

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 11/12 – 2016

GÄNSEBRATEN

Von Armin Roßmeier

WEIMARER LAND

Golfen und feines Essen
im Lindner GolfResort

BÜLOW PALAIS DRESDEN

PRAG

Die goldene Stadt

BASKENLAND

Baskische Spezialitäten
und Weltkultur

BANGKOK

Asiens Genussmetropole
Teil 2

LA RÉUNION

Exotisches Frankreich
im Indischen Ozean

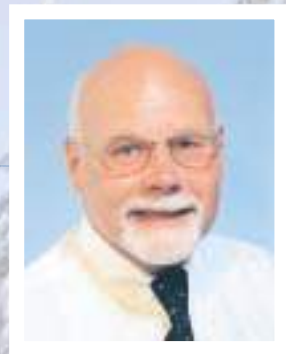
GOUR-MED

Getestet und empfohlen

Restaurant Philipp



11/12 – 2016
34. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Liebe **Gour-med** - Leser,

Besinnliche Adventstage warten auf die Ankunft des Herrn, Christi Geburt, so die religiöse Interpretation der Vorweihnachtszeit.

Besinnliche Zeit, was bitte schön ist in diesen Tagen besinnlich? Eine Schreckensnachricht wird von noch schrecklicheren übertroffen.

Die Massenmorde in Syrien, die russische Aggression auf der Krim, Trump wird Präsident usw. usw. usw. Die Frage, Welt quo vadis - quo modo? muss erlaubt sein.

Versuchen wir etwas Besinnlichkeit in diesen Tagen zurück zu gewinnen. Genuss ist und macht sinnlich, mögen unsere Beiträge in dieser Ausgabe, etwas zur Ihrem persönlichen Wohlbefinden beitragen.

Nach langer Zeit haben wir das Restaurant Philipp in Sommerhausen am Main wiederbesucht. Heike und Michael Philipp, seit 2003 mit einem Stern ausgezeichnet, sind weit über die Grenzen der Region das beste was Gourmets dort finden können. Der 2. Stern ist längst fällig.

Über die kulinarischen Highlights in Bangkok haben wir schon in der letzten Ausgabe berichtet, lesen Sie jetzt warum die Sühring Brothers zu den Top-Adressen avancierten und warum das Yamazato das beste japanische Restaurant in Bangkok ist.

Im Februar startet das 21. Rheingau Gourmet & Wein Festival, wie jedes Jahr ist das Festival ein Treffen internationaler Spitzenköche, ein Termin, den Sie nicht versäumen sollten.

Anne Wantia war on Tour und hat im Weimarer Land das Lindner Golf & Spa Resort besucht. Was dort geboten wird hat angenehm überrascht. Der - leider - noch nicht so bekannte Küchenchef Marcel Fischer hat es verdient bekannter zu werden. Von ihm wird man mehr hören.



Anne Wantia berichtet außerdem aus der Genuss-Hochburg Spaniens, dem Baskenland. Nirgendwo in Spanien gibt es eine so konzentrierte Ansammlung von Sterneköchen auf so engem Raum. Ein spannender Reisebericht über Kulinarik und Kultur.

Prag, auch die goldene Stadt genannt, ist für Feinschmecker und Connaissseure ein attraktives Ziel geworden. Einige der Restau-

rants der neuen tschechischen Kochszene haben wir für Sie besucht



Bruno Gerding ist es wichtig, Ihnen seine positive Erfahrung an Bord der japanischen Airline ANA mitzuteilen. Eine Reportage über einen Flug mit optimalem Service-Angebot.

La Réunion, die französische Insel im Indischen Ozean, ist ein Mix vieler Ethnien und würziger Speisen in wunderschöner, exotischer Landschaft.



TV-Koch Armin Roßmeier präsentiert seine leicht nach zu kochenden Genussrezepte, die nicht nur gesund sind, sie schmecken auch vorzüglich.

Suchen Sie noch ein feines Lobster-Gericht? In dem Beitrag über Spiny Lobster finden Sie es.

Sollten Sie noch eine Restaurant-Empfehlung für die Feiertage benötigen, unter Kurz notiert, finden Sie Tipps, Termine, Ideen und Hinweise die Ihnen eine besinnliche Zeit bescheren.

Lassen wir uns nicht in den Trend der negativen Zeiten einbeziehen, die Zukunft lebt von der Hoffnung, und die Hoffnung wird von unserer Zuversicht getragen.

Eine frohes, friedliches Weihnachtsfest und eine guten Rutsch ins Jahr 2017

wünscht Ihnen

Ihr

Und 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 Restaurant Philipp

Wohlschmecken und wohlfühlen

- 10 DER WEIN-GESUNDHEITS-TIPP
 10 Schlaganfall ist nicht gleich Schlaganfall
 11 Gesundheit auch Thema für Weinhoheiten

- 12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
 von Armin Roßmeier
 Gänsebraten

- 14 GENUSS UND REISETIPPS
 14 Golfen und feines Essen im Lindner GolfResort Weimarer Land
 18 21. Rheingau Festival
 20 Prag – Die goldene Stadt
 23 Cucina Italiana – Italiens Exportschlager Nr. 1
 24 Eine Reise durch das Baskenland
 28 Bangkok – Asiens Genussmetropole Teil 2
 33 Ana Airline
 34 La Réunion – exotisches Frankreich im Indischen Ozean

- 38 NEUES AUS DER GENUSSWELT
 38 Benjamin Biedlingmaier – Bülow Palais Dresden
 40 Neues Winterkonzept vom reinstoff
 41 El Celler de Can Roca
 42 Fröhliche Schlemmertage mit feinen Langusten

- 44 KURZ NOTIERT
 44 Neu in Düsseldorf: me and all hotel
 45 Restaurant Ciel Bleu im Hotel Okura Amsterdam



14 Weimarer Land



24 Baskenland



34 La Réunion – exotisches Frankreich

- 46 „Glücksgefühle“ beim Ball des Weines 2017
 47 MSC legt Jahreskatalog 2017/18 neu auf
 48 Neue Radkarte – Chiemsee-Alpenland Tourismus
 49 Luxuriöse Wohlfühl-Ranch Dunton Hot Springs
 50 Sandals baut weitere Überwasser-Villen auf Jamaika
 51 Kempinski eröffnet Summerland Hotel & Resort Beirut

52 BUCH-TIPPS

54 GETESTET UND EMPFOHLEN

56 DR. MONEY

58 MEDIZIN NEWS

64 PHARMA NEWS

- 02 EDITORIAL
 67 IMPRESSUM

Besonders empfehlenswert

Restaurant Philipp – fein, klein, ein Platz für Gourmets, die es individuell lieben

Wohlschmecken und wohlfühlen im fränkischen Sommerhausen



Restaurant Philipp in Sommerhausen am Main

*Anne Wantia
Klaus Lenser*

Zuerst war es Veith Relin, Regisseur und Theatermacher, auch bekannt als Ehemann von Seelchen Maria Schell, der das kleine Örtchen Sommerhausen am Main ins kulturelle Licht der Öffentlichkeit rückt. Heute ist es Heike und Michael Philipp mit ihrem Restaurant gelungen den Ort als kulinarische Pilgerstätte bekannt zu machen.

An manchen Orten fühlt man sich - ohne zu Beginn so recht zu wissen warum - wohl. Es braucht keine Eingewöhnungszeit, man fühlt sich einfach gut. Das Restaurant Phillip ist so ein Ort. Heike Philipp, die sehr charmante und zukunftsversprechende Restaurantleiterin und mehrfach ausgezeichnete Diplom-Sommelière und ausgebildete Hotelfachfrau, versteht es mit ihrer natürlichen Fröhlichkeit, die Gäste auf Anhieb in eine positive Erwartung auf die feinen filigranen Speisen ihres Mannes zu versetzen. Das kleine Restaurant mit maximal 30 Plätzen, im Sommer kommt noch der Außenbereich mit 16 Plätzen dazu, bietet ideale Voraussetzungen für eine persönliche, individuelle Betreuung.

Hier ist es möglich über Blickkontakt zu kommunizieren. Oft erlebt man gerade in der gehobenen Gastronomie, dass niemand vom Service den Blickkontakt zu den Gästen sucht und lautes Rufen oder Fingerschnippen erforderlich ist, um auf sich aufmerksam zu machen. Das ist im Restaurant Philipp nicht nötig, umsichtig

Besonders empfehlenswert



Charmante (Wein-) Begleitung
Heike Philipp

und aufmerksam bewirten die Servicedamen ihre Gäste.

Heike Philipp berät fachkundig und kompetent bei der Auswahl der Speisen. Sie empfiehlt geschmackssicher welcher Wein die perfekte Menu-Ergänzung ist. Die große Auswahl im Weinkeller bietet alle Optionen. Heike Philipp ist Mitglied der Vereinigung „Weinladys“ (www.weinladys.de), eine Vereinigung ausgebildeter Sommelieren, die mit Leidenschaft Wein präsentieren und Veranstaltungen zum gleichen Thema organisieren.

Verantwortlich am Herd ist Michael Philipp, der Ehemann von Heike. Schon im November 2003 wird er mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und verteidigt ihn bis heute mit Bravour. „Jeden Tag wieder die Energie aufbringen um Höchstleistungen zu zeigen“, so das Credo des Küchenchefs.

Seinen französisch beeinflussten Kochstil, mit eher leichten Gerichten, komponiert er aus absolut frischen Produkten der Region. Nur was er hier nicht bekommen kann ordert er bei den besten Lieferanten internationaler Food-Hersteller. Die Qualität der Produkte muß ihn überzeugen, egal woher sie kommen. Trends hinterher zu laufen, davon hält er nichts, zeitgemäß sein und nicht an den Gästen



Klein, fein, individuell,
das Restaurant

vorbeikochen, das ist sein Ziel.

Seine Herausforderung ist es immer wieder neue Menus zu kreieren. Seine Phantasie kann sich frei entfalten. Aroma-Kombinationen lassen ihn stets auf neue



Immer gut gelaunt: Michael Philipp

Ideen kommen. Ob letztlich ein Gericht daraus wird entscheidet das gesamte Team. Dieses ständige Testen, Probieren und Harmonisieren zeichnet seine Menus

Tournedo vom Black Angus Rinderfilet



aus, verleihen dem Essen das besondere „Aha-Erlebnis“.

Seine Menus richten sich nach den saisonalen Möglichkeiten. 4x im Jahr gibt es eine neue Menu-Karte, einzelne Gerichte werden schon mal - je nach Saison - ausgetauscht. Jetzt ist ein „Vorweihnachtliches Advent Menu“ im Angebot, das von dem „Festlichen Weihnachts-Menu“ abgelöst wird.

Michael Philipp startet seine Karriere in den Schweizer Stuben in Wertheim bei Fritz Schilling, seinerzeit eine Kochlegende. Als Sohn eines Metzgermeisters weiß er, dass Qualität durch noch so feine Zutaten nicht zu ersetzen ist.

Ein Besuch des Chefs in seiner Küche

Besonders empfehlenswert



Das kreative Küchenteam: Franziska Lang, Julian Prakash, Michael Philipp (v.l.)



„Delice“ von Sommerbeeren und Sauerrahm

lässt manchen Gast verwundert fragen: Und wo kochen Sie ?

Auf engstem Raum werden hier die köstlichen Gerichte zubereitet. „Wir sind ein kleines Restaurant, eine große Küche brauchen wir nicht, unsere Gäste sollen sich im Restaurant wohlfühlen, nicht in der Küche“, so der Kommentar von Michael Philipp.

Was die Weinladys für Heike Philipp, sind für den Küchenchef die „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ - ein Zusammenschluss junger Spitzenköche, die sich zum Ziel gesetzt haben europaweit mehr Bewusstsein für gutes Essen zu wecken. Michael Philipp ist ein erstklassiger Beweis für das Gelingen dieser Idee.

Ein verlockendes Angebot für die Gäste ist, sich in die Küchegeheimnisse des Sternekochs einweihen zu lassen. Seine Kochabende für Gäste sind nicht nur sehr beliebt, sie stehen auch in dem Ruf, den Teilnehmern viele Tricks und Tipps zu verraten, die sich praktisch zu Hause am Herd umsetzen lassen.

Michael und Heike Philipp sind die Sympathieträger gehobener Gastronomie. Beide leben ihre Leidenschaft, mit dem was sie tun. Ihre Kompetenz und ihr großes Können stellen sie jeden Tag erneut unter Beweis. Bescheiden aber selbstbewusst haben sie den Olymp der Sterneküche erobert und arbeiten ständig daran noch besser und perfekter zu werden.

Mit Gelassenheit und Disziplin - aber zielstrebig - entwickeln sie immer neue filigrane Aromen-Kompositionen. Das dies gelingt dürfen wir selber erfahren. Das Menu „Classique“ überzeugt uns mit jedem Gang der serviert wird. Alle Gerichte sind harmonisch, perfekt zubereitet, Fisch und Fleisch auf den Punkt gegart. Wir haben uns für die Weinbegleitung entschieden und sind begeistert. Heike Philipp hat alles wunderbar auf die Speisen abgestimmt.

Das Restaurant Phillips im kleinen, feinen Weinörtchen Sommerhausen ist eine kulinarische Empfehlung die Genießer nicht auslassen sollten. Für unsere Leser, die

in absehbarer Zeit nicht das Restaurant Philipp besuchen können, was zu bedauern ist, haben wir wie immer ein 3 Gang Menu zum Nachkochen mitgebracht. Gutes Gelingen und natürlich guten Appetit.

Fotos: Anne Wantia, Restaurant Philipp

Restaurant Philipp
Hauptstr. 12
97286 Sommerhausen
Tel: +49 9333-1406
Info@restaurant-phillip.de
www.restaurant-phillip.de



Philipps mit ihrem Team: Saskia Bogendörfer, Dorothea Kreß, Julian Prakash und Franziska Lang (v.l.)

Geflämmte St. Jakobsmuschel Rote Bete / Senf / Shiso-Kresse

für 4 Personen

Zutaten

Geflämmte St. Jakobsmuschel

6Stk Jakobsmuscheln

Die Muscheln halbieren und auf einer feuerfesten Platte mit dem Bunsenbrenner abflammen. Mit Fleur de Sel und Olivenöl würzen.

Rote Bete Gelee

300g Rote Bete Saft
Salz, Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel, Balsamico

Den Rote Bete Saft mit den Gewürzen abschmecken und mit vegetarischer Gelatine abbinden.

Rote Bete Crème

150g Frischkäse
Etwas Rote Bete Saft
Salz, Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel, Wasabi, Zitronensaft

Alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren.

Rote Bete Tapioka

250g Rote Bete Saft
30g Tapioka Perlen
Saft & Abrieb einer Limette
Salz, Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel, Wasabi, Zitronensaft

Den Rote Bete Saft mit den Gewürzen aufkochen und kräftig abschmecken. Die Tapiokaperlen in den kochenden Fond einrühren und einmal aufkochen, danach vom Herd nehmen und quellen lassen, gelegentlich umrühren.

Rote-Bete-Sorbet

500 g Rote-Bete-Püree, dünnflüssig
75 g Glucose
4 g Pectagel rosé
100 g Zucker



225 g Wasser
12,5 g Invertzucker

Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Balsamico zum Abschmecken wie Sorbet zubereiten!

Senf-Kümmel-Krokant

30g Senfsaat
30g Kümmel
60g Zucker

Die Gewürze mit dem Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, auf eine Backmatte streichen und auskühlen lassen.

Wenn der Karamell abgekühlt ist, mit einem Messer klein hacken.

Senfmayonaise

2 Eier
250g Sonnenblumenöl
Feiner Senf Maille Dijon
Grober Senf Maille a l'ancienne
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Zauberstab langsam eine Mayonnaise mixen.

Geschmortes Spessart Rehschäufele / marinierte Winter- Wurzelgemüse



Zutaten

- 1 Rehschäufele (Rehshulter) in 4 gleichgroße Stücke gesägt
- Olivenöl, Salz, Pfeffer
- Mirepoix (Karotte, Sellerie, Zwiebel)
- ½ l Wildfond
- 1 EL Tomatenmark
- 0,2l Rotwein
- 1 Bouquet garni (Thymian, Wacholder, Nelke, Pfeffer gemörstert im Säckchen)
- 100 ml Ruby Port

Schäufele würzen und in Olivenöl anbraten, herausnehmen und das Mirepoix rösten, Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen, Bouquet garni zugeben. Fond aufgießen und Fleisch einlegen und im geschlossenen Bräter ca. 2 Stunden bei 160 Grad schmoren.

Fleisch warm stellen, Fond passieren und reduzieren. Portwein einreduzieren, Wacholder zugeben und mit reduziertem Fond aufgießen, ggf. mit Pfeilwurzelsstärke abbinden.

Zutaten Marinierte Winterwurzelgemüse

- Gebackene Korbwurzeln
- Frittierte Petersilienwurzel
- Selleriepurée
- Topinambur-Espuma
- Marinierte Schwarzwurzel
- Gehobelte Schwarzwurzel
- Glasierter Crosne (Knollenziest)
- Marinierte Steckrüben

Zubereitung

- 6 Korbwurzeln geschält und blanchiert
- 200 g Semmelbrösel
- 100 g Petersilie flach
- 100 g Korbwurzeln
- Mehl, Ei, Erdnussfett

Semmelbrösel mit Kräutern fein mixen, Korbwurzeln melieren, in Ei wenden und in Kräuterpaniermehl panieren.

Bei 160 Grad hell ausbacken und 5 min in 150 Grad heißem Ofen garziehen lassen.

- 1 Petersilienwurzel
- 1 EL Speisestärke

Petersilienwurzel der Länge nach dünn aufschneiden, in Stärke wenden und bei 160 Grad goldgelb fritieren.

- 10 geschälte Topinambur-Wurzeln
- 500 ml Geflügelbrühe
- Salz, Espuma Stabilisator

Topinambur weich kochen, ohne Fond, heiß pürieren, 7 g pro 100g Püree Espuma Stabilisator zugeben, in Espuma-Spender abfüllen und warm stellen.

- 2 Schwarzwurzeln gewaschen
- etwas Ascorbinsäure (Vitamin C)
- Olivenöl, Salz, Zucker, weißer Balsamico

Schwarzwurzeln dünn hobeln und mit den Zutaten marinieren.

- 8 Crosne geputzt und blanchiert
- etwas Butter, Salz, Pfeffer, Zucker

Blanchierte Crosne würzen und in Butter glasieren

- 4 dünne Scheiben Steckrüben (rund ausgestochen und blanchiert)

Zubereitung wie Schwarzwurzeln

Trüffelvinaigrette

- 1 Glas Wintertrüffel mit Fond (ca. 20 g)
- Distelöl, weißer Balsamico, Trüffelfond
- Cranberries, Korbwurzeln

Trüffel in kleine Würfel schneiden, 1 Teil Balsamico, 1 Teil Trüffelfond, 2 Teile Öl, Salz verrühren und damit das Gemüse nappieren.

Gebackener Quarkknödel eingemachtes fränkisches Steinobst / Domina-Crème-Eis

Zutaten

Topfenknödel

20 g	Zucker
25 g	Butter
1	Vanilleschote
1	Ei
250g	gut ausgepressten Quark 45% Fett
1 EL	Puderzucker
1 Prise	Salz
100 g	Briochebrösel ersatzweise Semmelbrösel

Erdnussfett
Mehl, Ei, Pankomehl, Zimt

Zucker, Butter, Vanillemark und Ei schaumig schlagen. Puderzucker, Salz, Quark und Briochebrösel zugeben, glatrühren und kaltstellen.

Kleine Knödelchen formen, melieren in Ei wenden und mit Pankomehl und Zimt panieren.

In 160 Grad heißem Erdnussfett goldgelb backen, dann 7 min in 150 Grad heißem Ofen temperieren und mit Puderzucker bestäuben.

Domina Crème-Eis

250 ml	Ruby Port
0,75 l	Domina (Rotwein Franken)
1 EL	Cassispurée
2	Zimtstangen
1	Vanilleschote
5	Orangenzesten
5	Korianderkörner
1	Nelke

Alle Zutaten aufkochen und auf die Hälfte einkochen.

6	Eigelb
150 g	Zucker
100 g	kalte Butterwürfel

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, unter ständigem rühren, die noch heiße Reduktion darüber gießen, kalte Butterwürfel einmischen, durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren.

Rumtopf-Einmach-Sud

0,75 l	Rotwein
500 g	Zucker
150 ml	Rum 40%
2	Stangen Zimt
2	Sternanis
5	Nelken
2	Minzezweige (Minzespitzen für Deko)
25 g	Rosinen
1 kg	Früchte aus der Saison (Mirabellen, Zwetschgen, Kirschen, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)

Wein mit Gewürzen aufkochen, Früchte waschen, entsteinen, in Gläser füllen und mit heißem Sud begießen, verschließen und im 120 Grad Wasserdampf bzw. im Einmachtopf einwecken.

Zuckerkristalle

120 g	Zuckerfondant
80 g	Glucose

Aufkochen bis es Karamellfarbe erreicht, auf Silikonbackmatte gießen und erkalten lassen, danach fein mixen. Auf Backmatte aufstreuen und mit Bunsenbrenner abflämmen.



Neues aus der Weinwissenschaft

Schlaganfall ist nicht gleich Schlaganfall: Differenzierung nötig



Den Zusammenhang zwischen dem Konsum alkoholischer Getränke und dem Risiko für Schlaganfälle zu beschreiben ist diffizil, denn es gibt verschiedene Formen dieser Krankheit, auf die sich der Konsum gegensätzlich auswirkt. Eindeutig ist die Datenlage zum Thema ischämischer Schlaganfall, der infolge einer Mangel durchblutung im Gehirn auftritt und der mit rund 80 % der Fälle die häufigste Variante darstellt: Hier zeigen die Daten, dass ein mäßiger bis moderater Weingenuss mit einem verminderten Risiko einhergeht.

Anders beim sogenannten hämorrhagischen Schlaganfall: Er basiert auf einer Hirnblutung und das Risiko dafür steigt linear mit dem Konsum alkoholischer Getränke an. Tritt die Blutung zwischen der mittleren und der inneren Hirnhaut auf, spricht der Mediziner von einer Subarachnoidalblutung (SAB). Die Krankheit, für die dieser Zungenbrecher steht, ist

mit etwa 5 % die seltenste Form eines Schlaganfalls. Wie sich der Genuss alkoholischer Getränke auf sie auswirkt, ist nicht eindeutig gezeigt. Etwas mehr Klarheit schafft hier die neue Meta-Analyse chinesischer Wissenschaftler.

14 Studien zusammenfassend ausgewertet

Die Wissenschaftler identifizierten dazu 14 Studien mit knapp einer halben Million Teilnehmern aus Japan, Nordamerika, England und Finnland, bei denen insgesamt 2.556 Fälle von SAB aufgetreten waren. Die Angaben zum Konsum alkoholischer Getränke waren erfragt worden, allerdings nur mengenmäßig. Es ergaben sich drei Kategorien, die im Vergleich zur Abstinenz ausgewertet wurden: Ein leichter Konsum umfasste Mengen, die bis zu 15 g Alkohol täglich entsprachen, ein mittlerer Konsum 15 bis 30 g täglich. Alles darüber galt in dieser Studie als ho-

her Konsum, der sich durchgängig als risikosteigernd erwies (relatives Risiko um signifikante 78 % erhöht).

Bei leichtem und mittlerem Konsum fand sich in der Auswertung aller Daten ein Trend zum erhöhten Risiko einer SAB, der jedoch nicht signifikant und damit nicht eindeutig war. Eine Dosis-Wirkungs-Analyse ergab einen signifikanten linearen Anstieg des SAB-Risikos: pro 10 g Alkohol nahm das relative Risiko um 12 % zu. Die Aufschlüsselung nach verschiedenen Studientypen und nach Geschlecht zeigte bei den aussagekräftigeren Kohortenstudien auch bei leichtem Konsum eine signifikante Risikosteigerung. Für Männer war das Risiko durchgängig erhöht.

Keine Daten zu Wein und Trinkmustern

Ohne Frage ermahnt auch diese Studie dazu, einen hohen Alkoholkonsum zu vermeiden, insbesondere, wenn es um die Gefahr von Hirnblutungen geht. Die uneinheitlichen Daten zum leichten und moderaten Konsum sind ebenfalls kein Freibrief. Um hierzu eindeutigere Aussagen treffen zu können, sind weitere und differenziertere Studien nötig, die Daten liefern:

- zum Konsum verschiedener alkoholischer Getränke
- zu den Trinkmustern
- aus dem Mittelmeerraum (da dort häufig gesundheitsförderliche Trinkmuster gepflegt werden)

Grafik: psdesign1

Deutsche Weinakademie GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim
Telefon: +49 6135 9323-0
Fax: +49 6135 9323-110
info@deutscheweinakademie.de
www.deutscheweinakademie.de



Wine IN Moderation

Adel verpflichtet: Gesundheit auch Thema für Weinhoheiten

Weinköniginnen und Weinprinzessinnen haben vielfältige Repräsentationspflichten und bekommen dabei zunehmend auch Fragen zu alkohol- und gesundheitspolitischen Aspekten gestellt. Damit sie auch darauf gut vorbereitet sind und keine Antwort schuldig bleiben, integrierte das rheinland-pfälzische Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau am 17. November 2016 in ihrem Infotag für die Weinhoheiten des Landes erstmals auch gesundheitliche Fragestellungen – eingebunden in die Initiative Wine in Moderation (WiM).

Gesundheitspolitik, Weinwerbung und Jugendschutz

Unter der Leitung von Dr. Claudia Stein-Hammer von der DWA erhielten die 16 Hoheiten eine fundierte und praxisnahe Einführung in das Thema Wein und Gesundheit, das eng mit nationalen und internationalen gesundheitspolitischen Reglements verknüpft ist. Daher ging es an diesem Tag auch um die europäische Gesundheitspolitik, um den Jugendschutz

und Themen wie Punktnüchternheit und Suchtverhalten. Auch die Rechtmäßigkeit und die Grenzen werblicher Aussagen rund um den Wein erwiesen sich als ein Thema, das für die Weinköniginnen und Weinprinzessinnen von großem Interesse war. Der Seminarleiterin war es dabei ein besonderes Anliegen, die genannten Themen im Kontext ihrer politischen und wirtschaftlichen Auswirkungen auf die Weinbranche darzulegen und damit auch den unmittelbaren Bezug zur Praxis herzustellen.

Wine in Moderation (WiM), die europäische Initiative der Weinwirtschaft für verantwortungsvollen Weinkonsum bindet all diese Elemente ein, mit dem Ziel, den Wein als Kulturgut und gesunden Lebensstilfaktor zu pflegen und zu erhalten. Davon profitieren letztlich alle, sowohl die Erzeuger, der Handel, die Gastronomie als auch die Konsumenten.

WiM und gesunde Trinkmuster

Die gesundheitlichen Aspekte des Weingenusses sind ein zentraler Punkt der

WiM-Initiative. So lernten die Teilnehmerinnen in einem wissenschaftlichen Streifzug die negativen und positiven Einflüsse von Wein und alkoholischen Getränken kennen. Neben den eher seltenen Unverträglichkeiten gegenüber verschiedenen Inhaltsstoffen und problematischen Trinkmustern wurden auch die günstigen gesundheitlichen Effekte eines moderaten Konsums auf das Herz-Kreislauf-System, das Diabetes- und Demenzrisiko thematisiert. Dass es dabei nicht nur um die konsumierten Mengen geht, wurde den Teilnehmerinnen ebenso vermittelt, wie die Kernpunkte eines insgesamt gesundheitsförderlichen Trinkmusters.

