

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 3/4 – 2016

DER WEIN- GENIESSER TIPP

Prickelnder Genuss aus
der 2drieux Selektion

PILZE ODER SCHWAMMERL?

Von Armin Roßmeier

BAUR AU LAC

Das kulinarische
Grandhotel

THOMAS BÜHNER

10 jähriges Jubiläum
im Restaurant la vie

ZYPERN

Die Insel der Aphrodite

TENERIFFA

Wandern in
grandioser Landschaft

KUNST UND GENUSS

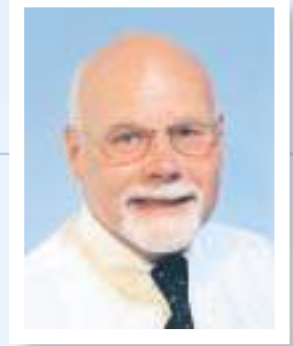
die Opern Festspiele
in Heidenheim

Thomas Schanz

Schanz Restaurant



3/4 – 2016
34. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Liebe Gour-med - Leser,

mit den ersten warmen Sonnenstrahlen im Frühjahr werden bei uns neue Energien freigesetzt, wir freuen uns auf den Sommer und all die Köstlichkeiten die uns von der Natur beschert werden. Bio ist im Trend und wird nicht nur immer mehr nachgefragt, auch das Angebot wird größer, die Produkte vielfältiger und der Geschmack einfach besser. Die Community der Veganer macht immer lauter auf sich aufmerksam, gleichwohl wird ihre Verteufelung tierischer Lebensmittel nicht richtiger. Wie sagte schon vor langer Zeit ein preußischer König: Jeder möge nach seiner Fassung selig werden!



Ganz nach seiner Fassung kocht Thomas Schanz in Piesport an der Mosel. Im November vergangenen Jahres mit dem 2. Stern geehrt, beweist der junge Winzersohn, dass er seinen Platz in der Bundesliga der Spitzenköche behauptet. Wir haben ihn besucht und sind sicher, dass er schon in Kürze zur Champions League gehört.

Pilze oder Schwammerl, diese Frage beantwortet unser TV Koch Armin Roßmeier und bereitet kulinarisch auf die Pilzzeit vor.



Deutschlands bekanntester Airline Tester, Horst-Dieter Ebert, verbrachte die letzte Silvesternacht an Bord eines Fliegers der Air Canada. Sein Jahreswechsel-Erlebnis hat der sonst etwas distanzierte Tester in einem geradezu

enthusiastischen Beitrag aufgeschrieben.

Schon das Angebot und der Service in der Lounge hat ihn so begeistert, dass sich der Eindruck aufdrängt, er wäre am liebsten dort geblieben. Seine Erfahrung im Flieger hat aber die in der Lounge schnell vergessen lassen.

Freuen auf die Buchvorstellung von Horst-Dieter Ebert dürfen Sie sich auch, wie immer lobt oder kritisiert er mit spitzer Feder in bester und bekannter Manier.



Thomas Bühner, 3 Sternekoch in Osnabrück, steht seit 10 Jahren am Herd im la Vie. Er gehört zu den besten Chefs der Welt und veröhnt im Jubeljahr mit internationalen Kollegen seine Gäste.

Ein Feuerwerk höchster Gaumenfreuden erwartet Sie. Vor einigen Wochen hat er ein weiteres Restaurant in Osnabrück eröffnet, das Tasty Kitchen.

Unter dem Motto „Kulinarische Safari“ lädt das St. Regis Mardavall

im „17.Bundesland“ Mallorca zu einer Genusssafari ein, die immer mehr Gourmets nur aus diesem Grund auf die Insel fliegen lassen. In der nächsten Ausgabe werden wir darüber berichten.

Neues von Tim Raue aus Berlin, der rührige 2 Sternekoch eröffnete vor 3 Wochen die Brasserie Colette in Berlin. Mal schauen ob das Restaurant auch so erfolgreich wird wie die anderen Restaurants des Kochs.

Gunter Schnatmann hat das Bülow Palais in Dresden wiederbesucht. Das Hotel so wie das Restaurant gehören nach wie vor zu dem Besten was die Landeshauptstadt zu bieten hat.

Unsere Reisedakteurin Anne Wantia war ganz mutig, sie hat Teneriffa erwandert, skeptisch startete sie, doch die Tour hat sie letztlich so begeistert, dass sie schon eine weitere Tour im Ahrtal absolviert hat.



Für die kräftezehrende Wanderung hat sie auf Zypern Energie getankt, der Insel der Aphrodite.

Otto Gourmet stellt die optimalen Fleischbeilagen zum Spargel vor und die 2Drieux den dazu passenden Champagner. Wir berichten über das Heidenheimer Opernfestival, dessen Künstlerischer Leiter Marcus Bosch nicht nur etwas von Musik versteht. Wie viele künstlerisch begabte Menschen ist er ein exzellenter Koch und Feinschmecker.

Unter Kurz notiert lesen Sie über die Gourmet- und Luxushotel-Szene, wo es Neues zu berichten oder zu entdecken gibt.

In den Fachrubriken Med News und Pharma News informieren wir über neue Studien, Trends in der Pharma Industrie und Wissenswerte aus der Medizin.

Genießen Sie den Frühling, lassen Sie sich nicht den Alltag vermiesen, die negativen Nachrichten aus aller Welt werden nicht weniger wenn wir uns darüber aufregen. Ihr Motto sollte sein: Gestern ist die Vergangenheit von heute und die Zukunft von morgen.

Einen schönen genussvollen Sommeranfang wünscht Ihnen Ihr Gour-med Team 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 Thomas Schanz Restaurant

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP Prickelnder Genuss aus der 2drieux Selektion

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP von Armin Roßmeier „Pilze oder Schwammerl?“

14 GENUSS UND REISETIPPS

- 14 Thomas Bühner – 10 jähriges Jubiläum im la vie
- 18 5-Sterne-Haus „Bülow Palais“ in Dresden
- 20 Schwerin – Seehotel Frankenhorst
- 24 Baur au Lac – Das kulinarische Grandhotel
- 26 Zypern – die Insel der Aphrodite
- 29 Eröffnung des San Clemente Palace Kempinski Venedig
- 30 Teneriffa – Wandern in grandioser Landschaft

17 EBERTS BÜCHER-KRITIKEN

34 NEUES AUS DER GENUSSWELT

- 34 Otto Gourmet – Besondere Fleisch-Beilagen zum Spargel
- 36 Die Opernfestspiele Heidenheim 2016
- 38 NRA new Culinary Trends in Chicago
- 40 Nicht nur für Kaiser und Könige – 2drieux
- 41 Brasserie Colette Tim Raue Berlin
- 42 20. Rheingau Gourmet & Wein Festival
- 44 Exklusiv von den Bahamas – STONE CRABS

46 EBERTS AUSFLÜGE: AIR CANADA – SILVESTERNACHT AN BORD



24 Baur au Lac



26 Zypern



30 Teneriffa – Wandern in grandioser Landschaft

48 KURZ NOTIERT

- 48 Sven Niederbremer – neuer kulinarischer Glanz in der Pfalz
- 49 Kulinarische Safari – St. Regis Mardavall Mallorca Resort
- 50 Frische „Prise“ im Atlantic Restaurant – Kempinski Hamburg
- 51 Klangvolle Entspannung – Lindner Hotel & Spa Binshof

52 BUCH-TIPPS

54 DR. MONEY

56 WEIN UND GESUNDHEIT

58 MEDIZIN NEWS

64 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL 67 IMPRESSUM

Besonders empfehlenswert

Stylisch und lichtdurchflutet: Restaurant Schanz



Jetzt mit zwei Michelin-Sternen:
Thomas Schanz

Thomas Schanz

Koch aus Leidenschaft

Anne Wantia
Klaus Lenser

Piesporter Goldtröpfchen, eine der ältesten Riesling-Trauben von der Mosel und das Dörfchen gleichen Namens waren und sind der Weinbautradition verbunden. Aus dieser Tradition heraus hat der Piesporter Winzersohn, Thomas Schanz, ein Fine Dining-Restaurant kreiert, das nicht nur den Restauranttestern gefällt. Bereits ein Jahr nach Eröffnung wird seine Küchenleistung mit einem Michelin-Stern belohnt. Im November letzten Jahres folgt aufgrund der hervorragenden Küchenleistung der 2. Michelin Stern. Eine Auszeichnung die das

gesamte Team um Thomas Schanz zu Recht mit Stolz erfüllt.

Piesport, einer der ältesten Weinorte an der Mosel, das Dorf wird im Jahr 776 erstmals urkundlich erwähnt, ist somit zum Mekka aller Gourmets geworden, die diesen Teil der Mosel eher wegen seiner schmackhaften Weine besucht. Ab August 2011 hat sich das geändert, denn da erfüllt sich der Traum vom eigenen Restaurant - mit großer Unterstützung seiner Eltern - für den Koch Thomas Schanz.

Besonders empfehlenswert

Seine beruflichen Stationen lassen schon früh erahnen, dass aus Thomas Schanz nicht nur ein Koch für gutbürgerliche Küche wird. Kein Wunder, seine Ausbildung hat er unter Harald Wohlfahrts Fittichen erfolgreich abgeschlossen. Weitere Stationen folgen, z.B. bei Klaus Erfort in Saarbrücken und weitere sechs Jahre als Sous-Chef bei Helmut Thielges, dem 3 Sternegenie im Waldhotel Sonnora in Dreis, der bereits seit 1999 seinen 3. Stern alljährlich bestätigt bekommt. Dieser Großmeister deutscher Küchenkunst war nicht nur sein letzter Arbeitgeber, er war mehr Spiritus Rektor und unterstützte den Ehrgeiz aber auch die Leidenschaft für das Kochen bei Thomas Schanz.



Helmut Thielges, Ex-Chef und Inspirator

Sein Ziel ist es aus den besten Produkten, wenn möglich aus der Region und biologisch erzeugt, den ursprünglichen Eigen-



Ein kreativer Kopf, Thomas Schanz in seiner modernen Küche

geschmack heraus „zu kitzeln“ und mit feinen Aromen zu „umgarnen“, so seine Aussage wenn man nach seinem Kochstil fragt. Wie sehr Thomas Schanz das Wohl seiner Gäste am Herzen liegt, verdeutlicht er darin, dass er eine genaue Menuliste seiner Gäste führt. Wichtig ist ihm, dass dem Gast bei jedem Besuch ein anderes

Menu als das zuletzt gegessene serviert wird. Ein Angebot des Küchenchefs, dass nicht nur viel Arbeit und Mühe bereitet sondern auch eine große Herausforderung an die Kreativität ist.

Thomas Schanz ist ein Verfechter der traditionellen, klassischen französischen Küche. Seit 2011 ist er nun in seine Heimat - das Mittelmoseltal - zurückgekehrt und hat sich schnell in die Spitzenliga der Küchenchefs eingereiht. Seine Leidenschaft für den Beruf, sein handwerkliches Geschick sowie Freude an der Arbeit und diese gewisse Portion Ehrgeiz bleibt auch den Testern vom Michelin nicht verborgen und so liess der 2. Michelin-Stern nicht lange auf sich warten. Er erhielt ihn im November 2015.

Heute steht Thomas Schanz mit seinem Sous-Chef Florian Kucher am Herd, zusammen sind sie ein unschlagbares Team.

Die Menus sind stets ausgereifte Kreationen, die eine Geschichte erzählen. Ein Aroma steht immer im Mittelpunkt, das dann durch weitere Zutaten zu einem harmonisch komponierten Geschmackserlebnis vollendet wird.



Elegantes Interieur und großzügiges Ambiente im Restaurant

Besonders empfehlenswert



Service-Crew mit Chef



Ein Küchenteam das zusammenhält

Die Größe aus der Küche, Praline von der Bouchot Muschel und auch das Trüffelei sind eine Spezialität von Thomas Schanz. Einen genussvolleren Auftakt kann der Gast nicht erwarten. Das Carpaccio von der Gänsestopfleber gefolgt von gebratener Jakobsmuschel zeichnen sich durch ein filigranes Aromenspiel aus. Exzellent auch der wilde Steinbutt mit einem Mousse vom Lardoschinken.

Zutaten: Macadamiacreme, Kaffeeessigschaum, Grannysmith Sorbet bestätigen einmal mehr die hohe Schule des Küchenchefs.

Die Weinkarte, wie nicht anders erwartet, ist mit viel Fachkenntnis und Feingefühl für die Preisgestaltung zusammen gestellt. Der Sommelier, Thomas Ritter – vorher lange Jahre bei Stefan Steinheu-

der Mosel ist nicht nur für Gourmets eine Reise wert. Wer die Mosellandschaft mag, gerne ein gutes Tröpfchen trinkt, ist hier gut aufgehoben. Das Gourmet-Restaurant hat ein elegantes Interieur, ist sehr großzügig gestaltet, nichts lenkt den Genießer vom Geschehen auf dem Teller ab. Im Sommer gibt es einen schönen Aussenbereich. Das zum Familienbetrieb gehörende 3-Sterne Hotel bietet den Gästen 12 modern und zweckmäßig eingerichtete Zimmer. Auch hier setzt sich der moderne und lichtdurchflutete Stil des Restaurants fort.

Allen, die sich gedulden müssen mit ihrem Besuch bei dem 2 Sterne-Meister Thomas Schanz, haben wir, wie immer, leckere Rezepte zum Nachkochen mit gebracht.

Viel Spaß und guten Appetit !!!

Fotos: Anne Wantia



Fine Dining ...



... mit besten Zutaten

Eine geschmackvolle Überraschung ist der Fleischgang „Eifeler Rehrücken mit sautiertem Rucola und Mandelcreme“ perfekt auf den Punkt gegart, zartrosa, ein Gaumen- (Zungen-) Schmeichler der in bester Erinnerung bleibt. Soviel Genuss begeistert nicht nur uns. Der krönende Abschluss ist eine Komposition vom grünen Apfel unter dem Motto: „Zwei Äpfel fielen weit vom Stamm“. Die

er tätig – ist ein verlässlicher kompetenter Weinberater, auf dessen Empfehlung man sich ruhigen Gewissens verlassen kann. Unterstützt wird Thomas Ritter von Restaurantleiterin Adrienn Pasztusicz, die mit ihrer guten Laune und Fröhlichkeit ihre ungarische Herkunft nicht verleugnen kann.

Das Restaurant „Schanz“ in Piesport an

Ihre Reservierung buchen Sie hier:

schanz. Restaurant

Bahnhofstr. 8a

54498 Piesport

Fon: +49 (0) 6507 925 20

info@schanz-restaurant.de

www.schanz-restaurant.de

Kanincheneintopf mit Rücken , Leber und Niere, jungem Gemüse und Salbei

Zutaten

1,2 l	Gemüsebrühe
100 g	Zwiebeln
50 g	Karotte
50 g	Lauch
3	Knoblauchzehen
2 getr.	Tomatenfilets
50 g	Pfifferlinge
50 g	dünne Bohnen
50 g	Kaiserschoten
50 g	Minikarotten
4 Stück	Kaninchenrücken mit Filet, Leber und Niere
2	Thymianzweige
4	Blatt Salbei
150 ml	Riesling trocken
100 ml	Riesling Auslese
1 EL	Weinbrand
2 EL	Öl
1	Blatt Lorbeer
1 TL	Piment
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung

Kaninchenrücken, Filet, Niere und Leber sauber auflösen. Das Kaninchenfilet mit etwas geschnittenem Salbei bestreuen, unter Spannung einwickeln und mit einer Rouladennadel fixieren.

Für den Fond die Zwiebeln mit der Schale halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne dunkel anrösten. Die Kaninchenknochen und Parüren kleinhacken und in einer weiteren Pfanne, in Öl, bei milder Hitze „blond“ anrösten. Karotte, Lauch, Knoblauch und Thymian, Piment und 2 Blatt Salbei zugeben und 2 Minuten mitrösten. Mit trockenem Riesling ablöschen und Gemüsebrühe zugießen. Nun die dunkel gerösteten Zwiebeln hinzugeben und den Fond bei milder Hitze 30 Minuten offen leise kochen lassen. Die liebliche Riesling Auslese angießen, von der Herdplatte nehmen und weitere 30 Minuten ziehen lassen. Den Fond durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gie-

ßen, mit Salz , Pfeffer und Weinbrand abschmecken (ergibt etwa 500 ml).

Die Kaiserschoten, dünne Bohnen, Minikarotten abblanchieren.

Den Kaninchenrücken würzen, anbraten und unter Alufolie 2 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse in etwas Kaninchenfond anschwanken, die Filetroulade, Niere, Leber und die Pfifferlinge anbraten und dann würzen.

Das Kaninchen mit dem Gemüse und den Pfifferlingen schön, in einem tiefen Teller anrichten und mit ein paar Streifen von getrockneten Tomaten und Salbei ausgarnieren. Abschließend wird der aromatische Kaninchenfond mit einer Kanne am Tisch angegossen.

Gänsestopfleber

Zutaten

Geeistes Aprikosenconfit:

250 g Aprikosen getrocknet
400 ml Aprikosensaft
1 Zitrone (Saft)

Pilzschaum:

150 g Champignons
150 ml Pilzfond
100 ml Sahne
2 Blatt Gelatine

Gänseleberpilzröllchen:

220 g Gänseleberterriner
6 Kräuterseitlinge

Brick Chips:

1 Blatt Brickteig
Aprikosen-Vinaigrette:
50 ml Aprikosenessig
30 ml hochwertiges Olivenöl
120 g Aprikosen
TL Pinienkerne

Pilz-Vinaigrette:

100 ml Pilzfond
Sherryessig
EL Madeira
TL Cognac
TL Sherry
Zitronenöl
TL Nussöl
20 g Pfifferlinge

Garnitur:

Wildkräuter und Blüten
Albaöl

Gewürze:

Salz
Zucker
Pfeffer
Tabasco



Zubereitung

Für das Aprikosenconfit einen leichten Karamell herstellen alle Zutaten hinzufügen. Bei schwacher Hitze weichkochen. Alles zu einer confitartigen Konsistenz mixen und einfrieren.

Champignons für den Pilzschaum einputzen und im Pilzfond weichkochen. Anschließend herzhaft abschmecken, cremig mixen. Dann die Gelatine unterheben, in einen Sahnebläser (+1 Kapsel) füllen und kalt stellen.

Nun die Kräuterseitlinge dünn aufschneiden, würzen und anbraten. Die Gänseleberterriner rund mit den Kräuterseitlingen ummanteln. Anschließend straff in Folie einrollen.

Den Brickteig mit einem Ausstecher rund ausstechen und zwischen zwei Backmatten im Backofen bei 180° goldbraun backen.

Aprikosenessig mit Olivenöl, Salz, Zucker und etwas Tabasco zu einer intensiven süß-säuerlichen Vinaigrette abschmecken und frische Aprikosenstücke, Pinienkerne und etwas Estragon unterheben.

Für die Pilz-Vinaigrette heißen, kräftigen Pilzfond mit Sherry, Madeira und Cognac abschmecken und abkühlen. Mit Sherryessig, Nussöl, ein paar Tropfen Zitronenöl, Salz, Zucker und etwas Tabasco deftig würzen.

Zum Anrichten die Brick Chips auf die Gänseleberrollchen legen und mit Pilzschaum ausgarnieren. Aprikosen-Vinaigrette und Pilz-Vinaigrette mit marinierten Pfifferlingen, Wildkräuter und etwas Butteröl sorgfältig anrichten. Abschließend noch eine kleine Nocke geeistes Aprikosenconfit anlegen.





Weißes Schokoladenmousse

- 1 Esslöffel Kirschwasser
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 3 Blatt Gelatine
- 175 g weiße Schokolade
- 300 g geschlagene Sahne

Ei, Eigelb und Kirschwasser aufschlagen, darin Gelatine auflösen. Weiße Schokolade einrühren und geschlagene Sahne unterheben.

Ganache

- 40 g Butter
- 175 g Sahne
- 150 g Kuvertüre

Butter und Sahne erwärmen, Kuvertüre darin schmelzen.

Kirschsorbet

- 200 ml Kirschsaft
- 125 g Glukose
- 375 g Kirsch Fruchtmark
- 100 ml Griottines Fond
- 20 ml Kirschwasser

Bananeneis

- etwas Safran
- 4 Eigelb
- 2 Blatt Gelatine
- 50 g Zucker
- 100 ml Sahne
- 175 g Läuterzucker
- 20 g weißer Portwein
- ½ Banane
- 210 g Bananensaft

Flüssigkeiten erwärmen, Eier zugeben, zur Rose abziehen.

Schokolade

- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 70 g Mehl
- 20 g Kakao
- Zitronenschale

Alles miteinander verkneten, bei 160° etwa 10 Minuten backen.

Kirschpraline

- 50 g Kakaobutter
- 25 g weiße Kuvertüre
- 100 ml Kirschsaft
- 20 g Zucker
- 10 ml Kirschwasser
- ½ Vanille

Kakaobutter und weiße Kuvertüre schmelzen, Kirschsaft, Kirschwasser, Zucker und Vanille aufkochen. In Kugeln formen und einfrieren, danach durch flüssige Kakaobutter ziehen.

Für die Schokolade alle Zutaten zusammen verkneten, backen und anschließend klein mixen und auf einem Teller in Form bringen. Die weiße Schokoladenmousse in Formen füllen, fest werden lassen und anschließend mit flüssiger Ganache übergießen und in die Mitte des Tellers setzen. Den gefrorenen Kirschsaft durch flüssige Kakaobutter ziehen, auftauen lassen und auf das Schokoladenmousse Törtchen setzen. Daneben das Bananen-Safran-Eis und Kirschsorbet anrichten.

Prickelnder Genuss aus der 2drieux Selektion

Champagner für besondere Stunden - www.2drieux.de



Champagne Thomas Perseval, Grande Cuvée 1er Cru, Bio, Brut Nature 0g/l (EUR 52,-)

Dieses seltene 1er Cru Spitzengewächs – die Jahresproduktion beträgt nur 2200 Flaschen – ist etwas für Individualisten die auf der Suche nach dem Besonderen sind. Der von selektierten Einzellagen stammende Champagner wird ausschließlich im Eichenfass ausgebaut und unterstreicht den persönlichen Terroir-Charakter mit einer Komplexität, die sich erst etwas puristisch zeigt, dann in eine weinige, tiefe, nachhaltige Pralinennote übergeht.

Diesen Champagner serviert man gerne seinen Gästen und er kann zu fast allen Speisen getrunken werden, insbesondere passt er zu etwas kräftigeren Gerichten, wie gegrilltem Fisch oder Thunfisch-Carpaccio.

Wer mag, trinkt ihn als Aperitif, oder genießt ihn einfach so, weil er Geist und Seele anregt.

Die Bio-Champagner von Winzer Thomas Perseval werden als Geheimtipp unter den Connaisseurs sowie auch von 2drieux gehandelt.

Um die feinen Aromen dieses edlen Getränks zu betonen, empfehlen wir diesen Champagner etwa 20 Minuten vor Genuss zu öffnen und bei ca. 10-12 °C zu servieren.

Region: Montagne de Reims

Weitere Details zu dieser Cuvée finden Sie unter:
www.2drieux.de/shop/champagner-thomas-perseval-grande-cuvee



Champagne Tristan H, La Grapillière Rosé, Extra Brut 1,6g/l (EUR 39,-)

Ein 2009er Rosé (Millésime) der verzaubert! Die Cuvée mit 45% Chardonnay, 45% Pinot Noir und 10% Pinot Meunier wird in der selektierten Einzellage La Grapillière angebaut. Der junge Winzer, Tristan Hiest, zählt bereits heute zu den aufstrebenden Sternen seiner Zunft und ist auch künftig ein Garant für besten Champagner.

Der Grapillière Rosé wird im Edeltank ausgebaut und erst nach 5jähriger Kellerreife degorgiert und für den Verkauf freigegeben. Die nur 800 Flaschen sind eine echte Rarität.

Eine komplexe Aromen-Vielfalt öffnet

sich auf der Zunge, die Komposition von Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier überzeugt mit einer fruchtigen Note, etwas Tanninstruktur und einem Hauch erfrischender Zitrone sowie der besonders feinen Perlage.

Dieser Champagner passt hervorragend in die Sommerzeit als Aperitif und zu leichten, sommerlichen Speisen. Lassen Sie diesen besonderen Rosé für knapp 20 Minuten atmen und servieren Sie ihn nicht zu kalt, bei 10-12 °C.

Region: Vallée de la Marne

Weitere Details zu diesem Champagner finden Sie unter:
www.2drieux.de/shop/champagner-tristan-h-grapillere-rose-2009

Champagne Fleury, Robert Fleury 2004, Bio-dynamisch, Extra Brut 5g/l (EUR 47,-)

Ein ganz besonderer Bio-Champagner aus dem Jahrgang 2004 (Millésime) mit 30% Chardonnay, 25% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier Traubenanteil, dem Sie nicht widerstehen werden. Er wurde bereits mehrmals von Gault & Millau ausgezeichnet und erhielt zuletzt erneut in 2014 die Goldmedaille.

Der größtenteils im Eichenfass ausgebaute Champagner wird traditionell „sous liège“ mit einem Naturkorken für acht Jahre zu einem Spitzen-Prestige-Champagner herangereift und besticht durch eine herrliche Reife und intensive Komplexität. Diese Rarität wird nur in ausgewählten Jahrgängen, die durch herausragende Traubenqualität überzeugen, vinifiziert.

konzentrierte und komplexe Noten sowie Aromen von reifen Früchten. Am Gaumen wirkt er mit anhaltender Länge besonders reif und leicht würzig.

Dieser Champagner harmonisiert mit seinen eleganten Aromen perfekt zu weißem Fleisch, kalten Vorspeisen und ist ebenfalls ein erstklassiger Aperitif. Am besten mundet diese Cuvée, wenn sie 30 Minuten geatmet hat und bei etwa 10-12 °C serviert wird.

Das Weingut Fleury betreibt seit 1989 bio-dynamisch zertifizierten Weinanbau und wird in 4. Generation von den Brüdern Benoit und Jean Sebastian Fleury geführt. Ihre Weine gehören zu den besten, die die Champagne zu bieten hat.

Bereits im Bouquet überzeugt er durch Region: Côte des Bar

Weitere Details zu dieser Rarität finden Sie unter:
www.2drieux.de/shop/champagner-fleury-robert-fleury-2004-extra-brut

Champagne Barrat-Masson, Les Margannes, Bio, Brut Nature 0g/l (EUR 44,-)

Ein Bio-Champagner, der 100% aus Chardonnay-Trauben gekeltert wird, ist für viele ein ganz besonderes Genusserebnis. Der Blanc de Blancs – so wird Champagner, der ausschließlich aus weißen Trauben hergestellt wird, bezeichnet – wird zu 50% im Eichenfass ausgebaut. Seine Aromen vereinen reife, gelbe Frucht- sowie exotische Gewürznoten und Honig zu einem einzigartigen Duft- und nachwirkendem Geschmackserlebnis. Im Abgang spürt man eine feine Zitrusnote mit beeindruckender Mineralität, die dem Champagner eine elegante Exklusivität verleiht und ihn zu einer Rarität macht. Die Cuvée, von der nur 3200 Flaschen hergestellt werden, wird von Hand degorgiert.

Aperitif und passt ebenso hervorragend zu Fisch oder weißem Fleisch.

Damit sich die Honig- sowie Blumen-Noten und Aromen von Vanille im Bouquet entfalten können und die komplexe Vinosität dieses Champagners unterstrichen wird, empfehlen wir, diesen nicht zu kalt, bei etwa 10-12 °C, zu servieren und ihn kurze Zeit vorher zu öffnen.

