

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 5/6 – 2016

**DER WEIN-
GENIESSER TIPP**
2000 Jahre Weintradition

**SOMMERBEEREN
– GESUNDE
VIELFALT**
Von Armin Roßmeier

DAS AHRTAL
Natur, Wein, gutes Essen

**RESTAURANT
FUMI**
Japanische Kulinarik
und deutscher Wein

MALLORCA
St. Regis Mardavall

AIDAaura
Ein Schiff mit Tradition

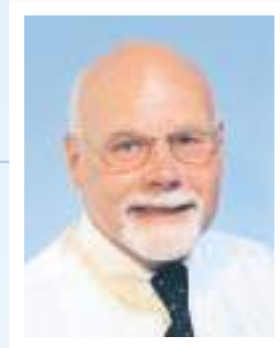
Otto Gourmet
Der Bison-Boom

5/6 – 2016
34. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

Sven Elverfeld

mit Sous Chef Wolfgang Pressler
Restaurant Aqua





Liebe Gour-med - Leser,

Der Sommer ist für viele von uns die wichtigste Zeit des Jahres, nicht nur weil es die Zeit des Familienurlaubs ist, es ist auch eine Zeit besonderer kulinarischer Genüsse.



Neu inspiriert und nach wie vor auf höchstem Niveau kocht Sven Elverfeld, der berühmte 3-Sternechef im Restaurant Aqua im Wolfsburger The Ritz Carlton Hotel. Seine Menus sind wahre Geschmacksmeisterwerke, oft aus einfachsten frischen Zutaten bereitet. Der Meisterkoch seine Speisen zu unvergesslichen, kulinarischen Erlebnissen.

Eine empfehlenswerte Neuentdeckung ist das Restaurant Friedrich in Osnabrück. Sascha Lissowsky, ehemals langjähriger Sous Chef im la vie bei Thomas Bühner, ist sein eigener Chef in dem modernen, neu gestalteten Restaurant. Seine Gerichte sind geprägt von einer Finesse, die er unter Berücksichtigung regionaler Spezialitäten und deren einzelnen Aromen zu perfekten Gerichten kreiert. Bei dieser Leistung ist der 1. Stern nicht so weit entfernt.



Keine Neuentdeckung aber eine Bestätigung der in **Gour-med** oft erwähnten Leistung auf den Schiffen der AIDA Flotte erlebten wir auf der AIDAaura im Restaurant Rossini, Chef Barbie versteht es zu verwöhnen.



Verwöhnt wurde auch Horst-Dieter Ebert auf Mallorca im Luxushotel Mardavall bei einem Stelldichein der besten Köche Europas. Unser Autor war nicht nur total begeistert, er hat es auch genossen. Lassen Sie sich von seiner Genusserfahrung hinreißen.

Mit neuen Eindrücken kam unsere „Wanderexpertin“ Anne Wantia aus dem Ahrtal zurück, gewundert hat uns das nicht. Ist doch das Ahrtal Garant für vielerlei Highlights – nicht nur aus kulinarischer Sicht.



Christian Bau, 3-Sternechef an der Mosel, war im Münchener Hotel Sofitel Bayerpost Gastgeber, Gunther Schnatmann war dabei und wurde in die Magie der Kochkunst eingeweiht.

Unser TV Koch Armin Roßmeier stellt gesunde Tipps vor, wie man Beeren zu schmackhaften sommerlichen Gerichten zubereitet.



Wer gerne japanisch isst sollte bei seinem nächsten Pfalzbesuch unbedingt in Deidesheim in das Restaurant Fumi gehen. Die Japanerin Fumiko Takuoka, sie hat vor einigen Jahren das Weingut Biffar gekauft und dort kurzerhand das japanische Restaurant Fumi eröffnet, weil, wie sie sagt: Deutsch kochen kann ich nicht!

Lesen Sie in dieser Ausgabe alles über köstliche Speisen, interessante Reisen, elegante Hotels, Rezepte zum Nachkochen, Produkte die besonders empfehlenswert sind, Buch-Tipps und vieles mehr. Natürlich auch das Neueste aus der Medizin- und Pharma-Industrie.

Einen schönen genussvollen Sommer 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 Sven Elverfeld Restaurant Aqua

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP 2000 Jahre Weintradition

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP von Armin Roßmeier Sommerbeeren – gesunde Vielfalt

14 GENUSS UND REISETIPPS

- 14 Auf dem Weg nach oben – Sascha Lissowsky
- 16 Sternen-Gastspiele an der Isar
- 19 Das Ahrtal zu Fuß – Natur, Wein, gutes Essen
- 22 Royal aber nicht steif – Hotel Kaisergarten in Deidesheim
- 24 Restaurant Fumi – Japanische Kulinarik und deutscher Wein
- 26 St. Regis Mardavall auf Mallorca
- 28 AIDAaura – Ein Schiff mit Tradition

32 EBERTS BÜCHER-KRITIKEN

34 NEUES AUS DER GENUSSWELT

- 34 Otto Gourmet – Der Bison-Boom
- 36 Südtirol – Königlich entspannen am Kronplatz
- 38 Burger-Langusten für den besonderen Grillgenuss

40 KURZ NOTIERT

- 40 Mövenpick eröffnet drittes Haus in Qatar



26 Luxushotel Sofitel Bayerpost



26 Ahrtal



30 AIDAaura – Ein Schiff mit Tradition

- 41 Oliver Kraft – Restaurantleiter im Lorenz Adlon Esszimmer
- 42 Europas beste Restaurants gekürt
- 43 MS Europa 2 – mit Dreifach-Olympiasiegerin Maria Höfl-Riesch
- 44 Flug storniert – Geld fürs Flugticket zurück

46 BUCH-TIPPS

48 DR. MONEY

50 WEIN UND GESUNDHEIT

51 MEDIZIN NEWS

56 PHARMA NEWS

- 02 EDITORIAL
- 59 IMPRESSUM

*B*esonders empfehlenswert

Sven Elverfeld

Kreativ – Ideenreich – Aromen-Komponist –
Kurz ein Genie am Herd



Handwerklich perfekt – Norddeutsche Stulle

Besonders empfehlenswert

Klaus Lenser
Anne Wantia

Der 3 Sternekoch ist nicht nur einer der besten Küchenchefs der Welt, mehrfach war er in der Liste der Top 50, er gehört auch zu den Köchen der seine Küchenmitarbeiter so ausbildet, dass einige von ihnen selbst zu Spitzenköchen wurden. Seit 2008 verteidigt er problemlos seine 3 Michelin-Sterne und 19 Punkte im Gault Millau.