Foto: : Fredrik von Erichsen

Deutsche Weinakademie GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim
Telefon: +49 6135 9323-0
Fax: +49 6135 9323-110
info@deutscheweinakademie.de
www.deutscheweinakademie.de



Gänsebraten

Bei einem Gänsebraten stellt sich die erste Frage: wie viele Personen nehmen daran teil. Die Frühmastgans hat meist ein Gewicht von ca. 3500 g, dies reicht für ca. 6 Personen, denn man rechnet 600 g pro Person – völlig klar, denn die Knochen sind ja noch vorhanden. Bei Gänsen die über 4 kg wiegen muss man schon von 700 g pro Person ausgehen, da der Knochenanteil größer ist.

Die Innereien sind ja beigepackt, Herz, Leber, Magen und Kragen. Diese kann man für ein Gänsepfiffer und zu Füllungen verarbeiten – mit Ausnahme der Leber, die brät man solo. Gut ist auch die Innereien zu zerkleinern und mit Wurzelgemüse anbraten, kurz mit wenig Mehl bestäuben, etwas Tomatenmark einrühren, mit Brühe aufgießen, gut kochen lassen. So erhält man den perfekten Aufguss für die Gans nach dem Entfetten.

Da die Lungenflügel beim maschinellen Ausnehmen nicht entfernt werden, muss man dies zu Hause selbst machen. Die-

se sitzen weit vorne im Rückenbereich und beim Mitbraten werden diese bitter, übertragen den Bittergeschmack auf Füllung und Fleisch!

Beim Einkauf auf blaue Stellen achten, diese wären Blut unterlaufen, somit die Qualität gemindert. Bei einer Tiefkühlgans auf Frostbrand achten, weisse Stellen sieht man bei genauem Hinsehen durch die Folie. Bei der frischen Gans kann man am Fett erkennen, ob es eine junge Gans oder ein älteres Tier war. Weißlich leicht gelbliches Fett gilt für junge Gans, richtig gelbes Fett hat das ältere Tier.

Die Gans im Brust- und Keulenbereich leicht mit Zahnstochern einstechen (nur durchs Fett) damit dieses besser auslaufen kann. Die so vorbereitete Gans wird im Bräter nur mit Wasser angegossen und kommt für ca. 20 Minuten bei 160° C in den Backofen zum Entfetten, dann wird sie auf gebratenes Wurzelgemüse umgesetzt und mit der vorbereiteten Sauce aufgegossen.

Man rechnet pro Kilogramm Gans ca. 50 Minuten Bratzeit – sofern die Gans nicht gefüllt ist (außer Petersilie und Beifuß)! Ist die Gans mit Semmel- oder Fleischfüllung gefüllt, rechnet man ca. 1 Stunde pro Kilogramm Gans. Die Temperatur liegt bei 165° C, erst zum Schluss auf 170-175° C gehen, damit sie schön kross wird. Während der Bratzeit immer wieder mit Sauce leicht übergießen!

Ob Gänsebrust, Gänsekeule oder eine komplette Gans, je nach Lust und Laune bzw. Gästezahl, habe ich für Sie verschiedene Rezeptvorschläge zusammengestellt. Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit!

Ihr Armin Roßmeier

Gänsebrust mit Beifußhonig und Maronenknödel

Zutaten für 4 Personen

880 g	Gänsebrust
1 Bund	Suppengrün
250 ml	brauner Geflügelfond
1 EL	Wacholderbeeren
4	Lorbeerblätter
4	Zweige Beifuß
	Saft einer Zitrone
1 EL	Honig
400 g	Kartoffelkloßteig (Fertigprodukt)
1	roter Apfel
80 g	Zwiebelwürfel
80 g	küchenfertige Maronen

1 EL	gehackte Petersilie
400 g	Rotkohl (Glas)
1 EL	Preiselbeeren
1/8 l	Johannisbeersaft
3	Lorbeerblätter
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Suppengrün säubern, in Stücke schneiden, Zitronensaft mit Honig und etwas klein geschnittenen Beifuß gut verrühren, Gänsebrust auf der Hautseite mit scharfem Messer etwas einritzen, in heißer Pfanne mit der Hautseite bei mäßiger Hitze einlegen, das Fett ausbraten lassen, Fleisch herausnehmen, Fett abgießen.
- Suppengrün in die Pfanne geben, kurz anrösten, mit Geflügelfond angießen, Lorbeerblätter, etwas Beifuß zugeben, Gänsebrust daraufsetzen, im vorgeheizten Backofen bei 170° C ca. 60 Minuten garen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit mit Beifuß-Zitronenhonig einseln, kurz ankaramellisieren lassen.

- Apfel säubern, Kernhaus ausstechen, würfeln, Maronen klein schneiden, mit Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl kurz angehen lassen, etwas gehackten Beifuß zugeben, zur Seite stellen. In die Kartoffelkloßmasse eine Mulde eindrücken, diese mit Maronenmasse füllen, gut ummanteln, Knödel formen, in leichtes sprudelndes Salzwasser einlegen, ziehen lassen, bis sie oben aufschwimmen. Rotkohl heiß ziehen, Johannisbeersaft, Preiselbeeren, Lorbeerblätter zugeben, dünsten lassen, auf tiefem Teller anrichten, Knödel daneben setzen, mit Petersilie bestreuen. Gänsebrust in schräge Stücke schneiden, daneben anrichten, Soße abseihen, rundum angießen, mit Beifuß garnieren.

Zubereitungszeit ca. 70 Minuten

Nährwert pro Person

742 Kcal – 48 Fett – 43 g Eiweiß – 30 g Kohlenhydrate – 2,5 BE



Gänsekeule mit Beifuß, Pflaumenknödel und Rotkohl

Zutaten für 4 Personen

4	Gänsekeulen (à 350 g)
150 g	Röstgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln)
3	Stängel Beifuß
250 ml	brauner Geflügelfond
400 g	mehlig kochende Kartoffeln
2	Eigelbe
1 ½ EL	Kartoffelmehl
8	Backpflaumen
4 TL	Pflaumenmus
400 g	Rotkohl (Glas)
1 EL	Preiselbeeren
100 ml	Johannisbeersaft
1	Apfel
1 EL	Oliveöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Von der Gänsekeule die Haut mit einem Messer vom Fleisch ein wenig lösen, gerebelten Beifuß unter die Haut füllen, Haut

wieder darüber ziehen, mit Bindfaden zu binden, in heißem Olivenöl beidseitig anbraten, Röstgemüse zufügen, mit anrösten, Gänsekeulen mit der Haut nach oben da-



rauf legen, mit Geflügelfond angießen, im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 50 – 60 Minuten garen.

- Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit Eigelben und

Kartoffelmehl gut vermengen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, Knödel formen, eine Mulde bzw. Vertiefung eindrücken, mit Backpflaumen und Pflaumenmus füllen, schön ummanteln, Knödel rund formen, in sprudelndes Wasser einlegen, ziehen lassen bis sie obenauf schwimmen.

- Rotkohl mit Preiselbeeren und Johannisbeersaft erhitzen, Apfel säubern, Haus ausstechen, in Spalten zerteilen und in heißem Olivenöl beidseitig kurz anbraten. Von der Keule den Bindfaden entfernen, Sauce abseihen, als Spiegel auf Teller angießen, Keule darauf legen, mit Apfelspalten belegen, mit Beifuß garnieren, Rotkraut anhäufeln, Knödel mit ansetzen.

Zubereitungszeit ca. 50 - 60 Minuten

Dieses Gericht ist gluten- und lactosefrei.

Nährwert pro Portion

866 kcal - 58 g Fett - 60 g Eiweiß - 24 g Kohlenhydrate - 2 BE

Gefüllte Weihnachtsgans mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Zutaten für vier Personen

2,5 kg	junge Gans
3	altbackene Brötchen
200 ml	Milch
2	Eier
30 g	Räucherspeck
1 ½ EL	Schnittlauch
1 EL	Petersilie
½ EL	Thymian
½ EL	Majoran
1 EL	Beifuß
1 ½	Nusskerne
1 EL	Korinthen
80 g	Zwiebeln
40 g	Schalotte
½ EL	Gänseschmalz
120 g	Apfel
1 EL	Preiselbeeren
400 g	Rotkohl (Glas)
4 Stück	Kartoffelklöße (Fertigprodukt)
1 ½ EL	Semmelbrösel
15 g	Butter
½ TL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer, Muskat

Vorbereitung – Zeit ca. 25 Minuten

- Die Gans innen und außen gut abspülen, trocknen, innen und außen mit Salz, Pfeffer

würzen. Brötchen in Würfel schneiden.

- Korinthen einweichen, Nusskerne grob hacken, Majoran, Thymian, Beifuß abzupfen, Petersilie fein schneiden - alles zu den Brötchenwürfeln geben.
- Zwiebeln schälen, in feine Würfel zerteilen, Speck in Würfel schneiden und beides in wenig Rapsöl angehen lassen, die Semmelbrösel zufügen. Milch erhitzen, darüber gießen. Eier aufschlagen, unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, vermengen und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
- Gans mit Brötchenmasse füllen, mit Bindfaden oder Holzspießen verschließen.
- Schalotten schälen, fein würfeln. Apfel schälen, fein raffen, Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Zubereitung – Zeit ca. 140 Minuten

- Die Gans auf der Brustseite in den Bräter legen, mit Wasser angießen, bei 160° C etwa 1 Stunde braten, dann wenden und weitere 1 ½ Stunden braten, ab und zu mit Bratensud begießen, bis die Haut kross und goldbraune Farbe hat. Gans im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Minuten abruhen lassen. Bratensud entfetten, in Topf abseihen, reduzieren lassen.
- Topf mit etwas Gänseschmalz erhitzen,



Schalotten angehen lassen, Rotkraut, Apfel und Preiselbeeren zufügen und dünsten lassen, nachschmecken.

- Leichtes Salzwasser zum Sprudeln bringen, Knödel einlegen, ziehen lassen bis sie obenauf schwimmen, herausnehmen, gut abtropfen lassen. In Butter-Bröselpfanne kurz wenden.
- Gänsekeulen und Brust von der Karkasse (Knochengestütze) lösen und portionieren oder gebratene Gans auf den Tisch stellen.
- Gänseportion auf Teller anrichten, etwas Soße zugießen, Rotkraut anhäufeln, Knödel dazu anrichten und mit Schnittlauch bestreuen, mit Thymian garnieren. Die Füllung kann als kleine Beigabe dazu serviert werden.

Fotos: Armin Roßmeier

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



Golfen und feines Essen im Lindner Spa & GolfResort Weimarer Land

Anne Wantia
Klaus Lenser

Golfer sind immer auf der Suche nach dem schönsten Golfplatz mit einem Hotel in reizvoller Umgebung, und attraktiven, nicht nur Golf-, Angeboten sowie einer kulinarisch abwechslungsreichen Küche. Es gibt einige solcher Golf-Resorts, eins davon haben wir besucht. Das 4 Sterne Superior Spa & Golf-Hotel Weimarer Land. Gerade 18km von der historischen Stadt Weimar entfernt, in dem kleinen Städtchen Blankenhain, ist der ehemalige Gutshof Krakau zu neuem Leben erwacht: Eingebettet in die hügelige Landschaft, die bereits Goethe lobend erwähnte, fügt sich die Golfanlage mit zwei 18 Loch Courses

idyllisch in die Landschaft ein. Die beiden Anlagen, mit unterschiedlichen Pars sind fast das ganze Jahr bespielbar und eine (kleine) Herausforderung für den passionierten Golfer.

Das Hotel mit 94 Zimmern und Suiten ist individuell mit rustikalen Möbeln im Landhausstil ausgestattet. Das Ambiente ist sehr gemütlich, fast möchte man sagen kuschelig. Die Polstermöbel sind aus edlen Materialien und die hübschen Accessoires, wie Kissen mit Golfmotiven, vermitteln ein sportliches Flair.

Ankommen, Golfen, Entspannen und Erholen, lautet das Motto des Hauses.

Die Begrüßung des netten freundlichen Hotelteams lässt erwarten, dass der Gast

relativ schnell den Alltagsstress vergisst. Das großzügige Ambiente des Resorts bietet viel Platz um den Aufenthalt relaxt zu gestalten.

Wer nicht Golf spielt wird sich aber nicht langweilen, Wandern, Mountainbiken oder einfach das SPA- und Wellness-Angebot mit vielen Behandlungen nutzen. Wer auch das nicht möchte zieht sich in die Ruhezonen zurück und genießt einfach den Luxus der Ungestörtheit. In der Lindenthaltherme, mit Innen- und Aussen-Pool, Saunen und Ruheräumen, bei knisterndem Kaminfeuer, kann sich der Gast ganz der Entspannung hingeben, beziehungsweise bei einer Massage oder einer Beauty-Behandlung abschalten.

Kulturinteressierte sind in 20min. in Wei-

mar, besuchen Goethes oder Schillers Grab. Wer mag und interessiert ist wandelt auf den Spuren der Historie dieser – wieder schönen – Stadt.

Zwischen drei Restaurants kann der Gast im GolfResort Weimarer Land wählen, je nach Appetit, im Hauptrestaurant „Augusta“ wird abends das Halbpensionsmenu oder ein üppiges, erlesenes Buffet serviert, wer lieber den à la Carte-Empfehlungen folgen möchte, kann das gerne tun. Wer es sportlicher mag bevorzugt das Bistro „Golfhütte“ im Golfclub.

Gourmets gönnen sich einen kulinarischen Abend im „Masters“ Restaurant. Chefkoch Marcel Fischer, der für alle Restaurants im GolfResort sowie für die Dependance, den „Gülden Zopf“ in Blankenhain, zuständig ist, setzt hier seine kreativen Ideen um. Sein Kochstil ist mediterran-frankophil, mit frischen Produkten, wenn möglich aus der Region.

bundene Koch, geboren im thüringischen Arnstadt, nutzte die Möglichkeit zurückzukehren und wechselte ins GolfResort Weimarer Land. Unterstützt wird er von drei Souschefs und einem Pâtissier.

Das „Masters“ wird als Gourmet-Restaurant geführt. Hier zeigt Marcel Fischer was er in seinen beruflichen Stationen gelernt hat. Das von uns ausgesuchte mehrgängige Menu überzeugt auch Connaissseure.

Die Amuse gueule stimmen auf einen genussvollen Abend ein, schon die phantasievollen Namen der einzelnen Gänge stellen fast immer einen Heimatbezug her. Ob Kristallbrot mit Rauchlachstar, die „Alte Kuh“ (abgehangenes Filet von mehr als sieben Jahre alten Kühen), die getrüffelte Buttermilch-Kartoffelsuppe oder Rotbarbe in Polenta mit Roter Bete. Alle Gerichte liegen im Trend der neuesten Kochentwicklung, sie betonen



Michael Kuhles, Sommelier mit Faible für Thüringer Weine



Ein Meister der Aromen, Marcel Fischer

Seit November 2013 ist der 31jährige Marcel Fischer Küchenchef im Lindner GolfResort. Seine Lehre hat er in Oberhof im legendären Panorama Hotel, einst Leuchtturm der Ex-DDR, absolviert. Schnell stellte er fest, dass er mehr wollte als Hotelküche zu kochen. Er wechselte in die gehobene Gastronomie, so z.B. in das Maison Messner oder die Villa Rothschild in Königstein im Taunus. Der heimatver-



Stör auf Schwarzwurzelragout

Gourmet-Restaurant Masters



den Eigengeschmack und das typische Aroma, sind aus regionalen Produkten in sehr guter Qualität zubereitet. Kein Aroma dominiert, alle Zutaten ergänzen sich harmonisch. Es ist eine Freude für Zunge und Gaumen, Gerichte wie Lammbries auf Süßkartoffelpüree, Seehecht und gezupftes Rind oder gebratene Mastgansleber zu speisen. Ob Fisch oder Fleisch, alles ist auf den Punkt gegart und perfekt gewürzt ohne Geschmack und Aroma zu verfälschen. Ein wahres Meisterwerk der Küche ist die aromatische Suppe vom Ochsentomatenherz. Der Stör auf Schwarzwurzelragout mit dem Kaviar vom Stör, einfach genial. Ein weiterer genussreicher Höhepunkt ist auch das Des-



Restaurant Zum güldenen Zopf

sert: Nougatschnitte, Nougateis serviert mit einem Zwetschenstrudel.

Die passenden Weine, ausgesucht und empfohlen von Sommelier Michael Kuhles, ergänzen sich mit den Speisen zu einer kulinarischen Symbiose. Michael Kuhles hat eine besondere Faible für Weine aus der Region. Seine empfohlenen Trop-

die feinen Selektionen zum ersten Mal verkostet haben.

Selbstverständlich findet man auf der großen Weinkarte weitere ausgesuchte Weine aus deutschen und internationalen Anbaugebieten.

Alles in allem ist das Gourmet-Restaurant „Masters“ im GolfResort eine Empfehlung für Feinschmecker und Liebhaber guten Essens.

Einen Stern hätte die Kochkunst von Marcel Fischer und seinem Team ganz sicher verdient.

Das gute Laune und Fröhlichkeit verbreitende Serviceteam unter Maitre Sebastian Wittig und Sommelier Michael Kuhles ist perfekt, höflich, diskret, aufmerksam und zur Stelle wenn der Gast es wünscht.

Zu dem Hotel gehört noch das historische Gasthaus „Zum Güldenen Zopf“, mitten im Ort Blankenhain. Fast 500 Jahre alt ist das Gasthaus. Es wurde vor kurzem regional typisch restauriert und seitdem Re-

staurant mit thüringischen Spezialitäten.

Im „Güldenen Zopf“ isst man – nach Landessitte – große, aber sehr gut schmeckende, Gerichte, trinkt heimisches Bier oder Wein verbunden mit feinen Spirituosen, natürlich auch aus der Region.

Liebhaber von Hausmannskost, die sich gerne an „Mamas Küche“ erinnern und den Geschmack der eigenen Jugend suchen sind hier genau richtig.

Bei gutem Essen in gemütlicher Atmosphäre fühlt man sich in die „gute alte Zeit“ zurück versetzt.

Fotos: Anne Wantia,
Spa & GolfResort Weimarer Land



Gebratene Mastgansleber mit Apfel, Mango und Röstzwiebeln

fen aus dem Saale Unstrut-Anbaugebiet sind eine angenehme Überraschung, auch deshalb weil es die Weine ausserhalb Thüringens kaum zu kaufen gibt und wir

Spa & GolfResort Weimarer Land
Weimarer Straße 60
99444 Blankenhain
Tel.: 036459 - 61 64 0
Fax: 036459 - 61 64 4009
info@spahotel-weimar.de
www.golfresort-weimarerland.de

Die Weihnachtsempfehlung von Marcel Fischer

Gebeizte Entenbrust an Kürbis und Rosenkohl

Zutaten und Zubereitung:

Beize für die Entenbrust

100 g	Salz
100 g	Zucker
2 Blatt	Lorbeer
100 ml	Wasser

Alle Zutaten zusammen aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Die Entenbrust einputzen und die Haut raufenförmig einschneiden. Die Entenbrust in die abgekühlte Beize einlegen und 12 Std. zugedeckt im Kühlschrank stehen lassen. Anschließend von beiden Seiten kräftig anbraten und bei 140 C° 16 Min. im Ofen bei Oberhitze garen.

Gepickelter Kürbis

300 g	Kürbis (Butternut) gewürfelt
100 ml	Weißweinessig
100 ml	Weißwein
100 ml	Wasser
50 g	Honig
5 g	Salz
	Pfeffer, Lorbeer, Wachholder, Zimt, Nelken

Die Zutaten für den Sud zusammen aufkochen. Den gewürfelten Kürbis in den heißen Sud geben noch einmal aufkochen und anschließend sofort in ein Weckglas geben, luftdicht verschließen und ca. 7 Tage kühl stehen lassen.

Gerösteter Kürbis

300 g	Kürbis (Hokkaido o. Muskat)
50 ml	Oliveöl
20 g	Ahornsirup
10 ml	Weißweinessig

nach Geschmack Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Anissaat, Zimtblüten. Den klein-gewürfelten Kürbis mit den anderen Zutaten gut vermischen, auf ein Blech geben, bei 160C° 25 Min. schmoren.

Kürbispüree

400 g	Muskatkürbis
400 ml	Wasser
50 g	Butter
50 g	Schlagsahne
	Salz, Muscovadozucker, Muskatnuss



Den grob gewürfelten Kürbis mit Wasser aufsetzen und ca. 20 Min. im Topf abgedeckt langsam köcheln lassen. Den Kürbis mit der Butter und Schlagsahne pürieren und anschließend abschmecken.

Geblätterter Rosenkohl

200g	Rosenkohl
10 g	Schalottenwürfelchen
10 g	Speckwürfelchen
20 g	Butter
5 g	Semmelbrösel
	Salz, Zucker, Muskatnuss, Pfeffer

Die Blätter vom Rosenkohl abziehen und gut waschen. Den Speck und die Schalotten zusammen in einer Pfanne auslassen, die Butter und die Semmelbrösel hinzugeben. Kräftig abschmecken und anschließend die Rosenkohlblätter ca. 30 Sek. mit in der Pfanne durchschwenken.

Orangenjus

1 l	Kalbsjus
100 ml	Rotwein
100 ml	Portwein
200 ml	Orangensaft
1 Stk.	Orange
	Thymian, Salz, Pfeffer

Den Portwein, Rotwein und Orangensaft im Topf auf ca. 25% reduzieren und Anschließend die Kalbsjus hinzugeben und alles zusammen auf 250 ml einkochen und abschmecken.

21. Rheingau Gourmet & Wein Festival lädt zum Schlemmen ein

Genuss pur vom 23. Februar bis 12. März 2017

Klaus Lenser

Auf die Frage an einen bekennenden Gourmet, was wäre wenn es das Rheingau Gourmet & Wein Festival nicht gebe, lautete die Antwort: Dann müsste man es erfinden.

Womit feststeht, diese Veranstaltung im Hotel Kronenschlösschen in Eltville/Hattenheim ist eines der begehrtesten Gourmet Festivals in Europa. Hotelier Hans B. Ullrich ist auch zum 21. Treffen der kulinarischen Elite gelungen die Crème de la Crème der Kochstars aus der ganzen Welt nach Hattenheim zu holen.

Ob aus Beirut (Thomas Figovc) oder Chile (Rodolfo Gúzmán), zu diesem Festival kommen die Chefs gerne um ihre Kochkunst zu demonstrieren.

Von den deutschen 3 Sternechefs sind Sven Elverfeld, Christian Bau und Klaus Erfort dabei.



Rodolfo Gúzmán



Christian Bau



Thomas Figovc



Sven Elverfeld



Klaus Erfort



Erik van Loo

Die Garde der 2 Sterne-Inhaber geht mit acht Berühmtheiten wie, Jean Claude Bourgueil, Thomas Kellermann, Erik van Loo (NL) an den Start. Hinzu kommen einige 1 Sternechefs und noch die Chefs, wenn auch ohne Stern, die zur 1. Kochgarde gehören.

Zu ihnen gehört der Däne Hendrik Yde Andersen, auch verantwortlich für das Sra Bua Kim Kim im Kempinski Hotel in Bangkok.

Alle Gastköche pflegen ihren individuellen Stil und verstehen es mit ihren Kompositionen nicht nur Connaissure zu begeistern. Einige der Küchenstars sind seit vielen Jahren dabei.

Was wäre der filigrane Kochgenuss ohne die mit den Menu-Gängen fein abgestimmten Weine? Wohl nur ein halber



Hendrik Yde Andersen

Genuss. Auch in diesem Jahr sind die besten Winzer Europas zu Gast und präsentieren ihre Top-Weine persönlich.

Einer der Höhepunkte des Festivals ist alljährlich die Welcome Party am 23. Februar im Kloster Eberbach. Hier stehen insgesamt 10 Spitzenköche am Herd und sorgen für kulinarische Überraschungen. Für die richtige Balance zwischen Wein und Essen stehen über zwanzig Weingüter bereit ihre feinen Tropfen vorzustellen.

Genießerherzen werden höher schlagen. An den Festivaltagen können Feinschmecker zwei Mal täglich bei – Lunch und Dinner – schlemmen wie „Gott in Frankreich“

Wer sich mit den Feinheiten der indischen Küchentipps und -tricks vertraut machen möchte kann dieses bei der



Marc Fosh

Kochdemonstration am 24. Februar bei Vineet Bhatia. Er betreibt eines der weltbesten indischen Restaurants in London.

Marc Fosh, Mallorcas Starkoch, lädt zum Weltraritäten-Dinner ein. Zum Menu werden exklusive Weine aus 25 Jahrgängen ab 1922 serviert. Dieser Abend ist das Dinner für Liebhaber edler und seltener Tropfen.



Vineet Bhatia

Wie in den zwanzig Jahren zuvor ist auch das einundzwanzigste Rheingau Gourmet & Weinfestival in Hattenheim die Krönung aller Gourmet-Festivals.

Fotos: Die Bildrechte liegen bei den jeweiligen Köchen und Winzern, Uwe Spörl (Foto Sven Elverfeld)



Daniel Gantenbein



Giovanni Olivini

Buchungen und Infos:
Hotel Kronenschlösschen
Rheinallee
64374 Eltville-Hattenheim
Tel: +049 (0)6723 640
Info@kronenschlösschen.de
www.kronenschlösschen.de



Prag, die goldene Stadt, auf dem Weg zur kulinarischen Hauptstadt Tschechiens

Anne Wantia
Klaus Lenser

Prag ist für Touristen seit ewigen Zeiten ein attraktives Reiseziel. Die Bezeichnung „Goldene Stadt“ ist der tschechischen Hauptstadt verliehen worden, weil die vielen Kirchtürme und historischen Kuppelgebäude einerseits vergoldet sind, andererseits aber auch in der untergehenden Abendsonne einen wunderbar guldernen Schein über die ganze Stadt legen. Schon im 14. Jahrhundert wurde Prag so genannt. Karl IV. ordnete an, dass die vielen Kirchtürme und Kuppeln vergoldet wurden.

In der Geschichte der Stadt wurden viele Weichen für die politische und wirtschaftliche Entwicklung Europas gestellt. Wer heute durch die vielen historischen Gassen und über die berühmte Karlsbrücke geht, kann sich den Emotionen, die von den altherwürdigen Häusern geweckt werden, nicht entziehen. Manches Bauwerk wird geradezu mit Ehrfurcht be-

trachtet. Die architektonischen Sehenswürdigkeiten und ihre Geschichte haben nichts von ihrer Anziehungskraft verloren.

Prag ist immer noch Magnet für Touristen aus aller Welt. Der Grund unserer Reise ist, heraus zu finden wie kulinarisch Prag aufgestellt ist. Die einheimische Küche steht in dem Ruf, üppig und kalorienbelastet zu sein sowie große Portionen auf den Teller zu bringen. Das Volksgetränk ist Bier. Dieses Vorurteil trifft heute nur noch bedingt zu. Natürlich gibt es immer noch typische Böhmisches Küche, aber auch Gourmets finden etliche Restaurants die mit einem Stern bewertet sind oder auf Sternenniveau kochen.

Mitten in der Altstadt, unweit des Denkmals von Jan Hus, befindet sich das Restaurant Mincovna. Hier wird regionale Kochkunst zelebriert. Die böhmischen Spezialitäten sind neu definiert, künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker sind verpönt, der Eigengeschmack aller verarbeiteten Produkte wird herausgearbeitet.

Mitten im touristischen Zentrum Prags ist ein Genusshaus für gehobene tschechische Küche entstanden. Das Restaurant wird fast ausschließlich von einheimi-



Forellenduett im Mincovna

schen Gästen besucht. Ein Zeichen, dass die kulinarische Entwicklung auch vor Prag nicht halt gemacht hat.



Zdenek Krizek, Küchenchef im Spices

Liebhaber asiatischer Köstlichkeiten werden begeistert über ihren Besuch im SPICES berichten. Das Restaurant im Mandarin Oriental Hotel unter der Leitung des Küchenchefs Zdenek Krizek ist ein Treffpunkt für Anhänger von Asienfood.