Das Winzerpaar Barrat-Masson betreibt das bio-zertifizierte Weingut gemeinsam, wobei die Weinberge von Loïc Barrat bewirtschaftet werden und Aurélie Masson sich als ausgebildete Önologin der Vinifizierung im Weinkeller widmet.

Dieser Blanc de Blancs eignet sich als Region: Côte Sézannaise

Weitere Details zu diesem Spitzen-Champagner finden Sie unter:
www.2drieux.de/shop/champagner-barrat-masson-les-margannes-extra-brut

Diese ausgewählte Präsentation gehört dem Portfolio von 2drieux Champagner Selektion an und zählt lt. anerkannten Weinjournalisten und Champagner-Experten zu der besten Avantgarde-Champagner-Auswahl in ganz Deutschland. Die Jungunternehmer Julia & Stéphane Drieux bieten neben ihrer feinen Selektion im Web (www.2drieux.de), auch Verkostungen für Geschäfts- sowie Privatpersonen an, mit dem Ziel, Champagner-Qualität, Genuss-Momente und Begegnungen zu verbinden.



Alle Weine zu beziehen über:
2drieux Champagner Selektion
Tel.: 069-878 759 97
champagner@2drieux.de
www.2drieux.de



„Pilze oder Schwammerl?“

Zuchtpilze sind eine tolle Bereicherung in der Küche! Sie sind im Gegensatz zu Waldpilzen das ganze Jahr über auf dem Markt zu haben und praktisch frei von Schadstoffen. Kulturpilze mögen nicht mit viel Wasser gewaschen werden, das Reinigen mit Tuch oder Küchenkrepp finden sie viel angenehmer, dafür beschenken sie uns mit ihrem köstlichen Aroma.

Petersilie, Schnittlauch und Basilikum setzen stets den richtigen Akzent bei der Zubereitung. Als Beilage oder Hauptgericht schmecken Pilze nicht nur gut, sie sind auch kalorienarm und der Kulturspeise-

pilz ist reich an Eiweiß und Eisen, enthält Zink, Selen, Vitamine aus der B-Gruppe und Vitamin D.

Der hohe Wasseranteil setzt einen sehr schnellen biologischen Zerfall voraus, deshalb müssen Pilze immer sofort verarbeitet werden, am besten gebraten, gegrillt oder zu einer delikaten Füllung zubereitet.

Gesalzen werden die Pilze immer erst nach dem Braten oder Grillen, damit sie ihr Aroma nicht verlieren und trocken werden. Etwas weißer Pfeffer darf es schon mal sein – schwarzer und grüner

Pfeffer verträgt sich nicht so mit den Pilzen und läuft ihnen meist den geschmacklichen Rang ab.

Wenn man das alles bei der Zubereitung beherzigt, sind nicht nur der „Koch“ sondern auch alle die am Tisch sitzen „wahre Glückspilze“.

Ihr Armin Roßmeier



Pilz-Pfannkuchenstrudel-Suppe

Zutaten für 4 Personen

1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
5 Champignons
6 Egerlinge
120 g Austernpilze
60 g Zwiebelwürfel
1 EL gerebelten Thymian
150 g Kalbsbrät oder 1 paar Kalbsbratwürste
60 g feine gekochte Schinkenwürfel

1 EL Olivenöl
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
Pfannkuchen
6 EL Mehl
2 Eier (M)
6 cl Frischmilch
Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL Olivenöl zum Ausbacken
Klarsichtfolie

Champignons, Egerlinge, Austernpilze putzen, fein hacken. Öl erhitzen, Zwiebeln glasig andünsten, Pilze und Thymian zugeben, alles ca. 2 Minuten angehen lassen, abkühlen. Kalbsbrät (bei den Bratwürsten das Brät aus dem Darm streichen), Schinken und Kräuter zugeben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus den Pfannkuchenzutaten einen flüssigen Teig rühren und kleine Pfannkuchen ausbacken, abkühlen lassen. Die Pilzmasse auf die Pfannkuchen aufstreichen, zusammenrollen, in Klarsichtfolie einschlagen und etwa 2 Stunden einfrieren. Von den Rollen schräge, 2 cm-starke Scheiben schneiden, leicht antauen lassen und in Öl beidseitig goldgelb ausbraten.

Brühe erhitzen, in Tellern verteilen und die gebratenen Strudelteile einlegen. Auf Wunsch kann man die Suppe noch mit feinen, leicht angebratenen Gemüsestreifen verfeinern.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Nährwert pro Person

538 kcal – 39 g Fett – 24 g Eiweiß – 25 g Kohlenhydrate – 2 BE

Tortilla mit Zuchtpilzen

Zutaten für 4 Personen

500 g	Kartoffeln (überwiegend fest kochend)
je 100 g	Champignons, Egerlinge und Austernpilze
2 EL	Oliveöl
100 g	Paprikaschotenstreifen rot und grün
2	Frühlingszwiebeln
2 EL	gehackte Petersilie
6	Eier
4 EL	Frischkäse
6 cl	Milch
	gemahlener Kümmel
	Salz, Pfeffer
	Dip
4 EL	Sauerrahm
2 EL	Magerquark
2 EL	Schnittlauchröllchen
	Würfel einer abgezogenen, entkernten Tomate
	Salz, Pfeffer
	Dill
4	Thymianzweige



Kartoffeln schälen, säubern, in Scheiben schneiden, in heißem Olivenöl rundum goldgelb anbraten, Paprikaschoten, Frühlingszwiebeln zugeben, mit ansautieren. Pilze mit Küchenkrepp gut abreiben, in Scheiben zerteilen, in heißem Olivenöl anschwanken, zu den Kartoffeln geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine feuerfeste Backform mit Backpapier auslegen, Kartoffeln und Pilze darin verteilen. Eier mit Frischkäse, Milch und Petersilie gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Eimasse über die Kartoffeln und Pilze gießen, im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 35 Minuten backen.

Sauerrahm mit Quark, Schnittlauch, Dill, Tomatenwürfel gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, und den Dip auf flachem Teller als Nocke anrichten. Tortilla in Tortenstücke schneiden, mit dazu anrichten, mit Thymian garnieren.

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch und glutenfrei.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Nährwert pro Person

335 kcal – 17 g Fett – 21 g Eiweiß – 23 g Kohlenhydrate – 1,5 BE

Zwiebel-Pilzragout mit Walnuss-Kartoffelrösti

Zutaten für 4 Personen

400 g	gemischte Pilze (Champignons, Egerlinge, Kräuterseitlinge)	200 g	Zucchini
80 g	Zwiebelwürfel	1 EL	Kartoffelstärke
100 g	geräucherte Tofuwürfel	1 EL	gehackte Walnüsse
2	Frühlingszwiebeln	1 EL	gehackte Kräuter
100 ml	flüssige Sojacrème	2 EL	Oliveöl
50 ml	Gemüsebrühe		Kerbel
1 TL	gemahlene Pilzpulver		Salz, Pfeffer
1 ½ EL	Maismehl		
300 g	Kartoffeln (vorwiegend fest kochend)		

Gemischte Pilze (Champignons, Egerlinge, Kräuterseitlinge) mit Küchenkrepp gut abreiben, in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, grob reiben, mit geraffelter Zucchini, Kartoffelstärke, gehackten Walnüssen, gehack-

ten Kräutern gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse in heißem Olivenöl anhäufeln, etwas flach drücken, beidseitig goldgelb ausbraten, warm stellen.

Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Pilze zugeben, mit anschwanken, geräucherte Tofuwürfel zugeben, mit angehen lassen, mit Maismehl bestäuben, einrühren, mit Gemüsebrühe angießen, mit flüssiger Sojacrème auffüllen, Röllchen von Frühlingszwiebeln unterheben, mit Pilzpulver, Salz und Pfeffer würzen, in tiefem Teller anrichten, Rösti mit ansetzen, mit Kerbel garnieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Dieses Gericht ist vegan und glutenfrei.

Nährwert pro Portion

275 kcal – 16g Fett – 15 g Eiweiß – 18 g Kohlenhydrate – 1 BE

Fotos: Armin Roßmeier

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



10 Jahre la vie

Kulinarische Höchstleistung im Osnabrücker Gourmet-Restaurant von Thomas Bühner

Anne Wantia
Klaus Lenser

Fast möchte man sagen, Kinder wie die Zeit vergeht. Am 1. April 2006 schauten Gourmets und Fachjournalisten gespannt und neugierig nach Osnabrück, in die Stadt, in der 2-Sternekoch Thomas Bühner, der sich zuvor im La Table in der Dortmunder Spielbank auf der Hohensyburg in die Oberliga deutscher Spitzenköche gekocht hat, die Regie im Gourmet-Restaurant la vie übernimmt.

Der Besitzer des Restaurants, ein ausgewiesener Gourmet, Weingenießer und Großindustrieller hat zum Ziel, das la vie zu einem der besten Gourmettempel in Europa zu pushen.

Thomas Bühner, Westfale und disziplinierter, ehrgeiziger Koch, dessen Credo bei seiner Berufswahl war: „Wenn ich schon Koch werde, dann aber ein guter“ passt genau in die Pläne des Besitzers.

Das Restaurant wird im ansprechenden, eleganten Design renoviert, mit gläsernem Cave, Tischen die weit genug auseinander stehen um - ohne die Gespräche vom Nachbartisch hören zu müssen - einen ungestörten Abend zu erleben. Das Ambiente ist eher etwas kühl und minimalistisch - das passt aber ausgezeichnet zu den kreativen Menüs die hier serviert werden.

Osnabrück, eher als Stadt des Westfälischen Friedens denn als Ziel für Genießer und Feinschmecker bekannt, ist eine



Herausforderung die Thomas Bühner offensiv annimmt. Sein Team, fast alle Mitarbeiter sind aus dem La Table mit gekommen, stellt sich unter Restaurantleiterin Thayarni Kanagaratnam den großen Erwartungen der Gäste.

Bereits im gleichen Jahr erhält Thomas Bühner wieder, verdientermaßen, die 2 Michelin-Sterne zurück.



Strahlende Gastgeber: Thomas Bühner und ...



... Thayarni Kanagaratnam

Der Küchenchef macht kein Geheimnis daraus, dass er sich zum Ziel gesetzt hat den 3. Stern zu bekommen. Der Weg ist das Ziel.

Seine Hoffnung ist nicht unberechtigt, erhält er doch in den kommenden Jahren fast alle Auszeichnungen und Ehrungen die ein Spitzenkoch in Europa bekommen kann.

Restaurant des Jahres wird das la vie bereits nach wenigen Monaten unter Thomas Bühner. Grand Chef und Mitglied bei Relais & Châteaux und dann der verdiente 3. Stern 2011 sowie von allen Restauranttestern Spitzenbewertungen die nicht mehr zu steigern sind.

Daran hat sich bis heute nichts geändert. Großen Wert legt der 3 Sternekoch auf Kontinuität, nicht nur bei der Entwicklung neuer Rezepturen. Seine Mitarbeiter stehen meist seit vielen Jahren an seiner Seite. Sommelier Sven Ötzel beantwortet seit mehr als acht Jahren alle Fragen zum Thema Wein im la Vie. Für seine Mitarbei-

ter ist Thomas Bühner nicht nur Chef und Vorbild, er ist in erster Linie unter Gleichen, bei dem es lohnt über die Schulter zu schauen.

Eine Service-Mitarbeiterin erklärt das so „Wo sonst wenn nicht hier im la Vie und bei Thomas Bühner lernt bzw. erlebt man die Hohe Schule der Spitzengastronomie. Bei einem der weltbesten Köche zu arbeiten ist eine große Ehre“. 10 Jahre la Vie Thomas Bühner, ein Grund mehr und eine Verpflichtung seinen Gästen gegenüber für den Rest dieses Jahres einige seiner nicht minder berühmten Kolleginnen und Kollegen einzuladen um im la vie zu kochen.

Thomas Bühners neueste Idee: Zuwachs für das Spitzenrestaurant „la vie“ in der Osnabrücker Krahnstraße ist das „Pop up la vie – Tasty Kitchen“. Im alten Steinwerk auf der Gebäuderückseite eröffnete am Mittwoch, 6. April 2016, Thomas Bühner sein neues Restaurant.

Das zusätzliche Angebot startet pünktlich zum Jubiläum des Osnabrücker Drei-Sterne-Restaurants, das seit zehn Jahren unter der Ägide von Spitzenkoch Thomas Bühner steht. Wenige Tage nach der offiziellen Feier am 1. April wird das „Pop up la vie“ im ehemaligen „la vie“-Bistro erstmals Gäste bewirten. Es hat einen eigenen orangefarbenen Eingang an der Heger Straße.

In der modernen Gastroszene versteht man unter dem Begriff einer „Pop-up-Kitchen“ eigentlich ein Restaurant, das ständig den Standort wechselt, also kurz eröffnet und dann wieder schließt, um anschließend weiterzuziehen – eine Küche also, die immer in Bewegung ist. Dies wird in Osnabrück allerdings ein wenig anders aussehen, wie „la vie“-Patron Thomas Bühner erläutert: „Wir ziehen nicht jeden Tag in andere Gemäuer, ändern aber immer wieder das Angebot.“



Thomas Bühner mit Freunden am Herd

Das sind seine Gastköche im Jubiläumsjahr



Vicky Lau

Am 20. und 21. Mai ist Vicky Lau aus Hongkong „Asia best Female Chef“ im la Vie zu Gast. Ihre Menus sind nicht nur aromatisch einzigartig, das Design der einzelnen Gänge sind Kunstwerke, die zu großer Bewunderung verleiten.



Gert de Mangeleer

Der 3 Sterne-Kollege aus dem Restaurant Hertog Jan, nahe Brügge in Belgien, Gert de Mangeleer lädt am 31. Mai und 1. Juni ins la Vie, er ist berühmt für seine Produkt- und Aromenvielfalt bei seinen Kreationen. Verführen mit allen Sinnen, das ist das Ziel von Andreas Caminada,

Andreas Caminada



ebenfalls mit 3 Sternen ausgezeichnet. Zu Hause ist Andreas Caminada im Restaurant Schauenstein in Fürstentum Graubünden. Am 22. Juni können Sie den Koch im la Vie erleben.



Jonnie Boer mit Ehefrau

Quasi ums Eck kocht Jonnie Boer im Restaurant de Librije in den Niederlanden. Jonnie Boer hat nicht nur 3 Sterne erkocht, ihm wurde auch die „Würde eines Ritters“ des Hauses Oranien – Nassau verliehen. Mit gewagten Kreationen hat er sich ganz nach oben gekocht.



Tanja Grandits

Tanja Grandits, viel beachtete Chefin des Restaurant Stucki in Basel, dort bekam sie auch den 2. Stern. Ihre Aromenküche können Sie am 18. September selber testen. Es wird ein unvergessliches Erlebnis, ganz sicher.

Zum Abschluss, aber nicht zum Ende, der 10 Jahre Party im la Vie kommt der in Stockholm kochende 2 Sterne-Chef Björn Frantzén. Der 39jährige hat ganz den Norden im Sinn, in seinem Restaurant „Frantzén“ in Stockholm serviert er



Björn Frantzén

ein Wechselspiel von fruchtigen, frischen Aromen bis hin zu schweren rauchigen Produkten, die seine Gäste zu höchstem Lob hinreißen.

10 Jahre la vie, das wird eine Genussparty wie sie selten angeboten wird. Arrangiert und zusammen gestellt von einem der besten Köche Europas, individuell, aromatisch, vielfältig, verführerisch und sinnlich, von keinem geringeren als Thomas Bühner. Wer auf dieses kulinarische Ereignis verzichtet verdient es nicht ein Gourmet genannt zu werden !

Wir wünschen Thomas Bühner und seinen Mitarbeitern alles Gute für die Zukunft, mögen sie stets das Wohl des Gastes im Blick haben und nicht vergessen: Alles wird gar !!!

Wollen Sie wissen wie Thomas Bühner seine Ideen und Rezepte entwickelt, kein Problem. In seinen Kochkursen bietet er Anfängern und Fortgeschrittenen an sich kundig zu machen, die Kochkurs-Termine finden Sie hier:

www.restaurant-lavie.de

Fotos: Restaurant la vie, Remko Kraaijeveld, Vicky La, Gert de Mangeleer, Andreas Caminada, Nico Schaerer, Tobias Björkegren, Kristof Vrancken

la vie
Kranstr. 1-2
49074 Osnabrück
Tel: +49 (0) 541 33 11 50
info@restaurant-lavie.de



Ladies first: Die erfolgreiche Multi-Chefin Haya Molcho propagiert orientalische Aromen und blonde Lebensfreude, inzwischen auch in Berlin und Hamburg. Der noch erfolgreichere Multi-multi-multi-Chef Alain Ducasse lehrt Bistro-Küche. Und die Gegenwelle zum Vegan-Trend rollt: Zwei neue Fleisch-Bücher stärken den Nicht-Veggies den Rücken.



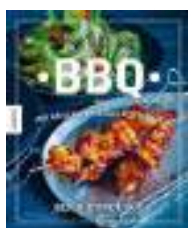
SIE LACHT AUF JEDEM TITEL

Haya Molcho
„Hayas Küche. Regionale Produkte, orientalische Rezepte“
 Südwest Verlag
 194 Seiten, 29,99 Euro
 ISBN 978-3-517-09424-3

Wer sie einmal getroffen hat, weiß, dass sie genau so ist, wie sie auf dem Titelbild ihres Buches wirkt: Haya Molcho ist die personifizierte Lebenslust und Lebensfreude. Und ganz nebenbei eine höchst erfolgreiche Küchenchefin und Unternehmerin, und das mit vier erwachsenen Söhnen: Nuriel, Elior, Nadiv und Ilan – Ihre Restaurants tragen ihre Namen: NENI.

Die gibt es inzwischen in Wien, Zürich, Berlin und Hamburg; sie beliefert diverse Supermarktketten, macht erfolgreich Catering, und dies ist bereits ihr viertes Kochbuch.

Ihre nahöstlich-orientalische Küche ist höchst farbenfroh. Die Gerichte sind aromastark, doch neben den Klassikern der Region, Larissa oder Tahina, gibt es auch viele Molchomäßig variierte West-Bestseller. Und alles stets bei bester Laune.



AUCH MAL VERBRANNT STELLEN

Ben O'Donoghue
„Ben's BBQ. 180 Grillrezepte aus aller Welt“
 Knesebeck Verlag
 288 Seiten, 29,95 Euro
 ISBN 978-3-86873-889-6

Der Mann mit dem schönen irischen Namen lebt in Australien, wo er als TV-Koch und Kolumnist bekannt ist: „Dieses Buch hat darauf gewartet, von mir geschrieben zu werden“, brüstet er sich. Und man muss sagen: Er weiß wirklich viel über diese Technik, die sowohl im nobelsten Ambiente aber auch in der „heruntergekommensten Hütte“ machbar und beliebt ist.

So wird der Nicht-BBQ-Kenner womöglich staunen, dass hier nicht vornehmlich Fleisch gegrillt wird, sondern Brote und Häppchen, Gemüse und Salate, Fisch und Meeresfrüchte; die klassischen Fleischgerichte (darunter mehr orientalische Rezepte als konventionelle Steak-Zubereitungen) machen kaum mehr als ein Viertel des Buches aus.

Die Fotos sind erfreulich realistisch, da gibt es auch durchaus mal verbrannte oder unansehnliche Stellen. Die Texte haben was erfrischend Autobiographisches, eine persönliche Erfahrung hat Ben immer zur Hand: kein Rezept ohne sein Ich.



KOMPLETTES PANDÄMONIUM

Alain Ducasse
„Meine Bistro Küche. Die 110 besten Rezepte“
 Gerstenberg Verlag
 260 Seiten, 28 Euro
 ISBN 978-3-8369-2115-2

Hier erlebt man den berühmten Chef berühmter Sterne-Restaurants als Wirt von drei (ebenfalls berühmten) Bistros in Paris: Allard, Benoit und Aux Lyonnais, deren erfolgreichste Rezepte er hier hat zusammentragen lassen.

So entsteht ein ziemlich komplettes Pandämonium der klassischen französischen Bistroküche mit all dem Hasenpfeffer und den Hechtklößchen, den Geflügel- und Foie-gras-Pasteten. Ein bisschen frankophile Gastro-Erfahrung kann beim Nachkochen nicht schaden.

Der Meister ist übrigens derzeit sehr kreativ: In seinem eigenen Verlag sind zwei hübsch handliche Kulinarik-Führer erschienen mit jeweils „100 Gourmet-Adressen + 8 Rezepten“, sein Hildesheimer Verleger Gerstenberg hat „I love Paris“ und „I love London“ soeben auf deutsch herausgebracht (je 18 Euro).



KOCH OHNE ANSTELLUNG

Stefan Wiertz
„Fleisch. Warenkunde & Techniken“
 Falken Verlag
 160 Seiten, 19,99 Euro
 ISBN 978-3-8068-3610-3

Dieser sympathische Glatzkopf nennt sich „Genussnomade“, soll heißen, er ist ein Koch ohne feste Anstellung, stattdessen tingelt er durch die Restaurants anderer Chefs und auch durch TV-Studios, kocht für große Firmen: „Eventkoch“ heißt die Berufsbezeichnung dafür in der Branche.

Stefan Wiertz schreibt dazu von Zeit zu Zeit auch noch ein populäres Buch, so à la „Grillen für echte Kerle und richtige Mädchen“. Erfahrungen hat er also reichlich, und in diesem neuen Titel breitet er viele davon aus: Die „wichtigen Stücke“ von Rind, Lamm, Schwein und Lamm (bebildert), die Garmethoden, die Grilltechniken.

Auch die achtzig Rezepte sind nicht so kompliziert. Wer seinen Backofen beherrscht, wird etwa die deftigen Geflügelgerichte ohne große Probleme herstellen können. Dies ist endlich mal wieder ein Buch auch für den Koch-Beginner.

5-Sterne-Haus „Bülow Palais“ in Dresden!

Das Juwel in der barocken Neustadt



Stilvoll: Das Bülow Palais

(Carusufer 12) bei Torten oder Eiskaffee einkehren.

Mit dem Fahrrad ist es auch nur ein Katzensprung zu einem Wahrzeichen Dresdens, der alten Zigarettenfabrik Yenidze, die wie eine Moschee in die Höhe ragt. Unter der bunt verglasten Kuppel werden an einigen Abenden Märchen aus 1001 Nacht stimmungsvoll vorgelesen (www.1001maerchen.de). Natürlich gehören zu jedem Dresden-Besuch auch die anderen Klassiker dazu. Das sind neben der wiederaufgebauten Frauenkirche, dem Zwinger und der Semperoper seit einigen Jahren auch die Gläserne Manufaktur von Volkswagen oder das Grüne Gewölbe, die Schatzkammer der Wettiner Fürsten.

Das Bülow Palais bietet selbst auch einige Attraktionen, die den Dresden-Besuch perfekt abrunden. Ralf G. Kutzner, Maitre de Maison, lässt sich mit seinem Team ständig etwas einfallen. Da gibt es im Sommer einen eigenen Golf & Gourmet Cup (und ansonsten werden Golf-Möglichkeiten vermittelt), Oldtimer-Treffen, Kutschfahrten, Kochkurse, Literarische Menüs oder Weinproben. Dazu kombiniert Hotelchef Kutzner Events wie den Semperoperball mit schönen Arrangements. So viel Engagement wird belohnt. 2015 wurde Ralf J. Kutzner vom Gault Millau zum 4. Mal in Folge unter die TOP 50 Hotelliers in Deutschland gewählt.



Ideenreich: Hotelchef Ralf G. Kutzner

Von Gunther Schnatmann

Ja, Dresden steht schon immer auf der Liste. Mal wieder hinfahren, schauen wie diese faszinierende Stadt sich inzwischen gemacht hat. Was es Neues gibt in Sachen Kunst und Kultur. Es gibt 1000 Gründe für den Trip ins Elbflorenz und eigentlich keinen, nicht endlich loszustrahlen. Also auf nach Dresden und am besten hinein in den barocken Teil der Neustadt, wo die Zeit stehen geblieben ist.

Hier – nur einen kurzen Spaziergang von Altstadt, Frauenkirche, Zwinger und Brühlscher Terrasse entfernt – ist das familiär geführte Bülow Palais in der Kategorie Fünf Sterne Superior allererste Wahl. Das Relais & Châteaux-Hotel mit 58 Zimmern und Suiten ist ein Hort der Ruhe und Gelassenheit, gepaart mit Sterne-Restaurant und feinem Sauna/SPA-Angebot. Zum Hotel später mehr. Erst

einmal geht es ab in diese einzigartige Stadt, die gerade im Frühjahr und Sommer so einladend ist.

Ums Eck vom Bülow Palais hält der Rundfahrtbus, der einen durch die Altstadt und die Elbe hinauf bis zur berühmten Brücke „Blaues Wunder“ und dem lauschigen Stadtteil Loschwitz mit seinem Schlösschen bringt. Alternative ist ein individueller Rundgang durch die Altstadt mit der Bülow-Palais-Concierge und Stadtführerin Ulrike Beyrich.

Derart inspiriert kann jeder die reizvollen Viertel und Ecken Dresdens noch alleine zu Fuß oder – noch besser – mit dem Fahrrad weiter erkunden (das Bülow Palais bietet Leihräder und auch E-Bikes an). Denn dann kann man sich zum Beispiel auf dem gut ausgebauten Elberadweg aufmachen Richtung Sächsische Schweiz. Oder einfach nur zwei Kilometer zum Rosengarten und dort im Café Rosengarten



Dresden-Panorama: Brühlsche Terrasse hoch über der Elbe (links) und Semperoper (rechts)

Das Ein-Sterne-Restaurant Caroussel unter kulinarischer Leitung des gerade mal 30jährigen Benjamin Biedlingmaier werden wir immer wieder gerne beleuchten und Biedlingmaier (vormals Traube Tonbach/Restaurant Silberberg, Mandarin Oriental München) mit seiner lokal gewürzten und französisch-mediterran angehauchten Küche eingehend über die Schulter schauen. Nur so viel: Gerichte wie Ziegenkäse auf Hanf, Sellerie und Brennessel oder Rotbarbe mit Basilikum, Aubergine und Miso ließen keine Wünsche offen – die Kombinati-

onen überraschten und passten. Aktuell rangiert das Caroussel in der Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste 2016 als Nummer eins in Dresden und Nummer zwei in Sachsen. Die Weinkarte hat ihren Schwerpunkt in Deutschland und speziell auch in Sachsen.

Zum weiteren Entspannen nach den Menüs lädt Barkeeper Sebastian Wachs – „Sächsischer Cocktailmeister 2014“ – in die Palais Bar ein. Zusätzlich gibt es noch die Cigar Lounge stilecht mit schweren Ledersesseln.

Das Kontrastprogramm dazu sollte man sich aber auch nicht entgehen lassen: die nahe nördliche Neustadt mit ihrem Studentenviertel. Hier zeigt Dresden, wie weltoffen und bunt es ist. Hier weht das Flair des Prenzlauer Bergs aus den 90er Jahren – überall werden in der warmen Jahreszeit Stühle und Tische herausgestellt oder man steht mit Kaffee oder Bier auf den Gehwegen, Jazz und Lounge-Musik schallt über die Straßen. Jung und Alt treffen sich, in Hinterhöfen gibt es interessante Galerien und Restaurants. Ein besonderer Tipp ist das „Lila Soße“ in der Alaunstraße 70 im „Hof der Fabelwesen“. Hier kochen Junge Wilde bodenständig aber ausgefallen mit Gerichten wie Currywurst mit Hibiskusblüte.

Spätestens jetzt sollte einem klar sein: So vielfältig und gelassen, trotzdem höchst anspruchsvoll und mit dem Flair einer überschaubaren Welt-Kulturstadt, lässt sich kaum ein anderer Städtetrip gestalten. Außer in Dresden. Also auf dorthin, es ist wirklich wieder Zeit für Dresden!