Teamwork ist für ihn kein leerer Begriff, „nur wenn alle das Ziel kennen und mitmachen können wir Höchstleistung bringen“ so sein Motto. Dieses perfekte Zusammenspiel findet sich in seinen Menus wieder. Einfaches wird zu kulinarischen Feinheiten, Produkte aus der Alltagsküche werden zu raffinierten Gerichten entwickelt. Feinste Geschmacksnuancen zu komplexen Gerichten zusammenzufügen ist seine Herausforderung.

Neue Kompositionen, mit alten, zum Teil längst vergessenen Zutaten, zu feinsten Menus zu kreieren ist sein Ziel. Das ihm dieses gelingt steht außer Frage. Seine engsten Mitarbeiter Sous-Chef Wolfgang Preßler und Pâtissier Hennig Hartwig sind seine Berater und Mitentwickler neuer Gerichte. Die Menukarte im Aqua wird immer wieder aktualisiert, Gerichte werden je nach Saison ausgetauscht. Sven Elverfeld bestätigt ohne Wenn und Aber, dass es nur mit einem perfekt harmonisierenden Team möglich ist das hohe Niveau zu halten.

Sven Elverfelds Karriere als Koch ist so nicht vorgezeichnet, weil er ein Liebhaber süßer Leckereien ist, beginnt er zunächst eine Konditorlehre um dann den Kochberuf zu erlernen. Marmeladen und Schokolade sind noch heute seine persönlichen Favoriten.

Seine Fähigkeit, Aromen zu analysieren und zu mixen, führen ihn schnell in die

lin-Stern lässt auch nicht lange auf sich warten, der zweite Stern folgt schnell und der dritte krönt alsbald seine geradezu künstlerische Kochkunst. Sein Kochstil ist gar nicht kapriziös, einfach aber raffiniert, mit handwerklicher Präzision, so stellt er am liebsten seine Gerichte zusammen. Sein Ziel, die Verbindung der Zutaten mit hohem Ernährungswert müssen einen perfekten Geschmack ergeben. Für ihn ist



Chef Pâtissier Hennig Hartwig, Sven Elverfeld und Sous-Chef Wolfgang Preßler



Küchen der deutschen Gourmettempel, u. a. arbeitet er im Schlosshotel Lerbach bei Dieter Müller. Internationale Erfahrungen folgen in Kyoto/Japan, Kreta und Dubai wo er im The Ritz Carlton zum Küchenchef aufsteigt.

Als im Jahr 2000 das erste The Ritz Carlton Hotel in Deutschland eröffnet wird übernimmt er die Küchenleitung im Restaurant Aqua. Welch ein Glück für die Gourmets in diesem Land.

Jahr für Jahr erhält er neue Auszeichnungen, „Koch des Jahres“, „Aufsteiger des Jahres“ und viele andere folgen in regelmäßigen Abständen. Der erste Miche-

lin-Stern lässt auch nicht lange auf sich warten, der zweite Stern folgt schnell und der dritte krönt alsbald seine geradezu künstlerische Kochkunst. Sein Kochstil ist gar nicht kapriziös, einfach aber raffiniert, mit handwerklicher Präzision, so stellt er am liebsten seine Gerichte zusammen. Sein Ziel, die Verbindung der Zutaten mit hohem Ernährungswert müssen einen perfekten Geschmack ergeben. Für ihn ist

es selbstverständlich ausgewogene Menus zusammen zustellen. Sein Ziel ist aus unkomplizierten Produkten filigrane Gerichte zu entwickeln die den Eigengeschmack jeder Zutat betonen.

Seine Grüße aus der Küche, im Aqua „Einstimmungen“ genannt, erfüllen diesen Anspruch. Die karamellierte Olive, Grüner Apfel, Gänseleber, Crispy Hühnerhaut und Zuckerschote sind schlichtweg ein Genuss.

In einem weiteren Menu-Gang serviert er zum warmen marinierten Saibling, eine

Besonders empfehlenswert



Elegantes Ambiente im Restaurant Aqua

Beilage die auch den meisten Gourmets als grünes Gartengewächs bekannt ist „Fette Henne“ kombiniert mit Tomate Pinienkernen und Broccoli, ein wahrer Gau-

menschmeichler.

Ein weiteres Beispiel seiner hohen handwerklichen Kunst ist das geschmorte

Schweinekinn, mariniertes Kaisergranat, fermentierte Karotten, Koriander, Ingwer und Krustentiermayonnaise.



Besonders empfehlenswert

Die verarbeiteten Produkte kauft er so weit wie erhältlich in der Region, die Erzeuger kennt Sven Elverfeld persönlich und ermuntert sie nach seinen Vorstellungen zu experimentieren.

Fleisch, Fisch, Geflügel, aber auch viel Gemüse, natürlich alles frisch und in erstklassiger Qualität, in Verbindung mit einem guten Wein, in Maßen, sind für ihn durchaus ein gesundes Essen.

Auch nach 16 Jahren als Chef im Aqua ist es für ihn nicht selbstverständlich zu den Besten der Besten zu gehören, „eine gewisse Demut ist der Schlüssel für die Bodenhaftung“, so Sven Elverfeld in unserem Gespräch.

Ein Traum von ihm ist es ein zweites Restaurant zu eröffnen, irgendwo in der Welt, seine Bedingung, es muss in einem Ritz Carlton Hotel sein.

