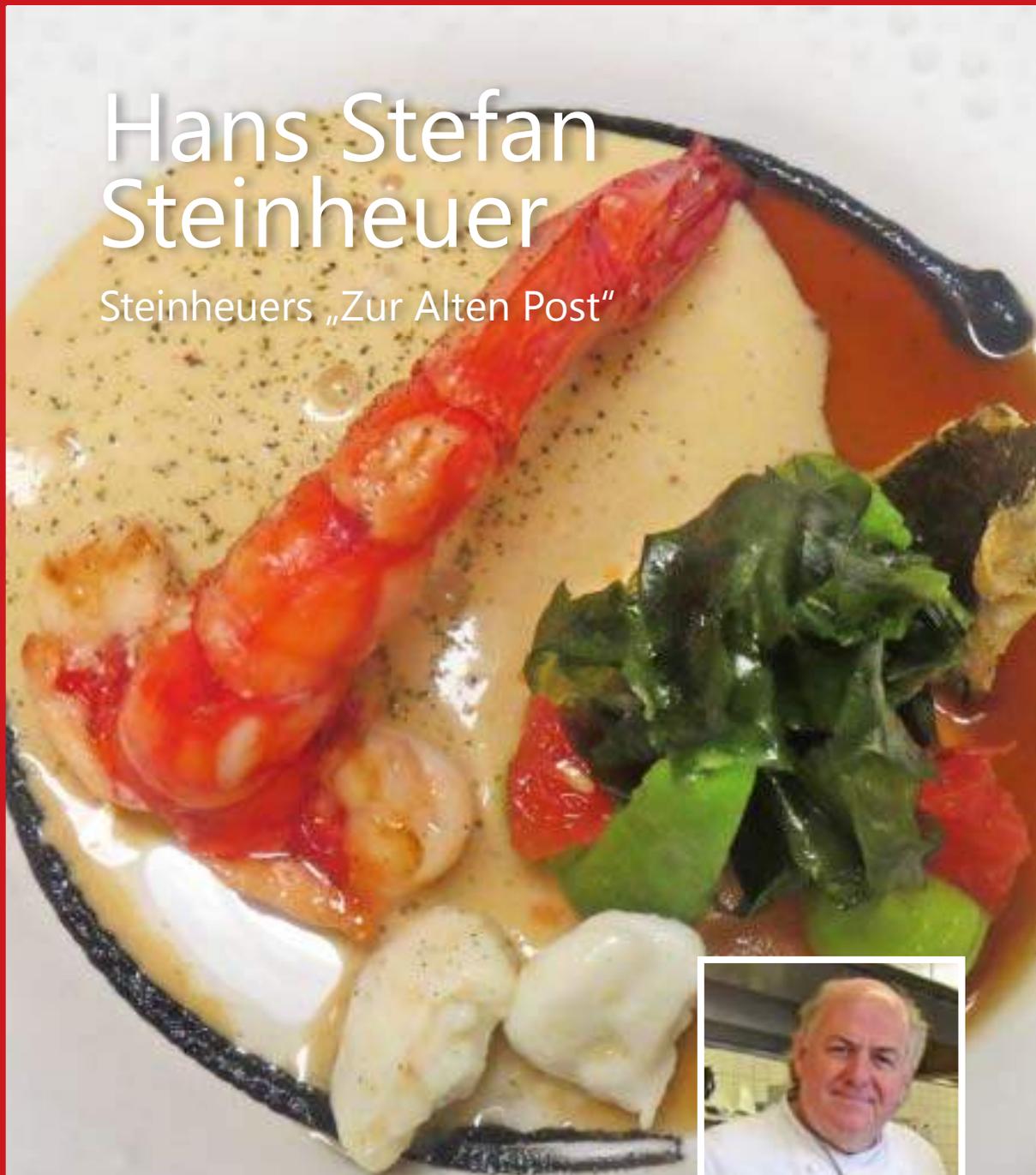
ESTLAND TEIL 2

Eine kulinarische Reise

9/10 – 2015
33. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

Hans Stefan Steinheuer

Steinheuers „Zur Alten Post“





Liebe Gour-med - Leser,

Herbstzeit, Erntezeit, Genusszeit, so hat es die Natur geregelt.

Eine Vielzahl frischer Produkte aus Feld, Wald und Weinberg erfreuen uns mit herrlichen Aromen und feinem Geschmack.

Hans Stefan Steinheuer, einer der ganz großen unter den Aromenkünstlern, bereitet in seinem Restaurant Zur Alten Post in Bad Neuenahr Menus die zu einer „Harmonie der Aromen“ komponiert werden. Wir haben ihn besucht und uns verzaubern lassen.



Lassen Sie sich von den aromatischen Köstlichkeiten des berühmten 2 Sternekoches verführen, Sie werden genauso begeistert sein wie wir.



Mamma mia, TV Koch Armin Roßmeier hat schmackhafte Rezepte der italienischen „Mamma- Küche“ vorbereitet. Da werden Urlaubserinnerungen wach und was passt besser dazu als erlesene toskanische Weine. Mit großer Sorgfalt von unserem Weinexperten Mathias Meimberg zu den Rezepten von Armin Roßmeier ausgesucht. Seine Empfehlung ist Genuss pur.

Unsere neue Serie „Endlich Dabei“ von Marita Weber-Hagel trifft den Zeitgeist, viele bewegungsbeeinträchtigte Leser freuen sich auf die Tipps, wo sie ungehindert Urlaub erleben können.

Urlaub mit literarischer Inspiration erleben die Gäste im berühmten Waldhotel in Sils Maria, im Schweizer Engadin.



Wer war hier nicht schon alles zu Gast, Hermann, Hesse, Thomas Mann, Max Frisch und viele andere weltbekannte Schriftsteller verweilten in diesem außergewöhnlichen Hotel, oft – weil sie kein Geld hatten – als Gäste des Hauses.

In der letzten Ausgabe hatten wir einen Beitrag von Anne Wantia angekündigt aber nicht veröffentlicht, das holen wir in dieser Ausgabe nach. Begleiten Sie unsere Autorin auf der Via Culinaria im Salzburger Land und sammeln Sie mit ihr Kräuter die Genuss versprechen.



Sie werden erstaunt sein wie viel Genussrezepte in der „Kräuterküche“ möglich sind.

Begeistert waren wir von der neuen kulinarischen Entwicklung in unserem Nachbarland Polen. Fast unbemerkt – aber mit großer Beharrlichkeit – hat sich Poznan (Posen) zum Genusszentrum Polens gemausert. Lassen Sie sich mitnehmen zum National Festival of Good Taste.

Die Gourmet Tage in der lebensfrohen Stadt Poznan, mit vielen jungen Studenten, sind ein Highlight für Genießer.

Immer wieder etwas Besonderes ist eine Hausboottour in Irland auf dem Shannon River, Gunter Schnatmann, der „Kapitän“ berichtet von einer stürmischen Woche auf dem Wasser und fröhliche Iren in kleinen Pubs.



Unser Autor, Horst-Dieter Ebert, zuständig für Neu-Entdeckungen, war in Hamburg unterwegs und stellt Ihnen neue Restaurants vor, die es zu besuchen lohnt.

Auch in dieser Ausgabe sind seine Buchempfehlungen wie immer prosaisch epochal zu lesen.

Lesen Sie unsere Reportage über das neue Kempinski Hotel in Myanmar und den 2. Teil des Restauranttests in Estland.

Wie immer berichten wir Neues und Wissenswertes aus der Medizin und Pharma-Industrie .

Genießen Sie den Herbst mit allem was er an Genuss bietet, 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



04 Hans Stefan Steinheuer Steinheuers „Zur Alten Post“

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP VON MATHIAS MEIMBERG Spitzenweine aus der Toskana

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP von Armin Roßmeier „Mamma mia“ – Italienische Küche

14 ENDLICH DABEI Rundherum gut versorgt – Die carehotels

16 GENUSS UND REISETIPPS

- 16 Alt Holland erleben
- 18 Hotel Waldhaus in Sils Maria – Die Legende im Engadin
- 22 Via Culinaria – Der Weg zu Kräutern die Genuss versprechen
- 26 Otto Gourmet – Fett ist Trumpf
- 28 Genusszentrum Poznan – Polen kulinarisch entdecken
- 32 Irland – Mit dem Hausboot durch verträumte Landschaften
- 36 Estland Teil 2 – Eine kulinarische Reise
- 40 TURKISH AIRLINES – Sicher, pünktlich, freundlich

41 EBERTS BÜCHER-KRITIKEN

42 NEUES AUS DER GENUSSWELT

- 40 Neue Restaurants in Hamburg (I)
- 44 Althoffs Festival der Meisterköche
- 45 10 Jahre GUTES FLEISCH – Otto Gourmet feiert Jubiläumfest



16 Holland



28 Polen



32 Irland – Die Highlights am Shannon

46 Schlosshotel Kronberg – Mit festlichen Menus
47 Myanmar – Kempinski

50 KURZ NOTIERT
50 Frank Buchholz schließt sein Mainzer Sternerrestaurant
51 Restaurant VIDA – Michael Dyllong und Ciro De Luca
52 Neue Suiten im PARK HYATT ZÜRICH:
54 Simonmattia Riva – Bester Biersommelier der Welt
55 Janek Schumann – Erster „Master of Wine“ aus Sachsen

56 BUCH-TIPPS

58 WEIN UND GESUNDHEIT

60 MEDIZIN NEWS

64 PHARMA NEWS

03 EDITORIAL
67 IMPRESSUM

Hans Stefan Steinheuer

2 Sterne

Traditionell | Modern | Aromatisch | Harmonisch

*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Stefan Steinheuers Restaurant „Zur Alten Post“ in Bad Neuenahr-Ahrweiler, genau genommen im Ortsteil Heppingen, trägt den Namen einer vergangenen Epoche. Im Gegensatz zum

Restaurantnamen ist der Kochstil von Hans Stefan Steinheuer modern, aromatisch, kreativ und voller Abwechslung.

Neue Akzente mit spannenden Texturen, das ist es was der Küchenchef seinen Gästen bieten will. So entstehen Menus

die immer aufs Neue die „Hohe Schule“ der Kochkunst des Küchenchefs bestätigen. Eine Küche die verdientermaßen zu den besten Deutschlands gehört.

Salopp formuliert könnte das Motto des Kochs sein: Neues ist gut, wenn es das Alte respektiert.

Tatsächlich ist sein Motto: Dinge zusammenbringen die keine Gegensätze sind sondern sich ergänzen.

Dass ihm dieses gelingt beweist Hans Stefan Steinheuer seit mehr als 30 Jahren. Seinen 2. Michelin Stern hat er schon 1999 erhalten und seitdem ist dieser nie in Frage gestellt worden.

Alle Ehrungen und Auszeichnungen des Kochs können wir hier aus Platzgründen nicht aufzählen, es sei Ihnen versichert, dieser Küchenchef ist mit allen namhaften Preisen und Ehrungen ausgezeichnet worden. Zu Recht, wie immer wieder von Restauranttestern bestätigt wird.

Wenn man in die Vita von Hans Stefan Steinheuer schaut wundert es nicht, dass er so erfolgreich die Gourmets dieser Welt begeistert. 1976 beginnt er seine Ausbildung im Restaurant Gut Schwar-



Das Küchenteam v.l. André Wolf, Christian Binder und Hans Stefan Steinheuer

Besonders empfehlenswert

zenbruch, von dort zieht es ihn in den seinerzeit legendären „Erbprinzen“ nach Ettlingen. Eine weitere Station sind die Schweizer Stuben in Wertheim, wo er als Stellvertreter von Dieter Müller tätig war.

Die Eröffnung des Restaurants „Zur alten Post“ in Heppingen 1985 ist der erste Schritt zum großen Erfolg im Kocholymp. Mit Unterstützung seiner charmanten Frau Gabriele, die für den Service und das Restaurantambiente zuständig ist,

stützung erhält seit 15 Jahren von seinem Küchenchef André Wolff und seit einigen Jahren von Sous-Chef Christian Binder.

Eine der wichtigsten Voraussetzungen, um die Gäste immer wieder zu begeistern, ist die Qualität der aus der Umgebung kommenden Produkte und Zutaten. Da ist es von Vorteil, dass Gemüse, quasi ums Eck im Vorgebirge und Obst im Mecklenheimer Land angebaut werden und tagesfrisch eingekauft werden können.

Moderne Kunst als Tischdekoration



Kost, oft nach alten Rezepten seiner Mutter, veredelt durch des Meisters Hand.

Im Gourmetrestaurant „Alte Post“ mit seinem eleganten Ambiente sitzt man gemütlich, die Tische stehen nicht zu eng, das Gespräch am Nachbartisch stört die eigene Unterhaltung nicht. Das moderne Interieur, viel Kunst an den Wänden und pfiffige Tischdekorationen tragen zum Wohlfühl-Faktor bei.

Bei unserem Besuch im Gourmetrestaurant genießen wir wunderbare kleine Appetizer und Amuse gueules. Ob Flußkrebse oder Steinheuers Spezialität, die Gänseleber, es schmeckt köstlich und die Zutaten sind wunderbar aufeinander abgestimmt. Fisch- und Fleischgänge auf den Punkt gegart. Sehr gut gefällt uns die Dorade im Tomatensud. Die Nantaiser Ente zergeht auf der Zunge. Die großzügige Käseauswahl, auch von Schaf und Ziege, ist sehr verlockend, doch wir brauchen noch Platz für die leckeren Desserts Karamell-Schokolade mit Aprikosen und Verveine-Eis sowie Florentiner mit Himbeeren und Krokanteis.

Stefan Steinheuer hat, wen wundert es, unsere Erwartungen erfüllt, das perfekte Zusammenspiel von Zutaten und Aromen ist gelungen. Es ist und bleibt ein kulina-



Perfekte Gastgeber: Hans Stefan, Tochter Désirée und Ehefrau Gabriele Steinheuer

haben die beiden ein kulinarisches Refugium für anspruchsvolle Gäste geschaffen, das bis heute höchste Akzeptanz bei Gourmets findet.

Hans Stefan Steinheuers Menus sind nicht so sehr kapriziös, vielmehr kommt es ihm darauf an mit saisonalen, regionalen Produkten klare Akzente zu setzen. Jeder Gang soll ein Erlebnis für den Gaumen sein, das ist das Ziel seiner Gerichte. Unter-

Aromen inspirieren ihn, ihren Einsatz nutzt er eher zurückhaltend, aber so raffiniert, dass im wahrsten Wortsinn eine „Harmonie der Aromen“ entsteht, genauso wie er es in seinem letzten Buch mit dem gleichen Titel beschreibt.

Seine Heimatverbundenheit und die typisch regionale Küche im Ahrtal pflegt der Küchenchef in seinem Landgasthof „Poststuben“. Hier gibt es „heimische“



Perfektes Zusammenspiel von Zutaten und Aromen = Harmonie der Aromen



Besonders empfehlenswert

Schatten oder Sonne, ganz nach Wunsch, auf der Terrasse „Zur Alten Post“



risches Erlebnis in seinem Restaurant zu essen.

Ein Blick in die Weinkarte führt zu der erfreulichen Erkenntnis, dass hier eine Vielfalt von Weinen aller Preiskategorien und Regionen angeboten werden die nun wirklich keine Wünsche offen lassen. Die Karte umfasst ca. 2000 Positionen! Wundern muss das den Gast nicht, der Chef ist ein Weinexperte der von sich selber sagt: „Ich weiß es sind fast zu viel Weine in meinem Keller, aber es macht so viel Spaß und Freude, jede Flasche hat meine Wertschätzung“.

Die junge Sommelière Aline Schüler erzählt uns im Vertrauen „das ist meine erste Stelle nach der Sommelier-Prüfung,

Von links Aline Schüler: Weinexpertin und Désirée Steinheuer, ein eingespieltes Team



von diesem Weinkeller bin ich total begeistert“. Diese Begeisterung übertrug sich auch auf die Weinberatung am Tisch.

Das jüngste Produkt der Familie Steinheuer ist „Steinheures Next Door“, gegenüber dem Landgasthof gelegen. Hier gibt es immer wieder sonntags von 12-18 Uhr preiswerte, wöchentlich wechselnde Gerichte in gewohnter Qualität.

Im Sommer wird im Garten unter dem Walnussbaum die Poststubenküche serviert. Ein stilvolles Plätzchen wo es sich herrlich genießen lässt.

Übernachtungsmöglichkeiten gibt es im Stammhaus in großzügigen Zimmern sowie im Landhaus auf der anderen Straßenseite stehen drei Juniorsuiten und eine luxuriöse Penthouse-Suite zur Verfügung.

Das Konzept „der Steinheuers“ beruht auf Vertrauen, Höflichkeit, guter Beratung, erstklassiger Speisen und dem Wunsch das Beste für den Gast zu ermöglichen. Dass dieses Konzept richtig ist bestätigen die vielen Stammgäste, wär es falsch, gäbe es sie nicht.

Hans Stefan Steinheuer ist ein Ruhe ausstrahlenden Mensch, er hat immer ein freundliches Wort auf den Lippen, reagiert humorvoll auf Fragen der Gäste, liebt den Smalltalk, greift Anregungen auf und kann auch mit Kritik umgehen. Er vergisst nie zu betonen, dass seine Frau Gabriele eine der tragenden Säulen des Erfolges ist.

Unterstützt wird Gabriele Steinheuer seit einigen Monaten von Tochter Désirée, die bis zur Schließung bei Nils Henkel im Schlosshotel Lerbach wichtige Erfahrungen in der Gourmet-Gastronomie sammeln konnte.

Bei diesen sympathischen „Steinheuers“ ist Genuss ein Stückchen Lebensfreude. Lassen Sie sich anstecken!!



Tre Torri Verlag
www.tretorri.de

Steinheuers „Sterneküche für Zuhause“ in der Gaggenau Kochschule

Die Teilnahme einer Begleitperson zum Essen ist bei diesem Kochkurs nicht möglich.

• **21. November 2015, Samstags**
Beginn: 11.00 Uhr, Ende ca. 16.00 Uhr

Kochkurstermine 2016:

- **1 Tages Kochkurs: 18. Februar 2016**
- **Sterneküche für Zuhause: 27. Februar und 05. März 2016**
- **2 Tages Kochkurs: 2-3. November 2016**

Fotos: Steinheuer, Anne Wantia

Info:
Steinheuers „Zur Alten Post“
Landskroner Str. 110
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Ortsteil Heppingen
Tel.: +49 (0)2641-94 86 0
Fax: +49 (0)2641-948610
E-Mail: info@steinheuers.de
www.steinheuers.de

Auf den folgenden Seiten hat Stefan Steinheuer für Sie exklusive Rezepte zum Nachkochen zusammengestellt.

Bretonische Seezunge im Sandwich mit Carabiniero und Calamares im weißen Pfeffer-Carabinierosud

Rezept für 4 Personen

Sandwichbrot

- 1 Tramezzini-Brot (Sandwichbrot)
Olivenöl zum Rösten

Das Brot längs halbieren. In 8 dünne, rechteckige Scheiben schneiden. Diese in ausreichend Olivenöl goldgelb rösten und für das Sandwich beiseitestellen.

Bretonische Seezunge

- 1 Seezunge (ca. 1 kg)
Salz

Die Seezunge filieren und die 4 Filets salzen.

Gefüllte Calamares

- 4 Calamarestuben
50 g grüner Spargel
3 EL Olivenöl
20 g Tramezzini-Croûtons
Salz, Pfeffer
10 g geröstete Pinienkerne
1 EL Metilmasse

Die Tuben auswaschen und trockentupfen. Spargel in sehr feine Würfel schneiden. Die Tramezzini-Croûtons in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Spargelwürfel und Pinienkerne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Metilmasse einrühren und in die Calamarestuben füllen. Verschließen und im restlichen Olivenöl kurz und nicht zu heiß anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 100 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Minuten fertig braten und warm halten.

Carabinieros

- 4 große Carabinieros
Salz
2 EL Olivenöl

Die Carabinieros säubern, salzen und in Olivenöl braten.

Sandwich

- Corailfarce
150 g Zanderfilet
100 ml Sahne
20 g grünes Hummercorail (Glossar)
1 Ei
10 g Tramezzini-Brot
Salz, Cayennepfeffer

Zanderfilet mit Sahne, Hummercorail, Ei und Tramezzinibrot kalt mixen, fein passieren, salzen und pfeffern.

Fertigstellung des Sandwich

- 8 rechteckige Tramezzinischeiben
4 Seezungenfilets

- 3 EL Olivenöl

Die Hälfte der Farce auf 4 Brotscheiben streichen, die Seezungenfilets darauflegen, darauf wieder Farce streichen, mit den restlichen Tramezzinischeiben abdecken und andrücken. In Olivenöl von beiden Seiten anbraten, dann auf einem Blech im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober- und Unterhitze garen, bis eine Kerntemperatur von 53 °C erreicht ist. Die grüne Farce muss jedoch ungerötet sein.

Grüner Spargel

- 12 Stangen grüner Spargel
Salz
20 g Butter
5 cl Sahne
Pfeffer

8 Spargelspitzen abschneiden und bissfest blanchieren. Kurz vor dem Anrichten in der Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Den restlichen Spargel in feine lange Streifen schneiden, in der Sahne anschwitzen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und warm halten.

Pfeffer-Carabinierosud

- 250 g Röstgemüse (Knollensellerie, Karotten, Fenchel, Zwiebel)
Krustentierkarkassen
3 EL Pflanzenöl
1 geschälte Knoblauchzehe
1 Zweig Estragon
2 Lorbeerblätter
Salz, Cayennepfeffer
2 cl Cognac
4 cl Wermut (Noilly Prat)
200 ml Weißwein
250 ml Geflügelfond
750 ml Sahne
1 TL Melange Noir (Ingo Holland)

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und klein schneiden. Krustentierkarkassen in Öl kurz anrösten, Gemüse, Knoblauch, Kräuter und Gewürze zugeben. Mit Cognac flambieren, mit Wermut und Weißwein ablöschen und etwas reduzieren. Dann mit Geflügelfond aufgießen. Die Flüssigkeit fast vollständig reduzieren, Sahne zugießen und aufkochen. Melange Noir zugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und eventuell Cayennepfeffer abschmecken, passieren und aufmixen.

Anrichten

Je 1 Sandwich anrichten, die Calamarestuben anschneiden, so dass die Füllung gut sichtbar ist und zusammen mit den gebratenen Carabinieros auf das Sandwich legen. Den Spargel anlegen und mit dem Sud umgießen.

Foto: Carl Groß



Blutentenbrust mit karamellisierten Rübchen, Radieschen und Sternanisauce

Rezept für 4 Personen

Entenbrust

- 4 Challans Entenbrüste à 200 g (oder Barbarie)
- 4 Teltower Rübchen
- 10 Radieschen
- 4 kleine gelbe Bete
- Puderzucker
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer

Die Entenbrüste parieren, die Haut einschneiden, salzen und pfeffern und kross auf der Haut anbraten. Wenden und auf einem Blech im Ofen bei 100°C 15 Minuten garen, zuletzt unter der Oberhitze nachbräunen. Aufschneiden.

Die Teltower Rübchen, gelbe Bete und Radieschen in Form tournieren. Die Schale von zwei Radieschen in kleine Würfel schneiden.

Die Teltower Rübchen und gelbe Bete kurz blanchieren und mit den Radieschen in Butter glacieren, mit Puderzucker bestreuen, salzen und pfeffern.

- 200 g Rübstiel
- 5 cl Sahne
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 10 g Butter

Den Rübstiel putzen, waschen, fein schneiden und in Butter und Sahne garen, mit Salz, Pfeffer und Muskatwürzen.

- 1 EL weißer Balsamicoessig
- 1 EL natives Olivenöl
- 1 Prise Xanthan

Balsamicoessig, Olivenöl und Xanthan verrühren und die Radieschenschalenwürfel zugeben, leicht erwärmen.

Kartoffelblatt

- 100 g Kartoffeln
- 0,1 l Wasser
- Kräuter der Provence (Ingo Holland)

Kartoffel schälen, klein schneiden, kochen, mixen und passieren. Auf eine Silpatmatte aufstreichen und die Kräuter darüberstreuen, im Ofen bei 100°C 1 Stunde trocknen.

Sternanisauce

Entenjus

- Entenkarkassen
- 2 cl Öl
- 5 Schalotten
- 4 cl Rotwein
- 4 cl Portwein rot
- 1 Tl Tomatenmark
- ½ TL Anissamen
- 4 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise Xanthan
- 10 g Butter

Die Entenkarkassen anbraten, Schalotte schälen, in Scheiben schneiden zugeben, alles bräunen. Tomatenmark zugeben und leicht rösten, Gewürze zugeben, mit Wasser auffüllen und 1 Stunden köcheln lassen.

Rotwein und Portwein stark reduzieren. Entenbrühe passieren und zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Butter einrühren und passieren.

Anrichten

Die aufgeschnittene Entenbrust blutig auf dem Rübstiel anrichten, Kartoffelblatt anlegen und die Rübchen, Radieschen ringsherum legen, mit der Radieschenvinaigrette umgießen und Sternanisauce dazugießen.

Fotos: Carl Groß

Feines von Mandel, Nuss und Nougat

Rezept für 4 Personen



I. Pralineneis

0,15 l	Sahne
0,15 l	Milch
30 g	Zucker
50 g	Vollmilchschokolade
60 g	heller Mandelnougat
6	Eigelbe
2 cl	Cognac
4 cl	Amaretto
2 cl	Kirschwasser

Milch und Sahne aufkochen, Zucker und Eigelbe zugeben, verrühren und zur Rose abziehen. Milchschokolade und Mandelnougat in der heißen Masse auflösen. Die Masse in der Eismaschine frieren Alkoholica zugeben.

II. Tuillesmasse für Cornet

130 g	Fondant
75 g	Glukose

Die beiden Zutaten zusammen auf 160°C aufkochen, dünn ausgießen und auskühlen lassen. Im Thermomix pulverisieren und auf Backmatten mit Halbkreis Schablone ausstreuen. Schmelzen im Ofen bei 200°C ohne Umluft. 1 Minute karamellisieren, dann über einer Schillerlocken-Form zum Hörnchen ziehen.

III. Spritzcanache

50 g	Manjiari
50 g	Sahne
20 g	Glukose

Sahne und Glukose aufkochen. Die Schokolade einrühren und emulgieren. Kalt stellen. Mit Spritzbeutel die Hörnchenöffnung schließen.

IV. Mandelnougatmousse für Cornet

2	Eigelbe
1	ganzes Ei
25 g	Zucker
½	Vanilleschote
2	Blatt Gelatine
200 g	Mandelnougat
150 g	geschlagene Sahne
2 cl	Amaretto

Eigelbe und Zucker im Thermomix mit Vanillemark auf 85°C erwärmen. Mandelnougat grob zerkleinern und die eingeweichte Gelatine dazugeben und auflösen. Masse abkühlen lassen mit Amaretto verfeinern und die geschlagene Sahne unterheben. Kaltstellen. Später à la minute in die Cornets füllen, diese dann mit Spritzcanache abschließen.

V. warmer Mandelschaum

0,1 l	Sahne
5 cl	Milch
0,1 l	Mandelmilchsirup
5 cl	Amaretto
3 g	Xantana von Texturas
20 g	Pralinenmasse

Sahne, Milch und Mandelmilchsirup aufkochen. Amaretto Xantana mit dem Zauberstab kräftig mixen. 5 Minuten ruhen lassen und nochmals mixen. 5 cl entnehmen und mit 20 g Pralinenmasse verrühren für die Schaumtopfer.

Dann in einen iSi-Spender füllen und mit 2 Kapseln verdichten. Bis zum Gebrauch in einem Wasserbad bei 50° bis 60°C auf Temperatur halten.

VI. Haselnussparfait im Glas

2	Eigelbe
20 g	Zucker
2 cl	Haselnussbrand von Dirker
10 g	flüssige Sahne
80 g	Haselnussnougat
110g	geschlagene Sahne

Eigelbe und Zucker über einem Wasserbad heiß aufschlagen, Nougat zugeben, abkühlen und dann die geschlagene Sahne unterheben. In 4 Shooter-Gläser etwa 1 cm hoch verteilen und in den Gefrierschrank stellen.

VII. flüssiges Pralinéfondant im Glas

4 cl	Sahne
20 g	Araguani Schokolade von Valrhona
10 g	Glukosesirup
20 g	Pralinéemasse von Valrhona mit 60 % Fruchtanteil
2 cl	Haselnussbrand von Dirker

Sahne und Glukosesirup aufkochen. Die Kuvertüre in der heißen Sahne auflösen lassen. Pralinéemasse dazu geben und mit dem Haselnussbrand abschmecken. Nun die Masse mit einem Gummispattel kaltrühren, so dass sie mehr glänzt, nun kühlen.

VIII. Haselnusskrokantschnitte

25 g	Zucker
1 cl	Wasser
100 g	gehackte Mandeln
100 g	Haselnussnougat
30 g	zartbittere Kuvertüre für die Nougatbuttercrème
50 g	Butter
50 g	Haselnussnougat
1 cl	dunkle Crème de Cacao
20 g	gehackte Pistazien

Für die Krokantplatten Zucker und Wasser auf 160°C kochen. Den kalten Nougat grob gewürfelt hinein rühren und mit der Kuvertüre zu einer glatten Masse rühren. Schnell die gehackten Mandeln untermischen und die Masse zwischen 2 Silpat Backmatten etwa 3 Millimeter dünn ausrollen. 1 Stunde anfrosten damit sich die Platte besser schneiden lässt.

In der Zwischenzeit die Butter hellgelb schaumig schlagen. Den Nougat schmelzen und auf 30°C abkühlen lassen. Nach und nach unter die schaumige Butter schlagen. Mit der Crème de Cacao abschmecken und etwa die Hälfte auf die ½ Krokantplatten streichen, die zweiten darüber legen und die Krokantplatten in 4x2 schneiden. Rest Nougatcrème oben auf dressieren.