Fotos: Gunther Schnatmann, Bülow Palais



Pflichtprogramm: Der Innenhof des Zwingers ist auch eine Oase der Ruhe

Relais & Châteaux Hotel
Bülow Palais *****
Königstraße 14
01097 Dresden
Tel.: 0351-80030
info.palais@buelow-hotels.de
www.buelow-hotels.de



Seeblick, gutes Essen und romantische Natur

im Schweriner Seehotel Frankenhorst



Das Schweriner Schloss, Touristenattraktion und Regierungssitz

Anne Wantia
Klaus Lenser

Schwerin, die Landeshauptstadt von Mecklenburg-Vorpommern, besticht durch ihre wieder-erstrahlte Schönheit. Das beeindruckende barocke Schloss wacht über der Stadt wie eine Festung. Man könnte fast annehmen, das Schloss wolle die Botschaft verkünden: Nie wieder Unterdrückung. Die hübsche kleine Altstadt mit ihren restaurierten Fachwerkhäusern und den verwinkelten Gassen erinnert an den Glanz und Reichtum der vergangenen Hansezeit.

Die Stadt ist umgeben von einer einzigartigen Naturvielfalt, sieben Seen schließen

sich um Schwerin, wie um eine Insel.

Unweit der Altstadt, in einem mittelgroßen Naturschutzpark, liegt romantisch an einem der Seeufer des Ziegelsees, das Seehotel Frankenhorst. Das Hotel ist benannt nach dem Schriftsteller Horst Franck, der hier bis in die 60er Jahre des letzten Jahrhunderts lebte und hier ein beeindruckendes Anwesen schuf. In der Hotel-Bibliothek stehen den Gästen viele seiner literarischen Hinterlassenschaften zur Verfügung.

Moderner Komfort erfüllt Gästewünsche, die Entspannung, Erholung, Wellness, sportliche Aktivitäten und leckeres, regionales Essen suchen.

Küchenchef Stefan Gierow stammt von hier und ist ein Meisterkoch, der sich auf regionale Spezialitäten versteht und die heimischen Produkte zu schmackhaften Gerichten verarbeitet. Das Restaurant „Bootshaus“ mit angeschlossenem Wintergarten bietet einen herrlichen Blick in den angrenzenden Park und auf den See, dessen Ufer nur ca. 50 m entfernt ist.



Eines der Apartmenthäuser im Park vom Hotel Frankenhorst

Im Sommer lässt es sich auf einer großen Terrasse gemütlich verweilen. Wenn das Wetter es zulässt wird direkt am See, im schattigen Biergarten, gegrillt. Fisch und regionale Fleischprodukte sind bevorzugtes Grillgut.

Romantisch wird es am Abend wenn die Sonne über dem Ziegelsee untergeht und die Gäste bei kühlen Getränken den Tag ausklingen lassen.

Dem Hotel angeschlossen ist eine mo-



Schiffsanleger (links im Bild) und die schwimmende Seesauna



Der Spa: lichtdurchflutet und der richtige Platz zum Entspannen



Besitzer Hans Gerst und Hoteldirektorin Petra Schmidt

derne Wellness-Landschaft die umfangreiche Beauty- und SPA-Behandlungen anbietet. Ein Indoor-Pool, mehrere Saunen, ein Fitnessraum und ein Whirlpool runden das Angebot ab. Besonders beliebt bei Saunagängern ist die schwimmende See-Sauna über einen Steg zu erreichen. Ganz Mutige springen auch im Winter direkt nach dem Saunagang zur Abkühlung in den See.

In den warmen Sommermonaten erfrischen sich die Gäste im Ziegelsee oder nutzen die Ausflugsmöglichkeiten mit dem hauseigenen Boot. Sportlichen Aktivitäten sind keine Grenzen gesetzt, Jogger, Biker, Bootsfahrer oder Wanderer genießen die herrliche Natur rund um die Hotelanlage.

Zum Hotel gehört ein kleiner Privatzoo, Lamas, Esel, Hühner oder Schafe lassen sich gerne von den Gästen streicheln. Füttern ist allerdings verboten.

Kinder lieben die Kutschfahrten mit den Lamas vorweg. Hotelbesitzer Hans Gerst oder seine Lebensgefährtin Charlotte Steffens kutschieren die Kinder schon mal selber durch den Park oder machen mit den Gästen eine Ausfahrt auf den See.

Weit über die Grenzen Schwerins bekannt sind die literarischen Abende im Seehotel Frankenhorst. Der Schweriner Schauspieler Gottfried Richter liest Geschichten vom Dichter Hans Franck oder anderen bekannten Literaten. Begleitet wird das Ganze mit Musik und Gesang. Küchenchef Stefan Gierow kreiert eigens für

diese Abende exklusive 4-Gänge-Menüs. Erst vor wenigen Tagen fand der letzte Hans Franck Abend mit Gottfried Richter statt. Diese Veranstaltungen erfreuen sich großer Beliebtheit und sind ein fester Bestandteil der Schweriner Kulturszene.

Die Stimme von Hans Franck: Gottfried Richter



Die 59 Hotelzimmer und Studios verteilen sich auf mehrere freistehende Gebäude im Park. Von den meisten Zimmern hat man einen wunderschönen Blick auf den See. Alle sind komfortabel, mit großzügigen Bädern, individuell eingerichtet und haben den Landhauscharme der 1920er Jahre. Minibar, WLAN und TV sind verfügbar. Das Seehotel Frankenhorst ist eine Welt für sich - ein stimmungsvoller Ort zum Erholen.

Freundliche Mitarbeiter und eine herzliche, familiäre Atmosphäre in einem hübschen Ambiente sorgen für das Wohlfühlen des Gastes. Hoteldirektorin Petra Schmidt ist eine leidenschaftliche Gastgeberin, mit einer Herzlichkeit die nur in persönlich geführten Häusern möglich ist, lässt sie den Gast fühlen, dass er willkommen ist. „Nur zu Hause ist es schöner“ ist ihr Motto.

Schwerin hat selbstverständlich - neben dem berühmten Schloss (heute Sitz des Landtags) und der Altstadt - viele weitere Sehenswürdigkeiten zu bieten. Viele nette kleine Restaurants und Cafés entdeckt man bei einem Bummel durch die Landeshauptstadt.

Genießer sind hier gut aufgehoben. Liebhabern die frischen Fisch bevorzugten empfehlen wir das Restaurant Lukas in der Altstadt. In rustikalem Ambiente werden klassisch zubereitete Fischgerichte

Erholung am Ziegelsee



höchst schmackhaft aufgetischt. Wer lieber Fleisch oder Vegetarisches mag wird aber auch satt. Zweimal im Jahr ist das Restaurant Treffpunkt für Weinkenner und Experten. Die beliebten „Weinprobenabende“ in Verbindung mit dem Weingut Thomas Sippel aus Weisenheim sind jedes Mal ausverkauft. Rechtzeitige Reservierung angeraten!

Schwerin kennenlernen und erobern, wohnen am See im Hotel Frankenhorst verspricht Vergnügen, Genuss verbunden mit Kultur und Erholung, was hält Sie auf??

Fotos: Anne Wantia, Hotel Frankenhorst, MariekeSobiech



Maritimes Ambiente: das Restaurant Bootshaus

Info
Best Western
Seehotel Frankenhorst
Frankenhorst 5
19055 Schwerin

Tel.: +49 (0)385 59 22 20

Fax: +49 (0)385 59 22 2145

E-Mail: info@seehotel.best-western.de

www.seehotel.bestwestern.de

Fischrestaurant Lukas
Großer Moor 5
19055 Schwerin
Tel: 0385 565 935
www.restaurant-lukas.de

Tourist – Information Schwerin
Am Markt 14/Rathaus
Tel. 0385 / 5925 212
Info@schwerin.info
www.schwerin.info

Blick vom See auf das Hotel



Das kulinarische Grandhotel

Horst-Dieter Ebert tafelte im Züricher Baur au Lac



„Baur“-Lobby: höchstes Niveau

Es war mal eine Kategorie eigener Art: Das verstaubte Grandhotel mit großer Vergangenheit und eingeschlafener Gegenwart. Noch in den siebziger Jahren las man solche Berichte über so berühmte Herbergen wie das Ritz in Paris oder das Savoy in London, die heute längst wieder in blitzblankem Luxus glänzen.

Häufig waren es auch renommierte Familienhotels, bei denen in vierter oder fünfter Generation die Hotelbegeisterung abgenommen, das Profitstreben indes zugenommen hatte. Prominente Namen waren damals die Haerlins (Hamburger Vier Jahreszeiten) und die Linsenmeyers (Breidenbacher Hof Düsseldorf). Heute sind beide Häuser, das eine mit Fairmont, das andere mit Capella-Hotels wieder absolute Spitzenklasse.

Doch natürlich gibt es in der großen vielfältigen Welt der Hotellerie auch von jedem Extrem das Gegenteil: Nicht fern von uns findet sich das absolute Ausnahme-familienhotel, seit sechs Generationen im Besitz der Gründerfamilie, ohne Krisen, ohne Investitionsstau, ohne Verfallserscheinungen, stattdessen spielt es seit hundertfünfzig Jahren im internationalen Orchester der Luxushotels eine vielbeachtete erste Geige – Hotel-Connaisseurs werden längst wissen, wovon die Rede ist: vom „Baur au Lac“ in Zürich.

Sein Gründer und Namensgeber Theodor Baur – das Gemälde von ihm als junger Mann mit wunderbar langen Koteletten hängt im Hause – gründete erst das Hotel Baur en Ville (heute wieder hergerichtet am Paradeplatz) und dann, zum Erstaunen aller Züricher, die das eigentlich eine unmögliche Location fanden, 1844 das Baur am See. Er hatte zwei Töchter, jede erbte eins, die Erbin des Baur au Lac heiratete den Kölner Hotelier Karl Kracht, dessen Ur-ur-ur-Enkel, der jugendliche Andrea Kracht, ist seit 1990 der Besitzer. Soweit die kurzgefasste Geschichte.

Krachts General Manager war, und zwar für über dreißig Jahre, der prominente Hotelier Michel Rey, auch der bereits in zweiter Generation, man sieht, hier hat das Familiäre eine besondere Bedeutung; das Hotel ist stolz auf die vielen Mitarbeiter, die hier seit über zehn Jahren tätig sind, einige arbeiten hier seit vierzig Jahren: nichts ist ja schöner für einen alten

Stammgast, als wenn er stets wieder dieselben vertrauten Gesichter sieht.

Der neue Direktor Wilhelm Luxem kam 2013 aus dem damaligen Schwesternhotel des Züricher Hauses, dem Kölner „Excelsior Ernst“, ein Deutscher mit weltweiten Erfahrungen aus absoluten Spitzenhotels. Und – Luxem kennt die Schweizer Mentalität, er beherrscht die Schweizer Ausdrucksweise, ihre konjunktivische Höflichkeit („Wären Sie denn nun bedient?“). Und daneben verfügt er, scheinbar unangestrengt und spielerisch, über die bekannte deutsche Effizienz, doch in ihrer unauffälligen Version.

Luxem hat das Hotel auf höchstem Niveau gesichert, es hier und da ein bisschen aufpoliert, insbesondere auch im Kulinarischen, die beiden Restaurants des Baur au Lac haben in Zürich nicht ihresgleichen.

Der lichte heitere Pavillion des Baur au Lac mit Blick auf den Zürichsee und den meist kunstgesprenkten Hotelpark wurde kreiert von dem bekannten französischen Grandhotel-Designer Pierre-Yves Rochon, der ja auch Restaurants für Ducasse und Joel Robuchon entworfen hat. Es könnte das schönste Restaurant der Stadt sein. Dass es zudem als eines der drei besten gilt, verdankt es dem waadtländischen Chef Laurent Eperon, der zwei scheinbar unvereinbare Überzeugungen vertritt: Er schwört auf eine gesundheitsbewußte Küche („leicht und bekömmlich“) und liebt exotische Gewürze und Produkte, die er irgendwo entdeckt hat.

So bezieht er seine wunderbar zarten Crevetten aus argentinischen Gewässern und die Langustinen aus Südafrika. Den Honig für seine würzige Gemüse vinaigrette holt er als eine Rarität aus Kroatien oder („Manuka“) aus dem neuseeländischen Tropenwald, die Vanille aus Neukaledonien. So entstehen bei ihm erinnerungswürdige Saucen und Dressings, für ausgepichte Gaumen wahre Aromacocktails.

Etwa bei seiner Vorspeise „Tomaten Pop Art“ und seinem „signature dish“, der von ihm ungewöhnlich verfeinerten glasierten Kalbshaxe (vierzig Minuten und nur für zwei). Doch er kann auch ein niedergelagertes Saiblingfilet so minimalistisch auf den (höchst edel und kostbar gedeckten)

Tisch bringen, dass der auch die strengsten Puristen entzückt und nicht nur die. Die Küche von Laurent Eperon, seit einem Jahr sterndekoriert, gehört in die allererste Kategorie, auch was die ästhetische Anmutung der Präsentation betrifft.

In diesem ehrwürdigen Grandhotel (seit 1844) hat auch das gemütliche Zweitrestaurant des Baur seine Geschichte: Erst war das „Rive Gauche“ der Grill des Hauses, dann ein Bistro mit fernöstlichen Rattanmöbeln und einer Art East-meets-West-Küche. Heute glänzt es mit großen weißen Couches zwischen den schönen alten Holzpaneelen und einem witzig wortspielendem Motto: „Meat our Veggie“.

Denn das „Rive Gauche“ enthält auf der einen Seite der Speisekarte immer noch Reminiszenzen an die fleischigen „Grill Specials“ aus der alten „Grill Room“-Tradition. Sie werden freilich heute in einem

missionarischem Eifer betreiben“, sagt Hausherr Wilhelm Luxem, „und hier in Zürich ist das auch fast schon mainstream.“ So kommen die wohlschmeckende „Vegane Penne à la mode de Chef“ oder auch „Mister Bean“ (Gefüllte Zucchini mit frischen Pfifferlingen etc.) auf angenehme Weise unangestrengt und nicht ideologisch auftrumpfend auf den Tisch.

In diesem Sinn ist das „Rive Gauche“, das man vorzugsweise durch einen eigenen Eingang betritt, ein Restaurant, in dem eingefleischte Steak-Liebhaber und deren überzeugte Gegner feinschmeckerisch zusammen dinnieren. Im übrigen natürlich auch solche Gourmet-Liberale, die angesichts der Vorspeisen vegan entscheiden, vor dem Grill indes zum Karniphoren werden, eine angeblich wachsende Fraktion von Nicht-Überzeugungstätern.

In diesem Edel-Bistro der feinsten (und auch nicht sehr preisgünstigen) Art existieren



„Pavillion“ im Baur au Lac: das schönste Restaurant der Stadt

höchst zeitgeistgemäßen 800-Grad-Ofen bereitet, insbesondere Black Angus aus den USA sowie Wagyu-Beef, beide beschrieben mit höchst kenntnisreichen Details („Marmorierungsgrad 5-7, Alter der Rinder 36 Monate, getreidegefüttert für 24 Monate, nass gereift“) und perfekt gegart; Beilagen und Saucen dazu kommen sorgfältig angerichtet und delikat gewürzt.

In der Abteilung „Vegi und Pasta“ sind die veganen Angebote (noch) in der Minorzahl: „Wir wollen das ja auch nicht mit

tieren also Grill und Vegan in friedlicher Koexistenz. Das könnte man wohl als ein schönes kulinarisches Abbild der schweizer Neutralität betrachten.

Fotos: Baur au Lac

Baur au Lac
Talstrasse 1
8001 Zürich
Tel +41 44 220 50 20
Fax +41 44 220 50 44
info@bauraulac.ch
www.bauraulac.ch

Kultur, Geschichte und viele Mythen Zypern – die Insel der Aphrodite



Blick auf den Felsen der Aphrodite

Anne Wantia

Fragt man einen Touristen warum er nach Zypern gekommen ist, antwortet er, wegen der Landschaft, den Stränden und der Möglichkeit sich gut zu erholen. Aber schon nach kurzer Zeit wird er zu einem Kultursuchenden. Von der Mythologie der Geschichte fasziniert, will man so tief als möglich in die Vergangenheit Zyperns eintauchen.

Zypern - drittgrößte und östlichste Insel im Mittelmeer - hat ein umfangreiches kulturelles Erbe vorzuweisen. Die geographische Lage bestimmte seit ältester Zeit die bewegte Geschichte, sie liegt am Kreuzweg dreier Kontinente – Europa, Asien und Afrika. Vor 3500 Jahren besiedelten die mykenischen Achäer (frühgriechischer Volksstamm) die Insel und verwurzelten mit ihren Hinterlassenschaften das griechische Kulturgut auf der Insel. Es folgten noch viele andere Völker, wie z.B. die Phönizier, die Assyrer, die Kreuzfahrer, die Venezianer, die Osmanen und die Briten, die alle ihre Spuren hinterlassen

haben. In den kleinen Dörfern der Insel leben die alten Traditionen fort. Es gibt Feste deren Wurzeln sogar bis in die Antike zurückreichen, wie z.B. der Karneval oder das Blumenfest.



Zypriotisches Stillleben

Aphrodite, die Göttin der Schönheit und der Liebe, wurde angeblich auf Zypern geboren. Ihre Anwesenheit soll man auch heute noch spüren: in der Helligkeit der Atmosphäre, in der Schönheit der Landschaft und im Charme des zypriotischen Volkes. Von allen dreien kann man sich bei einem Besuch der Insel selbst überzeugen. 340 Sonnentage im Jahr, eine wunderschöne Bergregion und gastfreundliche, liebenswerte Menschen, die den Besucher willkommen heißen.

Von Mai bis November ist Badesaison auf Zypern, das kristallklare Wasser hat eine hervorragende Qualität und die romantischen Badebuchten laden zum Relaxen und Schwimmen ein. Für Wassersportfans tut sich hier ein Eldorado auf, Tauchen, Segeln, Surfen - alles ist möglich. Aber auch Familien sind an den flach abfallenden Stränden in den Regionen Larnaka und Agia Napa bestens aufgehoben.

Kultur- und Geschichtsinteressierte fin-

den zahlreiche Museen und Ausgrabungsstätten. Alle aufzuzählen würde hier den Rahmen sprengen. Ein Muss sollte aber für jeden Besucher das griechisch-römische Theater aus dem zweiten vor-

Weindorf Vasa. In der dortigen Weinkellerei kann man sich gleich selbst von den guten Tropfen bei einer Verkostung überzeugen, schließlich wurde der 1. Wein auf Zypern viereinhalbtausend Jah-

Britten belebt, die vorher das Gebiet terrassieren mussten. Die ursprünglichste Traube ist die Maratheftiko Traube, eine endemische Sorte, die es nur auf Zypern gibt.



Überall zu finden: Antike Weingefässe

christlichen Jahrhundert in der Nähe von Lemesos (Limassol) in Kourion sein. Es wurde komplett rekonstruiert und wird für Konzert- und Theatervorstellungen genutzt. Neben dem Theater gibt es noch weitere gut erhaltene Ausgrabungen mit herrlichen Mosaikböden zu bewundern. Selbst in den Sommermonaten kann man den Rundgang durch die archäologische Stätte Kourion genießen, eine Überdachung schützt vor zu viel Sonne.

In der Region Pafos – 2017 Kulturhauptstadt Europas – lädt der archäologische Park Kato Pafos mit seinen fantastischen Mosaikböden zur Besichtigung ein. Seit 1980 in der Liste der UNESCO Weltkulturerbe finden sich neben den vier Villen mit den Mosaikböden, ein Odeon und das Haus des Dionysos „Gott des Weines“ sowie Denkmäler und Monumente aus der prähistorischen Zeit bis hin zum Mittelalter.

Wer Zypern authentisch erleben will, dem empfehlen sich Ausflüge in die kleinen Bergdörfer, wie z.B. in das bekannteste

re vor Christus gekeltert. Vom 16. bis zum 19.Jhd. gab es keinen Weinanbau auf der Insel, dieser wurde erst wieder von den

Von Vasa geht es weiter nach Arsos. In der agrotouristischen Unterkunft „Arso-rama“ sollte man unbedingt einen Stopp einlegen. Hübsche Ferienwohnungen in unterschiedlichen Größen und leckere griechische Spezialitäten verwöhnen den Gast. Inhaberin Zoulla Kounounis ist zu Recht stolz auf ihr kleines Hotel. Für Gäste organisiert sie auch schon gerne mal einen Kochkurs bei dem man einen Einblick in die regionale Küche erhält.

Bei einer Fahrt über die Insel sieht man riesige Mandarinen- und Orangenplantagen, die zum Schutz rundherum mit Zypressen eingezäunt sind, aber auch Bananen und Granatäpfel gedeihen hier prächtig. Kartoffeln, Gemüse und Getreide werden im Südwesten angebaut, da dort die Wasserversorgung gewährleistet ist.

Golfspieler finden auf Zypern wunderbar angelegte Plätze, in der Region Pafos kann man auf vier unterschiedlichen Plätzen sein Handicap verbessern. Sehr schön gelegen ist der Eléa Golf Club, designt von Sir Nick Faldo, von dem man auch herrliche Ausblicke auf das Mittel-



Eines der gut erhaltenen Mosaik im archäologischen Park Kato Pafos



Sonnenuntergang zum Träumen

meer genießt. Genießen kann man auch im hervorragenden Restaurant des Golfclubs.

Gute ausgeschilderte Wanderwege und das bis zu 2000 m hohe Troodos-Gebirge bieten Wanderfreunden vom Herbst bis zum Frühjahr – bei angenehmen Temperaturen – ein eindrucksvolles Kontrastprogramm. Radfans und Mountainbiker finden über 200km speziell ausgebaute Wege, die für manche Herausforderung sorgen, ob an der Küste, entlang der Weinberge oder durch die Täler des Troodos-Gebirges.

Essen ist auf Zypern ein großes Thema und so haben sich in den letzten Jahren viele kulinarische Hotspots entwickelt, neben den Tavernen mit den traditionellen Speisen. In Lemesos besuchen wir die

Taverna „Ta Piatakia“, hier serviert Roddy Damalis eine modern interpretierte griechische Küche. Im neuen Hafen von Lemesos hat sich neben Edelboutiquen eine neue Restaurantszene – von Burgerketten bis zu first class entwickelt, wobei der Yacht Club wohl den 1.Platz einnimmt.

Selbstverständlich kann man auch in den vielen kleinen und großen Hotels entlang der Küste gut speisen. Von der kleinen Pension bis hin zum 5 Sterne-Hotel findet der Urlauber ein großes Angebot – je nach Geldbeutel und Geschmack. Wohlfühlen und Entspannen gehört zum Lebensgefühl auf der Insel im Mittelmeer und so bieten die Hotels umfangreiche Spa- und Wellnessbehandlungen an. Mit einer Thalassotherapie kann man sich besonders luxuriös verwöhnen lassen. Schon Aphrodite entstieg dem Schaum

des Mittelmeeres – warum sollte man ihr nicht nacheifern? Und wenn die Aphrodite Ihre Lieblingsgöttin ist, dann müssen Sie Zypern besuchen. Wie heißt es so schön in der griechischen Mythologie: einmal im Leben soll man den Geburtsort seines Lieblingsgottes oder -göttin besuchen!

Wann kommen Sie nach Zypern?

Info:
Fremdenverkehrszentrale Zypern
Schillerstr. 31
60313 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 25 19 19
www.visitcyprus.com

Ftours – Flattich Touristik GmbH
www.ftours-consult.de

Mediterranean Hotel:
www.medbeach.com

Coral Beach Hotel:
www.coral.com.cy

Weinkellerei:
www.vasawinery.com

Zooulla bei Arsorama:
www.arsorama.com.cy

Restaurant „Ta Piatakia“:
www.rodtydamalis.com

Limassol Marina:
www.limassolmarina.com

Pafos Region: www.visitpafos.org.cy

Elea Golfplätze: www.eleaestate.com



Kulinarisches auf Zypern ...





Kempinski zelebriert die Eröffnung des San Clemente Palace Kempinski Venedig

Frühlingserwachen mit italienischem Flair

Im San Clemente Palace Kempinski in Venedig erwartet die Gäste Romantik, Kultur, Historie und Kulinarik, verbunden mit dem Flair Italiens. Das Hotel liegt auf einer kleinen privaten Insel, der San Clemente Insel, in einem herrlichen weitläufigen Jahrhunderte alten Park.

Von allen Zimmern hat man einen wunderschönen Blick auf Venedig und die Lagune, wer hier nicht romantisch wird ist verloren für die Welt. Wie heißt es doch so schön: Einmal Venedig sehen und dann sterben.

Nun das muss man nicht, es genügt Venedig und das Hotel zu genießen!

„Insgesamt 190 Zimmer und Suiten bieten Privatsphäre, Erholung und Entspannung – umgeben von großzügigen Parkanlagen oder mit Blick auf die imposante Kulisse der Stadt, die Lagune oder zum Lido. Klassisches Dekor, warme Farben, traditionell hohe Decken und weitläufige Gänge, die ihresgleichen suchen, treffen auf typisch venezianische Elemente und erinnern an die ruhmreichen vergangenen Zeiten der Lagunenstadt.

Ein besonderes Highlight: die neu ent-

standene San Clemente Suite. Sie ist das Herzstück des San Clemente Palace Kempinski – ein Wohnzimmer, ein Schlafzimmer und zwei Badezimmer für endlos viele Möglichkeiten. Das Interieur der Suite verbindet historische Elemente wie die offenen, dunklen Deckenbalken mit moderner Ausstattung. Mehrere große Panoramafenster bieten die bestmögliche Aussicht auf Venedig.

Sogar eine vollständig diskrete An- und Abreise ist möglich: Direkt vor dem Navigante-Flügel befindet sich ein privater Bootssteg, der für Yachten von bis zu 35 Metern Länge geeignet ist.

Drei Restaurants und drei Bars sorgen für die passende Kulinarik – ganz in der Tradition der weltberühmten italienischen Küche. Das Restaurant Insieme (gemeinsam/zusammen) ist dem perfekten Start in den Tag und einem vielfältigen Frühstück gewidmet.

Das Gourmetrestaurant Acquerello bietet moderne Kreationen und italienische Haute Cuisine mit atemberaubendem Ausblick. La Dolce befindet sich im Park des San Clemente Palace Kempinski und steht für mediterrane Klassiker wie Anti-

pasti oder Spezialitäten vom Grill.

Die private Insel verfügt über zahlreiche Freizeiteinrichtungen und ist damit der perfekte Ort für Entspannung und Unterhaltung zugleich: ein Tennisplatz sowie ein Golfübungsplatz, ein beheizter Außenpool, eine Joggingstrecke sowie der Kempinski Kids' Club stehen zur Verfügung.

Der San Clemente Palace Kempinski ist eines von fünf neuen Luxus-Resorts die in diesem Jahr von der Kempinski Gruppe eröffnet werden. In Fuzhou, der Hauptstadt der chinesischen Provinz Fujian im Südosten eröffnet Kempinski im Sommer d. J. ein weiteres Hotel, es folgen Eröffnungen in Beirut/ Libanon, in Accra / Ghana und Al Khobar/ Saudi Arabien. Alle Häuser eröffnen im Laufe des Sommers. **Gour-med** wird darüber berichten.

Foto: San Clemente Palace Kempinski

San Clemente Palace Kempinski Venice
Isola di San Clemente 1
I - 30124 Venice
Tel: +39 0414750111
reservations.sanclementepalace@kempinski.com
www.kempinski.com



Teneriffa

Wandern in grandioser Landschaft

Anne Wantia

Die Insel des ewigen Frühlings – Teneriffa – ist bei Badeurlaubern wie auch Wanderern, Naturfreunden und Erholungssuchenden, seit Jahren ein beliebtes Ziel.