Privat mag er die asiatische Küche, seine Favoriten aber sind einfache Gerichte, deren Rezepte er zum Teil von seiner Mutter übernommen hat. Leider fehlt ihm oft die Zeit das Essen in privater Atmosphäre so zu genießen wie er es gerne möchte.

Um den Genuss der harmonischen Aromen-Kompositionen für den Gast zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis zu machen, sorgt der freundlichen, entspannten, aufmerksamen Service im Restaurant Aqua unter der Leitung von Maitre Jimmy Ledemazel. Begleitet wird

er von dem Sommelier Marcel Runge, der mit seinem kompetenten Wissen stets den passenden Wein zum Menu empfiehlt. Beide sind Gastgeber wie ein Gast sie sich wünscht. Höflich, fröhlich,

häufig der Fall ist, es sind meistens Autokäufer die ihren Wagen in der VW Autostadt selber abholen, und einen Besuch im Aqua damit verbinden, wird schnell über die anfängliche Hemmschwelle



Maitre Jimmy Ledemazel und Sommelier Marcel Runge

Berater ohne Besserwisserei und hilfsbereit ohne aufgesetzt zu wirken, so empfängt es der Gast.

Gäste, die zum ersten Mal im Aqua oder in einem Sterne-Restaurant essen, was

durch die nette unkonventionelle Begrüßung des Maitre Jimmy Ledemazel hinweg geholfen. Jeder Gast ist gleich und soll sich nicht fremd sondern wohlfühlen bei uns, so der Maitre.



Besonders empfehlenswert

Jimmy Ledemazel ist, wie der Vorname vermuten lässt nicht Amerikaner, er ist ein waschechter Franzose aus dem Norden von Frankreich. So wundert es nicht, dass er Bier - der Norden ist die Bierregion Frankreichs - ebenso gern trinkt wie Wein. Zur Freude seines Sommeliers Marcel Runge, der lässt uns wissen, dass die Wein-Degustationen der beiden ein freudvolles Miteinander sind. Mit dem Ergebnis, dass die zwei 2015 ihren eigenen Wein kreiert haben, einen Silvaner aus Franken namens „Viva con Aqua“. Es sei Ihnen versichert, es ist ein genussvolles Tröpfchen.

Das Restaurant Aqua wird 2013 durch den bekannten amerikanischen Innenarchitekten Elliott Barnes umgestaltet. Materialien und Oberflächen des Interieurs interpretieren das Naturthema, z.B. werden gewebte Metallvorhänge mit verspiegelten Rückwänden kombiniert. Durch die großen Panoramafenster schaut man auf die grünen Hügel des Autostadtparks, den japanischen Garten sowie auf das Hafenbecken und den Mittellandkanal. Ein Hingucker auch der speziell in Frankreich angefertigte Kronleuchter in der Mitte des Restaurants,



Süßes Finale: Hagebutte, Staudensellerie, Quinoa & Orange

stolze zwei Meter im Durchmesser, der von innen heraus beleuchtet wird. Das klare und transparente Ambiente des Restaurants lenkt nicht vom Wesentlichen ab – den exzellenten Kreationen auf den Tellern.

Das Bemühen der Ritz Carlton Gruppe wird mit der Neugestaltung und Neuausrichtung in Reihe deutscher Luxushotels an der Spitze zu stehen gerecht. Das Haus hat sich nach 14 Jahre neu erfunden. Die Zimmer sind - unter Mitwirkung des Sta-

Inmitten der Autostadt Wolfsburg: Hotel The Ritz Carlton



Besonders empfehlenswert

Architekten Elliott Barnes - modernisiert und technisch auf den aktuellen Standard gebracht.

Die vierte Etage, mit neuer Lounge und eigenem kleinen Restaurant bietet Business-Gästen Platz für individuelle Gespräche und ungestörtes Arbeiten am Notebook.

Alle 170 Zimmer und Suiten sind elegant und mit dezentem Luxus ausgestattet. Großzügige, komfortable Bäder sind selbstverständlich.

Das Hotel ist eingebettet im Komplex des VW Konzerns, inmitten der Autostadt, die nicht nur Abholstation für Autokäufer ist. Die Autostadt ist vielmehr eines der größten Museen, das die Geschichte deutscher Automobilentwicklung zeigt.

Hier finden auch, oft mit dem The Ritz Carlton gemeinsam als Veranstalter, kulturelle Events wie: Konzerte, Lesungen, Theater-Aufführungen und vieles was Freud und Spaß macht statt.

In diesem Sommer (23. Juni – 31. Juli) sind internationale Artisten zu Gast. Das Festival präsentiert unter dem Motto „Cirque Nouveau“ eine fantasievolle Show in atemberaubender Faszination, bestehend aus Akrobatik, Musik, Tanz und Komik, die eine besondere Form der



Die neugestaltete Lobby

Unterhaltungskunst darstellt.

Ein Besuch des Aqua, wo Sven Elverfeld Genuss ohne Reue garantiert, verbunden mit einem Aufenthalt im The Ritz Carlton

Hotel und dem Besuch der Erlebniswelt Autostadt wird unvergesslich bleiben.

Gourmets die sich mit der Kochkunst des Sternechefs vertraut machen möchten, haben Gelegenheit an einem seiner Kochkurse teilzunehmen.

Dezenter Luxus in den Zimmern und Suiten



9. August 2016

Kochklasse „Unser Aqua-Burger“ mit Sven Elverfeld

13. September 2016

Wein & Käse „Tour de France“ mit Jimmy Ledemazel & Marcel Runge

Fotos: Anne Wantia, Deidi von Schaewen, Götz Wrage, Autostadt GmbH

The Ritz-Carlton, Wolfsburg
Parkstraße 1
38440 Wolfsburg
Tel.: +49 (5361) 607000
www.ritzcarlton.com/wolfsburg

Restaurant Aqua
Tel.: +49 (5361) 606056
www.restaurant-aqua.com

Eine Würdigung der edlen Reben

2000 Jahre Weintradition



An dieser Stelle haben wir Ihnen in den letzten Jahren empfehlenswerte Weine und Champagner vorgestellt. Wir meinen es ist an der Zeit an die Tradition der Weine zu erinnern.