16 Haselnüsse

Puderzucker
16 Haselnüsse mit Puderzucker bestreut und in der Pfanne geröstet

Anrichten

Shooterglas mit Haselnussparfait, 1 cm auffüllen mit Pralinenfondant und mit Mandelschaum abdecken. Haselnusskrokantschnitte an einem Ende in Pistazien wenden. Gefülltes Cornet anlegen, ebenso das Pralineneis. Die 4 Haselnüsse auflegen mit Spritzcanache Rest im Papiertütchen Striche ziehen. Mit Mandelpralinen-schaum Tupfer setzen.



Mathias Meimberg
Weinexperte und Winzer

Spitzenweine aus der Toskana

Mathias Meimberg

Die Toskana mit Florenz als Hauptstadt ist weltweit bekannt für ihre Spitzenweine und neben dem Piemont das wohl berühmteste Weinanbaugebiet Italiens. Die Weingärten mit vornehmlich Kalkmergel, kalkhaltigem Sandstein und tonhaltigen, aber auch sandigen feinschöttrigen Böden in den tieferen Lagen, erstrecken sich von den Bergen bis zur Tyrrhenischen Küste. Begünstigt durch das gleichmäßige, mediterrane Klima bringen die zirka 62.500 Hektar toskanische Rebfläche

kräftige und finessreiche Weine hervor.

Die Hauptrebsorte ist der Sangiovese, aus dem z.B. die Weine Chianti, Brunello di Montalcino und Vino Nobile di Montepulciano hergestellt werden.

Beispiele für Spitzenweine mit DOC-Gütesiegel sind:

- Chianti Classico mit dem schwarzen Hahn, dem bekannten „Gallo Nero“ auf dem Gütesiegel. Ein Riserva des

Chianti Classico muss eine 24 monatige Reife im Holzfass und eine 3 monatige Reife auf der Flasche vorweisen bevor er diese Bezeichnung tragen darf.

- Montalcino mit dem Brunello di Montalcino muss mindestens 24 Monate auf dem Holzfass reifen, bevor er diese Bezeichnung tragen darf, die Riserva Brunello di Montalcino mindestens 3 Jahre.



Poliziano 2007 Riserva -Asinone- Vino Nobile di Montepulciano

zeigt sich im Glas ziegelrot. Die Viskosität ist mittel bis stark ausgeprägt. In der Nase zeigen sich erst süßliche Holznoten gepaart mit Kirsche und langsam aufkommender Pflaume sowie roten Waldbeeren. Durchgehend werden die Aromen von Kräutern im Glas begleitet. Schon der erste Eindruck am Gaumen ist voll und sehr dicht. Die Aromen von roten Waldbeeren und der Würze führen sich fort. Die Tanninstruktur ist sehr gut eingebunden mit einer mittelstarken Adstringenz mit einem in sich stimmig eingebundenem Holz.



Cresti Fattoria Fontalpino Do ut des 2010

weist im Glas ein dunkles Kirschorot auf. Die Viskosität ist hoch. Die Aromavielfalt beginnt mit roten und schwarzen Waldbeeren, mit leichten Kirschnoten im Hintergrund. Begleitet werden diese Aromen von einer würzigen Holznote und einer gewissen Kühle in der Nase. Am Gaumen zeigt er sich konzentriert mit vorwiegend schwarzer Beerenfrucht begleitet von Holznoten mit einer kräftigen Adstringenz. Der Do ut des ist kräftig und trotzdem filigran mit einer angenehmen Mineralik. Der Nachhall ist lang und begleitet von Wärme, Holz und Frucht. Dieser Wein weckt durch seine Vielschichtigkeit Neugierde.

- San Gimignano mit dem Vernaccia di San Gimignano.
- Vin Santo mit dem Chianti, Chianti Classico, Montepulciano und dem Strohwein.
- Bolgheri mit dem Supertoskaner.

Typisch für die toskanischen Weingüter ist die Entwicklung ab den 70er Jahren. Nach dem zweiten Weltkrieg setzte zunächst eine Landflucht ein. Das änderte sich in den 70er Jahren durch Investoren und an Wein interessierten Aussteigern, die leer stehende Höfe kauften oder pachteten. Auch eine neue Generation von bestausgebildeten Weinfachleuten wollte Veränderung. Ihre modernen Weinbaumethoden, ohne Berührungsängste mit der Tradition, prägen das heutige Bild der hochwertigen Toskanaweine. Es wurden auch neue Rebsorten wie Merlot, Syrah

und Cabernet Sauvignon gepflanzt, die aus Frankreich bekannt waren.

Neue Cuvees und reine Sangiovese-Weine wurden als IGT (Indicatione Geografica Tipica) bezeichnet und erzielten Preise von mehreren hundert Euro pro Flasche. Es sind die Supertuscan die ganze Weinbauregionen wie Carmignano und Bolgheri sowie Betriebe wie Sassicaia, Ornellaia, Tignanello, Solaia weltberühmt machten.

Fotos: Mathias Meimberg, alle Weinfotos von den hier vorgestellten Weingütern



Alkohol-Gehalt

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



Cresti Fattoria Fontalpino Chianti Classico 2011

präsentiert sich mit einem Rubinrot im Glas. Die Viskosität ist hoch. Die Aromen sind geprägt von reifen Waldbeeren mit süßlicher Feige gefolgt von würzigen Noten und leichter Limettenfrische. Am Gaumen gibt sich der Chianti Classico sehr anregend fruchtig mit Holznoten und einer sehr gut eingebundenen Tanninstruktur, die Adstringenz ist angenehm leicht.



Talenti Rosso di Montalcino 2011

zeigt sich mit einem hellen Kirschrot. Die Viskosität ist mittelstark ausgeprägt. In der Nase präsentiert sich der Rosso di Montalcino mit ausgeprägter Cassisnote. Mit folgenden Einspielen von mehrschichtigen schwarzen Waldbeeren. Am Gaumen zeigt er pfeffrige Würze, die eine gewisse Schärfe mit sich bringt. Die schwarzen Waldbeeren führen sich fort. Die Tanninstruktur ist harmonisch und gut eingebunden. Im Nachhall mit mittlerer Länge und würzig gefolgt von Wärme.

Alle Weine zu beziehen über:

Peter Clüsserath GmbH
Corneliusstraße 187
D-47918 Tönisvorst
Tel. +49-2151 / 9797-0
FAX +49-02151 / 70 11 26
info@cluesserath.de
www.cluesserath.de



„Mamma mia“

Armin Roßmeier

Italien – Dolce vita! Die italienische Küche ist in unserem Land nicht mehr wegzudenken, ein Leben ohne sie können wir uns nicht mehr vorstellen.

Die italienische Küche ist einfach – mit wenig hochwertigen und frischen Produkten viel – besser gesagt, das Optimum – zu erreichen.

Man nehme griffiges Mehl für die Pasta, gebe viel Eigelbe und wenig Wasser dazu, geizt nicht mit Olivenöl und würzt mit feinem Meersalz, man knete von Hand, lässt liebevoll entspannen, walzt dünn aus und lässt sie fein trocknen, kocht sie leicht wallend, schüttelt ab, serviert und genießt – so beschrieben in einem uralten italienischen Kochbuch.

Olivenöl kalt gepresst oder raffiniert ist die Sonne zu jedem Gericht, tierische Fette, außer Butter für Trüffelzubereitung,

finden ansonsten keinen Gefallen. Für ein Risotto nimmt man schon gerne den eigenen Rundkornreis aus der Po-Ebene und der Parmesan dazu, muss dann schon Parmigiano Reggiano sein und ein Mindestalter von 6 Jahren haben.

Die Salatküche reinen „Ursprungs“ bedient sich mit Aceto Balsamico traditionale di Modena, hier gilt entweder das Original zu verwenden oder auf Limetten und Zitronen zurückgreifen, der meist wie in den deutschen Regalen stehende Balsamico, eingefärbt mit Zuckercouleur, kommen hier nicht in Frage, in sechs verschiedenen Fässern gereift, was Farbe und Geschmack angeht – das ist eine Offenbarung!

Fisch wird in der Regel gegrillt, am liebsten ganz und nur Olivenöl, Meersalz, Limette dürfen an ihn ran. Vom Lamm bleiben nur Knochen übrig, alles andere wird

verwendet, mit Rosmarin und Knoblauch, auch schon mal Thymian wird zelebriert und macht so eine geschmorte Lammkeule zum Hochgenuss.

Die mediterrane Salatküche besteht aus handfestem Gemüse, Blattsalate sind untergeordnet, selbst der Radicchio und Trevisano muss in der warmen Küche in großer Vielfalt erhalten.

Ich hoffe Ihren Geschmack bei meiner „kleinen Italien-Gerichte-Auswahl“ getroffen zu haben und wünsche Ihnen schon jetzt „Guten Appetit“!

Ihr Armin Roßmeier

Gnocchi mit Pfifferlingen, Bohnen und Parmesan



Zutaten für 4 Personen

Gnocchi:
400 g mehlig kochende Kartoffeln
3 EL Mehl
2 Eigelbe
je 1 TL gehackte Petersilie, Schnittlauch-

röllchen, Basilikum, gerebelter Thymian
Muskat
Salz, weißer Pfeffer

250 g Buschbohnen
80 g Zwiebelwürfel
250 g Pfifferlinge
80 g Parmesan
4 Zweige Bohnenkraut
2 ½ EL Olivenöl
Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Bohnen an beiden Enden etwas abschneiden, in sprudelndem Salzwasser kurz blanchieren, kalt ablaufen, abtropfen lassen. Pfifferlinge kalt abbrausen, abtropfen lassen, auf Küchenkrepp abtupfen, grobe Pilze halbieren.

Für die Gnocchi Kartoffeln säubern, kochen,

gut ausdämpfen lassen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit Mehl, Eigelbe, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum und Thymian gut vermengen, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse auf mehlierter Arbeitsfläche zu Stangen rollen, Gnocchi davon schneiden, in sprudelndes Salzwasser einlegen, 2 – 3 Minuten ziehen lassen.

Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Pfifferlinge zugeben, kurz mit anrösten, Bohnen und gezupftes Bohnenkraut zufügen, abgetropfte und mit Küchenkrepp abgetupfte Gnocchi zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, in tiefem Teller anrichten, Parmesanspäne darüber hobeln und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Nährwert pro Portion

404 kcal - 20 g Fett - 22 g Eiweiß - 35 g Kohlenhydrate - 2,5 BE

Hausgemachte Bandnudeln mit Garnelen

Zutaten für 4 Personen

Nudelteig:

200 g Mehl (Typ 405)
100 g Hartweizengrieß
1 Ei
2 Eigelbe
1 EL Olivenöl
2 cl Wasser
Abrieb einer unbehandelten Limette
½ TL frisch geriebener Ingwer
Salz, weißer Pfeffer

250 g küchenfertige Riesengarnelen
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
100 g Frühlingszwiebeln
8 Kirschtomaten
½ Chilischote
160 ml Sahne
1 TL Currypulver
1 kleiner Bund Rucola
2 Zweige Zitronenthymian
Salz, Pfeffer



Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken, mittig Ei, Eigelbe, Olivenöl, lauwarmes Wasser geben, Limetenabrieb und Hartweizengrieß, geriebenen Ingwer, Salz, weißen Pfeffer auf den Mehrrand verteilen. Alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel schleifen und

mit Klarsichtfolie einwickeln, 3 – 4 Stunden oder am besten über Nacht, im Kühlschrank abruhen lassen.

Teig auf mehlierter Arbeitsfläche dünn ausrollen, gut mehlieren, einrollen, Nudeln schneiden, in sprudelndem Salzwasser auf den Biss kochen, im Sieb abschütten. Riesengarnelen mit Knoblauch in heißem Olivenöl sehr zart auf den Punkt braten, Röllchen von gesäuberten Frühlingszwiebeln und Chilischote zufügen, mit Curry, Salz und Pfeffer würzen, Nudeln zugeben, mit Sahne angießen, halbierte gesäuberte Kirschtomaten unterheben, gesäuberten Rucola als Bett auf tiefem Teller anrichten, Nudeln mit Garnelen darauf anhäufeln, mit gerebelten Zitronenthymian bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Ruhezeit)

Nährwert pro Portion

487 kcal – 19 g Fett – 25 g Eiweiß – 52 g Kohlenhydrate – 4 BE

Lammnüsschen mit mediterranem Gemüse

Zutaten für 4 Personen

600 g Lammnüsschen (Keule)
2 EL Olivenöl
6 Schalotten
2 Zucchini
4 Tomaten
300 ml Lammfond
1 TL roter Curry
3 Wacholderbeeren
4 Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
2 Sternanis
2 Knoblauchzehen
1 TL gehackter Ingwer
2 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer



Fleisch in grobe Blättchen zerteilen. Knoblauch schälen, klein schneiden, mit Ingwer, Pfefferkörner, Wacholder, Sternanis im Mörser gut zerreiben und mit dem Fleisch vermengen, etwas Olivenöl zugeben und abgedeckt ca. 3 – 4 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank marinieren lassen.

Schalotten schälen, halbieren. Tomaten abziehen, entkernen, Filets schneiden. Zucchini mit Küchenrepp gut abreiben, längs halbieren und Halbmonde schneiden. Ros-

marin abnadeln, etwas klein schneiden, einen Thymianzweig abreiben.

Das Fleisch in heißem Olivenöl kurz anbraten, mit rotem Curry bestäuben, mit Lammfond angießen und zur Seite ziehen. Zucchini und Schalotten in heißem Olivenöl angehen lassen, etwas Rosmarin und Thymian zugeben, Tomatenfilets zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse zum Fleisch geben, gut vermengen und auf Teller anrichten – mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Portion

335 kcal – 15 g Fett – 34 g Eiweiß – 14 g Kohlenhydrate – 1 BE

Fotos: Armin Roßmeier

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

Rundherum gut versorgt

Die carehotels, ein feines Konzept mit inneren Werten

Von Marita Weber-Hagel

Deutschlands Ferienregionen stehen in den nächsten Jahrzehnten vor immensen Herausforderungen durch den demografischen Wandel. Weil die Geburtenraten seit den 60er-Jahren sinken und zugleich die durchschnittliche Lebensdauer immer weiter steigt, wird der Anteil der über 65-Jährigen von heute 21 Prozent auf 32 Prozent steigen. Statt der aktuell 16,9 Millionen Menschen im Rentenalter werden in 35 Jahren fast 23 Millionen Senioren von Sylt bis Bayern nach Urlaubsmöglichkeiten suchen. Doch mit zunehmendem Alter können Mobilitätseinschränkungen die Urlaubsqualität erheblich belasten, wenn nicht ausreichend barrierefreie Hotels mit Pflege-Angeboten gebaut werden.

Noch ist es ein Trauerspiel von Nord nach Süd: Dort, wo eine grandiose Landschaft, ein weiter Blick aufs Meer oder ein ferner Gipfel am schönsten sind, gibt es in Deutschland bisher nur vereinzelt Unterkunftsmöglichkeiten, die ein, zwei oder drei barrierefreie Zimmer anbieten. Und die sind oft auf Monate im Voraus ausgebucht. Nur mit Glück sind barrierefreie Zimmer für einen Kurztrip zu haben. Was man dann vorfindet, verdirbt oft die Urlaubsfreuden. Die angebotene „Barrierefreiheit“ ist bestenfalls „behindertenfreundlich“: Bad und Zimmer sind zu klein und zu eng im Bewegungsradius für Rollifahrer, der Balkon wegen unüberwindbarer Schwellen nicht zu nutzen. „Freie Fahrt“ hat man auch nicht in Lobby, Restaurant, Wellness- und Fitnessbereich sowie Außenanlagen. Lifts fehlen. Und auch Ausflüge zu schönen Landschaftsattraktionen mit gepflegten Restaurants fallen aus, weil sich diese mit Vorliebe in schwer zugänglichem Gemäuer etablieren. Mit solchen Flops ist eine gezielte Ferienplanung bisher streng genommen sinnlos.

Diese Hotel-Angebotslücke soll nun Schritt für Schritt erschlossen werden.

Im September dieses Jahres wurde der Grundstein für das erste carehotel NID-DASEE in Schotten, 80 Kilometer nordöstlich von Frankfurt am Main, gelegt.

zu verbringen. Im stilvollen Wellnessbereich mit Indoorpool, Saunen, Wellnesswannenbädern und Ruheraum gibt es viel Platz zum Relaxen.



Romantische Plätze, gute Küche: Schotten hat hessische Lebensart pur zu bieten

Ab Sommer 2016 wird das barrierefreie Haus eröffnet. Das Drei-Sterne-Plus Urlaubshotel wird von der renommierten deutschen Gruppe der Sonnenhotels unter der Marke carehotels betrieben. Es wird mit 76 gemütlichen, barrierefreien Zimmern ausgestattet, die zwischen 23 und 59 Quadratmeter groß (und überwiegend mit befahrbaren Balkonen) ausgestattet sind. Die ausreichend großen Bäder werden mit allen notwendigen Vorrichtungen für Rollstuhlfahrer versehen: Bodengleiche Dusche, Duschsitz, Haltegriffe an der Dusche und am WC, Spiegel bis Oberkante Waschtisch, Fön in Griffhöhe, Notruf. Die Restaurant-Terrasse wird für Genießer mit einer kreativen regionalen Küche sicherlich der schönste Platz sein, um einen lauen Sommerabend

Der Luftkurort Schotten liegt im Naturpark Hoher Vogelsberg, im ältesten Naturpark Deutschlands. Im mittelalterlichen Zentrum der Kernstadt vermählt sich Nostalgie mit detailverliebten Fachwerkbauten, kleinen Gässchen und schön angelegten Parkanlagen. Etwas abgelegen in der grünen Weite Mittelhessens verbirgt sich das carehotel außerhalb des Ortes, umgeben von uraltem Baumbestand, Wiesen und Feldern. Im Sommer ist die Ferienregion ein beliebtes Ausflugsziel für Wanderer. Für Angler, Segler und Surfer ist der Niddastausee ein Wassersportparadies. Und der fünf Kilometer lange asphaltierte Rundweg um den See ist nicht nur gut mit Rollstuhl und Rollator zu befahren, sondern eine sportliche Herausforderung für Inliner, Radfahrer,



Schöne Aussicht mit neuen Strategien für Urlaub im carehotel NIDDASEE

Skater und Spaziergänger. Ruhebänke und Sinnesliegen stehen unterwegs zum Rasten bereit. Die Schneesicherheit im Winter zieht zahlreiche aktive Pisten- und Loipenfans in den Luftkurort.

Hinter der Idee, in dieser idyllischen Landschaft ein kombiniertes Hotel- und Pflegekonzept für alle anzubieten, steht die Jungunternehmerin Karina-Anna Dörschel, die als Geschäftsführerin der Sonnenhotels-Gruppe über langjährige Erfahrung und Kompetenz verfügt. „Ein Alltag mit körperlichen Einschränkungen ist schon hart genug für die Betroffenen und die Angehörigen, darum ist ein erholsamer Urlaub so wichtig. Und der ist, wie wir auch aus eigener Erfahrung festgestellt haben, in der Regel nicht so einfach zu organisieren“, sagt Karina-Anna Dörschel. Aber ob eingeschränkt oder nicht, das carehotel NIDDASEE soll für alle Gäste ein schönes Domizil sein, die gern in einem modernen, komfortablen Hotel-Ambiente Urlaub machen wollen.

Die Hotelmanagerin ist überzeugt: „Hier werden sich Familien genauso wohl fühlen wie Alleinreisende oder Pärchen“. Ihre Begründung: Wohin und in welches Hotel können Angehörige mit Pflege- und Betreuungsbedürftigen überhaupt fahren? Wer pflegt sie in der Zeit, in der die Begleitpersonen auch mal Urlaub und Zeit für sich haben möchten? Was macht man, wenn man als Feriengast zur Dialyse muss? Viele Fragen, die Betroffene selten in deutschen, schon gar nicht in ausländischen Urlaubsregionen beantwortet bekommen. „Nur allzu oft scheitert ein gemeinsamer Urlaub nicht nur an den Unterbringungsmöglichkeiten, sondern vor allem an den Pflegemöglichkeiten vor Ort“, sagt Karina-Anna Dörschel. Das will das carehotel NIDDASEE ändern. Mit dem neuen Hotel- und Pflege-

konzept wollen die Betreiber die wichtige Marktlücke mit mehreren carehotels endlich ausfüllen. Die Fachfrau verspricht: „Um die Komplettbetreuung professionell umzusetzen, wird der Evangelische Diakonieverein Berlin-Zehlendorf e. V., der bundesweit aktiv ist, als unser Partner für das carehotel NIDDASEE rund um die Pflege tätig sein.“ Der Verein wird auch für alle anderen carehotels Partner sein.

Die gewünschten Pflegeleistungen werden gleich bei der Buchung in der Reservierungszentrale der carehotels mit aufgenommen. Der Pflegepartner übernimmt dann die komplette Koordination; hierzu gehören u. a. die Detailab-sprache der gewünschten Pflege und Betreuung sowie die Organisation vor Ort. Angeboten werden die Grund- und Behandlungspflege, die Tagespflege. Auch übliche Hilfsmittel werden extra bereitgestellt. Die Tagespflege richtet sich



Barrierefrei im Wein-gut von Winning in Deidesheim edle Gewächse verkosten



Wanderer genießen den wunderbaren Weitblick im Naturpark Hoher Vogelsberg

an betreuungs- und pflegebedürftige Gäste, deren Angehörige sich im Urlaub eine Auszeit gönnen möchten. So ist beispielsweise während des Ausfluges der Familie tagsüber eine liebevolle und professionelle Betreuung gewährleistet. Es werden darüber hinaus Hilfe und Unterstützung bei der Betreuung und den Aktivitäten des täglichen Lebens geleistet. Ob es um Prävention, Wellness oder Reha-Maßnahmen geht, der Pflege-Service im carehotel kümmert sich um das Wohl jedes Einzelnen.

Die carehotels, mit Sitz in Goslar, haben sich zum Ziel gesetzt, in den nächsten drei Jahren vier bis fünf Drei- und Vier-Sterne Hotels an attraktiven Standorten im deutschsprachigen Raum anzubieten, die professionelle Pflegekonzepte beinhalten. Die Häuser sind auf Nachhaltigkeit ausgelegt. Der nächste Standort Bad Liebenzell im Nordschwarzwald ist bereits in Planung. Weitere Destinationen werden gesucht, u.a. auch am Meer.

Fotos: carehotels GmbH & Co. KG, HOPAG Hotel Property AG/Berlin, Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH/Dominik Ketz Fotografie, Tourismus und Stadtmarketing Schotten GmbH

Informationen und Buchungen:
carehotels
Ulrike Laudan, Projektkoordination
Breite Straße 98
38640 Goslar
Tel. +49 (0) 5321 68554 17
info@care-hotels.de
www.care-hotels.de



Alt Holland erleben – Zandvoort, Haarlem, Beemster, Edam und Zaanse Schanz entdecken

Mühle an der Zaanse Schans

Wolfgang Grüner

„Daarbij die molen, die mooie molen, daar woont het meisje waar ik zoveel van hou. Daarbij die molen, die mooie molen, daar wil ik wonen als zij eens wordt m'n vrouw“.

Beim Anblick des Mühlenpanoramas der Zaanse Schans in Zaandam kommen mir diese Worte des alten holländischen Evergreens in den Sinn, 27 Windmühlen auf einem Blick, ob vom Wasser oder vom Land, beeindruckend!

Zandvoort

Ich verlasse Amsterdam und bin auf dem Weg nach Zandvoort. Das lebendige und gemütliche Zandvoort ist einer der ältesten Badeorte der Niederlande. Die Touristen kommen hauptsächlich wegen dem 9 km langen feinsandigen Strand.



Lekker Broodjes

Erst mal muss ich auf ein Fahrrad umsteigen, eher nichts für mich, aber was soll's, Holland eben. Im Strandpavillon „Thalassa“ esse ich ein paar lecker belegte Broodjes und entdecke dann den Nationalpark „Zuid-Kennemerland“. Eine einzigartige Dünenlandschaft voller hoher Sandhügel mit Dünengras, Dünenseen, eine reiche Flora und Fauna. Es hüpfen Kaninchen herum, halbwilde Pferde, Rinder und sogar Rehe. Mitten im Dünengebiet liegt die Motorsport-Rennstrecke. Mit einem „Beach Car“ fahren wir auf dem Strand zum Pavillon „Safari Club Zandvoort“. Entspannt endet spät der Abend mit einem leckeren Grill-Barbecue, bei dem süffiges Bier (das gibt es tatsächlich!), Wein und auch ein Schnäpschen nicht fehlten.

Beemster

An nächsten Tag geht es nach Beemster. Wenn man irgendwo die Poesie der geraden Linie erleben möchte oder geometrische Schönheit, ist man hier genau richtig, Kurven gibt es einfach nicht. Das führt oft zu Unfällen, man sagt dazu „polderblindheid“. Das Land wurde mit quadratischen kerzengeraden Parzellen von 1850 m x 1850 m und einem vollendet symmetrischen Wege- und Kanalnetz versehen. Mittendrin liegt das sehenswerte Dorf Middenbeemster mit einem

kleinen Museum. An einer Windmühle halten wir an, ein Spruch erklärt was hier gemacht wird: „Hier wordt door wind en minne kracht het fijne graan tot meel gebracht“. Die Konstrukteure kann man nur bewundern, fast alles ist aus Holz, alles sehr alt, aber noch voll in Funktion.

Edam

In Richtung Edam, halte ich am „Fort Resort Beemster“ am Nekkerweg an. Aus dem militärischen Objekt wurde ein schi-



Im Käseladen in Edam

ckes 5-Sterne Hotel mit zwei Restaurants und SPA. Die alten Soldaten-Butzen sind jetzt luxuriöse Hotelzimmer, viel militärisches Gut wurde belassen, eigentümliche Atmosphäre. Hübsch ist die kleine

Stadt Edam, vom alten Kirchturm hat man eine schöne Aussicht. Die bietet auch der Marktplatz mit dem Denkmal für die Käseträger, dahinter ein Geschäft mit Käse ohne Ende. Im Restaurant „Hof van Holland“ nehme ich ein leckeres Mittagessen ein, Fisch natürlich.

Zaanse Schans

Heute gibt es in den Niederlanden noch 1.048 Windmühlen und 108 Wassermühlen und bei der „Zaanse Schans“ in Zaandam gleich 27 Stück auf einmal. Im modernen „Zaans Museum“ wird die Lebens- und Arbeitswelt verschiedener Zeitepochen gezeigt, das industrielle Erbe, Schiffbau und Walfang, viele Gemälde, Trachten und Gegenstände des täglichen Lebens. Glanzstück ist eine komplette Fabrik der Firma „Verkade“ aus dem frühen 20. Jahrhundert, man sieht wie Schokolade und Kekse hergestellt wurden.

Dann hinaus in ein einzigartiges Stück niederländisches Kulturerbe mit landestypischen Wohn- und Industriebauten aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Im ersten Industriegebiet der Welt findet man Windmühlen, Lagerhäuser und Werkstätten mit Vorführungen traditioneller Handwerkskunst. Viele der charakteristischen Häuser sind heute Museen oder Souvenirläden, andere nach wie vor private Wohnhäuser. Alles kann man kostenlos besichtigen.

Am frühen Abend besteige ich ein Boot, das mich entlang historischer und noch aktiver Industriegebäude zur Zaanse Schans bringt, zur Windmühle „De Kat“. Ich werde mit Musik und einem Schnäpschen freundlichst empfangen. Sie ist die weltweit letzte erhaltene „Windfarbmühle“, hier wurde und wird immer noch Farbstoff aus Farbhölzern, Erdpigmenten, Kreide und Schmirgel erzeugt. Der Besitzer zeigt wie aus den Pulvern und verschiedenen Flüssigkeiten wie Öl und Eigelb die wunderbaren Farben entstehen, die wir von den Gemälden der holländischen Meister kennen. Hier lagern in tausenden Tüten Farben, weltweit kommen Künstler und kaufen. Der freundliche Meister, Piet Kempenaar, entpuppt sich als wahrer Spezialist mit viel Wissen und Fertigkeiten.

Ein feines Abendessen in der Mühle hat der Koch Jeroen Groeneveld aus Zaan-

dijk gezaubert. Zu Beginn wird eine „Zaanse Senfsuppe mit Aal und natürlichen Aromen“ serviert, wohl eine der besten Suppen, die ich je probieren durfte. Es folgt „Duivenkater“, süßes Brot, belegt mit langsam geröstetem Entrecote und kräftigem Brandy-Gelee überzogen, sehr fein. Ein Spieß mir Hühnerfleisch, ma-

Dann stehe ich vor dem „Teyler Museum“, es ist das älteste Museum der Niederlande, schon seit 1784 sind hier Besucher willkommen. Zur Sammlung gehören Millionen Jahre alte Fossilien, viele wissenschaftliche Instrumente, Münzen, Gemälde, Drucke und Zeichnungen, unter anderem von Rembrandt und Michelan-



Kathedrale basiliek Sint Bavo in Haarlem

riniert und gebraten mit typischen Gewürzen der Ost-Indien-Company kommt würziger Ausflug in die holländische Geschichte. Süß geht es weiter mit „Boffers“, kleine Pfannkuchen mit Ingwer, Rosinen, Honig und einem luftigem Parfait mit kleinen Kuchenstückchen, der dezente Kaffeegeschmack und der Zimtsirup darüber ergänzen sich vorzüglich. Die Schokoladentrüffel „Zaans Gedaan“- „erledigt“- schaffen mich dann wirklich.