Einige Badeurlaube habe ich hier auch schon vor vielen Jahren gemacht, aber Wandern? Für mich eine neue Herausforderung. Warum eigentlich nicht mal etwas Neues machen, dass auch für Sie liebe Leser interessant sein könnte? Ideale Voraussetzungen für einen Wander-



Ein besonderes Aroma haben Teneriffas Bananen

urlaub in einem perfekten, milden Klima, dafür ist Teneriffa bekannt.

Mit meinen gut eingelaufenen, neuen Wanderschuhen geht es also Richtung Teneriffa.

Die Insel ist in einer Flugzeit von vier bis fünf Stunden zu erreichen, also eine noch erträgliche Zeit in den immer enger werdenden Sitzen der Flugzeuge.

Am Abend, im Hotel Luz del Mar in Los Silos, an der Nordwestküste der Insel, treffen die Teilnehmer der Wandergruppe

zum ersten Mal aufeinander und lernen sich kennen. Beim gemeinsamen Abendessen kristallisiert sich schnell heraus wer Wandererfahrung hat oder wer ein

Zurück nach Los Silos, unserem Ausgangspunkt, geht es mit dem Linienbus. Im Hotel erwarten uns weitere sportliche Aktivitäten wie Yoga und Aquafitness.



Kalt aber gut gelaunt, eine Wandergruppe auf Teneriffa

„Neuling“ ist. Die Gruppe setzt sich aus drei Paaren und zehn alleinreisenden Damen zusammen. Das Thema der Wanderwoche lautet „Ganz entspannt zwischen Bergen & Meer: Natur pur, Bewegung & Wohlfühlen“.

Am nächsten Morgen, wie auch an allen folgenden Tagen, erwartet die Frühaufsteher unsere Reiseleiterin Johanna Soehner mit dem morgendlichen Angebot „Aktives Erwachen“. Wir klopfen unseren Kopf und den Körper wach und machen ein paar Qui-Gong-Übungen zum Abschluss. Ein guter Einstieg in den Tag, wie wir schnell feststellen.

Der erste Wandertag startet locker und entspannt. Wir erkunden die Isla Baja und wandern an der Küste entlang Richtung Garachico. Das Wetter enttäuscht uns, bewölkt und stürmisch – es ist nicht so wie erwartet, aber dafür kann ja niemand etwas. Die zweite Hälfte der Wanderstrecke führt uns landeinwärts, wir durchqueren ein Gebiet mit Bananenplantagen bevor wir nach ca. drei Stunden und ca. 9 KM in Garachico ankommen. Trotz des guten Frühstücks haben wir Appetit, Wandern und die frische Luft machen hungrig. Wir verzehren ein paar Tapas und anschließend noch leckeren Kuchen.

Wer noch nicht müde ist, hat Gelegenheit sich „auszutoben“.

Beim gemeinsamen Abendessen erzählt



Teneriffas Spezialität: Papas arrugadas mit Mojo Sauce

uns die deutsche Wanderführerin Johanna was uns am folgenden Tag erwartet. Mit ihrer Leidenschaft für die Insel und deren fantastischer Flora und Fauna stimmt sie uns begeistert auf die Wanderwoche ein. Johanna lebt die Insel! Weiß auf fast alle Fragen eine Antwort und macht uns neugierig. Seit 30 Jahren lebt sie in Spanien, zuerst auf dem Festland – der Liebe wegen – und nun seit mehr als 16 Jahren auf Teneriffa fest verwurzelt. Eine Rückkehr in die Heimat – nach Bayern – kann sie sich nicht vorstellen. Ihr Herz schlägt für Teneriffa!

Dass auf der Insel nicht immer die Sonne scheint erleben wir am folgenden Tag erneut. Bei der Tour über den Cumbre



Blick auf das Küstenstädtchen Garachico



Nebel und wilde Landschaften auf ...

de Bolico im Teno Gebirge. Hier verläuft die Wetterscheide zwischen dem grünen Norden und dem trockenen Süden. „Normalerweise haben wir von hier einen herrlichen Blick auf La Gomera“, erklärt uns Johanna. Nur heute ist es etwas anders. Die Nebelschwaden wollen nicht weichen, trotz Sturm und kalt ist es auch noch.

So geben alle „Gas“ und wir sind schon nach zweieinhalb Stunden an unserem Ziel, dem Mirador del Cruz de Hilda. Für einen kurzen Moment kommt die Sonne hervor und wir erhaschen einen Blick auf das idyllische Bergdorf Masca bis hin zu den schroffen Felswänden der berühmterberühmten Masca-Schlucht bevor wir uns mit einem Barraquito (eine lokale Kaffeespezialität) aufwärmen.

Am vierten Tag lassen wir uns im Hotel verwöhnen mit Massagen, Yogastunde und Aquafitness. Wir genießen die Annehmlichkeiten des Hotels. Yogalehrer Pascal bemüht sich unsere steifen Knochen ebenso gelenkig wie seine zu machen.

Herausforderung für Wanderer: die Roques de Garcia



... Teneriffa

Der nächste Tag ist dem Nationalpark „El Teide“ gewidmet. Der Teide, Spaniens höchster Berg, ist noch ganz in weiß – ja hier liegt Schnee – gehüllt. Wir fahren bis auf ca. 2000m Höhe mit unserem kleinen



Vulkanebene in der Nähe des Teide

Bus. Dann laufen wir durch eine „Mondlandschaft“ auf die Roques de Garcia zu. Langsam klettern wir immer höher und tatsächlich haben wir bald die Spitze der Roques erreicht.

Herrliche Ausblicke auf den schneebedeckten Gipfel des Teide und natürlich auf die Vulkanlandschaft lassen den beschwerlichen Aufstieg schnell vergessen.

Nach einer kurzen Verschnaufpause im Parador beginnt unsere zweite Wanderung vom Mirador de Chio in Richtung Montana Samara. Die Sonne begleitet uns für längere Zeit, einfach wunderbar, wir wandern durch eine atemberaubende Vulkanlandschaft, vielfarbiges Gestein

und vereinzelte Schneeflecken. Immer wieder zieht der Teide unsere Blicke an. Etwas erschöpft, aber überwältigt von der zum Teil bizarren Landschaft, freuen wir uns auf unser Hotel.

Wie bereits am vierten Tag ist auch am sechsten Tag Entspannung pur mit Massagen, Yoga und Aquafitness angesagt. Einige Mitwanderer, die Unermüdlichen, erkunden noch die kleinen Nachbarorte.

Etwas Besonderes ist der siebte Tag. Schon am Morgen lacht die Sonne, Johanna gibt uns ihr Ehrenwort, dass heute ein herrlicher Tag wird. Wir werden auf unserer zweiten Tour im Teno Gebirge wundervolle Ausblicke haben. Der Start



Atemberaubende Sicht

am Tabaiba Pass führt uns über einen Kammweg, den auch die Anfänger mit Leichtigkeit bewältigen. Die atemberaubende Sicht über Schluchten und Bergkämme bis hin zur Nachbarinsel La Gomera ist einfach toll.

Auf der Hochebene bläst der Wind, mal wieder, ganz ordentlich. Wir wärmen uns schnell mit ein paar sportlichen Übungen auf bevor wir runter ins kleine Dorf Teno

Alto gehen, vorbei an kleinen Höfen die Ziegen züchten. Den köstlichen frischen Ziegenkäse probieren wir in der Dorfkneipe von Teno Alto wo auch leckeres Ziegenfleisch angeboten wird. Für die Hungrigen unter uns eine willkommene Gelegenheit zuzugreifen.

Nach einem erholsamen Sonnenbad sind sich alle einig, dass die Wanderwoche viel zu schnell vorbei gegangen ist.

Wirklich schade, es hat allen großen Spaß gemacht und wir freuen uns, dass unsere Kondition doch besser war als zuerst angenommen und wir alle Anforderungen der Wanderwoche gemeistert haben.

Das Wandern auf Teneriffa ist, nicht nur für Freunde der Natur, ein Vergnügen das sehr viel Spaß macht zudem gesund ist und der Fitness dient. Meine erste große Wandertour hat mir sehr gut gefallen, ich habe schon nach einem nächsten Ziel Ausschau gehalten.

Fotos: Anne Wantia



Swimmingpool von Hotelanlage Luz del Mar

Info:
Wikinger Reisen GmbH
Kölner Str. 20
58135 Hagen
Tel. : +49 (0)2331 9046
Fax: +49 (0) 2331 904704
www.wikinger-reisen.de

Hotel Luz del Mar
Avda. Sibora 10
38470 Los Silos
Teneriffa, Spanien
www.luzdelmar.de

Nicht von der Stange: Besondere Fleisch- Beilagen zum Spargel

von OTTO GOURMET

„Willst du gelten, mach dich selten“
heißt ein bekannter Spruch und trifft nicht nur auf zwischenmenschliche Beziehungen, sondern auch auf ein ganz besonderes Gemüse zu: SPARGEL. Weil er nur von April bis zum 24. Juni erhältlich ist, fiebern ausgewiesene Fans das ganze Jahr über dem Stichtag der Spargelsaison entgegen.

Schneeweiß und auf Feldern in der ganzen Republik frisch gestochen, ist Spargel eine typisch deutsche Angelegenheit, ein Nationalgut sozusagen. Grün sehen hingegen die Italiener und Franzosen gern, wenn es um Spargel geht. Aber auch in deutschen Landen ist das grüne Pendant auf dem Vormarsch.

SPARGEL IN SEINER BESTEN ROLLE

Stefan Schneider, Küchenchef im Fleischkompetenz-Zentrum von OTTO GOURMET, ist ebenfalls voller Vorfreude auf die Spargelsaison. Bei ihm kommt das Stängengemüse durchaus auch mal roh auf den Teller – natürlich nicht, ohne ihm vorher eine deftige Ladung Hitze auf dem Grill verpasst zu haben. „Spargel roh oder gekocht zu essen sind zwei geschmackliche Welten. Gegrillter, roher Spargel ist einfach knackiger und mineralischer als traditionell zubereiteter. Die aromatische Bandbreite und vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten des Spargels zeichnen ihn meiner Meinung nach als Top-Produkt aus.“

Ebenfalls auf dem Grill zubereitet wird das Matahambre – die argentinische Antwort auf die deutsche Roulade. Aber wer in Rouladen-Manier Senf, Schinken und



Eine echte Delikatesse: frischer Spargel mit LiVar-Kochschinken

Gürkchen in der Füllung erwartet, wird überrascht sein. Denn beim Matahambre finden stattdessen Zucchini, Pesto und Oliven und auch grüner Spargel ihren Weg in die Rolle. Von der Rolle werden am Ende auch diejenigen sein, die in den Genuss dieser südamerikanischen Interpretation der Roulade kommen. Insbesondere, wenn man Flank Steak verwendet, einen ganz besonderen Fleisch-Cut. Bei Fleischliebhabern erfreut sich dieser spannende Side Cut größter Beliebtheit, nicht nur wegen seines intensiven Geschmacks und seiner Zartheit, sondern auch wegen seiner vielseitigen Einsatzmöglichkeiten. Wie man Matahambre spielerisch selber zubereiten kann, verraten die Spitzenköche von OTTO GOURMET im Video: (siehe Foto mit QR CODE)

GUTE GENOSSEN FÜR DIE SPROSSEN

Wer den als königliches Gemüse ver-

ehrten Spargel lieber ganz klassisch genießen will, greift am besten zu jungen Kartoffeln, Sauce Hollandaise, zu aromatischem Räucherlachs oder Steaks wie US Ribeye oder Strip Loin. Auch wenn es auf Sylt keine Spargelfelder gibt, ist das Sansibar Kalbsschnitzel ein absolut passender Begleiter zum deutschen Spargel. Als echter Dauerbrenner gilt zweifelsohne der Schinken. Ob gekocht, geräuchert, spanischer Ibérico oder italienischer Prosciutto – der Phantasie und dem persönlichen Geschmack sind bei der Auswahl des begleitenden Schinkens zum Spargel keine Grenzen gesetzt.

Mit seinen Wurst-Spezialitäten Prosciutto di Monastero, Coppa und Kochschinken ist LiVar-Schweinezüchter Frans de Rond aus dem Nachbarland Niederlande perfekt für die Spargelzeit gerüstet. Dass seine Wurstwaren nicht nur solo, sondern auch im Duett mit Spargel sehr gut ankommen, erlebt er immer wieder, wenn er



diese Kombination auf Veranstaltungen präsentiert. Kein Wunder, denn seine Tiere erhalten die bestmögliche, artgerechte Haltung und Aufzucht. Ein leidenschaftliches Engagement, das sich positiv in der Produktqualität der LiVar-Spezialitäten niederschlägt. Seine Tiere sind auch unter dem Namen „Limburger Klosterschweine“ bekannt, weil sie in der Abtei Lilbosch ihr glückliches Dasein fristen – mit viel Auslauf, natürlicher Ernährung und von den dort lebenden Zisterzienser-Mönchen gehegt und gepflegt.

Etwas nussiger, aber genauso köstlich ist der Schinken spanischer Pata Negra Schweine, der Liebhabern unter dem Namen Jamón Ibérico de Bellota vertraut ist. Die schwarzfüßigen, iberischen Schweine leben das ganze Jahr über in absoluter Freiheit und fressen Unmengen an frischem Gras, wilden Kräutern

und nahrhaften Eicheln. Diese Eichenfrüchte sorgen für den unverwechselbar süßlich-nussigen Geschmack des Ibérico-Schinkens – ein idealer Sparringspartner für das diesjährige Spargel-Festessen.

PERFEKT BEGLEITET

Gunnar Tietz, Spitzen-Sommelier und Fleischbotschafter bei OTTO GOURMET, hat in seiner langjährigen Laufbahn im Berliner Sternerrestaurant First Floor auch das ein oder andere Spargel-Gericht serviert – natürlich nicht, ohne den entsprechenden Wein zu empfehlen. Selbstverständlich hat Gunnar Tietz auch für die diesjährige Spargelsaison einen Wein-Geheimtipp parat: „Ich finde den 2015er Gutssilvaner vom Weingut Kranz ideal zum Spargel. Als eine der ältesten, traditionellen Rebsorten der Pfalz ist sie nicht nur geschichtsträchtig, sondern zählt zu meinen persönlichen Lieblings-Rebsorten.“



Gunnar Tietz, Spitzensommelier und Fleischbotschafter, kennt die besten Tropfen zur Spargelsaison

Fotos: www.otto-gourmet.de

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

MATAHAMBRE

Morgan Ranch Flank Steak
Spargel / Pesto

ZUTATEN

ca. 500 - 800 g Flank Steak vom Morgan Ranch Wagyu (Art.Nr. 2053, www.otto-gourmet.de) alternativ Hereford Flank Steak oder American Flank Steak

Pesto

- 1 Zucchini
- 1 gelbe + 1 rote Paprika
- 1 Bund grüner Spargel
- Salz
- Pfeffer
- Oliven
- getrocknete Tomaten
- Olivenöl

ZUBEREITUNG MATAHAMBRE

- Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen und ca. 30 Minuten vor der Zubereitung temperieren lassen.
- Das Flank wird aus dem Bauchlappen – an der Außenseite des Bauches – geschnitten. Matahambre ist die südamerikanische Antwort auf die deutsche Roulade.
- Zucchini in Scheiben schneiden, Paprika

entkernen und vierteln, Spargel schälen

- Etwas Öl in eine Grillpfanne geben. Gemüse nacheinander grillen und salzen. Paprika mit einer Pfanne beschweren, damit die Stücke gleichmäßig gebräunt werden.
- Tipp: legen Sie die Paprika nach dem Grillen heiß in einen Gefrierbeutel, darin bleibt die Haut weich und lässt sich besser lösen.
- Das Flank Steak der Länge nach halbieren und quer aufschneiden, sodass das Fleisch aufgeklappt die Form eines Schmetterlings hat.
- Anschließend in einem Vakuumbeutel plattieren

- Grillgemüse, Oliven und getrocknete Tomaten in Streifen schneiden
- Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Pesto würzen. Gemüse hineinlegen und einrollen.
- Mit Küchengarn binden.
- Währenddessen den Grill anheizen und den Rost säubern.
- Über direkter Hitze rundherum angrillen.
- Anschließend in der indirekten Zone ruhen lassen, bis eine Kerntemperatur von ca. 54°C erreicht ist.
- Kurz nachgrillen.
- Faden entfernen und das Fleisch vorsichtig aufschneiden.



OTTO-GOURMET REZEPT-TIPP:
MATAHAMBRE

Die Opernfestspiele Heidenheim 2016

ein Highlight für musikalische und kulinarische
Genüsse. Ein Gefühlsrausch für alle Sinne



Impressionen vom Blauen Abend

Klaus Lenser

Die Heidenheimer Opernfestspiele, in diesem Jahr in der 52. Festspielzeit, sind ein international renommierter Klassikfestival, das Musikliebhaber und Freunde schöner Dinge nach Heidenheim führt. Besucher kommen von weither nach Baden-Württemberg, um sich ganz dem Genuss hinzugeben. Mit allen Sinnen genießen, so könnte das Motto lauten. Marcus Bosch, Künstlerischer Direktor der Heidenheimer Opernfestspiele und Generalmusikdirektor am Staatstheater Nürnberg, versteht sich als Genießer und Künstler der

zusammenbringen will, was für ihn zusammen gehört: **Kunst, Kultur und Kulinarik**. Was also liegt näher als die drei Begriffe zu einem sinnlichen Ereignis zu harmonisieren.

Marcus Bosch, bekennender Genussmensch, komponiert eine Symbiose, die Musikliebhaber, Genießer und Künstler gleichermaßen begeistert.

Das Programm der Heidenheimer Opernfestspiele ist ein Potpourri aus Opern in Eigenproduktion, Orchesterkonzerten und

vielfältigen Rahmenveranstaltungen auf dem Schlossberg von Schloss Hellenstein.

Von La Bohème, Verdis Erstling Oberto über Musiktheater für Kinder (Rocke und die Zaubertrompete) bis Musik u. a. von Vivaldi, Mozart, Bruckner und Tschaikowski – hier wird jedes Publikum angesprochen. Jazz und Chorkonzerte sind ebenso zu erleben wie genussvoll arrangierte Abende unter dem Motto: Musik und Kulinarik.

Ein kulinarischer Höhepunkt der Festspiele



Künstlerischer Direktor Marcus Bosch

le ist der „Blaue Abend“ am 8. Juni um 19:00 Uhr in der Hammerschmiede Königsbronn. Zu einem exquisiten 3-Gang-Menü begleiten die Solisten der Festspiele mit Arien und Liedern quer durch das diesjährige Festspielprogramm. Der Künstlerische Direktor Marcus Bosch begleitet die Sänger am Klavier und moderiert die Veranstaltung, gelebte Kulinarik und Musik wird an diesem Abend zu einem großen Erlebnis.

Einen weiteren und noch dazu neuen kulinarischen Höhepunkt bietet der

Abend „Zu Gast im Café Momus“ am 30. Juli ab 18.30 Uhr in der Schlosskirche auf Schloss Hellenstein. Die Opernfestspiele und das Restaurant Wacholder bieten ein besonderes Ereignis: Essen à La Bohème. Mit raffinierten Gaumenfreuden verführt Ellen Kleiber, Wirtin aus Leidenschaft, zu einer Reise nach Paris. Vor, zwischen und nach der Opernvorstellung von La Bohème wird in intimer Atmosphäre ein 4-Gang-Menü gereicht.

Ein musikalischer Höhepunkt wird u. a.

das Galakonzert der Star-Violinistin Leticia Moreno am 14. Juli. Sie interpretiert Peter Tschaikowskis Violinenkonzert D-Dur op. 35, auf das die Sinfonie No. 6 h-moll „Pathétique“ mit der Staatsphilharmonie Nürnberg unter der Leitung von Marcus Bosch folgt.

Die Attraktivität der Heidenheimer Opernfestspiele erhält eine besondere Note durch die wechselnden romantischen Aufführungsorte, wie Schloss Hellenstein, Festspielhaus Congress Centrum, Schlosskirche Schloss Hellenstein,



Violinistin Leticia Moreno

Klosterkirche Neresheim, Hammerschmiede Königsbronn oder der Schlosspark auf Schloss Hellenstein.

Bei schönem Wetter sind die Freiluftkonzerte auf dem Schlossberg regelmäßig ausgebucht.

Die Opernfestspiele Heidenheim starten am 8. Juni mit dem „Blauen Abend“ und enden am 7. August mit der „Last Night“ im Rittersaal von Schloss Hellenstein.

Fotos: Blauer Abend 2014 © Dr. Thomas Bünnigmann, Marcus Bosch © Ulf Krentz, Schlossberg Luftbild © Geyer Luftbild, Leticia Moreno © Omar Ayyashi



Romantischer Veranstaltungsort: Schlossberg mit Park

Das komplette Programm und weitere Informationen erhalten Sie hier:
TOURIST-Information Heidenheim
Hauptstr. 34
89522 Heidenheim
Tel: 07321 – 327 – 7777
tourist-information@heidenheim.de
www.opernfestspiele.de

NRA new Culinary Trends

Elf Meisterköche auf der National Restaurant Association (NRA) in Chicago

Jedes Jahr im Mai trifft sich die Elite der kulinarischen Trendsetter aus Nord-, Latein-, und Südamerika auf der NRA Show und begeistert mit neuesten aromatischen Ideen.

In Workshops lassen sich die Meisterköche über die Schulter schauen und verraten ihre kleinen Tricks und Geheimnisse.

In diesem Jahr präsentiert sich die Garde der Chicagoer Kochstars. Vom 2 Sternechef (Graham Elliot) über der besten

Koch für lateinamerikanische Küche (Jose Garces) bis hin zum Vertreter der indischen Küche (Rohini Dey) ist alles vertreten was Rang und Namen hat.

Chicagos Restaurants zeichnen sich durch eine Produkt- und Aromenvielfalt aus wie sie selten zu finden ist. Einer der Gründe dafür ist der Einfluss ethnischer Minderheiten, die zum Wandel „typisch amerikanischer Küchenlangweile“ einen großen Beitrag geleistet haben.

Ein Besuch bei diesen Köchen verzaubert Gaumen und Auge. Diese Aromen-Meister, alle weit über die Grenzen Chicagos bekannt durch ihre TV-Shows und Kochbücher, zeigen während der NRA was sie können.

• **Rohini Dey** – ein führende Gastronomin, Vertreterin der indischen Küche mit ihrem einzigartigen Latin Twist zwischen Vermillion Chicago und New York und eine begeisterte Unterstützerin von Frauenrechten.



• **Terry French** – Gewinner des Food Network World Extreme Chef, dieser „Rebell Chef“ ist nicht jemand, der gewöhnlichen Konventionen folgt, sondern jemand, der Leidenschaft und Spaß in seine extremen Menü-Kreationen einbringt.

• **Jose Garces** – der renommierte lateinamerikanische Chefkoch Jose Garces ist der Eigentümer der Lokalgruppe Garces, mit Sitz in Philadelphia, der mehr als 15 Restaurants im ganzen Land angehören, unter anderem die Restaurants Amada, Rural Society, und Mercat a la Planxa.

• **Rick Bayless** – Gewinner des Top Chef Masters, mehrfacher James Beard Foundation Preisträger, Koch / Eigentümer des Lokals Frontera, Xoco & Topolobambo.



• **Maneet Chauhan** – James Beard Award Gewinner. Kochbuchautor. Eigentümer von Chauhan Ale & Masala Hausin Nashville, Tennessee.



Kitchen Innovations



Chef Robert Irvine at World Culinary Showcase

- **Graham Elliot** – Koch, Graham Elliot Bistro. Ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sterne für Graham Elliot.Co Showhost und Richter in der Sendung von "Masterchef und Masterchef Jr." Kulinarischer Direktor von Lollapalooza.
- **Robert Irvine** – Koch Robert Irvine hat vor kurzem seine Robert Irvine Erfrischungen auf den Markt gebracht, eine Reihe von ernährungsphysiologisch verbesserten Lebensmitteln. Show host (Gastgeber) vom Restaurant: Impossible.
- **Vivian Howard** – die James Beard nominierte Köchin Vivian Howard ist die Eigentümerin von Chef & Farmer und The Boiler Room in Kinston, NC. Howard, der Star aus „A Chef's Life“ ist bekannt für ihre lokalen jahreszeitlich beeinflussten Gerichte, sie lässt sich von den reichen kulinarischen Traditionen des östlichen North Carolina inspirieren.
- **Lorena Garcia** – eine in Venezuela geborene Gastronomin, Köchin und Autorin, bekannt für ihre TV-Auftritte, ihre erfolgreiche Kette von Restaurants sowie für ihre Kochbücher.

- **Pat Neely** – Eigentümer des Neely Barbecue Salon, TV-Persönlichkeit und Autor von Kochbüchern wie beispielsweise Back home with the Neelys (zurück nach Hause mit dem Neelys) und Down Home with the Neelys. (Zuhause mit den Neelys).
- **Ming Tsai** – James Beard Award-Gewinner Ming Tsai ist Koch / Eigentümer der Lokale Blue Ginger in Wellesley, MA und Blue Dragon in Boston, MA. Er ist auch der Show Host (Gastgeber) der Sendung Simply Ming und hat fünf Kochbücher verfasst.



Um mehr über die einzelnen Köche zu erfahren, besuchen Sie bitte:
www.show.restaurant.org/Experience/World-Culinary-Showcase.

Amerika, als Food- und Küchentrendsetter mit weltweiter Auswirkung und Akzeptanz, gibt auch in diesem Jahr auf der NRA die Küchen-Innovationspreisträger

bekannt. Es sind:

Rohini Dey – @rohinivermillion
 Terry French – @Chef_French
 Jose Garces – @chefjosegarces
 Rick Bayless – @Rick_Bayless
 Maneet Chauhan – @ManeetChauhan
 Graham Elliot – @grahamelliott
 Robert Irvine – @RobertIrvine
 Vivian Howard – @chefandthef
 Lorena Garcia – @lorenagarcia
 Pat Neely – @PatNeelyBBQKing
 Ming Tsai – @chefmingtsai

Die NRA Show ist offen für jedermann, Hobbyköche, Profis, Sommeliers, Weinliebhaber, Hausfrauen, Designer und alle die Freude am Kochen und Essen und gutem Wein haben.

Wer Neues sucht und entdecken will ist hier genau richtig.

Fotos: Restaurant.org

www.show.restaurant.org/Attend/Registration

Nicht nur für Kaiser und Könige!

Die Champagner Selektion von **2drieux** ist eine besondere Empfehlung für alle Connaisseurs ... und nur einen Mausklick entfernt

2drieux Champagner Selektion ist ein junges Unternehmen, das von Julia und ihrem Ehemann Stéphane Drieux geleitet wird. Das deutsch-französische Ehepaar hat sich bereits viele Jahre privat aus Lei-

denschaft als auch aufgrund der Herkunft von Stéphane Drieux, als Champenois, mit Qualitätschampagnern beschäftigt. Im vergangenen Jahr haben sie beschlossen ihre Passion als Champagner-Importeure

professionell aufzustellen und bringen seither exklusive, handgefertigte, seltene und teils bislang noch unbekannte Winzer-Champagner nach Deutschland.

Die Spezialisierung auf den Vertrieb von erstklassigen Champagnern ermöglicht **2drieux** eine intensive Beziehung und fachlichen Austausch mit den Winzern – dadurch sind sie in der Lage auch echte Raritäten, die teils erstmals hierzulande zu finden sind, zu einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis anbieten zu können.