Seine Vorliebe für fernöstliche Kochkunst hat der Küchenchef vor Ort in Hongkong, Tokio, und Macao entdeckt. Seine Gerichte kommen authentisch auf den Teller, niemand würde vermuten, dass der Chefkoch ein Tscheche ist.

Die Menukarte ist aufgeteilt in drei Regionen Asiens: Süd-Ost, Nord-Ost und Süd-West Asien. Jede Region ist mit 4-5 Gängen vertreten, der Gast entscheidet selber aus welcher Region er welchen Gang bestellt.



Sushi à la Spices

Alle Produkte erfüllen den hohen asiatischen Qualitätsanspruch, Frische, Geschmack und eigenes Aroma.

Das SPICES ist sicher das beste Asienfood Restaurant in Prag. Die minimalistische Ausstattung passt zum gewollten Flair.

Das Mandarin Oriental Hotel gehört zu den eleganten Luxusherbergen in Prag. Die stilvoll eingerichteten, großzügigen Zimmer sollen auch ein Rückzugsraum

Göttlicher und geistiger Beistand ist gewährleistet.

Unter der Leitung des GM Mario Egger und dem Küchenchef Marek Fichtner, entwickelte sich das Hotel zum Ersatz-Regierungssitz der tschechischen Regierung. Kabinettsitzungen, Regierungs-



Auf das Wesentliche reduziert: Das Interieur im Spices

für den ruhesuchenden Gast, der vom Hotelleben nichts mitbekommen möchte, sein.

Die exponierte Altstadtlage macht das Haus nicht nur für Touristen attraktiv, es ist auch ein beliebtes Tagungshotel internationaler Konzerne und Regierungen. Eine großzügige SPA-Abteilung lädt zum Entspannen und Relaxen ein. Massagen, Beauty-Behandlungen und Wellness-Bäder stehen ebenso zur Verfügung wie ein Fitness Center.

In einem der ältesten Kloster Prags, erstmalig im Jahr 1248 erwähnt, befindet sich heute das 5 Sternehotel Augustine, benannt nach den Gründern des Klosters, den Augustinern. Die christliche Vergangenheit wird bis in die heutige Zeit betont. Nicht nur das in der Refectory-Bar spezielle „Engel-Cocktails“ gemixt werden, es leben auch noch 12 Augustiner Mönche in einem separaten Teil des Hauses.

empfänge, Botschaftertagungen sind nichts besonderes, sie gehören hier zum Tagesgeschäft.

Das Augustine ist Mitglied der Luxury Collection Hotels.



Marek Fichtner, Chefkoch im Augustine und berühmter TV Koch

Marek Fichtner, bekannter TV Koch und Vorsitzender einer Jury, die monatlich für Hobbyköche eine TV-Show veranstaltet



Die astronomische Uhr von 1410

und die Gewinner ausgezeichnet ist nicht nur der beliebteste Koch in Tschechien, er hat die lokale Küche maßgeblich zum Vorteil beeinflusst und verändert.

Akribisch, filigran kocht er nur mit einheimischen Bio-Produkten, die er zu feinsten Gerichten und Menüs zubereitet. Mit seinen Rezepten ist er Vorbild für viele Hausfrauen und Hobbyköche. Der Koch ist quasi der „Johann Lafer“ der Tschechen.

Prag hat so viel beachtenswerte Attraktionen, dass, so bedauerlich es ist, wir hier – aus Platzgründen – darauf verzichten müssen alle zu erwähnen.

Zwei der Lohnenswertesten möchten wir aber doch vorstellen. Wie heißt es so schön, wer in Prag war und nicht die Astronomische Uhr am Turm des Altstädter Rathauses besichtigt hat, war nicht dort. An der Uhr, um 1410 gebaut, öffnen sich jede volle Stunde an beiden Seiten der Uhr zwei kleine Törchen aus denen die 12 Apostel heraustreten und auf der anderen Seite wieder verschwinden. Das dieses technische Wunderwerk nach 600 Jahren noch funktioniert erstaunt nicht nur Ingenieure, hunderte von Besuchern bestaunen die Uhr täglich.

Nicht auslassen darf man den Hradschin oder schlicht die Burg. Seit mehr als

tausend Jahren ist die Burg der Sitz der tschechischen Staatsmacht und bis heute Präsidentensitz. Eingerahmt wird die Burg von Adelspalästen, Kirchen und vielen historischen Gebäuden

Etwas oberhalb der Burg gibt es noch ein Hotel das etwas ganz besonderes zu bieten hat. Das Lindner Hotel Prague Castle, In dessen unmittelbarer Nachbarschaft gibt es viel zu sehen, zu bewundern und zu erleben. So sind der „Prager Eiffelturm“ auf dem Petřín-Hügel mit seiner atemberaubenden Aussicht und die Fahrt dorthin, mit der über 120 Jahre alten Petřín-Standseilbahn, ein beeindruckendes Abenteuer für jeden Prag-Besucher.

Für einen Besuch im barocken Kloster Strahov, das mit seinen 800 Jahren zu den ältesten Prämonstratenserklöstern der Welt gehört, muss man sich einfach die Zeit nehmen. Highlights sind hier unter anderem die wunderschönen Bibliothekssäle und die Basilika Maria Himmelfahrt.

Empfehlenswert ist ein Spaziergang vom Hotel in die mittelalterliche Anlage der Prager Burg. Ältestes Wahrzeichen Prags und architektonischer Zeitspiegel von rund 1200 Jahren. Viele gut erhaltene geschichtlich bedeutende Bauwerke aus unterschiedlichen Epochen wie Romanik,



Das Lindner Hotel Prague Castle

Gotik und Renaissance versetzen Besucher in die Vergangenheit.

Das Lindner Hotel Prague Castle verfügt über gemütliche Zimmer und Suiten, die Küche ist traditionell mit vielen Klassikern der böhmischen Küche. Im Sommer lässt



Wachablösung auf der Prager Burg

es sich herrlich auf der ruhigen Terrasse verweilen, warum nicht mit einem der berühmten heimischen Biere? Das Haus verfügt über einen kleinen Wellness-Bereich in dem verschiedene Behandlungen und Massagen angeboten werden. Die Zimmer sind zum Teil mit Originalhölzern, die älter als 300 Jahre sind, ausgebaut. Das vermittelt ein besonders Ambiente.

Wer in Prag den „Überblick“ behalten möchte ist im Lindner Castle sehr gut aufgehoben.

Fotos: Anne Wantia, Mandarin Oriental Hotel, Lindner Hotel Prague Castle

Info:
Prag City Tourismus
Arbesovo námě 70/4
Prag 5
www.prague.eu
www.praguecitytourism.com

Mandarin Oriental Hotel
Nebovidská 459/1
118 00 Prag 1
Tel: + 420 233 088 888
www.mandarinoriental.com

Hotel Augustine
a Luxury Collection Hotel
Lentska 12/33
118 00 Prag 1
Tel: +420 266 112 233
www.luxurycollection.com/augustine

Lindner Hotel Prague Castle
Strahovská 128
118 00 Prague 1
Tel: +420 226080 -000
Info.prague@lindnerhotels.com
www.lindner.de

Restaurant Mincovna
Staromestske namesti 930/7
118 00 Praha 1
+420 727 955 669
rezervace@restauracemincovna.cz
www.restauracemincovna.cz



Kartoffelfrikadelle mit Grana pardano auf Tomatenmark und getrockneter Chilischote

der Stolz von Enza Leone, Spitzenköchin und Besitzerin der Restaurants „Osteria Pico“.

Sie hat den Brotlaib tatsächlich von Matera – per Flugzeug – nach Köln transportieren lassen um den geladenen Gästen zu zeigen, wie herrlich dieses Brot schmeckt.

In ihrem Restaurant verarbeitet sie nur Bio-Produkte aus der Region. Mit ihrer Art zu kochen hat sie sich einen Spitzenplatz unter den regionalen Restaurants erkocht. Sie ist eine Verfechterin des traditionellen, regionalen Kochstils. Ihr unermüdlicher Einsatz für die „Cucina della Tradizione“ hat sie zum Star der Kollegen in Italien gemacht.

Die Region Basilicata ist eine der kulturreichsten in Italien. Natur und wunderbare Landschaften wechseln sich ab, vom Radfahren, über Reiten, Segeln, Schwimmen bis zum Skifahren ist alles möglich. Ein idealer Platz für einen genussvollen Urlaub.



Brotpezzialität aus Matera

Fotos: Klaus Lenser

Cucina Italiana

Italiens Exportschlager Nr. 1

Italienische Küche ist nicht nur bei den Italienern hoch angesehen, Gourmets aus der ganzen Welt wissen die Aro-

menvielfalt und den unverfälschten, mediterranen Geschmack zu schätzen.

Die hohe Schule, mit einfachen ursprünglichen Produkten, köstliche Speisen auf den Teller zu zaubern, beherrschen die Italiener perfekt.

Die deutsche Köchevereinigung „Head Chefs“ mit ihrem Präsidenten Guido Fritz hat gemeinsam mit der süditalienischen Region Basilicata in Köln einen kulinarischen Einblick in die Feinheiten der Küche ermöglicht. Die globale Veranstaltung in Köln war der Auftakt zu der Reihe „Woche der italienischen Küche in der Welt“, die in verschiedenen Metropolen stattfinden wird.

Die Region Basilicata, mit der Stadt Matera, ist bekannt für ihre regionalen Spezialitäten, die traditionell zubereitet werden. Das berühmte Matera Brot, eine der Köstlichkeiten die seit vielen Jahren nach überlieferter Rezeptur zubereitet wird ist



Dr. Fausto Castellini und Köchin Enza Leone aus Matera

Mehr erfahren Sie hier:

AGENZIA DI PROMOZIONE
TERRITORIALE REGIONE BASILICATA

Matera
Via De Viti De Marco 9
matera@abtbasilicata.it
www.basilicata.com

Osteria Pico
Cucina della Tradizione
Via Fiorentini 42
751000 Matera
Info@osteriapico.it
www.osteriapico.it

Weltkultur und Baskische Spezialitäten

Eine Reise durch das Baskenland



Ein kultureller Monolith: Das Guggenheim Museum in Bilbao

Anne Wantia

Es gibt es viele Gründe den Norden Spaniens zu besuchen. Die einen bevorzugen den Jakobsweg, andere wiederum die kulturelle Vielfalt und wunderschöne Landschaft, Geschichtsinteressierte kommen hierher wegen der wechselvolle Geschichte des Landes, Genießer wegen der vielen erstklassigen Restaurants und den exzellenten Küchenchefs. Nur ca. zwei Flugstunden von deutschen Flughäfen entfernt kann man auch bei einem Wochenendbesuch reichlich Eindrücke sammeln. Ob an der Küste oder im Landesinnern, die Entfer-

nungen sind nicht allzu groß, so dass man auch in kurzer Zeit die Vielseitigkeit des Baskenlands kennenlernt.

Wir starten in Bilbao, einst großes Industriezentrum, heute eine kosmopolitische Metropole in der namhafte Architekten, wie z.B. Sir Norman Foster oder Philippe Starck, ihrer Kreativität freien Lauf lassen konnten und mit imposanten Gebäuden die Stadt weltberühmt gemacht haben. Heute ist Bilbao eine moderne Stadt mit einem ganz besonderen Flair. Highlight ist seit seiner Eröffnung das Guggenheim Museum, gebaut vom Stararchitekten Frank O. Gehry, der viele berühmte Bauwerke entworfen hat. Das Museum be-

eindrückt durch seine architektonischen Details. Ob man es von aussen oder von innen betrachtet, man staunt über die vielen einzelnen Elemente die sich zu einer futuristischen Symbiose ergänzen. Viele Besucher sind von dem Gebäude so fasziniert, dass die Ausstellungen – bedauerlicherweise – nicht gebührend Beachtung finden. Beachtung findet auf jeden Fall Puppy, ein aus Stahl und Blumen bestehender Hundewelpen des Künstlers Jeff Koons, der gleich gegenüber dem Museum sitzt. Puppy ist ein beliebtes Fotomotiv und fast so bekannt wie das Museum selbst.

Von hier aus spazieren wir in die Altstadt weiter, nicht ohne einen Abstecher in den modernistischen Bahnhof Estación de la Concordia zu machen. Vorbei an eleganten Gebäuden und Bauwerken erreichen wir La Ribera, die städtische Markthalle. Geradezu überwältigend sind die Angebote der Produktvielfalt von Land und



Jeff Koons Puppy: Von einer Skulptur zum „Denkmal“

Meer, alles frisch und in erstklassiger Qualität. Der Besuch macht Appetit und wir nehmen unseren Lunch im La Ribe-



Fisch à la Sternekoch Fernando Canales



Fernando Canales: Chef im Etxanobe

ra Restaurant ein, das im Souterrain unter der Markthalle liegt. Hier kann, wer möchte, seine gerade gekauften Produkte zu einer leckeren Mahlzeit zubereiten lassen. Ein tolles Konzept.

Am Abend sind wir zu Gast bei Fernando Canales, einer der fünf 1 Sterneköche in Bilbao. Sein Restaurant Etxanobe (www.en.etxanobe.com) befindet sich im Palacio Euskalduna Jauregia, eines der hohen Bürogebäude in der Nähe des Guggenheim Museums. Fernando ist ein sehr kommunikativer Küchenchef, jeder einzelne Gang wird von ihm erklärt und warum er diese Zusammensetzung gewählt hat. Wir verbringen einen sehr spannenden, kulinarischen Abend bei der modern interpretierten baskischen Küche Fernando Canales. Und das alles zu Preisen zu denen man in Deutschland

kein Sternemenu genießen kann. Wir lassen uns gerne belehren, Sterneküche ist im Baskenland nichts „besonderes“, fast

kann und soll. Denn die baskische Küche ist Teil der landestypischen Kultur.

Weiter geht es in die grüne Hauptstadt des Baskenlandes Vitoria Gasteiz. Mit Rädern machen wir eine Tour über den Grünen Ring der die alavesische Hauptstadt umspannt und uns über Wege führt an der wir die reiche Fauna und Flora nur erahnen können. Bei einem Stopp im Feuchtgebiet von Salburua in einer Beobachtungsstation können wir uns von der Vielfalt der Tier- und Vogelwelt selbst überzeugen. Nächstes Ziel ist die berühmte Kathedrale Santa Maria in der Altstadt von Vitoria. Die gefühlten ewigdauernden Renovierungsarbeiten sind seit einiger Zeit auch für Touristen zugänglich gemacht, mit Schutzhelm und einem professionellen Führer geht es über Stege und Gerüste durch



Frischer Fisch, riesiges Angebot in der La Ribera Markthalle

20 Sterne-Restaurants laden zum Genuss ein. Gutes Essen ist in allen Ecken des Landes ein Luxus den sich jeder leisten

die Kathedrale. Der Turm der Kathedrale bietet den besten Blick auf die „Almendra Medieval“(Altstadt).

Abends verkosten wir Pintxos in einer typischen Bar. Diese unwiderstehlichen Köstlichkeiten in Miniformat und dazu ein leckerer Txakoli (junger Weisswein) oder ein Roter aus dem nahen Rioja-Gebiet - was will der Genießer mehr. Pintxos gibt es in einer unglaublichen Vielfalt und fast immer zu günstigen Preisen (2,50-4,00€)

Wenn Sie schon im Baskenland sind empfehlen wir Ihnen unbedingt einen Abstecher ins Weinbaugebiet Rioja Alavesa. Die geografische Lage und die besonderen klimatischen Bedingungen verleihen den Trauben den in dieser Region typischen Charakter. Unser erster Stopp ist das mittelalterliche Städtchen Laguardia. Im ältesten Gebäude der Stadt tauchen wir in die Welt des Weines ein. In der Weinkellerei Casa Primicia erfahren wir



Beliebter Treffpunkt in der Altstadt von Vitoria Gasteiz: Plaza de la Virgen Blanca



Fernblick auf Laguardia



Nach der Degustation



Sonst Tapas, hier Pintxos, in der Mitte der berühmte Gilda Pintxo

alles Wissenswerte über die Besonderheiten der Rioja Weine bevor wir dann inmitten der Weinstöcke eine Verkostung durchführen. Von hier haben wir einen wunderschönen Blick auf die auf einem Hügel liegende Stadt Laguardia. Ganz anders - im avantgardistischen Design - erleben wir die Marqués de Riscal Kellerei. Die Gebäude - einschließlich eines Luxushotels - sind von Frank O. Gehry gebaut worden. Auf unserer Fahrt entdecken wir weitere futuristische Gebäude namhafter Architekten, die sich mit den Bauten moderner Bodegas ihre Denkmäler gesetzt haben

Bei einer Segway Tour durch die Weinberge erfahren wir noch viel Interessantes

Blick vom San Adrián Tunnel in den Nationalpark Aizkorri-Aratz



aus der Region und über den Weinanbau.

Auf dem Weg zurück an die Küste nach San Sebastián legen wir einen kurzen Halt im Naturpark Aizkorri-Aratz (www.goierriturismo.com) ein, für eine kleine Wanderung bis zum San Adrián Tunnel. Eine unbeschreibliche Landschaft die uns die wunderbare Natur des Baskenlandes erneut vor Augen führt und uns immer wieder begeistert. Einfach schön hier!

San Sebastián oder Donostia, so der baskische Name, Europäische Kulturhauptstadt 2016, ist jedes Jahr im September Treffpunkt weltbekannter Stars wie Woody Allen, Julia Roberts oder George Clooney, die Gäste des Internationalen Filmfestival sind. Hervorzuheben ist, Gourmets wissen es, das gastronomische Angebot der Stadt. Allein drei 3-Sterne-restaurants, „Arzak“ Küchenchef Juan Mari Arzak, „Akelarre“ Küchenchef Pedro Subijana, „Martin Berasategui“, mit



Blick auf La Concha in San Sebastian



täten der mondänen Stadt, die aber auch Ziel vieler Jakobswegpilger ist.

Last but not least, Hobbyköche und Genießer die sich intensiver mit der aromatisch-baskischen Küche befassen möchten buchen einen Kochkurs in privater Atmosphäre. Die Kurse finden in kleinen, in der Altstadt gelegenen, Wohnungen statt und sind ein beeindruckendes kulinarisches Erlebnis (www.tenedortours.com).

Es gibt vieles mehr zu entdecken als Sie hier lesen können, fahren Sie selbst ins Baskenland, es lohnt sich!

Fotos: Anne Wantia

dem Küchenchef gleichen Namens locken Gourmets aus aller Welt an. Neben der herausragenden Sterneküche gibt es weitere Gaumenfreuden zu entdecken. Bei einer Tour durch die Bars der Innenstadt lassen Sie sich von einer riesigen Pintxo-Auswahl verführen. Probieren Sie „Gilda“, eine Hommage an Rita Hayworth und eine baskische Institution, ein Pintxo aus Peperoni mit einer Olive und Anchovis. Ein Strandspaziergang entlang der Concha, dem Stadtstrand, eine Rad- oder Joggingtour vorbei an den Highlights gehört zu den besonderen Erlebnissen die San Sebastián den Besuchern und Einheimischen bietet. Museen, Festivals, feine Sandstrände und unzählige Shoppingmöglichkeiten gehören zu den Attraktivi-

... und immer wieder Pintxos



Info:
www.baskenlandtourismus.es
www.guggenheim-bilbao.es
www.bilbao.net
www.vitoria-gasteiz.org
www.sansebastianianiturismo.com

3 Sterne Restaurants in San Sebastian
www.akelarre.net
www.arzak.es
www.martinberasategui.com
www.mugaritz.com

Bangkok

Asiens Genussmetropole

Teil 2



Asiatische Feinkost am Straßenrand

Klaus Lenser

Bangkok hat sich nicht nur als Genussmetropole Asiens etabliert, die Stadt ist auch unter den Liebhabern von Street-Food ein beliebtes Reiseziel. Junge Weltenbummler, auch Backpacker genannt, schätzen die Garküchen am Straßenrand, sie sind preiswert und meist sehr schmackhaft.

Aber Vorsicht ist angesagt, wir haben einige der Empfehlungen, die das Thailändische Tourismusbüros in Frankfurt/Main, veröffentlicht hat besucht und waren ent-

täuscht. Angeboten wurden nicht immer frische Produkte die auch noch wenig schmackhaft zubereitet waren.

Fragen Sie lieber vor Ort die Einheimischen, das sind die wirklichen Experten für Street-Food-Küchen, deren Tipps können Sie vertrauen.

Nächste Station unserer kulinarischen Entdeckungsreise ist ein noch recht junges Restaurant, das von den Sühning Brüdern im Sommer diesen Jahres eröffnet wurde. Thomas und Matthias Sühning stammen aus Deutschland und wirbeln

seit ca. 2 Jahren die kulinarische Szene in Bangkok auf. Hier nennt man sie kurz die Sühning Twins.



Thomas und Matthias Sühning

Beide haben ihren ersten Ruhm in verschiedenen Sterne-Restaurants in Deutschland erkocht, bevor sie nach Asien gehen. Das Restaurant liegt etwas abseits, leider ist es noch nicht allen Taxifahrern bekannt, unter den Gourmets in Bangkok hat sich die erstklassige Küche aber herumgesprochen. Das Ambiente, mit leicht deutschem Touch, verbreitet eine gemütliche Atmosphäre in der man sich sofort wohlfühlt. Die sehr freundlichen, meist einheimischen Service-Mitarbeiter, begrüßen jeden Gast so als sei er der einzige an dem Abend, den es zu bewirten gilt.

Ebenso herausragend sind die zwei Menüs der Karte. Der Gast wählt zwischen 8 oder 12 Gängen aus, ganz nach Appetit und Laune. Jeder Gang, egal aus welchem Menu, ist eine Kreation, die auch als Referenz an die Heimat der Sühning's betrachtet werden kann. Gänge mit Namen wie, Sylter Oyster/beer vinegar/green apple sind aromatische Kompositionen von asiatischen Gewürzen und deutschen Produkten.

Zu allen Gerichten steht eine Auswahl exzellenter Weine zur Verfügung. Wer sich nicht sicher ist den passenden Wein, zu den Aromen der einzelnen Speisen zu finden, kann sich auf die fachkundige Beratung des Sommeliers Benoit Bigot verlassen. Im Weinkeller lagert zu jedem Gang der richtige Wein. Sommelier Benoit hat in den besten Restaurants der Welt seine Erfahrungen gesammelt und auch bei namhaften Winzern den Weinanbau begleitet.

Das SÜHRING ist innerhalb weniger



Soft Pretzel & „Obatzda“

Wochen zum kulinarischen Hot Spot in Bangkok aufgestiegen. Feinschmecker aller Nationen genießen die variantenreichen, filigranen Menus. Unterstützt werden die Brüder von einem perfekt funktionierenden Team in der Küche



Sommelier Benoit Bigot, der Weinexperte

und im Service. Ein Bangkok-Trip ohne im SÜHRING gegessen zu haben ist ein unverzeihlicher Genussverzicht. Die Empfehlung, das SÜHRING zu besuchen, haben wir von Sven Elverfeld, dem 3 Sterne Chef im Restaurant Aqua in Wolfsburg. Dafür bedanken wir uns herzlich.



Hungarian Duck Breast – dry aged for 7 days

Ebenso unverzeihlich wäre es das Sra Bua by Kiin Kiin, dem Fine Dining Tempel des Bangkok Kempinski Hotels, nicht zu besuchen. Sra Bua (Lotosblüten-teich) Restaurants – sind das neue Gourmetkonzept einiger Kempinski Häuser, die unter der Führung berühmter Köche zu Pilgerstätten für Gourmets und Liebhaber thailändischer Küche geworden sind.

In Berlin ist der 2 Sternekoch Tim Raue für die Menu-Kreationen verantwortlich, in Bangkok ist es der dänische Starkoch



Eierlikör nach Oma's Rezept

Hendrik Andersen der in Kopenhagen das Sterne-Restaurant Kiin Kiin betreibt.

Kiin Kiin, so sagen Thailänder wenn Sie ihre Kinder zum Essen rufen. Die Menu-Karte im Sra Bua wird alle drei Monate neu entwickelt und definiert. Die ver-



Delikates Wagyu-Rind im Sra Bua



Henrik Yde-Andersen



Gemüsechips à la Henrik Yde-Andersen



Großzügige Lobby im Siam Kempinski Hotel

wendeten Produkte müssen höchsten Ansprüchen gerecht werden. Es kann Wochen dauern bis ein Menu den Anforderungen des Küchenchefs entspricht. Erst dann wird es serviert. Hier wird traditionelle Thai Küche neu definiert. „Mit den Sinnen genießen“, ist das Motto.

Eine der Spezialitäten ist der Gang „Dang Frozen Red Curry“, eingefangen in einer aromatischen Verschmelzung die an den bekannten Red Curry-Geschmack erinnert und doch neu inspiriert präsentiert wird.



Sra Bua Kiin Kiin



Raffinierte Kreationen im Sra Bua

Das Ambiente im Sra Bua unterstreicht den luxuriösen Stil des Kempinski Siam und ergänzt die perfekt designte Ausstattung des Hotels.

Elegantes asiatisches Interieur in Abstimmung mit harmonisierenden warmen Farbtönen, die eine unaufdringliche Eleganz ausstrahlen, wirkt genussbetonend und passt zu den anspruchsvoll drapierten Speisen, die wahre Meisterwerke kunstvoller Menu-Gestaltung sind.

Man spürt den absoluten Willen zur Perfektion, eine Symbiose von Speisen und Wein offenbart sich mit dem Weinpaarungs-Menu. Das ist eine Meisterleistung von Koch und Sommelier, die Weine passen zu den Gängen als wären sie dafür gemacht.

Das Sra Bua by Kiin Kiin im Siam Kempinski setzt kulinarische Standards thailändischer Küche in Asien.



Japanische Meisterwerke vom Master-Chef



Yamazato Teppanyaki mit Chef Shigeru Hagiwara

Yamazato -Restaurants in den japanischen Luxushotels der Okura-Gruppe zählen zu den besten Restaurants außerhalb Japans. Die Küchenchefs haben eine mindestens acht Jahre dauernde Ausbildung hinter sich bevor sie Küchenchef in einem der Yamazato-Restaurants werden können.

Das Yamazato in Bangkok nimmt einen Spitzenplatz unter den asiatischen Fine Dining-Tempeln ein. Das typisch japanische Ambiente, zeigt sich weniger verspielt, ist eher schlicht, in nüchternen hellen und gedeckten Farben gehalten, lediglich die Kimonos der Service-Mitarbeiterinnen sind als fröhliche Farbtupfer eine Augenfreude.



Das Yamazato Restaurant

Angebot an à la Carte-Gerichten an.

Ganz typisch japanisch ist auch der Service, schweigsam, dezent, aufmerksam aber unaufdringlich. Mit ausgesuchter Höflichkeit wird jeder Gang und jedes Glas Wein serviert. Die Menu-Karte bietet zwei verschiedene Menus und ein kleines

Frische Produkte, aromatisch zu feinen delikaten Gerichten zusammengefügt, reduziert auf das Wesentliche, betonen den Eigengeschmack der Zutaten.

Kein Aroma dominiert und tritt betont in

den Vordergrund. Es ist wie die Aneinanderreihung einer Mozart'schen Komposition verschiedener Geschmacksnuancen, nur eben nicht für die Ohren sondern für den Gaumen. Hier wird mehr als deutlich, dass die Produktqualität die wichtigste Voraussetzung für erstklassige Menus ist.



Andreas Werner



Delikates von Andreas Werner

Lelawadee Restaurant im Mövenpick Hotel Sukhumvit

Das im vergangenen Jahr eröffnete Mövenpick Hotel Sukhumvit, der Name des Hotels Sukhumvit ist der Name des Stadtteils in dem das Haus steht. Die zentrale Lage ist ideal für Stadtindianer, die Hochbahn ist in drei Minuten zu Fuß erreicht, man kann von hier alle sehenswerten touristischen Attraktionen in kurzer Zeit, ohne sich dem üblichen Verkehrschaos auszusetzen, erreichen.