Eine umfassende Geschichte über Wein könnte ganze Bibliotheken füllen. Daher finden Sie hier nur einen kleinen Abriss mit einigen interessanten historischen Hintergründen.

Die Weinrebe beispielsweise ist eine der ältesten Pflanzen der Welt, schon vor mehr als 100.000.000 Jahren gab es bereits mehrere Arten von Wildreben. Und das der Wein auch hierzulande wächst und getrunken wird, ist vor allem den Römern zu danken. Diese haben die Reben

vor mehr als 2000 Jahren in den deutschsprachigen Raum eingeführt.

Das Wein schon sehr früh angebaut wurde, lässt sich leicht nachweisen. Bereits die Hochkulturen aus dem Nahen Osten, also das heutige Ägypten oder Israel, bauten bereits die für den Weinausbau geeignete Wildrebe „vitis vinifera“ an. In Mesopotamien wurden bereits vor 8.000 Jahren Trauben gepresst, um daraus Wein zu erstellen.

In unseren Regionen begann die Geschichte des Weines wahrscheinlich mit den Römern, also vor etwa 2.000 Jahren. Die damaligen Besitzer Germaniens fanden es möglicherweise zu mühselig, den Wein in schweren Amphoren über die Alpen zu transportieren. Also brachten Sie

einfach die Rebstöcke aus ihrer Heimat mit in den Norden. Diese „nordischen“ Weine waren schon damals frischer und vielfältiger im Geschmack als ihre südlichen Vorgänger.

Karl der Große regelte im 8. Jahrhundert den Anbau der Reben, die Weinbereitung und dem anschließenden Verkauf. Vor allem die Klöster waren Zentren der Weinkultur. Wein war zu dieser Zeit das Volksgetränk Nr. 1. Erst um 1500 nahm die Rebfläche aufgrund der veränderten klimatischen Bedingungen, der verbesserten Bierherstellung und der Zunahme des Weinimports ab.

Die Vorherrschaft über den Weinbau durch die Kirche wurde in den linksrheinischen Gebieten durch die Eroberungen Napoleons abgeschafft. Doch auch die neuen Besitzer legten hohen Wert auf Qualität und führten die deutschen Rebsäfte zu internationalem Erfolg. Weine von Rhein und Mosel wurden bis England, Böhmen und Russland exportiert. Im 19. Jahrhundert brachte die Reblaus, den Weinbau nahezu zum Erliegen. Gebietstypische Sorten und der gemischte Satz - eine Kombination verschiedener Rebsorten in einem Weinberg - verschwanden. Erst mit den so genannten Pfropfreben konnte zur Jahrhundertwende ein Neuanfang gewagt werden. Das Verfahren der Pfropfrebe, bei der heimische Rebsorten auf resistenten amerika-





nischen Wurzeln gezüchtet wurden, ist mittlerweile gesetzlich vorgeschrieben. Durch den Fortschritt in der Rebzüchtung, entstand ein ausgewähltes Sortiment von Standardsorten, die heute den deutschen Weinbau ausmachen.

Durch die enge Zusammenarbeit der Weinbauwissenschaft und den Winzern konnten eine Reihe von Innovationen in Weinbau und Kellerwirtschaft umgesetzt werden. Das Know-how deutscher Winzer ist ebenso zum Exportschlager geworden wie die heimischen Rebsäfte: Bis nach Südafrika, Australien, Kalifornien oder Chile reicht der Einfluss der deutschen Weinforschung und der deutschen Kellertechnik.

Historisch gesehen zeichnen sich die deutschen Weine vor allem durch eines aus: Innovationskraft. Das mag ein wenig theoretisch oder vielleicht technisch klingen. Aber ohne diese Fähigkeit würde es herrliche Genüsse wie den Dornfelder oder den Kerner gar nicht geben. Beide wurden erst 1955 beziehungsweise 1929

gezüchtet und haben sich längst neben den großen Rebsorten wie Riesling oder Spätburgunder ihren Platz erkämpft.

Anschaulich zeigen verschiedene Weinbaumuseen in den Anbaugebieten die Historie rund um den Wein. So wie etwa das Weinmuseum in Speyer, das Moselweinsteinmuseum in Bernkastel-Kues oder das Deutsche Weinbaumuseum in Oppenheim.

Fotos: Deutsches Weininstitut GmbH

Quelle:
Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim
Telefon: +49 6135 9323-0
Fax: +49 6135 9323-110
info@deutscheweine.de
www.deutscheweine.de





Sommerbeeren – gesunde Vielfalt

Was macht den kulinarischen Sommer perfekt? Für mich persönlich ein Korb voller frischer Beeren. Die Vielfalt an Sommerbeeren ist enorm und der Deutschen beliebtester Beerenklassiker ist die Erdbeere.

Einzelne Beeren haben eine kurze Saison. Doch darüber sehen wir gerne großzügig hinweg, denn ein Früchtchen nach dem anderen steht schon in der Reihe, um uns mit ihrem wunderbaren Geschmack zu verwöhnen. Gesund sind durchwegs alle – von der Erdbeere bis zur Stachelbeere.

Die erste Beere der Saison ist die Erdbeere. Botanisch betrachtet ist die Erdbeere keine Beere, sie ist eine Sammelnuss- bzw. Scheinfrucht und gehört zu den Rosengewächsen. Schon allein die Farbe wirkt wie ein Magnet, gleich ob frisch, im Kuchen oder in einer Sommerbowle verarbeitet – die Erdbeere kann sich überall sehen lassen. Bei den Inhaltsstoffen ist das ebenso. Neben Vitamin C, Folsäure, Biotin hat die Erdbeere noch Mineralstoffe wie Zink, Kalzium, Eisen und Kalium im Gepäck. Der Kaloriengehalt ist niedrig

(100 g – 32 kcal), somit kann man sich mit Erdbeeren ruhig mal satt essen.