Höchster Wert wird auf eine transparente Kundenkommunikation gelegt, um so als Bindeglied zwischen Weingut und Kunde zu agieren. **2drieux** überzeugt durch ein umfangreiches Champagner-Portfolio und vertritt 25 Winzer in Deutschland – viele davon exklusiv – mit knapp 120 verschiedenen Champagnern. Ihre Selektion kann in dem ansprechenden Online-Shop, der ausführliche und spannende Informationen über die Macher der Champagner und Detailliebe zur Herstellung bietet, bezogen werden. **2drieux** schafft es, die Vielfalt der Champagner-Welt in ihrer Einzigartigkeit vorzustellen. Sie repräsentieren die Avantgarde der Champagne: hochbegabte, zukünftige Winzer-Sterne, die ihr exzellentes Terroir, potentialreiches Talent sowie Leidenschaft und Können im Glas widerspiegeln.

Foto: 2drieux

2drieux Champagner Selektion
Tel.: 069-878 759 97
champagner@2drieux.de
www.2drieux.de

Julia und Stéphane Drieux, Botschafter des guten (Champagner-) Geschmacks



Brasserie Colette Tim Raue Berlin

Im Münchener Glockenbachviertel läuft das Konzept bereits seit Dezember vergangenen Jahres mit großem Erfolg - seit dem 15. April 2016 folgt nun in der Passauer Straße, vis à vis des KadeWe, die Eröffnung der Brasserie Colette Tim Raue Berlin. Als kulinarischer Berater der Tertianum Premium Residences zeichnet Raue für die kulinarische Konzeption aller drei Standorte - München, Berlin und Konstanz - verantwortlich. Sein Ziel: Für Bewohner der exklusiven Residenzen aber auch für Gäste von außerhalb einen Ort zu bieten, der Jung und Alt anspricht, traditionelle Elemente mitbringt und kulinarisch leicht zu verstehen ist. All das vereint der mit zwei Michelin Sternen und 19 Gault&Millau Punkten ausgezeichnete Spitzenkoch mit der französischen Brasserie-Küche: Auf der Colette-Karte finden Gäste daher Gerichte wie „Salat Nizza mit Sashimi-Thunfisch, Sardellen-Mayonnaise, Kartoffelchips, Sallette, Paprika, grünen Bohnen und

Friséesalat“, „Jahrgangs-Sardine, Limette, Röstbrot“, „Huhn und Knollensellerie im Blätterteig mit Rahmsauce, Salat mit Traube, Haselnuss und Trüffel“ sowie den „Madame Colette Crêpe“ mit Caramel Beurre Salé Eis, Banane in Rum und Tahiti-Vanille. Der Name Colette ist übrigens eine Hommage an eine gleichnamige Madame, die vor knapp 30 Jahren einen kleinen Crêpe-Wagen am Strand von Biscarrosse bewirtschaftete. Und genau dort aß Tim Raue als Kind einen perfekten Crêpe, der mit Banane, gesalzener Butter und Vanille-Eis süß, salzig und cremig zugleich war - und damit für immer im kulinarischen Gedächtnis des Spitzenkochs blieb.

Das von den Berliner Architekten Ester Bruzкус und Patrick Batek entworfene Interieur setzt das kulinarische Konzept fort: Klassische Brasserie-Elemente wie durchlaufende Sitzbänke, Mosaikböden, Vintage-Brasseriestühle, antike Spiegel und Marmortische sorgen für ein

gewisses Maß an Intimität. Besonderer Blickfang im Berliner Colette Tim Raue ist die historische Wandverkleidung aus Apotheker-Schränken, die gegenüber der Bar eingebaut wurde. Aber auch die ehemaligen Bänke eines französischen Zugs, an denen Gäste Platz nehmen können, vermitteln französischen Charme und Gemütlichkeit.

Für die operative Umsetzung des Colette Konzeptes an den drei Tertianum Standorten München, Berlin und Konstanz zeichnet Steve Karlsch als Kulinarischer Direktor verantwortlich. Der gelernte Koch heuerte erstmals 2004 bei Tim Raue an und begleitete diesen bis Mitte 2012. Anschließend war er als Küchendirektor des Grand Tirolia Kitzbühel tätig. Karlsch wird vor Ort von Dominik Obermeier unterstützt, der 2009 bereits bei Tim Raue im MA und anschließend im Restaurant Tim Raue tätig war. Vor seinem Engagement im Colette Tim Raue Berlin war Obermeier im Restaurant la vie, im Petit Tirolia des Grand Tirolia Kitzbühel und als Küchenchef des französischen Restaurants Poulette tätig.

Um die Koordination des Servicebereiches in allen drei Colette Tim Raue Restaurants kümmert sich Patricia Liebscher, die bereits als Restaurantleiterin im Restaurant La Soupe Populaire by Tim Raue sowie im STUDIO tim raue tätig war. Liebscher wird in Berlin von Restaurantleiterin Bianca Zedler unterstützt. Die ebenfalls aus Berlin stammende Service-Expertin hat bereits langjährige Erfahrungen im Hotel Bareiss im Schwarzwald, auf der Mein Schiff 2 von TUI Cruises sowie auf der MS Europa 2 der Hapag Lloyd gesammelt.

Die Aktivitäten des Küchenchefs werden immer vielseitiger. Auf dem neuen „Mein Schiff 5“ von TUI wird der Meisterkoch das Restaurant „Tim Raue“ betreiben.

Foto: Nils Hasenau

Colette Tim Raue
Passauer Straße 5
10789 Berlin
Tel.: 030/21992174

Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 15:30
Uhr sowie von 18 bis 23 Uhr geöffnet.
Reservierungen können per Email an
office@brasseriecoletteberlin.de
online unter www.brasseriecolette.de



Hell leuchtet das Rheingau

52 Sterne strahlen bei dem 20. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Klaus Lenser

Fast möchte man sagen, alle Jahre wieder, gleich wohl, falsch ist es nicht. Denn alle Jahre wieder, in diesem Jahr zum zwanzigsten Mal, folgen dem Ruf des Besitzers des Hotels Kronenschlösschen in Hattenheim/Eltville, die besten und berühmtesten Köche aus aller Welt. Ihre Sterne lassen das Rheingau im glanzvollen Licht erstrahlen und weisen Gourmets, Connaisseuren, Weinken- nern, Weingenießern den Weg in ein, für kurze Zeit, kulinarisches Paradies.

Das Rheingau Gourmet & Wein Festival, jeweils von Ende Februar bis Anfang März, ist eines der herausragenden eu-

ropäischen Ereignisse für Genießer aber auch für Küchenchefs und Winzer aus der Champions League.

Es gibt eine nicht gerade kleine Gäste-Community für die eine Teilnahme an den Menu Galas einer Pilgerreise gleich- kommt.

Ich habe mit Gästen gesprochen die seit vielen Jahren ausschließlich wegen des Gourmet Festivals hierher kommen.

Allein in diesem Jahr begeisterten sieben Küchenchefs, davon vier aus Deutsch- land, mit 3 Sternen die Gäste des Festi-

vals. Die Namen der Kochelite lesen sich wie ein Who is Who der Aromen- Künst- ler: Sven Elverfeld*** Aqua in Wolfsburg, Harald Wohlfahrt*** Traube Tonbach, Pierre Gagnaire*** Paris, geben sich die Ehre.

Es ist ein internationales Schaulaufen der Gastköche. Weitere Namen wie Tanja Grandits ** Basel, Jean Claude Bourgueil **Düsseldorf, Eric van Loo** Rotterdam erweitern die Liste der Besten.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus Platzgründen nicht alle Namen der Köche hier veröffentlichen können.

Für Überraschungen ist ebenso gesorgt wie für kulinarisch Neues aus hier „unbekannten“ Welten.

Thomas Figovic, Österreicher und Küchendirektor im „1001 Nacht Hotel Phönicia“ in Beirut begeistert mit libanesischen Spezialitäten ebenso wie die Köche aus Frankreich, Südafrika, den Niederlanden oder der Schweiz.

Jeder einzelne Küchenchef gehört zu den Besten der Besten.

Was aber wäre das Festival ohne die vielen internationalen Winzer, die jedes Menu mit ihren „Großen Gewächsen“ krönen? Geht es opulenter, filigraner, aromatischer? Nein geht es nicht, obwohl der Veranstalter jedes Jahr aufs Neue beweist, dass eine Steigerung möglich ist.

Schon jetzt blicken voller gespannter Erwartung Gourmets aus aller Welt nach Eltville, Hattenheim, auf das Restaurant Kronenschlösschen. Sie sind neugierig auf das nächste Jahr und auf die kulinarischen Highlights.



Das nächste Rheingau Gourmet & Wein Festival findet vom **23.02. – 12.03.2017** statt.

Wer dabei sein möchte, sollte schon jetzt reservieren!!

Fotos: Rheingau Gourmet & Wein Festival, Götz Wrage

Reservierungen:

Tel: +49 (0) 6723 640

Fax: +49 (0) 6723 76 63

Info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de

www.rheingau-gourmet-festival.de

Häufiger Gast bei dem Rheingau Gourmet & Wein Festival: 3 Sterne Koch Sven Elverfeld, Garant für Fine Dining der Extraklasse



Exklusiv von den Bahamas:

STONE CRABS

Stone Crabs sind in Europa eine Rarität, die Karibik- & Florida-Reisende in Erinnerungen an einen traumhaften Urlaub schwelgen lassen. Diese Delikatesse unter den Meeresfrüchten bringt das Hamburger Unternehmen Spiny Lobster - als einziger Anbieter in Europa - aus den Bahamas im Direktimport nach Deutschland: Stone Crabs aus Wildfang in bester Qualität, ohne Zwischenhändler, direkt in Ihre Küche.

Die Bahamas sind das wichtigste Fanggebiet für Florida Stone Crabs (lateinisch: Menippe Mercenaria), die ihren Namen nicht vom Herkunftsland, sondern von der größten Abnahmeregion – Florida – hat. Verwendet werden dabei die bis zu 500 Gramm schweren Scheren.

Nachhaltige Fangmethoden sichern die Bestände für die Zukunft:

Bemerkenswert ist, dass der Bestand dieser Krebstiere durch den Fang der Stone Crabs kaum beeinträchtigt wird. Es werden nach dem Fang lediglich die Scheren abgelöst, die noch an Bord blanchiert und sofort tiefgefroren werden. Die Tiere selbst werden umgehend wieder ins Meer geworfen – die Scheren wachsen wieder nach.

Zubereitung:

Stone Crabs können sowohl kalt als auch warm serviert werden. Unsere Stone Crab-Scheren sind vorgegart und nach dem Auftauen sofort servierbereit.

Das Auftauen der Stone Crabs kann im Kühlschrank oder im kalten Wasserbad durchgeführt werden. Aufgetaut sind die Scheren, sobald sich die Gelenke frei bewegen lassen.

Unser Tip: Die delikaten Scheren schonend im Dampf erhitzen.



Sollten Sie den warmen Verzehr vorziehen, dann erhitzen Sie etwas Wasser, Butter sowie eine ganze aufgeschnittene Zitrone mit Schale und ein bis zwei Knob-



lauchzehen in einem Topf. Ergänzen Sie den Sud nach Wunsch mit etwas Weißwein. Bringen Sie die Flüssigkeit zum Köcheln, bevor Sie die geknackten Scheren mit einem Dämpfereinsatz oder Gitter im aufsteigenden Dampf erhitzen.

Die Schale wird erst nach dem Aufwärmen entfernt. Nehmen Sie zum Aufknacken der Stone Crabs die Rückseite eines Esslöffels oder einen anderen stumpfen Gegenstand. Nach gezielten Schlägen auf Vorder- und Rückseite der Schere ist es möglich das Fleisch unversehrt aus dem Panzer zu entfernen. In der Mitte des Scherenfleisches befindet sich ein Siegel, an welchem die einzelnen Fasern befestigt sind. Bei den kleineren Gelenken auf die jeweiligen Erhebungen schlagen, bis der Panzer komplett zerbrochen ist. Vorsichtig die Schale entfernen, um einen intakten Fleischkörper zu erhalten.

Rezept Dijon Crème Fraîche

400 g Crème Fraîche, 150 g Dijon-Senf und einen Esslöffel Meersalz vermengen und mit einer Zitrone drapieren. Dazu die Stone Crab-Scheren kalt servieren oder vorher kurz im Dampf erhitzen.

Über Spiny Lobster

**SPINY
LOBSTER**

GOURMET SEAFOOD
PRODUCTS

Die Spiny Lobster GmbH ist Direktimporteur von Stone Crabs aus den Bahamas nach Europa. Das Unternehmen wurde 2010 gegründet und beliefert seine Kun-

den aus Gastronomie, Catering und anspruchsvollen Privathaushalten mit Stone Crabs und auch Langusten.

Mehr zu Spiny Lobster und dem Online-Shop finden Sie unter:
www.spinylobster.de.

Die Leser von **Gour-med** erhalten im Spiny Lobster Online-Shop unter:
www.spinylobster.de/shop exklusiv einen Rabatt von 10% auf ihre erste Bestellung. Geben Sie einfach bei Ihrer Bestellung diesen Gutscheincode: **start16** ein.

Fotos: *Spiny Lobster GmbH*

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



Im Schlafsaal der Singles

Horst-Dieter Ebert flog mit der Air Canada durch die Silvesternacht

Der Flughafen Pierre-Elliott-Trudeau von Montreal liegt zwanzig Kilometer von der Stadtmitte entfernt im ziemlich unwirtlichen Vorort Dorval und – ist

und Weiss, angenehme Beleuchtung und zum Flugfeld zweistöckig hohe Fenster. Die beiden Bars sind gut bestückt, unter anderem mit den elektronischen Wein-

Es ist der 31. Dezember. Am Nachbargate sitzt eine Hostess mit großer goldener Krone: „Happy New Year!“ Doch meine, sonst ebenso lachlustig und fidel, weiß von irgendwelchen New Year’s Celebrations auf dem Flug nichts: „Keine Ahnung, ob die auf der Maschine was machen!“



Startender Air Canada-Airbus: Wassergläser voller Champagner

doch einer der angenehmsten, die ich kenne: blitzsauber, übersichtlich, nicht zu groß, und alle, sogar die Leute von der Security, sind ausnehmend höflich. Das liegt natürlich auch an der französischen Sprache: „Oui, d’accord, Mon-

abfüllautomaten von Enomatic, die frisch geputzten „Restrooms“ höchst komfortabel.

Um so überraschender, dass die ganze Pracht nur ein Provisorium ist: „Ja, dies

Ich kenne die Air Canada seit den achtziger Jahren, halte sie seither für die mit Abstand beste des amerikanischen Kontinents; viele internationale Preise bestätigen meine Einschätzung. Sie besitzt den besten Service, das beste Essen und – eine recht eigenwillige Bestuhlung in der Business Class. Die neueste dürfte die eigenwilligste sein, die Konfiguration auf dem Airbus heißt 1 - 1 - 1, also ein Sitz, ein Gang, ein Sitz, ein Gang, ein Sitz. Die beiden linken stehen schräg nach rechts, die in der rechten Reihe nach links. Es ist ein Schlafsaal für Singles. Und da man sich über den ziemlich breiten Gang schlecht unterhalten kann, werden etwaige Paare automatisch hintereinander gesetzt.

Es sind noch über 40 Minuten bis zum Abflug, doch erfreulich schnell naht ein Begrüßungstablett mit Getränken. Aber, Überraschung, auch der Champagner

Sie ist nicht die größte Airline Nordamerikas, jedoch – nicht nur meiner Meinung nach – die beste, und das auch kulinarisch. Dazu bietet die Business Class höchst komfortable Betten. Und ab April wird Air Canada auch mit einer aufgedellten Premium Economy fliegen.

sieur! Je m’excuse, mais ... permettez! Merci beaucoup!“ Englisch wird in dieser zweisprachigen Stadt nur auf besondere Anfrage gesprochen.

Die weitläufige Maple Leaf Lounge der Air Canada glänzt hell und modern in zeitgenössischem Design: Viel Leder, Chrom

ist nur zeitweilig“, lächelt die Hostess am Eingang, „unsere alte Lounge wird gerade umgebaut und wird dann wirklich schön – so richtig kanadisch, Holz, Wald, Wildnis, nicht sowas Modernes.“ Fertig werden soll sie in etwa 6 Monaten, solange wird auch schon an ihr gearbeitet.

kommt in einem Wasserglas. „Könnte ich den bitte in einem Weinglas haben?“ – „Das ist unser Weinglas!“ – „Nein, ich meine ein richtiges Weinglas!“ – „Das ist das richtige Weinglas!“

Na, dann, denke ich. Doch hinter mir kommt Freude auf: „Da geht doch end-

lich mal was rein“, begeistert sich mein Nachbar, „nicht nur so ein Schlückchen, wie in einer Sektlöte!“

Irgendwann ist es dann kurz vor 18:00, also Mitternacht in Europa. Mein Nachbar über den Gang rüber, ein fröhlicher Düsseldorfer, der frohlockend erzählt, er sitze zum erste Mal in der „First Class“, schwenkt unternehmungslustig sein Glas: „Sollten wir denn jetzt nicht mal anstossen?“ – „Schade, nein, bedaure“, sagt die nette weißbehandschuhte Stewardesse und räumt die Gläser weg, „jetzt rollen wir erst mal zur Startbahn.“ Und so ist es. Als wir oben sind, und der Kapitän die Anschnallzeichen wieder abschaltet, ist es fast eins (in Europa), nun wird auch nachgeschenkt, und wir stoßen nachträglich an, soweit man mit Wassergläsern anstoßen kann.

Die Karte ist vielversprechend. Sie sagt nichts über den Chef des heutigen Flugs, aber ich kenne ihn zufällig: David Hawksworth ist ein berühmter, höchst dekorierter Küchenchef in Vancouver, führt dort unter seinem Namen ein wunderbares Restaurant mit einer fabelhaften Karte und ist ein höchst gut aussehender, sympathischer Typ, eben ein typischer Franco-Canadier.

Seine Vorspeise ist ein „Gelbflossenthunfisch-Tataki“, fünf bilderschöne rote Scheiben, dazu allerlei exotische Drumherums wie Frühlingszwiebel-Ingwer-vinaigrette und Passionsfrucht, alles wunderbar dekoriert, so hätte man es auch in einem Sterne-Restaurant an Land bewundert. Und es schmeckt auch wie dort: durch und durch feinschmeckerisch. Das Brot ist warm, Pfeffer und Salz kommen in kleinen Porzellan-gefäßchen, nicht als Papiertüte (wie bei der europäischen Konkurrenz).

Die Stimmung steigt: Ich wähle den höchst angenehmen neuseeländischen Sauvignon Blanc, wieder ganzes Wasserglas ganz voll, und wieder die Spezialität von Chef Hawksworth. Der fidele Nachbar gegenüber (ich spitze die Ohren) möchte

sein Filet de Boeuf bitte „medium rare“: „Sie wissen doch, es ist vorgekocht“, warnt die mit den weißen Handschuhen. Und doch kommt es dann, so vermerkt er befriedigt, „ganz wie gewünscht“.

Ich habe aus den vier Hauptgerichten den Kohlenfisch gewählt, einen barschar-

dant mit Brombeer-Kompott und gieße mir aus lauter Völlerei noch einen Grand Marnier drüber. Irgendwie hatte ich ganz vergessen, wie schön es ist, so zu sündigen! Und da ich gerade so gut dabei bin, bestelle ich noch „ein kleines Gläschen“ von dem kleinen Bordeaux (ist dann freilich randvoll) zum Einschlafen.



Bordmenü vom Spitzenkoch:
„Wie schön, so zu sündigen!“

tigen Tiefseefisch, der besonders in Japan begehrt ist, und auch von Hawksworth asiatisch zubereitet wird: gebraten, mit Tamari-Sojasauce, Paksoi und Chili-Miso-Vinaigrette. Es ist ein zarter und pikanter Hochgenuss, seit Jahren habe ich in einem Flugzeug nicht mehr so gut gegessen.

Aus lauter Begeisterung bestelle ich mir, ganz gegen meine übliche Dessert-Enthaltung, auch noch diese Kreation des Chefs, ein Zartbitterschokoladen-Fon-

Der Sitz gehört zu den besten, die ich kenne: ein breiter Tisch, auf dem sich auch mehrere Teller nicht drängeln sowie ein großvolumiger Bildschirm (für weit über hundert Filme, ich werfe ein paar Blicke in „Sabrina“ und „French Connection“). Und natürlich präsentiert er sich ausgefahren als ein Bett von über zwei Metern, einstellbar für alles Lebenslagen, in meiner durchaus schlaffördernd.

Ab April wird es auch noch einen anderen Sitz auf den Strecken von Deutschland nach Kanada geben, einen für Passagiere, die nicht unbedingt ein Bett brauchen, sondern vielleicht arbeiten wollen, die es aber bequemer haben wollen als in der Economy: In der neuen Premium Economy sind die Sitze breiter als hinten, die Beinfreiheit größer, das Essen besser und auf Porzellangeschirr. Man checkt ein bevorzugt mit den Business-Passagieren und mit mehr Gepäck, zahlt indes nicht soviel wie jene.

Am nächsten Morgen gegen 6 Uhr, das Frühstück ist gerade vorbei, höre ich wieder meinen bereits vollmunteren Düsseldorfer: „Jetzt ist es doch gleich Mitternacht in Montreal, das könnten wir doch feiern!“ – „Ja, Happy New Year!“ ruft unsere Stewardesse durch die Kabine, „aber jetzt beginnen wir erst mal den Landeanflug!“ So versäumen wir zwar eine Silvesterparty, landen dafür jedoch überpünktlich und vergnügt in Frankfurt ...

Fotos: Air Canada

Air Canada
Hahnstrasse 70
60526 Frankfurt
Tel. 069 27115111
www.aircanada.com

Was ist Heimat? Der Geburtsort oder die aktuelle Adresse? Ist Heimat überhaupt ein Ort?

Für viele Menschen bedeutet Heimat noch weitaus mehr – erst recht, wenn die Lebensumstände sie in die Ferne geführt haben. Für Gastrosophin Katrine Lihn ist Heimat ein Gefühl, ein bestimmter Geschmack, der uns sofort in unsere Kindheit zurückversetzt und uns einfach glücklich macht. Diesen Geschmack hat Katrine Lihn in der Heimatbox konzentriert: Drei kleine Gläschen randvoll mit der Quintessenz typisch heimischer Früchte und Gemüse.

Apfel-Basis, Quitten-Gelee und Rüben-Creme entfalten auf Butterbrot, als Basis für Salatsaucen und als Extrakick für Fisch, Fleisch und Gemüse ihren Zauber. Köstlich auch einfach vom Löffel gelutscht. Die ausschließlich natürlichen Zutaten bezieht Katrine Lihn in ihrer Wahlheimat Potsdam von Brandenburger Bauern ihres Vertrauens, nicht notwendigerweise Bio aber immer mit Verantwortung angebaut. Puristisch-raffiniert zubereitet enthalten die Heimatbox-Gläschen kleine Geschmacksbomben. Essentiell für Gourmets. Hübsch verpackt in einer umweltfreundlichen Box, sind sie auch ein ideales Geschenk für alle, die einmal wieder Heimat schmecken wollen.

Foto: PR / Katrine Lihn



Heimatbox: 3 Gläser à 50 ml mit Apfel-Basis, Quitten-Gelee und Rüben-Creme für 12 Euro. Bezug über Onlineshop www.katrinelihn.de

Sven Niederbremer – neuer kulinarischer Glanz in der Pfalz

Die Weinstube Zwockelsbrück auf dem Weg zu Höherem



Sven Niederbremer

Er ist wieder da möchte man sagen und das obwohl er nie wirklich weg war.

Sven Niederbremer seit dem Frühjahr 2015 Küchenchef in der Weinstube Zwockelsbrück rockt die Pfalz. Der 40jährige Bremer Küchenchef startete seine Kochkarriere im 5 Sterne Parkhotel Bremen. Seine Freude am guten Essen und seine Leidenschaft am Herd katapultierten das junge Talent schnell in die Riege der norddeutschen Spitzenköche.

Nach dem Parkhotel folgte ein mehrjähriger Aufenthalt in Johannesburg/ Südafrika, wo er seinen ersten Stern erhielt und zum besten Koch Südafrikas geehrt wurde.

Vor einigen Jahren waren es die Verhältnisse in Afrika, die ihn veranlassten nach Deutschland zurückzukehren. Sein Traum war es in einer Weinregion ein eigenes Restaurant zu haben mit dem Anspruch in der oberen Liga der Küchenchefs mit zu wirken. In der Gourmetszene ist Sven Niederbremer längst angekommen. Feinschmecker wissen seine kulinarischen Feinheiten zu schätzen.

Seine aromatischen, fein ausgeklügelten Menüs begeistern nicht nur des Geschmacks wegen sondern auch wegen der mehr als fairen Preise.

Eine besondere Empfehlung ist das Onsen-Ei auf einem Shitake-Petersilien-

Haferflocken-Pesto im Pfifferlingssud. Das Onsen-Ei ist ein normales Hühnerei, dass für eine Stunde bei 64° gegart wird, was dem Eigelb zu einer einzigartigen wachweichen Konsistenz verhilft. Das ganze geräuchert und serviert in einem Einmachglas. Je nach Geschmack, wie viel Raucharoma man wünscht, kann man das Glas direkt öffnen oder eben noch etwas stehen lassen. Salopp möchte man sagen: Der Koch hat's drauf!

In einer der nächsten Gour-med-Ausgaben werden wir in einem größeren Beitrag Sven Niederbremer und seine Weinstube „Zwackelsbrück“ vorstellen.



Fotos: Sven Niederbremer

Weinstube Zwackelsbrück
Bergstr. 1
67434 Neustadt an der Weinstraße
Telefon: +49 6321 87 91 707
E-Mail: info@zwackelsbrueck.de



Es Vent Bar Terrasse

Aromen der Welt auf der Kulinarischen Safari 2016 im St. Regis Mardavall Mallorca Resort

Schlemmen rund um den Globus heißt das Motto der Kulinarischen Safari, die am **3. Juni 2016** im **St. Regis Mardavall Mallorca Resort** statt findet. Gastgeber der diesjährigen Safari sind die Küchenprofis **Rafael Sánchez** (St. Regis Mardavall), **Dieter Müller** (MS EUROPA), **Sylvain Desbois** (St. Regis Mexico City), **Bobby Krishnan** (St. Regis Singapur), **Cameron Giles** (The Westin Cape Town), **Gustavo Sánchez** (St. Regis Puerto Rico) und **Matthew Woolford** (St. Regis Bangkok). Dabei entführt die Kochelite die Gäste des Abends auf eine kulinarische Rundreise in ihre Länder und lässt sich auf dieser einzigartigen Genussmeile, die über verschiedene Stationen im Hotel und durch die Hauptküche führt, über die Schulter schauen.

Warmer Thai-Lachssalat oder Filet vom Wolfsbarsch mit Aguachile-Sauce gehören zu den Kreationen, mit denen Matthew Woolford und Sylvain Desbois ihre Gäste am 3. Juni beglücken. Freunde der asiatischen und lateinamerikanischen Küche kommen mit Gerichten wie dem Rendang aus zarten Rinderbäckchen von Bobby Krishnan oder dem Milchferkel nach Guavate-Art von Gustavo Sánchez voll auf ihre Kosten, während Cameron Giles vom Westin Cape Town ein typisch südafrikanisches Gericht, Biltong aus luftgetrockneter Ente, aufischt. Dieter Müller bleibt sich mit seinem Heilbuttfilet mit Krustentierhaube „à la Dieter Müller“

selbst treu und Rafael Sánchez kombiniert gewagt marinierten Thunfisch mit Erdbeerschaum und Amaretto.