Der Königspalast, der liegende Buddha, die Klongs alles ist nach einmaligem Um-

Tagestouren durch die Metropole. Die Bar bietet Erfrischungen mit und ohne Alkohol, das sanfte Rauschen eines, über zwei Etagen gehenden Wasserfalls ist neben dem faszinierenden Blick über Bangkoks Dächer eine weitere Attraktion des Hotels.

Der deutsche Küchenchef des Hotelrestaurants, Andreas Werner, versteht es mit seinen variantenreichen Menus thailändischer und internationaler Spezialitäten die Gäste auch kulinarisch zu begeistern. Bevorzugt verarbeitet er frischen Fisch.

Mövenpick Hotel Sukhumvit



Erwähnenswert ist auch das ausgezeichnete Frühstücks-Buffet im Mövenpick. Man fühlt die europäische Inspiration für die der Schweizer GM Simon Rindlisbacher verantwortlich ist.

Mit seinen großzügigen Tagungsräumen ist das Haus ein ideales Seminarhotel, gerade weil es so zentral inmitten der City liegt. In Thailand betreibt die Mövenpick-Gruppe weitere Hotels in Bangkok, Phuket und in Khau yai. Das ist auch eine Bestätigung für die Beliebtheit Thailands.

steigen schnell und für ca. 0.80 € erreichbar. Das 5 Sterne- Hotel liegt in einer kleinen Seitenstraße, der Verkehrslärm ist weit genug entfernt und stört nicht. Der Pool auf dem Dach ist ein idealer Ort der Entspannung nach anstrengenden

Bangkok ist nicht nur der erste Finanzplatz Asiens, die Metropole hat sich auch zu dem kulinarischen Hot Spot der Region entwickelt. Gourmets, Connaissseure, Liebhaber asiatischer, exotischer Spezialitäten sind hier mehr als gut aufgehoben.

Fotos: Bruno Gerding, Siam Kempinski Hotel, The Okura Prestige, Mövenpick Hotel Sukhumvit, Mövenpick Hotels & Resorts

Restaurant Sühning
Nr. 10 Yen Akat Soi 3
Chongnonsi Yannawa
10120 Bangkok
Fon: + 66 (0) 2287 1799
www.restaurantsuhring.com

Siam Kempinski Hotel
991/9 Rama 1 Road
Bangkok 10330 Thailand
Fon: 66 (0) 2162 9000
www.Kempinski.com

The Okura Prestige
17 Wireless Road
103 30 Bangkok
Fon: 662 687 9000
www.okurabangkok.com

Mövenpick Hotel Sukhumvit
47 Sukhumvit 15
Klongtoey Nua, Wattana
Bangkok 10110 Thailand
Fon: 66 (0) 2119 3111
www.moevenpick-hotels.com

Ein Flug über den es zu berichten lohnt

Japans Airline ANA serviert in der Business Class Fine Dinning Food

Bruno Gerding

In der letzten Ausgabe von **Gour-med** habe ich über meine japanischen Reiseerlebnisse berichtet. Die vielfältigen kulinarischen und kulturellen Erfahrungen, verbunden mit der Gastfreundschaft der japanischen Bevölkerung, beeindruckten mich immer noch.

Nachzutragen ist noch der angenehme Rückflug mit Japans größter Airline, der ANA.



Komfortables Fliegen

Die Begrüßung beim Check in von der sehr freundlichen ANA-Mitarbeiterin ist ein angenehmer Auftakt des Rückfluges. Reisejournalisten sind es nicht gewohnt wie ein VIP behandelt zu werden. Die mir zugewandte Aufmerksamkeit kam der eines Promi-Empfangs gleich. Das erleichtert mir den Abschied von diesem so wunderschönen Land.

Der Hinweis, dass ich durch ein Upgrade in die Business Class umgebucht werde ist mehr als eine angenehme Überraschung. Gespannt warte ich, ob der gute Ruf, über den Service in der ANA Business Class bestätigt wird.

Kaum an Bord werde ich von einer jungen Stewardess mit einem herzlichen „Welcome on Board“ und einem Lächeln, das ich auf Langstreckenflügen anderer Fluggesellschaften schon lange vermisste, begrüßt, und zu meinem Sitz begleitet. Mit dem Hinweis, sie sei jetzt für mich zuständig und ihr Wunsch sei es, mir den Aufenthalt an Bord so angenehm wie möglich zu gestalten. Ich fühle mich betreut als wär ich der einzige Passagier



Erstklassiger Service

in der Kabine. Diesen Eindruck habe ich während des gesamten 11stündigen Fluges.

Nach dem Welcome-Gruß gibt es einen charmant servierten exzellenten Welcome-Drink, der auch gerne nachgereicht wird.

Unmittelbar nach dem Start bereitet „meine“ Stewardess alles für das Dinner vor.

Die servierten köstlichen Gerichte japanischer Kochkunst sind auf Gourmetniveau. Die aromatische Raffinesse der einzelnen

Gänge und die dazu gereichten Weine sind ein Geschmackserlebnis an dem sich manche Airline ein Beispiel nehmen sollte.

Nach dem Essen schlummere ich in dem bequemen Schlafsitz der Heimat entgegen. Kurz vor der Landung in Frankfurt weckt mich, mit einem bezaubernden Lächeln, die Flugbegleiterin.

Der Weg zurück in den Alltag und der



Genussvolle Speisen

Abschied von so viel Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft fällt mir nicht leicht.

Die ANA hat einen bleibenden positiven Eindruck gemacht, an dem sich viele, gerade deutsche Airlines, ein Beispiel nehmen sollten. Hier gilt noch der Grundsatz „Der Kunde ist König“.

Fotos: Bruno Gerding, ANA All Nippon Airways

ANA All Nippon Airways
D 60311 Frankfurt
Tel: + 49 (0) 69 29976-0
www.ana.co.jp



La Réunion – exotisches Frankreich im Indischen Ozean

Kreolische Küche, einzigartige Natur und eine Jahrhundert-Sonnenfinsternis

Anne Wantia

Vor etwa drei Millionen Jahren entstand die Insel La Réunion. Eine Vulkankette, deren höchste Gipfel der Piton des Neiges (3070m) und der immer noch aktive Piton de la Fournaise (2631m) die durch Hot-Spot-Vulkanismus entstanden ist, verläuft quer über die ganze Insel. Im Inneren der Insel befinden sich drei imposante Talkessel, Salazie, Cilaos und Mafate die in ihrer geologischen Einzigartigkeit Zeuge der Inselentstehung sind. Der Piton de la Fournaise zählt zu den aktivsten Vulkanen der Welt. Der im Westen liegende, an den Piton des Neiges grenzende, Vulkan ergießt seine Lava hinunter bis in den Indischen Ozean.

La Réunion, französisches Departement und damit Euro Land, liegt 2200km südlich des Äquators und gehört zu den

Maskarenen Inseln. Die touristische Entwicklung der Insel kommt erst in den 1970er Jahren so richtig in Schwung, mit Hilfe erheblicher EU-Gelder entwickelt sich die Insel zu einem attraktiven Reiseziel. Heute ist die Insel ein Melting Pot verschiedenster Ethnien, die alle – man muss es wirklich erwähnen – friedlich zusammen leben.

La Réunion ist für Naturliebhaber und Erholungssuchende ein kleines tropisches Paradies. Neben der bizarren Steilküste gibt es auch weiße Sandstrände mit vorgelagerter Lagune die von einem Korallenriff umgeben ist. Der Nationalpark, seit 2010 UNESCO Weltnaturerbe, ist ein Wunder der Natur. Eine faszinierende Pflanzen- und Tierwelt erwartet den Besucher. Die Vegetation ist vielseitig, Blumen, Bäume, Sträucher und Gewürze, die es nur auf dieser Insel gibt, sind nicht nur für Botaniker ein Wunder der Artenvielfalt.



Naturschauspiel am Cap Mechant

Ein Hubschrauberflug über die Insel bietet atemberaubende Aussichten und Eindrücke. Ein bisschen Nervenkitzel ist garantiert, wenn es durch die engen Schluchten und über die Berggipfel geht. Die Piloten sind wahre Luftartisten. Der Blick in den noch tätigen Vulkan ist leider nicht garantiert, da es sehr häufig zu starker Wolkenbildung kommt und den Blick ins Innere verwehrt.

Frühaufsteher sind ganz klar im Vorteil wenn es um Exkursionen auf der Insel geht. Bis mittags hat man häufig noch klare Sicht in die Talkessel, ab dann ziehen schnell große Wolkenfelder auf und verhindern den Blick.

Auf unserer Fahrt zum Piton de Fournaise durchqueren wir eine pittoreske Kraterlandschaft, man hat das Gefühl auf dem Mond zu sein.

Vom Aussichtspunkt Pas de Bellecombe hat man – bei gutem Wetter – eine tolle Aussicht in den riesigen Vulkankrater.

Leider haben wir – wie schon bei unserem Rundflug – auch dieses Mal kein Glück – überall Wolken! Entschädigt hat uns allerdings die abenteuerliche Anreise, zum Teil ging es über Schotterpisten zu unserem Ziel. Bei der Rückfahrt durch den wilden Süden kommen wir an den erkalteten Lavaströmen des letzten Vulkanausbruchs vorbei. Betreten verboten! Gewaltige Lavamassen sind hier zu bestaunen die bis in den Indischen Ozean runter geflossen sind.

Auf dem früheren Trägerweg, der heute aber relativ gut ausgebaut ist, fast überall zweispurig, bis auf wenige Engpässe, geht es zu unserem nächsten Ziel - Cilaos. 400 Kurven auf 30km, so manch einem wird übel, da hilft auch die wunderschöne Landschaft die wir durchqueren nicht wirklich. Hier befindet sich das höchste Weinanbaugebiet Europas. Bekannt ist Cilaos auch für seine schmackhaften Linsen, die größten Felder befinden sich in dieser Region. Kleine Verkaufsstände bieten das beliebte Gemüse an, ein nettes

Mitbringsel für die Daheimgebliebenen. Cilaos ist auch Ausgangspunkt für Wan-



Die Beste der Welt: Vanille von La Réunion

derungen durch eine atemberaubende Bergwelt. Ein Naturwunder sind die drei Wasserfälle von Salazie, besonders beeindruckend wenn man sie vom Hubschrauber aus bestaunen kann.



Auf dem Weg zum Piton de Fournaise durchquert man eine pittoreske Kraterlandschaft



Ein weiteres Highlight für Wanderer ist der Weg in den Talkessel von Mafate. Start ist der Aussichtspunkt Piton Maito. Hier gibt es keine Schotterpiste oder eine Straße, hier geht es nur zu Fuß zum Ziel. Auch bei dieser Wanderung sollte man früh anreisen damit man den herrlichen Blick in den Kessel genießen kann.

Die Insel La Réunion ist für Wanderer und Natur-Entdecker ein lohnendes, wunderbares Ziel. Strände, mal weiß, mal

schwarz, laden zum Schwimmen und Sonnenbaden ein. Taucher finden fantastische Möglichkeiten ihrem Hobby nachzugehen.

Aber bitte immer einen hohen Sonnenschutzfaktor auftragen, der Äquator ist nicht weit entfernt und nur in freigegeben Bereichen schwimmen.

Spektakulär während unseres Besuches auf Réunion war die Sonnenfinsternis am

1. September 2016. Um den Besucherandrang zu bewältigen wurde ein Areal eingerichtet in dem Einwohner, Experten, Journalisten und Besucher aus der ganzen Welt gemeinsam dieses Naturschauspiel beobachten konnten. Erst 2026 wird dieses Ereignis auf der Insel wieder zu sehen sein.

Kulinarisch hat die Insel einiges zu bieten. Bei einem Marktbesuch, z.B. in St. Pierre, kann man sich ein Bild von der Vielfalt der verschiedenen Früchte und Gemüsesorten machen. Überall wird die berühmte Bourbon Vanille angeboten, aber Vorsicht, nicht alles kommt von der Insel, ein Großteil der angebotenen Vanille ist aus Madagaskar und von minderer Qualität. Erfahren haben wir das bei einem Besuch eines Vanille-Anbauers im Süden der Insel in der Nähe von Saint Philippe. Er vertreibt seine kürzlich prämierten Stangen unter dem Namen Vanille Bleue. Der intensive Duft animiert uns, keiner kann den kleinen braunen Stangen widerstehen und wir kaufen sie gleich ein.

Die reunionesische Küche mit tausend exotischen Genüssen ist an Farbenpracht und Geschmacksrichtungen kaum zu übertreffen. „Cari“ – das Nationalgericht der Insulaner – ist ein Ragout, hat einen



Alle warten gespannt auf die Sonnenfinsternis



Kochkurs bei Madame Elourda Severin



Das „Nationalgericht“ der Insel: Cari

indischen Ursprung und wird immer mit Reis und einer Hülsenfrucht, meist sind es die berühmten Linsen aus Cilaos, serviert. Das Ragout kann aus Fleisch, Fisch oder Huhn gekocht werden. Es ist nicht sehr scharf gewürzt, immer werden zwei Saucen (rot und grün) dazu serviert, sodass - je nach Vorliebe - mehr oder weniger scharf nachgewürzt werden kann. Madame Elourda Severin zeigt uns bei einem Kochkurs wie die Spezialitäten der Insel hergestellt werden. Wir bereiten ein Fisch-Cari vor und Chouchou, eine kürbisähnliche Frucht. Schwierig wird es bei der Herstellung der Samoussas, das sind dreieckige Teigtaschen, mit den unterschiedlichsten Füllungen, die kurz frittiert werden und als Vorspeise immer auf den Tisch gehören. Nicht jedem gelingt es den hauchdünnen Teig so zu falten, dass die Füllung beim Frittieren nicht rausfällt. Aber Übung macht den Meister.

Beliebte Desserts sind der „gâteau patate“ ein Kuchen aus Süßkartoffeln, die Victoria Ananas, eine kleine Ananas die nur auf La Réunion angebaut wird und einfach köstlich schmeckt. Aus Platzgründen können wir hier nur eine Auswahl der Spezialitäten vorstellen, lassen Sie sich bei einem Besuch der Insel von der Vielfalt der exotischen Köstlichkeiten überraschen.

Übernachtungsmöglichkeiten gibt es für jeden Geldbeutel und in den unterschiedlichsten Kategorien, vom Bed and Breakfast bis hin zum 5 Sternehotel.

Und wie kommt man hin? Air Austral, eine französische Airline mit Sitz auf La Réunion, fliegt bis zu 12x wöchentlich nonstop von Paris, Flughafen Charles de Gaulle, nach Saint Denis auf La Réunion. Zubringerflüge von Deutschland werden mit Lufthansa oder Air France direkt nach

besonders komfortabel fliegt man in der Premium Economy Class Confort.

Fotos: Anne Wantia

Info:

Fremdenverkehrsamt der Insel
La Réunion
Güterplatz 6
60327 Frankfurt

Tel +49 (0)69 973231710

E-Mail: insel-la-reunion@reunion.fr
www.isnel-la-reunion.com



Gibt es nur auf La Réunion,
die Victoria Ananas



Exotisches Gemüse auf dem Markt

CDG durchgeführt. Die Flugzeit von Paris beträgt ca. 11 Stunden. Die Maschinen haben ein großzügiges Platzangebot,

Air Austral
info@air-austral.de
www.air-austral.com

Benjamin Biedlingmaier

der Chef, der Dresdens Gourmets begeistert

Anne Wantia
Klaus Lenser

Dresden, Sachsens Landeshauptstadt mit in jeder Hinsicht beeindruckender Historie, ist in den letzten Monaten eher weniger wegen kulinarischer und kultureller Highlights in die Schlagzeilen geraten, ein Grund mehr die positiven, schönen Seiten dieser wunderbaren Stadt zu erwähnen.

In dem früheren Altdresden, Residenzstadt August des Starken, befindet sich heute das Barockviertel, die Innere Neustadt. Die mit architektonischer Akribie, Kunstverstand, Sinn für Details restaurierten Häuser und Villen machen das Viertel zu einem unverwechselbaren Refugium. Theater, Museen, Antiquitätenläden, Galerien und kleine, feine Einzelhändler laden zum Bummeln oder Einkaufen ein. Charmant präsentiert sich das neue Dresden als Symbiose zwischen Vergangenheit und Zukunft. Mitten in diesem einzigartigen reizvollen Viertel wurde 2010 das 5 Sterne Superior Hotel „Bülow Palais“ eröffnet. Das Haus gehört zur Relais & Chateaux-Gruppe.



Bülow Palais Dresden

Das 5 Sterne Superior Hotel Bülow Palais repräsentiert eine dieser positiven Seiten Dresdens. Das Haus wurde erbaut von dem Stuttgarter Unternehmerehepaar Monika und Horst Bülow. Moderne und barocke Elemente hinter einer historischen Fassade machen das Hotel zu einem Refugium für Liebhaber individueller Genussmomente. Nichts wurde dem Zufall überlassen, jedes Detail trägt die persönliche Handschrift der Eigentümer. Die Lobby in Blau-, Silber- und Goldtönen setzt mit den Designermöbeln reizvolle Akzente. Wertvolle Kunstwerke der Besitzer betonen die persönliche Handschrift in der Ausstattung.

Service und Gastfreundschaft die aus dem Herzen kommt begleiten den Gast von der ersten Minute seines Aufenthaltes.

Der extravagante Stil des Hauses, geprägt durch den Mix verschiedener Epochen, ist ein Synonym für die individuelle Atmosphäre. Die 58 Zimmer und Suiten sind elegant ausgestattet, edle Stoffe und Materialien in hellen Farbtönen sind ein Kontrast zu den Möbeln aus dunklen Hölzern. Der barock-modern geprägte Stil trägt zum Wohlfühlambiente bei.

In Gourmet-Restaurant Caroussel, benannt nach einer Reitveranstaltung (Caroussel) im Königlichen Schloss zu Stuttgart, findet man ein ebenso stilvolles Ambiente vor. Hier wird auf Meissener Porzellan serviert, was den Genuss der Speisen in der Tat erhöht. Küchenchef im Caroussel ist Sternechef Benjamin Biedlingmaier. Unter seiner Leitung entwickelt sich das Restaurant in kurzer Zeit zum kulinarischen Treffpunkt Sachsens und zu einer Genusshochburg in Dresden.



Ein perfekter Gastgeber: Hoteldirektor
Ralf J. Kutzner

Der Küchenchef Benjamin Biedlingmaier kocht klassisch, mal etwas mehr französisch mal etwas mehr mediterran, immer mit Perfektion und den besten saisonalen Produkten. Mit seinen kulinarisch-raffinierten Gerichten ist er erste Gourmet-Adresse in Dresden. Gemeinsam mit der Restaurantleiterin Sahra Leuwer und der mehrfach ausgezeichneten Sommelière Jana Schellenberg, haben sie sich mit exzellentem Service einen Ruf erarbeitet der höchste Anerkennung findet.

Die Menu-Empfehlungen im Sternerestaurant Caroussel begeistern Gäste und Kritiker. Im zweiten Restaurant des Bülow Palais, im Bistro, ebenfalls unter der Küchenleitung von Benjamin Biedlingmaier, wird leichte deutsche Küche serviert, aromatisch ausgereift und raffiniert präsentiert.



Stilvolles Ambiente im Gourmet-Restaurant Caroussel

Die verschiedenen Gourmet-Events im Bülow Palais sind bei den Gästen so beliebt, dass nur eine frühzeitige Anmeldung sicherstellt dabei zu sein.

Gern nennen wir Ihnen die Termine der Genussveranstaltungen 2017:

21. Januar: Kochkurs, Thema: Edles aus

Fluss & Meer

24. März: Wine & Dine, Entdecken Sie Spanische Weine

8. April: Raritäten-Weinprobe mit 6 Gänge Menu

23. April: Taste of Germany, Gourmetveranstaltung der Relais&Chateaux Hotel- und Restaurantvereinigung



Mit seinen Aromen Kompositionen ist Benjamin Biedlingmaier in der Warteschleife für den 2. Stern



Extravagant und mit besonderem Flair: Rezeption und Lobby im Bülow Palais

Details zu den Genuss-Terminen erfahren Sie hier: www.buelow-palais.de

Das Bülow Palais gehört nicht nur zu den schönsten Hotels in Dresden, es ist ein Ort für Menschen die Genuss, stilvolles, individuelles Ambiente in gepflegter, gediegener Atmosphäre zu schätzen wissen. Der freundliche, unaufdringliche Service trägt selbstverständlich dazu bei. Hier muss man sich wohlfühlen.

Fotos: Anne Wantia, Hotel Bülow Palais Dresden

Info:
Relais & Chateaux Hotel
Bülow Palais & Residenz
Königstr.14
01097 Dresden
Tel+49 (0) 351 8003-0
Info@buelow-hotels.de
www.buelow-palais.de

Neues Winterkonzept vom reinstoff

2 Sternechef Daniel Achilles präsentiert in Berlin bereits zum zweiten Mal eine kulinarische Entdeckungsreise

Im vergangenen Sommer lief das Sommerkonzept freistoff zum ersten Mal: Vier Wochen lang hat Daniel Achilles damals seinem Gourmet-Restaurant reinstoff den Rücken gekehrt und statt Fine Dining eine legere Wohlfühlküche angeboten, die in einem betont entspanntem Ambiente präsentiert wurde.

Statt weißer Tischwäsche und edlem Geschirr gab es rustikales Packpapier und einen Mix aus Vintage-Porzellan und einfachem Besteck. Und auch das Serviceteam um Restaurantleiter Pascal Kurnert und Stellvertreterin Juliane Winkler tauschte seine Anzüge gegen lässige Outfits im entspannten freistoff Look aus.

Aufgrund des großen Erfolges geht es nun mit dem freistoff weiter – allerdings als Winterkonzept. Vom 7. bis zum 25. Februar 2017 widmet sich Daniel Achil-



Lammhäppchen, Petersilienwurzel, Brokkoliblüten und hausgemachtes Nann-Brot mit verschiedenen Dips



Gegrillte Ananas mit Tandoori Geflügelleber

les der Kulinarik Großbritanniens, vom 28. Februar bis zum 18. März 2017 geht es kulinarisch nach Indien. Auch diesmal geht es dem 40-jährigen jedoch nicht

darum, eine authentische Länderküche anzubieten, sondern vielmehr, mit für ihn fremden Produkten zu experimentieren, neue Produktkombinationen zu finden,

daraus neue Gerichte zu entwickeln und dabei ganz frei agieren zu können.

Trotz allem liegt im freistoff, wie auch bei seinem großen Bruder dem reinstoff, der Fokus auf dem „Stoff“ – also dem Produkt. Wer nun glaubt, Achilles hat genug von Gourmetküche, der irrt: Das reinstoff wird im Anschluss auch weiterhin wie gewohnt bespielt. Schließlich ist es genau diese Küche, für die Daniel Achilles mit zwei Michelin Sternen und 18 Gault&Millau Punkten ausgezeichnet wurde – und die es ihm überhaupt ermöglicht, ein Konzept wie das freistoff anzubieten.

Fotos: Restaurant reinstoff_S.Sinzinger

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

El Celler de Can Roca oder der Traum vom unverfälschten Genuss

Klaus Lenser

Das neue Buch der Gebrüder Roca als Kochbuch zu bezeichnen wäre eine profane Abwertung, es ist mehr als das, es ist eine Hommage an die hohe Schule der Gourmetküche. Es ist auch kein Bilderbuch mit vielen köstlichen Gerichten – natürlich werden auch Rezepte zum Nachkochen vorgestellt – aber es ist mehr.

Jordi, Joan und Josep Roca (v.l.)



Die Bezeichnung Kompendium literarisch begabter Kochkünstler – Brüder – trifft es am ehesten. Mit Esprit, Phantasie und sprachlicher Akrobatik beschreiben die Brüder Joan, Josep und Jordi autobiografisch ihre Jugend und ihre Leidenschaft

immer nur das Beste zu wollen.

Der Kochberuf war nicht vorgezeichnet. Ihre Eltern betrieben eine Bar in Girona und versuchten mit viel Energie ihren Kindern akademische Alternativen als Berufsziel schmackhaft zu machen. Es kam alles ganz anders. Drei Wege, ein Ziel, so beschreiben die Brüder heute ihren Werdegang.

Amüsant und unterhaltsam liest sich der Weg vom ersten Celler zum dritten Celler und weiter zum besten Restaurant der Welt. Stolz auf jede der erhaltenen Auszeichnungen und Ehrungen aber ohne Arroganz, ist es ihr Ziel die kreative Kraft ihrer Inspiration mit dem Leser zu teilen.

Die Beschreibung der Reflexion des Weines wird von Josep, dem mittleren der drei Brüder, so interpretiert: Fünf Weine, fünf Räume, fünf Sinne. Multisensorisch ist die Vielfalt der Aromen, die sich in jedem Wein entfaltet.



Es macht Spaß in diesen Buch zu lesen, führt es doch den Leser in kulinarische Sphären die an Gerüche, Geschmack und Aromen der Kindheit erinnern.

Dieses Buch erfüllt literarische Ansprüche und ist gleichzeitig ein künstlerisches Kochbuch in dem die hier vorgestellten Rezepte – oh Wunder – tatsächlich nachgekocht werden können, was bei vielen Kochbüchern anderer Koryphäen oft nicht gelingt.

Ein vergleichbares Buch von aktuellen Gourmet-Päbsten der Welt ist mir nicht bekannt. Es ist das Buch der Bücher unter den Bestsellern berühmter Köche. Seine inhaltvolle Bedeutung wird durch Gestaltung und Gewicht zusätzlich aufgewertet.

Fotos: Francesc Guillamet und Quim Turón/ Edition Fackelträger

Der Titel:
EI CELLER DE CAN ROCA
von JOAN, JOSEP, JORDI ROCA
erscheint in der
Edition Fackelträger
ISBN 978-3-7716-4671-4
www.fackeltraeger-verlag.de





Fröhliche Schlemmertage!

Mit feinen Langusten wird Ihr Feiertagsmenü besonders festlich

Als raffinierte Vorspeise: Langusten-Cremesuppe



Zutaten:

10	Schalen von Langustenschwänzen
50 ml	Olivenöl
50 ml	Cognac
150 g	Gemüsewürfel (Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch)
400 ml	Fischfond
1 EL	Tomatenmark
600 ml	Sahne
250 ml	Milch
	Salz, Pfeffer, Stärke

Zubereitung:

Die Langustenschalen in einem Topf mit dem Olivenöl rösten bis sie eine rote Farbe angenommen haben. Dann Gemüsewürfel dazugeben und anbraten, bis sie goldgelb sind. Für weitere zwei Minuten auch das Tomatenmark mitrösten. Den Röstansatz mit Cognac oder Weißwein ablöschen, dann mit Fischfond auffüllen und für eine halbe Stunde leise köcheln lassen. Den Fond durch ein feines Sieb passieren, mit Sahne und Milch auffüllen und aufkochen, anschließend mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Etwas Stärke mit Wasser in einer Schüssel vermischen und in die kochende Suppe gießen. Die Suppe noch einmal aufkochen lassen. Sollte die Suppe zu stark gebunden sein, mit etwas Milch oder Fond verlängern.



Behutsam auftauen und richtig halbieren

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Langusten richtig zubereiten



Auftauen:

Die Langusten werden natürlich nicht im tiefgekühlten Zustand zubereitet. Am Besten legt man sie zum schonenden Auftauen 24 Stunden vor der Zubereitung in den Kühlschrank.

Wenn Sie etwas weniger Zeit haben, können Sie die Langustenschwänze auch im Wasserbad auftauen. Legen Sie dazu die Langustenschwänze etwa eine Stunde in kaltes Wasser. Sobald die einzelnen Elemente des Panzers beweglich sind, kann das Produkt zubereitet werden.