Haarlem

Haarlem und seine Schönheiten gilt es am nächsten Tag zu entdecken und so wandere ich durch ganz alte, fast verwunschene Sträßchen mit kleinen Häusern, alle sehr liebevoll dekoriert. Irgendwann lande ich am Großen Markt mit den beeindruckenden Bauten, die viel vom Reichtum vergangener Zeiten künden. Leider hat die Schänke der „Jopen-Brauerei“ noch nicht auf, ein Bier wäre jetzt nicht schlecht.

gelo. Schon das Interieur des Museums mit dem „Ovale Zaal“ ist eine Sehenswürdigkeit für sich. Besonders gefallen hat mir die monumentale Bibliothek mit den sehr alten Büchern, die man (nach Voranmeldung) auch alle einsehen und studieren kann.

Leckere Broodjes und natürlich ein Bier runden die Fahrt in einem historischen Boot über Fluss und Grachten ab, so schön entspannt klingt mein Kurz-Ausflug in die Niederlande aus, viel überraschend Unbekanntes im Bekannten habe ich gefunden.

Fotos: Wolfgang Grüner

Umfangreiche Informationen mit vielen Angaben findet man unter: www.iamsterdam.com
Die Recherche wurde ermöglicht mit freundlicher Unterstützung von amsterdam.marketing.

Warum denn in die Ferne schweifen
wo die Schweiz doch liegt so nah.

Hotel Waldhaus in Sils Maria

Die Legende im Engadin



Klaus Lenser

Literarisch Interessierte horchen bei der Erwähnung des Hotels Waldhaus wissend auf und können entweder eigene Erfahrungen als Gast zu einem Gespräch beitragen oder sie haben zumindest viele Geschichten, ja Legenden über das Haus gehört.

Die Einzigartigkeit des Hotels Waldhaus besteht in seiner exponierten Lage und an der bis heute festgehaltenen Philosophie der Besitzerfamilie.

Der Gast und nur der Gast ist wichtig, er muss sich wie zu Hause fühlen, das zu erreichen war von Beginn an oberstes Ziel der Gastgeber. Schon die Lage des Hauses musste einzigartig sein.

Der Hotelier, Josef Giger, beauftragte 1908 den seinerzeit berühmten Architekten Karl Koller zuerst ein Holzgerüst als Modell an gleicher Stelle zu errichten, dann bat er Freunde, Bekannte, selbsternannte und wirkliche Spezialisten auf das Gerüst zu steigen und ein Urteil abzugeben. Alles wurde berücksichtigt, Ausblick in alle Himmelsrichtungen, Windberechnung und vieles mehr.

Entstanden ist ein Märchenschloss in der Hülle einer Burg.

Wohin der Gast auch schaut, Eleganz, Stil, Individualität verbunden mit dem Charme der Belle Époque zu Anfang des 20. Jahrhunderts.

Noch heute sind viele Einrichtungen im allerbesten Zustand und im Original erhalten.



Wie es früher war:
Zimmerservice-Rufstation



inspirierenden Atmosphäre der gebildeten Bürger aus der damaligen Zeit.

Wegen all dem und nicht zuletzt wegen der Persönlichkeit der Besitzerfamilie war und ist das Haus eine Oase für alle die entspannt und gepflegt, verbunden mit kulinarischen Genüssen, ihren Hotel-Aufenthalt genießen möchten.

Wer hat hier nicht alles gewohnt. Herrmann Hesse, Thomas Mann, Max Frisch, Donna Leon, Richard Strauss, Friedrich Dürrenmatt, Albert Einstein und und und und!!! Die Namen der Berühmtheiten, überwiegend Literatur- und Kunstschaffende, würde mehrere Seiten füllen.

Die Atmosphäre im Waldhaus, Sils Ma-



Küchenchef Kurt Rööslü mit seiner charmanten Frau

Allein das Treppenhaus hat Bewunderung verdient. Edelster Marmor, kunstvolle Jugendstil-Leuchter und wertvolle Holzpaneele zeugen von dem guten Geschmack der Hoteliers.

Erklärtes Ziel der Besitzer ist es, einen Unterschied zu der Uniformität vieler internationaler Hotels zu verdeutlichen. So wurden bereits einige der 141 Zimmer mit Mobiliar aus der historischen Zeit der Anfangsjahre zurückversetzt. Kein Zimmer gleicht dem anderen, alle haben ihren eigenen Charakter.

Die Gesellschaftsräume wurden in verschwenderischer Größe gebaut, zurückhaltende Eleganz mit dem Flair und der



Tartar von der Silsersee Forelle



Weisse Tomaten-Creme Suppe mit Hummer Ravioli



Vom Chefs-Table den Köchen bei der Arbeit zusehen

ria ist vornehm zurückhaltend ohne aufdringlichen Pomp. Ganz anders als die im 5 Kilometer entfernten liegenden St. Moritzer Hotels mit ihrer mondänen, extrovertierten Gesellschaft.

Selbstverständlich gehört zu einem Haus dieser Kategorie auch ein exzellentes

Genießerprogramm. Die kulinarischen Angebote des Küchenchefs Kurt Röösl, ein Schweizer wie man sich ihn vorstellt, bestätigen einmal mehr, daß dieses Hotel zu den Gourmettempeln Europas gehört.

Kurt Röösl steht, mit Unterbrechungen, seit 25 Jahren im Waldhaus am Herd. Sei-

ne Kenntnisse hat er in den besten Häusern der Welt verfeinert, sein Anspruch an die Produktqualität ist hoch und fast nicht zu erfüllen. Jeden seiner Lieferanten kennt er persönlich und prüft die Qualität der Waren bevor er bestellt.

Fangfrischer Fisch aus dem Silsersee, natürlich nur von dem Fischer den er persönlich kennt.

Bergkartoffeln von einem der höchstgelegenen Kartoffelacker Europas, oft zu einem Preis von mehr als 29 CHF per Kilo!

Sein Credo: Mit lokalen Produkten global kochen.

Der Chefs-Table, direkt am Herd, ist einer der begehrtesten Tische im Engadin. Wer hier sitzt erlebt hautnah mit welcher Leidenschaft und Respekt vor dem Produkt Kurt Röösl seine Menus zubereitet.

Warum dem Küchenchef bisher der längst verdiente Stern verweigert wird ist nicht nur für uns, auch für die Gäste, nicht nachvollziehbar.

Ein Blick in die Weinkarte begeistert Weinkenner und -liebhaber, Provenienzen aus aller Welt mit Spezialitäten bis zu 20.000,00 CHF pro Flasche sind im Ange-



Knusprige Äsche mit Sommertrüffel



Frischfisch-Lieferant: Der Silsersee

bot. Die fachkundige Beratung des Sommelier hilft den passenden Wein zu den Menus von Kurt Rösli zu finden.

Damit es keinem Gast langweilig wird gibt es ein umfangreiches Angebot mit vielen Attraktionen, dazu gehören Konzerte, Lesungen, Wandern, Angeln, Health- und

Beauty-Angebote und ein umfangreiches Spaßprogramm für Kinder.

Ein nachahmenswertes Beispiel für Ruhesuchende Gäste, ist die Bitte der Hoteliers, Mobilfunk-Telefone nur in den dafür vorgesehenen, schalldichten Kabinen zu benutzen. Es ist wunderbar eine Zeitlang

mal nicht Zeuge unerwünschter Telefongespräche zu sein.

Waldhaus-Gäste genießen all das und kommen gerne zurück.

Der Wunsch der Besitzer, Familie Dietrich und Kienberger, ist: Wir wollen, dass Sie es gut bei uns haben!

Die Tage im Waldhaus sind ein Stück schon fast vergessener Lebensqualität. Versprochen!!!

Fotos: Waldhaus, K.Lenser



Weinexperte, Sommelier Oscar Comalli

Hotel Waldhaus
Fam. Dietrich und Kienberger
CH – 75 14 Sils Maria
Tel.: +41 (0) 81 838 51 00
www.waldhaus-sils.ch

Anreise:
Aus Deutschland mit dem PKW
Lindau, Bregenz, Chur in Chur Richtung
St Moritz

Mit dem Flugzeug:
Mit Swiss Air nach Zürich und dann
mit dem Zug nach St. Moritz (die Strecke
ist Weltkulturerbe) Transfer von Bhf. St.
Moritz zum Hotel Waldhaus Sils gratis
www.swiss.com

Tu felix Austria

Via Culinaria:

Der Weg zu Kräutern

die Genuss versprechen

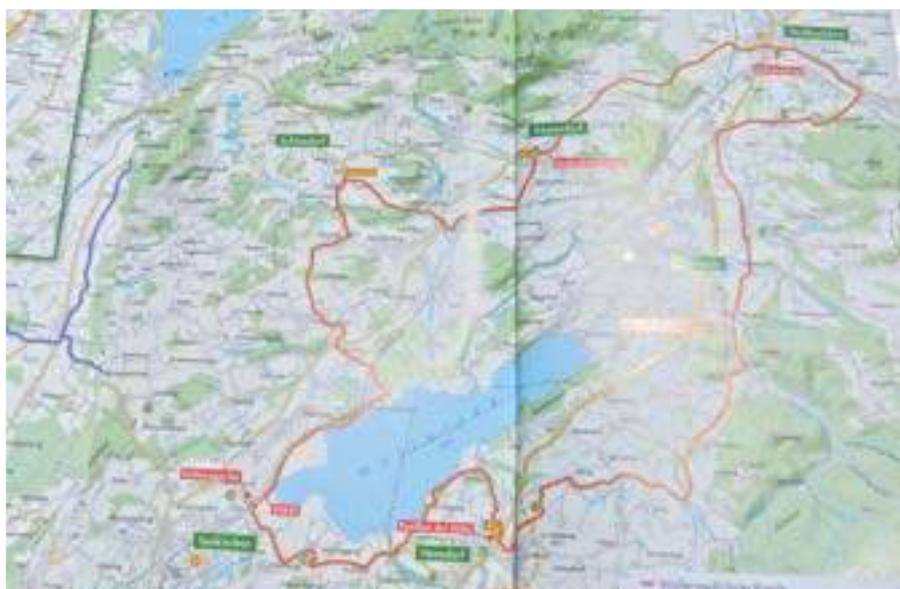
Für Kräuterliebhaber und Genießer die neugierig auf Aromen sind

Anne Wantia

Das Salzburger Land, bei Gourmets als Genussregion hinreichend bekannt, überrascht wieder einmal mit neuen kreativen Aroma-Innovationen.

Die traditionelle Küche neuen Trends anzupassen ist für viele Restaurants eine kulinarische Herausforderung, der sie nur zu gerne folgen. Nicht nur Köche, auch Landwirte, ja alle die Nahrungsmittel produzieren verarbeiten ihre hochwertigen, meist biologischen Produkte zu einzigartigen Genusslebnissen die auf den acht Genusswegen der Via Culinaria im Salzburger Land verkostet werden können. Fisch-, Fleisch-, Käse-, Bier und Schnaps- Genusswege gibt es schon seit einigen Jahren, zur Krönung dieser „Wegelagerei“ ist nun ein weiterer hinzugekommen, der für Kräuterliebhaber.

Was unsere Altvordenen schon lange nutzten rückt wieder ins Bewusstsein von Spitzenköchen und wird zu aromatischen Gerichten, die nicht nur gesund sondern



Der neue Radweg: Von Kräutergarten zu Kräutergarten

auch noch sehr gut schmecken, verarbeitet.

Auf dem Kräuter-Genussweg finden wir wirklich alles was mit Kräutern zu tun hat. Kräutergärten, Kräuterhotels, Kräuterristorants, Kräuterwanderwege und Kräuterseminare, um nur einige aufzuzählen. 14 Kräuterexpertinnen bzw. -Feen, nein keine Hexen (oder vielleicht doch), die im Salzburger Seenland ihr Wissen über Kräuter und alles was am Wegesrand, im Wald und auf der Wiese wächst in Seminaren, bei Führungen oder Verkostungen an Interessierte weitergeben. Die uralten Kenntnisse über Wirkweise und Heilkräfte der Kräuter wurde von Generation zu Generation weiter gegeben und sind jetzt wieder populär.

Die „Traditionelle Europäische Heilkunde“ (TEH) ist die Basis der vom Salzburger Land ausgehenden Entwicklung, dieses Erbe zu erhalten und weiter fortzuführen. Bereits jetzt gehören schon 18 Betriebe, darunter Kräutergärten, Hotels, Restaurants, Bauernhöfe und Almen zum Kräuter-Genussweg.

Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Erlebnisreise.

Ein mehrgängiges Kräutermenu erwartet uns im Restaurant des Romantik-Hotels Gmachl in Elixhausen. Die Kräuterfee Elisabeth Maria Mayer und Küchenchef



Köstliches mit Kräutern ...

(1 Haube) Tino Bahn komponierten ein sommerliches, farbenprächtiges mit bekannten und unbekanntem Kräutern und Blüten angereichertes Menu.

Serviert wird: Lachstartar mit Mädesüß und Rosenblättern, Praline von der Wachtel mit Sauerampfer und Pimpernelle sowie jungem Bärenklau. Geschmacksexplosionen die uns begeistern.

Auch die Kräuterschaum-Symphonie angerichtet mit verschiedenen Blüten vom Borretsch und Berufskraut, ja so heißt das kleine Gänseblumenartige Blümlein wirklich, ergänzen einander zu einem aromatischen Mix der geradezu Freude bereitet. Auch die Roulade vom Saibling, begleitet von Waldmeister, Melisse, Schafgarben-



... und Blüten

und Holunderblüten, ist eine Meisterleistung von Tino Bahn. Jedes Aroma ist zu identifizieren, keines aber verdrängt das andere, nur das Zusammenspiel aller Aromen lässt das Gericht zu einer perfekten Harmonie werden. Alle verwendeten



Leckerles auf dem Erlebnisbauernhof Oberhinteregg in Faistenau

Genuss und Reisetipps

Kräuter aufzuzählen ist nicht möglich, man muss es einfach selber erleben und genießen.

Fazit ist, Blüten und Kräuter werden bei

Die Schnapsbrennerei Primushäusl in Abersee genießt weltweit einen exzellenten Ruf und wurde mit Auszeichnungen überhäuft. Inhaber, in 3. Generation, Sigi Rieger, wurde 2013 als Newcomer

des Jahres bei der Destillata in Wien - ein Treffen der besten Brenner Europas - ausgezeichnet. Er hat es verdient. Mit seinen ausgezeichneten Edelbränden und einer deftigen Jause vergessen wir, dass es draußen in Strömen regnet.



Das Primushäusl in Abersee

Anschließend machen wir uns auf zu Ebner's Waldhof Resort & SPA und besichtigen Österreichs einzige Kräuterküche in der heimische Kräuter in Hydrolate für Heilbäder und Wellness-Behandlungen verarbeitet werden. Im hauseigenen Kräutergarten werden 95 verschiedene Heilpflanzen angebaut, von den bekannten Küchenkräutern bis hin zu mystischen Zauberpflanzen, für fast jeden Geschmack und jedes Leiden das richtige Kräutlein.

Küchenchef Alexander Ebner verwöhnt uns mit seiner Spezialität, einem 5-Gänge-Kräutermenu, was sonst! Ganz in der Verpflichtung der Alpinen Wellness legt er besonderen Wert auf die „Gesundheit von innen“. Was genau das bedeutet hat er im anschließenden Gespräch erklärt, bitte fragen Sie ihn bei Ihrem nächsten Besuch danach.

Leider ist es uns wegen des anhaltenden Regens nicht möglich die herrliche Radtour entlang des neuen Radweges „Von Kräutergarten zu Kräutergarten“ durch-

der Zubereitung von hochwertigen, geschmackvollen Gerichten zukünftig immer wichtiger werden. Dieser Abend ist Genuss mit und für alle Sinne.

Am nächsten Tag besuchen wir das Europaklosters Gut Aich in St.Gilgen. Dieses Kloster – jüngstes Benediktiner Kloster – ist Zentrum für europäische Klosterheilkunde. Von Bruder Bernhard, dem Kräuterexperten, erfahren wir, dass nach überlieferten Rezepten Tinkturen, Liköre und/oder Gewürze hergestellt werden. Hier lebt sie weiter, die alte Klostertradition, heute aber mit modernen Hilfsmitteln.

Bevor wir uns in Fuschl am See den liebevoll angelegten Kräutergarten von Hermi Wesenauer ansehen und mit dem Ritual des Kräuterräucherns vertraut gemacht werden, legen wir einen Stopp bei Sigi Rieger ein – etwas abseits des Kräuterweges – auf dem Genussweg für Schnapsfreunde.



Sigi Rieger vom Primushäusl präsentiert seine Destillate



zuführen. Schade, es hätte sich gelohnt!

Wir beschränken uns auf kurze Besuche des „Kräutergartens im Topf“ der Gärtnerei Trapp in Neumarkt, des mitten in Henndorf gelegenen „Duftpavillons“ sowie des „Seelenbräugartens“ in Köstendorf mit dem Bus.

Beim Kräuterleben-Fest in Obertrum stellen Kräuterexperten – Männer als auch Frauen – ihre selbst entwickelten Produkte vor, von Hautcremes über diverse Tinkturen bis hin zu Kräuterschmankerln, ein umfangreiches und vielfältiges Angebot, bei dem es nicht leicht fällt sich für eines der zahlreichen Produkte zu entscheiden.

Im Bierkulturhaus schauen wir bei der Kräuter-Bier Herstellung zu und anschließend lassen wir uns von Dipl. Biersommelière Johanna Panholzer bei einer Führung durch die Trumer Welt alles über Bier erklären, zu unserm Glück ist es nicht nur ein theoretisches Seminar.

Abends wartet auf uns ein aromatisches Bio-Menu beim Kräuterleben Gastronom im Biohotel Schiessentobel in Seeham. Die Köstlichkeiten aus der Küche werden noch einmal durch den herrlichen Ausblick ins Salzburger Seenland, den wir von hier haben, unterstrichen.



Der Henndorfer „Duftpavillon“

Abschluss der Kräuterreise ist ein Besuch auf dem Erlebnisbauernhof Oberhinteregg in Faistenau. Die Besitzer, Brigitta und Simon Klaushofer, haben gerade ihren neuen Kräutergarten eröffnet – mit mehr als 200 Kräutern! Neben den Kräuterspezialitäten gibt es hier auch leckere hausgemachte Produkte wie Bauernbrot, Honig, verschiedene Räucherspezialitäten und Käsesorten.

Zu Gast ist auch der in Österreich aus dem Fernsehen bekannte Biogärtner Karl Ploberger, der die Fragen der zahlreichen

Besucher kundig und lebhaft beantwortet. Tipps für den Garten - nicht nur zum Thema Kräuter - gibt es reichlich.

Ganz neu ist die „Via Culinaria 4Kids“ – Genussweg für „Gour-minis“. Maskottchen Kunibert, ein kleiner Stier, ist mit seinem Kochlöffel unterwegs und wartet mit kulinarischen Erlebnissen im Rahmen von Ausflügen und Wanderungen in und um Fuschl am See. Brotbacken, Almkräuter-Spaziergänge, Zubereitung von Mehlspeisen oder Steckerlfisch grillen, das alles können die lieben Kleinen allein oder in Begleitung der Großen von Juni bis August genießen.

Wenn wir Sie nun neugierig auf diese Kräutererlebnistour gemacht haben, dann empfehlen wir möglichst bald selbst den Kräutern auf der Spur zu sein. Kräuter kann man, frisch oder trocken, ja selbst tiefgefroren, immer und zu den unterschiedlichsten Anlässen genießen.

Wie, das finden Sie in der Broschüre „Kräutergenuss mit allen Sinnen“, diese bekommen Sie beim Salzburger Seenland Tourismus oder schauen Sie unter www.salzburger-seenland.at nach.

Fotos: Anne Wantia

Info:
www.salzburgerland.com
www.salzburger-seenland.at
www.fuschlseeregion.com
www.wolfgangsee.at
www.gmachl.com



Hermi Wesenauers Kräutergarten

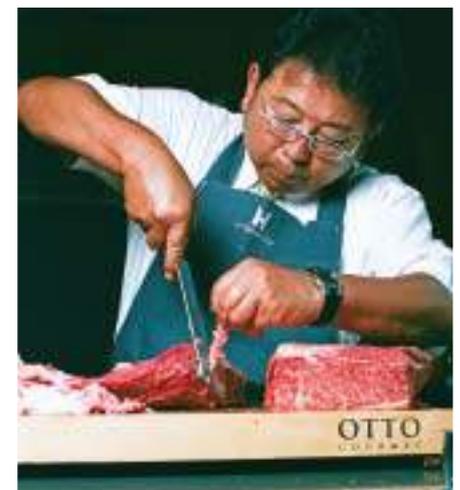
Fett ist Trumpf



Ein Besonderer seiner Zunft ist Züchter Muneharu Ozaki aus der Präfektur Myazaki in Japan. Die Rinder von Herrn Ozaki sind die einzigen japanischen Rinder, die den Namen ihres Züchters als Markenzeichen tragen dürfen. Seit über 30 Jahren züchtet Herr Ozaki Wagyu, die er aber erst seit 14 Jahren – aufgrund einer speziellen Fütterung mit Biertreber-Silage und einem Algen-Mix mit Seegras – als Ozaki Beef verkauft. Um den Tieren mehr Zeit für die Ausbildung einer perfekten Marmorierung zu geben, schlachtet Herr Ozaki seine Tiere erst nach 30-32 Monaten und damit ganze 2-4 Monate später als Kobe Beef. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: schneeweißes Fett durchzieht das Fleisch in feinsten Verästelungen und verleiht dem Ozaki Wagyu damit eine extreme Buttrigkeit. Durch seine fast schon seidige Struktur ist es an Zartheit nicht zu übertreffen. Ozaki ist ein absolutes Highlight, was Marmorierung, Geschmack und Textur angeht!

INNOVATIVES AUS DOWN UNDER

Er gilt als unkonventionell, weil er Traditionelles aus der japanischen Landwirtschaft mit neuen, technisch fundierten,



Züchter Muneharu Ozaki aus Japan

Ausgesprochen mythenumrankt sind sie, die imposanten Wagyrinder, deren Heimat im fernen Japan liegt. Fasziniert von dieser ganz besonderen japanischen Rinderrasse war nicht nur der in Japan heimische Züchter Muneharu Ozaki, der als erster seine Rinder

wurden, sollte das Leben des Wagyu-Rindes einen anderen Verlauf nehmen. Denn der Kaiser hatte Gefallen an dem westlichen Lebensstil gefunden. Und zu diesem gehörte eben auch, das köstliche Fleisch von Rindern zu verzehren. Und so verlagerte sich die Rolle des Wagyu-



Wagyu-Züchter David Blackmore aus Australien

nach seinem Namen benannt hat. Auch Dan Morgan aus Nebraska und David Blackmore aus Down Under, die in ihren jeweiligen Ländern als erste Wagyu-Züchter gelten, eifern dem Original aus Japan nach. Was alle drei, neben der großen Begeisterung für Wagyu-Rinder, gemein haben? Sie sind exklusiv im Sortiment des Heinsberger Fleischlieferanten OTTO GOURMET zu finden.

WO ALLES BEGANN

Es war einmal ein Rind, dessen Dasein im fernen Japan in den letzten Jahren die Gemüter in aller Welt erhitzte. Denn es gehörte der sagenumwobenen Rasse der Wagyu an. Während seine weit entfernten Verwandten früher nur für die Arbeit auf dem Acker eingesetzt

Rindes in Japan in der Mitte des letzten Jahrhunderts peu à peu vom Acker- zum Zuchttier. Nach wilden Kreuzungen von japanischen Rindern mit europäischen Bullen bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts wurden schlussendlich in den 1950er Jahren nur vier originäre Rassen dem „Japan-Rind“ (Wa: Japan, gyu: Rind) als zugehörig erklärt. Während drei Rassen eine marginale Rolle spielen, hat sich die vierte – das japanische Schwarzrind („Kuroge-Gyu“) – als wahrer Glücksfall entpuppt. Denn Kuroge-Gyus, die mit einer hervorragenden Genetik und einer ausgezeichneten Aufzucht gesegnet sind, bringen ein sensationell marmoriertes Fleisch hervor, das in Feinschmeckerkreisen seit einigen Jahren als „Wagyu“ bejubelt wird.

wissenschaftlichen Methoden in Einklang bringt: David Blackmore, Wagyu-Meiszüchter aus Australien. Der Farmer in der fünften Generation, der die japanische Genetik und Methoden eingehend studierte, während er seine Wagyu-Tiere aufzog und züchtete, hat eines der besten Wagyu-Produkte weltweit hervorgebracht. Große Anerkennung brachte ihm darüber hinaus seine innovative Anbaumethode, das eco-feeding®, die ganz klar auf Nachhaltigkeit und Tierschutz setzt. Nur 55 Tiere monatlich werden in dem australischen Familienbetrieb verarbeitet – immer mit dem klaren Ziel, höchste Rindfleischqualität zu produzieren, ohne dabei artgerechte Tierhaltung, Umwelt und nachhaltige Landwirtschaft aus den Augen zu verlieren. Für Wolfgang Otto, Fleischexperte von OTTO GOURMET, spielt Blackmore ganz weit oben mit: „David Blackmore Wagyu aus Australien ist mein liebstes Stück Fleisch. Weil es einen beeindruckenden Schmelz besitzt und ein sagenhaftes Raum- und Mundgefühl hinterlässt. Es ist einfach ein schöner, runder, sauberer, ja, man kann sagen perfekter Fleischgeschmack.“

EINE RANCH SO GROSS WIE SYLT
Der kernige Rancher aus dem US-Staat



Angerichtetes Kobe Beef

Nebraska ist nicht nur der erste Wagyu Beef-Züchter Amerikas, sondern auch Wagyu-Züchter der ersten Stunde außerhalb Japans. Seit einem Vierteljahrhundert betreibt Dan Morgan die Zucht der schwarzen Rinder auf seiner Morgan Ranch, wo seine Wagyu-Rinder eine 100 % natürliche Aufzucht mit jeder Menge Auslauf auf insgesamt 50 Quadratkilometer großen Weiden genießen. Eine beeindruckende Fläche, fast so groß wie Sylt. Solange japanisches Wagyu nicht in Europa erhältlich war, galt das Fleisch seiner Rinder als das Nonplusultra an Geschmack, Marmorierung und Saftigkeit. Sowohl Privatkunden als auch Spitzengastronomen schätzen die starke Marmorierung, den

kernig-nussigen Fleischgeschmack und das butterig-milde Aroma des hellen Fetts. Als Bezugsquelle des exzellenten Wagyu Beefs von Dan Morgan gilt der Spezialitätenversand OTTO GOURMET, dem Dan Morgan seit 10 langen Jahren die Treue hält. Die Leidenschaft für gutes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung verbindet eben – auch über den großen Teich hinweg und sogar bis ans andere Ende der Welt.

Fotos: www.otto-gourmet.de,
www.maksim-shdan.de

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

WORLD WIDE WAGYU STEAKPAKET

Gehen Sie auf kulinarische Weltreise ... jetzt online bestellen:

WAGYU STEAKS VON 3 KONTINENTEN:

AMERIKA: ca. 300 g Morgan Ranch Wagyu Ribeye „Private Selection“
AUSTRALIEN: ca. 320 - 360 g Blackmore Wagyu Ribeye, ca. 2,5 cm dick
JAPAN: ca. 240 g Ozaki Wagyu Beef Loin Steak

Art. 7645

249,- € / Paket

Sie sparen 68,- € im Vergleich zum Einzelkauf.

Murray River Salz, 200 g
Art.: 8028 | 8,90 €/Dose

Geben Sie diesen Code bei Ihrer Bestellung ein:
GourMed-www2015

Nur für
Gour-Med Leser
1x Salz
gratis



otto-gourmet.de | (02452) 9 76 26 - 0



Genusszentrum Poznan

Polen kulinarisch entdecken



Schön restaurierte Renaissancehäuser

Klaus Lenser

Poznan – früher Posen – mit knapp 600.000 Einwohnern fünftgrößte Stadt in Polen mit einer mehr als tausendjährigen Geschichte genießt in Industriekreisen einen hervorragenden Ruf als innovativer Wirtschaftsstandort. Die seit 1925 stattfindende Internatio-

nale Messe wird von Unternehmen aus der ganzen Welt besucht.

Wirtschaftlich ist die Stadt sehr gut aufgestellt. Die Zeichen wirtschaftlichen Wohlstandes findet man überall. Eine perfekt restaurierte Altstadt, Shopping-

zonen mit modernen Läden und eine Kulturszene die sich hoher Akzeptanz bei Künstlern und Publikum erfreut.

Das Kultur- und Einkaufszentrum Stary Browar (Alte Brauerei) ist mehrfach für seine kreative Gestaltung ausgezeich-

net worden. Ende Juni jeden Jahres wird das inzwischen legendäre Malta Festival (www.malta-festival.pl) veranstaltet. Die Stadt ist dann ein riesiges Kulturzentrum. Künstler aus der ganzen Welt treten hier auf und begeistern das Publikum.

Viele dieser Auftritte werden auf dem „Alten Markt“ inszeniert, der Markplatz umgeben von herrlichen Renaissancehäusern ist eine wunderbare Kulisse. Diese mittelalterliche Kulisse mit ihren historischen Bauten zieht jedes Jahr im



Genuss in ...

nur frische, regionale Produkte verarbeitet. In einer parallelen Ausstellung präsentieren Landwirte und Lebensmittelhersteller ihre Erzeugnisse. Auch hier wird immer mehr biologischer Anbau praktiziert, was dem Geschmack der Produkte durchaus gut tut.

Das Restaurant „A nóz widelec“, etwas außerhalb von Poznan gelegen, gehört zu den Häusern die sich einen erstklassigen Ruf in der Stadt erkocht haben. Der Küchenchef und sein Frau, die den Service leitet, gehören zu den Besten in der Region.



... jedem, der teilnehmenden ...

August Tausende Besucher an, die sich für die neuesten Ideen der polnischen Gourmetszene interessieren. Mit dem National Festival of Good Taste hat sich die Stadt zur Genusshauptstadt Polens entwickelt. In diesem Jahr stand das Festival unter dem Motto „Variationen von der Ente“.

Der Auftakt startete im Panorama-Restaurant des Park Hotels Poznan.