Rafael Sánchez und Dieter Müller

Der Gourmetabend beginnt um 19.30 Uhr mit einem Champagnerempfang auf der Bar-Terrasse. Im Anschluss begeben sich die Gäste zur Gartenebene des Hotels, wo sie von den sieben Gastgebern erwartet werden. Traditionelle mallorquinische Weingüter bieten am Abend der Kulinarischen Safari eine Auswahl ihrer besten Tropfen an. Für die musikalische Unterhaltung über den Abend hinweg sorgen mit sanften Soul- und Loungeklängen David Gee und Band.

Fotos: St. Regis Mardavall Mallorca Resort, Rafael Sánchez, Dieter Müller

St. Regis Mardavall Mallorca Resort
Reservierungen unter:
kristin.hillmann@stregis.com
oder telefonisch unter +34-971-629 524
und +34-971-629 629

Dritter Michelin-Stern für Tschechien

Im neuen Guide Michelin für die Europäischen Metropolen erhielt Prag seinen dritten Stern. Er ging an das erst Ende 2014 eröffnete Field Restaurant in der Prager Altstadt. Küchenchef Radek Kašpárek, in Tschechien auch durch Kochsendungen bekannt, ist davon überzeugt, dass alles Gute vom Feld stammt. So steht der Name des Restaurants für die gelungene Vereinigung saisonaler und regionaler Frische mit innovativer Geschmacksvielfalt. Bei seinen Kreationen bleiben die einzelnen Zutaten erkennbar und zu schmecken, bilden aber zusammen ein harmonisches Ganzes.



Karlsbrücke in Prag

Ihren Stern verteidigt haben die beiden seit 2012 vertretenen Restaurants Alcron in der Neustadt und das La Degustation Bohême Bourgeoise in der Altstadt. Im La Degustation bietet Chefkoch Oldřich Sahajdák erlesene Menüs, die er sowohl international inspiriert als auch nach traditionellen tschechischen Rezepten aus dem späten 19. Jahrhundert komponiert. Das Alcron im Hotel Radisson Blu ist für sein einzigartiges, von der polnischen Art-Déco-Malerin Tamara de Lempicka geschaffenes Interieur und die internationale Küche von Chefkoch Roman Paulus bekannt. Weitere Restaurants wie das Maso a koblíha in der Prager Neustadt oder das SaZaZu im Stadtteil Holešovice wurden für ihr sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet.

Foto: CzechTourism Libor Sváček

Informationen unter
www.fieldrestaurant.cz
CzechTourism
D-10117 Berlin
Tel.: + 49 30 204 4770
www.czechtourism.com

Frische „Prise“ im Atlantic Restaurant

Alexander Djolai ist ab sofort für die kulinarischen
Geschicke des Gourmetrestaurants im Hotel Atlantic
Kempinski Hamburg verantwortlich

Mit 26 Jahren wird Alexander Djolai neuer Küchenchef des Restaurants des Hamburger Grandhotels an der Aussenalster. Der gebürtige Hesse wechselt aus dem Sternerestaurant Bembergs Häuschen von Oliver Röder in Euskirchen bei Bonn in die Hansestadt. Die Gäste dürfen sich auf klassische französische Küche mit starken hanseatischen Elementen und harmonischer Einbindung in die bestehende Tradition des Restaurants freuen.



Alexander Djolai

Mit Paul Bocuse als Vorbild und mit einem großen Erfahrungsschatz aus mehrfach prämierten Küchen, etwa dem Restaurant Villa Rothschild bei Frankfurt am Main (zwei Michelin-Sterne), dem Restaurant Zur Alten Post in Bad Neuenahr (zwei Michelin-Sterne) oder dem Restaurant Bembergs Häuschen (ein Michelin-Stern), wo er bis vor kurzem als Souschef tätig war, orientiert sich der geborene Wiesbadener für seine kulinarischen Kreationen an der Haute Cuisine. Seine Liebe zum Kochen entdeckte der neue Küchenchef schon sehr früh – familiär bedingt. Im

Gasthof seiner Eltern nämlich, im Landhotel Multatuli in Ingelheim am Rhein. „Für mich war die Küche schon immer der spannendste Ort im ganzen Haus. Etwas anderes als Koch zu werden, konnte ich mir nie vorstellen“, erklärt Djolai.

„Den Eigengeschmack der verschiedenen Komponenten eines Gerichts in den Vordergrund stellen und Produkte von höchster Qualität, bestenfalls direkt aus der eigenen Region, so miteinander zu kombinieren, dass sie den Gast überraschen und begeistern“, so beschreibt der neue „Kopf“ am Herd die Leitlinie für sich und sein Team.

Auch Küchendirektor André Trojanowski ist überzeugt, dass Alexander Djolai mit seinem Hang zur Raffinesse genau den Geschmack der Hanseaten und der Hotelgäste treffen wird. Dem pflichtet das langjährige Serviceduett des Atlantic Restaurants aus Maître Heinz Kopf und Sommelier Lars Hentschel bei. „Mit seinen kreativen Ansätzen, neuen Interpretationen und den bewährten Restaurantklassikern werden wir langjährigen Stammgästen und neugierigen Connaissseuren in Hamburg überzeugende Geschmackserlebnisse bieten“, sind sich die beiden sicher.

Foto: Hotel Atlantic Kempinski Hamburg

Hotel Atlantic Kempinski Hamburg
An der Alster 72-79
20099 Hamburg
Tel.: 040-28880
www.kempinski.com/de/hamburg/hotel-atlantic/welcome/



25 Jahre Restaurant Rosin

Am 1. März 1991, eröffnete Frank Rosin in seiner Heimatstadt Dorsten sein „Restaurant Rosin“.

Der seit einem Vierteljahrhundert anhaltende Erfolg des „Rosin“ ist für den Chef selbst vor allem auf eine enorme Teamleistung zurückzuführen. „So etwas kann man nicht alleine schaffen“, sagt Frank Rosin. In der Gastronomie ist es wie im Leben: Alleine kommt man nicht weit, aber im Miteinander mit tollen kreativen und hochmotivierten Menschen, kann man eine ganze Menge bewegen. Und wenn ich auf diese 25 Jahre zurückblicke, richtet sich mein Stolz ganz besonders auf diese unglaubliche Gemeinschaftsleistung des gesamten „Rosin Teams.“

Anlässlich des Jubiläums werden im Laufe des Jahres verschiedene prominente Gastköche im „Rosin“ kochen. Zu den Weltklasse-Cuisiniers, die in Dorsten am Herd stehen werden, gehören der Drei-Sterne- und Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann sowie der neue „The Taste“-Juror Roland Trettl, der bereits mehr als 120 Spitzenköche aus der ganzen Welt in das „Restaurant Ikarus“ im Hangar-7 am Flughafen Salzburg holte. Die genauen Termine werden rechtzeitig im Vorfeld auf www.frankrosin.de bekannt gegeben.

Foto: Rosin

Restaurant Rosin
Hervester Straße 18
46286 Dorsten-Wulfen
Tel.: 02369-4322
Fax: 02369-6835
reservierung@frankrosin.de
www.frankrosin.de

Lindner Hotel & Spa Binshof

Klangvolle Entspannung oder die vielen Talente des Speyrer Doms

Der Speyrer Dom war in vielfacher Hinsicht von entscheidender Wichtigkeit für das ehemals unbedeutende Städtchen – ob machttechnisch, kulturell oder gar als letzter Lebensretter. Heute ist der weltbekannte Dom neben seiner Größe vor allem für sein Musikangebot beliebt. Dazu passend kann man im Lindner Hotel & Spa Binshof in Speyer eine perfekt abgestimmte Synchron-Massage für zwei zu barocker Musik erleben – ein wahrhaft klangvoller Genuss.

Der Speyrer Dom ist weltbekannt. Doch er ist und war für die Menschen in Speyer noch viel mehr als die größte erhaltene romanische Kirche der Welt und bedeutendes UNESCO-Weltkulturerbe. Zum Beispiel ein wichtiges politisches Werkzeug, mit dessen Grundstein Konrad II., kaum dass er gekrönt war, ein gewaltiges Zeichen setzte: In dem bis dahin unbedeutenden Städtchen Speyer sollte der größte Dom der Christenheit entstehen. Sein Enkel Kaiser Heinrich IV. ließ schon 20 Jahre nach Fertigstellung die Hälfte wieder abreißen, um ihn weiter zu vergrößern. Speyer zählte damals nur rund 500 Bürger – ein derartiger Bau mit solcher Pracht demonstrierte die politische und insbesondere die religiöse Macht des Kaisers – und den großen Stolz der Bürger.

Lieber Dom, rette uns!

Auch danach war die Kathedrale im wahrsten Sinne des Wortes Lebensretterin: Denn hier galt bischöfliches Recht. Ein Angeklagter, der dorthin flüchtete, konnte nicht mehr richterlich belangt werden – das war besonders bei drohender Todesstrafe lohnend. Zog ein neuer Bischof ein, füllte er den Dombrunnen (der immerhin rund 1.600 Liter fasst) mit Wein für die Bürger. So verschenkte der Dom wohl auch so manchen Vollrausch.

Nicht zuletzt war der Dom auch bedeutend für Kunst und Kultur. Er war schon damals ein wichtiges Bauwerk, das zahlreiche Impulse für die architektonische Entwicklung in ganz Mitteleuropa



Lindner Hotel & Spa Binshof, Speyer

gab. Und die Dommusik mit mehr als 1000-jähriger Tradition ist bis heute weit bekannt.

Heute setzt die Kirche zum Beispiel beim „Cantate Domino“ musikalische Akzente zur Fastenzeit. Hier werden bekannte Orgelwerke von Bach oder Chorgesänge von Haydn aufgeführt. Danach lockt das Verdi Requiem im September Musikkenner aus ganz Deutschland an. Auch die Internationalen Musiktage (3.–17. Oktober 2016) verwöhnen mit barocker Klangpracht, Sinfoniekonzerten und Kammermusik.

Wellness Massaggio e Musica im Privat-Spa



Massage zur Musik

Für Musikliebhaber – aber nicht nur für die – dürfte das Entspannungsritual „Massaggio e Musica“ im Lindner Hotel & Spa Binshof ein ganz besonderes Erlebnis sein. Dabei erleben die Hotel- oder Day-Spa-Gäste Seite an Seite mit dem Partner, der besten Freundin oder Ange-

hörigen die höchste Kunst der Ganzkörpermassage: Eine Massage-Choreografie, die bei beiden parallel und synchron zur klassischen Musik durchgeführt wird. Dabei kann man wählen zwischen Adagio (langsam, ruhig), andante (schreitend, mäßig) und allegro (schnell, munter). Ein klangvoller Genuss, der ein musikalisches Wochenende mit jeder Note perfekt abrundet.

Das Ritual „Massaggio e Musica“ enthält:

- Fußwaschung inklusive Fußpeeling
- Ganzkörperpeeling
- Gemeinsames Wohlfühlbad für zwei
- Ganzkörpermassage „Massaggio e musica“ für zwei
- Nachruhen mit Prosecco und mediterranem Obststeller

Massaggio e Musica ist für zwei Personen (ca. 120 Min.) für 285,00 Euro buchbar.

Fotos: Lindner Hotels & Resorts

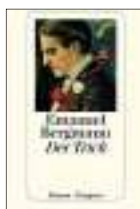
Weitere Information und Buchung unter:
Tel. +49 6232 647 667
E-Mail: spa.binshof@lindner.de
oder über <http://goo.gl/Dmh57z>
Doppelzimmer im Lindner Hotel & Spa Binshof sind ab 169 Euro buchbar



Eine abenteuerliche Odyssee durch Berlin Endlich daheim

Regina Nössler
konkursbuch
320 Seiten, 10,90 Euro
ISBN: 978-3-887-69797-6

Die fast vierzehnjährige Kim, eine verträumte Außenseiterin, kommt von der Schule. Es war mal wieder ein schlimmer Schultag. Boshafte Mitschüler sind davon überzeugt, dass Kim nicht ganz normal ist, und selbst ihre Mutter befürchtet das ab und zu. Auf dem Nachhauseweg geschehen eigenartige Dinge, denen Kim noch keine große Beachtung schenkt. Ist es wirklich ein ganz gewöhnlicher Freitag im November? Dort, wo am Morgen noch ihre Wohnung war, hängen jetzt hässliche Gardinen in den Fenstern, die sie nicht kennt. Träumt Kim oder ist das die Wirklichkeit? Ist Kim in einer „Anderen Welt“ - oder liegt dem Ganzen ein Verbrechen zugrunde?



Von kleinen Tricks und großen Wundern

Der Trick

Emanuel Bergmann
Diogenes
400 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-257-06955-6

Einst war er der »Große Zabbatini«, der 1939 in Berlin als Bühnenzauberer Erfolge feierte, heute ist er ein mürrischer alter Mann in Los Angeles, der den Glauben an die Magie des Lebens verloren hat. Bis ihn ein kleiner Junge aufsucht, der mit Zauberei die Scheidung seiner Eltern verhindern will. 1934, in Prag, bestaunt der fünfzehnjährige Rabbinersohn Mosche Goldenhirsch im Zirkus die Zauberkunststücke des legendären »Halbmondmanns« und seiner liebevollen Assistentin. Er rennt von zu Hause weg und schließt sich dem Zirkus an, der nach Deutschland weiterzieht. 2007, in Los Angeles, klettert der zehnjährige Max Cohn, um den Großen Zabbatini zu finden. Der Junge ist überzeugt: Nur Magie kann seine Eltern wieder zusammenbringen.



Das Geschenkbuch zum Kult-Foodblog „Herr Grün kocht“

Foodfantasien: Kleine Kunstwerke aus Gemüse

Herr Grün
Fischer Taschenbuch
96 Seiten, 10,00 Euro
ISBN: 978-3-596-03454-3

Rucola-Smus, Physalis-Drachen, Zwiebel-Ballerinas und Zitronen-Menschen: Durch die einzigartige Kombination aus Photographie und Graphik werden Lebensmittel zu kleinen Kunstwerken aus Gemüse, die alle, ganz typisch Herr Grün, auch eine Geschichte haben. Erbsen, Peperonis, Rhabarber, Artischocken, Auberginen, Tomaten, Sauerkraut, Birnen, Nüsse, Mangold, Karotten, Rotkohl, Schwarzwurzeln, Süßkartoffeln, In Erdbeeren, Pekannüsse oder sogar Topinambur: In Herrn Grüns »Foodfantasien« verzaubern Lebensmittel.



Kosmopolitische Geschichte des Restaurants

Im Restaurant: Eine Geschichte aus dem Bauch der Moderne

Christoph Ribbat
Suhrkamp Verlag
228 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-518-42526-8

Seit im Paris des 18. Jahrhunderts die ersten »restaurierenden« Etablissements eröffneten, geht es im Lokal immer auch ums Sehen und Gesehen-Werden, um das Zeigen von Stil und Distinktion – und um das Gefühl, bei Fremden und doch zu Hause zu sein. Die ungedulden Gäste halten das Personal mit ihren Extrawünschen auf Trab. Doch es sind die Kellnerinnen, Ober und Köche, die das Geschehen insgeheim kontrollieren und den Herrschaften bisweilen buchstäblich in die Suppe spucken. In der Küche, an der Theke, bei Tisch kollidieren Genuss und Schwerstarbeit, Eleganz und Ausbeutung, kulturelle Diversität und Rassismus. Ob edel oder schmutzig: Restaurants sind ein Spiegel der Gesellschaft.



Witzig, skurril und makaber

Straße der Wunder

John Irving
Diogenes Verlag
784 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-257-06966-2

Juan Diego und seine für alle anderen unverständlich sprechende Schwester Lupe sind Müllkippenkinder in Mexiko. Ihre einzige Überlebenschance: der Glaube an die eigenen Wunderkräfte. Denn Juan Diego kann fliegen und Geschichten erfinden, Lupe sogar die Zukunft voraussagen, insbesondere die ihres Bruders. Um ihn zu retten, riskiert sie alles. Verführerisch bunt, magisch und spannend erzählt: zwei junge Migranten auf der Suche nach einer Heimat in der Fremde und in der Literatur.



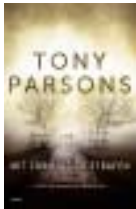
Aus dem Leben einer Shan-Prinzessin

Dämmerung über Birma

Mein Leben als Shan-Prinzessin

Inge Sargent
Unionsverlag
384 Seiten, 12,95 Euro
ISBN: 978-3-293-20723-3

Inge Sargent glaubt, sich in einem Märchen wiederzufinden, als sie 1953 mit ihrem birmesischen Ehemann im Hafen von Rangun einläuft und mit fürstlichen Ehren willkommen geheißen wird. Erst jetzt nämlich erfährt die junge Österreicherin, dass ihr Mann Sao Kya Seng, den sie als Studentin in den USA kennengelernt hat, nicht nur Bergbauingenieur ist, sondern auch Prinz des birmesischen Bergstaates Hsipaw und Oberhaupt der Shan. Inge ist somit die »Mahadevi«, die Himmelsprinzessin. Schon bald macht sie sich mit Sprache und Tradition vertraut und engagiert sich in sozialen Projekten. 1962 findet das fortschrittliche Märchen ein grausames Ende: Sao Kya Seng wird nach dem Militärputsch verschleppt und ermordet; Inge Sargent gelingt mit ihren beiden Töchtern die Flucht.



Bemerkenswerter, düsterer
und spannender Krimi

Mit Zorn sie zu strafen

Tony Parsons
Bastei Lübbe
319 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-404-17282-5

London an einem klirrend kalten Neujahrstag. Detective Max Wolfe ist entsetzt: In einer noblen Wohnanlage wurde die Familie Wood ermordet. Mit einer Waffe, die sonst nur bei der Schlachtung von Tieren zum Einsatz kommt: einem Bolzenschussgerät. Allein der jüngste Sohn scheint verschont worden zu sein, doch von ihm fehlt jede Spur. Hat der Killer ihn in seiner Gewalt? Max bleibt nicht viel Zeit. Seine Ermittlungen führen ihn weit in die Vergangenheit, zu einem Mann, der vor 30 Jahren eine Familie tötete, auf die gleiche brutale Art. Doch der ist mittlerweile alt und sterbenskrank. Trotzdem verbirgt er etwas, das spürt Max – eine Ahnung, die ihn ins Grab bringen wird, und zwar buchstäblich.



Spannende Mischung aus Horror und
Mystery, allerdings äußerst brutal

Die Blutschule

Max Rhode
Bastei Lübbe
255 Seiten, 12,99 Euro
ISBN: 978-3-404-17267-2

Eine unbewohnte Insel im Storkower See. Eine Holzhütte, eingerichtet wie ein Klassenzimmer. Eine Schule mit den Fächern: Falten stellen. Opfer jagen. Menschen töten. Die Teenager Simon und Mark können sich keinen größeren Horror vorstellen, als aus der Metropole Berlin in die Einöde Brandenburgs zu ziehen. Das Einzige, worauf sie sich freuen, sind sechs Wochen Sommerferien, doch auch hier macht ihnen ihr Vater einen Strich durch die Rechnung. Er nimmt sie mit auf einen Ausflug zu einer ganz besonderen Schule. Gelegen mitten im Wald auf einer einsamen Insel. Mit einem grausamen Lehrplan, nach dem sonst nur in der Hölle unterrichtet wird ...



Der große Roman über die
Sehnsucht nach Unsterblichkeit

Die Unglückseligen

Thea Dorn
Knaus
560 Seiten, 24,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0598-6

Johanna Mawet ist Molekularbiologin und forscht an Zebrafischen zur Unsterblichkeit von Zellen. Während eines Forschungsaufenthalts in den USA gabelt sie einen merkwürdigen, alterslosen Herrn auf. Je näher sie ihn kennenlernt, desto abstrusere Erfahrungen macht sie mit ihm. Schließlich gibt er sein Geheimnis preis. Er sei der Physiker Johann Wilhelm Ritter, geboren 1776. Um seiner vermeintlichen Unsterblichkeit auf die Spur zu kommen, lässt sie seine DNA sequenzieren. Als Johannas Kollegen misstrauisch werden, bleibt dem sonderbaren Paar nur eines: die Flucht - nach Deutschland.



Eine meisterhafte Erzählung – durchtrieben
subtile Satire!

Scheidung auf Chinesisch

Liu Zhenyun
Bastei Lübbe
352 Seiten, 25,50 Euro
ISBN: 978-3-431-03932-0

Die 29-jährige Li Xuelian wird schwanger. Eine Katastrophe! Denn sie hat bereits einen Sohn von fünf Jahren – und ihr Mann arbeitet in einem staatlichen Unternehmen und hat damit quasi eine Beamtenstelle. Wer mit einem solchen Status gegen die chinesische Ein-Kind-Politik verstößt, verliert alles. Um Kind und Lebensunterhalt zu behalten, verfällt sie auf die Idee einer Scheinscheidung. Ein perfekter Plan – nur dass ihr Mann die neugewonnene Freiheit nutzt und nicht wieder Xuelian, sondern eine andere Frau heiratet ...



Die kurze, dichte Prosa ist
hart und schonungslos

Nationalstraße

Jaroslav Rudiš
Luchterhand
160 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-630-87442-5

Vandam war einer von denen, die es losgetreten haben am 17. November 1989, als unten in der Prager Altstadt auf der Nationalstraße die samtene Revolution ins Rollen kam, die einige Wochen später das kommunistische Regime hinwegfegte. Damals war Vandam ein junger Polizist, ein Vorstadt-Held oben in der Plattenbausiedlung des neuen Prag, die dem Wald abgetrotzt mitten in rauer Natur liegt. Dort oben haben sie als kleine Jungs heimlich Krieg gespielt, dort hat Vandam nach seinem Vater gesucht, wenn der wieder einmal angedroht hatte, er würde sich erhängen, bis er am Ende doch übers Balkongeländer sprang. Fünfundzwanzig Jahre später wohnt Vandam immer noch in der Plattenbausiedlung. Längst ist er kein Held mehr, sondern ein Verlierer: Wegen Gewaltexzessen aus dem Polizeidienst entfernt, prügelt er sich als einsamer Schläger durch Tage und Nächte und hebt im Fußballstadion regelmäßig die rechte Hand zum Hitlergruß.



Faszinierender Einblick in die Geheimnisse
der Toten

Anatomie des Verbrechens
Meilensteine der Forensik

Val McDermid
Knaus
256 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0722-5

In ihren Romanen schreibt Val McDermid seit Jahren vom unvorstellbar Bösen. Jetzt geht sie zum ersten Mal realen Verbrechen auf den Grund und schildert die Methoden der Forensik von ihren Anfängen bis an die Grenzen künftiger Wissenschaft und Technologie. Denn die Toten sprechen. Denen, die genau hinhören, erzählen sie alles über sich: woher sie kommen, wie sie lebten, wie sie starben – und wer sie umgebracht hat. Wie minimal die Spur auch sein mag, dem scharfen Blick der Gerichtsmedizin entgeht nichts ...

Immobilienkauf in Spanien

Zehn goldene Regeln

Der Kauf einer Immobilie in Spanien stellt nach wie vor den Traum vieler Deutscher dar. Dass der Erwerb nicht nur in finanzieller Hinsicht zu überlegen, sondern auch in juristischer zu planen ist, wird bei der Verwirklichung dieses Traums jedoch oft übersehen.

Aufgrund zahlreicher Unterschiede zwischen dem spanischen und dem deutschen Notariats- und Grundbuchwesen, sollten interessierte Käufer folgende Regeln beherzigen:

1.

Lassen Sie sich das Eigentumsrecht Ihres Vertragspartners durch Vorlage eines notariellen Kaufvertrages (Escritura Pública de Compraventa) bzw. der Erbschaftsannahmeurkunde (Aceptación de Herencia) mit Eintragungsvermerk des Grundbuchamtes (Registro de la Propiedad) sowie eines aktuellen Grundbuchauszugs nachweisen.

2.

Bevor Sie schriftliche oder mündliche (Achtung: Im Gegensatz zum deutschen Immobilienrecht sind mündliche und privatschriftliche Verträge nach spanischem Recht ohne notarielle Beurkundung verbindlich!) Vereinbarungen treffen, vergewissern Sie sich insbesondere über folgende Punkte:

- Ist der Eigentümer allein verfügungsberechtigt?
- Ist das Objekt frei von Belastungen?
- Existiert die „referencia catastral“, die Katasterreferenz?
- Sind Swimmingpool, Garage etc. Gegenstand der Neubauerklärung und im Grundbuch eingetragen?
- Bestehen Miet- und Pachtverträge hinsichtlich des Objekts?
- Existieren noch Steuerschulden, für die die Immobilie haftet?
- Existieren Umlagenrückstände für ein Objekt, das dem Wohnungseigentumsgesetz unterfällt?
- Prüfen Sie Grundstücksgröße und –grenzen.

- Lassen Sie sich die Cédula de Habitabilidad vorlegen.

3.

Meiden Sie Formularverträge. Stattdessen sollten die Vertragsmodalitäten individuell ausgehandelt und vertraglich festgehalten werden.



Rechtsanwältin Katharina Kroll

4.

Wird ein im Bau befindliches, noch nicht fertiggestelltes Objekt vom Bauträger gekauft, so ist seitens des Verkäufers der Nachweis zu erbringen, dass hinsichtlich einer etwaigen Ratenzahlung eine Versicherung oder Bankbürgschaft abgeschlossen worden ist.

5.

Bei Baugrundstücken ist darauf zu achten, dass sie Baulandqualität haben und die Mindestgröße für eine spätere Bebauung erfüllen. Eine entsprechende Bescheinigung des Bauamtes der Gemeinde sollte eingeholt werden.

6.

Informieren Sie sich über die mit dem Grundstückserwerb verbundenen Steuern und Kosten. Diese sind je nach autonomer Region unterschiedlich, insbesondere im Hinblick auf die Grunderwerbsteuer.

7.

Die zunächst privatschriftlich abgeschlossenen Vereinbarungen sollten schnellstmöglich von einem Notar beurkundet werden. Sodann ist die Eigentumsbeschreibung im Grundbuch zu veranlassen. Dies übernehmen häufig sogenannte „gestorías“.

8.

Die Beschaffung einer spanischen Ausländeridentifikationsnummer (N.I.E.) und die steuerliche Anmeldung in Spanien sind Voraussetzungen für die Eintragung in das Grundbuch.

9.

Sie sollten als Käufer, der von einem in Spanien nicht ansässigen Verkäufer kauft, zunächst 3 % des Kaufpreises einbehalten (retención) und an das Finanzamt als Vorschuss der vom Verkäufer zu zahlenden Einkommensteuer abführen.

10.

Veranlassen Sie nach Kauf der Immobilie die Katasteramtsummeldung.

Sollten Sie Unterstützung bei der Vorbereitung und Abwicklung eines Immobilienkaufs benötigen, sprechen Sie die Autorin gerne an. Prüfung, Einholung des Grundbuchauszugs, Beantragung der N.I.E., Verhandlungen mit dem Verkäufer, Vorbereitung der notariellen Urkunde und alle weiteren erforderlichen Schritte können von Deutschland aus veranlasst werden. Auch bei der Wahrnehmung des Beurkundungstermins begleiten oder vertreten wir Sie gern.

Foto: Katharina Kroll

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

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

SUDSUDAN © Isabel Lorthier



*Liebe Kollegin, Lieber Kollege:
Wir brauchen
Ihre Solidarität!*

*Unterstützen Sie unsere medizinische Nothilfe
weltweit - als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter
im Projekt oder als Dauerspender.*

Vielen Dank,

Volker Herzog

*Ihr Dr. Volker Herzog
seit 15 Jahren im Einsatz für
Ärzte ohne Grenzen*

JETZT PARTNERARZT WERDEN!