Halbieren:

Setzen Sie ein scharfes Küchenmesser mit der Spitze zwischen dem zweiten und dritten Panzelement an und stechen Sie zu. Nun führen Sie das Messer durch den Panzer. Zum Schluss drücken Sie die ganze Klinge durch, bis die Languste halbiert ist.



Als unkompliziertes Hauptgericht:

Languste im Ofen



Zutaten:

1 kg Langusten
 Rosmarin
 Thymian
 Knoblauch
 Olivenöl

Olivenöl bestrichenes Blech geben und bei 150°C (Umluft) für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen ziehen lassen. Zum Anrichten empfehlen wir, die fertigen Langustenschwänze zu halbieren (siehe Rückseite) und mit Meersalz und dem Öl vom Blech würzen.

Zubereitung:

Die ganzen Langustenschwänze mit den Kräutern von beiden Seiten scharf und kurz in der Pfanne anbraten. Alle Zutaten auf ein mit

Weitere Informationen, Videos, Rezepte und Bestellmöglichkeiten gibt es unter www.spinylobster.de

Über Spiny Lobster

**SPINY
LOBSTER**

GOURMET SEAFOOD
PRODUCTS

Die Spiny Lobster GmbH ist der einzige Direktimporteur von Langusten aus den Bahamas nach Europa. Das Unternehmen beliefert seine Kunden aus Gast-

ronomie, Catering und anspruchsvollen Privathaushalten mit ganzen Langustenschwänze und – je nach Saison – Florida Stone Crabs. Mehr zu Spiny Lobster und dem Online-Shop finden Sie unter www.spinylobster.de

Fotos: *Spiny Lobster GmbH*

Spiny Lobster GmbH
Bestellungen unter
Telefon: +49 (0)40 360 916-34
E-Mail: info@spinylobster.de
www.spinylobster.de



Neu in Düsseldorf: me and all hotel

Im November 2016 eröffnete die Lindner Hotels AG das erste Haus ihrer neuen Marke me and all hotels in Düsseldorf.

Barber-Shop, Streetart-Workshop, Pop-Up-Fashionstores, Tattoostudio und Musik von lokalen DJs – in der Eröffnungswoche des ersten me and all hotels ab dem 9. November konnten die Gäste tief in die Welt von me and all und das urbane Lebensgefühl eintauchen, das Hotel und Stadt verbindet.

Im Mittelpunkt der Eröffnungswoche standen die „Local Heroes“, Künstler aus Düsseldorf und Umgebung, die zu den Besonderheiten des Konzepts der me and all hotels zählen und Hotelgäste und Düsseldorfer zu zahlreichen regelmäßigen Veranstaltungen einladen wie Afterwork-Partys, „me and all Feierabend“ genannt, Lesungen, Wohnzimmerkonzerten und inspirierenden Vorträgen, den „me and all Stories“. Zu den Local Heroes zählen beispielsweise die Resident-DJs Verbund West, Künstler Kai Schäfer und der Musiker Fabian Haupt.

Aber auch die Speisen und Getränke im me and all hotel werden von Local Heroes geprägt. So hat Spitzenkoch Anthony Sarpong zusammen mit Hoteldirektor Sven Pusch eine asiatisch inspirierte Streetfoodkarte für das Hotel entworfen. Auf dieser finden sich unter anderem eine vegane Dim-sum-Suppe, Pulled Pork Burger und Chicken-Currys.

Das Design des me and all hotels Düsseldorf

ist passend zu seinem Standort mitten im japanischen Viertel geprägt durch feine Bambushölzer, edle Massivholzmöbel, luftig-leichte Papierlampen und asiatische Accessoires. So taucht der Gast in ein charmant-gemütliches Ambiente ein mit großzügigen Cornern zum Arbeiten und Relaxen in der Lobby und bequemen Boxspringbetten und Regenduschen in den Zimmern. Dort sind die Tageslichtbäder ein Hingucker, die anders als in den meisten Hotels direkt ans Fenster gebaut wurden.

Das Herzstück und Highlight des Hotels ist aber die große Lounge-Bar im elften Stock mit einem großartigen Blick über Düsseldorf. Dort gibt es neben den Gerichten von Anthony Sarpong hochwertige Highballs und Drinks gemixt von Barkeeper Keven und seinem Team. Regelmäßig ist die Lounge zudem Location für Lesungen, Wohnzimmerkonzerte und andere Events mit regionalen Künstlern. Zentral gelegen lädt das me and all hotel so in lebendig-unaufgeregter Atmosphäre auch Urban Locals ein, die wiederum das Lebensgefühl der Stadt mit ins Hotel bringen.

Foto: www.meandallhotels.com

me and all hotel düsseldorf
Immermannstraße 23
40210 Düsseldorf
Tel. +49 211 54259 0
E-Mail: booking.duesseldorf@meandallhotels.com
www.duesseldorf.meandallhotels.com

Gault Millau zeichnet drei Restaurants von Schloss Elmau aus

Luce d'Oro erhält
17 Gault Millau-Punkte

1 7 Punkte und somit 3 Hauben vergab der renommierte Restaurantführer Gault Millau an das Luce d'Oro im Schloss Elmau. Das authentisch thailändische Restaurant Fidelio und das auf italienische Küche und Grill spezialisierte Summit im Schloss Elmau Retreat schneiden mit jeweils 15 und 14 Punkten ebenfalls hervorragend ab.

Im Mittelpunkt des umfangreichen gastronomischen Angebots des Resorts steht das mit einem Michelin Stern sowie 17 Gault Millau-Punkten ausgezeichnete Luce d'Oro. Das Team um Chef de Cuisine Mario Paecke und Culinary Director i/c Mario Corti überrascht mit deutsch-französischer und saisonaler Haute Cuisine. Begleitet werden die Köstlichkeiten von deutschen und internationalen Spitzenweinen, für deren Auswahl Chef Sommelière Marie-Helen Krebs zuständig ist.

Qualitativ stehen das Fidelio und das Summit dem Luce d'Oro in nichts nach. Das Fidelio bietet thailändische Hochküche mit einer umfassenden à la carte Auswahl. Thai-Köche aus Bangkok sorgen im Fidelio für das authentische Geschmackserlebnis und werden dafür vom Gault Millau mit 15 Punkten bewertet. Mit der Eröffnung des Retreats kamen mit dem Tutto Mondo und dem Summit zwei weitere Restaurants zu dem kulinarischen Angebot hinzu. Unter Sebastian Haverkemper, Chef de Cuisine Retreat, erhielt das Summit nun 14 Punkte im Gault Millau. Das Summit steht laut dem Restaurantführer „für eine lebendige und zeitgemäße Gastronomie mit Schwerpunkten auf Italien und edlen Steaks vom Grill.“

Schloss Elmau
Luxury Spa & Cultural Hideaway
In Elmau 2
82493 Krün
Deutschland
Tel: +49(0)8823 18-0
E-Mail: schloss@elmau.de
www.schloss-elmau.de

Das Zwei-Sterne-Restaurant Ciel Bleu im Hotel Okura Amsterdam brilliert mit neuem Interieur und neuem kulinarischen Konzept

Das Ciel Bleu Restaurant im 23. Stock des Hotel Okura Amsterdam repräsentiert nach Umgestaltung jetzt mehr den je den kosmopolitischen Charakter Amsterdams. Das Konzept beruht auf Großzügigkeit und Harmonie zwischen Innen und Außen.



Küchenchef Onno Kokmeijer aus dem Ciel Bleu in Amsterdam

Ein eisblauer Deckenhimmel mit einer beeindruckenden Muranoglas-Wolke ist das auffälligste Element der Innenarchitektur. Halbmondförmig sind die Sitzplätze angeordnet; sie gewähren den Gästen die bestmögliche Aussicht auf Amsterdam. und eine wohlthuende Intimsphäre während des kulinarischen Erlebnisses. Ein ehemals privater Salon ist nun Teil des Restaurants, wodurch sich die Anzahl der Fensterplätze erhöhte. Ebenso wurde der hinter Birkenbäumen versteckte Lounge-Teil des Ciel Bleu erweitert und mit einbezogen.

Zusammen mit der Veränderung des Innenraums hat Ciel Bleu sein kulinarisches Konzept neu gestaltet. Onno Kokmeijer und Arjan Speelman, Küchenmeister und Küchenchef, deren Leistungen der Michelin mit 2-Sternen und Gault-Millau mit 18 Punkten würdigt, lassen sich von den ver-

änderten Anforderungen internationaler Feinschmecker leiten. Sie nehmen die Gäste an die Hand, um das vollkommene kulinarische Erlebnis zu ermöglichen „Wir wollen, dass unsere „Signatur“ in drei Bissen erkennbar ist. Um die Neugierde anzuregen und dem Gast Appetit auf mehr zu geben, sind wir ständig dabei Gerichte zu entwickeln“. Das Menu offenbart aufs Trefflichste die Leidenschaft von Kokmeijer und Speelman: eine gastronomische Weltreise des ultimativen Geschmacks mit ausgesuchten regionalen Produkten und mit Aromen und Zutaten rund um den Globus.

Der Restaurant-Service hat ebenso Veränderungen erfahren. Maitre Pasquinel Kolk und sein Team pflegen eine lebendige Gastfreundschaft mit ihrem zuvor-kommenden und entspannten Service.. Und ... Ciel Bleu richtet seine Aufmerksamkeit mehr denn je auf nicht-alkoholische Getränke als Menübegleitung.

Als einziges Restaurant in den Niederlanden stehen drei SVH Master im Dienst des Gastes: „Master Host“ Pasquinel Kolk, „Master Sommelier“ Noël Vanwittenbergh und „Master Chef“ Onno Kokmeijer. Angegliedert an das Restaurant sind ein Loungebereich mit offenem Kamin und ein separater Salon für private Essen für 10 bis 24 Personen.

Ein weiterer Höhepunkt für Feinschmecker ist der „Chef's Table“ in einer Nische der Küche an dem bis zu 10 Personen für ein Degustationsmenu Platz nehmen können.

Foto: Gour-med

Hotel Okura Amsterdam
Ferdinand Bolstraat 333
1072 LH Amsterdam
Reservierungen unter:
Tel.: +31 (0) 020 6787 450
restaurants@okura.nl

Thomas Bühner



X Mas im la vie

Genussvolle Weihnachtsparty mit Thomas Bühner oder Weihnachtsessen im popup tasty Kitchen nach Ihren Wünschen bietet der 3 Sterne Koch Thomas Bühner in der Vorweihnachtszeit im Osnabrücker Restaurant la vie an. Weihnachtsfeiern mit DJ oder Weihnachtsmann, ganz wie es Ihnen gefällt. Genuss garantiert!



Restaurant la vie

Am 22. Dezember findet die Open House Weihnachtsparty des la vie und des popup Bistro statt.

Fotos: Restaurant la vie

la vie
Krahnstr. 1-2
49074 Osnabrück
Tel: 0541 331 1525
Info@restaurant-lavie.de
www.laviepopup.de



„Glücksgefühle“ beim Ball des Weines 2017

Vom Traubenadler, der auszieht, das Glück zu finden

„Glücksgefühle“ stehen im Mittelpunkt des 17. Ball des Weines am 20. Mai 2017. Mit einem Dreiklang aus Wein, Kulinarik und Entertainment bringen die VDP.Prädikatsweingüter erneut ein kleines Stück vom großen Glück ins elegante Wiesbadener Kurhaus.

Für Glücksgefühle sorgen an erster Stelle die unangefochtenen Stars eines jeden Ball des Weines: die Spitzenweine der VDP.Winzer. Über 100 ausgewählte Weine und Sekte werden im Ballsaal serviert und bis zur Morgendämmerung auf der Flaniermeile ausgeschenkt.

Aber auch das kulinarische Angebot bereitet jedes Jahr aufs Neue mehr als „eine Portion Glück“. Während im Ballsaal Käfer's ein mehrgängiges Gourmet-Menü serviert, erfreuen sich die Gäste auf der Genussmeile an den Gourmet-Stationen in den liebevoll dekorierten Sälen. Partner an den Herden sind neben bekannten Genusspartnern abermals Spitzenköche der Romantik Hotels & Restaurants.

Was beim Ball des Weines in der Glücks-

liste nicht fehlen darf, ist ein Entertainment-Programm der Extraklasse. Ein besonderer Glücksgriff ist das Engagement von SINATRA & FRIENDS. Mit unsterblichen Evergreens wie „My Way“ und „Mr. Bojangles“ lässt deren Show einen unverwechselbaren Las Vegas-Abend der Swinging Sixties lebendig werden. Feel Glück!

Informationen zum Ball des Weines gibt es auf www.balldesweines.de. Flanierkarten sind über die Tourist-Information Wiesbaden erhältlich (Am Marktplatz 1, 65183 Wiesbaden), Galakarten direkt im Projektbüro: info@balldesweines.de. Alle Preiskategorien beinhalten neben dem Eintritt zum Ball des Weines auch alle Genüsse des Abends.

Foto: VDP

Verband Deutscher Prädikatsweingüter
e. V.
Tanusstraße 61
55120 Mainz
Telefon: (0 61 31) 945 65 14
www.vdp.de

Weihnachtszauber: Kellermanns Genussgipfel am 25. und 26.12.2016

Sterne sind zur Weihnachtszeit einfach nicht wegzudenken. Was also liegt näher, als sich und seine Lieben mit einem außergewöhnlichen Menü zu überraschen und sich die besten Genussgipfel aus der 2-Sterne-Küche Thomas Kellermanns zu gönnen. An den beiden Weihnachtsfeiertagen am 25. und 26. Dezember erwartet Thomas Kellermann seine Gäste mit exklusiven Köstlichkeiten.

- **Die Idee: zwanglose Stimmung – einzigartiger Genuss**
Freuen Sie sich nach allem (vor-)weihnachtlichen Trubel auf eine wohlverdiente Auszeit und lassen Sie sich vom Sternekoch in zwanglos gemütlicher Atmosphäre kulinarisch verzaubern.
- **Die Genussgipfel: für Feinschmecker und Gourmets**
Genießen Sie himmlische Vorspeisen vom exklusiven Buffet, bevor zwei außergewöhnliche Gänge aus der 2-Sterne-Küche Thomas Kellermanns am festlich gedeckten Tisch serviert werden.
- **Feinste Tropfen: ausgewählt vom Sommelier**
Nachdem der anregende Champagner aus dem Hause Laurent-Perrier zum Aperitif serviert ist, gibt es korrespondierende Getränke und passende Weine, die Sommelier Frank Hildebrand persönlich zusammen gestellt hat.
- **Der krönende Abschluss: feinste Desserts**
Aus dem Reich der Pâtisseries werden himmlische Nachspeisen und süße Desserts auf die Teller gezaubert.
- **Die Begleitung: Musik, die beschwingt**
Während die Gäste Kellermanns Köstlichkeiten im festlich geschmückten Fürstensaal und Kaminsaal genießen, verwöhnt Sänger und Pianist Helmut Nake mit musikalischen Leckerbissen.

Hotel Burg Wernberg
Schlossberg 10
92533 Wernberg-Köblitz
Tel.: +49 (0)9604 939 0
Reservierung: +49 (0)9604 939 135
Fax: +49 (0)9604 939 139
E-Mail: hotel@burg-wernberg.de

MSC legt Jahreskatalog 2017/18 neu auf

Neue Schiffe und erweiterte Routen sind
Highlights der Saison 2017/18

Das Programm für die Saison 2017/2018 ist von MSC neu aufgelegt worden: Die aktualisierte zweite Katalogauflage enthält neue, attraktive Angebote, wie etwa die bis 31. Januar 2017 verlängerten Frühbucherpreise mit Ermäßigungen von bis zu 350 Euro pro Person. Auch die beiden lang erwarteten, hochmodernen Neubauten MSC Seaside und MSC Meraviglia sind in der aktuellen Katalogauflage mit wunderschönen Reisen durch die Karibik bzw. durchs westliche Mittelmeer vertreten.

MSC Sommerhighlights 2017

MSC Kreuzfahrten zeigt mit insgesamt sieben Schiffen im Mittelmeerraum starke Präsenz und untermauert damit deutlich die Marktführerschaft in dieser Region. Im westlichen Mittelmeer steuern im Sommer 2017 neben der MSC Meraviglia auch die MSC Splendida, die MSC Orchestra sowie die MSC Armonia ab Genua Destinationen in Italien, Frankreich und Spanien an. Im östlichen Mittelmeer reisen Kreuzfahrtbegeisterte von Venedig aus mit der MSC Poesia, MSC Sinfonia oder der MSC Musica in Richtung Griechenland, Kroatien, Albanien und Montenegro. Umfangreiche An- und Abreisepakete sind bei einer Buchung oftmals inklusive.

Neuheiten im Mittelmeer

Die MSC Meraviglia bricht im Juni 2017 zu ihrer Jungfernfahrt auf und wird in ihrer ersten Sommersaison im westlichen Mittelmeer eingesetzt. Auf ihrer abwechslungsreichen Route liegen Genua, Neapel, Messina, Malta, Barcelona und Marseille. Das neue Flaggschiff setzt Maßstäbe bei Entertainment, Kulinarik und Wellness: Weltweit einzigartig und exklusiv für MSC entwickelt ist das Programm „Cirque du Soleil at Sea“, kulinarische

Highlights genießen die Gäste unter anderem mit den Kreationen des berühmten Chocolatiers Jean-Philippe Maurry. Entspannung bietet die großzügige Wellness-Erlebniswelt und ein moderner Fitnessbereich mit maßgeschneiderten Sportprogrammen. Für eine einzigartige Atmosphäre an Bord sorgt die beeindruckende Innenpromenade mit einem 80 Meter langen LED-Himmel.

MSC Gäste können sich auf ein spannendes, neues Ziel im östlichen Mittelmeer freuen: Albanien mit dem Hafen Saranda. Auf ihren Touren durchs östliche Mittelmeer mit Start in der romantischen Hafenstadt Venedig legt die MSC Poesia von April bis Oktober 2017 erstmals dort an. Saranda gilt als unentdeckte Perle und beeindruckt mit unberührter Natur, einer Bucht voller kleiner Inseln und weißer Strände sowie dem UNESCO-Weltkulturerbe Butrint. Die Ruinenstadt ist ein Mikrokosmos europäischer Geschichte, denn zahlreiche Kulturen, darunter Griechen, Römer, Byzantiner und Osmanen hinterließen dort ihre Spuren.

Starke Präsenz in Nordeuropa sowie neue Highlights im Baltikum mit der MSC Magnifica

MSC Kreuzfahrten hält für seine Gäste eines der größten Angebote an Nordeuropa-Routen bereit. Mit der MSC Magnifica, der MSC Preziosa und der MSC Fantasia fahren drei Schiffe ab Kiel, Hamburg und Warnemünde Richtung Nord- und Ostsee. Zu einem ganz exklusiven Erlebnis werden diese Kreuzfahrten im luxuriösen MSC Yacht Club.

Träume von Sonne, Strand und Meer – Karibik im Sommer 2017

Auch in den Sommermonaten fahren die



MSC Opera und die MSC Divina in die Karibik. Die MSC Divina bringt ihre Gäste – auf Wunsch auch im MSC Yacht Club – von den USA nach Puerto Rico, die Bahamas, Jamaica, die Cayman Inseln sowie Mexiko. Mit der MSC Opera reisen Kreuzfahrer von der kubanischen Hauptstadt Havanna bis Honduras und genießen so bestes Karibik-Feeling.

MSC Winterhighlights 2017/2018 Elegant durch die Karibik und auf die Antillen

Ab Dezember 2017 geht die neue MSC Seaside in der Karibik auf Kurs. Der Neubau bietet innovatives Design und weitläufige Freiflächen, die für Reisen durch warme Gefilde konzipiert sind. Es ist das „Schiff, das der Sonne folgt“ – so lautet der Beiname der MSC Seaside.

Mit der MSC Splendida den Nahen Osten entdecken

Außergewöhnliche Eindrücke in die Landschaft und die Kultur des Nahen Ostens bietet im Dezember 2017 sowie Frühjahr 2018 eine Kreuzfahrt mit der MSC Splendida: Von Abu Dhabi aus kreuzen MSC Gäste Richtung Bahrain, Katar, Oman und durch die Emirate, um dort die wunderbare Welt des Orients kennenzulernen.

Foto: MSC

www.msc-kreuzfahrten.de

Ehrenvolle Auszeichnung für das The Ritz-Carlton, Wolfsburg

Das The Ritz-Carlton Wolfsburg hat den CSR Jobs Award für sein soziales und gesellschaftliches Engagement in der Kategorie „Unsere Flüchtlingshilfe“ erhalten. Das 5-Sterne-Hotel in der Autostadt in Wolfsburg war gemeinsam mit dem Fußball Club Werder Bremen und der Firma Knorr Bremse nominiert und wurde bei der Gala in Köln zum Gewinner gekürt.



Edith Gerhardt, Generaldirektorin des The Ritz-Carlton, Wolfsburg und Conradin von Nicolai, Deutsches Rotes Kreuz

Edith Gerhardt, Generaldirektorin des The Ritz-Carlton, Wolfsburg nahm die Auszeichnung vor Ort entgegen und sagte: „Die Unterstützung für geflüchtete Menschen ist eine Herzensangelegenheit für mein Team und mich. Wir – die Ladies und Gentlemen des The Ritz-Carlton, Wolfsburg – sind als herzliche Gastgeber bekannt. Der respektvolle Umgang untereinander ist ein zentraler Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Mit unserem Engagement übertragen wir diese Willkommenskultur auf Flüchtlinge in der Region Wolfsburg und stellen uns der gesellschaftlichen Verantwortung. Denn die Integration der Menschen in unsere Gesellschaft gelingt nur gemeinsam! Die überaus positive Rückmeldung der Mitarbeiter des Hotels, der Gemeinde und nicht zuletzt die Freude und Dankbarkeit der Flüchtlinge selbst ist Ansporn und Bestätigung für uns.“

Foto: Foto: Marc Thürbach

The Ritz-Carlton Wolfsburg
38440 Wolfsburg
Tel.: 05361 607 000
www.ritzcarlton.com/wolfsburg

Neue Radkarte für unbegrenzten Radspaß

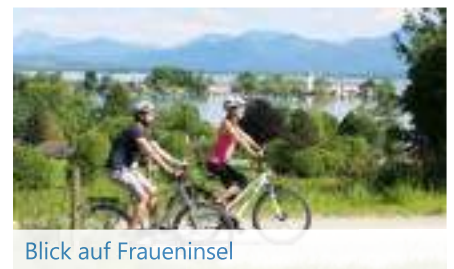
Chiemsee-Alpenland Tourismus hat die beliebte Radkarte neu aufgelegt

Wer auf spannenden Radtouren die Region rund um das „Bayerische Meer“ kennenlernen möchte, hat mit der neuen Radkarte von Chiemsee-Alpenland Tourismus eine kompetente Begleiterin. Auseinandergeklappt misst sie 85 mal 115 Zentimeter, zusammengeklappt passt sie mit 10 mal 21 Zentimetern in jede Radtasche und jeden Rucksack. Im Maßstab 1:80.000 bildet sie die Region vom Tegernsee bis zum Waginger See sowie das Bayerische Innental detailliert ab. Das Herz der Karte ist der Chiemsee mit dem Radweg, der ihn entlang der Ufer umrundet. Eine Reihe von bedeutsamen Fernradwegen, etwa der Innradweg und der Bodensee-Königssee-Radweg, führt durch die Region. Alle 16 Radwege sind farbig eingezeichnet und auf der Rückseite der Karte inklusive Höhenprofil beschrieben. Im Serviceteil sind Aufladestationen für E-Bikes ebenso dargestellt wie Radbusse und nützliche Apps fürs Smartphone. Tipps für die Zeit vor und nach der Radtour oder für sehenswerte Zwischenstopps ergänzen die Informationen. Die Karte kann kostenlos unter Telefon 08051 965550 angefordert werden.

Geplatzter Schlauch, leere Batterie, kaputte Bremse? Die Karte enthält die Adressen von insgesamt 74 E-Tankstellen, Werkstätten und Schlauchautomaten der Region, die mit einem Punkt in der Karte gekennzeichnet sind. Zu jeder Tour finden sich Vorschläge für Ausflüge und Sehenswürdigkeiten, die am Wegrand oder in der Nähe liegen. Ein Tipp entlang des Prientalradweges ist beispielsweise der Besuch des neu renovierten Müllner-Peter-Museums in Sachrang, oder der historische Mühlsteinbruch bei Neubeuern auf dem SUR-Radweg.

Der Rad-Klassiker in der Region ist die Runde um den Chiemsee. Mit einer Gesamtlänge von 60 Kilometern ist sie an einem Tag zu bewältigen. Schnelle Radler folgen dabei der Wegweisung für

den „Chiemsee Radweg“, wer gemütlich fährt und Rücksicht auf Badegäste und Fußgänger nimmt, kann dem „Chiemsee Rundweg“ folgen. Mit dem Bus „Chiemseeringlinie“ oder der Chiemsee-Schiffahrt kann die Tour in den Sommermonaten abgekürzt werden.



Blick auf Fraueninsel

Zwei Radwege verbinden die Region mit der Stadt München. Der Mangfall-Radweg führt auf 66 Kilometern vom Münchner Ostbahnhof bis Rosenheim. An der Münchner Ludwigsbrücke startet der Panoramaweg Isar-Inn und bringt Radler nach 67 Kilometern in die mittelalterliche Stadt Wasserburg. Beide Städte bieten mit Museen, Konzerten und Ausstellungen ein breites kulturelles Angebot. Mit dem SUR-Radweg und der Wasserburger Radrunde lassen sich beide Städte in einem großzügigen Bogen umrunden.

Wer sich neben der Karte auch auf seine Handy-Navigation verlassen möchte, ist mit der ChiemseeAlpenAPP gut beraten. Denn die GPS-gestützte Smartphone-Anwendung ermöglicht es, die Tourdaten auf das Gerät zu laden. So ist die Navigation auch in Funklöchern ohne Netzempfang möglich. Im Tourenportal auf www.chiemsee-alpenland.de/touren lassen sich alle Radtouren detailliert planen.

Foto: Chiemsee-Alpenland Tourismus

Alle Auskünfte zu Urlaubs- und Freizeitmöglichkeiten, Unterkünften und Veranstaltungen erteilt das Chiemsee-Alpenland Infocenter unter Telefon 08051 965550 oder www.chiemsee-alpenland.de

Auf der „Straße des Glücks“ durch die Rocky Mountains

Übernachtung auf der luxuriösen Wohlfühl- Ranch Dunton Hot Springs

Sie sind Inspiration und Anregung zum Entdecken der Welt: Die Reiserouten „Routes du Bonheur“ der renommierten Vereinigung aus Luxushotels und Spitzenrestaurants, Relais & Châteaux.