Küchenchef Dominik Brodziak - Teilnehmer am Bocuse d'Or-Wettbewerb - servierte zum Hauptgang eine Entenkeule von feinsten Textur, perfekt gegart, zart mit krosser Haut und gut abgestimmten Aromen. Ein guter Festivalsauftakt.

Von den teilnehmenden Köchen werden



... Restaurants

G *Genuss und Reisetipps*

Im „Vine Brigde“, ein kleines Bistro, gerade mal mit 12 Plätzen, wird italienische Küche mit polnischen Produkten serviert. Die kreativen und liebevoll zubereiteten Speisen schmecken erstklassig, die kleine aber anspruchsvolle Weinkarte bietet auch verwöhnten Gaumen besondere Tropfen. Das „Vine Brigde“ Restaurant ist ein Muss für Gourmets.

Während des Festivals bieten viele Restaurants, ganz am diesjährigen Thema Ente orientiert, besondere Menus an. Die teilnehmenden Küchenchefs sind im polnischen Kocholymp angekommen, sie pflegen eine Kochkultur, die sich aus der früher sehr üppigen, ja fetten Küche, in eine moderne, gesunde, aromatische und entfettete Küche entwickelt hat.

Im Sharton Hotel fand die Veranstaltung „Wettbewerb für das beste Saucen-Rezept“ statt. Die Köche waren mit Begeisterung und Enthusiasmus dabei. Der Ehrgeiz ist groß, die Köche wollen unbedingt



Ewa Michalski: Küchenchefin im Restaurant Toga

erreichen, dass Polen auch kulinarisch in Europa, mehr als bisher, wahrgenommen wird.

Spiritus Rektor des National Festival of Good Taste in Poznan sind Ewa und Piotr Michalski, Besitzer des Gourmet-Restaurants Toga. Ewa Michalski ist eine weitgereiste Köchin die gerne fast verschollene historische Rezepte nachkocht und daraus feinste polnische Speisen zubereitet.

Beide sind Gastgeber, denen man die Lust und Freude an ihrem Schaffen anmerkt, freundlich, offen immer zu einem





Erzeuger aus der Region präsentieren ihre Produkte

persönlichen Gespräch bereit.

Das Genießen im Restaurant Toga ist bei polnischen Gourmets Kult.

Nach diesen Genussereferungen in Poznan ist es verständlich, dass die Stadt nicht nur ein wichtiger europäischer Messestandort ist, sie ist auch das kulinarische Zentrum Polens.

Fotos: Klaus Lenser

Infos:
 Tourist Information Centre
 Tel.: +48 61 851 96 45
 +48 61 852 61 56
 E-Mail: centrum@cim.poznan.pl
it@cim.poznan.pl
www.poznan.travel





Die Highlights am Shannon

Mit dem Hausboot durch verträumte Landschaften, zu malerischen kleinen Orten und ursprünglichen irischen Pubs mit Live-Musik

Von Klaus Lenser und Gunther Schnatmann

Träge fließt der torfig-braune Fluß dahin, schlängelt sich durch saftig grüne Wiesen. Der Shannon durchquert einen Großteil Irlands von Nord nach Süd – ein traumhaftes Revier für Hausboot-Touren zum Entspannen und zum Genießen landestypischer Küche und Gast-

lichkeit. Wer mit maximal 15 Kilometern pro Stunde flußwandert, vergißt schnell die Hektik des Alltags, die ständige Verfügbarkeit im Beruf. Stattdessen gilt die Aufmerksamkeit den Reihern und Schwänen am Flußufer, den freundlich winkenden Anglern und den spektaku-

lär – da fast ganzjährig von mehr oder weniger starkem Wind getrieben – dahinziehenden Wolken. Bootsurlaub auf dem Shannon ist eine Auszeit mitten in den Elementen. Auf gluckernem Wasser und auf sturmgepeitschten Wellen, die Nase voll vom Duft der Gräser und Kräuter.

Idealer Ausgangspunkt für Hausboot-Touren auf dem Shannon ist der große See Lough Ree. Von hier aus lässt sich der Shannon sowohl flußauf- als auch flußabwärts besonders gut erkunden. Hier am Lough Ree liegt auch die Marina Killinure Point des Verleihers Locaboat, der geräumige Boote der Marke Pénichette in allen Größen anbietet. Dies insbesondere ohne Bootsführerschein; die Vermieter geben eine ausführliche Einweisung. Dazu gibt es detaillierte Karten, auch zu Schleusen und Hubbrücken. Die Boote verfügen je nach Größe über drei bis zwölf Schlafplätze, sanitäre Einrichtungen und Bordküche inklusive Herd und Kühlschrank.

Von Killinure Point ist es weniger als eine Stunde Fahrt bis Athlone, das fast genau den geografischen Mittelpunkt Irlands

markiert. Wer etwas Glück hat, findet hier einen Boots-„Parkplatz“ kurz vor der Schleuse am Altstadt-Kai. Im Umkreis von 150 Metern liegen hier die fünf beliebtesten Altstadt-Bierauschänke. Darunter „Seans Pub“, das älteste Pub Irlands (ca. 1100 Jahre alt). Athlones winziges Kneipenviertel im Schatten des alt-ehrwürdigen Castles lockt die Freunde irischer Pub-Kultur gleich scharenweise an. Ob im „Snug“ oder im „Castle Inn“ – überall herrschen drangvolle Enge bei oftmals richtig traditioneller – also nicht schunkelnder – Folk-Musik. Die übrigen Attraktionen der 8.000-Einwohner-Stadt liegen auch alle dicht beieinander. Die Kirche St. Peter and Paul zeigt mit ihrem Hauptportal zur stolzen Burg, die auch besichtigt werden kann. Direkt angrenzend präsentiert die Luan Gallery zeitgenössische Kunst.



Anlegestelle mitten in der Stadt: Zentraler lässt sich in Athlone nicht übernachten



Naturschauspiele: Sonne, Regen und Regenbogen wechseln häufig



Ältestes Pub Irlands: Seans Bar

Wer auf dem schnellsten Weg vom Hafen Killinure Point ein herausragendes Restaurant ansteuern möchte, muss nur wenige hundert Meter weiter fahren. Die „Wineport Lodge“ bei Glasson bietet feinste französisch angehauchte Küche. Das provenzalische Fischragout aus Lachs und Kabeljau mit angeröstetem Knoblauch ist ein raffinierter Appetitmacher. Die Fischgerichte im Hauptgang halten das Versprechen. Gegrilltes Kabeljau-Filet in Honig-Curry und feiner Senfsauce ist keine alltägliche Komposition, dafür ein



Pub-Musik mit John Bracken in Banagher

überraschender Genuss. Ebenso Mönchsfisch an getrockneten Tomaten, Basilikum und Pernod-Zitronen-Sauce.

Über den rund zwanzig Kilometer langen Lough Ree nach Norden erreicht der Bootsfahrer als nächsten Ort Lanesborough–Ballyleague am Nordende des Sees. Die markante Brücke mit ihren sieben Bögen trennt das auf der Ostseite des Shannon gelegene Lanesborough von Ballyleague auf der Westseite. Beliebter Treff auch für Freunde irischer

Hausmannskost von Fish and Chips bis zu Steaks ist „Clarke’s Pub“ an der Main Street in Lanesborough, wo montags, mittwochs und samstags Livemusik auf dem Programm steht.

Nächste Station flußaufwärts ist Carrick-on-Shannon, ein irischer Ort aus dem Bilderbuch. Kleine buntbemalte Häuschen stehen neben alten Speichergebäuden und markanten Kirchen wie St. George’s. Nur einen Steinwurf vom Anleger entfernt erhebt sich das alte Gerichtsgebäude. In dem Gemäuer aus dem 19. Jahrhundert ist heute mit dem Docks Arts Centre eines der beliebtesten Kunst- und Kulturzentren des Landes mit einem kleinen Theater und drei Gallerien untergebracht.

Ein besonderes Kleinod ist auch die winzige Costello Church. Die 1879 errichtete Kapelle schmiegt sich in einer Nische an zwei Wohn- und Geschäftshäuser und gilt mit einer Länge von fünf Metern und einer Breite von 3,5 Metern als zweitkleinste funktionsfähige Kirche der Welt. Beliebter Treff der Einheimischen ist „Gings Bar“ am Ufer des Shannon, die auch über einen der seltenen „Biergärten“ direkt neben dem Fluß verfügt.



Eindrucksvolle Reste direkt am Shannon: Kloster Clonmacnoise

Wer nur eine Woche Zeit hat und auch noch die Highlights südlich von Lough Ree und Athlone ohne Stress besuchen

möchte, sollte in Carrick wieder in Richtung flußabwärts wenden. Südlich von Athlone schlängelt sich der Shannon besonders eindrucksvoll dahin. Umso überraschender ist es, wenn hinter einer Biegung am Ufer plötzlich uralte steinerne Türme und Ruinen auftauchen. Hier stehen die Reste des geschichtsträchtigen Klosters Clonmacnoise. Es wurde im Jahre 545 vom Heiligen Ciaran gegründet und war in seiner Blütezeit eine Kleinstadt mit vielen Häusern drumherum, wo sich die Menschen der Gegend niederließen. Hier wurde Kultur gepflegt und Handel betrieben, hier war das geistliche Zentrum Irlands.

Aber dutzende Male fielen Horden von Plünderern über das Kloster her und raubten alle Schätze. Die Mönche bauten es immer wieder auf, errichteten die heute noch erhaltenen spitzen Fluchttürme und wurden doch immer wieder ausgeräuchert und massakriert. So gaben sie schon vor rund 500 Jahren das Kloster wieder auf, das danach als örtlicher Friedhof zwischen Ruinen weiterbetrieben wurde und womit dann im wahrsten Sinne Ruhe einkehrte. Heute gibt es ein interessantes Besucherzentrum, das die Geschichte auch mit deutschsprachigen Filmen aufzeigt.



In den Farbtopf gefallen: Häuserzeile in Athlone

Weiter Richtung Süden taucht als nächster Ort Shannonbridge auf, dessen markante Bogenbrücke aus dem Jahre 1757 bei der Namensgebung Pate stand. Am Westufer ist das Old Fort ein weiterer Blickfang. Südlichste Station auf diesem einwöchigen Tripp ist der Ort Banagher. Direkt am Ufer erheben sich ein gut erhaltener Martello Turm und die Ruine von Cromwell's Castle als stumme Zeugen einer langen Vergangenheit.

Urigste Attraktion ist an der Hauptstraße von Banagher „JJ Houghs“ – ein Kult-Pub, der weithin bekannt ist. Hinter der weiß getünchten Fassade mit den rot lackierten Fensterläden öffnet sich die Tür zu einer Kneipe, deren Inneneinrichtung wild zusammengewürfelt aber urgemütlich ist. Fast allabendlich greift hier John Bracken zum Mikrofon, begleitet von zwei Damen an Akkordeon und Klavier. Seine irischen Lieder haben Herz und Seele, der Mann lebt mit Leidenschaft für seine Musik.

Menschen wie John Bracken trifft man viele in Irland und ganz besonders als Bootsfahrer auf dem Shannon. Dieser Art der Fortbewegung begegnen die Iren mit Respekt, man redet schnell über das Wetter, über Fischfang oder einfach darüber, wo man am besten Proviant einkaufen kann. Eine entspannte Tour, auf der man den Iren und ihrer Lebensweise sehr nahe ist. Der hektische Alltag kann dann noch lange warten ...



Einen Besichtigung der Guinness Brauerei ist lohnenswert. Guinness zapfen will gelernt sein

Fotos: *Gunther Schnatmann*

Bootsverleih:

Locaboat Holidays
Postfach 867
79008 Freiburg
Telefon 0761-207370
info@locaboat.de
www.locaboat.com/de.

Je nach Größe und Saison bietet Locaboat komplett ausgestattete Hausboote für eine Woche für Preise zwischen 651 und 3.450 Euro an.

Restaurants und Pubs:

Wineport Lodge
Glasson, Athlone
Westmeath Ireland
Telefon: 00353-90-6439010
www.wineport.ie

Sean's Bar
13 Main St
Athlone
Telefon: 00353-90-6492358
www.seansbar.ie.

The Sister's Bistro
Main Street
Lanesborough
Telefon 00353-43-3327700.

Anreise:

Aer Lingus
www.aerlingus.com
und Lufthansa
www.lufthansa.com

Dann Transfer vom Flughafen Dublin nach Athlone über Locaboat buchen

Weitere Infos:

Irland Information
Gutleutstr. 32
D-60329 Frankfurt
Tel.: 069 9231850
Fax: 069 92318588
E-Mail: info@entdeckeirland.de

Als dunkles Band schlängelt sich der Shannon behäbig durch die grünen Hügel und Wiesen in der Mitte Irlands



Estland Teil 2

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

Klaus Lenser

Auf unserer kulinarischen Reise fahren wir weiter nach Süd-Ost Richtung Tartu. Wir besuchen den Gutshof Põhjaka. Dieser ehemals deutsche Gutshof, vor ca. 5 Jahren von einer Gruppe junger Esten als Gasthaus zu neuem Leben erweckt, ist heute eines der beliebtesten Farmhouse-Restaurants in Estland.

Seit zwei Jahren ist das Haus in der Liste der Top 50 zu finden. Der etwas marode Charme der Außenfassade, sie ist im Zustand des 19. Jahrhunderts erhalten, lässt manchen Besucher etwas zögerlich den Gasträum betreten. Wie viele alte Gutshöfe in Estland hat auch dieser eine deutsche Geschichte.

Der freundliche Empfang der Wirtsleute lässt die erste Skepsis schnell verschwinden. Joosep Mandri, einer der Besitzer, begrüßt seine Gäste gern persönlich und erzählt wie es zu der Idee kam, hier ein Bauernhof-Gasthaus zu eröffnen.

Die jetzigen Besitzer, alle haben andere Berufe erlernt, wollten unbedingt etwas Ursprüngliches, Unverfälschtes, Nachhaltiges schaffen. Was bot sich mehr an als ein Restaurant mit selbst-erzeugten organischen Produkten zu eröffnen, da der Gutshof gerade günstig zu kaufen war, starteten sie das Projekt und waren schnell ein Geheimtipp bei Genießern und Liebhabern feiner Bauernkost.

Küchenchefin Ann Randver verarbeitet nur die rund um den Hof angebauten und gezüchteten Erzeugnisse. Alle Tiere werden artgerecht in riesigen „Kuschelställen“ gehalten bevor sie als Delikatesse auf den Teller kommen.

Das Restaurant ist bewusst wie eine typische Bauernstube aus dem 19. Jahrhundert eingerichtet. Es strahlt eine behagliche Gemütlichkeit aus, die sich genusserhöhend auswirkt.

Reisenden auf dem Weg von Tallinn nach Tartu empfehle ich unbedingt einen Stopp im Gutshof Põhjaka einzulegen und sei es nur um im Hofladen einzukaufen. Der Genießer aber wird sich die Zeit nehmen um die feinen Gerichte der Küchenchefin Ann Randver auszuprobieren.

Gutshof Põhjaka
Mäeküla küla
Paide Vald, Järva maakond
Tel: +372 526 77 95
pohjaka@pohjaka.ee
www.pohjaka.ee/eng

Eesti II. osa

Kulinaarne reis Tallinnast Tartusse ... ja tagasi

übersetzt von Liilika Mahanssur-Allev

Mie kulinaarsel reisel sõidame edasi kagusse, Tartu suunas. Külastame Põhjaka mõisa. See umbes viie aasta eest grupi noorte eestlaste poolt külalismajana uue elu sisse saanud endine saksa mõis on nüüdseks üks populaarsematest *farmhouse*-restoranidest Eestis.



Gutshof Põhjaka

Juba teist aastat järjest on see maja Top 50 nimekirjas. Välisfassaadi veidi väsinud sarm, mis on säilitatud 19. sajandi seisundis, paneb nii mõnegi külalise kõhklevalt siseneda. Nagu paljudel teistel Eesti mõisadel, on sellelgi saksa ajalugu.

Majaperemeeste sõbralik tervitus peletab esimese skepsise kiiresti. Joosep Mandri, üks omanikest, tervitab oma külalisi meeleldi isiklikult ning räägib idee tekkimisest, avada siin talukülalistemaja.

Praegused omanikud, kes on kõik eri elukutsete esindajad, tahtsid luua tingimata midagi algupärast, võltsimatut, jätkusuutlikku. Mis sobiski parimini, kui avada omakasvatatud orgaanilisi/mahedaid toodeid pakkuva restorani. Kuna mõis oli just soodsalt müügis, algatasid nad selle projekti ning olid peatselt peenet talupojakööki hindavate gurmeede hulgas salasoovituse.

Köögiülem Ann Randver kasutab ainult talu piirkonnas kasvatatud tooteid. Kõik loomad kasvavad hiiglaslikes „kaisutallides“, enne kui nad delikatessina taldrikule jõuavad.

Restoran on teadlikult sisustatud tüüpilise 19. sajandi talutare stiilis. Ta õhkab mugavust, mis mõjub naudingut veelgi tugevdavana.

Tallinnast Tartusse reisijatel soovitatakse tingimata teha vahepeatus Põhjaka mõisas – kasvõi ainuüksi selleks, et talupoes sisseoste sooritada. Naudinguinimesed varuvad aga ka piisavalt aega, et proovida köögiemanda Ann Randveri peeneid roogi.



Spezialität des Hauses:
selbstgemachtes Fladenbrot

Weiter geht's nach Tartu in eine der ältesten Universitätsstädte Europas. Urkundlich erwähnt wurde Tartu bereits in Jahre 1030. Die Gründung der Universität, 1625 von Schwedenkönig Gustav Adolf II., war der Auftakt einer kulturellen und wirtschaftlichen Blütezeit.

Noch heute ist die Stadt das geistige, kulturelle Zentrum Estlands, mehr als 20 Museen mit allem interessantesten Ausstellungen erzählen die Geschichte der Stadt und Region.

Ein Bummel durch Tartus Altstadt, mit ihren klassizistischen Bauten, begeistert nicht nur architektonisch Interessierte. Kleine Gassen mit sehr schön renovierten Häusern strahlen eine ansteckende Gemütlichkeit aus.

Das Leben in der Stadt ist geprägt durch die Universität, Studierende kommen aus der ganzen Welt hierher um eine wissenschaftliche Ausbildung zu beginnen.

Die Fachschaften Gentechnik, Lasertechnik, Umwelttechnik und IT-Technik genießen weltweit höchste wissenschaftliche Akzeptanz.

Kulinarisch hat Tartu einiges zu bieten. Wen wundert's! Hier leben und arbeiten Wissenschaftler aus der ganzen Welt, die zur Entwicklung der Gastronomie beigetragen haben.

Das Restaurant POLPO gehört zweifelsohne zu den führenden Häusern der Stadt.

Das Ambiente des Restaurants ist elegant aber nicht überladen. Viel Licht spenden große Fenster und weitauseinander gestellte Tische sorgen für ungestörte Unterhaltung.

Die Küche bietet nationale und regionale Spezialitäten, so wie auch internationale Gerichte.

Schwerpunkt in den Menus ist Fisch aus den nahen Flüssen und dem Peipii See, delikat zubereitet.

Erstaunlich ist die Weinauswahl, viele europäische und internationale Weine findet man in der Weinkarte, sicher auch eine Referenz an die aus vielen Ländern stammenden Gäste die in Tartu leben und arbeiten.

Wer nach Tartu kommt sollte Zeit und Muße mitbringen um die Schönheiten der Stadt und die besonderen kulinarischen Angebote zu entdecken.

Es lohnt sich!

Restaurant POLPO
Rüütli tänav 9
EE - Tartu
Tel: +372 730 5566
Info@polpo.ee
www.polpo.ee/en

Übernachtung:
Hotel Antonius
Ülikooli tn 15
Tartu
Tel: + 372 737 0377
Sales@hotelantoniusee
www.hotelantoniusee



Restaurant Polpo in Tartu

Edasi viib tee meid Tartusse – ühte Euroopa vanimasse ülikoolilinna. Ürikutes mainitakse Tartut juba aastal 1030. Rootsi kuninga Gustav Adolf II poolt aastal 1625 rajatud ülikool oli kultuurilise ja majandusliku õitseaja alguseks. Tänapäevani on Tartu Eesti vaimne ja kultuuriline keskus – rohkem kui 20 muuseumi tutvustavad oma huvitavate näituste kaudu linna ja regiooni ajalugu. Jalutuskäik läbi Tartu vanalinna ei vaimusta oma klassistsistlike hoonetega mitte ainult arhitektuurihuvilisi. Kitsad tänavad ja kenasti renoveeritud hooned kiirgavad välja mõnusat tunnet, mis nakatab.

Linna elu mõjutab enim ülikool – kogu maailmast pärit tudengid alustavad siin teadusliku väljaõppega. Geenitehnoloogia, laseritehnika, keskkonnatehnika ning IT fakulteedid on maailmas ülikõrgelt teaduslikult hinnatud.

Kulinaarseltki on Tartul üht-teist pakkuda. Mõni ime! Siin elavad ja töötavad teadlased kogu maailmast, kes on gastronoomia arengut mõjutanud.

POLPO kuulub kahtlemata linna juhtivate restoranide hulka.

Restorani miljöö on elegantne, ent mitte ülepakutud. Palju valgust pakkuvad suured aknad ning üksteisest kaugel asuvad laudad hoolitsevad segamatu vestluse eest.

Köö pakub nii rahvuslikke, regionaalseid, kui ka rahvusvahelisi roogasid. Menüüde raskuspunktiks on lähedalasuvate jõgede ning Peipsi järve delikaatselt valmistatud kalad.

Veinide valik on hämmastav – pakutakse palju euroopa ning maailma veine, kindlasti silmas pidades neid paljusid eri riikidest pärit Tartus töötavaid ja elavaid külalisi.

Tartu külastaja peaks kaasa tooma piisavalt aega, tutvumaks linna iludustega ning eriliste kulinaarsete pakkumistega. See tasub igal juhul end ära!



Fangfrischer Fisch aus den Gewässern der Umgebung von Tartu

Von Tartu führt mich mein Weg zu einem ganz besonderen Ort. In etwa 50 KM südlicher Entfernung liegt in stiller Abgeschiedenheit ein kleiner Bauernhof mit Namen Tammuri.

Der Hof ist ohne GPS nicht ganz leicht zu finden und nach dem Weg fragen ist nicht ganz einfach, die Gegend ist dünn besiedelt. Mit viel Ausdauer und etwas Glück komme ich, wenn auch verspätet, ans Ziel.

Der Besitzer Erki Saar erwartet mich schon und wundert sich warum

ich seinen Hof nicht finden konnte, schließlich sei man an dieser Stelle seit mehreren Generationen zu Hause und in der Gegend bekannt. Der Besitzer hat lange in der Hauptstadt Tallinn in einem gut bezahlten Job gearbeitet bis ihn die Liebe und Sehnsucht zu seinen Wurzeln zurück zog. Er renovierte den Bauernhof und lebt hier mit seiner Tochter. Um seinen Lebensunterhalt zu bestreiten bewirte er Gäste mit seinen selbst hergestellten Produkten. Kochen gelernt hat er nicht, gleichwohl ist er ein erstklassiger Koch, der seine Gäste mit den natürlich belassenen Produkten aus Feld, Wald und Wiese verwöhnt. Was nicht in seinem Garten oder auf seinen Feldern wächst verarbeitet er nicht. Pilze, Beeren und andere Waldfrüchte sammelt er selber. Seine Ansprüche sind hoch, alles soll und muss den authentischen Geschmack und die Aromen behalten.

Was er nicht verwertet wird zu Marmelade, Saft oder Schnaps verarbeitet.

Ich garantiere alles schmeckt köstlich!

Der Tammuri Hof ist kein Restaurant im herkömmlichen Sinn, gekocht wird nur auf Bestellung und nur wenn genügend Tischbestellungen gebucht sind. Für Romantiker hat Erki Saar ein kleines Apartmenthaus gebaut, eine Oase der Ruhe, Stille und Geborgenheit, natürlich mit eigener Sauna und Bewirtung aus Erki's Küche.

Der richtige Platz, dem Alltagsstress zu entfliehen, Entspannung total, nicht nur – aber auch für Honeymooners.



Bauernhof: Tammuri

Tartust edasi viib mu tee mind ühte sootuks erilisse paika. Umbes 50 km lõuna suunas asub vaikses üksilduses väike Tammuri-nimeline talu. Ilma GPS-ita polegi teda nii lihtne leida ning ka teed küsida ei õnnestu hästi, sest piirkond on hõredalt asustatud. Veidi visadust ja õnne ning jõuangi eesmärgini – kuigi hiline misega.

Omanik Erki Saar juba ootab mind ning imestab, et ma



Erki Saar, Bio-Bauer und Hobbykoch

ta talu ei leidnud – olevat tema pere ju juba mitu põlve järjest sealsamas paigas ning ümburskonnas hästi teada. Omanik töötab pikka aega pealinnas Tallinnas hästi makstud kohal, kuni armastus ning igatsus ta juurte juurde tagasi tõmbasid. Ta remontis talu ning elab siin nüüd oma tütrega. Elatise teenimiseks võõrustab ta külalisi isekasvatatud toodetega. Kokandust ta õppinud pole, sellegipoolest on ta esmaklassiline kokk, kes hellitab oma külalisi looduslike toodetega metsast, põllult ja aasalt. Ta ei kasuta midagi, mis ei kasva tema aias või põldudel. Seened, marjad ja metsmarjad on ise korjatud. Tema ootused on kõrged – kõik peab säilitama oma

algupärase maitse ja aroomid. Mida ta söögiks ei kasuta, saab töödeldud moosiks, mahlaks ja napsuks.

Garanteerin, et kõik maitseb oivaliselt!!

Tammuri talu ei ole klassikalises mõttes restoran – süüa tehakse vaid tellimuse alusel ning ainult siis, kui on reserveeritud piisavalt laudasid.

Romantikultu jaoks ehitab Erki Saar väikese majakese. See on rahu, vaikuse ja kaitstuse oas – loomulikult oma saunaga ning toitlustusega Erki köögist.

Õige koht, et põgeneda argistressi eest. Täielik lõõgastus – mitte ainult, aga ka mesinädalatel viibijatele.



Alles biologisch, aus eigener Erzeugung

Tammuri Mäha küla
Otepää vald, Valag maakond
Tel: + 372 535 851 40
erki@tammuri.ee
www.tammuri.ee

Weiter geht's zu meinem nächsten Ziel zurück nach Tallinn, dort werde ich erwartet von einem Koch über den ich schon mehrfach in den letzten Jahren in **Gour-med** berichtet habe. Tõnis Siigur, in der Gourmetszene Estlands längst eine feste Größe, ist mein nächstes und wohl auch attraktives Ziel.

Im Tallinner Restaurant Stenhues, im Hotel Schlössle, ist er für seine Leistung viele Jahre hintereinander mit dem „Silver Spoon“ geehrt worden. Nach der Zeit im Stenhues hat er einige Jahre im historischen „Three Sisters“ Hotel seinen erfolgreichen Weg fortsetzen können.

Seit 2014 ist Tõnis Siigur Küchenchef und Mitbesitzer des neuen Restaurants NOA. Das etwas außerhalb, unmittelbar am Ostsee-Strand gelegene Restaurant, ist der Inbegriff für Fine Dining in Estland.

Das NOA erfüllt alle Voraussetzungen die ein, na ja, Gourmettempel erfüllen muss. Erstklassiges Ambiente mit Blick auf die Ostsee. Elegantes Flair ohne steif daher zu kommen und ungezwungener Umgang der Service-Mitarbeiter mit den Gästen. Ein Rahmen in dem Essen Spaß macht. Die Menu Karte im NOA ist nicht überlastet, Qualität geht vor Quantität, Fisch und Fleisch sind gleichwertig auf der Karte zu finden. Die Karte wird ständig aktualisiert, je nach saisonalen und regionalen Angeboten.

Die in erstaunlicher Vielfalt angebotenen Weine passen zu dem Anspruch der Menus, erstklassige Tropfen zu erschwinglichen Preisen. Das NOA, unter der Leitung des Küchenchefs Tõnis Siigur, ist ohne Zweifel das zur Zeit beste Restaurant in Estland. Gäbe es hier eine Sterne-Bewertung, Tõnis Siigur hätte derer 2!

Bleibt anzumerken, Estland ist auch kulinarisch ganz oben. Touristische Gourmets werden genau so begeistert sein wie **Gour-med**.



Restaurant NOA
Ranna tee 3
Tallinn
Tel: +372 50 80 589
noa@noaresto.ee
www.noaresto.ee

Fotos: Klaus Lenser, Restaurant NOA

Meine Restaurantbesuche erfolgten im Rahmen der in Estland seit Jahren veröffentlichten TOP 50 Ranking Liste für die ich diese Restaurants – Liste 2016 – getestet habe.

Minu järgmine eesmärk viib mind tagasi Tallinnasse. Seal ootab mind kokk, kellest ma viimastel aastatel juba korduvalt **Gour-med**'is pajatanud olen.

Tõnis Siigur, Eesti gurmeeringkonnas juba ammu kindel suurkuju, on minu järgmine ning vististi ka kõige paelavam eesmärk.

Tallinna restoranis Stenhues hotellis Schlössle on teda mitmeid aastaid järjest tunnustatud tema saavutuste eest auhinnaga „Silver Spoon“. Peale Stenhues'i aega jätkas ta oma edukat teed mõned aastad ajaloolises hotellis „Three Sisters“.

Alates aastast 2014 on Tõnis Siigur uue restorani NOA peakokk ning kaasomanik. Veidi väljaspool asuv otse Läänemere kaldal asuv restoran on Eestis *Fine Dining* sünonüümiks.