GEMEINSAM KÖNNEN WIR MEHR BEWIRKEN. Erfahren Sie bei uns, wie Sie Ihre Kollegen und Kolleginnen im Projekteinsatz unterstützen können: www.aerzte-ohne-grenzen.de/partnerarzt



Geprüft + Empfohlen!

SPENDENKONTO:

BANK FÜR SOZIALWIRTSCHAFT

IBAN: DE 72 3702 0500 0009 7097 00

BIC: BFSWDE33XXX



**MEDECINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.**

Träger des Friedensnobelpreises

Neues aus der Wissenschaft

Der moderate Konsum alkoholischer Getränke als Ursache verbesserter Blutfette

Wer maßvoll alkoholische Getränke konsumiert, kann sich über ein vermindertes Risiko für Herz- und Gefäßerkrankungen freuen. Dies wird gemeinhin auch auf die verbesserten Blutfett- und Cholesterinwerte zurückgeführt. Doch sind diese wirklich ursächlich verantwortlich dafür? Oder handelt es sich nur um eine statistische

Korrelation? Eine neue amerikanische Studie unterstützt einen ursächlichen Zusammenhang.

Verbesserte Blutlipide durch alkoholische Getränke

- prospektive ARIC-Studie
- 10.893 europäischstämmige US-

Amerikaner (53 % Frauen) mit hohem Risiko für Herz-Gefäßleiden

- Rekrutierung 1987 – 1989, intensive medizinische Eingangsuntersuchung, jährliche Telefonkontakte, insgesamt 4 medizinische Folgeuntersuchungen, zuletzt 2011 – 2013
- „Mendel Randomisierung“ zum Ausschluss methodischer Störfaktoren

Verbesserte Blutlipide durch alkoholische Getränke: erfragter Konsum

Lipidwerte (Fettdruck = signifikanter Unterschied im Vergleich zur Abstinenz)	unregelmäßiger / früherer Konsum < 1 Drink/Woche	leichter bis moderater Konsum < 105 g (F) bzw. 210 g (M) /Woche	hoher Konsum > 105 g (F) bzw. 210 g (M) / Woche
Triglyzeride	-0,08	-0,16	-0,13
Gesamtcholesterin	-2,75	-0,73	4,05
HDL-Cholesterin (günstig)	0,03	0,14	0,26
HDL2-Cholesterin (besonders gefäßschützend)	0,07	0,17	0,30
LDL-Cholesterin (ungünstig)	-2,59	-4,38	-7,48
sd LDL-Cholesterin (kleines, dichtes LDL, besonders schädlich)	-0,04	-0,05	0,01

grün = günstige Veränderung

rot = ungünstige Veränderung

Vu, KN et al.: Causal role of alcohol consumption in an improved lipid profile: The Atherosclerosis Risk in Communities (ARIC) study. PLoS One 2016;11:e0148765

WEIN & GESUNDHEIT AKTUELL

- eingangs Bestimmung von Genvarianten für das Ethanol-abbauende Enzym Alkoholdehydrogenase (ADH), Lipiden wie Triglyzeride, Gesamt-, LDL- und HDL-Cholesterin, Unterfraktionen (sdLDL, HDL2 und HDL3); apoB und Lp(a) bei der 4. Untersuchung
- 18 % Abstinenzler, 17 % ehemalige und 22 % unregelmäßige (< 1 Drink/Woche) Konsumenten, 9 % mit ho-

hem (Frauen: > 105 g, Männer: > 210 g/Woche) und 34 % mit leichtem bis moderatem Konsum (< 105 bzw. 210 g/Woche)

- Konsum i. D. 45,7 g Alkohol/Woche

Vu, KN et al.: Causal role of alcohol consumption in an improved lipid profile: The Atherosclerosis Risk in Communities (ARIC) study. PLoS One 2016;11:e0148765

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

Verbesserte Blutlipide durch alkoholische Getränke: anhand der ADH-Genvariante vorhergesagter Konsum

Lipidwerte	3,6 – 4,7 g / Woche	4,7 – 10,6 g / Woche	10,6 – 19,5 g / Woche
	jeweils im Vergleich zum geringsten Konsum (1,5 – 3,6 g / Woche), Fettdruck = signifikanter Unterschied		
Triglyzeride	-0,06	-0,13 d. h.: 12,3% niedriger	-0,08
Gesamtcholesterin	-5,54	-7,71 d. h.: 7,7 mg/dl niedriger	-4,56
HDL2-Cholesterin (besonders gefäßschützend)	0,04	0,10 d. h.: 10,3 % höher	0,06
LDL-Cholesterin (ungünstig)	-4,60	-6,87 d. h.: 6,87 mg/dl niedriger	-4,57
sd LDL-Cholesterin (kleines, dichtes, LDL besonders schädlich)	-0,04	-0,08 d. h.: 7,4 % niedriger	0,08
apoB (ungünstiges Transportprotein)	-0,03	-0,04 d. h.: 3,5 % niedriger	-0,04

Vu, KN et al.: Causal role of alcohol consumption in an improved lipid profile:
The Atherosclerosis Risk in Communities (ARIC) study. PLoS One 2016;11:e0148765

Kongress der Freien Ärzteschaft: Verfassungsrechtler kritisiert System der ambulanten Medizin

Auf dem Kongress Freier Ärzte in Berlin wurde harte Kritik an den immer tieferen staatlichen Eingriffen in die ambulante Medizin geübt. Der ehemalige Richter am Bundesverfassungsgericht, Professor Udo Di Fabio, sprach von einer gelenkten Marktwirtschaft im Gesundheitssystem. Der Staat habe sich immer tiefer in eine Lenkungs spirale hineinbegeben. Daraus resultiere der Hybridcharakter der Tätigkeit niedergelassener Ärzte: Einerseits seien die Honorare für ärztliche Leistungen in der ambulanten Medizin gedeckelt, andererseits seien die freiberuflichen Praxisärzte aber unternehmerisch tätig.

Auch der Vorsitzende der Kassenärztlichen Bundesvereinigung, Dr. Andreas Gassen, kritisierte die Bestrebungen der Politik, die Ärzte zu Angestellten der Krankenkassen zu degradieren, etwa durch die Einrichtung der Terminservicestellen. In den ersten drei Monaten seien bundesweit lediglich 20.000 Facharzttermine vermittelt worden – bei rund 1 Milliarde Patientenkontakten der Praxisärzte pro Jahr. Mit dem Krankenhausstrukturgesetz treibe die Politik zudem die Öffnung der Kliniken für die ambulante Versorgung voran. Man versuche hier marode Kliniken unter anderem mit dem Honorar der niedergelassenen Ärzte über Wasser zu halten. „Das ist nicht zu akzeptieren. Unrentable Kliniken müssen geschlossen werden – je eher, desto besser“, forderte Gassen.

Den kompletten Beitrag lesen Sie unter:
www.freie-aerzteschaft.de

Freie Ärzteschaft e. V.
Gervinusstraße 10
45144 Essen
Tel.: 0201 68586090
Fax: 0201 755816
E-Mail: mail@freie-aerzteschaft.de

Künstliche Gelenke sind keine Altersfrage

Trotz Gelenkverschleiß schmerzfrei und mobil bleiben

Mit der steigenden Lebenserwartung in Industriestaaten leiden immer mehr Menschen unter altersbedingtem Gelenkverschleiß. Besonders Menschen ab einem Alter von 80 Jahren schrecken trotz massiver und dauerhafter Schmerzen häufig davor zurück, sich ein künstliches Gelenk implantieren zu lassen. Die Deutsche Gesellschaft für Endoprothetik e.V. (AE) rät älteren Menschen dazu, im Fall wiederkehrender Gelenkschmerzen aufgrund von Verschleiß einen Endoprothetik-Experten zurate zu ziehen. Denn gerade im hohen Alter profitieren Patienten von einem künstlichen Gelenk: Es erhöht die Mobilität und trägt damit zur Eigenständigkeit und Lebensqualität bei.

Gelenkverschleiß schränkt Patienten stark in ihrer Lebensqualität ein, verursacht Schmerzen und beeinträchtigt die Beweglichkeit. Eine mögliche Therapieform ist die Implantation eines künstlichen Gelenks. Für Menschen im hohen Lebensalter birgt diese operative Therapie entscheidende Vorteile. „Ob Knie, Hüfte oder Schulter – ein neues Gelenk stellt die Weichen für ein Leben ohne Gelenkschmerzen“, erklärt Professor Dr. med. Karl-Dieter Heller, Chefarzt an der Orthopädischen Klinik Braunschweig. Gerade für ältere Menschen sei es wichtig, aktiv zu bleiben, um die Beweglichkeit zu erhalten und dem natürlichen Muskelabbau entgegenzuwirken, so der Generalsekretär der AE. So können beispielsweise die im Alter häufig auftretenden Stürze verhindert werden. „Wenn Bewegung Schmerz verursacht, bewegt man sich weniger. Das hat zur Folge, dass die Muskulatur weiter abbaut und der Alterungsprozess beschleunigt wird“, sagt Heller. Eine Gelenkersatzoperation ist daher gerade im hohen Alter besonders sinnvoll.

Studienergebnisse zeigen, dass Menschen, die im Alter aktiv sind, beispiels-

weise um 50 Prozent seltener an Demenz erkranken als Menschen, die sich nicht bewegen. „Auch im hohen Alter sollten Menschen Einschränkungen in der Beweglichkeit nicht hinnehmen, sondern sich behandeln lassen“, betont Heller. Vor der Entscheidung für ein künstliches Gelenk bedarf es jedoch einer expliziten Einschätzung durch einen Experten, denn nicht für jeden Patienten ist die Prothesenimplantation die passende Therapieform. Vor der Operation müssen deshalb immer das intensive Gespräch mit dem Arzt sowie eine professionelle Beurteilung der Symptome erfolgen.

„Entscheidend für den Erfolg der Prothesenimplantation ist in erster Linie nicht das Alter, sondern, dass der Patient bei guter Gesundheit ist und keine Faktoren gegen eine Operation und die damit verbundene Narkose sprechen“, sagt AE-Präsident Professor Dr. med. Carsten Perka, der das Centrum für Muskuloskeletale Chirurgie der Charité-Universitätsmedizin Berlin leitet. „Die Erfahrung zeigt, dass die Gelenk-OPs auch bei Menschen im hohen Alter sehr erfolgreich verlaufen – gerade weil wir im Vorfeld darauf achten, dass der Patient fit genug für eine Operation ist“, so der Experte. Mit einer gelenkersetzenden Operation lässt sich eine stabile und schmerzfreie Gelenkfunktion wiederherstellen, auf die gerade Menschen im hohen Alter angewiesen sind.

Deutsche Gesellschaft für
Endoprothetik e.V.
Oltmannsstraße 5
79100 Freiburg
Tel. 0761 / 45 64 76 66
Fax 0761 / 45 64 76 60
www.ae-germany.com/

Neue Website für Patienten: Schöne Momente trotz Krebs

Accuray gibt Krebspatienten Tipps für eine hohe Lebensqualität

sich nach der Diagnose schnell komplett verändern – von der täglichen Routine bis hin zu Beziehungen wird vieles auf die Probe gestellt. Die-Schönen-Momente.de bietet zahlreiche Tipps, zum Beispiel für eine gesunde Ernährung oder um mit psychischen Belastungen umzugehen. So unterstützt sie Patienten dabei, ihre Lebensqualität zu erhalten und die kleinen schönen Momente des Alltags trotz Erkrankung zu genießen.

Patientennahe Informationen

Krebspatienten möchten nicht nur ihre Lebensqualität bewahren, sondern suchen auch nach prägnanten, leicht verständlichen Informationen über ihre Therapieoptionen. Nach ihrer Diagnose müssen sie in kurzer Zeit viel über Behandlungen, Prognosen und Nebenwirkungen lernen und verarbeiten. Die-Schönen-Momente.de bündelt alles Wichtige auf einer Seite: Die Behandlung mit Strahlentherapie, Operation, Chemotherapie oder Immunonkologie wird erklärt und ihr Ablauf sowie mögliche Nebenwirkungen dargestellt. Die Website ersetzt natürlich kein Arztgespräch. Sie soll ergänzend informieren und dazu ermutigen, gemeinsam mit dem Arzt die Therapieentscheidung zu treffen.

Anderen Mut machen

Auf Die-Schoenen-Momente.de bietet Patienten außerdem eine Plattform, sich gegenseitig Mut zu machen. Sie können

ihre ganz persönlichen schönen Momente, die sie trotz Krebs erlebt haben, mit anderen Betroffenen teilen. Das Ziel von Accuray ist nicht nur, präzise, innovative Strahlentherapie-Systeme zu entwickeln, sondern auch, Patienten dabei zu unterstützen ein längeres, besseres Leben zu führen.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.die-schoenen-momente.de
www accuray.com

Accuray Inc. präsentiert Die-Schönen-Momente.de, eine neue Patientenwebsite zum Thema Krebs. Als umfassende Online-Anlaufstelle bietet Die-Schoenen-Momente.de Informationen zu zahlreichen Themen, die Patienten und ihren Angehörigen wichtig sind: von den unterschiedlichen Krebstherapien über die richtige Ernährung bis hin zu Tipps für die Pflege persönlicher Beziehungen. So unterstützt die Website Patienten dabei, trotz Krebserkrankung eine hohe Lebensqualität zu erhalten.

Krebs ist eine allgegenwärtige Krankheit. Fast 50 Prozent der Deutschen erkranken in ihrem Leben mindestens einmal an einer Form von Krebs. Und selbst die, die nicht in diese Statistik fallen, kennen meist jemanden der betroffen ist oder war. Dennoch wissen viele Menschen kaum etwas über die Behandlung von Krebs. Laut einer Umfrage fühlen sich 45 Prozent der Befragten unzureichend über die unterschiedlichen Krebstherapien informiert. Nach einer Krebsdiagnose möchten Patienten selbstverständlich so viel wie möglich über ihre Krankheit erfahren und konsultieren im ersten Schritt oft „Dr. Google“. Doch vertrauenswürdige Gesundheitsinformationen sind im Internet nur schwer zu finden und die Suche führt oft zu unübersichtlichen oder sogar sich widersprechenden Informationen. „Wir möchten es für Patienten so einfach wie möglich machen, schnell Informationen zu finden – über Krebstherapien, aber auch darüber, wie sie ihr Leben

trotz Krebs weiterhin genießen können“, sagt Lionel Hadjadjeba, Senior Vice President von Accuray International. „Viele Krebspatienten fürchten, dass ihre Lebensqualität stark von ihrer Erkrankung und der Therapie in Mitleidenschaft ge-

zogen wird. Unser Ziel ist es, ihnen diese Angst so gut es geht zu nehmen und ihnen zu zeigen, dass auch während der Krebstherapie kleine schöne Momente möglich sind.“

Tipps: Die Lebensqualität erhalten

Die Diagnose Krebs ist ein Schock. Zu erfahren, dass man eine potenziell lebensbedrohliche Krankheit hat, ist oft überwältigend. Das gewohnte Leben kann



Akut erkrankte Patienten mit unklaren Symptomen auf Morbus Addison testen, bei schweren Symptomen sofort mit Hydrocortison behandeln und nicht erst Testresultate abwarten

Die neue klinische Praxis-Leitlinie der Endocrine Society (1), erarbeitet unter dem Vorsitzenden Stefan Bornstein, Dresden, von einem 11-köpfigen internationalen Gremium, dem drei weitere deutsche Endokrinologen angehörten (Bruno Allolio +, Wiebke Arlt und Andreas Barthel) empfiehlt, akut erkrankte Menschen mit unklaren Symptomen immer auf eine primäre Nebennierenrindeninsuffizienz zu testen. Bei schweren Symptomen sollen noch vor Eingang von Testresultaten sofort Glukokortikoide gegeben werden, vorzugsweise Hydrocortison. Gleiches gilt bei Nebennierenrinden-Krisen.

Als Begründung wird angeführt, dass die primäre Nebennierenrindeninsuffizienz eine wenn auch seltene, so doch potenziell lebensbedrohende Erkrankung ist. Viele ihrer Symptome können mehrere Ursachen haben und sind anfangs oft schwer zu deuten. Zur späteren Diagnostik wird der Kurztest mit 250 Mikrogramm ACTH und Cortisolmessung empfohlen, zumindest aber eine Morgenbestimmung von ACTH und Cortisol im Plasma, des weiteren von Renin und Aldosteron.

Eine nach Diagnosesicherung zu gebende Glukokortikoid-Dauertherapie soll bei bestätigtem Aldosteronmangel mit dem Mineralokortikoid Fludrokortison ergänzt werden. Die Therapie ist sorgfältig mit Elektrolytbestimmungen zu überwachen einschließlich Beachtung klinischer Symptome wie Salzhunger, Leeregefühl im Kopf, Blutdruckschwankungen oder Anschwellen der Beine und Füße. Über Probleme bei der Therapie von Nebenniereninsuffizienzen wurde im DGE-Blog am 16. August 2015 berichtet (2).

Kommentar

Die neue Leitlinie mit der Empfehlung zur Sofortbehandlung schwerer Sympto-

me wie bei Morbus Addison schon vor Diagnosesicherung wurde im Februarheft 2016 des Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism publiziert (3).

Das Clinical Practice Guidelines – Programm der Endocrine Society wird von der European Society of Endocrinology und der American Association of Clinical Chemistry mit unterstützt. Ein Gremium von ausgewiesenen Experten berücksichtigt dafür die evidenzbasierte Literatur (siehe 3).

Helmut Schatz

Literatur

- (1) Endocrine Society: Experts recommend immediate treatment for severe primary adrenal insufficiency symptoms. Current Press Release der Endocrine Society vom 13. Januar 2016. www.endocrine.org/news-room/current-press-releases/experts-recommend-immediate-treatment-...
- (2) Helmut Schatz: Mehr Nebennieren-Krisen unter der heute niedriger dosierten Substitutionstherapie? DGE-Blogbeitrag vom 16. August 2015
- (3) Stefan Bornstein et al.: Diagnosis and treatment of primary adrenal insufficiency: An Endocrine Society Clinical Practice Guideline. J Clin Endocrinol Metab. February 2016. 101(2):364-389. doi:10.1210/jc.2015-1710

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

DAK-Gesundheit bietet neuen Videochat mit Ärzten an Erstmals können Versicherte Online-Sprechstunde für alle Fachrichtungen nutzen

Hausbesuch mal anders: Die DAK-Gesundheit hat ein neues Online-Angebot und bietet jetzt eine virtuelle Sprechstunde an. DAK-Versicherte können sich kostenlos und bequem von zu Hause aus von Fachärzten in einem speziellen Videochat beraten lassen. Die DAK-Gesundheit ist die erste Krankenkasse mit einem solchen Internet-Angebot für alle Diagnosen. Die Nachfrage nach solchen modernen digitalen Beratungsangeboten ist groß: Laut einer Studie der Bertelsmann-Stiftung würde fast jeder zweite Deutsche gern per Video mit seinem Arzt sprechen können. Das kostenfreie Angebot der DAK-Gesundheit ist unter www.dak.de/aerzte-videochat erreichbar.

Bei dem neuen Online-Angebot nehmen Ärzte aller Fachrichtungen teil. So steht dem Patienten immer der richtige Experte zur Verfügung. Dabei bietet das Medium Video große Vorteile: Ärzte können zum Beispiel aus der Ferne beim Anlegen von Verbänden beraten oder Hautveränderungen einschätzen. „Unser Ärzte-Videochat bietet eine sehr persönliche Beratung ohne langes Warten auf einen Termin“, sagt Herbert Rebscher, Vorstandschef der DAK-Gesundheit. „Das spart Zeit und verhindert auch die Ansteckungsgefahr im Wartezimmer.“ Vor allem für Eltern kleiner Kinder sei dies eine große Entlastung.

Darüber hinaus können Patienten den DAK-Videochat nutzen, um nach einem Arztbesuch eine zweite Fachmeinung einzuholen. Das Angebot richtet sich auch an pflegende Angehörige, die Beratung brauchen. Wichtig: Die Ärzte können im Videochat nicht behandeln

und keine Diagnose stellen. Versicherte bekommen aber eine ausführliche und kompetente Beratung. Die Bertelsmann-Studie belegt, dass eine ärztliche Behandlung durch virtuelle Kontakte sinnvoll ergänzt werden kann.

Versicherte der DAK-Gesundheit können unter www.dak.de/aerzte-videochat einen oder mehrere Wunschtermine wählen und angeben, welches Thema sie besprechen möchten. Sie bekommen per Mail eine Bestätigung und einen Link zur Anmeldung, loggen sich zum vereinbarten Termin mit der Versichertennummer ein und nehmen im virtuellen Wartezimmer Platz. Der passende Facharzt ruft an und ein Videofenster öffnet sich. Die Gesprächszeit ist nicht begrenzt.

Der Ärzte-Videochat der DAK-Gesundheit ist montags bis freitags von acht bis 20 Uhr geöffnet – also wesentlich länger als die meisten Arztpraxen. Zum Start ist das Angebot von stationären Computern aus mit den Browsern Firefox, Opera und Chrome nutzbar. Voraussetzungen sind Webcam, Mikrofon und ausreichend schnelles Internet. In wenigen Wochen kommt eine spezielle App für iOS und Android, sodass der Videochat auch mit einem Smartphone oder Tablet möglich ist.

Der Datenschutz wird beim Videochat streng gemäß den gesetzlichen Regelungen eingehalten. Alle teilnehmenden Ärzte sind an ihre Schweigepflicht gebunden. Weder Angehörige noch die behandelnden Mediziner oder die DAK-Gesundheit erfahren, was im Chat besprochen wird. Den Ärzten wiederum liegen auch keine Unterlagen der Krankenkasse vor.

DAK-Gesundheit
Telefon: 040/2396-2324
E-Mail: helge.dickau@dak.de
www.dak.de

„Das Wichtigste ist es, den Patienten anzufassen“

Tipps für eine erfolgreiche Schmerzmedizin im Praxisalltag

Eine der häufigsten Schmerzformen, mit denen Ärzte konfrontiert werden, ist der Rückenschmerz. Dazu Dr. Silvia Maurer, Bad Bergzabern: „Das Wichtigste ist es, den Patienten anzufassen.“ Schon wenn der Patient sich auszieht, erhalte der Arzt wichtige Hinweise für die Diagnostik: Wie beweglich ist der Patient, wie steht er, liegen evtl. Haltungsschäden vor? Im nächsten Schritt lässt sich mit Hilfe einer manuellen Untersuchung die Beschaffenheit der Muskulatur sowie die Reaktion bestimmter Triggerpunkte prüfen. Eine bildgebende Diagnostik sei dann häufig gar nicht mehr notwendig. Viel wichtiger sei dagegen die Anamnese inklusive der Erhebung psychischer sowie von Lebensstilfaktoren.

Die Behandlung starker Tumorschmerzen verglich Dr. Norbert Schürmann, Moers, mit dem Löschen eines brennenden Hauses. „Wenn Sie zu einem Patienten mit starken Tumorschmerzen nach Hause kommen, ist es wichtig, ihm schnell zu helfen.“ Mit einer Opiattitration könne in den meisten Fällen innerhalb kurzer Zeit das Schmerzniveau um 60 Prozent reduziert werden. Zu einer fundierten Tumorschmerztherapie empfiehlt Schürmann darüber hinaus die Berücksichtigung einer Bedarfsmedikation sowie einer effektiven Medikation bei Durchbruchschmerzen. Zusätzlich sei es im Rahmen einer Opioidtherapie auch immer wichtig, an Antiemetika sowie Laxanzien zu denken.

Als eine schwieriger zu therapierende Schmerzform beurteilte Dr. Thomas Cegla, Wuppertal, den Nervenschmerz, da sie meist mittel- bis langfristig angelegt sei. Wichtig sei es daher, mit dem Patienten ein Therapieziel zu vereinbaren und klar zu kommunizieren, dass die Wirkung medikamentöser Therapien möglicher-

weise erst nach einigen Wochen eintrete.

Auch bei Kopfschmerzen sei die Kommunikation mit den Patienten besonders wichtig, betonte Dr. Astrid Gendolla, Essen. Um herauszufinden, um welche Art von Kopfschmerzen es sich handelt, sei die wichtigste Frage „Was tun Sie, wenn Sie Kopfschmerzen haben?“ Migränepatienten ziehen sich in der akuten Situation eher zurück und benötigen Ruhe, während Patienten mit Cluster-Kopfschmerz eher unruhig sind. Um einen medikamenten-induzierten Kopfschmerz zu diagnostizieren, sei außerdem die Frage nach der Häufigkeit der Medikamenteneinnahme wichtig.

Zunehmend

Eine zunehmende Aufgabe, so Dr. Johannes Horlemann, Kevelaer, sei die Schmerztherapie bei geriatrischen Patienten. Da viele der älteren Schmerzpatienten ihre Symptome nicht mehr verständlich vermitteln können, beispielsweise weil sie außerdem unter einer Demenz leiden, sei es wichtig, auf spezifische Schmerzindikatoren zu achten. Dazu gehören: der Gesichtsausdruck, der verbale Ausdruck, die Körperbewegung, Veränderungen im interpersonellen Verhalten, Veränderungen der Aktivität sowie des mentalen Status. In der Behandlung sei außerdem zu berücksichtigen, dass viele der Patienten multimorbide seien und zahlreiche andere Medikamente erhalten. Hier müsse der Arzt unbedingt auf mögliche Arzneimittelinteraktionen achten.

Weitere Informationen unter:
www.schmerz-und-palliativtag.de

Hautschutz, das Thema der Zukunft

Die Dresdner Studie - UV-Schutz bei Vorschulkindern Sachsens ist zwingend

Sonnenschutz/UV-Vorbeugung und Verhütung ist umso besser, je frühzeitiger er/sie geübt wird.

Im Zentrum der Bemühungen steht die Verbesserung der (Haut-) Gesundheit der Vorschulkinder.

Da die Zahl der Pigmentmale im Kindesalter durch die UV-Belastung beeinflusst wird, ergibt sich hieraus ein objektiv-

eine Vorbildwirkung für die Kinder – auch beim vernünftigen Umgang mit der Sonne.

Dieses Konzept befindet sich unter dem Dach des Gesundheitszieles „Gesund aufwachsen“ des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales und Verbraucherschutz.

Insgesamt nahmen 395 Vorschulkinder teil. Zu Beginn der Untersuchung waren die meisten Teilnehmer in ihrem 3. Lebensjahr. Die Kinder wurden über drei Jahre begleitet.

In der folgenden Tabelle ist die Anzahl der Pigmentmale zu den drei Untersuchungszeitpunkten für beide Untersuchungsgruppen getrennt dargestellt. Man erkennt einerseits, dass die Anzahl von Pigmentmalen bei Eintritt in die Kita im Durchschnitt bei 7 liegt und im Verlauf bis zum Ende der 3-Jahresperiode auf ca.

20 ansteigt. Andererseits wird aber auch deutlich, dass die Wissensvermittlung an die Eltern in der Interventionsgruppe nicht ausreichend war, die Zunahme der Pigmentmale zu bremsen.

Eine Studie des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales und Verbraucherschutz ergab folgende Ergebnisse:

- Die Dresdner Studie hat wichtige Daten geliefert. Wir sind mit einer deutlichen Zunahme der Zahlen melanozytärer Nävi (Leberflecke) bei Vorschulkindern

in Deutschland konfrontiert, die auf eine verstärkte UV-Exposition in den letzten zwei Jahrzehnten hindeutet.