Himbeeren sind frisch nur eine kurze Zeit auf dem Markt erhältlich und sie wollen sehr behutsam behandelt werden. Die roten Früchte sind nicht nur besonders gesund (reich an Vitaminen und Eisen), auch geschmacklich stehen sie ganz oben.

Johannisbeeren, besonders die roten, kommen vor allem beim Backen groß raus. Die Kombination von süßem Teig und der säuerlichen Nuance der vitamin- und mineralstoffreichen Johannisbeeren bringen einen raffinierten Kuchengenuss.

Die Heidelbeeren punkten durch ihr süßes Aroma, der milden, angenehmen Säure und durch ihr Aussehen. Die prallen Früchtchen fallen auf jedem Kuchen oder Dessert sofort ins Auge. Sie überzeugen auch durch hohen Anteil an Vitaminen und Kalium.

Etwas länger auf dem Markt sind die dunklen Brombeeren. Sie sind kleine Vitaminbomben, überzeugen mit ihrem fruchtigen Geschmack und lassen sich

sehr gut einfrieren. In der Küche sind sie sowohl süß als auch herzhaft einsetzbar.

Für Kuchen ganz besonders beliebt ist die Stachelbeere. Sie ist unkompliziert in der Verarbeitung und bestens als Marmeladenfrucht geeignet. Sie enthält außer Vitamin C und Folsäure auch das Spurenelement Silicium.

Beeren im Salat oder zu herzhaften Gerichten? Sehr gerne – probieren Sie es aus! Die Frische dieser Früchtchen bereichert viele Gerichte wie z.B. Rotkohl oder Saucen.

Lassen Sie sich von meinen Beeren-Rezepten inspirieren und genießen Sie die Sommerzeit in vollen Zügen.

Ihr Armin Roßmeier

Beeren-Grütze

Zutaten für 4 Personen

- je 30 g Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren und Erdbeeren
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone und Orange
- 1 TL frisch gehackter Ingwer
- 2 Tropfen Bittermandelöl
- ½ l Johannisbeersaft
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Vanilleschote
- Orangen- und Zitronenschalen
- 10 g Agartine (1 Päckchen)
- 200 ml gesüßte Schlagcreme (vegan)
- 4 Johannisbeerrispen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker
- 4 Minzkrönchen



Zubereitung

Alle Beeren unter fließendem Wasser säubern, auf Küchentuch trocknen, Johannisbeeren abzapfen, Stachelbeeren halbieren, Erdbeeren vierteln – alles in einer Schüssel vermengen, Abrieb von unbehandelter Zitrone und Orange, frisch gehackten Ingwer und Bittermandelöl mit unterziehen, in Glä-

ser (2/3 voll) abfüllen, kalt stellen.

Johannisbeersaft mit Mark einer Vanilleschote, Orangen- und Zitronenschale zum Siedepunkt bringen, Schalen aus dem Saft nehmen, Agartine einrühren, aufkochen lassen, ca. 30 – 40 Sekunden glatt rühren, über die vorbereiteten Früchte füllen, bis die Früchte abgedeckt sind, kalt stellen, anziehen lassen, danach ein Häubchen von gesüßter Schlagcreme darauf geben. Johannisbeerrispen durch Zitronensaft ziehen, in Kristallzucker wenden, mit anlegen, mit Minzkrönchen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Dieses Gericht ist vegan.

Nährwert pro Portion

321 kcal – 15 g Fett – 2 g Eiweiß – 42 g Kohlenhydrate – 3 BE



Heidelbeerschmarrn mit Eis

Zutaten für 4 Personen

140 g	Mehl (Typ 405)
125 ml	Milch
2	Eigelbe
2	Eiweiße
	Mark einer Vanilleschote
1 ½ EL	Zucker
120 g	Heidelbeeren
80 g	Butterschmalz
1 ½ EL	Zimtzucker
2 EL	gehobelte Mandeln
4	Minzekrönchen
1 EL	Puderzucker

Eis

200 g	Heidelbeeren (gut angefrosten)
125 ml	kalte Sahne
2 EL	Puderzucker

Garnitur

Zesten einer Orange oder Zitrone

Zubereitung

Mehl mit Milch und Eigelbe gut verrühren, Vanillemark zugeben, einarbeiten. Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen, mit

restlichem Zucker unter die Masse heben. Butterschmalz aufschäumen, 2/3 der Teigmasse einlaufen lassen, Heidelbeeren darauf verteilen, restlichen Teig darüber geben, abdecken, anziehen lassen, Schmarrn wenden, Farbe geben, mit zwei Holz- oder Plastikspatel den Schmarrn in grobe Stücke zerreißen, Zimtzucker, gehobelte Mandeln zugeben, kurz ankaramellisieren lassen, Zesten von unbehandelter Zitrone oder Orange mit unterheben, in tiefem Teller anrichten und warm stellen.

Angefrostete Heidelbeeren mit eiskalter Sahne und Puderzucker im Mixer kurz aufmixen, mit Löffel Nocken abstechen, auf Heidelbeerschmarrn setzen, mit Minzekrönchen garnieren, mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Süßspeise - dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.

Nährwert pro Portion

610 kcal – 39 g Fett – 12 Eiweiß – 52 g Kohlenhydrate – 4,5 BE

Sommersalat mit Lammfilet und Himbeeren

Zutaten für 4 Personen

480 g	Lammfilet (Lammlachs)
120 g	Räucherspeck (12 Scheiben)
1	rote Zwiebel
120 g	Himbeeren
2 EL	Himbeersirup
3 EL	Himbeeressig
100 ml	Traubensaft rot
4 TL	Olivensöl kalt gepresst
½ Kopf	Lollo rosso
½ Kopf	Lollo bianca
½ Kopf	Radicchio
1	Chicorée
1 ½ EL	Olivensöl
15 g	Butter
1	Knoblauchzehe
2	Thymianzweige
2	Rosmarinzweige
4 Stück	geeiste Lammfondwürfel
	Mini-Stangenbrot
	Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

Lammfilet mit Salz, Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl rundum anbraten, Thymian, Ros-

marinzweige zum Aromatisieren zugeben, Lammfond zugeben, im Ofen bei 120° C rosa durchziehen lassen, danach etwas abkühlen lassen. Räucherspeck zu Rosen drehen, im Ofen bei 120° C trocknen.