NOA täidab kõik eeldused, mida peab, nojah, gurmettempel täitma. Esmaklassiline miljöö pilguga Läänemerele. Elegantne õhkkond, olemata siiski kramplik. Teenindava personali sundimatu kontakt külalistega. Selles raamistikus saabki ainult lihtsalt nautida. NOA menüükaart ei ole liiga ülekoormatud, kvaliteet on tähtsam kui kvantiteet. Samaväärselt on esindatud nii kala kui liha. Menüüd actualiseeritakse pidevalt – vastavalt hooajale ning regionaalsetele pakkumistele.

Hämmastavalt suures koguses pakutavad veinid vastavad menüü kõrgele tasemele, makstava hinnaga esmaklassilised mürjukesed. Peakoka Tõnis Siiguri juhitud NOA on kahtlematult hetkel parim restoran Eestis. Kui siin oleks tähe-kriteeriumid, siis oleks Tõnis Siiguril neid 2!!

Märkida tuleb veel, et Eesti on ka kulinaarselt esireas. Turistidest gurmeed vaimustuvad samamoodi nagu **Gour-med**.

Minu restoranikülastused tomusid Eestis aastaid avaldatava TOP 50 nimekirja raames, mille jaoks ma neid restorane testisin – käesolev on 2016 nimekiri.



Stylish modern: Restaurant NOA

Eine Airline hebt ab: Turkish Airlines im Steifflug

TURKISH AIRLINES

Sicher, pünktlich, freundlich



Auch in der Economic-Klasse kulinarisch gut aufgestellt



Nicht nur Vielflieger wissen die Leistung der TURKISH AIRLINES zu schätzen. Gour-med berichtete schon in der Ausgabe 3 / 4 - 2013 über diese Airline und seine außergewöhnlich guten Angebote.

Wir wollten uns überzeugen ob es bei dem kundenfreundlichen Verhalten geblieben ist.

Unser Flug ging von Münster (FMO) nach Istanbul, nun gehört Münster nicht gerade zu den Dreh- und Angelpunkten internationaler Airlines umso erfreulicher ist es, dass die Airline auch oder gerade kleinere Destinationen nicht etwa „Stiefmütterlich“ behandelt.

Bei dem Check-in wurde ich wie ein guter

Bekannter herzlich begrüßt und behandelt wie ein VIP.

Gebucht hatte ich nur die ganz normale Economic Klasse. Angenehm ist, dass selbst hier die Sitze einen sehr kundenfreundlichen Abstand zum Vordermann haben – in dieser Klasse verdienen die Airlines das meiste Geld – so dass bequemes Sitzen auch für größere Menschen nicht zur Qual wird. Ein Zeichen, dass für Turkish Airlines Kundenzufriedenheit ein wichtiger Faktor ist.

Die Bordverpflegung war außergewöhnlich gut und hob sich wohltuend von der Verpflegung, anderer Fluggesellschaften, ab. Das Bordpersonal ist ausgesprochen freundlich „Klassenunterschied“ ist ein Fremdwort!

Turkish Airlines hat sich in den letzten Jahren zu einer der besten Fluggesellschaften der Welt entwickelt. Das bestätigt nicht nur die Zufriedenheit der Passagiere, Skytrax – Awards verlieh der Airline 2015 die Titel, Beste Airline in Europa und Südeuropa, Beste Business Class On board Catering, Bestes Business Class Lounge Dining. Auszeichnungen die den hohen Standard der Airline, wie auch unsere Erfahrung, bestätigen.

Foto: Turkish Airlines

Turkish Airline Deutschland
Call Center Tel.: 01805 6492 266
www.turkishairlines.com



Gerade ist wieder ein Insekten-Kochbuch erschienen, die veganen vermehren sich wie die Kaninchen – da bleiben wir beim Elementaren: Kochen fast ohne Rezepte, Kochen wie auf der Strasse und (nicht ganz so elementar) so wie einst die Dandys. Ein Kompromiss: Feinste vegetarische Küche im Italo-Style!



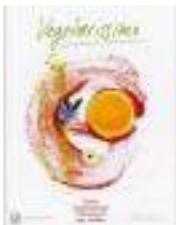
BRÖCKELNDER FISCH

Nigel Slater
**„Einfach genießen.
 Kochen Schritt für Schritt“**
 Dumont Verlag
 448 Seiten, 24,90 Euro
 ISBN 978-3-8321-9496-3

Diesem halbwegs unrasierten, total ungekämmten Autor, der stets so sympathisch guckt, sind wir hier schon mehrfach begegnet. Slater ist Enzyklopädist („Obst“) und – Minimalist. Motto dieses Bandes könnte lauten: Kochen macht Spaß, Rezepte sind überflüssig.

So erzählt er vorrangig Fundamentales: Was man an Werkzeugen braucht, wie man Produkte auswählt, wann sie gar sind. Er bricht das Tabu der Fertiggerichte und bekennt sich zu Fast-food, die heiße Pizza vom Lieferservice gilt ihm „ein bisschen wie der Himmel auf Erden“.

Man zweifelt, ob er das meint oder sich nur einer simpel mampfenden Mehrheit anbieten will. Auch die Bilder sind gewillt nicht perfekt, da bröckelt ein Fisch und es ist auch mal was angebrannt. Und doch liest man es vergnügt und lernt auch was dazu: Seine „wirklich nützlichen Grundrezepte“ sind geschickt, effizient und auch mal auf amüsante Weise provokativ.



PROMINENTE ADRESSE

Malu Simoes & Alberto Musacchio
**„Vegetarissimo. Feine vegetarische
 Kochkunst aus Italien“**
 Jan Thorbecke Verlag
 328 Seiten, 34 Euro
 ISBN 978-3-7995-0679-3

Die Autoren sind zwei Quereinsteiger beiderlei Geschlechts, die vor drei Jahrzehnten angefangen haben, aus einer verfallenden Ruine auf einem Hügel in Umbrien ein ziemlich luxuriöses kleines Hotel zu entwickeln mit einem sehr besonderen, italo-vegetarischen Restaurant.

Inzwischen ist das „Country House Montali“ (www.montalionline.com, wo man viele Fotos aus dem Buch schon mal angucken kann) mehr als nur ein Geheimtip für Ruhesuchende und fortgeschrittene Vegetarier, sondern eine durchaus weithin prominente Feinschmecker-Adresse. Und schon ihr erstes Buch „The Vegeterranean“ (nur englisch) war ein internationaler Erfolg.

Dieser Zweitling wurde geprägt „vom Willen zur Einfachheit“, jedes Rezept sollte „in einer halben Stunden zubereitet werden können“. Die schönen Fotos machen es schwer, das zu glauben. Und überdies sind etliche Gerichte sogar „vegan“ oder wenigstens „optional vegan“, durch Ersatz einer Zutat.



FLEISCHLOSE DÖNER

Anne-Katrin Weber
„Street Food“
 Becker Joest Volk Verlag
 214 Seiten, 29,95 Euro
 ISBN 978-3-95453-069-4

Street Food, das ist, so schwärmt die Autorin, „köstlich, international. überraschend, frisch, regional, voller Geschmack, gesund, unverfälscht, lustvoll, einzigartig.“ Es ist Fast Food, doch nicht der Junk Food der großen Burger-Ketten, und so lautet ihre Devise:

„Machen wir es den Food Trucks, Imbisswagen und Garküchen nach!“ Denn Street Food, so die These, ist nicht nur zeitgeistmäßig angesagt, sie ist auch preiswert, unaufwendig und schnell zuzubereiten. Und das ist ja derzeit das verheißende Motto, unter dem die Hälfte aller populären Kochbücher verkauft wird.

So werden hier phantasievolle Burger aller Arten, Curries, Döner, Pizza, Tacos, Woknudeln, Falafel, Schaschliks rezeptiert (und hübsch bebildert), kurzum „Street Food vom Feinsten“. Warum freilich alle Gerichte nicht nur „deftig“ sondern auch ausnahmslos „vegetarisch“ sind (so der Untertitel des Buches), wird nirgends begründet. So warten wir auf den Band mit den nicht-vegetarischen Döner ...



KAUZIGE SITTEN

Melanie Grundmann
„Das Dandy-Kochbuch“
 Rogner & Bernhard
 224 Seiten, 39,95 Euro
 ISBN 978-3-95403-092-7

Nein, was auf den rund 60 ganzseitigen Fotos dieser „Originalrezepte für Männer mit Stil“ (Untertitel) zu sehen ist, möchte man beileibe nicht alles essen: Ob „Kalbsbries à l'Espagnole“ oder „Gaumen à l'Allemande“, nicht alles sieht appetitlich aus. Und doch könnte dies das amüsanteste Buch der Saison sein, es ist ja weniger fürs Nachkochen gemacht, als für lustvolle Lektüre. Und all diese Anekdoten über die kulinarischen Vorlieben und kauzigen Sitten der historischen Dandies, die George Byron und „Beau“ Brummel, sind ja hoch unterhaltsam, wie auch die über die Meister der „flamboyanten Menüs“, Carême und Konsorten.

Und, auch nicht unwichtig: Dieses Buch ist das ideale Geschenk für den Feinschmecker, den schöngestigen zumal, der schon alle kulinarischen Titel besitzt. Es ist schön edel und erkennbar wertig gedruckt, mit historischen Abbildungen und – Fotos von Berliner Möchte-gern-Dandies.

Neue Restaurants in Hamburg (I)

Horst-Dieter Ebert hat sie besucht und sich amüsiert

Steaks im „Noas“: Angus und Omaha



Der neue Patron, ein bärtiger, lässiger Hundeliebhaber, stammt aus der Disco-, Event- und Strandclub-Szene, also ein klassischer Quereinsteiger. Er hatte bereits, mitten in Eppendorf, mit einem Partner ein anderes Restaurant, den „Wilden Kaiser“ (ex-Ex-Bereuther) betrieben, auch an einem Fleet, doch mit österreichisch inspirierter Küche. Das neue Konzept soll eine sympathische Nachbarschaftsküche mit einem gastronomischen Angebot der Spitzenklasse vereinen.

Das funktioniert im Ansatz schon ganz gut. Es gibt genügend Vor- und Hauptgerichte für unter zwanzig Euro, es muß ja nicht immer der halbe Hummer sein oder eins der wohlabgeschmeckten Fischgerichte.

Und, da der Besitzer offenbar viel herumgekommen ist, propagiert er die „Idee, die Köstlichkeiten, die wir an den schönsten Orten der Welt genossen hatten, nach Hause zu holen“ und zu reproduzieren, natürlich nicht ohne einen gewissen Twist. Da soll dann auch mal eine Tom Yam Kung oder ein indisches Curry à la Noas auf der Karte erscheinen (einen amerikanischen Beeftea namens „Rind@itsBest“ gibt es schon). Das ist perspektivisch ein schönes Vorhaben, auf dessen Realisierung man gespannt sein darf.

Lokal mit Wassersport – „NOAS“

Das ehemalige „Goldfisch“ hat einen neuen Besitzer, einen neuen Koch, einen neuen Namen und ein (halbwegs) neues Programm. Eine Ausnahmeerscheinung war es ja schon immer: ein Lokal in einem Wohnhaus am Rande des eigentlich szenigen Eppendorf, mit einem hübschen Gastraum, offener Küche, Bar und Partyraum. Seine Besonderheit ist seine Lage am Fleet und der eigene, ziemlich aufwendige Bootsverleih (fast alle Typen) zusammen mit einem hübschen kleinen Garten unter alten Bäumen.

Die Spezialität der Vor-Betreiber war fokussiert auf „die neue Liebe zum Fleisch“, die sich hier in besonderer Pflege des Dry Aged Beef manifestierte. Das hat der neue samt den Kühlkammern übernommen, und die Black Angus und Omaha Steaks gibt es zu gutbürgerlichen Preisen; selbst das gewaltige 1100-Gramm „New York Style Steak“ (94 Euro, „unser Highlight“) für Zwei hat seinen Platz auf der Karte erfolgreich verteidigt.

„Noas“: Rind@itsBest



„Noas“
Isekai 1
20249 Hamburg
Tel. 040-57009690
www.noas-hamburg.de



Soviel Bier gab es noch nie – „ALTES MÄDCHEN“

Diese frische Restauranteröffnung könnte gut auch die originellste sein, jedenfalls gab es bislang nichts in dieser Fassung. Mitten auf der Schanze, dem angesagten Trend- und gefürchteten Randaleviertel, auf dem bislang vorwiegend eine bunte multikulturelle Billig-Gastronomie wirtschaftete, entstand ein Bierlokal der besonderen Art: „Altes Mädchen“

Der Schanzenbesucher findet es am besten, wenn er auf die „Bullerei“ des TV-Koches Tim Mälzer zuhört, bislang das einzige Schanzenlokal, das es (doch wohl hauptsächlich wegen des Prominenten-Bonus) bis in die überregionalen Restaurantführer gebracht hat. Dahinter beginnen die Schanzenhöfe, auch sie ehemalige Viehhallen für den benachbarten Schlachthof. Inzwischen stehen sie unter Denkmalschutz und sind alle-

samt verpachtet, etliche gastronomische Betriebe machen sie attraktiv.

Der Name des neuesten stammt aus Freddy Quinns Heimat-Hymne „Hamburg, altes Mädchen“. Das Konzept gab



„Altes Mädchen“: Bierkultur norddeutsch

es so bislang nicht: ein Braugasthaus norddeutschen Charakters, also ohne die dampfende Atmosphäre à la Hofbräuhaus oder überhaupt bierselige bawuarische Folklore. Stattdessen höchst gepflegte Bier-Kultur mit den heimischen Ratsherren-Biersorten, die im Nachbarhaus gebraut werden und ...

Ja, und dazu noch über 60 weitere Sorten aus der großen weiten Welt der Craft-Beers. Das alles in einem Ambiente aus rustikalem dicken Echtholz, kernig, altdeutsch, mit großer Feuerstelle und einer duftenden Bäckerei, der man in den feurigen Holzbackofen gucken kann, aus dem immer wieder frisches Brot kommt.

Im Sommer sitzt man vor der Tür, wo ein gewichtiger Grillmeister Fleisch und Würste zubereitet. Die Küche reicht von Stullen und Happen, „Hackepeter“ und „Strammer Max“, bis zur Oldenburger Ente („wird am Tisch tranchiert“) und der „Dicken Hose“ (verraten wir mal nicht).

Eine junge, doch kompetente Bier-Sommeliere führt den Unentschlossenen durch die gewaltige Auswahl. Nebenan betreiben die Ratsherren-Herren einen Bierhandel, in dem es insgesamt über 320 Biere zu kaufen gibt, vom Party-Fäßchen bis zur 75-Euro-Flasche irgendeiner Mikrobrewery-Kultmarke. „Es ist so eine Art Vinothek für Bierfreunde“, sagt der Chef, „also eine Bierothek!“

Braugasthaus „Altes Mädchen“
Lagerstrasse 28 B
20357 Hamburg
Tel. 800077750
www.altes-maedchen.com

Ganz in in Pöseldorf – „BRIAN'S STEAK & LOBSTER“

Die Milchstrasse in Hamburg Pöseldorf ist auch nicht mehr das, was sie mal war als hier noch Jill Sander residierte. Heute wirtschaften hier außer der leicht überspannten Sterne-Köchin Anna Sgroi hauptsächlich sehr mittlere und äußerst preiswerte Italiener, ein Steakhouse, und – jetzt noch ein Steakhouse.

Das freilich ist schon etwas ziemlich Besonderes und entwickelte sich innerhalb weniger Monate zu eines „Place to be“, wenig Chancen ohne Reservierung und wenn, dann „nur bis acht“ oder ähnlich limitiert. Der Magnet des Unternehmens ist ein Däne (der „verrückte Däne“, wie er sich gern selbst nennt) mit enormem PR-Wumm: Brian Bojsen, Paradiesvogel und Multitalent, der als Surfer globetrottete, als Barkeeper, Fotograf, Markenberater und in der Gastronomie schon überall tätig und auch gelegentlich erfolgreich war, Sylt war eine seine prominentesten Adressen.

Als Familienvater sesshaft geworden griff der inzwischen 42jährige zu, als in Hamburg eine verwaiste Weinstube im Pöseldorfer In-Revier zu haben war. Nun prangt hier, angezeigt nur auf einer dezenten Holztafel, „Brian's Steak & Lobster“, hinter dem Schaufenster sieht man einige Gäste schlemmen.

Wer eintritt, wird überrascht, wie weit sich das Lokal nach hinten fortsetzt (und am Ende gar in einer Gartenterrasse endet) – 70 Gäste sitzen hier gemütlich eng zusammen.

Die Einrichtung soll sommers ein Surfer-Lokal darstellen (mit Snowboards und Strand-Fotos), winters eine Skihütte. Mittelpunkt der Küche ist der spanische Jospier-Grill (und Ofen), angeblich nur zweimal in Deutschland: Er vermittelt den Produkten des Hauses geschmacklich den aparten rauchigen Oberton. Zum Beispiel dem Lobster (der halbe reicht), der mit zweierlei Pommes, einem aparten Salat mit Walnüssen und Birnenscheiben sowie diversen Dressings daherkommt.

Die Steaks – in der Spitze 900 Gramm Rib Eye für 132 Euro – spielen eigentlich nur eine Nebenrolle. Bestseller sind Brian's Burger mit Original-Brian-Garnituren und der „Brian's Burgersauce“. Aber auch der mondänere Geschmack kommt auf seine, übrigens moderat gepreisten Kosten: Etliche Kaviar-Häppchen geben dem ehrgeizigen Sugar-Daddy die Möglichkeit, sich als großzügig und geschmackssicher darzustellen, ebenso mit Gerichten, die „Der Knaller vom verrückten Dänen“ heißen, zu deutsch: Hummer & Champagner.

„Brian' Steak & Lobster“
Milchstrasse 25, 20148 Hamburg
Tel. 040-57016737
brians-steak-lobster.com

Fotos: Noas, Altes Mädchen, Brian's

Brian Bojsen: Lobster vom verrückten Dänen



Althoffs Festival der Meisterköche

Die Genusstermine bis 14.11.2015

Könige des Piemont

Ein Abend mit Barolo und weißem Trüffel

Die exklusivsten Produkte der Piemont-Region Langhe aus bester Expertenhand im Rahmen einer Masterclass kennenlernen – das erleben Sie nur während des Althoffs Festival der Meisterköche. Genuss-Papst Ralf Bos und Winzerin Bruna Giacosa vom Weingut Bruno Giacosa



Stefano Romano



Walter Leufen



Marcus Graun



Henry Burghardt

moderieren das Tasting von sechs verschiedenen Weinen, die hervorragend zu dem weißen, piemontesischen Trüffel sowie dem schwarzen Trüffel aus Frankreich und Italien passen, die gereicht werden.

5-Gänge-Dinner inkl. begleitender Getränke 185 EUR pro Person

06.11.2015 Seehotel Überfahrt | Il Barcaiolo

Ihre Gastgeber sind Walter Leufen und Stefano Romano

07.11.2015 Grandhotel Schloss Bensberg | Restaurant Jan Wellem

Ihre Gastgeber sind Marcus Graun und Henry Burghardt

305 EUR pro Person im Doppelzimmer inkl. Frühstück für 1 Übernachtung und Teilnahme am Dinner im Grandhotel Schloss Bensberg oder im Seehotel Überfahrt

Menü

Cucina Creativa
Gebeitzte
Jakobsmuschel
| Blumenkohl |
frisch gehobelter
weisser Trüffel
+++

Cucina casalinga
Gereifter Risotto
| Landei | frisch
gehobelter
weisser Trüffel
+++

Cucina Casalinga
Hausgemachte
Tagliatelle |
Fonduta | frisch
gehobelter
weisser Trüffel
+++

Cucina Creativa
Taube | Trüffel-
feltapenade

| gegrillter Kartoffelsud | Knollen-
ziest | Selleriekohl | Postelein
+++

Cucina Creativa
Bonet alla Langhe | Barolopflaumen
| Piemontaiser Haselnußeis

Le Tour de Belrose

by Simone, Pietro & Robert

Simone Zanoni, Pietro Volontè und Robert van Straaten, das Erfolgsteam der Villa Belrose an der Côte d'Azur, präsentieren die neue Kulinarik.



Simone Zanoni

5-Gänge-Dinner inkl. begleitender Getränke 195 EUR pro Person

04.11.2015 Tegernsee | Seehotel Überfahrt | Restaurant Überfahrt

07.11.2015 Stuttgart | Hotel am Schlossgarten | Restaurant Die Zirbelstube

13.11.2015 Celle | Hotel Fürstenhof Celle | Restaurant Endtenfang

14.11.2015 Bensberg | Grandhotel Schloss Bensberg | Restaurant Jan Wellem



Pietro Volontè

315 EUR pro Person im Doppelzimmer inkl. Frühstück für 1 Übernachtung und Teilnahme am Dinner im Grandhotel Schloss Bensberg oder im Seehotel Überfahrt 260 EUR pro Person

bei Doppelbelegung im Superior Zimmer inkl. Frühstück für 1 Übernachtung und Teilnahme am Dinner im Hotel am Schlossgarten oder im Hotel Fürstenhof Celle

Fotos: Althoff Hotel Gruppe

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



Kulinarische Experten bei dem 10-jährigen Firmenjubiläum

10 Jahre GUTES FLEISCH

Otto Gourmet feiert rauschendes Jubiläumsfest

984 Flaschen feinsten Weine von anerkannten Winzern aus Deutschland und Spanien, 150 Flaschen exquisiter Gosset Champagner, 60 Liter exzellenter Gin vom Destillateur Reisetbauer, 600 Flaschen Pilsner Urquell, 450 Flaschen True Fruits-Smoothies, 1000 Flaschen Tonic Water und 10.800 à la minute angerichtete und geschickte Gerichte von bekannten TV- und Sterneköchen: für das 10jährige Firmenjubiläum von OTTO GOURMET verwandelte sich das firmeneigene Fleischkompetenz-Zentrum Anfang September in ein wahres Schlaraffenland für Gourmets.

10 Jahre Otto Gourmet bedeutet 10 Jahre GUTES FLEISCH aus artgerechter Tierhaltung. Eine Mission, die zum 10-jährigen Firmenjubiläum von Stammkunden, langjährigen Branchenpartnern sowie befreundeten Winzern und Kochgrößen ausgiebig zelebriert wurde. Spitzenköche wie Cornelia Poletto, Juan Amador, Holger Berens, Wolfgang Becker, Thomas Kammeier, Klaus Erfort, Holger Bodendorf, Lucki Maurer, Muneharu Ozaki sowie Branchengrößen wie Kilian&Ingo Holland, Bos Food, Caviar House & Prunier, Garimori, BEEFER, Keltenhof und Käse-Affineur Bernard Antony verwöhnten die über 1000 Gäste

mit raffinierten Gerichten und würdigten somit die besondere Qualität der Fleisch- und Fischprodukte aus dem OTTO GOURMET-Sortiment. Udo Walter von der Patisserie Walter sorgte mit vielseitigen Desserts für den süßen Abschluss.



LiVar-Schweinerücken von Wolfgang Becker, 2-Sternekoch aus Trier

Auch das OTTO GOURMET eigene Köcheteam um Nils Jorra und Stefan Schneider war an diesem Abend in vollem Einsatz und zeigte mit Wagyu-Burgern, Hot Dogs und Brisket einen Ausschnitt aus der Streetfood-Linie des Fleischversenders aus Heinsberg.

Begleitet wurden die zahlreichen Gaumenfreunden von den exzellenten Weinen angesehener Winzer wie Felix Graf

Adelmann, Victor Diel, Jochen Dreissigacker, Thomas Hensel, dem aus Mallorca angereisten Winemaker Sebastian Keller sowie Markus Schneider. Destillatproduzent Hans Reisetbauer verwöhnte die Gäste mit einem sensationellen Gin-Tonic aus der eigenen Produktion und True Fruits-Gründer Nic Lecloux sorgte für fruchtige Erfrischung mit verschiedenen Smoothies. Auch Bierliebhaber kamen mit den Craft Bieren von BraufaktuM und Pilsner Urquell, dem ersten Pils der Welt, auf ihre Kosten.

Musikalisch untermalt wurde der Jubiläumsabend von keinem Geringeren als Helmut Zerlett auf dem von Robbe&Berking versilberten Bechstein-Flügel, der zu späterer Stunde einem DJ Platz machte. Ein besonderer Blickfang war die eigens für das OTTO GOURMET-Jubiläum kreierte 3D-Kunstinstallation von Künstler Tim Berresheim, die im Foyer des Unternehmens auf immer und ewig an diese ganz besondere Jubiläumsfeier erinnern wird.

Fotos: www.otto-gourmet.de

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



Ruf. Auch die kulinarischen Verlockungen des Küchenchefs Jörg Lawerenz veranlassen nicht nur die Frankfurter Gesellschaft sich hier verwöhnen zu lassen. Gäste aus aller Welt schätzen die Leistungen und kulinarischen Events des Hauses.

Wie in jedem Jahr bietet das Schlosshotel auch in diesem Jahr zu Weihnachten und zum Jahreswechsel festliche Arrangements auf kaiserlichem Niveau.

Zu Weihnachten startet der Tag mit einem üppigen Champagnerfrühstück und endet mit einem mehrgängigen Festtags-Menu.

Zum Jahreswechsel wird jeder Gast mit einer Flasche Champagner im Zimmer begrüßt.

Ein Sieben-Gang-Menu bereitet auf den Jahreswechsel vor, der mit einem farbenprächtigen Feuerwerk beginnen wird.

Der Start in das neue Jahr beginnt mit einem kulinarischen Neujahrs-Brunch.

Erleben Sie die Feiertage und den Jahreswechsel entspannt und genussreich in den historischen Räumen des Schlosshotel Kronberg im Taunus.

Fotos: Schlosshotel Kronberg

Verwöhnen lassen im Schlosshotel Kronberg

Mit festlichen Menus zu Weihnachten und dem Jahreswechsel

Das Schlosshotel Kronberg- ehemals Schloss Friedrichshof – im Taunus, nahe Frankfurt, ist eines der schönsten Schlösser die zu einem klassischen 5-Sternehaus umgebaut wurden.

Erbaut wurde das, im Tudor Stil errichtete, Gebäude von der preußischen Kaiserin Victoria Friedrich in den Jahren 1889 – 1894.

Schon zur damaligen Zeit wurden rauschende Feste und große Diners veranstaltet.

In den Prunksälen mit ihren ursprünglichen Einrichtungen finden auch heute wieder elegante Festlichkeiten im kaiserlichen Ambiente statt.

Das Haus bietet mehr als ein 5-Sterne-Hotel. Die Atmosphäre strahlt royales Flair aus, in jedem Raum findet man Erinnerungen an die kaiserliche Zeit, in der

Royal Suite schläft man im Bett des Kaisers Wilhelm II.

Royaler geht es wirklich nicht mehr.

Nicht nur das Hotel genießt für seine Gastfreundschaft, das elegante, luxuriöse Ambiente einen fast schon legendären



Royal Suite

Schlosshotel Kronberg
Hainstraße 25

61476 Kronberg im Taunus

Tel.: +49 6173 701 - 01

Fax: +49 6173 701 - 267

E-Mail: info@schlosshotel-kronberg.de

www.schlosshotel-kronberg.de



Der weiße Fleck

und ein Hotel in dem Barack Obama der erste Gast war

Klaus Lenser

Myanmar, das frühere Burma, ist eines der wenigen asiatischen Länder an dem der touristische Boom der letzten Jahrzehnte vorbei gegangen ist. Myanmar ist für viele Asienreisende noch ein „weißer Fleck“ auf der touristischen Landkarte. Das Land, vor kurzem noch eine Militärdiktatur, entwickelt sich zunehmend demokratisch und öffnet sich für Besucher.

Die neue Stadt Nay Pyi Taw soll Regierungssitz und Metropole für die diplomatischen Vertretungen sein. Nay Pyi Taw war 2014 Gastgeber der Asian Games, ein Gegenstück der Olympischen Spiele.

Um die technischen und logistischen Herausforderungen zu erfüllen forderte die Regierung Investoren auf in Nay Pyi Taw Hotels zu errichten. Innerhalb kürzester Zeit entstanden 55 neue Hotels der gehobenen Kategorie.

Eines davon – das Flaggschiff – möchten wir Ihnen vorstellen, nicht zuletzt weil es zu einer deutschen Luxushotelkette gehört. Das Kempinski Hotel Nay Pyi Taw.



Schon die Lage erstaunt, der Hotelkomplex erstreckt sich über eine Fläche von 55 ha auf der sich die eingeschossigen Gebäude mit den Zimmern und Suiten verteilen. Die Häuser sind nicht viel größer als ein normales Wohnhaus, verfügen nur über wenige, elegant eingerichtete Zimmer, so dass den Gast eine angenehme Ruhe umgibt.

Im Hauptgebäude befinden sich die Rezeption, das Restaurant und die Bar. Nach dem Einchecken werden die Gäste mit einem Elektro-Buggy zu den Zimmern begleitet. Diese kleinen Buggys stehen den Gästen auch für alle anderen Fahrten auf dem Hotelgelände zur Verfügung.

Die Lobby ist ein wahrer Blickfang, wertvolle asiatische Kunstgegenstände gehören zum Interieur. Großzügige Sitzlandschaften laden zum Verweilen ein oder sind Treffpunkt für Meetings.

Die Zimmer sind sehr groß, eher Suiten und mit modernster, neuester Technik und viel Komfort ausgestattet.

Eine Präsidenten-Suite gibt es natürlich auch, mit 1200m² ganz sicher nicht die größte in der Welt der 5 Sterne Hotels, immerhin groß genug für den US-Präsidenten Barack Obama. Der Präsident war der erste Staatsgast der wenige Tage nach Eröffnung des Hotels, anlässlich sei-



Blick auf die Hotelanlage



Bertrand Nuokimi und die Lady in Red



GM Franck Droin vor einer religiösen Reliquie der Lobby

nes Besuches in Myanmar, im Kempinski übernachtete.

So kurz nach der Eröffnung, noch mit Handwerkern im Haus, eine echte Herausforderung, wie der Manager Franck Droin im Nachhinein feststellt.