Eine der Relais & Châteaux Routen führt passionierte Reiseliebhaber durch den wilden Westen der USA. Auf der 2.432 Kilometer langen Strecke erleben die Besucher eindrucksvolle Panoramen der Rocky Mountains, unberührte Natur, Geisterstädte, die Geschichten aus der Zeit des Goldrauschs und des Silberbooms erzählen und weitläufige Ranches, die verstreut in den Tälern liegen. Erste Station ist The Home Ranch in Clark, Colorado. Mit mehr als 400.000 Hektar im Herzen des Elk River Valleys gilt die Ranch als

Rocky Mountain Fans den Nachbarstaat Wyoming und checken in der Triple Creek Ranch in der kleinen pittoresken Stadt Darby ein. 2014 von den Lesern des US-amerikanischen Reisemagazins Travel + Leisure zum „Besten Hotel der Welt“ gewählt, kommen die Gäste hier in den Genuss authentischer Western-Programme wie Winzer-Wochenenden, Rindertreiben oder Schlittenhundefahrten. Keine zwei Stunden entfernt liegt nahe Philipsburg, eingerahmt von Weiden und Hügeln, The Ranch at Rock Creek. Sie verkörpert geradezu den Geist Montanas und lässt den Alltag leicht vergessen bei Aktivitäten wie Wildbeobachtung, Tontauben- und Bogenschießen, Mountainbiking oder der Teilnahme an einem Rodeo-Wettbewerb. Nach so viel Wild-West Ambiente und



Bewohner verließen nach dem Bergbau-Boom das kleine ehemalige Minenstädtchen am Ufer des Dolores River 1918. Zwölf komfortabel ausgestattete Blockhütten für zwei bis zehn Personen bieten alle Annehmlichkeiten eines Fünf-Sterne Hotels. Gegessen wird gemeinsam an einer langen Tafel im originalgetreuen

Potter House



Saloon, der Mittelpunkt des außergewöhnlichen Hideaways ist und Gästen die Möglichkeit verschafft, auf den Spuren berühmter Wild-West Größen wie Butch Cassidy zu wandeln. So ist im Bartresen die Unterschrift des bekannten Bankräubers eingeritzt, der sich in Dunton Hot Springs versteckt hielt.

Fotos: Dunton Hot Springs



Forge Cabin

ideales Reiseziel für Familien das ganze Jahr über. Neben ihrem Western-Reitprogramm bietet sie ihren Gästen delikate Gourmetküche vom Biobauernhof des Küchenchefs. Für die nächsten beiden Stopps in Montana durchstreifen die

unverfälschter Natur geht es zurück nach Colorado in das bekannte Ski- und Promidorf Aspen.

Höhepunkt der Reise ist der Abstecher nach Dunton Hot Springs. Die letzten

Weitere Informationen zu Dunton Hot Springs und Buchungen über www.duntonlife.com. Auskünfte und Reservierungen zu den „Routes du Bonheur“ von Relais & Châteaux erhalten Interessierte über die Telefonnummer +49/69/96759117

Urlaub mitten im Meer: Sandals baut zwölf weitere Über- wasser-Villen auf Jamaika

Karibische Hotelgruppe erweitert Angebot im Sandals Royal Caribbean auf Jamaika aufgrund großer Nachfrage – Persönlicher Butler und Wassertaxi inklusive



CarloSandals Resorts:
Over-the-water
Bungalows, Jamaika

Wer seinen Urlaub nicht nur am Meer, sondern direkt über dem Wasser verbringen möchte, kann sich diesen Luxus künftig auch im Sandals Royal Caribbean auf Jamaika gönnen: Aufgrund der großen Nachfrage nach den ersten fünf Over-the-water-Villen der Karibik, die Anfang Dezember die ersten Urlauber erwarten, baut das Resort zwölf neue exklusive Bungalows ins Meer. Urlauber können sich ab sofort eine der exklusiven Unterkünfte reservieren, die Ende Januar 2017 fertiggestellt werden.

Näher kann man dem Meer kaum kommen: Die neuen Luxusvillen des Royal Caribbean sind auf Stelzen direkt ins Wasser gebaut. Dank eines Glasbodens im Wohnbereich bieten sie sogar nach unten einen exklusiven Ausblick auf das kristallklare Nass und seine Bewohner. Dazu versprechen die Suiten viel Privatsphäre: Erreichen kann man sie nur über einen Steg von der Privatinsel Sandals Island aus oder mit dem privaten Bootstaxi.

Die Ausstattung der Villen lässt keine Wünsche offen: Ein Essbereich und Lounge-Möbel auf der Terrasse, Außen- und Innenduschen, eine Außenwanne mit

Blick auf das Meer, ein Kingsize-Bett aus edlem Mahagoni sowie 65-Zoll-Flachbildfernseher sorgen dafür, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen. Besonders gut entspannen lässt es sich auch in einer Hängematte für Zwei, die über dem Wasser angebracht ist, oder auf einem zusätzlichen Sonnendeck, das vor der Villa auf dem Wasser zu schwimmen scheint. Damit die Paare ihr Refugium selbst zum Essen nicht verlassen müssen, ist auch der 24-Stunden-Zimmerservice im Luxus-All-inclusive-Preis enthalten. Ebenso wie der eigene Butler, der dafür sorgt, dass garantiert kein Wunsch unerfüllt bleibt.

Foto: Sandals Resorts International

Sandals Resorts | Beaches Resorts |
Grand Pineapple Beach Resorts
Grafenberger Allee 72
40237 Düsseldorf
T: 49 (0) 211 – 405 77 00
F: 49 (0) 211 – 405 65 03
info@sandalshotels.de
www.sandals.de
www.beaches.com
www.grandpineapple.com
www.fowlcay.com
www.yourjamaicanvillas.com



Neues Four Seasons Hotel New York Downtown in Lower Manhattan eröffnet

Downtown New York begeistert durch seine neue Kunstszene, Küchenchefs, die ein Dinner in ein kulinarisches Erlebnis verwandeln, sich rasch wandelnde Mode, Architektur und zu guter Letzt die Symbiose von Tradition und Innovation.

„Downtown New York hat sich zu einem der lebendigsten Viertel der Stadt entwickelt“, sagt Peter Humig, General Manager des neuen Hotels. „Es ist nicht mehr nur ein Geschäftsviertel. Gäste spüren diese neue Energie von der Minute an, in der sie ankommen“.

Beeindruckende Architektur verändert die berühmte Skyline der Stadt New York, in dem neue Wolkenkratzer entstehen, kulturelle Institutionen und wöchentlich neue Einkaufsmöglichkeiten und Etablissements öffnen. Werbeagenturen, Medienvertreter und wachsende Informationsindustrien zieht es in die Nachbarschaft der bereits ansässigen Start Up- und Finanzunternehmen.

Das Hotel liegt in Tribeca, nur wenige Schritte von der Wall Street, dem World Trade Center und dem atemberaubenden neuen Oculus entfernt und befindet sich unweit der Designergeschäfte in Soho, dem Nachtleben im Meatpacking District und der entspannten Ruhe des Hafenviertels.

Foto: Christian Horan

Four Seasons Hotel New York Downtown
27 Barclay Street
New York
New York 10007, U.S.A.
Tel. +1 (646) 880-1999
Fax. +1 (646) 880-1991
www.fourseasons.com/
newyorkdowntown/

Hot Spot in Beirut erwacht zu neuem Leben

Kempinski eröffnet Summerland Hotel & Resort Beirut

Paris des Ostens, seit 2014 ausgezeichnet als eine der sieben „Weltwunder-Städte“, kosmopolitischer Hotspot, bekannt für sein legendäres Nachtleben mit aufregenden Clubs sowie die exklusive Mode- und Designer-Szene. Hier – direkt an der Palmen gesäumten Küstenlinie, nur fünf Minuten vom Stadtzentrum entfernt, eröffnet das Kempinski Summerland Hotel & Resort Beirut seine Türen.

Auf einer Fläche von 22.000 Quadratmetern offenbart sich ein wahres Juwel – ein Resort-Hotel mit insgesamt 153 eleganten Zimmern und Suiten und last but not least eine orientalisch Genussküche.

einem eigenständigen, runden Gebäude inmitten der Gartenanlage des Resorts stehen auf über 1.000 Quadratmetern zusätzlich Entspannungslounges zur Verfügung. Direkt im Hotelgebäude befindet sich darüber hinaus ein hoch-modernes Fitness-Studio mit zwei weiteren Behandlungsräumen auf etwa 500 Quadratmetern.

Für das leibliche Wohl sorgen insgesamt sieben Restaurants und Bars. Die kulinarische Reise beginnt bei der würzig, aromatischen und vielseitigen libanesischen Küche im Pier 78 direkt am Meer. Der perfekte Ort um auf der Roof Top Bar &



Kempinski Summerland Hotel & Resort Beirut

Eine weitläufige Poollandschaft mit einem exklusiven Bereich für Kinder erstreckt sich über das Areal mit Blick aufs Meer, gekrönt von dem legendären Cascade-Wasserfall, der als Hommage an das frühe Summerland-Resort ebenfalls erneuert wurde. Sechs private Bungalows, alle mit eigenen Jacuzzis ausgestattet, überblicken den privaten Sandstrand. Eine moderne Marina mit insgesamt 47 Liegeplätze für Yachten, umfangreiche Wassersportmöglichkeiten sowie ein Tennisplatz ergänzen das Angebot.

Fitness- und Wellness-Enthusiasten können sich auf einen Resense Spa der Extraklasse freuen: Auf zwei Ebenen in

Lounge einen hektischen Arbeitstag oder einen wunderbaren Urlaubstag ganz entspannt bei einem Sundowner, ausklingen zu lassen.

Foto: Kempinski Summerland Hotel & Resort Beirut

Kempinski Summerland Hotel & Resort
Al Akhtal Al Saghir Jnah
PO Box 11-7791
Beirut Lebanon
Tel.: +961 1 858 000
Fax: +961 1 858 032
reservations.summerland@kempinski.com
www.kempinski.com/beirut

Kochen mit Schnauze

Eyck Zimmer ist neuer Küchenchef im Restaurant Quarré

Ich koche wie „meine Stadt Berlin – kreativ, unkompliziert und mit Schnauze“, sagt Eyck Zimmer, der ab sofort als Küchenchef im Restaurants Quarré arbeitet und damit die Küchengarde um Hendrik Otto, Daniel Lengsfeld und Stephan Eberhard komplettiert. Das Produkt, der Geschmack sowie Akzente der Berliner Küche stehen für den gebürtigen Erfurter bei seiner Tätigkeit im Fokus.



Eyck Zimmer

Vor seinem Wechsel ins Hotel Adlon Kempinski konzipierte der 46-Jährige in der Position des Küchendirektors die Ausrichtung und das Design des mit einem Stern ausgezeichneten Restaurants „Skykitchen“ im Berliner andel's Hotel.

Seine Ausbildung absolvierte Eyck Zimmer im geschichtsträchtigen Erfurter Hof, dem damals besten Hotel am Platze. Inspiration und Antrieb für eine Kochkarriere erhielt er bereits mit etwa 14 Jahren, als er mit seiner Großmutter die Kochsendung „Essen wie Gott in Deutschland“ mit Paul Bocuse heimlich im Westfernsehen schaute. „Die Raffinesse, mit der diese Koryphäe zu kochen verstand, fesselte mich“.

Foto: Hotel Adlon Kempinski

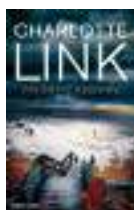
Hotel Adlon Kempinski Berlin
Restaurant Quarré
Unter den Linden 77
10117 Berlin
Tel.: +49 30 2261 1959
E-Mail: quarre.adlon@kempinski.com
www.kempinski.com/de/berlin/hotel-adlon/dining/restaurants/restaurant-quarre/



Hotels & Restaurants Deutschland Michelin 2017

Michelin
1332 Seiten, 29,95 Euro
ISBN: 978-2-067-21472-9

In diesem ausführlichen Hotel- und Restaurantführer von MICHELIN werden weit über tausend Hotels und Restaurants vorgestellt. Die Auswahl der besten Häuser in ganz Deutschland und allen Preiskategorien wird von einem erfahrenen Inspektoren-Team zusammengestellt. Über 5.800 Adressen – von Weinstuben über Landgasthöfe bis hin zu Spitzenrestaurants und Luxushotels. Zur besseren Orientierung sind außerdem viele Stadtpläne und ein Atlas, in dem alle erwähnten Orte verzeichnet sind, enthalten.



Gut konstruierter und spannender Krimi Die Entscheidung

Charlotte Link
Blanvalet Verlag
576 Seiten, 22,99 Euro
ISBN: 978-3-764-50441-0

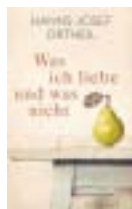
Eigentlich will Simon mit seinen beiden Kindern in Südfrankreich ein ruhiges Weihnachtsfest feiern. Doch dann kommt alles ganz anders: Die Kinder sagen ihm kurzfristig ab, seine Freundin gibt ihm den Laufpass, und auf einem Strandspaziergang begegnet er einer jungen, völlig verwahrlosten Frau: Nathalie, die weder Geld, Papiere noch eine Unterkunft hat, die furchterlich abgemagert und hochgradig verängstigt ist. Sie tut ihm leid, und er bietet ihr seine Hilfe an. Nicht ahnend, dass er durch diese Entscheidung in eine mörderische Geschichte hineingezogen wird, deren Spuren bis nach Bulgarien führen. Und zu Selina, einem jungen Mädchen, das ein besseres Leben suchte und in die Hände skrupelloser Verbrecher geriet. Ihr gelingt die Flucht, doch damit löst sie eine Kette von Verwicklungen aus, die Simon und Nathalie, tausende Kilometer entfernt, in der Provence zum Verhängnis werden ...



Mehr-Generationen-Roman mit schrulligem Humor Gestorben wird immer

Alexandra Fröhlich
Penguin Verlag
336 Seiten, 13,00 Euro
ISBN: 978-3-328-10001-0

Der Tod war Agnes' Geschäft. Über Jahrzehnte hinweg führte sie den Steinmetzbetrieb Weisgut & Söhne in Hamburg und lenkte gebieterrisch die Geschicke der Familie. Mit 91 Jahren nun hat Agnes von allem und jedem genug, sie will reinen Tisch machen und endlich das Geheimnis lüften, das sie viel zu lange schon mit sich herumträgt. Da ihre Tochter das Weite gesucht hat, beauftragt sie ihre Enkelin Birte, die Einzige, die aus demselben harten Holz geschnitzt ist wie sie, den ganzen Clan zusammenzutrommeln – kein einfaches Unterfangen, denn alle sind sich spinnefeind. Es ist Zeit für die Wahrheit.



Ein Buch über die Lebenskunst – und über die Kunst, sein Leben zu führen Was ich liebe – und was nicht

Hanns-Josef Ortheil
Luchterhand Literaturverlag
368 Seiten, 23,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87416-6

In seinem neuen Buch erzählt Hanns-Josef Ortheil von seinen Lebens Themen. Entlang zentraler Stichworte wie Wohnen, Reisen, Essen und Trinken, Film, Jahreszeiten oder Musik geht er den vielfältigen Facetten einer literarischen Lebenskunst auf den Grund, die so etwas wie die Basis für seine literarischen Werke bildet. In kurzen, erzählenden und essayistischen Texten werden diese Passionen nicht nur beschrieben, sondern auch nach ihrer Herkunft und vor allem danach befragt, was sich hinter ihnen verbirgt. Warum hasst Ortheil Frühstückbüffets, und warum hört er beim Schreiben ausschließlich Klaviermusik aus den Zeiten vor 1750? Wieso gefällt ihm eine so spröde TV-Sendung wie das »Alpenpanorama«, und warum wird er wohl nie nach Japan reisen, vielleicht aber einmal ein Buch über Japan schreiben?



Glänzende Satire und köstliche Unterhaltung

Cheers Feiern mit der Business Class

Martin Suter
Diogenes
224 Seiten, 14,00 Euro
ISBN: 978-3-257-30021-5

Das glatte Parkett der feuchtfröhlichen Events ist ein weites Feld: Ob Firmenfeier, Business Lunch, Event, Weihnachtsessen, Silvester-einladung beim Chef, der heiße Flirt mit der neuen Sekretärin oder der Absacker unter Kollegen – der Manager genießt nie ganz unbeschwert. Denn die Karriere kennt keine Auszeit. Nicht etwa der Herzinfarkt oder der Alkohol sind daher der größte Feind, sondern die eigene Spezies.



Amüsantes aus dem Süddeutsche Zeitung-Sprachlabor

Männer, die auf Diven liegen Vergnügliches aus dem Sprachlabor

Hermann Unterstöger
Süddeutsche Zeitung Edition
192 Seiten, 14,90 Euro
ISBN: 978-3-864-97365-9

ROT LACKIERTE FINGERNÄGEL UMKLAMMERN eine überdimensionale Teetasse ... und dann, was geschieht dann? Kommt Sherlock Holmes durch die Balkontür? Fällt in Peking eine überdimensionale Tasse Reis um? Werfen Handballen Zuckerstücke in den Tee? Nein, wo sich derlei in der Süddeutschen Zeitung begibt, legt der Leser, die Leserin die Fingerkuppen auf die Tastatur und richtet eine Mail ans Blatt, des Sinnes, dass Fingernägel nicht zum Umklammern erschaffen worden seien und dass die Redaktion, wenn sie schon Stilfiguren anfasst, dies doch bitte mit spitzen Zehennägeln ... naja, kurzum: Vorsicht bei solchen Sachen!



Mitreißend, unterhaltsam und spannend wie ein Thriller

Der Taubentunnel

Geschichten aus meinem Leben

John le Carré
Ullstein
384 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-550-08073-9

Was macht das Leben eines Schriftstellers aus? Mit dem Welterfolg *Der Spion*, der aus der Kälte kam gab es für John le Carré keinen Weg zurück. Er kündigte seine Stelle im diplomatischen Dienst, reiste zu Recherchezwecken um den halben Erdball – Afrika, Russland, Israel, USA, Deutschland –, traf die Mächtigen aus Politik- und Zeitgeschehen und ihre heimlichen Handlanger. John le Carré ist bis heute ein exzellenter und unabhängiger Beobachter, mit untrüglichen Gespür für Macht und Verrat. Aber auch für die komischen Seiten des weltpolitischen Spiels. In seinen Memoiren blickt er zurück auf sein Leben und sein Schreiben.

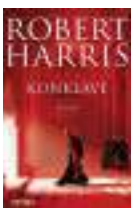


Spannung, viele Geheimnisse und eine Überraschung zum Schluss

Im Wald

Nele Neuhaus
Ullstein
560 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-550-08055-5

Mitten in der Nacht geht im Wald bei Ruppertshain ein Wohnwagen in Flammen auf. Aus den Trümmern wird eine Leiche geborgen. Oliver von Bodenstein und Pia Sander vom K11 in Hofheim ermitteln zunächst wegen Brandstiftung, doch bald auch wegen Mordes. Kurz darauf wird eine todkranke alte Frau in einem Hospiz ermordet. Bodenstein ist erschüttert, er kannte die Frau seit seiner Kindheit. Die Ermittlungen führen Pia und ihn vierzig Jahre in die Vergangenheit, in den Sommer 1972, als Bodensteins bester Freund Artur spurlos verschwand. Ein Kindheitstrauma, das er nie überwand – und für viele Ruppertshainer eine alte Geschichte, an die man besser nicht rührt. Es bleibt nicht bei zwei Toten. Liegt ein Fluch über dem Dorf?



Glänzende Satire und köstliche Unterhaltung

Konklave

Robert Harris
Heyne Verlag
352 Seiten, 21,99 Euro
ISBN: 978-3-453-27072-5

Der Papst ist tot. Die um den Heiligen Stuhl buhlenden Gegner formieren sich: Traditionalisten, Modernisten, Schwarzafrikaner, Südamerikaner ... Kardinal Lomeli, den eine Glaubenskrise plagt, leitet das schwierige Konklave. Als sich die Pforten hinter den 117 Kardinälen schließen, trifft ein allen unbekannter Nachzügler ein. Der verstorbene Papst hatte den Bischof von Bagdad im Geheimen zum Kardinal ernannt. Ist der aufrechte Kirchenmann der neue Hoffnungsträger in Zeiten von Krieg und Terror – oder ein unerbittlicher Rivale mit ganz eigenen Plänen? Die Welt wartet, dass weißer Rauch aufsteigt ...



Der neue Psychothriller von Sebastian Fitzek!

Das Paket

Sebastian Fitzek
Droemer
368 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-426-19920-6

Seit die junge Psychiaterin Emma Stein in einem Hotelzimmer vergewaltigt wurde, verlässt sie das Haus nicht mehr. Sie war das dritte Opfer eines Psychopathen, den die Presse den »Friseur« nennt – weil er den misshandelten Frauen die Haare vom Kopf schert, bevor er sie ermordet. In ihrer Paranoia glaubt sie in jedem Mann ihren Peiniger wiederzuerkennen, dabei hat sie den Täter nie zu Gesicht bekommen. Nur in ihrem kleinen Haus am Rande des Berliner Grunewalds fühlt sie sich noch sicher – bis der Postbote sie eines Tages bittet, ein Paket für ihren Nachbarn anzunehmen. Einen Mann, dessen Namen sie nicht kennt und den sie noch nie gesehen hat, obwohl sie schon seit Jahren in ihrer Straße lebt ...



Amüsant, schlau und sehr französisch!

Emilienne oder die Suche nach der perfekten Frau

Anne Berest
Knaus
240 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0732-4

Für Emilienne ist ihre Nachbarin Julie das leuchtende Vorbild – all das, was sie, der nette Kumpeltyp, niemals sein wird: die perfekte Mutter, die perfekte Karrierefrau, die perfekte Ehefrau, die perfekte Gastgeberin... bis zum perfekten Zusammenbruch. An dem Tag beschließt Emilienne, dass es ihr mit all den an die Frauen herangetragenen Ansprüchen reicht. Sie beschließt, sich auf die Suche zu machen.



Hunter is back!

Totenfang

Simon Beckett
Wunderlich
560 Seiten, 22,95 Euro
ISBN: 978-3-805-25001-6

Sein fünfter Fall führt Dr. David Hunter in die Backwaters, ein unwirtliches Mündungsgebiet in Essex, wo die Grenzen zwischen Land und Wasser verschwimmen. Aber die wahren Gefahren lauern nicht in der Tiefe, sondern dort, wo er sie am wenigsten erwartet. Seit über einem Monat ist der 31-jährige Leo Villiers spurlos verschwunden. Als an einer Flussmündung zwischen Seetang und Schlamm eine stark verwesene Männerleiche gefunden wird, geht die Polizei davon aus, Leo gefunden zu haben. Der Spross der einflussreichsten Familie der Gegend soll eine Affäre mit einer verheirateten Frau gehabt haben, die ebenfalls als vermisst gilt: Leo steht im Verdacht, Emma Darby und schließlich sich selbst umgebracht zu haben. Doch David Hunter kommen Zweifel an der Identität des Toten. Denn tags darauf treibt ein einzelner Fuß im Wasser, und der gehört definitiv zu einer anderen Leiche.

„Perfect Slice“: Kuchen teilen leicht gemacht

Ein praktisches neues
Backformen-System von BergHOFF

Selbstgebackene Blechkuchen, ob süß oder herzhaft, sind etwas Wunderbares und werden von Freunden und Familie heiß geliebt. Bei Tisch gibt es trotzdem manchmal Ärger. Die einzelnen Stücke wurden ungleich geschnitten, was mehr oder weniger offensive Kämpfe um den größten Anteil am Kuchen- oder Pizzagluck auslöst. BergHOFF hat dieses Problem erkannt und liefert daher zusammen mit jeder Backform „Perfect Slice“ einen durchdachten Kuchenteiler. Mit dieser einzigartigen Kombination hat der Hersteller ein patentiertes System entwickelt, das mühelos saubere, optisch schöne Kuchenportionen nach Maß erzeugt.

Und so geht's: Wählen Sie die gewünschte Größe der Teile und richten Sie den BergHOFF-Kuchenteiler entsprechend aus. Benutzen Sie ihn dann mit Hilfe seines unten angebrachten Messers, das keine Kratzer macht, zum Schneiden – fertig sind die perfekten Kuchenstücke. Eine ebenfalls patentierte Rasterlinie an den Seiten der Backformen zeigt an, wo der Kuchenteiler bei jedem Schnitt anzusetzen ist. Damit wird die Portionskontrolle einfach gemacht.

Auflaufform mit
Auflaufteiler/Messer,
L: 359 mm, W: 296 mm,
H: 44 mm



Backform mit Kuchenteiler/Messer
und Deckel, rechteckig, L: 364 mm,
W: 277 mm, H: 70 mm

Die Qualitäts-Backformen „Perfect Slice“ des belgischen Herstellers bestehen aus robustem Stahl, der sich nicht verziehen und verbiegen kann. Speziell designete Griffe ermöglichen ein sicheres und leichtes Anheben – auch mit Topflappen, Dank der Fernogreen-Antihaft-Beschichtung von BergHOFF, die kein PFOA, Cadmium oder Blei enthält, lässt sich der Inhalt nach dem Backen kinderleicht herausnehmen. Ein weiterer entscheidender Vorteil dieser Premium-Backformen ist ihre Langlebigkeit, denn das „Perfect Slice“-Messer beschädigt die Beschichtung nicht. So dürfen passionierte Hobbybäcker sicher sein, dass sie mit „Perfect Slice“ viele Jahre lang erstklassige Kuchen zaubern können.

Die Kollektion „Perfect Slice“ führt zwei rechteckige Backformen, eine davon mit Deckel, eine quadratische und eine runde Backform sowie ein dreiteiliges Backform-Set – alle mit Kuchenteiler. Weiterhin gibt es eine Auflaufform, zu der ein Auflaufteiler gehört.



Für beste Ergebnisse beim Kochen

Edelstahl-Kochgeschirr-Serie Ron



BergHOFF®
Yes, you're right!

Bei dem sechsteiligen Kochgeschirr der 5-ply Serie RON setzt Inhouse-Designer Pieter Roex konsequent auf eine minimalistisch-moderne Formgebung. Und das Know-How des belgischen Herstellers BergHOFF bürgt dafür, dass diese Töpfe und Pfannen praktisch in der Handhabung sind und über eine ausgezeichnete Wärmeleitung verfügen. So gelingen die darin zubereiteten Speisen richtig gut! Sie sind aus 18/10 Edelstahl mit Gussstahlgriffen gefertigt, außen poliert und innen mit Satin-Finish versehen. Für alle Herdarten, auch Induktion, geeignet.

Das Unternehmen entwirft, entwickelt und produziert Küchengeräte und Kochgeschirr. Die Produktkategorien sind Töpfe und Pfannen, Formen für Backen und Backofen, Küchenwerkzeug und Zubehör, Besteck, Geschirr, Gläser, Messer

und Grillartikel. Dank kosten-effizienter Produktionsmethoden in Kombination mit den Entwürfen renommierter Designer ist BergHOFF in der Lage, seinen Kunden Design-Artikel zu erschwinglichen Preisen anzubieten. Viele Entwürfe sind international ausgezeichnet.

BergHOFF ist ein internationales Unternehmen, das in mehr als 50 Ländern vertreten ist. Der Hauptsitz befindet sich in Heusden-Zolder, Belgien.

Fotos: BergHOFF

Bezug: über den Fachhandel und
www.berghoffworldwide.com



Stielkasserolle mit
Deckel, 18,00 cm



tiefe Bratpfanne
mit Deckel, 24,00 cm



Bratpfanne, 26,00 cm



Kochtopf
mit Deckel

Schenkung in Spanien noch in 2016 – verlieren Sie keine Zeit!

Pläne zur Änderung des Erbschaft- und Schenkungsteuergesetzes werden konkret

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) hatte in seinem Urteil vom 03.09.2014 entschieden, dass das spanische Erbschaft- und Schenkungsteuerrecht wegen Ungleichbehandlung von Ortsansässigen (residentes) und Nicht-Ansässigen (no-residentes) rechtswidrig war.

Die spanische Regierung musste daraufhin die gesetzlichen Regelungen zur Erbschaft- und Schenkungsteuer reformieren. Nicht-Residente konnten unter bestimmten Voraussetzungen die Rückzahlung zu viel gezahlter Erbschaft- und Schenkungsteuer verlangen und wurden fortan steuerlich wie die Ortsansässigen behandelt.