Zwiebel schälen, Streifen schneiden, mit Himbeersirup, rotem Traubensaft, Himbeeressig, kalt gepresstem Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Himbeeren zum Salat geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Knoblauch schälen, auf eine Gabel aufstecken, eine heiße, geölte Pfanne damit ausreiben. Butter in die Pfanne geben, Brot aufschneiden und die Brotscheiben beidseitig rösten.

Salate gut waschen, abtropfen lassen, etwas klein pflücken. Chicorée aufblättern, in tiefem Teller als schönes Bukett anrichten. Lammfilet lauwarm in Scheiben schneiden und dekorativ mit anrichten – mit Marinade



überziehen und die Speckrosetten dazwischen setzen, Brotscheiben mit anlegen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Portion

451 kcal – 22 g Fett – 35 g Eiweiß – 27 g Kohlenhydrate – 2 BE

Fotos: Armin Roßmeier

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



suppe, im Kupfertopf servierter Tafelspitz oder ein Wiener Schnitzel, wie es selbst die Österreicher nicht besser hinbekommen. Das neu konzipierte Restaurant im modernen, hellen Ambiente, im Sommer mit zusätzlich herrlicher von alten Bäumen beschatteter Terrasse, ist unaufdringlich elegant mit hellen Wänden und Möbeln. Die rund 50 Plätze, zum Teil im Bistrostil, bieten modernen Komfort in lockerer Atmosphäre. Vornehme, distinktierte Zurückhaltung ist hier nicht erwünscht.

Seine Mitarbeiter, alle unter 30, sind ein



eingespieltes Team, das mit jugendlichem, fröhlichem Charme und fachlicher Kompetenz die Gäste aufmerksam bedient.

Die stets gut gelaunte Restaurantleiterin Dorina Gutknecht konzentriert sich ganz auf jeden Gast und ist Vorbild für alle Mitarbeiter. Ihre positive Ausstrahlung überträgt sich auch auf die Gäste.

Die gutsortierte Weinkarte bietet hochwertige Produkte bekannter sowie aufstrebender junger Winzer, überwiegend aus Deutschland und Österreich, was sich aber ab August d.J. ändern wird. Schräg gegenüber dem Restaurant eröffnet die „Friedrich Vinothek“, unter der Leitung von einem sehr bekannten Sommelier der deutschen Sterne-Gastronomie, ihre Pforten und wird die Weinkarte mit erlesenen Tropfen ergänzen.

Die großen Vorbilder von Sascha Lissowsky sind nach wie vor Dirk Luther und Thomas Bühner, zu denen er ein mehr als kollegiales Verhältnis hat.

Was isst ein Koch der mit Leidenschaft

Auf dem Weg nach oben

Sascha Lissowsky
im Osnabrücker
Restaurant Friedrich

Klaus Lenser
Anne Wantia

Ein junges Team um den gerade 33-jährigen Küchenchef Sascha Lissowsky erobert die Gaumen der Gourmets in der Region Osnabrück. Das im September 2015 eröffnete Restaurant Friedrich, unter der Leitung des ehemaligen Sous-Chefs von Thomas Bühner im 3-Sterne-restaurant la vie, hat sich innerhalb weniger Monate an die Spitze der Osnabrücker Restaurantszene gekocht. Seine Ausbildung als Koch startet er 2001 nach dem Abitur bei Dirk Luther (Alte Meierei). Im Anschluss daran arbeitet er im Hamburger Luxushotel Louis C. Jacob bei Thomas Martin (2 Sterne) und im Osnabrücker la vie bei Thomas Bühner um seine Leistung zu perfektionieren



Ein strahlender Küchenchef

und wird dort auf Grund des Engagements und seiner Kreativität nach kurzer Zeit Sous-Chef.

Sein Wunsch, Küchenchef in einem von ihm geführten Restaurant zu sein, erfüllt sich nach kurzem Zwischenstopp im Bad Rothenfelder Restaurant Osning mit der Eröffnung des Friedrich in Osnabrück. Das Küchenkonzept ist relativ einfach: Beste regionale Produkte zu aromatisch verfeinerten Klassikern auf den Teller zu bringen. Moderne Küche mit aufwendigen Gartechniken interpretiert Gasthausklassiker neu. Dazu gehört für Sascha Lissowsky die Verfeinerung von klassisch traditionellen Eintöpfen, wie Steckrüben-

seinen Beruf ausübt? Er selbst isst am liebsten Meeresfrüchte, sein Favorit sind Langostinos und bei den Weinen erlesene Rieslinge. Wenn ihm etwas besonders gut gelungen ist, belohnt er sich mit einer kurzen Auszeit, gemeinsam mit seiner Frau, bei einem guten Glas Wein.

Die vegane Entwicklung der deutschen Gastronomie verfolgt er mit großem Interesse und entwickelt kreative, vegane Menu-Ideen.

Das Restaurant ist nicht nur schon jetzt ein kulinarischer Hotspot für Gourmet-Einsteiger. Genießer und Sternetouristen wissen schon heute die mehr als exzellente Küchenleistung von Sascha Lissowsky zu schätzen. Deutschlands Restaurantester werden mit ihren Auszeichnungen wie Kochlöffel, Hauben oder Sterne etc. nicht lange zurückhalten und die herausragende Leistung des jungen Küchenchefs würdigen. Verdient hat er es.

Tischreservierung ist unbedingt empfohlen.