Neben dem Lobbygebäude befindet sich ein Außenpool mit bequemen Liegen und Sonnenschutz, Ein Ort zum Erfrischen und Entspannen.

Guter Service erwartet den Asienreisenden in vielen Hotels. In diesem Haus ist

der Service nicht nur gut, er ist erstklassig! Ein Grund dafür mag sein, dass der deutsche Manager die Ausbildung der jungen einheimischen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen selber vorgenommen hat.

Die freundliche Höflichkeit und das Engagement aller Mitarbeiter lassen den Gast spüren, dass jeder mit dem Herzen und viel Begeisterung seine Arbeit erledigt. Dabei spielt es keine Rolle wer welche Arbeit zu erledigen hat.

Selbst in der Küche, beim Schnippeln von Gemüsestreifen, strahlen die Augen der Mitarbeiterin als würde sie eine ganz besonders wichtige Tätigkeit ausüben. Was ja auch stimmt.

Essen ist auch hier, wie in allen asiatischen Ländern, eine fast sakrale Angelegenheit. Die richtige Menu-Karte zu entwickeln war eine große Herausforderung für das Küchenteam.



Außenpool

Dem Küchenchef Vladimir Siljegovic, Franzose kroatischer Herkunft, ist es innerhalb kürzester Zeit gelungen, das Hotelrestaurant Yagoon zum kulinarischen Mittelpunkt unter den 55 benachbarten Hotels zu etablieren.

Die Qualität und Auswahl seines Frühstück-Buffets ist so herausragend, dass selbst Gäste anderer Hotels, die Namen nicht minder bekannter Luxushäuser tragen, regelmäßig ins Kempinski zum Frühstück kommen.



Vladimir Siljegovic

Der Küchenchef bietet im Hauptrestaurant Yagoon ein Menu-Mix mit europäisch-asiatischen Gewürzen und Aromen von feinsten Texturen und perfekter Qualität an.

Die Weinkarte lässt sich auf jede Geschmacksrichtung ein. Einheimische Weine sind ebenso wie Weine aus Europa und der übrigen Welt auf der Karte zu finden.

Wer es mehr sportlich mag findet im SPA-Bereich viele Möglichkeiten aktiv zu sein. Golfspieler können sich auf dem benachbarten 18-Loch Platz ihrer Leidenschaft hingeben, es sei denn die hohen Temperaturen halten sie davon ab.

Kultursuchende haben unweit des Kempinski Hotels im National-Museum Gelegenheit sich mit der Landes- und Kulturgeschichte vertraut zu machen. Das National Museum ist eine der wenigen Sehenswürdigkeiten der Stadt.



Zum Pflichtprogramm für Touristen gehört eine Besichtigung der Uppatasanti Pagoda. Die Pagode erhebt sich majestätisch gen Himmel und ist schon von Weitem gut sichtbar. Wie ein großer goldener Ball leuchtet die Kuppel in der Sonne. Für das Dach sollen angeblich 36 Tonnen Gold verarbeitet worden sein, bei der Größe des Daches ist das gut vorstellbar.

Direkt neben der Pagode ist das Gehege der weißen Elefanten, die werden in Myanmar als heilige Tiere verehrt und genießen besonderen Schutz. Mit Ehrfurcht und Respekt betrachten die Besucher die Tiere, streicheln ist leider verboten.

Myanmar, das noch fast unentdeckte Land in Asien – für viele ein weißer Fleck

auf der Reisekarte den es zu „erobern“ gilt – bietet seinen Gästen eine vielfältige Natur mit herrlichen Landschaften, historische Kultur sowie Jahrhunderte alte Architektur.

Noch ist Myanmar touristisch nicht überlaufen, die neue Megacity Nay Pji Taw gleicht zur Zeit mehr einer Stadt ohne Leben, aber gerade das macht sie zu einer Besonderheit, die zu sehen lohnt.

Eine Reise durch Myanmar, das Land der Pagoden und Tempel, der freundlichen Menschen und der vielfältigen Mythen, wird eine Reise mit unvergesslichen Erfahrungen.

In der Dez. Ausgabe veröffentlichen wir eine Reportage über Myanmar und die Sehenswürdigkeiten des Landes.

Fotos: Kempinski Hotel Nay Pji Taw, Klaus Lenser

Kempinski Hotel Nay Pji Taw
11-12 National Guest House
Shew Pji Taw Win Road
Dekkhina Thiri Township
Nay Pji Taw/ Myanmar
Tel.: + 95 67 810 60 61

E-Mail: salesnaypjitaw@kempinski.com
www.kempinski.com/naypjitaw

Frank Buchholz schließt sein Mainzer Sternerrestaurant



Frank Buchholz und sein Team: v. l. n. r., Frank Buchholz, Claudia Karnecki, Frank Linke

Nach 28 Jahren kehrt Frank Buchholz der Sterneküche bewusst den Rücken. Bereits zum 31. Dezember 2015 wird er das seit 2005 in Mainz-Gonsenheim etablierte Sternerrestaurant schließen. Wirtschaftliche Gründe spielen bei dieser Entscheidung keine Rolle, vielmehr gaben persönliche Ansichten den Ausschlag für Frank Buchholz' Ausstieg aus der Spitzengastronomie.

Das Gourmetrestaurant Buchholz ist nicht nur in Mainz eine bekannte Adresse für kreative Küche und einen Mix aus regionalen und mediterranen Einflüssen. Rund um das Sternerrestaurant schuf Frank Buchholz in den vergangenen zehn Jahren ein dichtes kulinarisches Netz. Eine angeschlossene Kochschule, ein Wein- und Delikatessenladen sowie das direkt am Rhein gelegene Restaurant Bootshaus brachten frischen Wind in die Mainzer Gastroszene. Das vielfältige Konzept ging auf und ist wirtschaftlich erfolgreich.

Die Entscheidung, das Sternerrestaurant nun zu schließen, basiert auf Buchholz' ganz persönlicher Einstellung zur derzeitigen Sterneküche: „Die Sternegastronomie, wie sie sich heute präsentiert, ist nicht mehr zeitgemäß. Mich stört der Zwang, der mittlerweile in der gehobenen Gastronomie herrscht, und damit meine ich nicht die Bewertungen durch Restauranttester. Es sind vielmehr die gestiegenen Anforderungen der Gäste und der unverhältnismäßige Aufwand, der nach meinem Empfinden zu groß und belastend geworden sind“, erklärt Buchholz

seine Entscheidung. „Der einzige Grund, warum ich das Konzept des Gourmetrestaurants nicht fortsetzen möchte, ist mein ganz persönliches Verständnis von gehobener Gastronomie und hochwertiger Küche. Mit dem aktuellen Umständen und Trends in der Sterneküche kann und will ich mich nicht mehr identifizieren“, so Buchholz. Er betont, dass es wirtschaftlich keine Probleme gibt.

Als Eigentümer der Immobilie führt Buchholz die Kochschule, den Delikatessenladen und das Bootshaus wie gewohnt weiter, und auch alle Restaurantmitarbeiter können weiterhin beschäftigt werden. „Arbeit gibt es bei uns genug. Nur weil ich mich von der Sterneküche verabschiede, bedeutet das keinen Stillstand für mich. Ich brenne weiter für alle meine Projekte. Mein Wirkungskreis und meine Zentrale bleiben Mainz und insbesondere Gonsenheim“, sagt Buchholz. Passend zum Jahresende schließt das Restaurant Buchholz zum 31. Dezember 2015 seine Türen. Die Räumlichkeiten befinden sich in Buchholz' Besitz und werden vorerst leer bleiben. Wer noch einmal dort essen möchte, sollte sich beeilen.

Foto: Frank Buchholz

Restaurant Buchholz
Klosterstraße 27
55124 Mainz
Tel.: 06131 – 97 12 890
Fax: 06131 – 97 13 675
E-Mail: frank@frank-buchholz.de

AIDA mit Deutschem Kreuzfahrtpreis 2016 ausgezeichnet

Das Kreuzfahrtunternehmen AIDA Cruises ist mit dem „DEUTSCHEN KREUZFAHRTPREIS 2016“ in der Kategorie „Bestes Familienprodukt“ ausgezeichnet worden.

Die Preisverleihung fand im Rahmen der Seatrade Europe während der „Cruise Europe Night“ in Hamburg statt.

„Familienorientierung wird an Bord von AIDA seit jeher großgeschrieben. Eine breite Palette von Annehmlichkeiten und Jugendprogrammen von morgens bis abends bietet jungen Kreuzfahrern jede Menge Spaß und Unterhaltung und Eltern den Freiraum, den sie sich wünschen. Eine Vielzahl von maßgeschneiderten Kabinen und Sonderpreise für Kinder und Jugendliche sind weitere Stärken von AIDA“, sagte Oliver P. Mueller, Herausgeber des Guides KREUZFAHRTRÄUME.

Ein Urlaub voller Action und Abenteuer, Piratenpartys, Bordsafaries, Kindershow und vielem mehr für Kids & Teens sowie Entspannung und Erholung für die Eltern oder Großeltern - das macht Familienurlaub auf den AIDA Schiffen so außergewöhnlich. In den Ferienzeiten öffnet AIDA mit zusätzlichen Angeboten eine riesige Schatzkiste, gefüllt mit Sport- und Unterhaltungs-Highlights für große und kleine Kinder. Im AIDA Kids Club an Bord werden Kinder ab drei Jahren kostenlos betreut. Den jüngsten Gästen steht ein separater Innen- und Außenbereich mit eigenem Kinderpool zur Verfügung. Auf AIDAprima, die im April 2016 in Hamburg getauft wird, öffnet erstmals auch der AIDA Mini Club für die Betreuung von Kleinkindern ab 6 Monaten seine Türen.

Der DEUTSCHE KREUZFAHRTPREIS prämiert seit 2011 jährlich die besten Leistungen der internationalen Kreuzfahrtbranche.

Buchungen unter: 0381/20 27 07 22
www.aida.de

Sterne Koch trifft auf Vollblutgastronomen Michael Dyllong und Ciro De Luca in einer starken Partnerschaft

Michael Dyllong und
Ciro De Luca übernehmen
im Oktober 2015 das
ehemalige Restaurant
Barbaresco auf der
Hagener Straße in
Dortmund.

Um Erfolg zu haben, braucht es ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, Innovation und auch den Mut, neue Wege zu gehen. Darin sind sich Michael Dyllong und
Ciro De Luca einig und starten deshalb im Oktober eine Partnerschaft. Sie werden mit einem ganz neuen Gastronomiekonzept aufwarten und die Gäste im „VIDA“ überraschen. Dyllong ist in vielerlei Hinsicht ein Pionier in seinem Schaffen und hegte schon seit einiger Zeit den Gedanken, noch ein anderes, neues Gastronomiemodell, losgelöst von der Philosophie und dem Konzept vom Restaurant Palmgarten, zu realisieren.

Zusammen mit seinem Geschäftspartner
Ciro De Luca, der mit seiner jahrelangen
Erfahrung im Service und seinem fundierten
Wissen über Weine glänzt, wollen die beiden
Dortmunder ihre Gäste mit junger, innovativer
Gastronomie überzeugen. Im neuen Restaurant
„VIDA“ wird nicht nur der Gaumen verwöhnt,
sondern auch das Auge. Eine schweizer
Architektin erstellte das Designkonzept mit
internationalem Flair.

Da der Sterne Koch Dyllong weiterhin im
Restaurant Palmgarten am Herd bleibt, wird er
zur Umsetzung seines neuen Restaurantkonzeptes
durch eine von ihm ausgewählte und persönlich
geschulte Top-Brigade vertreten, während sich
sein Partner
Ciro De Luca um die professionelle, umsichtige
Betreuung der Gäste kümmern wird. Einem
exzellenten Spitzenkoch entsprechend, wird
Michael Dyllong jedoch laufend persönlich im
„VIDA“ nach dem Rechten schauen.

Foto: Karin Hessmann

Restaurant VIDA
Hagener Strasse 231
D-44229 Dortmund
E-Mail: contact@vida-dortmund.com
Web: www.vida-dortmund.com



Michael Dyllong und Ciro De Luca



The Dolder Grand Hotel des Jahres 2016

Dieser Preis wird alljährlich vom renommierten
Gastroführer Gault Millau in Zusammenarbeit
mit Carl F. Bucherer vergeben. Und das Dolder
Grand durfte ihn nun zum ersten Mal entgegennehmen.
Bei der Preisverleihung liess das Dolder Grand
Team über 300 farbige Ballone in den Himmel
steigen, um diesen Erfolg zu feiern.

Gour-med gratuliert dem Dolder Grand
und seinen Mitarbeitern herzlich zu der verdienten
Auszeichnung.

The Dolder Grand gehört seit Jahren zu den
Spitzenhotels der Welt.

Hier ist Luxus Programm. Nach dem Umbau vor
einigen Jahren hat das Haus auch kulinarisch in
der Schweiz die Richtung vorgegeben. Heiko
Nieder der Deutsche Küchenchef (2 Sterne) und
sein Restaurantleiter Didier Clauss haben das
Gourmet Restaurant zu einem der besten in
Europa entwickelt.

Foto: The Dolder Grand

The Dolder Grand
Kurhausstrasse 65
8032 Zürich
Tel.: +41 44 456 60 00
Fax +41 44 456 60 01
info@thedoldergrand.com
www.thedoldergrand.com

PARK HYATT ZÜRICH: Suiten erstrahlen mit moderner Kunst und in neuem Glanz

Die neuen Suiten im Park Hyatt Zürich wurden von der angesehenen und erfahrenen Innenarchitektin Janice Clausen, eingerichtet – sie verzaubern mit Charme und einzigartigen Ausstellungsstücken von renommierten Künstlerinnen.

Die Renovierung und Neugestaltung der Park Suiten in der modernen Architektur des 5-Sterne-Hotels beinhaltet die Schaffung neuer, luxuriös ausgestatteter Suiten sowie einer komplett neu möblierten Innenausstattung. Die in einem neuen Look erstrahlenden Suiten glänzen mit einer wohligen Atmosphäre und bieten gleichzeitig maximalen Komfort.

Die erlesenen Möbel in den frisch eröffneten Suiten sind elegant, zeitgenössisch und europäisch. Die in Samt und Plüsch Stoffen gepolsterten Einrichtungsstücke schaffen eine Aura von komfortabler Individualität. Die abwechslungsreichen



Bronze-, Crème- und Grünnuancen komplementieren die Wärme der Nussbaumböden und der handgetufteten Wolldecken. Das sorgfältig verarbeitete Leder und das hinten lackierte Glas, welche in die Holzarbeiten eingebaut sind, schaffen weiche Töne und reflektieren Licht.

Eine mondäne Beleuchtung von aussergewöhnlicher Lichtqualität sorgt für Wärme und einen Hauch von Glanz, mit Seidentönen sowie polierten Metallen. Das erweiterte Schlafzimmerdesign, vereint

mit eleganten Details, sorgt für einen unvergesslichen Hotelaufenthalt.

Zusätzlich sind neue Kunstwerke von vier exzeptionellen Künstlerinnen in den Suiten mit eingebaut worden. Von der französischen Künstlerin Tatjana Labossiere sind vier Bilder in den Suiten ausgestellt. Diese befinden sich oberhalb des komfortablen Sofas. Die Bilder der Künstlerin welche 2008 den zweiten „Prix de Sculpture – Marnes-la Coquette“ erhalten hat und an der Biennale 2013 ausgestellt wurde sind von der Bildhauerei inspiriert und haben verschiedene Radiertechniken, die die Themen Farbe und Form miteinander verbinden.

Von der deutschen Fotografin Manuela Höfer sind drei Kunstwerke in den Suiten über den Sofas ausgestellt. Höfer, welche in Prag studierte, hatte schon zahlreiche Einzelausstellungen in verschiedenen Ländern Europas. Ihre Fotografien habe allesamt einen einzigartigen Stil und Atmosphäre, welcher der visuelle Beweis von fast zwanzig Jahren des Experimentierens sind.

Von der Schweizer Künstlerin Betty Kuhn ist das Wandbild „Flechten“ ausgestellt. Das exklusive Gemälde ist eine Arbeit aus Acryl auf Leinwand, welches von den Formen, Strukturen und Oberflächen eines mit der Natur verbundenen Steintellers in Tessin inspiriert ist.

Diese neuen Ausstellungsstücke ergänzen seit Sommer 2015 die bereits 91 vorhandenen Originalkunstwerke des Park Hyatt Zürich.

Foto: Park Hyatt Zürich

Park Hyatt Zürich
Beethoven-Strasse 21
8002 Zürich
Tel.: +41 43 883 1234
Fax: +41 43 883 1235
zurich.park@hyatt.com
www.zurich.park.hyatt.com

Berlin

10 Jahre Küchenparty im Fischers Fritz

Zum 10jährigen Jubiläum der legendären Küchenparty im 2 Sterne Restaurant Fischers Fritz lädt Chef de Cuisine Christian Lohse in diesem Jahr unter dem Motto „Regent Goes TV“ seine Team-Mitglieder aus der Kochshow „Game of Chefs“ ein.



Chef Christian Lohse und sein Team:
v.l.: Jörg Glaubig (67), Katja Burgwinkel (38), Dirk „Walde“ Müller (43), Anne Leupold (26)

Unterstützung erhalten die fünf Kandidaten von den Special Guests Bernd Sienner aus dem „Marburger Esszimmer“, Alan Agha aus dem Berliner Restaurant „Belmondo“ sowie Sven Nöthel vom Restaurant „Am Kamin“ (Mülheim a.d.Ruhr).

Erleben Sie das Fischers Fritz Team bei der Arbeit und werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen der Küche des Regent Berlin. Erleben Sie kulinarische Hochgenüsse an verschiedenen Live-Cooking-Stations und kommen Sie in legerer Atmosphäre mit den Spitzenköchen ins Gespräch.

Sonntag, 01. November 2015
ab 18:30 Uhr
179 € pro Person

Foto: VOX/Andreas Friese

Reservierung unter +49 30 2033 6363
oder via E-Mail an
fischersfritz.berlin@regenthotels.com

Trier: Wolfgang Beckers XO schließt wegen Mietvertragskündigung

Als Wolfgang Becker 2013 das Becker's XO am Kornmarkt in Trier eröffnete, freuten sich Projektentwickler und Gäste auf das außergewöhnliche Vorhaben des renommierten Sternekochs. Mit Mut und einem innovativen Konzept belebte Becker das historische Postgebäude neu und erntete viel Lob für die Bereicherung der Gastronomielandschaft und die Attraktivitätssteigerung der Trierer Innenstadt. Aufgrund verschiedener äußerer Einflüsse steht der zirka 700 Quadratmeter große Gastrobetrieb jetzt vor dem Aus.

Die Kündigung seitens des Vermieters traf Wolfgang Becker vollkommen unerwartet. Es hatte in der Vergangenheit Verhandlungen über eine Mietminderung aufgrund der hohen Umsatzeinbußen gegeben, die das XO wegen der über ein Jahr andauernden Baustelle im Posthof zu verzeichnen hatte. Es ging um dauerhaften Lärm, extreme Verschmutzungen und unzureichende Übergangslösungen. Zwei strittige Monatsmieten, die Becker Anfang des Jahres einbehalten hatte, dienten dem Vermieter nun als Kündigungsgrund. „Ich war entsetzt, als ich diese konstruierte Begründung gelesen habe“, erklärt Becker. Für ihn ist der Standort des XOs existenziell, denn seit 2012 wurden etwa 1,25 Millionen Euro in den hochwertigen Ausbau und die Einrichtung investiert.

Mit Gründung der Becker's Genuss Aktiengesellschaft 2012 entwickelte der Sternekoch ein Teilhaber-Konzept mit rund 120 Aktionären, darunter viele Stammgäste. Mit über der Hälfte der Anteile ist Wolfgang Becker Hauptaktionär und Vorstand und darüber hinaus Hauptinvestor mit persönlicher Haftung. Trotz schwieriger Phasen und bislang ausbleibender Rentabilität war und ist die AG

nicht zahlungsunfähig: Rechnungen wurden immer beglichen, Löhne immer gezahlt. „Die Kündigung des Mietvertrages ist besonders deshalb so bitter, weil alle Investitionen und der aufwendige Innenausbau nun wertlos sind“, erklärt Becker. Wirtschaftlich hat die Kündigung erhebliche Folgen für das Unternehmen, denn der Inhaber ist nun gezwungen, einen Insolvenzantrag zu stellen.

Von Beginn an musste Becker im Posthof mit ungeplanten Hindernissen umgehen. Zuerst blieb durch die Innenhoflage und

Zuerst von Seiten des Vermieters als Chance angepriesen, trug die Eröffnung des Ibis-Styles-Hotels 2015 nicht wie versprochen zu neuem Erfolg bei. „Wir waren die ersten Mieter im Posthof und unsere Nutzungsanforderungen waren von Anfang an klar, allerdings wurde unser Standpunkt bei der Entscheidung für den Neumieter grob vernachlässigt. Ging es dem Projektentwickler vor kurzem noch um die Belegung des Posthofs, hat heute die Ruhe der Hotelgäste oberste Priorität“, kritisiert Becker. Die Projektentwickler des Posthofes hatten sich für zwei gegensätzliche Konzepte entschieden, die nicht nebeneinander bestehen konnten. Der Anspruch eines Hotelgastes nach Ruhe und der eines XO-Gastes nach Musik und Entertainment passten nicht zusammen.

Mit der plötzlichen Kündigung wird der Beckers Genuss AG nach zwei Jahren intensiver Aufbauarbeit die Basis entzogen. „Mir wird damit jede Möglichkeit genommen, weiter für den Erfolg dieses tollen Projektes zu kämpfen“, bedauert Becker, der immer wieder eigenes Kapital investiert hatte. Eine finale Entscheidung über die Zukunft des XO wird erst in den nächsten Wochen getroffen. Becker's Weingut, Becker's Hotel & Restaurant und Becker's Weinhaus in Trier Olewig waren zu keiner Zeit vom Insolvenzverfahren betroffen. Hier bleibt Wolfgang Becker weiterhin kreativer Kopf, Inhaber und Küchenchef.

Foto: Becker's XO

Becker's XO Restaurant



mangelhafte Beschilderung die Laufkundschaft weitgehend aus, dann stellte die mehr als einjährige Baustellensituation den Sternekoch vor weitere Herausforderungen. Ein ständiges Baustellen-Image, Lärm und Staub belasteten die Mitarbeiter und führten zu erheblichen Umsatzeinbußen. Dennoch entwickelte Becker das innovative Konzept kontinuierlich weiter. Veranstaltungsangebote wie Open Air Kino, Konzerte oder Salsa-Abende brachten Kultur und Leben in den alten Posthof. Nicht zuletzt der Ausbau des XO-Delis zur Oxerei, den Becker im Juli diesen Jahres gemeinsam mit Fleischexperte Wolfgang Otto erfolgreich durchführte, zeigt deutlich, wie überraschend die jetzigen Entwicklungen kamen.

Becker's XO
Fleischstraße 59
54290 Trier
+49-(0)651 - 99 19 77 80
www.xo-trier.de
info@xo-trier.de

Bester Biersommelier der Welt kommt aus Italien

Simonmattia Riva überzeugt bei der Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier in Brasilien

Ende Juli traf sich die Weltelite der Biersommeliers, um den besten unter ihnen zu finden. Im Rahmen der Brasil Brau und der Degusta Beer&Food in São Paulo traten 53 Biersommeliers aus neun Nationen an und stellten ihr Können bei der vierten Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier (WMSB) unter Beweis. In Disziplinen wie einer Bierstil-Blindverkostung, einer sensorischen Beschreibung eines Bieres, Beer&Food Pairing sowie einer Theorieprüfung konnten sich insgesamt sechs Biersommeliers für das Finale qualifizieren. Im großen Finale auf der Bühne der Degusta Beer&Food setzte sich der Italiener Simonmattia Riva gegen seine fünf Konkurrenten durch und wurde von der sechsköpfigen Jury zum neuen Weltmeister der Sommeliers für Bier gekürt. Auf dem zweiten Platz landete der Deutsche Frank Lucas, und die einzige Frau im Felde, Irina Zimmermann, ebenfalls aus Deutschland, wurde Dritte. Die vierte WMSB zeigte mit einem stimmungsgeladenen Finale, wie emotional das Thema Bier ist und welche Bedeutung sowie welches Können Biersommeliers auf der ganzen Welt haben.

Zum vierten Mal fand die von Doemens ins Leben gerufene und seit 2009 veranstaltete WMSB statt. Erstmals lag der Austragungsort außerhalb Europas, und so reisten die 53 Teilnehmer aus neun Ländern nach monatelanger Vorbereitung in Richtung Brasilien, wo die WMSB im Rahmen der Brasil Brau und der Degusta Beer&Food stattfand. Unter Ausschluss der Öffentlichkeit und in der ungestörten Atmosphäre der Academia Barbante stellten sich die Teilnehmer den Vorrunden und mussten sich in verschiedenen Disziplinen beweisen. Die erste Vorrunde bestand aus einer Bierstil-Blindverkostung, der Bestimmung von

Fehlaromen und einer anspruchsvollen Theorieprüfung. Aus der ersten Vorrunde gingen drei der sechs Finalisten hervor. Die restlichen drei Finalisten konnten sich in der zweiten Vorrunde, die aus einer sensorischen Beschreibung eines Bieres und Beer&Food Pairing bestand, qualifizieren. „Durch die inzwischen notwendig gewordenen nationalen Vorausscheidungen war das Niveau der Teilnehmer ausgesprochen hoch und dementsprechend schwer auch der Weg für die Besten ins Finale“, berichtet Wolfgang Stempfl, Geschäftsführer der Doemens Academy, aus Brasilien.

Für das Finale ging es Samstagabend auf die Degusta Beer&Food, wo die sechs besten Biersommeliers vor der sechsköpfigen Jury, dem Publikum und Pressevertretern ihr Können mit einer Bierpräsentation unter Beweis stellten. „Die Degusta Beer&Food war ein idealer Austragungsort für das Finale, weil hier die Leidenschaft für Bier im Mittelpunkt stand und sich die Weltmeisterschaft als Highlight geradezu anbot“, freut sich Dr. Michael Zepf, Leiter des Geschäftsreiches Genussakademie bei Doemens, über die gute Atmosphäre in Brasilien. Für die Teilnehmer war es eine große Herausforderung, in einem stimmungsgeladenen Rahmen vor großem Publikum die Ruhe für einen souveränen Auftritt zu bewahren. Am Ende war es der Italiener Simonmattia Riva, der die Jury überzeugen konnte und sich ab sofort Weltmeister der Sommeliers für Bier nennen darf. Riva lieferte der Jury und dem Publikum eine perfekte Show. Er überzeugte dabei sowohl in einer fachlich souveränen Vorstellung des von ihm ausgewählten Bieres als auch mit einem sehr emotionalen und mitreißenden Auftritt, der bereits das anwesende Publikum zu „standing ovations“ aus den Sesseln riss. „Unfassbar!



Simonmattia Riva aus Italien siegt bei der vierten Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier in Brasilien

Damit habe ich nie gerechnet. Ein Traum geht in Erfüllung“, freute sich der frisch gekürte Biersommelier-Weltmeister, nachdem er von seinen italienischen Kollegen unter Freudentränen hochgelebt worden war und den Pokal von seinem Vorgänger Oliver Wesseloh entgegengenommen hatte. Mit auf das Treppchen schafften es die beiden Deutschen Frank Lucas als Zweiter und Irina Zimmermann als Dritte.

Foto: Doemens

Doemens e.V.
Stefanusstr. 8
D-82166 Gräfelfing
Telefon: +49 89 85805-0
Fax: +49 89 85805-26
E-Mail: info@doemens.org
www.doemens.org

Erster „Master of Wine“ aus Sachsen: Janek Schumann erhält begehrten Titel

Das in London ansässige Institute of Masters of Wine gab am 7. September 2015, die Namen aller in diesem Jahr erfolgreichen Absolventen der weltweit prestigeträchtigsten Weinausbildung bekannt. Den hochkarätigen Titel „Master of Wine (MW)“ trägt ab sofort auch der aus Sachsen stammende Janek Schumann. Bis dato durften sich nur 322 Weinprofis weltweit, fünf davon aus Deutschland, mit der Auszeichnung schmücken.

Die Qualifikation zum Master of Wine verlangt jahrelanges Verkostungstraining sowie ein fundiertes theoretisches Wissen. Beides muss im Rahmen herausfordernder praktischer Prüfungen, Essays und einer wissenschaftlichen Abhandlung (Research Paper) unter Beweis gestellt werden.

In seiner Abschlussarbeit mit dem Titel „Back to the Future: Determination of Superior Parcels within a VDP.Große Lage through a Comparison of Historical Sources with Current Scientific Measures“ nimmt Janek Schumann die Klassifikation von Weinbergslagen unter die Lupe. Als Fallstudie dient die „VDP.Große Lage Würzburger Stein“ in Franken.

Den Startschuss zu Janek Schumanns Weinkarriere gab eine Bordeaux-Reise im Jahr 1992. Gepackt vom Facettenreichtum der Thematik gründete

er vier Jahre später die Weinhandlung „La Vinothèque“ in dem zwischen Dresden und Chemnitz gelegenen Freiberg. Zunächst nur nebenberuflich im Weinbusiness tätig, hängte er 2003 seinen Job bei einer Bank an den Nagel. Im selben Jahr schloss er das „WSET Diploma in Wines and Spirits“ an der Weinakademie Österreich mit Auszeichnung ab. Dies diente als Zugangsvoraussetzung für die Ausbildung zum Master of Wine, mit der er im Jahr 2008 begann.

Foto: Anja Prestel

Janek Schumanns Weinhandlung LA VINOtheQUE: www.la-vinotheque.de
Restaurant, Weinschule & -handel



Janek Schumann

Kulinarischer Herbst in der Residenz Heinz Winkler



Residenz Heinz Winkler in Aschau

Zum Ende des Sommers ist es Tradition in der Residenz „Heinz Winkler“ dem Herbst eine besondere kulinarische Note zu geben.