Das spanische Erbschaftsteuersystem ist auf staatlicher Ebene durch das Erbschaft- und Schenkungsteuergesetz 29/1987 vom 18.12.1987 (Ley 29/1987, de 18 de diciembre, de Impuestos sobre sucesiones y donaciones = LISD) und das Königliche Dekret 1629/1991 geregelt. Darüber hinaus haben die Landesregierungen bzw. Autonomen Regionen Spaniens (autonomías) eigene Gesetzgebungskompetenzen. Sie sind u.a. berechtigt, individuelle Freibetragsregelungen festzulegen, Steuersätze selbst zu bestimmen und eigene Abzüge von der Steuerschuld sowie Vergünstigungen zu schaffen. Hiervon haben alle Autonomen Regionen Gebrauch gemacht; einige gewähren eine fast völlige Freistellung.

In der Landesregierung der Comunidad Valenciana werden seit dem 30.

September erhebliche Änderungen der Erbschaft- und Schenkungsteuer diskutiert. Derzeit gelten dort Steuernachlässe von 75 % und Freibeträge in Höhe von 100.000 € für nahe Familienangehörige. In der Diskussion ist der Wegfall von sowohl Ermäßigung als auch Steuerfreibe-

dieses Vorhaben in der Region Valencia möglichst noch in diesem Jahr umsetzen, damit die aktuell geltenden Steuergesetze zur Anwendung kommen. Entscheidend ist das Datum der Beurkundung vor dem Notar. Erfolgt die Beurkundung bis zum 31. Dezember, finden die bis dahin geltenden Steuergesetze Anwendung, auch wenn die Steuererklärung erst später abgegeben wird.

Für andere Regionen Spaniens – zum Beispiel die Balearen (u.a. Mallorca und Ibiza) liegen bislang keine konkreten Informationen zur Änderung der Steuergesetzgebung vor. Jedoch ist nicht unwahrscheinlich, dass andere Landesregierungen nachziehen, um die Kassen zu füllen.

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

Foto: Katharina Kroll



Rechtsanwältin Katharina Kroll

trag. Konsequenz wäre, dass die Steuerbeträge insbesondere bei Schenkungen unter Lebenden bis zu dreimal so hoch ausfallen.

Wenn die Vorschläge von der Landesregierung angenommen werden, dürfte die Steuerreform bereits zum 1. Januar 2017 in Kraft treten. Sollten Sie daher eine Schenkung vornehmen wollen, sollten Sie

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

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



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

Viele Herzinfarkt-Patienten in Deutschland nicht optimal versorgt

Viele Herzinfarkt-Patienten werden in Deutschland nicht optimal versorgt. Das zeigt der „Qualitätsmonitor 2017“ des Wissenschaftlichen Instituts der AOK (WiDO) und des Vereins Gesundheitsstadt Berlin, der in Berlin vorgestellt wurde. Laut einer eigens für den Qualitätsmonitor durchgeführten Befragung der Kliniken verfügten etwa 40 Prozent der Krankenhäuser, die 2014 Herzinfarkte behandelten, nicht über ein Herzkatheterlabor, das für die Versorgung von akuten Infarkten der Standard sein sollte. „Diese Kliniken behandeln zwar relativ wenige Fälle, nämlich etwa 10 Prozent aller Herzinfarkte. Aber das sind hochgerechnet knapp 22.000 Patienten pro Jahr, die keine optimale Versorgung bekommen, obwohl es in Deutschland sicher keinen Mangel an Herzkatheterlaboren gibt“, sagt Prof. Thomas Mansky, Leiter des Fachgebietes Strukturentwicklung und Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen der Technischen Universität (TU) Berlin und einer der Autoren des Qualitätsmonitors.

Besonders ausgeprägt war das Problem in dem Viertel der Kliniken mit den wenigsten Behandlungsfällen: 82 Prozent dieser Krankenhäuser, die 2014 weniger als 34 Herzinfarkt-Patienten pro Jahr versorgten, verfügten nicht über die optimale Ausstattung mit einem Herzkatheterlabor. Aus Sicht der AOK zeigen diese Ergebnisse, dass in der Krankenhausplanung eine stärkere Konzentration auf Kliniken mit guter Behandlungsqualität und guter Ausstattung nötig ist. „Außerdem brauchen wir eine besser gesteuerte Einweisung der Patienten in die richtigen Kliniken“, betont Martin Litsch, Vorstandsvorsitzender des AOK-Bundesverbandes. Eine vernünftig organisierte Rettungskette mit Einbindung der Rettungsdienste sei notwendig: „Der Rettungswagen

sollte nicht das nächste, sondern das am besten geeignete Krankenhaus ansteuern, das den Patienten optimal versorgen kann. Meist würden sich dadurch noch nicht einmal die Transportwege verlängern.“ Litsch fordert einen neuen Anlauf für ein sektorenübergreifendes Konzept zur Notfallversorgung, das die Notaufnahmen der Kliniken, den ärztlichen Bereitschaftsdienst und den Rettungsdienst einbezieht.

Ein Viertel der Kliniken mit weniger als acht Brustkrebs-OPs pro Jahr

Der Qualitätsmonitor 2017 liefert detaillierte Daten zur Strukturqualität der deutschen Krankenhäuser. In einer Klinikliste werden für sechs ausgewählte und häufig vorkommende Krankheitsbilder die Strukturmerkmale und Qualitätsergebnisse von insgesamt 1.645 Krankenhäusern bundesweit dargestellt. Neben Herzinfarkt-Behandlungen gehören Brustkrebs-OPs zu den betrachteten Eingriffen. „Auch hier zeigen sich strukturelle Mängel“, berichtet Thomas Mansky. „So wurden in dem Viertel der Kliniken mit den geringsten Fallzahlen weniger als acht Fälle pro Jahr operiert - und das, obwohl es sich hier um einen planbaren und damit leicht zentralisierbaren Eingriff handelt.“ Zum Vergleich: Die Zertifizierungsstelle der Deutschen Krebsgesellschaft fordert eine Mindestzahl von 50 Operationen pro Operateur und Jahr. Die Auswertungen des Qualitätsmonitors zeigen ergänzend, dass Kliniken mit wenigen Brustkrebs-OPs die Ziele der gesetzlichen Qualitätssicherung häufiger verfehlen. Ein Ziel ist, dass bei mindestens 90 Prozent der Patientinnen vor der OP die Diagnose durch eine Stanz- oder Vakuumbiopsie abgesichert wird. Während im bundesweiten Durchschnitt aller Kliniken 16 Prozent der Krankenhäuser

dieses Qualitätsziel verfehlten, waren es im Viertel der Kliniken mit den wenigsten Fällen 42 Prozent.

Qualitätsmonitor als „Instrumentenkasten“ für Krankenhausplaner

„Der Qualitätsmonitor macht transparent, dass erhebliche Teile der an der Versorgung in Deutschland beteiligten Kliniken qualitätsrelevante Auffälligkeiten zeigen“, sagt Ulf Fink, ehemaliger Berliner Gesundheitssenator und Vorstandsvorsitzender von Gesundheitsstadt Berlin. „Das Buch soll ganz konkrete Hinweise für die Umsetzung der Qualitätsagenda geben“, betont Fink. AOK-Vorstand Litsch ruft die Planungsbehörden der Länder auf, den Qualitätsmonitor aktiv als „Instrumentenkasten“ für ihre Arbeit zu nutzen: „Das Buch liefert ihnen wertvolle Hinweise, wo sie ansetzen und umsteuern sollten, denn es ermöglicht auch einen Vergleich mit anderen Bundesländern.“ So gibt es beispielsweise in Nordrhein-Westfalen 73 von insgesamt 333 Kliniken, die weniger als 34 Herzinfarkte pro Jahr behandeln, während in Thüringen nur zwei von insgesamt 37 Kliniken so niedrige Fallzahlen haben. Viele der Kliniken, die nicht optimal ausgestattet sind, befinden sich in Ballungsgebieten, so Litsch. „Dort ist die Dichte der Krankenhäuser besonders hoch, und eine bessere Steuerung der Patienten ließe sich schnell umsetzen, ohne die wohnortnahe Versorgung zu gefährden.“

Der Qualitätsmonitor 2017 bildet den Auftakt einer neuen Reihe von WiDO und Gesundheitsstadt Berlin. Neben der Klinikliste mit den Eckdaten zur Versorgungsstruktur enthält das Buch auch Artikel zu den Themen Qualitätssicherung und -management im Gesundheitswesen, zur Messung von Qualität und zur qualitätsorientierten Vergütung von niedergelassenen Ärzten und Kliniken.

Die vollständige Pressemappe und die Klinikliste aus dem Qualitätsmonitor finden Sie zum Download unter:

www.aok-bv.de

Hat der Eid des Hippokrates heute noch eine Bedeutung?

In vielen unserer Arztpraxen in Deutschland, auch in der des Referenten, hängt der Eid des Hippokrates aus. Von Patienten wird man oft darauf angesprochen. Schon als Medizinstudent wird man mit ihm bekannt, zumindest in der Vorlesung aus Geschichte der Medizin.

Vor einigen Tagen erschien nun im US-amerikanischen Nachrichtendienst Medscape / Endocrinology and Diabetes eine Befragung von Ärzten (1) zur heutigen Bedeutung des Eides von Hippokrates, entstanden vor bald zweieinhalb Jahrtausenden. Damals gab es noch keine Krankenversicherungen, keine Gesundheitsindustrie, keine Krankenhausbetreiber oder Pharmaindustrie. Der Arzt sollte moralisch und ethisch in erster Linie, wenn nicht ausschließlich dem kranken Menschen verpflichtet sein. Hat dieses Postulat auch heute noch Gültigkeit? Mitarbeiter des Referenten wurden vor einigen Jahren angehalten, vor Übernahme einer Chefarztstelle „Zielvereinbarungen“ unterschreiben, der Gemeinsamer Bundesausschuss (GBA) und das AM-NOG greifen in die „Therapiefreiheit“ ein. Welche Bedeutung – wenn überhaupt – kommt also dem hippokratischen Eid heute noch zu? In den USA, im Unterschied zu Deutschland müssen Mediziner beim Abschluss ihres Studiums nach meinen Informationen an vielen, wenn nicht den meisten Universitäten nach wie vor einen Eid in der einen oder anderen Version des hippokratischen Eides oder angelehnt an diesen leisten.

Helmut Schatz

Literatur

(1) Is the Hippocratic Oath Still Relevant? Medscape. Nov 22, 2016

Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie
Hopfengartenweg 19
90518 Altdorf
Tel.: 09187 / 97 424 11
E-Mail: dge@endokrinologie.net
www.endokrinologie.net

Neue Leitlinie zu Kalziumsupplementen und kardiovaskulärem Risiko

Am 25. Oktober 2016 erschien in den *Annals of Internal Medicine* eine gemeinsame klinische Leitlinie der National Osteoporosis Foundation und der American Society for Preventive Cardiology (1). Darin wird eine tägliche Gesamtkalziumzufuhr durch Nahrung und Supplemente, die den von der National Academy of Medicine definierten „Tolerable upper intake level“ für die tägliche Kalziumzufuhr (2000 bis 2500 mg) nicht überschreitet, bei allgemein gesunden („generally healthy“) Erwachsenen aus kardiovaskulärer Sichtweise auf der Grundlage der aktuell verfügbaren Evidenz als unbedenklich eingestuft. Nach Auffassung der Leitlinienautoren gibt es für diese Personengruppe derzeit keinen Zusammenhang zwischen einer Kalziumzufuhr mit oder ohne Vitamin D über die Nahrung oder durch Supplemente und dem Risiko für kardiovaskuläre und zerebrovaskuläre Erkrankungen, der kardiovaskulären Mortalität oder der Gesamtmortalität.

Die Leitlinienautoren geben an, dass sie sich in ihren Aussagen maßgeblich auf einen in der gleichen Ausgabe der *Annals* erschienene Systematische Review und Meta-Analyse (2) beziehen. In den Review wurden randomisierte, kontrollierte Studien, prospektive Kohortenstudien und eingebettete Fall-Kontroll-Studien mit allgemein gesunden („generally healthy“) Erwachsenen einbezogen, bei denen nicht mehr als 20% der Teilnehmer eine bekannte kardiovaskuläre Erkrankung hatten. Studien, die auf Schwangere, Diabetiker und Dialysepatienten beschränkt waren, wurden ausgeschlossen. In den randomisierten Studien wurde kein signifikanter Unterschied des Risikos für kardiovaskuläre Ereignisse oder der Mortalität zwischen den Gruppen mit einer Kalziumsupplementierung oder einer Kalzium- und Vitamin D-Supplementierung und den Placebogruppen gefunden. Die Kohortenstudien zeigten keine konsistenten Dosis-Wirkungsbeziehungen zwischen der Gesamt- oder der Nahrungs- oder der Supplement-Zufuhr

von Kalzium und der kardiovaskulären Mortalität und hochgradig inkonsistente Dosis-Wirkungsbeziehungen zwischen der Kalziumzufuhr und dem Gesamtrisiko für einen apoplektischen Insult oder der Mortalität aufgrund eines apoplektischen Insults.

Kommentar

Zu den Limitationen der Review zählen die Review-Autoren u. a. die Tatsache, dass kardiovaskuläre Erkrankungen in den analysierten Studien keine primären, sondern nur sekundäre Endpunkte waren. Sie konstatieren auch, dass die Metaregressionen der Kohortenstudien durch potentiell Confounding, einen möglichen ökologischen Fehlschluss und eine ungenaue Erfassung der Kalziumzufuhr limitiert waren. Zu beachten ist ferner, dass die Leitlinienempfehlungen auf „generally healthy“ Erwachsene und eine tägliche Gesamtkalziumzufuhr unterhalb des von der National Academy of Medicine definierten „Tolerable upper intake level“ für die Kalziumzufuhr beschränkt sind.

Der Beitrag ist leicht gekürzt.

Literatur

(1) S.L. Kopecki et al.: Lack of evidence linking calcium with or without vitamin D supplementation to cardiovascular disease in generally healthy adults: a clinical guideline from the National Osteoporosis Foundation and the American Society for Preventive Cardiology. *Ann. Intern. Med.* 2016 Oct 25. doi: 10.7326/M16-1743. (ahead of print)
(2) M. Chung et al.: Calcium intake and cardiovascular disease risk: an updated systematic review and meta-analysis. *Ann. Intern. Med.* 2016 Oct. 25. doi: 10.7326/M16-1165. (ahead of print)

Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie
Hopfengartenweg 19
90518 Altdorf
Tel.: 09187 / 97 424 11
E-Mail: dge@endokrinologie.net
www.endokrinologie.net

Krankenhaus Tabea Hamburg

Medizinische Exzellenz mit ganzheitlichem Anspruch

Höchste medizinische Qualität in einer Atmosphäre, die an ein Hotel erinnert – dafür steht das Krankenhaus Tabea in Hamburg Blankenese. Die medizinischen Leistungen konzentrieren sich auf zwei Bereiche: das Zentrum für Venen- und Dermatochirurgie sowie Zentrum für orthopädische Chirurgie. Hier hat das Haus mit seinen 155 Betten, das seit 2002 zur Artemed Gruppe gehört, eine Expertise mit überregionaler Ausstrahlung. Tabea ist die größte Fachklinik für Venenmedizin in Hamburg und das führende zertifizierte Kompetenzzentrum für Bereich Venenchirurgie in Norddeutschland. Das Zentrum für Orthopädie und Endoprothetik wurde 2016 vom Magazin Focus erneut als Top-Klinik benannt und zählt damit in diesem Bereich zu den besten Krankenhäusern Deutschlands. Für die Behandlung und Heilung seiner Patienten setzt die Klinik auf ein ganzheitliches Konzept, in dem das hochqualifizierte Team aus Ärzten und Pflegekräften im Mittelpunkt steht. Zugleich schaffen aber die modernen, anspruchsvoll gestalteten Räumlichkeiten eine Atmosphäre, in der sich der Patient wohl fühlt und ihm seine Ängste durch Zuwendung genommen werden. Dieses Niveau ist für jeden Bereich der Klinik verbindlich. So

wird die Küche von Peter Könnemann geleitet, ehemals Küchenchef im Hotel Atlantic, der Empfangsbereich von Michael Bachmann, zuvor Hotelmanager in einem Lindner Hotel.



Küchenchef
Klaus-Peter Könnemann

„Wir sind ein Krankenhaus der neuen Generation: Heilung gelingt am schnellsten, wenn Patienten sich aufgehoben fühlen

in einer Umgebung, in der einfach alles stimmt: die Therapie von exzellenten Ärzten mit großer Erfahrung, die Pflege eines hochmotivierten Teams, das ihnen kompetent und zuvorkommend begegnet, Räumlichkeiten, die höchsten Ansprüchen genügen, und ein Service, der einem Hotel gut ansteht. Das verstehen wir unter einem ganzheitlichen Heilungskonzept“, fasst Dr. Benjamin Behar, Geschäftsführender Gesellschafter der Artemed Kliniken SE, die Philosophie seiner Unternehmensgruppe zusammen. „Das Krankenhaus Tabea realisiert diese Ansprüche geradezu idealtypisch.“

Medizinische Exzellenz in zwei Zentren

1940 gegründet, gehört das Krankenhaus Tabea im Hamburger Stadtteil Blankenese seit 2002 zum Verbund der Artemed Kliniken SE. Die Klinik ist aufgeteilt in das Zentrum für Venen- und Dermatochirurgie (ZVD) und das Zentrum für orthopädischen Chirurgie (ZOC). Nach der Übernahme durch Artemed entwickelte sich das Haus in kürzester Zeit zur größten Fachklinik für Venenmedizin in Hamburg. 2015 wurde das ZVD als Venenkompetenzzentrum zertifiziert. Es ist führend in Norddeutschland. Dasselbe gilt für die Dermatochirurgie. Beide Abteilungen werden von einem interdisziplinären Führungsteam angeleitet.

Im Juli 2005 wurde das Kompetenzzentrum für Orthopädie und Gelenkchirurgie eingerichtet und im November 2009 zum Zentrum für Orthopädische Chirurgie erweitert. Es umfasst die drei Bereiche Endoprothetik und Gelenkchirurgie, Wirbelsäulen- und Neurochirurgie sowie Sporttraumatologie und arthroskopische Chirurgie. Damit vervollständigt diese Hauptabteilung das Angebot orthopädischer Leistungen im Krankenhaus Tabea.

Trotz seiner überregionalen Ausstrahlung sieht sich das Haus auch als Klinik mit re-

gionalem Versorgungsauftrag. Ausdruck dieser Verantwortung für Hamburg und den Norden sind zahlreiche Patientenveranstaltungen, in denen Menschen mit Beschwerden wichtige Informationen über Therapiemöglichkeiten bekommen. „Wir sind in die Gesellschaft eingebettet und führen einen ständigen Dialog über die Verbesserung der Qualität“, betont Dr. Benjamin Behar. „Dazu gehört für uns auch, dass wir den Kontakt zur Öffentlichkeit und den Medien suchen und unseren Beitrag zur Diskussion der komplexen Situation des Gesundheitswesens leisten.“

Heilung im 5-Sterne-Ambiente

Der medizinischen Exzellenz entspricht das Konzept der Räumlichkeiten und des Service. Deutlich wird das nicht zuletzt anhand der Vita zweier führender Köpfe bei Tabea: des Küchenchefs und des Leiters von Empfang und Gästeservice. So wird das Küchenteam von Peter Könnemann angeführt, ehemals Küchenchef im Atlantic Hotel Kempinski Hamburg. Verantwortlich für den Service ist Michael Bachmann, ehemaliger Hotelmanager eines Lindner Hotels. Dank seiner Erfahrungen mit anspruchsvollen Gästen steht er für einen Paradigmenwechsel in der Organisation der Abläufe und Services. Auch im Interieur des Hauses spiegelt sich der Anspruch der bestmöglichen Versorgung in einem unterstützenden Ambiente wider.

Foto: Krankenhaus Tabea

Krankenhaus Tabea GmbH & Co. KG
Im Artemed-Klinikverbund
Kösterbergstraße 32
22587 Hamburg
Tel.: 040 86692-0
Fax: 040 86692-300
info@tabea-krankenhaus.de
www.tabea-fachklinik.de/de/

Bad Füssings neues „Gesundheit ServiceCenter“

Gästeberatung im Kurort – in ganz neuer Dimension

Was tun gegen Stress und Burnout? Welche Gesundheitskurse bezieht meine Krankenversicherung? Seit Deutschlands Krankenkassen kaum noch ambulante Kurmaßnahmen bezahlen, reisen immer mehr Menschen mit Gesundheitsproblemen auf eigene Faust in einen der rund 250 deutschen Kurorte – oft ohne wirklich zu wissen, welches Behandlungsangebot sie dort nutzen sollen. In Bad Füssing ist das anders: Mit dem neuen Gesundheit ServiceCenter hat der niederbayerische Kurort eine in dieser Form bisher einmalige Beratungs- und Lotsenplattform geschaffen. „Gesundheitsguides“ helfen dort Gesundheitsurlaubern kostenlos, den für sie besten Weg für maximalen Heilerfolg und zur wirkungsvollen Krankheitsvermeidung zu finden.

Das Beratungszentrum direkt im Gebäude des Kur- und GästeService bietet Interessierten eine Vielzahl von Beratungen im Gesundheits- und Präventionsbereich, die sie in anderen Kurorten oft teuer zahlen müssten: Neben der umfassenden Beratung über das gesamte Gesundheitsangebot im Ort zählt dazu ein eigenes attraktives und zertifiziertes Kursprogramm für Gesundheits- und Kururlauber. Die Gäste können von Autogenem Training oder Hatha-Yoga, von Workshops Stressprävention bis hin zu „kreislauffreundlichen“ Kochkursen wählen. Wer das Besondere sucht hat zusätzlich die Möglichkeit zu Pilates oder Beckenbodentraining, kann beim Nordic-Walking aktiv werden oder eine kostenfreie Einheit auf dem einzigartigen biovital®BewegungsParcours buchen. „Zu den beliebtesten Angeboten des ServiceCenters gehören aber das Aqua jogging in unserem legendären Thermalwasser wie auch die Körper- und Muskelentspannung nach Jacobson“,

sagt Bad Füssings Kurdirektor Rudolf Weinberger.

Betriebliche Gesundheitsvorsorge: Ein neues großes Aufgabenfeld

20 Therapeuten betreuen in den Kursen die Teilnehmer auf ihrer Reise in ein gesundes Leben. Eigene Räume für Be-

Mitarbeiter und Jahr 500 Euro Ausgaben in die Gesundheitsvorsorge für Betriebe steuerfrei bleiben, erwartet Bad Füssing und erhoffen sich auch viele deutsche Kurorte hier ein neues großes Aufgabenfeld.

Das Projekt „Gesundheit ServiceCenter“ selbst hat mittlerweile als Leuchtturmprojekt viel Anerkennung durch Experten erfahren. Das Bad Füssinger Programm für „Neue Wege zur Gesundheit“ sei ein Musterbeispiel für „Vorbildliche Gesundheitsförderung am Kurort“ lobt der Bayerische Heilbäderverband.

Auch bei den Gästen ist die Lotsenplattform ein Erfolgsmodell: Angesichts der Qualität der Gesundheitsangebote übernehmen, sofern Kosten anfallen, viele Krankenkassen in der Regel die Gebühren



Aqua-Training im legendären Bad Füssinger Thermalwasser gehört zu den beliebtesten Angeboten des Gesundheit ServiceCenters

wegungs- und Entspannungskurse und auch eine Lehrküche bieten den optimalen Rahmen.

Als großes neues Zukunftsthema für ihre Arbeit sehen die Bad Füssinger Gesundheitslotsen ganz aktuell die Betreuung kleiner und mittelständischer Unternehmen im Bereich des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM). Seitdem durch Änderung der Steuergesetze pro

für die zertifizierten Gesundheitskurse, die dort angeboten werden.

Foto: Kur & GästeService Bad Füssing

Kur- & GästeService Bad Füssing
Rathausstraße 8, 94072 Bad Füssing
Telefon: 0 85 31/97 55 80
Telefax: 0 85 31/21 36 7
tourismus@badfuessing.de
www.badfuessing.de

Immer mehr Ärzte und Heilpraktiker setzen auf Mikroimmuntherapie

Während die Immuntherapie in der medizinischen Fachwelt aktuell in aller Munde ist, da sie gerade in Bezug auf die Behandlung von Tumorerkrankungen Potenzial verspricht, verzeichnet auch die auf ähnlichen Prinzipien basierende Mikroimmuntherapie (MIT) einen Aufschwung. Knapp 50 Jahre nach der Entwicklung der MIT, wenden allein im deutschsprachigen Raum etwa 1.700 Ärzte und Heilpraktiker diese komplementäre Therapie an.

Bereits 1967 erkannte der Begründer der Mikroimmuntherapie, Dr. Maurice Jenaer, das in der Nutzung von immunogenen Botenstoffen liegende Potenzial. Der Mediziner und Forscher entwickelte als Erster eine Immuntherapie, die aufgrund der niedrigen Dosierungen optimal verträglich ist. Seitdem wurde die MIT stets weiterentwickelt. Sowohl die heutige klassische Immuntherapie als auch die Mikroimmuntherapie arbeiten mit immunogenen Substanzen wie Zytokinen und wirken somit direkt auf das Immunsystem ein. Ärzte und Therapeuten integrieren die Mikroimmuntherapie zunehmend in ihre Behandlungsstrategie.

Im Gegensatz zur klassischen Immuntherapie arbeitet die Mikroimmuntherapie mit Immunbotenstoffen in sehr geringen Konzentrationen. Diese Konzentrationen ähneln denen, die das Immunsystem selbst produziert. Aufgrund der geringen Konzentrationen in einer Spanne von low dose bis ultra low dose ist die Mikroimmuntherapie sehr gut verträglich.

MeGeMIT
Medizinische Gesellschaft für
Mikroimmuntherapie
Opengasse 17-21, 13. OG
A - 1040 Wien
www.mikroimmuntherapie.com

Zahl des Monats November 2016: 84 Prozent

Der Entwurf des Arzneimittelversorgungsstärkungsgesetzes (AMVSG) sieht bislang die Einführung von Rabattverträgen für generische Zytostatika mit den pharmazeutischen Herstellern vor. Wird dieses Vorhaben in der jetzigen Form umgesetzt, können Liefer- und möglicherweise sogar Versorgungspässe in diesem wichtigen Versorgungsbereich nicht ausgeschlossen werden.

- Bei den aktuell laufenden AOK-Rabattverträgen zeigt sich, dass bei 84 Prozent der Wirkstoffe, die exklusiv vergeben wurden, lediglich ein einziger Hersteller den Zuschlag für alle acht Gebietslose erhalten hat.
- Würde dieses Modell der exklusiven Rabattverträge nun auf generische Zytostatika angewendet, aus denen in Apotheken die patientenindividuellen Zubereitungen für die Krebstherapie hergestellt werden, bedeutete das, dass die Versorgungssicherheit im Wesentlichen von der Lieferfähigkeit eines einzigen Unternehmens abhinge.
- Fiele dieses aus, hätte dies fatale Folgen, da mit hoher Wahrscheinlichkeit kein anderes Unternehmen kurzfristig einspringen und die Versorgung sicherstellen könnte.

Aufgrund ihrer Größe und Marktmacht müssen die großen Krankenkassen ausgeschriebene Wirkstoffe oftmals in regionale Gebietslose aufteilen. Die AOKs beispielsweise teilen Deutschland in insgesamt acht Gebietslose auf.

Eine Analyse der aktuell laufenden Rabattverträge der AOKs (Ausschreibungsrunden XIV - XVII) zeigt für die Wirkstoffe, für die eine Exklusivvergabe ausschließlich an einen Hersteller erfolgt ist, dass in 84 Prozent der ausgeschriebenen Wirkstoffe ein Hersteller oder eine Bietergemeinschaft den Zuschlag für alle acht Gebietslose erhalten hat. Die Aufteilung Deutschlands in Gebietslose läuft somit faktisch ins Leere.

Der Entwurf des AMVSG sieht vor, dass Krankenkassen – und dies auf Landesebene sogar gemeinsam – zukünftig auch generische Zytostatika exklusiv bei den Herstellern ausschreiben sollen.