Fotos: Anne Wantia, Stefanie Hiekmann

Restaurant Friedrich
Lotter Str. 99
49078 Osnabrück
Tel 0541-96380899
www.friedrich-restaurant.com



Junges, modernes Ambiente im Friedrich

Rezept Rindertartar

Für 2 Personen

100 g heimisches Rinderfilet
2 Cornichons
1 Schalotte
10 g Senf
10 g Eigelb
10 g Olivenöl
Feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Glatte Petersilie
Feiner Schnittlauch

Zubereitung:

Das Rinderfilet, Schalotte und Cornichons mit einem scharfen Messer in feine Würfel schneiden. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Das Fleisch in ein – nicht zu kleines – Gefäß geben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Alle anderen Zutaten dazugeben und locker vermengen. Tartar sollte direkt verzehrt werden.

Zitronensauerrahm

50 g Schmand
Abrieb und Saft von einer Biozitrone
Salz
Zucker
Pfeffer

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Rezept Rotkohlsalat

100 g Rotkohl
Salz
Zucker
Kreuzkümmel
Frisch geriebener Meerrettich
Weißweinessig

Rotkohl in feine Julienne schneiden und in einer Schüssel nach Geschmack mit Salz und Zucker einreiben. Die Rotkohl-



julienne 1 Stunde ziehen lassen. Kreuzkümmel in einer Pfanne anrösten und fein hacken. Zum Schluss die restlichen Zutaten nach Geschmack hinzugeben.

Gartenkresse Pesto

20 g Gartenkresse
20 g Petersilie
20 g Spinat
20 g Olivenöl
20 g Sonnenblumenöl
10 g geröstete Pinienkerne
Salz und Pfeffer

Alle Zutaten fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wachtelspiegelei und Brotchips

Für das Wachtelspiegelei: Das Ei an der bauchigen Seite mit einem kleinen Messer vorsichtig aufschneiden. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und das Ei in die Pfanne gleiten lassen. 2 Minuten bei niedriger Temperatur garen. Das Eigelb sollte weich sein.

Für die Brotchips: Ein Vollkornbaguette in hauchdünne Scheiben schneiden und im Ofen bei 160°C 10 Minuten mit etwas Olivenöl rösten.

Sternen-Gastspiele an der Isar

Das Münchner Luxushotel Sofitel Bayerpost lädt regelmäßig Spitzenköche zu Kulinarik-Highlights ein – jetzt gab Christian Bau Einblicke in seine Kunst und seine speziellen Vorlieben

Gunther Schnatmann

Direkt neben dem geschäftigen Münchner Hauptbahnhof ist das 5-Sterne-Sofitel Bayerpost eine Oase des Luxus und der Ruhe. Das hoteleigene Restaurant DELICE La Brasserie ist hier ein sehr gelassener Ort mit luftiger Atmosphäre, in der Tat eine Brasserie, wie sie auch neben einem Bahnhof in Frankreich liegen könnte. Für die im Geiste der Eigner der Hotelgruppe französisch geprägte Küche zeichnet Anton Gschwendtner als Chef de Cuisine verantwortlich. Und der lädt gerne zusammen mit Hotelmanagerin Katja Herrmann auswärtige Spitzenköche in die Brasserie-Küche ein und bereichert damit seit letztem Jahr regelmäßig die Münchner Feinschmeckerszene mit überraschenden Highlights.

„LINK“ heißt diese Reihe – und bisher hat sich Gschwendtner, der über das Bareiss



Ehemals königlich-bayerisches Postamt, jetzt 5-Sterne-Haus: Das Sofitel



Küchenchef im Sofitel:
Anton Gschwendtner

Baiersbronn (3 Sterne), den Münchner 1-Sterne-Italiener Aquarello und Rico's Kunststuben Küsnach (2 Sterne) ins Sofitel kam, schon mit einigen Größen der Kulinarik-Szene am Herd „verlinkt“. Die Sterneköche Erik van Loo (Holland) sowie Emmanuel Renaut und Bocuse-Nachfolger Christophe Muller aus Frankreich gastierten bereits jeweils meist eine Woche in der Brasserie und tischten den Gästen jeden Abend ein 6-Gänge-Menü auf.

Vom 9. bis 15. Mai kam nun zum ersten Mal ein Spitzenkoch aus Deutschland zum „LINK“: Christian Bau (45), mit drei Michelin-Sternen prämierter Küchenchef des Restaurants Victor's Fine Dining by Christian Bau im saarländischen Nennig.

Sein „BauStil“ ist bekanntermaßen inspiriert von der japanischen Hochküche.

Entsprechend las sich die Speisenfolge: Angeführt von der in Evian gebeizten Gelbschwanzmakrele Hamachi mit Bergamotte, Hijiki-Alge und Daikon-Rettich. Über grünen Spargel mit roter Sumak, Yuzu und japanischer Hollandaise (mit Zitronengras und Limette) und der von Gschwendtner kreierten Carabinero-Riesengarnele an Erbsen, knuspriger Hühnerhaut und argentinischer Würzsoße Chimichurri. Im Hauptgang Steinbutt mit Kohlrabi und Dashi-Butter sowie Prime Beef an Erdartischke, Wakamé und Trüffel. Zum Finale dann der Cocktailklassiker „White Russian“ als Dessert interpretiert. Markus Hirschler, Sommelier



München-Gastspiel: Christian Bau

im DÉLICE La Brasserie, machte bei der Weinbegleitung eine passende Reise von der Pfalz (Weissburgunder von Christmann zum Spargel) bis ins Burgund und in die Provence.

Christian Bau über sein Faible für die japanische Hochküche: „Dort herrscht ein unbedingter Frische- und Qualitätsfanatismus, dazu Purismus und Reduziertheit!“ Im Gespräch macht der gebürtige Badener aber auch der einheimischen Kochkunst Hoffnung – „gottlob hat sich die deutsche Küche inzwischen emanzipiert, dennoch genießt sie international noch nicht die Aufmerksamkeit und den Stellenwert, der ihr gebührt“.