Der Jahreszeit entsprechend spielen natürlich herbstliche Produkte die Hauptrolle in den Menüs.

Trüffel, Gans, Wild, zu köstlichen Speisen zu bereitet, dafür garantieren Heinz Winkler und sein Küchenchef Stefan Mezger.

Genießer haben die Qual der Wahl und „müssen“ sich entscheiden zwischen einem 4 – 8 Gang Menu. Herbst-Menu Kenner entscheiden sich klugerweiser gleich für ein Arrangement in dem Genuss und Gemütlichkeit zu verlockenden Preisen angeboten wird.

Die verschiedenen Arrangements beinhalten Übernachtung und Dinner, ganz nach Wahl des Gastes.

Foto: Residenz Heinz Winkler

Buchungen:
Residenz Heinz Winkler
Kirchplatz 1
83229 Aschau
Tel: 08052 1799-0

Info@residenz-heinz-winkler.de
www.residenz-heinz-winkler.de



neuer Krimi-Reiseführer zum „Tatort Münster“

Tatort Münster

Auf den Spuren von Boerne und Thiel

Ulrike Katrin Peters & Karsten-Thilo Raab
 Conrad Stein Verlag
 128 Seiten, 10,90 Euro
 ISBN: 978-3-86686-442-9

Ein ungleiches Paar und witzig spritzige Dialoge sind die Grundbausteine für einen besonders erfolgreichen Teil der Tatort-Reihe im deutschen Fernsehen. Die Tatort-Folgen aus Münster bescheeren der ARD regelmäßig Rekorder Einschaltquoten und eine ständig wachsende Fangemeinde. Ulrike Katrin Peters und Karsten-Thilo Raab haben sich in Münster auf die Spuren der Krimireihe begeben. In dem Buch finden Tatort-Liebhaber nicht nur alles Wissenswerte zu den bisherigen Münsteraner Tatort-Folgen, sondern auch über deren Darsteller, die Rollen, die diese verkörpern, und die Drehorte. Dabei wird auch ein Blick hinter die Kulissen der Fernsehmacher vor Ort geworfen. Zu erfahren ist, welche Szenen wo in Münster gefilmt wurden, aber auch viele Hintergründe zu der Serie werden aufgearbeitet. Natürlich fehlt auch ein Blick auf das, was Münster sonst so zu bieten hat, nicht. So erweist sich das Buch als eine Mischung aus Tatort- und Stadtführer für Münster mit einer Vielzahl an praktischen Informationen für eine (Kurz-) Reise nach und durch Münster.



Ein Retro-Sci-Fi-Roman vom Feinsten!

Stadt der verschwundenen Köche

Gregor Weber
 Knaus
 352 Seiten, 14,99 Euro
 ISBN: 978-3-8135-0605-1

Erfolgsautor Gregor Weber kehrt zurück in die Küche, aber anders als gedacht! In seinem neuen Roman, einer rasanten Mischung aus Retro-Science-Fiction à la Jules Verne, Steampunk und märchenhafter Parallelwelt, erzählt er mit überbordender Fantasie von Intrigen und Gaunereien in einer Welt, in der Kochen eigentlich verboten ist, Köche aber mit Gold aufgewogen werden. Atemlos verfolgt der Leser die Abenteuer von Carl Juniper, der sich nach einem Schiffsbruch vor Kap Hoorn in einer fremden Welt wiederfindet ...



Kontrovers, erschreckt, spannend und erschütternd

Phantasien

Jason Starr
 Diogenes
 400 Seiten, 16,00 Euro
 ISBN: 978-3-257-30032-1

Die Savage Lane ist eine hübsche Straße in einem wohlhabenden Vorort von New York. Hinter den gepflegten Fassaden aber gärt und kocht es. Mark Berman, seit zwanzig Jahren mit Deb verheiratet, träumt von seiner sexy Nachbarin Karen. Deb ist rasend eifersüchtig. Obwohl sie selbst ein schmutziges Geheimnis hat. Eine bitterböse Komödie der erotischen Verwirrung und Verblendung – mit tödlichem Ausgang.



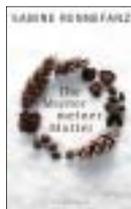
Mit informativen Karten illustriertes Buch

Kochen mit den Römern

Rezepte und Geschichten

Linda-Marie Günther
 C.H.Beck
 208 Seiten, 19,95 Euro
 ISBN: 978-3-4066-8145-5

Geschichten und Geschichte rund um antike Tafelfreuden, Farbbilder, Rezepte und komplette Menüvorschläge machen aus diesem Band eine zeitlose Verheißung für alle Sinne. Es entführt den Leser auf eine kulinarische Weltreise durch das Imperium Romanum! Welche Pflanzen in den entlegensten Winkeln des römischen Reiches angebaut wurden, welche Tiere man hielt und welche man jagte und wie aus all den Herrlichkeiten die köstlichsten Speisen wurden – und auch heute noch werden können – wird in diesem Buch anschaulich und unterhaltsam geschildert.



Vom harten Leben nach dem Krieg

Die Mutter meiner Mutter

Sabine Rennefanz
 Luchterhand Literaturverlag
 256 Seiten, 19,99 Euro
 ISBN: 978-3-630-87454-8

Als der Krieg zu Ende war, fing für die vierzehnjährige Anna der Kampf erst an. Ihre Mutter war lange tot, ihr Vater von den Russen verhaftet worden, ihre Heimat verloren. Als Flüchtling machte sie sich mit ihren kleinen Brüdern allein auf den Weg nach Westen und fand in Kosakenberg, einem Dorf in der sowjetischen Besatzungszone, Unterschlupf. Am Hof der Familie Wendler kann sie als Magd härteste körperliche Arbeit leisten. 1949 kehrt Friedrich Stein aus sowjetischer Kriegsgefangenschaft nach Kosakenberg zurück. Das Deutschland, das er verlassen hat, gibt es nicht mehr: seine Familie ist tot, sein Anwesen von Flüchtlingen besetzt, das Dorf voller Sowjet-Propaganda.



Besessen bis zum Mord

Finderlohn

Stephen King
 Heyne Verlag
 544 Seiten, 39,95 Euro
 ISBN: 978-3-4532-7009-1

John Rothstein hat in den Sechzigern drei berühmte Romane veröffentlicht, seither aber nichts mehr. Morris Bellamy, ein psychopathischer Verehrer, ermordet den Autor aus Wut über dessen »Verrat«. Seine Beute besteht aus einer großen Menge Geld und einer wahren Fundgrube an Notizbüchern, die auch unveröffentlichte Romane enthalten. Bellamy vergräbt vorerst alles – und wandert dummerweise für ein völlig anderes Verbrechen in den Knast. Jahre später stößt der Junge Peter Saubers auf den »Schatz«. Nach seiner Haftentlassung kommt Bellamy dem ahnungslosen Peter auf die Spur und macht Jagd auf ihn. Kann Bill Hodges, den wir als Detective a. D. aus Mr. Mercedes kennen, den Wahnsinnigen stoppen?



Macht, Korruption, Rache und Gerechtigkeit

Das Kartell

Don Winslow
Droemer
832 Seiten, 16,99 Euro
ISBN: 978-3-4263-0429-7

Macht, Korruption, Rache und Gerechtigkeit: Das Kartell, die Fortsetzung des internationalen Bestsellers Tage der Toten. Sie waren mal beste Freunde. Aber das ist viele Jahre und unzählige Tote her. Der Drogenfahnder Art Keller tritt nun an, um Adán Barrera, dem mächtigen Drogenboss, für immer das Handwerk zu legen. Er begibt sich auf eine atemlose Jagd und in einen entfesselten Krieg, in dem die Grenzen zwischen Gut und Böse schon längst verschwunden sind: Eine wahrhaft erschütternde, genau recherchierte Geschichte über die mexikanisch-amerikanischen Drogenkriege, über Gier und Korruption, Rache und Gerechtigkeit, Heldenmut und Hinterhältigkeit.



Gruselschocker von erlesener Qualität

Sieben Jahre Nacht

Sieben Jahre Nacht
Unionsverlag
528 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-2930-0494-8

Sein Vater ist ein Versager: ein mittelmäßig erfolgreicher, ehemaliger Baseballspieler, der auf Druck seiner Frau eine Stelle als Sicherheitsmanager bei einem Stausee annimmt, um die Schulden zu bezahlen. In einer nebligen Nacht wird der Vater zum ‚Stausee-Monster‘ – er ermordet ein Mädchen und öffnet den Stausee, um das ganze Dorf hinwegzufegen. Wie kann ein elfjähriger Junge überleben, wenn alle Welt in ihm den Sohn des ‚Stausee-Monsters‘ sieht? Sieben Jahre lang muss er sich verstecken. Jetzt lebt er einsam und geächtet in einem Dorf an der Küste. Da tauchen rätselhafte Besucher auf. Nach einem erneuten dramatischen Ereignis wird die Vergangenheit aufgerollt und die tatsächlichen Geschehnisse am Stausee werden Stück für Stück aufgedeckt.



Die Abrechnung-Cartoons des Jahres

Merkels geheime Gesprächsprotokolle

Heiko Sakurai
Schaltzeit Verlag
176 Seiten, 17,90 Euro
ISBN: 978-3-941362-51-2

... erspäht, abgemalt und für die Ewigkeit aufgeschrieben im Jahressband von Heiko Sakurai. Mit brillantem Strich und scharfer Zunge protokolliert er „unnachamtlich“ die Ereignisse des Jahres. So hat man die Kanzlerin seit der Pergamon-, FDJ- und Handyaffäre noch nicht gesehen! Hintergrund: Dieser Band enthält die besten Cartoons von Heiko Sakurai aus dem Jahr 2014. Kleine grafische Meisterwerke, die alles Geschehene satirisch Revue passieren lassen. Bei Sakurais Satire -mäjd in Tschörmänie- wird herzlich gelacht und scharf gedacht. Die Cartoons sind angereichert mit monatlichen Zitaten aus den geheimen Gesprächsprotokollen der Kanzlerin.



Eine faszinierende Reise durch die Geschichte Finnlands im 20. Jahrhundert

Heißes Blut, kalte Nerven

Arto Paasilinna
Bastei Lübbe
242 Seiten, 18,99 Euro
ISBN: 978-3-431-03923-8

Im Januar 1918, kurz bevor ein Bürgerkrieg Finnland erschüttert, wird ein Junge namens Antti Kokkoluoto geboren. Ihm wird schon bei der Geburt das genaue Todesdatum prophezeit: Am 12. Juli 1990 wird er siebzigjährig sterben – keinen Tag früher, keinen Tag später. Und tatsächlich, Antti gerät im Laufe seines Lebens immer wieder in höchst lebensbedrohliche Situationen, überlebt aber Kanonenhagel und Krankheiten. Als sich sein Todestag schließlich nähert, hat Antti eine famose Idee. Er will es noch einmal so richtig krachen lassen und ein großes Fest ausrichten ...



In sich abgeschlossener, dritter Teil der Spiegel-Bestseller-Trilogie

Die Legende des Feuerberges

Sarah Lark
Bastei Lübbe
832 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-7857-2536-8

Opotiki, Nordinsel, 1880: Aroha wächst in dem von ihrer Mutter Linda geführten Waisenhaus glücklich auf. Ein Tag im September verändert jedoch ihr Leben, als sie in Neuseelands großes Unglück gerät und Schreckliches erleben muss. Auf der Schaffarm ihrer Tante, Rata Station, soll sie genesen und wieder Hoffnung finden. Mit Hilfe des träumerischen Robin und ihrer temperamentvollen Cousine March wagt sie schließlich einen großen Schritt, und es kommt zu einer Begegnung, die ihrem Leben eine ungeahnte Wendung gibt ...



Ein Roman über die Macht der Musik, heimliche Leidenschaften, persönliche Dramen und das kleine Glück

Die Partitur des Glücks

Blanca Busquets
Bastei Lübbe, 302 Seiten, 12,00 Euro
ISBN: 978-3-431-03918-4

„Meine erste Geige habe ich auf einer Müllhalde gefunden. Es war eine sehr gute Geige, auch wenn ich das damals noch nicht wusste.“ Teresa ist sieben, als sie diese Geige findet. Sie ahnt nicht, dass das Instrument ihr Leben für immer verändern und sie Jahre später ins Haus des Dirigenten Karl führen wird. Karl, der die Musik, aber mehr noch die Frauen liebt. Vor allem drei von ihnen: Teresa, Anna und seine Haushälterin Maria. Zehn Jahre nach Karls Tod führt das Schicksal die drei Konkurrentinnen erneut zusammen ...

Neues aus der Wissenschaft

Maßvoller Weingenuss und Blutdruck – bei zuvor abstinenten Diabetikern

Üblich ist es nicht, dass Menschen, die gewöhnlich kaum alkoholische Getränke zu sich nehmen, im Rahmen einer Studie genau dazu aufgefordert werden, zumal, wenn sie bereits an einer chronischen Stoffwechselerkrankung leiden. Forscher aus Israel haben sich an dieses heiße Eisen getraut und abstinente Diabetiker gefunden, die im Dienst der Wissenschaft bereit waren, für 6 Monate ein kleines Glas Rotwein zum Abendessen zu trinken.

Ein hoher Blutdruck ist bei etwa jedem vierten Bewohner in Industrieländern zu finden. Er tut zwar nicht weh, ist jedoch ein bedeutender Risikofaktor für Schlaganfälle, Nieren- und Herzversagen sowie Erkrankungen der Herzkranzgefäße. Aus diesem Grund kommt der Vorbeugung und Bekämpfung des Bluthochdrucks eine bedeutende Rolle für die Gesundheit der Bevölkerung zu. Dies gilt umso mehr für Menschen, die bereits an einem Typ-2-Diabetes erkrankt sind und schon dadurch ein erhöhtes Risiko für Herz- und Gefäßkrankheiten tragen.

Ein moderater Konsum alkoholischer Getränke geht mit einem verminderten Risiko für Herz- und Gefäßleiden einher, insbesondere bei Typ-2-Diabetikern. Die Daten bisheriger Beobachtungsstudien zum Einfluss alkoholischer Getränke auf den Blutdruck sind jedoch nicht ganz eindeutig. Eine mögliche Erklärung dafür wäre, dass der Blutdruck in diesen Studien nur zu einem bestimmten Tageszeitpunkt gemessen wurde und nicht sein gesamter Tages- und Nachtverlauf, der aussagekräftiger ist.

Israelische Wissenschaftler führten jetzt

eine interessante Studie durch, für die sie 54 Typ-2-Diabetiker rekrutierten, die gewöhnlich keine alkoholischen Getränke konsumierten (weniger als 1 Drink pro Woche). Sie mussten bereit sein, sich für ein halbes Jahr per Zufall in zwei Gruppen einteilen zu lassen: Während die eine Gruppe zum Abendessen Wasser trinken sollte, war die andere aufgefordert, 150 ml Rotwein (entsprechend 17 g Alkohol)

Nach einem Vergleich der Messwerte aus der Wasser- und der Weingruppe zeigte sich kein signifikanter Unterschied in den über 24 Stunden gemittelten Blutdruckwerten. Somit wirkt sich ein moderater Konsum von Rotwein nicht nachteilig auf den Blutdruck von zuvor abstinenten Typ-2-Diabetikern aus. Bei genauerem Hinsehen zeigte sich sogar ein signifikanter Abfall des systolischen und diastolischen (oberer und unterer Wert) Blutdrucks drei bis vier Stunden nach dem Genuss des Rotweins sowie am folgenden Morgen (nur systolisch). Ob sich daraus gesundheitlich positive Effekte ergeben, müssen weitere Studien klären.

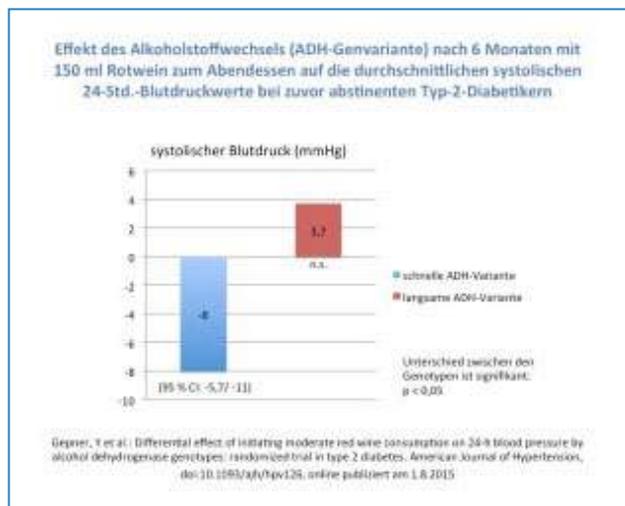
Eine andere interessante Beobachtung ergab sich aus dem Vergleich der Ergebnisse von schnellen und langsamen Alkoholverwertern: Bei Teilnehmern mit der schnellen Enzymvariante war der obere Blutdruckwert (systolisch) nach einem halben Jahr mit abendlichem Rotwein signifikant um 8 mm Hg gesunken. Dies deutet darauf hin, dass

es vermutlich nicht der Alkohol selbst ist, der den Blutdruck senken kann, sondern ein Abbauprodukt.

Quelle: Gepner, Y et al.: Differential effect of initiating moderate red wine consumption on 24-h blood pressure by alcohol dehydrogenase genotypes: randomized trial in type 2 diabetes. American Journal of Hypertension, doi:10.1093/ajh/hpv126, online publiziert am 1.8.2015

mit einem definierten Polyphenolgehalt zum Abendessen zu trinken. Die benötigten Wein- und Wassermengen wurden den Teilnehmern zur Verfügung gestellt. Zusätzlich waren sie angehalten, eine mediterrane Ernährung ohne Kalorienbeschränkung einzuhalten.

Zu Studienbeginn und nach Ablauf der 6 Monate wurden die Blutdruckverläufe der Teilnehmer mithilfe tragbarer Geräte über 24 Stunden aufgezeichnet. Zusätzlich hatten die Wissenschaftler anhand von Blutproben analysiert, wer ein schneller und wer ein langsamer Alkoholverwerter war: Das für den Abbau von Ethanol zu Acetaldehyd zuständige Enzym kommt genetisch bedingt in verschiedenen aktiven Varianten vor.





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

Chorea Huntington

Hirnschrittmacher mildert spontane Bewegungen beim „Veitstanz“

Die unkontrollierbaren Bewegungen, die das Leben von Menschen mit Chorea Huntington erschweren, können mit einem Hirnschrittmacher reduziert werden. Dies zeigt eine Pilotstudie der Universität Düsseldorf. Sollten sich die Ergebnisse in einer europaweiten Anschlussstudie bestätigen, stünde nach Auskunft der Deutschen Gesellschaft für Klinische Neurophysiologie und Funktionelle Bildgebung (DGKN) eine wirksame Behandlung zur Verfügung, die schwerwiegende motorische Symptome der Nerven-Erkrankung bessern könnte.

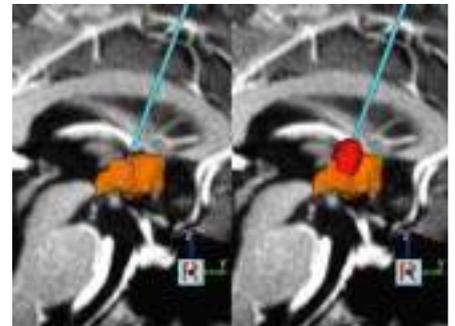
Etwa 8000 Menschen leiden in Deutschland an Chorea Huntington. Bei der genetisch bedingten Erkrankung des Gehirns kommt es unangekündigt zu spontanen Bewegungen der Arme, Beine oder des Rumpfs. Begleitend treten krampfartige Fehlhaltungen, sogenannten Dystonien, auf. „Die Ursache der Chorea Huntington ist eine bisher nicht heilbare Störung im Gehirn, die mit dem Untergang bestimmter Nervenzellnetzwerke tödlich endet“, berichtet Professor Dr. med. Alfons Schnitzler, Präsident der DGKN vom Universitätsklinikum Düsseldorf. Betroffen sind die Basalganglien, die im Gehirn neben Bewegungen, das Denken und das Fühlen koordinieren. Die Patienten leiden daher zunehmend auch unter emotionalen Störungen und entwickeln schließlich eine Demenz.

Anfangs lassen sich die motorischen Symptome oft noch mit Medikamenten beeinflussen. „Bei schwerer Ausprägung der Symptome ist die Wirkung der Medikamente aber meist nicht ausreichend oder mit zu starken Nebenwirkungen verbunden“, so Professor Schnitzler. Sechs dieser therapieresistenten Patienten nahmen in Düsseldorf an einer Pilotstudie zur tiefen Hirnstimulation teil. Hierbei implantieren Neurochirurgen Elektroden in die betroffenen Basalganglien der Patienten, die den Globus pallidus internus (GPI) stimulieren. „Denn Impulse in dieser

Region lindern nachweislich Bewegungsstörungen auch bei Patienten mit Morbus Parkinson und Dystonien“, so der Erstauteur der Studie Dr. med. Lars Wojtecki. Über die gleichen Elektroden konnten die Ärzte auch den Globus pallidus externus (GPE) stimulieren. Eine tierexperimentelle Studie hatte gezeigt, dass die Stimulation dieses Bereichs kognitive Störungen verbessert. „Möglicherweise könnten wir so auch die kognitiven Symptome bei unseren Patienten verbessern“, sagt Dr. Wojtecki.

In der Düsseldorfer Pilotstudie erwiesen sich beide Stimulationspunkte als wirksam. Wie die Gruppe um Dr. Wojtecki jetzt in *Frontiers in Neurology* berichtet, reduzierten sich die Überbewegungen (Chorea) um 60 Prozent. Die Auswirkungen auf die Fehlhaltungen (Dystonien) waren nicht eindeutig. „Bei drei von sechs Patienten kam es zu einem Rückgang auch dieser unkontrollierbaren Bewegungsstörung“, berichtet Dr. Wojtecki. Zudem verbesserte die Hirnstimulation die Stimmung und die Lebensqualität der Patienten deutlich. Ob die Stimulation des GPE die Symptome einer Demenz bessern kann, wissen die Forscher nach sechs Monaten Behandlung noch nicht. „Die kognitiven Fähigkeiten haben sich bisher im Alltag zwar nicht verändert“, so Dr. Wojtecki „allerdings fanden wir in einer begleitenden experimentellen EEG-Studie positive kognitive Effekte bei Stimulation des Globus pallidus externus – ähnlich den tierexperimentellen Ergebnissen aus der Literatur.“

Alle sechs Patienten haben die Operation ohne Komplikation überstanden. Nebenwirkungen, die unter der Therapie auftraten, besserten sich nach dem Umstellen des Hirnschrittmachers. Eine europaweite Studie hat laut Dr. Wojtecki bereits begonnen. An ihr sollen in den nächsten zwei Jahren europaweit etwa 50 Patienten teilnehmen, darunter auch fünf bis zehn aus Düsseldorf.



3D Berechnung einer Tiefenhirn-elektrode im Pallidum

Quellen:

Wojtecki et al. „A prospective pilot trial for pallidal deep brain stimulation in Huntington’s disease“ *Front. Neurol.*, 18 August 2015; doi: 10.3389/fneur.2015.00177

<http://journal.frontiersin.org/article/10.3389/fneur.2015.00177/abstract>

Beste C. et al „Behavioral and neurophysiological evidence for the enhancement of cognitive control under dorsal pallidal deep brain stimulation in Huntington’s disease.“ *Brain Struct Funct.* 2015 Jul; 220(4):2441-8. Epub 2014 May 31 doi: 10.1007/s00429-014-0805-x

Registrierung der Studie <https://clinicaltrials.gov/ct2/show/NCT00902889>

Foto: Wojtecki/DGKN

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

Kunstherz ersetzt zunehmend Transplantation

DGKN fordert, die Nachbetreuung mit Hirn-Ultraschall zu verbessern

Kunstherzen könnten langfristig Herztransplantationen ersetzen. Ähnlich einem Hilfsmotor unterstützt dieses Pumpsystem kranke Herzen. Schon jetzt nimmt die Zahl der häufig lebensrettenden Kunstherz-Transplantationen stetig zu. Um Komplikationen, wie etwa Schlaganfälle, vorzubeugen und akut zu behandeln, sollten Kunstherz-Patienten jedoch immer auch von einem Neurologen nachbetreut werden, fordert die Deutsche Gesellschaft für Klinische Neurophysiologie und Funktionelle Bildgebung (DGKN). Insbesondere liefere eine Ultraschalluntersuchung des Gehirns wichtige Informationen über das Funktionieren des Implantats und das Schlaganfallrisiko, so die Experten.

Etwa jeder zehnte Kunstherz-Patient erleidet einen Schlaganfall. „Um diese Zahl zu senken, sollten Neurologen in die Nachbehandlung der Patienten frühzeitig einbezogen werden“, sagt Professor Dr. med. Mario Siebler, Chefarzt der Fachklinik für Neurologie an der MediClin Fachklinik Rhein/Ruhr in Essen, der sich in einer kürzlich publizierten Studie in der „Klinischen Neurophysiologie“ (Georg Thieme Verlag, Stuttgart) mit dem Thema befasst hat. Insbesondere der Hirn-Ultraschall sei ein wichtiges Instrument, um Risiken rechtzeitig zu erkennen. „Bisher findet die Nachbetreuung von Kunstherz-Patienten noch ausschließlich beim Kardiologen statt, der eine solche Untersuchung nicht durchführen kann“, so Siebler.

Denn die Untersuchung erfordert spezielles Wissen: „Herzunterstützungssysteme verändern Sonografiebefunde und erschweren die Diagnose zum Beispiel von Gefäßverengungen nach üblichen Kriterien“, erklärt der DGKN-Experte. Vielen Neurologen, die bisher wenig mit Kunstherz-Patienten zu tun hatten, feh-

len die Kenntnisse, um die veränderten Befunde auszuwerten. Sie könnten jedoch entscheidende Hinweise geben, ob die Blutzirkulation im Gehirn durch die Pumpe die optimale Leistung bringt. Ultraschallinformationen bei Betroffenen sind auch deshalb von besonderer Bedeutung, da für sie eine Magnetresonanztomografie (MRT) nicht in Frage kommt: Die starken Magnete könnten einen Ausfall der künstlichen Pumpe verursachen.



Röntgen-Thoraxaufnahme eines Patienten mit Herzschrittmacher und LVAD (Heartware)

Kunstherzen hatten ursprünglich nur die Funktion, die Zeit bis zu einer Transplantation zu überbrücken. Allerdings reichen die zur Verfügung stehenden Spenderorgane bei weitem nicht mehr aus. Zudem bietet der Markt inzwischen immer kleinere und robustere Herzunterstützungssysteme an. Daher nimmt ihre Bedeutung als dauerhafte Lösung zu: Gab es 1996 insgesamt gut 1500 Menschen mit einem Kunstherz, sind es jetzt pro Jahr knapp 1000 neue Patienten. Besonders

häufig eingesetzt werden linksventrikuläre Unterstützungssysteme (LVAD); sie pumpen das Blut von der linken Herzkammer in die Aorta. Ein VAD-System besteht im Wesentlichen aus einer implantierten Pumpe, sowie einer Steuereinheit und einem Akku.

Die DGKN bietet in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ultraschall in der Medizin (DEGUM) eine Ausbildung für die neurologische Ultraschalldiagnostik an. „Um das Risiko für neurologische Komplikationen wie einen Schlaganfall bei Kunstherz-Patienten zu erkennen und den Insult zu behandeln, ist ein Neurologe mit diesen Ultraschallkenntnissen unverzichtbar“, betont Siebler.

Quelle:

Siebler, M. et al.: Mikroembolien und zerebrale Hämodynamik nach Implantation eines linksventrikulären Assist-Devices, *Klinische Neurophysiologie* 2015; 46: S. 65–68, DOI <http://dx.doi.org/10.1055/s-0035-1548891>

Foto: DGKN/Siebler M, *Klinische Neurophysiologie* 2015 (Georg Thieme Verlag, Stuttgart)

Weitere Informationen:
Richtlinien der DGKN zur neurologischen Ultraschalldiagnostik: <http://www.dgkn.de/richtlinien/ultraschall/>

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

Hilfe bei Adipositas – „Funnyslim App“ als weltweit erstes Medizinprodukt zum Monitoring des Fettabbaus registriert

Die Funnyslim GmbH erweitert mit medizinischer Software den „State of the Art“ in der Prävention und Behandlung von Übergewicht/Adipositas.

Übergewichtige Personen erhalten mit der Funnyslim App eine Anleitung zur gezielten Aktivierung des Körperfettabbaus (Lipolyse) und werden dabei unterstützt, mit drei verschiedenen Arten von Kalorienpausen, Zeitabschnitte mit aktivem Fettabbau, als „Lipolysestunden“ zu sammeln. Dadurch ermöglicht die Funnyslim App erstmals ein individuelles Lipolysemonitoring, zur präventiven (Funnyslim PRO) und therapeutischen (Funnyslim MED) Anwendung.

Die Funnyslim App ist ab sofort in drei Varianten - kostenlose Basisversion, Funnyslim PRO und Funnyslim MED - für mobile Apple und Android Geräte verfügbar. Alle drei Varianten erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinie 93/42/EWG für Medizinprodukte und sind mit der CE-Kennzeichnung versehen. Die Medizinprodukte-Klassifizierung (Konformitätsklasse 1) erfolgte durch die europäisch notifizierte Prüfstelle für Medizinprodukte der Technischen Universität Graz.

Das Funnyslim-Team freut sich über die erfolgreiche Weiterentwicklung des Angebots seit der Erstpräsentation im August 2014. „Mit Funnyslim PRO und Funnyslim MED ist es gelungen, neue Wege zur Gesundheitsförderung und nachhaltigen Gewichtsreduktion bei Übergewicht und Adipositas zu eröffnen“, ist Dr. Thomas Weichselbaumer, Geschäftsführer und Arzt für Allgemeinmedizin, überzeugt.