In einem so sensiblen Bereich wie dem der Krebsmedikamente dürften die Folgen für die Versorgung der Patienten erheblich sein. Denn angesichts der Erfahrungen mit den bisherigen exklusiven Ausschreibungen ist davon auszugehen, dass auch bei den Zytostatika lediglich ein Hersteller alle Gebietslose für einen Wirkstoff gewinnt, mit der Folge, dass die Versorgung der Patienten von einem einzigen Hersteller geschultert werden muss. Treten bei diesem Hersteller beispielsweise wegen Produktionsproblemen oder Wirkstoffknappheit, Lieferengpässe auf, ist mit direkten Auswirkungen auf die Patientenversorgung zu rechnen. Denn die anderen Hersteller haben sich mangels Zuschlag aus der Produktion zurückgezogen und kein Hersteller kann ad hoc den Wirkstoff produzieren und für die Patientenversorgung zur Verfügung stellen.

Aber gerade bei der medikamentösen Bekämpfung von Krebs darf das - legitime - Interesse der Kassen, dass Rabatte dem Gesundheitssystem zugutekommen, nicht zulasten der Versorgungssicherheit gehen. Daher gilt es, eine Lösung zu finden, die dies gewährleistet - Rabattverträge für versorgungskritische Arzneimittel sind allerdings nicht der richtige Weg.

Pro Generika e.V.
Unter den Linden 32-34
D-10117 Berlin
Tel.: 030-8161609-0
info@progenerika.de
www.progenerika.de

Bundesregierung will Nanotechnologie in Lebensmitteln fördern

Deutsche Diabetes Gesellschaft hält High-Tech-Zusätze zur Zucker- und Fettreduktion im Essen für überflüssig

Die Bundesregierung setzt künftig verstärkt auf Nanotechnologie in Lebensmitteln. Das sieht der „Aktionsplan Nanotechnologie 2020“ vor, der im September beschlossen worden ist. So sollen die winzigen High-Tech-Teilchen unter anderem den Zucker- und Fettgehalt in Lebensmitteln senken. „Das geht auch einfacher“, kritisiert Professor Dr. med. Baptist Gallwitz, Präsident der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG). Die Hersteller müssten lediglich angehalten werden, ihre Rezepturen zu ändern. „Generell brauchen wir nicht mehr, sondern weniger Zusätze in unserem Essen“, ergänzt Dr. Dietrich Garlichs, Geschäftsführer der DDG.

Mit dem Aktionsplan Nano 2020 will die Bundesregierung die Chancen der modernen Nanotechnologie nutzen und so die Wettbewerbsfähigkeit deutscher Forschung und Produktion stärken. Das ressortübergreifende Strategiepapier sieht die Förderung der Nanotechnologie in vielen Bereichen des öffentlichen Lebens vor – so auf den Feldern digitale und nachhaltige Wirtschaft, Energie, Arbeitswelt, Mobilität und zivile Sicherheit. Im Kapitel „Gesundes Leben“ schließlich werden Nanomaterialien zum einen als wichtiger Motor für die Entwicklung neuer Arzneimittel, Diagnostika, Medizinprodukte sowie bildgebender Verfahren beschrieben. Zum anderen sollen die High-Tech-Teilchen „zu einer optimierten Ernährung und besseren Qualität von Lebensmitteln“ beitragen.

Konkret heißt es dort: „Durch Verkapselung oder Größenreduktion in den Nanobereich lassen sich Lebensmittel mit einem geringeren Salz-, Zucker- und Fettgehalt herstellen, ohne dass das Geschmacksempfinden beeinträchtigt wird.“

Zudem sollen die winzigen Teilchen „unerwünschte Aromen“ – etwa bei Omega 3-Fettsäuren – „maskieren“ sowie für eine verzögerte Freisetzung oder verbesserten Transport durch die Darmwand sorgen. Durch die Nanoverkapselung von Biowirkstoffen würde generell eine erhöhte Stabilität der Lebensmittelmatrix erreicht, stellt der Aktionsplan fest.

Das hält die DDG für den falschen Weg. „Fertigprodukte beispielsweise enthalten ohnehin schon zu viele künstliche Zusatzstoffe und Aromen“, erklärt Garlichs. „Wenn zukünftig auch noch vermehrt Nanoteilchen eingesetzt werden, erhöht sich der Anteil an künstlichen Bestandteilen weiter“, kritisiert auch Professor Dr. med. Hans Hauner, Ernährungsexperte an der Technischen Universität München. Gesunde Ernährung sollte sich genau in die entgegengesetzte Richtung entwickeln – weg von Chemikalien und Zusatzstoffen, hin zu mehr naturbelassenen Produkten. Dieser Ansatz sei der beste Hebel, eine hochkalorische Ernährung zu vermeiden. „Wer unverarbeitete Lebensmittel kauft und selbst zubereitet, hat die volle Kontrolle über Salz-, Zucker und Fettgehalt“, meint Hauner.

Darüber hinaus hält die DDG den Nano-Ansatz zur Fett- und Zuckerreduktion nicht nur für unnötig, sondern auch für verwirrend. So kritisiert die Fachgesellschaft an dem Vorhaben auch mangelnde Transparenz. „Die Zusammensetzung verarbeiteter Lebensmittel ist für Verbraucher jetzt schon verwirrend. Wenn zukünftig vermehrt Nanoteilchen zum Einsatz kommen, dann können viele Käufer gar nicht mehr nachvollziehen, was sie konsumieren“, so Gallwitz.

Hintergrund: Ob in Kaffeepulver, Kau-

gumis oder in Instantsuppen – die winzigen Nanoteilchen stecken schon jetzt in vielen Lebensmitteln. Auch gibt es bereits seit Dezember 2014 eine gesetzliche Kennzeichnungspflicht. In der sogenannten Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) ist seitdem festgelegt, dass Zutaten in zusammengesetzten Lebensmitteln, die „technisch hergestelltes Nanomaterial“ darstellen, zu kennzeichnen sind. Der Name der Zutat muss demnach die Zusatz-Silbe „nano“ führen.

„Wer jedoch in Supermarktregalen nach dem Hinweis ‚nano‘ auf Lebensmitteln sucht, wird das oft vergeblich tun“, stellt Garlichs fest. Denn nach wie vor gibt es keine Einigkeit darüber, was mit „technisch hergestelltem Nanomaterial“ genau gemeint ist und welche Zutaten so einzuordnen sind. Bisher haben Europäische Kommission und Europäisches Parlament weder Leitlinien erlassen noch Empfehlungen zur Analytik gegeben.

Weiterführender Link

Aktionsplan Nanotechnologie 2020:
https://www.bmbf.de/pub/Aktionsplan_Nanotechnologie.pdf

Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG)
Albrechtstraße 9
10117 Berlin
Tel.: 030 3116937-0
Fax: 030 3116937-20
info@ddg.info
www.ddg.info

Grippale Infekte mit natürlichen Kräften bekämpfen

Infludoron® Streukügelchen und Infludo® Mischung sind Kombinationspräparate, deren wirkbestimmende Inhaltsstoffe (vgl. Tabelle) so zusammengesetzt sind, dass sie sich sinnvoll ergänzen und alle für einen grippalen Infekt typischen Krankheitssymptome günstig beeinflusst werden können. Die Streukügelchen sollten bei den ersten Anzeichen eines grippalen Infekts eingenommen werden, um den Krankheitsausbruch im Idealfall noch zu verhindern oder abzumildern; die Mischung dagegen, wenn die Erkältung schon akut ist, um ihren Verlauf positiv zu beeinflussen. Infludoron® ist alkoholfrei und eignet sich besonders für die ganze Familie, ab dem Säuglingsalter. Infludo® entfaltet zusätzlich eine belebende Wirkung und kann ab einem Alter von sechs Jahren eingesetzt werden.

Infludoron® Streukügelchen	Infludo® Mischung
Aconitum D1	Aconitum D3
Bryonia D1	Bryonia D2
Eucalyptus Urtinktur	Eucalyptus D2
Eupatorium D1	Eupatorium D2
Ferrum phosphoricum D6	Phosphorus D4
Sabadilla D1	Sabadilla D3

Phosphor, Eisenhut, Wasserdost und Co.

Phosphor ist im menschlichen Körper für den Energietransport wichtig. Wegen dieser Funktion wird er auch in der Homöopathie eingesetzt. Er reguliert die Wärme- und Energieorganisation im Körper. Gerade zu Beginn eines Infektes können Phosphorsalze den Verlauf deutlich abschwächen oder eine Erkrankung sogar noch verhindern.

Der kanadische Wasserdost (*Eupatorium perfoliatum*) wurde schon von den Indianern als schweißtreibendes Mittel bei Erkältungskrankheiten und Fieber ein-

gesetzt, bevor er Eingang in die homöopathischen Arzneibücher fand. Verwendet wird das ganze oberirdische Kraut blühender Pflanzen, das eine Reihe von wirksamen Drogen wie Saponine und Flavonoide (z. B. Eupatorin, Rutin), Polysaccharide, bittere Sesquiterpenlactone (z. B. Euperfolin), Gerbstoffe und ätherisches Öl enthält.

Homöopathische Zubereitungen nutzen die stark immunstimulierenden Eigenschaften der Inhaltsstoffe. Leitsymptome für den Einsatz von Eupatorium sind Gliederschmerzen, Zerschlagenheitsgefühl, Schüttelfrost und Fieber sowie Kopfschmerzen.

Der Blaue Eisenhut (*Aconitum napellus*) ist durch seinen Gehalt an Aconitin und weiteren Norditerpen- und Diterpenalka-

liden in allen Teilen giftig. Nach besonderer Verarbeitung entfaltet die Pflanze jedoch gesundheitsfördernde Effekte. Arzneilich verwendet werden vor allem die Wurzelknollen. In der Homöopathie ist Aconitum in potenziierter Form ein häufig gebrauchtes Mittel vor allem bei akuten, fieberhaften Infekten. Die Wirkung von potenziertem Eisenhut ist am besten, wenn er gleich zu Beginn der Erkrankung eingesetzt wird.

Die Wurzel der Zaunrübe (*Bryonia*) enthält vor allem Cucurbitacine und ihre Glykoside sowie verschiedene Triterpensäuren. Wichtige Anwendungsgebiete in der Homöopathie sind Erkältungen und fie-

berhafte Infekte, die sich durch Schnupfen, Husten, trockene Schleimhäute und Verschlimmerung der Beschwerden durch Bewegung auszeichnen.

Das Mexikanische Läusekraut (*Sabadilla*) enthält in den Samen Steroidalkaloide (z. B. Veratrin). Häufig eingesetzt wird *Sabadilla* als Mittel bei Schnupfen, bei andauernden Niesanfällen aufgrund entzündeter, überreagierender Schleimhäute, bei brennender, kitzelnder oder verstopfter Nase sowie bei geröteten Augenkonjunktiven mit Jucken und Tränenfluss.

Die Blätter und Zweigspitzen des Eukalyptusbaums (*Eucalyptus*) sind besonders reich an ätherischen Ölen, vor allem Cineol. Dieses löst festsitzenden Schleim in der Lunge, wirkt auswurfördernd und leicht krampflösend und hemmt das Wachstum von Bakterien. Zudem hat es einen kühlenden Effekt. Homöopathische Zubereitungen finden in erster Linie Anwendung bei Entzündungen der Atemwege.

Gesunder Lebensstil – ein wichtiger Schlüssel zum Erfolg

Zum Schutz vor grippalen Infekten und zu deren Behandlung gehört neben Arzneimitteln auch immer eine gesunde Lebensweise, auf die der Arzt seine Patienten regelmäßig hinweisen sollte. Ganz wichtig sind ausreichender Schlaf, eine gesunde, ausgewogene Ernährung sowie regelmäßige Bewegung an der frischen Luft. Unbedingt gemieden werden sollte der Aufenthalt in verräuchten Räumen sowie solchen mit trockener Heizungsluft (Luftbefeuchter einsetzen, regelmäßig lüften). Erkrankte Personen sollten auf ausreichende Flüssigkeitszufuhr und auf warme Füße achten (Fußbad), bei Fieber ist Bettruhe einzuhalten.

Weitere Infos unter:
Weleda AG
Schwäbisch Gmünd
Möhlerstraße 3
73525 Schwäbisch Gmünd
www.weleda.de

Beschluss im Bundestag zur Reduzierung von Antibiotika-Resistenzen

Antibiotika gezielt verwenden, Resistenzen eindämmen: Die Infektionsmedizin muss gestärkt werden

Der Deutsche Bundestag hat am 1. Dezember 2016 beschlossen, die Antibiotika-Minimierung in der Human- und Tiermedizin und die Bekämpfung von Antibiotika-Resistenzen konsequent weiterzuverfolgen. Die Deutsche Gesellschaft für Infektiologie (DGI) begrüßt die Entscheidung. Die Infektionsmedizin müsse strukturell gestärkt und die Finanzierung infektiologischer Leistungen verbessert werden, fordert die DGI.

Unter der Schirmherrschaft der DGI werden Fortbildungskurse in Antibiotic Stewardship (ABS) für Klinik-Mitarbeiter durchgeführt. In diesen wird Wissen über eine rationale Antibiotikaverordnung vermittelt. „Erstmals wird es 2017 auch ABS-Kurse für niedergelassene Ärzte geben“, sagt Professor Dr. med. Winfried Kern aus Freiburg, einer der Verantwortlichen der ABS-Initiative. „Denn der Großteil der Antibiotika wird im ambulanten Bereich verordnet.“ 600 bis 700 Tonnen Antibiotika werden in Deutschland jährlich in der Humanmedizin verbraucht; 85 Prozent davon im ambulanten Bereich.

„Die ABS-Initiative ist ohne Zweifel ein wichtiger Baustein, um das Wissen um die richtige Verordnung von Antibiotika auf eine breite Basis zu stellen und in möglichst viele Kliniken und Praxen zu bringen“, sagt Fätkenheuer. „Der G7-Gipfel hat unsere Initiative als Modellprojekt und Best-Practice-Beispiel beschrieben. Dies allein ist aber nur eine Zwischenlösung. Langfristig kann, wie in anderen Disziplinen in der modernen Medizin, nur der Facharztstandard eine angemessene Versorgung gewährleisten. Gerade Patienten mit schweren Infektionserkrankungen, etwa den oft schwer zu behandelnden Infektionen mit multiresistenten

Erregern, benötigen die Behandlung oder Mitbetreuung durch einen klinisch erfahrenen Spezialisten, der originär für die Behandlung dieser Erkrankungen ausgebildet ist – also einen Infektiologen.“

Welche entscheidende Rolle ausgebildete Infektiologen bei der Behandlung schwerer Infektionen spielen, ist durch zahlreiche Untersuchungen belegt. Zuletzt hatte Anfang 2016 eine Auswertung mehrerer internationaler Studien ergeben, dass beispielsweise bei der durch *Staphylococcus aureus* ausgelösten Sepsis die Behandlung durch einen Infektiologen die Sterblichkeit der Patienten um rund die Hälfte senken kann. Das Bakterium *Staphylococcus aureus* gehört zu den häufigsten Erregern von Krankenhausinfektionen.

„Wir haben in Deutschland zu wenige Ärzte mit einer Weiterbildung in Infektiologie. Und mehr noch: in vielen Kliniken sind Stellen für Infektiologen gar nicht regelhaft vorgesehen, und infektiologische Konsiliardienste sind nicht etabliert“, sagt Fätkenheuer. In Frankreich habe man kürzlich einen Bedarf von ein bis zwei Infektiologen pro 500 Betten ermittelt. „Das Experten-Defizit in deutschen Kliniken hat auch damit zu tun, dass infektiologische Leistungen im Krankenhausentgeltsystem nicht in ausreichender Weise abgebildet sind.“

Wenn die Bemühungen um die Eindämmung von Resistenzen und die erfolgreiche Behandlung von Krankenhausinfektionen gelingen soll, müsse die Infektionsmedizin im Gesundheitssystem deutlich gestärkt werden, fordert die DGI. Die jüngst im Krankenhausentgeltgesetz beschlossene Förderung der ärztlichen

Zusatz-Weiterbildung Infektiologie in den Jahren 2016 bis 2019 sei dabei ein wichtiger Schritt. „Mittel- und langfristig benötigen wir aber weitere Strategien auf allen Ebenen – von der Schaffung eines Schwerpunktfachs Infektiologie in der Inneren Medizin (Facharzt) bis hin zur Schaffung entsprechender Stellen“, so Fätkenheuer.

Literatur:

- Deutscher Bundestag, Abschließende Beratungen ohne Aussprache, 01. Dezember 2016. <http://www.bundestag.de/dokumente/textarchiv/2016/kw48-de-beratungen-ohne-aussprache/481916>
- Antrag der Fraktionen der CDU/CSU und SPD, „Antibiotika-Resistenzen vermindern – Erfolgreichen Weg bei Antibiotikaminimierung in der Human- und Tiermedizin gemeinsam weitergehen“. <http://dip21.bundestag.de/dip21/btd/18/097/1809789.pdf>
- Rieg S., Küpper MF.: Infectious diseases consultations can make the difference: a brief review and a plea for more infectious diseases specialists in Germany. *Infection*. 2016 Apr; 44(2):159–166. <http://link.springer.com/article/10.1007/s15010-016-0883-1>
- Fätkenheuer G., Kern WV., Salzberger B.: An urgent call for infectious diseases specialists. *Infection*. 2016 Apr; 44(2):269–270. <http://link.springer.com/article/10.1007/s15010-016-0886-y>

Deutsche Gesellschaft für
Infektiologie e. V.
Nürnberger Straße 16
10789 Berlin
Tel.: 030 – 3980 193 10
www.dgi-net.de

Marktrücknahme

Clearingstelle: Streitschlichter im AMNOG-Verfahren

Eine Clearingstelle soll helfen, Marktrücknahmen von Arzneimitteln im AMNOG-Verfahren zu verhindern. Für diesen Vorschlag hat sich der Bundesrat ausgesprochen.

Frankreich hat es getan und Schottland auch: Beide Länder haben „im komplexen Bereich der Nutzenbewertung“ Konfliktlösungsmechanismen implementiert, wie es in den Empfehlungen des Bundesrates zum Arzneimittelversorgungsstärkungsgesetz (AM-VSG) heißt: „Trotz aller Unterschiede in den Sozialsystemen können diese internationalen Modelle daher als Vorbild für eine Clearingstelle dienen.“ Das AM-VSG durchläuft zurzeit den parlamentarischen Prozess – es soll ab 1. April 2017 Gesetz sein.

Die Länderkammer greift damit ein Problem im Prozess der Nutzenbewertung auf, das dazu führt, dass in Deutschland immer mehr Arzneimittel nicht oder nicht mehr verfügbar sind. Wie der Bundesverband der Pharmazeutischen Industrie (BPI) kürzlich vorgerechnet hat, ist die Zahl dieser Medikamente im Vergleich zu der Vor-AMNOG-Ära sprunghaft gestiegen. Vor dem AMNOG waren fast alle von der europäischen Zulassungsbehörde EMA freigegebenen Arzneimittel anschließend in deutschen Apotheken erhältlich. Seit Einführung des AMNOG im Jahre 2011 aber wächst die Zahl der Präparate, die es nur noch im Ausland zu kaufen gibt – entweder, weil der pharmazeutische Unternehmer am Ende des Preisfindungsprozesses beschlossen hat, das Medikament hierzulande nicht mehr anzubieten (Opt-out), oder weil er es von vornherein gar nicht anbietet, weil er weiß, dass die von ihm vorgelegte Evidenz bei den bewertenden Behörden auf wenig Gegenliebe stoßen wird. Da solche tatsächlichen oder aber zu erwartenden schlechten Bewertungen Grundlage für

die Preisverhandlungen mit dem Spitzenverband der Gesetzlichen Krankenkassen sind, sehen die Unternehmen den Nutzen ihrer neuen Produkte nicht mehr in den Preisen abgebildet und ziehen vor, auf den Umsatz ganz zu verzichten. Und das nicht nur, weil sie sonst innovative Medikamente zu „Ramschpreisen“ anbieten müssten, sondern auch, weil die Preisgestaltung in Deutschland Leitfunktion für die Preise in anderen Ländern hat. Ein deutscher Ramschpreis trägt immer das Risiko eines internationalen Ramschpreises in sich – und könnte Präzedenzfall für weitere Arzneimittel in dieser Indikation sein.

Marktrückzüge treffen vor allem Chroniker

Übrigens: Von den 30 Präparaten, die es aufgrund unterschiedlicher Bewertungsmaßstäben nicht auf den deutschen Markt schafften, ist ein großer Teil gegen chronische Erkrankungen entwickelt worden. Gleich sechs Medikamente gegen Diabetes mellitus Typ II und vier gegen die Immunschwächekrankheit HIV sind deshalb in Deutschland nie auf den Markt gekommen. Der BPI nennt das die „Barriere Wirkung“ des AMNOG.

Unterschiedliche Bewertungen von Arzneimitteln selbst auf Basis derselben Studien sind keine Seltenheit. So hat ein internationaler Vergleich gezeigt, dass die Bewertungen der jeweiligen nationalen Behörden zum Teil beträchtlich voneinander abweichen. Aber selbst im eigenen Land gehen die Einschätzungen über das Maß eines Zusatznutzen zum Teil erheblich auseinander: Bei einem Drittel der Verfahren kommen das Institut für Qualität und Wirtschaftlichkeit im Gesundheitswesen (IQWiG) und der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) nicht zu demselben Ergebnis, obwohl sie auf

dieselben Dossiers zurückgreifen.

Der Bundesrat schreibt dazu: „Dieses Problem [...] zeigt sich auch in den zum Teil bestehenden Diskrepanzen zwischen den Empfehlungen in den Leitlinien der wissenschaftlichen medizinischen Fachgesellschaften und dem Ergebnis der frühen Nutzenbewertung. Folge eines unzureichenden transparenten und fairen Dialogprozesses im Rahmen der frühen Nutzenbewertung kann als letzter Schritt eine Marktrücknahme (sogenanntes „Opt-Out“) sein.“

Die Clearingstelle soll das ändern. Sie soll möglichst unbürokratisch und einvernehmlich „eine fachlich qualifizierte und differenzierte Auflösung divergierender Auffassungen zur Bewertung des Zusatznutzens von Arzneimitteln“ schaffen und bestehende Methodenfragen klären. Ihre Entscheidungen sollen lediglich den Charakter unverbindlicher Empfehlungen haben, die allerdings durch den G-BA bei der Beschlussfassung zu berücksichtigen sind.

Schafft es der Vorschlag der Länderkammer in das AM-VSG, wäre das ein großer Schritt des AMNOG im Sinne eines „lernenden Systems“. Denn Arzneimittel, die hierzulande nicht erhältlich sind, sind nur für die eine gute Nachricht, die sie bezahlen müssen – also für die Krankenkassen. Für ihre Versicherten hingegen muss das nicht gelten. Denn beim AMNOG ist die Chance groß, dass sich dahinter „nur“ ein methodischer Gelehrtenstreit verbirgt – und keine sichere Aussage darüber, ob Patienten von einem bestimmten Präparat mehr profitieren als von einem anderen.

Pharma Fakten
Tel.: 089 - 1250 153-66
redaktion@pharma-fakten.de
www.pharma-fakten.de

Fälschungsschutzrichtlinie: Neue Sicherheitsmerkmale für Arzneimittel kommen in drei Jahren

Anfang Dezember wurde die delegierte Verordnung (EU) 2016/161 zur Umsetzung für Sicherheitsmerkmale auf der Verpackung von verschreibungspflichtigen Arzneimitteln im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht. Damit beginnt für die Akteure der Arzneimittelversorgung die dreijährige Umsetzungsfrist. Ab 09.02.2019 dürfen in Deutschland nur noch verschreibungspflichtige Arzneimittel in Verkehr gebracht werden, die auf ihrer Packung eine individuelle Seriennummer tragen und deren Unversehrtheit erkennbar ist.

„Dies ist ein wichtiger Tag für den Patientenschutz. Deutschland soll auch weiterhin zu den sichersten Märkten für Arzneimittel gehören. Für die Umsetzung der Sicherheitsmerkmale läuft ab jetzt die Uhr“, so Dr. Reinhard Hoferichter, Vorstandssprecher von securPharm e. V., der Stakeholder-Organisation, die ein System für die Echtheitsprüfung von Arzneimitteln in Deutschland aufbaut.

Ziel der Fälschungsschutzrichtlinie und der veröffentlichten delegierten Verordnung ist der Patientenschutz, indem die legale Lieferkette mit den neuen Sicherheitsmerkmalen vor dem Eindringen gefälschter Arzneimittel geschützt werden soll.

Die delegierte Verordnung bestätigt das securPharm-System in den wesentlichen Grundpfeilern wie etwa die Umsetzung durch die nationalen Stakeholder-Organisationen, den Data Matrix Code als Datenträger, getrennte Datenbanken für pharmazeutische Unternehmen und Apotheken sowie ein End-to-End-Überprüfungssystem. Beim End-to-End-System erzeugt der pharmazeutische Unternehmer bei der Fertigung des Arzneimittels die individuelle Seriennummer, die jede Packung zum Unikat macht und die von Großhandel und Apotheke künftig auf ihre Echtheit geprüft werden soll. Ende Februar 2016 hat securPharm be-

reits über 21 Millionen Packungen in sein System hochgeladen.

Die Vorgaben der veröffentlichten Verordnung berücksichtigen zwar die Abläufe der einzelnen Handelsstufen und finden pragmatische Lösungen. Sie stellen jedoch die pharmazeutischen Unternehmen vor technische und wirtschaftliche Herausforderungen.

Die Vorgaben der veröffentlichten Verordnung berücksichtigen in vielen Punkten das Alltagsgeschäft in einer Apotheke. So sind in dem Data Matrix Code die Chargennummer und das Verfalldatum enthalten, die nun zusammen mit der Pharmazentralnummer (PZN) gescannt werden können. Apotheker haben zusätzlich zur verbindlichen Echtheitsprüfung vor der Abgabe an den Patienten die Möglichkeit, die Packung auch schon beim Wareneingang zu prüfen. Dies hat für Apotheker verschiedene Vorteile, etwa die regelhafte Übernahme von Charge und Verfalldatum in das Warenwirtschaftssystem sowie die klare Zuordnung nicht abgabefähiger Arzneimittel zum jeweiligen Lieferanten. Außerdem sieht die Verordnung alltagstaugliche Fristen im Umgang mit Arzneimitteln vor, die bereits aus dem System ausgebucht, aber noch nicht abgegeben wurden. Bis zu 10 Tage darf ein Arzneimittel wieder eingebucht werden, solange es im Besitz des Apothekers geblieben ist. Auch die Schnelligkeit des Datenspeichersystems zur Echtheitsprüfung wird klar festgelegt. Sie muss Apothekern ermöglichen, ihre Tätigkeit ohne wesentliche Zeitverzögerungen auszuführen.

securPharm e.V.
Hamburger Allee 26-28
60486 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 97991912
Fax +49 96 97991950
E-Mail [info\(at\)securpharm.de](mailto:info(at)securpharm.de)

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:
Media Agentur
Titelrechte by Anne Wantia
Hansestr. 51
48165 Münster
Tel.: +49 (0) 02501 / 971 09 97
Fax: +49 (0) 02501 / 971 83 58
E-Mail: gour-med@gour-med.de
Internet: www.gour-med.de

Inhaber:
Anne Wantia

Chefredakteur:
Klaus Lenser

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

Layout:
Jennifer Bahn
Tel.: +49 (0) 02501 / 971 09 54

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.



Die Notapotheke der Welt.

Jede Spende hilft:

Sparkasse Krefeld

IBAN: DE78 3205 0000 0000 0099 93

Volksbank Krefeld

IBAN: DE12 3206 0362 0555 5555 55

www.medeor.de