- Wir konnten andererseits feststellen, dass es in der untersuchten Altersgruppe nicht zum Auftreten atypischer oder bösartiger Pigmentmale kam.
- Das Phänomen der Nävus-Volatilität, d.h. das Verschwinden einzelner Pigmentmale, ist von uns bestätigt worden.
- Wir empfehlen, die Kita-MitarbeiterInnen in puncto UV-Schutz fortzubilden, da sie wesentliche Multiplikatoren in der Gesundheitserziehung der Vorschulkinder darstellen.
- Hierzu sind auf die Belange der Vorschulkinder ausgerichtete Informationsmaterialien zu erarbeiten (Flyer, Poster).
- In den Kitas sollten ausreichend Schattenplätze geschaffen werden.
- Den Eltern empfehlen wir für ihre Vorschulkinder UVprotektive Textilien (Kopfbedeckung, Shirts und Hosen/Kleidchen oder Röckchen), Vermeidung direkter und intensiver Sonnenbestrahlung – auch an Wochenenden und im Urlaub sowie Sonnenschutzcremes nach Bedarf.
- Sonnenbäder und ungeschütztes Spielen, Baden in der Mittagssonne sind ebenso wie Sonnenbrände unbedingt zu vermeiden.

Die Studie des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales und Verbraucherschutz kann als PDF-Datei heruntergeladen werden unter: www.publikationen.sachsen.de



messbarer Parameter zur Wirksamkeit der eingeleiteten Maßnahmen.

Da die Zahl der erworbenen Pigmentmale der wichtigste Parameter des individuellen Melanomrisikos darstellt, ist durch die Dresdner Studie zugleich eine Möglichkeit der Melanomprophylaxe gegeben. Dieser Aspekt bedarf allerdings einer langfristigen Nachsorge.

Gesundheitserziehung ist am erfolgreichsten, wenn sie spielerisch erworben und trainiert wird. Die Eltern besitzen

UV-Schutz Empfehlungen:

**UV-Schutzkleidung, sicher und effektiv
– modischer Hautschutz ohne Chemie**

Am einfachsten und bequemsten funktioniert die Strahlenabwehr mit UV-Schutz zum Anziehen. Die iQ-Company AG aus Walluf im Rheingau bietet seit vielen Jahren solche Spezialbekleidung. Die Funktionsweise ist ebenso einfach wie wir-

schickes Aussehen. Seit Anfang 2015 produziert das Unternehmen nun nahezu ausschließlich mit Stoffen, Drucken, Garnen und Verschlüssen aus Europa. iQ Vorstand Markus Courtial gibt die Richtung vor: „So können wir unsere Shirts und Shorts mit viel recycelten Materialien noch nachhaltiger herstellen. Natürlich hoffen wir, dass die Verbraucher unsere Anstrengungen in Sachen Umwelt – wir erreichen den UV-Schutz völlig ohne che-



kungsvoll: Der UV-Schutz in der Kleidung entsteht durch eine bestimmte Wirktechnik des Stoffes unter Verwendung spezieller Garne und das Übereinanderlegen der Stoffe, so dass die UV-Strahlen nicht zur Haut durchdringen können. Damit entsteht ein rein physikalischer Sonnenschutz.

mische Imprägnierung – anerkennen. So ist ein iQ UV-Shirt umweltfreundlicher als Sonnencreme.“

iQ Company AG lässt die UV-Produkte, etwa durch den TÜV Rheinland, den OEKO-TEX Standard 100 oder die Hohenstein Laboratories ständig überwachen und zertifizieren.

Fotos: iQ-COMPANY AG



Außerdem zeichnet sich das Produkt durch eine hohe Bewegungsfreiheit wie auch rasch trocknendes und atmungsaktives Material aus. Die Stoffe fühlen sich leicht an auf der Haut und sorgen auch noch für ein

Osteopathieverbände fordern gesetzliche Regelung des Berufs für Patientensicherheit und Rechtssicherheit

Osteopathie wird von Patienten zunehmend nachgefragt. Im Gegensatz zum europäischen Ausland ist der Osteopath hierzulande jedoch kein eigenständiger, staatlich anerkannter Beruf; Ausübung und Ausbildung sind nicht festgeschrieben und die Ausübung der Osteopathie ohne Heilpraktikererlaubnis stellt einen Straftatbestand dar. In einer Anhörung vor den Mitgliedern der AG Gesundheit der Koalitionsfraktionen im Bundestag wurde der Regelungsbedarf nochmals unterstrichen. Die beiden größten Berufsverbände, Verband der Osteopathen Deutschland (VOD) e.V. und Bundesverband Osteopathie (BVO) e.V., sind sich einig: Nur ein Berufsgesetz auf Bundesebene kann die längst überfällige Qualitätssicherung herbeiführen.

„Es ist nicht hinnehmbar, dass die Arbeit hoch qualifizierter Osteopathen als Straftat verfolgt werden kann“, brachte VOD-Vorsitzende Prof. Marina Fuhrmann M.Sc. (USA) die Situation auf den Punkt. „Ich freue mich, dass wir dieses Thema gemeinsam mit dem BVO im Bundestag zur Sprache bringen konnten und mit der Darstellung der prekären Situation auf offene Ohren gestoßen sind.“

BVO-Vorsitzender Georg Schöner ergänzt: „Eine offizielle Anerkennung ist unabdingbar und längst überfällig. Unsere Osteopathen haben alle eine qualifizierte Ausbildung durchlaufen. Sie und die Patienten haben die sichere Rechtsgrundlage verdient.“

Den kompletten Beitrag lesen Sie unter:
www.bv-osteopathie.de

Bundesverband Osteopathie e. V.
Am Kurpark 1
95680 Bad Alexandersbad
info@bv-osteopathie.de

iQ-COMPANY AG
Am Klingenweg 12
65396 Walluf
Germany
Phone +49-6123-9949-0
Fax +49-6123-9949-449
info@iq-uv.com
www.iq-uv.de

Allergische Rhinitis

2016 wird schlimmes Jahr für Birkenpollen-allergiker – rechtzeitig mit zuverlässiger Therapie beginnen

Immer im Zweijahresrhythmus kommt es zu sogenannten „Mastjahren“, in denen die Bäume besonders viele Samen abgeben. Entkommen können Allergiker den Birkenpollen so gut wie gar nicht, denn die Baumart zählt zu den verbreitetsten in ganz Deutschland.

Und dabei bleibt es auf lange Sicht nicht – denn in einer gerade veröffentlichten Langzeit-Kohortenstudie, in der mehr als eine Million Versicherte der AOK Sachsen begutachtet wurden, ergab sich ein Zusammenhang zwischen der häufig als Bagatelle abgetanen AR und Depressionen, Angststörungen und Aufmerksamkeitsdefizitsyndromen. Dessen ungeachtet – das zeigte die Studie auch – sind AR-Patienten immer noch signifikant untertherapiert. Dabei mangelt es nicht an effektiven pharmakologischen Therapiemöglichkeiten, wie Bousquet J et al. in einem aktuellen Review feststellen. Darin bewerten die Autoren die klinischen Daten einer der neueren Zulassungen in der Indikation AR, dem Nasenspray Dymista®, bei dem Azelastinhydrochlorid mit Fluticasonpropionat kombiniert wurde. Für die Expertengruppe um Bousquet ist dieses Nasenspray das Mittel der Wahl bei moderater bis schwerer AR, wenn die Einzelsubstanzen als nicht ausreichend betrachtet werden. Damit, so die Experten, schließt es eine bislang bestehende Therapielücke. Andere Autoren kommen ebenfalls zu dem Schluss, dass dieses Nasenspray die erste Medikation ist, die dem bisherigen Goldstandard, intranasal applizierter Kortikosteroide, deutlich überlegen ist.

Weitere Infos:
MEDA Pharma GmbH & Co. KG
Telefon 06172 - 888 - 01
www.medapharma.de

Katheter sicher führen dank Ultraschall:

Zentrale Venenkatheter immer unter Sichtkontrolle legen

Zentrale Venenkatheter zum Herzen sollten Ärzte immer unter zeitgleicher Ultraschallkontrolle legen, empfiehlt eine neue europaweite Leitlinie zur Interventionellen Sonografie. Untersuchungen haben gezeigt, dass dabei weniger Fehler passieren und es seltener zu Komplikationen kommt als beim traditionellen Vorgehen, betonen Experten der Deutschen Gesellschaft für Ultraschall in der Medizin (DEGUM), die maßgeblich an der Erstellung der Leitlinie beteiligt waren.

Zentrale Venenkatheter dienen dazu, Patienten herznah Medikamente zu verabreichen oder ihren Venendruck zu messen. Um einen solchen Katheter zu legen, führt der Arzt durch einen Zugang von der inneren Halsvene (Vena jugularis interna) oder der Schlüsselbeinvene (Vena subclavia) einen dünnen Kunststoffschlauch bis zum Herzen vor. Bisher orientierten sich Ärzte dabei vorrangig anatomisch an den Körperkonturen. „Sich alleinig an anatomischen Landmarken zu orientieren ist jedoch längst nicht mehr zeitgemäß“, so DEGUM-Experte Professor Dr. med. Christoph F. Dietrich aus Bad Mergentheim. Im Idealfall sollte der Arzt mit der einen Hand die Kanüle des Katheters führen, mit der anderen Hand einen steril verpackten Ultraschallkopf. Dieser gibt ihm am Bildschirm ein genaues Bild von der Lage des Katheters. Eine Metaanalyse von 2013 zeigt, dass Komplikationen wie falsch gesetzte Kanülen, Verletzungen von Blutgefäßen, Blutergüsse oder Blutansammlungen im Brustkorb unter Ultraschallkontrolle deutlich seltener vorkommen als bei der Landmarken-Technik.

Mit der Leitlinie zur „Interventionellen Sonografie“ legt die European Federation of Societies for Ultrasound in Medicine and Biology (EFSUMB) jetzt erstmals Standards für medizinische „Interventionen“ vor, bei denen der Ultraschall als Hilfsmittel zur Sichtkontrolle dient. „Ultraschall ist das Mittel der Wahl, um

Eingriffe zeitgleich am Bildschirm zu kontrollieren“, erläutert Dietrich, der als Koordinator maßgeblich an der Erstellung der Leitlinie mitgewirkt hat. Der Experte vertritt die DEGUM im Vorstand der Dachgesellschaft.

Klar ist: Unter Sichtkontrolle durch den Ultraschall können Eingriffe besonders zielgenau und sicher erfolgen. So kommt die Sonografie etwa dann zum Einsatz, wenn Mediziner Flüssigkeit zwischen Lunge und Brustwand ablassen, bei einem Krebsverdacht Gewebe entnehmen oder Eiteransammlungen entlasten. „Bei all diesen Eingriffen ist die Erfahrung des Arztes, die Wahl der richtigen Instrumente, die Einhaltung von Hygieneregeln und auch die Wahl der richtigen „Route“ im Körper entscheidend“, so Dietrich. Die Leitlinie setze hier Standards an denen Ärzte sich orientieren können.

Da der Interventionelle Ultraschall technisch anspruchsvoll ist, empfiehlt die DEGUM Ärzten, sich durch Schulungen fortzubilden. Wichtig seien neben den Kenntnissen der Anatomie und der Ultraschalltechnik die praktischen Fertigkeiten. „Die Prozeduren sollten beispielsweise an Übungspuppen trainiert werden, bevor es an den Patienten geht“, so Dietrich. Für die Ultraschall-geleitete Gewebeentnahme über ein Endoskop etwa empfiehlt die Leitlinie, dass der Arzt die Untersuchung mindestens 50 Mal unter Aufsicht geprobt hat, bevor er sie eigenständig durchführt. „Ziel der DEGUM ist es, ultraschall-kontrollierte Eingriffe noch sicherer zu machen“, betont Dietrich.

www.efsumb.org/guidelines/guidelines01.asp

Europäische Zulassungsbehörde prüft Zulassungsantrag für Tenofovir Alafenamid (TAF) zur Behandlung der chronischen Hepatitis B

Das Unternehmen Gilead Sciences gab bekannt, dass die Europäische Arzneimittelbehörde EMA den Antrag für eine europäische Zulassung von Tenofovir Alafenamid (TAF) zur Behandlung der chronischen Hepatitis-B-Virusinfektion (HBV) bei Erwachsenen vollständig validiert hat und ihn nun bewerten wird.

TAF ist ein neues Prodrug von Tenofovir und wird als Einzeltablette einmal täglich in einer Dosis von 25 mg verabreicht. Damit beträgt die Dosis im Vergleich zu Tenofovir Disoproxilfumarat (TDF/Viread®) weniger als ein Zehntel. In Phase-III-Studien zeigte TAF eine hohe, mit TDF vergleichbare antivirale Wirksamkeit, und hatte Vorteile bei Surrogat-Labormarkern für Nieren- und Knochenverträglichkeit. (1)

„Die chronische Hepatitis B ist ein schwerwiegendes Gesundheitsproblem in Europa, 14 Millionen Menschen sind an der Infektion erkrankt, jährlich kommen mehr als 1 Million neu Infizierte hinzu“, sagte Dr. Norbert Bischofberger, Executive Vice President Research and Development und Chief Scientific Officer bei Gilead. „Die Validierung unseres Antrags ist ein weiterer Meilenstein in unseren Bemühungen, die Versorgung von Menschen mit progredienten Lebererkrankungen wie der chronischen Hepatitis B zu verbessern.“

Grundlage des Zulassungsantrags sind die 48-Wochen-Ergebnisse zweier Phase-III-Studien mit therapienaiven und vorbehandelten HBeAg-positiven und -negativen Erwachsenen mit chronischer HBV. (1) Darin erreichte TAF den primären Endpunkt, er war definiert als Nichtunterlegenheit gegenüber TDF bei der Suppression der Viruslast auf HBV-DNA-Spiegel < 29 IU/ml in Woche 48. (1) In beiden Studien erreichten unter TAF signifikant

mehr Patienten eine Normalisierung des Alanin-Aminotransferase-Serumspiegels als unter TDF. (1) Weitere Vorteile hatte TAF im Hinblick auf Veränderungen für Laborwerte der Knochendichte und der Nierenfunktion. So fiel die durchschnittliche prozentuale Abnahme der Knochendichte an Hüfte und Wirbelsäule zwischen Baseline und Woche 48 unter TAF signifikant geringer aus als unter TDF. Auch bei der medianen Veränderung des Serumkreatinins zwischen Baseline und Woche 48 schnitten Patienten unter TAF besser ab. (1) Abbruchraten aufgrund von unerwünschten Ereignissen sowie Art und Inzidenz der häufigsten unerwünschten Ereignisse waren unter TAF und TDF vergleichbar. (1)

Der Antrag auf Zulassung von TAF zur Behandlung der HBV bei Erwachsenen wird nach dem zentralen Verfahren bearbeitet. Bei einem positiven Bescheid kann das Medikament in allen 28 EU-Mitgliedsländern sowie in Norwegen und Island in Verkehr gebracht werden.

Am 11. Januar 2016 hat Gilead bereits einen Zulassungsantrag bei der US-amerikanischen Behörde Food & Drug Administration gestellt. TAF ist ein Single Tablet Regime (STR) zur Behandlung der chronischen Hepatitis B und befindet sich in einem Prüfungsverfahren. Die Wirksamkeit und Verträglichkeit kann noch nicht abschließend beurteilt werden.

(1) Press Release 5 January 2016: Gilead Announces Top-Line Results From Two Phase 3 Studies Evaluating Tenofovir Alafenamide (TAF) for Patients With Chronic Hepatitis B Infection; available at <http://ots.de/taQd1>; last accessed: 25 January 2016

PharmaMar startet Phase-II-Studie mit dem Antitumor-Medikament PM184 bei fortgeschrittenem Brustkrebs

PharmaMar (MSE:PHM) gab den Start einer offenen, multizentrischen, zweiphasigen Phase-II-Studie mit dem Antitumor-Medikament PM184 bekannt. Die Studie wird in zehn klinischen Zentren in Europa durchgeführt und 106 Patienten umfassen. Die Studie konzentriert sich auf Patienten mit Hormonrezeptor-positivem, HER2-negativem, lokal fortgeschrittenem und/oder metastatischem Brustkrebs, die nach einer vorangegangenen Behandlung mit Anthracyclinen und Taxanen Fortschritte verzeichnet hatten. In der zweiten Stufe dieser Phase-II-Studie wird die Wirksamkeit und die Sicherheit von PM184 untersucht.

Der primäre Endpunkt besteht darin, die Wirksamkeit von PM184 in Bezug auf das viermonatige progressionsfreie Überleben (PFS) zu bewerten. Die sekundären Endpunkte umfassen die Analyse geeigneter Darreichungsformen für PM184, das Gesamtüberleben, das mittlere PFS, die Gesamtreaktion und die Reaktionsdauer, die in Übereinstimmung mit den RECIST-Kriterien (Response Evaluation Criteria In Solid Tumors), Version 1.1, gemessen wird. Darüber hinaus wird die Studie Sicherheits- und pharmakologische Profile in der Zielpopulation bewerten und eine pharmakogenetische Analyse zur Untersuchung der Patientenvariabilität in Bezug auf die Umwandlung und Ausscheidung von PM184 zusammen mit einer pharmakogenetischen Studie durchführen.

„Wir sind erfreut, dass PM184 nun in die klinische Phase-II-Studie übergeht, die einen bedeutenden Schritt von PharmaMar bedeutet. „PM184 ist ein Wirkstoff mit marinem Ursprung, der die mikrotubuläre Funktion hemmt und auf eine neuartige Weise auf ein Protein namens Tubulin abzielt. Wir freuen uns sehr auf die Ergebnisse“, fügte er hinzu.

Aktuell vom Kongress der European Association of Urology in München

Blasenkrebs-Schnelltest detektiert Cis Tumore mit hoher Sensitivität

Urin-lösliche Marker erleichtern die primäre Diagnose und das Monitoring bereits diagnostizierter Fälle eines Harnblasenkarzinoms. Priv.-Doz. Dr. med. Thorsten Ecke von den HELIOS Kliniken in Bad Saarow präsentierte auf dem diesjährigen Kongress der EAU (European Association of Urology) in München eine Multicenterstudie zur Leistungsfähigkeit des patientennah messbaren UBC® Rapid Schnelltests.

Bei einem Cut-off Wert von 10 µg/l betrug die Sensitivität 86,9% bei Cis (n=23), 30,4% bei nicht-invasiven Low-grade, 71,4% bei nicht-invasiven High-grade und 60% bei Muskel-invasiven High-grade Tumoren. Die Spezifität betrug 90,9%. Die gemessene Konzentration des Blasenkrebsmarkers betrug im Median 5,9 µg/l bei gesunden Kontrollen, 66 µg/l bei Patienten mit Cis Tumoren, 12,2 µg/l bei nicht-invasiven Low-grade, 98,3 µg/l bei nicht-invasiven High-grade und 60,7 µg/l bei muskel-invasiven High-grade Tumoren. Die Fläche unterhalb der Kurve (AUC) in der ROC Analyse betrug 0,79.

„Die Messung des Blasenkrebsmarkers im Rahmen einer patientennahen Diagnostik erleichtert die Risikoeinschätzung des Harnblasenkarzinoms“, so Studienleiter Thorsten Ecke. „Vor allem bei Cis Tumoren zeigte der Schnelltest eine hohe Sensitivität und ist daher eine sinnvolle Ergänzung in der Diagnostik von Tumoren der Harnblase.“

Die Auswertung erfolgt entweder visuell oder – wie auch im Rahmen der Multicenterstudie – quantitativ mit dem Point-of-Care Messgerät concile® Q100.

concile GmbH
Kronenmattenstr. 6
D-79100 Freiburg
E-Mail: info@concile.de
Internet: www.concile.de

securPharm: Pharma-Branche berät über Umsetzung der neuen Sicherheitsmerkmale

Die dreijährige Frist für die Umsetzung der neuen Sicherheitsmerkmale für verschreibungspflichtige Arzneimittel läuft seit dem 9. Februar 2016. Am 16. März 2016 haben sich rund 270 Vertreter von Pharmaunternehmen, Großhändlern, Apotheken sowie Vertreter ihrer Verbände zur 3.securPharm Infotagung zur Fälschungsschutzrichtlinie getroffen. Sie beraten und informieren sich über die Umsetzung der neuen Sicherheitsmerkmale für verschreibungspflichtige Arzneimittel, die Patienten noch besser als bisher vor gefälschten Arzneimitteln schützen sollen. securPharm e.V., die deutsche Stakeholder-Organisation für den Aufbau des Systems zur Echtheitsprüfung von Arzneimitteln, hatte dazu nach Frankfurt am Main eingeladen. Vertreter des Bundesministeriums für Gesundheit und der EU-Kommission standen den Teilnehmern persönlich Rede und Antwort.

Auf der Tagung wurden intensiv Fragen rund um die Einführung der neuen Sicherheitsmerkmale für verschreibungspflichtige Arzneimittel diskutiert. Im Mittelpunkt standen komplexe Themen wie etwa die Anwendung der Codierregeln bei Verpackung und Bedruckung sowie die notwendigen Schritte der unternehmensinternen Maßnahmen für ein erfolgreiches Hochladen der individuellen Seriennummern in die Datenbank der pharmazeutischen Industrie. Diese von der ACS PharmaProtect GmbH im Auftrag der Pharmaverbände betriebene Datenbank ist Teil des securPharm-Systems. Das Hochladen der Daten ist eine wesentliche Voraussetzung für die erfolgreiche Echtheitsprüfung in der Apotheke. Deutlich wurde im Laufe der Veranstaltung: Vor allem Pharma-Unternehmen sollten jetzt handeln und sich an securPharm, das deutsche System zur Echtheitsprüfung von Arzneimitteln, anschließen.

Dr. Reinhard Hoferichter, Sprecher des

Vorstands von securPharm e.V.: „Wir müssen uns die Zeit nehmen, mit allen Akteuren der Arzneimittelversorgung die Prozesse der Echtheitsprüfung unter Realbedingungen zu trainieren. Dazu sollten sich alle Akteure bereits ein Jahr vor dem Starttermin an securPharm angeschlossen haben, um bis zum Stichtag am 9. Februar 2019 eine fehlerfreie Echtheitsprüfung zu erreichen.“

Selbst für Unternehmen, die mit der internen Umstellung auf die neuen Sicherheitsmerkmale erst am Anfang stehen, ist eine frühzeitige Anbindung an securPharm sinnvoll. Sie profitieren auf diese Weise vom Erfahrungsaustausch mit anderen Marktteilnehmern.

Ziel der Fälschungsschutzrichtlinie und der delegierten Verordnung (EU) Nr. 2016/161 ist der Schutz des Patienten vor gefälschten Arzneimitteln in der legalen Lieferkette. Dazu werden die bereits vorhandenen Regelungen und Kontrollen durch verbindliche technische Lösungen ergänzt. Ab 9. Februar 2019 dürfen in Deutschland nur noch verschreibungspflichtige Arzneimittel hergestellt und in Verkehr gebracht werden, die eine individuelle Seriennummer tragen und einen Schutz anhand dessen erkennbar ist, ob die Verpackung bereits geöffnet wurde oder unversehrt ist.

securPharm e.V.
Hamburger Allee 26-28
60486 Frankfurt am Main
Telefon +49 69 97991912
Fax +49 25916030
E-Mail info@securpharm.de
www.securpharm.de

Gesellschaft für Virologie setzt auf Impfstoffplattformen

Impfstoffe gegen Zika und Co. müssen entwickelt werden

SARS, MERS, Ebola und jetzt Zika. Erneut breitet sich eine Viruserkrankung aus, gegen die kein Impfstoff zur Verfügung steht. Allerdings zeichnen sich jetzt technologische Möglichkeiten ab, die die Impfstoffentwicklung beschleunigen könnten. Mit sogenannten „Impfstoffplattformen“ können Forscher schneller auf bekannte und neue Erreger reagieren. Dies dürfe aber nicht, wie bei Ebola, erst während eines Ausbruchs passieren, fordert die Gesellschaft für Virologie (GfV).

Von der Entwicklung eines Impfstoffs bis zur Anwendung kann es ein langer Weg sein. „Bei Ebola war die Epidemie bereits vorbei, als die Vakzine beim Menschen eingesetzt werden konnten“, berichtet Professor Dr. med. Hans-Dieter Klenk, ehemaliger Direktor des Instituts für Virologie an der Universität Marburg. „Viele Leben hätten gerettet werden können, wären Phase-1-Studien frühzeitig durchgeführt worden“, mahnt der GfV-Experte.

Erst letztes Jahr wurden die Ebola-Impfstoffe innerhalb weniger Monate klinisch getestet und könnten bei einem erneuten Ausbruch sofort eingesetzt werden. Beim Zika-Virus wird die klinische Prüfung vermutlich länger dauern, befürchtet Klenk. Die Infektion verlaufe im Gegensatz zu Ebola in der Regel sehr mild. Der Zusammenhang zwischen der Infektion und vermuteten schweren Komplikationen wie etwa Mikrozephalie und das Guillain-Barré-Syndrom wird noch erforscht. Dieser Umstand stelle sehr hohe Anforderungen an die Sicherheit eines Impfstoffs. „Schädliche Nebenwirkungen, die bei einem Impfstoff gegen eine fast immer tödlich verlaufende Virus-Erkrankung eher in Kauf genommen werden, wären bei einem Impfstoff gegen das Zika-Virus nicht akzeptabel.“

Der derzeit vielversprechendste Ansatz, um Impfstoffe künftig schnell zu entwickeln, sind laut GfV-Experten Impfstoffplattformen. Hier werden Impfstoffe nach einem einheitlichen, bereits geprüften

Muster hergestellt. Als Basis dienen Viren, die beim Menschen keine Krankheiten verursachen. Dazu gehören das Virus der Vesikulären Stomatitis (VSV) und das mit dem Pockenimpfstoff verwandte Modified-Vaccinia-Ankara-Virus (MVA). Diesen Trägerviren bauen Forscher für die Immunität wichtige Gene des Krankheitserregers ein, gegen den man impfen will. „Bei der Entwicklung des Ebola-Impfstoffs hat diese Strategie ihre Bewährungsprobe bestanden“, sagt der GfV-Experte Klenk. Auf ähnliche Weise würden Impfstoffe gegen SARS und MERS konstruiert. In absehbarer Zeit wird es auch einen ersten Impfstoff gegen das Zika-Virus geben, ist sich Professor Klenk sicher. Am US-National Institute of Allergy and Infectious Diseases sowie am Deutschen Zentrum für Infektionsforschung (DZIF) haben die Vorarbeiten bereits begonnen.

„Die Impfstoffentwicklung darf zukünftig nicht erst einsetzen, wenn schwere Ausbrüche Menschenleben fordern“, so Klenk. Er nennt weitere Erreger, die derzeit wenig Aufsehen verursachen, aber das Potential für größere Ausbrüche mitbringen: „Dazu gehören das mit dem Ebola-Virus nahe verwandte Marburg-Virus, das ebenfalls in Afrika verbreitete Lassa-Virus und das Nipah-Virus in Südostasien.“

Hingegen hätten Forscher bereits mit der Impfstoffentwicklung gegen das Chikungunya-Virus begonnen und ein Dengue-Impfstoff sei in Brasilien schon zugelassen. Auch wenn dessen Wirksamkeit noch verbessert werden muss, könnte er als Basis für einen Impfstoff gegen das Zika-Virus dienen, so Klenk.

Quellen:

Ankündigung der US-Regierung zur Entwicklung eines Impfstoffs gegen das Zika-Virus <https://www.whitehouse.gov/the-press-office/2016/02/08/fact-sheet-preparing-and-responding-zika-virus-home-and-abroad>

www.g-f-v.org

IMPRESSUM

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

Inhaber:
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)

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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



DRF Luftrettung

...eine Frage der Zeit

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

Unterstützen Sie die DRF Luftrettung.
Werden Sie Fördermitglied.

Info-Telefon 0711 7007-2211

www.drf-luftrettung.de