Vor der Anwendung wird die Basisversion im App Store oder bei Google Play installiert. Sie ermöglicht die Verlaufsbeobachtung des persönlichen Körpergewichts

und zeigt die Gewichtsreduktion bis zu einem gewünschten Body Mass Index in kg an. Die Funnyslim App Basisversion ist im Apple App Store und bei Google Play kostenlos erhältlich:

<https://itunes.apple.com/de/app/funnyslim/id828298009?mt=8>

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.funnyslim.app&hl=de>

Die Funnyslim PRO App ist zum Selbstmanagement und zur Prävention von Übergewicht und Adipositas bei erwachsenen Personen ohne Begleiterkrankungen bestimmt. Durch einen In App Kauf werden alle Funktionen von Funnyslim PRO freigeschaltet.

Die Funnyslim MED App wird zur medizinischen Behandlung von Übergewicht und Adipositas bei erwachsenen Personen mit Begleiterkrankungen angewendet und ist als erste verschreibungs- und apothekenpflichtige App in Österreich (Pharmazentralnummer 4340112), Deutschland (Pharmazentralnummer 11332774) und der Schweiz (Pharmacode 6455090) registriert. Die Funnyslim MED App kann nach Indikationsstellung ab sofort in diesen Ländern von Ärzten/innen verordnet und rezeptiert werden. Patienten/innen erhalten dann in Apotheken oder Stoffwechselambulanzen eine Broschüre mit Gebrauchsanweisung, Installationsanleitung und Aktivierungscode.

Die Funnyslim PRO und Funnyslim MED App leitet die Anwender/innen dazu an, Zeiträume mit aktivem Fettabbau und einer negativen Energiebilanz (Kalorienverbrauch größer als Kalorienaufnahme), im Ausmaß von maximal 4 Stunden pro Tag und von mindestens 10 bis 15 Stunden pro Woche, gezielt herbeizuführen. Diese Zeiträume werden als „Lipolysestunden“ gesammelt. Das gelingt durch die Einhal-

tung einer beliebigen Auswahl von 3 verschiedenen Arten von Kalorienpausen.

Als „Lipolysestunden“ werden jene Zeitabschnitte während des Tagesablaufes bezeichnet, in denen der Fettabbau in den Zellen des Fettgewebes aktiviert ist. Im übrigen Tagesverlauf, außerhalb der Lipolysestunden, soll eine möglichst ausgeglichene Energiebilanz (Kalorienverbrauch gleich Kalorienaufnahme) eingehalten werden.

Der Fettabbau wird nach einer angenehm sättigenden Mahlzeit schnell gehemmt und ohne körperlich anstrengende Aktivitäten erst wieder nach einer anschließenden mehrstündigen Kalorienpause, beim Auftreten eines neuen Energiebedarfs, aktiviert. Wie lange der Körper mit der Energie einer sättigenden Mahlzeit auskommt, bevor der Fettabbau wieder aktiviert wird, ist vom Energieverbrauch abhängig. Je geringer der Energieverbrauch nach einer Mahlzeit, desto länger dauert es bis der Fettabbau wieder aktiviert wird.

Um den unterschiedlichen Energieverbrauch im Schlaf- und Wachzustand und bei verschiedenen körperlichen Aktivitäten zu berücksichtigen, wird der Fettabbau mit der Funnyslim PRO und Funnyslim MED App durch drei verschiedene Kalorienpausen gezielt aktiviert:

1. Normale Kalorienpause – bei Alltagsaktivität
2. Kalorienpause über Nacht – bei Alltagsaktivität mit Schlafphase
3. Kalorienpause nach Sport – nach muskelermüdenden Anstrengungen

Nach einer angenehm sättigenden Mahlzeit beträgt die Wartezeit bis zur vollständigen Aktivierung des Fettabbaus, wäh-

rend einer normalen Kalorienpause ca. 6 Stunden und während einer Kalorienpause über Nacht, ca. 12 Stunden.

Bei einer Kalorienpause nach Sport bleibt der schon während körperlichen Anstrengungen beginnende Fettabbau weiterhin aktiviert, wenn am Ende einer beliebigen körperlich anstrengenden Tätigkeit eine allgemeine Muskelkrafterschöpfung verspürt wird. Dann sind die Energiespeicher des Körpers in Form von Leber- und Muskelglykogen bereits soweit entladen, dass der Fettabbau weiterhin zur Energieversorgung des Körpers benötigt wird und aktiv bleibt. Anschließend können mit allen drei Kalorienpausen bis zu maximal 4 Lipolysestunden pro Tag gesammelt werden. Alle Kalorienpausen lassen sich, dem persönlichen Lebensstil entsprechend, beliebig im Alltag einplanen. Da der Fettabbau nicht minutengenau gemessen werden kann, werden die Lipolysestunden als Richtwerte, in Intervallen von 15 Minuten, gesammelt.

Die Beschränkung auf maximal 4 Lipolysestunden pro Tag ist sehr wichtig, um einen ungesunden Abbau der Muskelmasse, eine Verminderung des Grundumsatzes und das Risiko für einen späteren Jo-Jo-Effekt zu vermeiden.

Weitere Informationen: www.funnyslim.com

Funnyslim PRO App Gebrauchsanweisung: http://www.ots.at/redirect/funnyslim_Gebrauchsanweisung

Gesundes Abnehmen mit Funnyslim - Wissenschaftlicher Hintergrund: http://www.funnyslim.com/download/Wissenschaftlicher_Hintergrund.pdf

Rückfragehinweis:

Dr. med. univ. Thomas Weichselbaumer
Funnyslim GmbH
Reindlgutstrasse 26
A-4400 Steyr
Tel.: +43 (0)664 1945010
E-Mail: office@funnySlim.at

Helicobacter pylori – Freund, Feind oder beides?

Gastroenterologen empfehlen Behandlung des Magenkeims

Eine Infektion mit *Helicobacter pylori* kann zu lebensbedrohlichen Krankheiten wie Magenkrebs und Geschwüren führen. Meistens bleibt sie aber harmlos, und es gibt sogar Hinweise auf nützliche Effekte. Warum ein Befall mit dem Bakterium dennoch in jedem Fall therapiert werden sollte, erläutern Experten auf dem Kongress Viszeralmedizin 2015 der Deutschen Gesellschaft für Gastroenterologie, Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten (DGVS), ihrer Sektion Endoskopie und der Deutschen Gesellschaft für Allgemein- und Viszeralchirurgie (DGAV) in Leipzig.

Helicobacter pylori ist ein Bakterium der Extreme: Es kann sich trotz der Magensäure im Magen des Menschen einnisten, was lange Zeit als unmöglich galt. Und es ist dasjenige Bakterium, mit dem die meisten Menschen chronisch infiziert sind, nämlich rund die Hälfte der Weltbevölkerung. In Ländern mit hohem Lebensstandard, zum Beispiel Deutschland, beträgt der Anteil zirka ein Drittel.

„Eine Infektion mit *Helicobacter* kann zu einer Reihe von Erkrankungen führen“, erläutert Professor Dr. med. Joachim Labenz, Chefarzt am Jung-Stilling-Krankenhaus in Siegen und Kongresspräsident der DGVS. Zu den möglichen Folgeerkrankungen zählen Magenschleimhautentzündungen, Geschwüre im Magen oder im Zwölffingerdarm, Tumore im Lymphgewebe und Magenkrebs. Allerdings bleibt die Infektion in den meisten Fällen symptomfrei, nur bei etwa einem Fünftel der Betroffenen führt sie zu einer Erkrankung. Aus diesem Grund zögern Ärzte und Patienten bei der Diagnose häufig, die Infektion zu behandeln.

„Die Frage ‚behandeln oder nicht?‘ ist eindeutig zu beantworten: Jede Infektion sollte therapiert werden“, so Labenz. Zwar gebe es Hinweise darauf, dass das

Bakterium vor bestimmten Erkrankungen schütze; beispielsweise hätten Fettleibigkeit, Sodbrennen und Speiseröhrenkrebs in Ländern mit abnehmender *Helicobacter*-Durchseuchung zugenommen. Ein direkter Zusammenhang sei aber bisher nicht erwiesen. Zudem sei es noch nicht möglich, zuverlässig eine möglicherweise harmlose von einer riskanten Infektion zu unterscheiden. „Nach kritischer Abwägung aller bisherigen Erkenntnisse, scheint das Risiko einer Infektion weit größer als deren Nutzen zu sein“, sagt Labenz. Schließlich könne ein Träger des *Helicobacter* jederzeit schwer erkranken. Außerdem reduziere eine erfolgreiche Therapie das Risiko für andere Menschen, ebenfalls von dem Keim befallen zu werden.

Die Behandlung einer *Helicobacter*-Infektion ist nicht immer einfach: Die bisher bevorzugte Methode einer sogenannten Tripel-Therapie, bestehend aus einem Magensäurehemmer, dem Antibiotikum Clarithromycin sowie einem der beiden Antibiotika Amoxicillin oder Metronidazol, versagt häufiger als bisher angenommen. Aus diesem Grund werden heute in vielen Situationen Vierfachtherapien bevorzugt. „In mehr als 90 Prozent der Fälle kann der Keim so eliminiert werden“, sagt Labenz. Noch in diesem Jahr wird die DGVS eine neue Leitlinie „*Helicobacter pylori*“ herausgeben, die Behandlungsempfehlungen entsprechend dem aktuellen Wissensstand zusammenfasst. Auf dem Kongress Viszeralmedizin 2015, der vom 16. bis 19. September 2015 in Leipzig stattfand, diskutierten Experten über Gefahren, möglichen Nutzen und Behandlung des Magenbakteriums.

www.viszeralmedizin.com
www.dgvs.de
www.dgav.de

Corticosteroide hemmen Entzündungsreaktionen auch über pro-entzündliche Signalwege

In Nature Communications wurde publiziert, dass für die Hemmung von Entzündungsreaktionen in der Lunge durch Glucocorticoide pro-entzündlich wirkende Signalwege mit dem Glucocorticoidrezeptor in Makrophagen zusammenwirken müssen (1).

Glucocorticoidhormone, wie Cortisol beim Menschen oder Corticosteron bei der Maus, sowie synthetische Analoga wie Prednisolon oder Dexamethason haben äußerst potente anti-inflammatorische Wirkungen. Sie sind aber mit Nebenwirkungen, etwa mit Diabetes oder Osteoporose behaftet. Deswegen stellt das Verständnis der genauen molekularen Mechanismen die Basis dar, um spezifischer wirkende Liganden für den Glucocorticoidrezeptor zu entwickeln. Seit den 1990er Jahren ist die gängige Meinung, dass Aktivierung dieses Rezeptors nach Glucocorticoidgabe Entzündungen unterdrückt, indem der Rezeptor als Einzelmolekül im Zellkern von Leukozyten Transkriptionsfaktoren hemmt, die Entzündungsmediatoren regulieren. Viele große Pharmaunternehmen haben daher die Entwicklung selektiver Liganden vorangetrieben, welche diese Einzelmolekül-Funktion des Glucocorticoidrezeptors anstuern und Entzündungshemmung erreichen sollten, unter Vermeiden von Nebenwirkungen, die seiner Doppelmolekül-Form zugeschrieben wurden. Leider sind aus umfangreichen Drug-Screening-Programmen nur wenige Substanzen bis zum Stadium klinischer Studien gelangt. Ein Grund könnte der jetzt entdeckte, neue Mechanismus der anti-entzündlichen Wirkung von Glucocorticoiden sein.

In den Untersuchungen der Gruppe von Jan Tuckermann (1) spielt die Hemmung

von pro-entzündlichen Signalwegen eine eher untergeordnete Rolle. Vielmehr ist die Aktivität dieser entzündlich wirkenden Signalwege entscheidend, um zusammen mit einem Glucocorticoidrezeptor-Doppelmolekül anti-inflammatorische Mediatoren zu induzieren und Entzündungen effektiv zu unterdrücken. In einem Mausmodell für akute Lungenschädigung zeigen die Tiere, welche einen genetischen Defekt im Glucocorticoidrezeptor besitzen, der die Doppelmolekül-Bildung des Rezeptors verhindert, dass Dexamethason nicht in der Lage ist, eine Entzündung zu unterdrücken. Insbesondere konnten diese Mäuse nicht die durch Dexamethason bewirkte Stabilisierung der endothelialen Barriere in Lungen aufrecht erhalten. Dadurch kam es trotz Dexamethason zu vermehrter Ödembildung und zellulären Infiltrationen in den Lungen. Infolge eines Defektes der Makrophagen konnte ein Gewebshormon, das Lipid Sphingosin-1-Phosphat, nach Dexamethasongabe nicht gebildet werden, welches normalerweise die Barriere-Funktion der Gefäßwand fördert. Die Ursache war eine fehlende Induktion des Sphingosin-Kinase 1 – Gens (Sphk1), das für die Produktion von Sphingosin-1-phosphat verantwortlich ist. Die genetische Entfernung des Sphk1 Gens in Mäusen führte zu einer kompletten Aufhebung der Dexamethason-Wirkung. Bei genauerer Analyse der Induktion des Sphk1 – Gens durch das Glucocorticoid Dexamethason stellte sich heraus, dass pro-entzündlich wirkende Kinasen wie p38 und MSK1 absolut notwendig sind. Diese Kinasen werden durch Entzündungsstimulatoren wie Lipopolysaccharide oder Tumor-Nekrose-Faktor aktiviert. Dies bedeutet, dass in einer frühen Phase der Inflammation Glucocorticoide in Zusammenarbeit mit

Entzündungsmediatoren inflammatorische Reaktionen unterdrücken.

Ob diese Befunde an transgenen Mäusen auf den Menschen übertragbar sind, muss, wie Tuckermann betont, noch geklärt werden. Die Glucocorticoidgabe bei akuten Entzündungsreaktionen ist umstritten, es gibt jedoch Studien mit Methylprednisolon die positive Wirkungen bei bestimmten Dosierungen nahe legen (2). Untersuchungen mit Dexamethason sind zur Zeit noch nicht abgeschlossen (3). Dennoch sind diese Erkenntnisse insofern richtungweisend, dass eine Hemmung von molekularen Entzündungs-Signalkaskaden nicht immer zum gewünschten Ziel führen muss. Vielmehr liegen nach Tuckermann in Entzündungswegen auch Komponenten zur Beendigung von Entzündungsreaktionen, die man in Zukunft therapeutisch anzu-steuern versuchen sollte.

Literatur

- (1) Vettorazzi S, Bode C, Dejager L, Frappart L, Shelest E, Kläßen C, Tasdogan A, Reichardt HM, Libert C, Schneider M, Weih F, Henriette Uhlenhaut N, David JP, Gräler M, Kleiman A, Tuckermann JP: Glucocorticoids limit acute lung inflammation in concert with inflammatory stimuli by induction of SphK1. Nat Commun. 2015 Jul 17; 6:7796. doi:10.1038/ncomms8796.
- (2) Torres A et al: Effect of corticosteroids on treatment failure among hospitalized patients with severe community-acquired pneumonia and high inflammatory response: A randomized clinical trial. JAMA. 2015; 313(7):677-686. doi:10.1001/jama.2015.88
- (3) Dr. Negrin University Hospital and Fundacion Mutua Madrilenä: Efficacy study of dexamethasone to treat the acute respiratory distress syndrome. NIH Study No. NCT01731795

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

Bei subklinischer Überfunktion der Schilddrüse vermehrt Knochenbrüche

Eine Metaanalyse 13 prospektiver Kohortenstudien mit ~70 000 Teilnehmern aus den USA, Europa, Australien und Japan ergab eine erhöhte Rate von Knochenbrüchen bei latenter Hyperthyreose (normalen peripheren Schilddrüsenhormonwerten mit erniedrigtem Spiegel des thyreotropen Hormons TSH, ohne klinische Symptome). Die höchste Risikorate errechnete sich für Schenkelhalsbrüche (Hazard Ratio HR 1.52, 95%CI, 1.19-1.93). Mit latenter Hypothyreose (erhöhtem TSH bei normalen Schilddrüsenhormonwerten) errechnete sich keine Assoziation (1).

Unter den 70 298 Teilnehmern lag bei 4092 (5.8%) eine subklinische Hypothyreose (TSH \geq 4.50-19.99 mU/l) vor, bei 2219 (3.2%) eine subklinische Hyperthyreose (hier definiert als TSH $<$ 0.45 mU/l). Frakturen insgesamt während einer Beobachtungszeit von 762 401 Personen-Jahren: in 12 Studien Hüftfrakturen bei 2975 Teilnehmern (4.6%). Auch die anderen Frakturen wurden (in einer geringeren Zahl von Studien) registriert, so Wirbelkörperbrüche in 6 Beobachtungsreihen bei 296 Teilnehmern (1.3%). Zahlen nach alters- und geschlechtsadjustierten Analysen für die subklinische Hyperthyreose vs. Euthyreose: Hüftfrakturen: HR 1.36 (146 Ereignisse bei 2082 Teilnehmern vs. 2534 bei 56 471), Steigerungsraten auch für andere Brüche, am ausgeprägtesten für Wirbelbrüche: HR 1.51 (17 Ereignisse bei 732 Personen vs. 255 bei 20 328). Mit sinkendem TSH nahm die Assoziation zu Knochenbrüchen zu. Das höchste Frakturrisiko fand sich bei Personen mit mit supprimiertem TSH ($<$ 0.1 mU/l). Hier betrug die HR etwa für Hüftfrakturen 1.61. Bei subklinischer Hypothyreose fand sich keine Assoziation zum Frakturrisiko.

Die Autoren der neuen Studie betonen abschließend, dass jedoch Interventionsstudien nötig seien, um zu klären, ob eine Therapie dann tatsächlich das Knochenbruchrisiko senkt.

Literatur

(1) M. R. Blum et al., for the Thyroid Studies Collaboration: Subclinical thyroid dysfunction and fracture risk: A meta-analysis
JAMA 2015. 313:2055-2065. doi:10.1001/jama.2015.5161

(2) T.H. Collet et al.: Subclinical hyperthyroidism and the risk of coronary heart disease and mortality.
Arch Intern Med 2012. doi:10.1001/archinternmed.2012.402

(3) Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie: Überfunktion der Schilddrüse erhöht Sterberisiko – Endokrinologen für frühe Therapie der Schilddrüse.
Pressemitteilung vom 15.5.2012

(4) B.I. Abrahamsen et al.: Low thyrotropin level and duration of suppression as a predictor of major osteoporotic fractures – the OPENTHYRO register cohort.
J Bone Miner Res 2014. 29:2040-2050

(5) American Thyroid Association and American Association of Clinical Endocrinologists: Hyperthyroidism and other causes of thyrotoxicosis, Management Guidelines: Subclinical hyperthyroidism. When to treat: Recommendation No. 65.
Thyroid 2011. 21:593-646. www.lieberpub.com/thy

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

Die komplette Studie erhalten Sie unter:
www.endokrinologie.net

4K UHD-Bildgebung im OP-Saal: Panasonic stellt neuen medizinischen LCD Monitor vor

Neue Behandlungsmethoden und Technologien müssen immer wieder in funktionierende medizinische Abläufe integriert werden. Die OP-Monitore von Panasonic Healthcare unterstützen den permanenten Fortschritt der Medizin. So sind erfolgreiche minimal-invasive Eingriffe auch auf die steigende Bildqualität zurückzuführen. Die Nachfrage nach hochauflösenden OP-Monitoren ist daher sehr groß.



Die Panasonic 4K UHD Bildqualität überträgt selbst Millimeter dünne Fäden gestochen scharf

Panasonic Healthcare setzt nach der „High Definition Generation“ mit dem EJ-ML432Z einen neuen Maßstab: Die Zukunft heißt 4K UHD. Die Technologie erreicht eine viermal so hohe Auflösung wie Full HD (1080p). Das Resultat sind gestochen scharfe und klare Bilder, auf denen jedes noch so kleine Detail dargestellt wird – eine optimale Unterstützung für den gesamten chirurgischen Prozess. Neben der neuesten Entwicklung im Bereich der Bildtechnologie setzt Panasonic Healthcare auf seine jahrelange Erfahrung in der Herstellung von OP-Monitoren. So lässt sich auch der EJ-ML432Z energieeffizient einsetzen, feucht desinfizieren und dank des schlanken und leichten Designs überall im OP-Saal positionieren. Der neue LCD-Monitor von Panasonic Healthcare ist ab Ende November 2015 in 32 Zoll erhältlich.

Foto: Panasonic Healthcare Europe
Panasonic Europe B.V., Loire 132
NL 2491 Den Haag
www.panasonic-healthcare.eu

BfArM erteilt Greenovation grünes Licht zum Start der klinischen Phase-I Studie für moss-aGal

Greenovation Biotech GmbH gab bekannt, dass das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) die Durchführung einer klinischen Phase I Studie für ihren führenden Arzneimittelkandidaten moss-aGal (Agalsidase) genehmigt hat.

Moss-aGal, eine rekombinant hergestellte Form der humanen Alpha-Galaktosidase, wurde als Enzymersatztherapie (ERT) für Patienten mit Morbus Fabry entwickelt. Unter Verwendung von Greenovations proprietärer BryoTechnologie wird Moos-aGal in *Physcomitrella patens* exprimiert, wobei der Proteinoberfläche Mannosereste zugefügt werden, welche an Mannoserezeptoren der menschlichen Zellen binden können.

„Nach den erfolgreichen präklinischen Studien sind wir sehr erfreut, dass unser erster in Moos produzierter Arzneimittelkandidat nun in klinischen Phase-I Studien validiert werden kann.“ kommentierte Dr. Thomas Frischmuth, Geschäftsführer von Greenovation. „Dieser Meilenstein bestätigt, dass sich unsere BryoTechnologie zur Herstellung von biopharmazeutischen Produkten eignet. Auf dieses Ziel haben wir gemeinsam mit unserem Team über viele Jahre hingearbeitet.“

Morbus Fabry, eine seltene lysosomale Speicherkrankheit, ist ein angeborener Defekt des Enzyms Alpha-Galaktosidase (aGal), welches die Fettsäure Globotriaosylceramid (Gb3) spaltet. Aufgrund des fehlenden aGal Enzyms akkumuliert das Gb3 bei Patienten mit Morbus Fabry in Zellen, was zu Schmerzen, Herz-, Haut- und Nierenkomplikationen bis hin zum Organversagen führen kann. Bei der Enzymersatztherapie wird das fehlende Enzym durch regelmäßige intravenöse Injektionen eines biopharmazeutisch hergestellten Ersatzproteins ausgeglichen.

www.greenovation.com

Remifemin® - Phytotherapie mit Bestnote: iCR-Spezialextrakt punktet bei Wirksamkeit und Sicherheit

Spätestens wenn die Begleiterscheinungen der Wechseljahre wie Hitzewallungen, Schweißausbrüche, Reizbarkeit oder depressive Verstimmungen eine tägliche Belastungsprobe für Frauen bedeuten, suchen die Betroffenen nach einer passenden Behandlungsmöglichkeit.

Im Gegensatz zu der seit Jahren umstrittenen Hormontherapie und Nahrungsergänzungsmitteln bieten pflanzliche Arzneimittel mit Traubensilberkerze (*Cimicifuga racemosa*) eine wirksame und gleichzeitig gut verträgliche Therapieoption. Doch nicht alle Traubensilberkerzen-Präparate erfüllen die hohen Sicherheitsstandards und sind gleich wirksam, denn auch verschiedene Extrakte der gleichen Ursprungspflanze können sich in ihrer Zusammensetzung und damit auch in ihrer Wirksamkeit und Sicherheit unterscheiden. Ein Update der klinischen Datenlage zur Wirksamkeit und Sicherheit von *Cimicifuga racemosa* bestätigt erneut die Überlegenheit des isopropolanolischen *Cimicifuga racemosa*-Spezialextrakts (kurz: iCR, exklusiv in Remifemin® und Remifemin® plus) gegenüber anderen Produkten mit Wirkstoffen der Traubensilberkerze (1). Ergebnis: Das Qualitätssiegel hervorragendes „Oxford-Evidenzlevel* 1 mit höchstem Empfehlungsgrad A“ erreichen nur Remifemin® und Remifemin® plus mit dem iCR-Spezialextrakt. Er weist die umfassendste und beste Datenlage mit Studien an vier

tausend Patientinnen und konsistent positive Ergebnisse zu Wirksamkeit und Sicherheit auf.

Der iCR-Spezialextrakt enthält weder chemische Hormone noch Phytohormone, sodass Brust- und Gebärmuttergewebe nicht negativ beeinflusst werden. In Kombination mit Johanniskraut (wie in Remifemin® plus) lindert der Traubensilberkerzenextrakt sowohl körperliche als

auch seelische Beschwerden. Unangenehme Begleiterscheinungen der hormonellen Veränderungen in den Wechseljahren wie Hitzewallungen, Schweißausbrüche, Nervosität, Schlafstörungen oder depressive Verstimmungen werden deutlich reduziert.

(1) Beer u. Neff, Evidence-Based Com-

plementary and Alternative Medicine (2013), Article ID 860602, <http://dx.doi.org/10.1155/2013/860602>.

* Die Evidenz sagt aus, inwieweit das Arzneimittel den Maßstäben der nachweisorientierten Medizin entspricht und wird anhand des sogenannten Oxford-Evidenz-Levels bewertet.

Foto: obs/Schaper & Brümmer GmbH & Co. KG

www.schaper-bruemmer.de



In Kombination mit Johanniskraut (wie in Remifemin® plus) lindert der Traubensilberkerzenextrakt sowohl körperliche als auch seelische Beschwerden

Arzneiverordnungsreport 2015 (AVR) der AOK – Boom im Arzneimittelmarkt

46 neue Präparate – noch nie sind so viele innovative Arzneimittel in Deutschland auf den Markt gekommen wie 2014. Auch die Pressekonferenz zum Arzneiverordnungsreport 2015 (AVR) der AOK stand im Zeichen dieses Innovationsbooms. Der Vorwurf der Autoren: Die Kosten sind zu hoch, der Nutzen ist zu niedrig.

Martin Litsch, kommissarischer Vorstand des AOK-Bundesverbandes, sprach vom „Sovaldi-Effekt“, nach den sehr erfolgreichen neuen Hepatitis-C-Therapien. Bei den 46 neuen Präparaten hätten die Kosten pro Verordnung im Schnitt bei 1.400 Euro gelegen – im Vergleich zu 290 Euro bei patentgeschützten Präparaten allgemein, sagte Jürgen Klauber, Geschäftsführer des Wissenschaftlichen Instituts der AOK (WiDO), das den AVR jährlich erstellt. Gleichzeitig bezweifelten die Autoren des AVR einen ausreichenden Innovationsgrad der neuen Produkte. Die Begründung: Nur 20 seien im AMNOG-Prozess mit einem Zusatznutzen bewertet worden.

Damit führte die Diskussion zu dem Dauerstreit zwischen Krankenkassen und Pharmaindustrie zur Bewertung der Innovationen im AMNOG. 80 Prozent der Verfahren, die ohne Zusatznutzen aus der frühen Nutzenbewertung gehen, scheitern an formalen Gründen. Sprich: Sie werden vom Institut für Qualität und Wirtschaftlichkeit im Gesundheitswesen (IQWiG) nicht bewertet, da die Studiendaten nicht ausreichend seien. Der Erfolg einiger dieser Präparate in der Praxis zeigt jedoch, dass Ärzte und Patienten den Nutzen sehr wohl sehen.

Anstieg der Ausgaben war voraussehbar
Wie groß dieser Nutzen für die Patienten ist und welche Preise er rechtfertigt, das ist eine Frage der langfristigen Entwicklung im Gesundheitssystem. Einsparungen durch neue Therapien, die in den kommenden Jahren zum Tragen kommen,

können in einer reinen Jahresbilanz, wie sie der AVR darstellt, nicht erfasst werden.

Ausgangspunkt für die Diskussionen um die Preise war der Anstieg der Arzneimittelausgaben für 2014 um 10,3 Prozent auf 35,4 Milliarden Euro. Eine Zahl, die nicht neu war, sondern vom Gesundheitsministerium schon im März rausgegeben und als „erwartungsgemäß“ kommentiert worden war. Erwartungsgemäß deshalb, da rund eine Milliarde des Kostenanstiegs auf die gesetzlich festgelegte Anpassung des Herstellerabschlags von 16 auf 7 Prozent zurückzuführen ist. Die übrigen mehr als zwei Milliarden gehen auf das Konto der Innovationen.

Lauterbach: AMNOG muss auf den Prüfstand

Im Laufe dieser Diskussion ging fast das angestammte Kerngeschäft des AVR unter die Räder: die Einsparpotenziale (ESP). Die berechnet Herausgeber Prof. Dr. Ulrich Schwabe vom Pharmakologischen Institut der Uni Heidelberg jährlich auf Basis der Einzelverordnungen von rund 2.000 Ärzten. 4,8 Milliarden Euro könne man einsparen, so das diesjährige Fazit. Wie dieses Potenzial gehoben werden soll, dazu sagt der 1.336 Seiten starke Report allerdings nichts - von den methodischen Mängeln bei der Berechnung ganz abgesehen (<http://ots.de/RxMVR>).

Nicht vom Tisch ist eine Reform des AMNOG, wie Karl Lauterbach, stellvertretender Fraktionsvorsitzender der SPD, betonte: „Wir müssen das AMNOG auf den Prüfstand stellen.“ Eine Novelle könnte schon im kommenden Jahr erfolgen, stellte Lauterbach in Aussicht. Diskutiert werden müssten dabei insbesondere die Preisfreiheit für den Hersteller im ersten Jahr und die Nutzenbewertung des Bestandsmarktes.

www.pharma-fakten.de/news/details/242-analyse-des-bpi-arzneiverordnungsreport-unter-derlupe

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.



Nur selbstbewusste Kinder können sich wehren.

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

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

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

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

Sicher-Stark-Team



sicher-stark-team.de

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