Gegenüber Gour-med sprach Christian Bau auch über das gerade vieldiskutierte Thema der Branche, über die kurzfristig ausbleibenden Gäste, die „No Shows“. „Mit 32 Plätzen und 21 Mitarbeitern ist bei uns der finanzielle Aufwand pro Gast enorm, Zutaten werden entsprechend der Reservierungen eingekauft und die Küche bereitet sich auf die Anzahl der Gäste vor.“ Überflüssig zu erwähnen, dass bei Christian Bau das Restaurant meist auf Wochen hinaus ausgebucht ist. Ein nicht erscheinender oder sehr kurzfristig absagender Gast muss mit Stornokosten rechnen, schon deswegen weil er mit seinem Nichterscheinen Gourmets, die gerne das Restaurant besuchen würden, die Möglichkeit einer Reservierung nimmt. Die Plätze bleiben also leer und



Japanisch bereiteter Hamachi-Fisch

frischeste Zutaten und Arbeitskraft sind für die Katz. Sein Rezept: Eine bereits bei der Reservierung vereinbarte No-Show-Gebühr von 150 Euro. Bau: „Das funktioniert!“

Dafür garantiert Bau auch, dass er – Krankheit und Kurzgastspiele wie bei „LINK“ im Sofitel ausgenommen – auch jeden Öffnungstag selbst in der Küche steht: „Sogar meine Kinder sind praktischerweise jeweils an den Ruhetagen Montag und Dienstag zur Welt gekommen...“ In der Freizeit ist trotzdem keine Ruhe am Herd, „ich muss auch zuhause kochen“. Private Leispeise ist übrigens „eine richtig gute Currywurst“.

Was die prominenten Gäste seines Restaurants betrifft, gibt sich Bau eher bedeckt: „Jeder Gast ist bei mir wichtig!“. Einen prominenten Wunschgast aus Politik, Wirtschaft oder Showgeschäft hat Bau nicht. Sondern einen Kollegen, seinen Lehrmeister: „Meinen Freund Harald Wohlfart, den würde ich sehr gerne wieder einmal bekochen!“



Hauptgang im „Bau“-Menu: Prime Beef, Erdartischocke, Wakamé und Trüffel

Fotos: G. Schnatmann, Sofitel München, Christian Bau

Infos

Künftige „LINK“-Events im DÉLICE La Brasserie stehen noch nicht fest. Anfragen/Vorreservierungen unter: info@delice-la-brasserie.com

Restaurant DÉLICE La Brasserie
Bayerstrasse 12
80335 München
Tel.: (+49)89 59948 – 2962
www.delice-la-brasserie.de

Sofitel München Bayerpost
Bayerstrasse 12
80335 München
Tel.: (+49)89/599480
Fax: (+49)89/599481000
Mail: h5413@sofitel.com
www.sofitel-munich.com/de

Victor's Fine Dining by Christian Bau
im Victor's Residenz Hotel Schloss Berg
Schlossstraße 27-29
66706 Perl-Nennig / Mosel
Tel.: (+49)6866 79 118
Mail: info@victors-fine-dining.de
www.victors-fine-dining.de



Achtung! Starkes Kind!

Nur selbstbewusste Kinder können sich wehren.

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

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

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

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

Sicher-Stark-Team



sicher-stark-team.de

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

Das Ahrtal zu Fuß

Natur, Wein, gutes Essen, alles was beim Wandern Spaß macht



Anne Wantia

Wandern ist der neue Trend, der Kreis der Naturfreunde die dem unkomplizierten Ganzjahressport frönen, wird immer größer. Kein Wunder, benötigt man doch eine relativ kleine Ausrüstung und schon kann es losgehen. Am meisten Freude macht es dort, wo beeindruckende Naturerlebnisse und typisch kulinarische Genüsse der Region locken. Das malerische Ahrtal, eine der schönsten Kultur- und Weinlandschaften in Deutschland, hat sich in den letzten Jahren zu einem beliebten Ziel für Wanderfreunde, die Genuss und Aktivurlaub mit einander verbinden möchten, entwickelt. Fast 100km ist der



AhrSteig lang, beginnend im romantischen Blankenheim in der Eifel bis zur Mündung in Sinzig, wo die Ahr in den Rhein fließt.

Naturliebhaber, Wanderfreunde und Radsportler finden rund um die Ahr ein vielfältiges und abwechslungsreiches Freizeit-Angebot. Neben Wanderwegen für unterschiedliche Ansprüche und Konditionen – bietet die Region, rund um das Ahrtal – reichlich kulturgeschichtliche Höhepunkte.

Die einzelnen Etappen des AhrSteigs beeindruckten durch ihre Vielzahl an Natur-



Beliebtes Ausflugsziel: Die Hahnensteiner Mühle in Insul

Die neue Wegeführung beginnt am Startpunkt: Bahnhof Kreuzberg über Lingenberg, vorbei am Teufelsloch, über die Erhebung Krähhardt und unterhalb des Schrocks vorbei zur Saffenburg, weiter durch Rech und über den Krausberg bis nach Walporzheim und verläuft durch eines der schönsten Abschnitte des mittleren Ahrtals. Die Route bietet herrliche Ausblicke ins Ahrtal, auf romantische Weinorte und die steilen Weinbergterrassen. Zum überwiegenden Teil wandert man auf naturbelassenen Pfaden, streckenweise hat der Weg starken Steigcharakter und verlangt Trittsicherheit und gute Kondition.

Erweitert wird das Wanderportfolio an der Ahr mit insgesamt fünf neuen Traubenpfaden und weiteren neuen Kurztouren, auf denen sogar Kinderwagen oder

denkmälern und Kulturschätzen. Neben idyllischen Waldwegen und stillen Wiesenpfaden läuft man über sanfte Hochflächen oder über enge Felspfade. Von einsame Hochplateaus führen Wege in kleine, lebendige Weinorte, die geradezu prädestiniert sind für erholsame, schmackhafte Pausen. Gemütliche Weinstuben und Straußwirtschaften laden zu genussvollen Unterbrechungen ein. Auch der beliebte Rotweinwanderweg und die vielen Themen- und Rundwanderwege verbinden Wandern mit kulturellen und kulinarischen Attraktionen.

Für Wanderer, die bisher nur mit Unter-



Das Teufelsloch!



Ausblicke vom AhrSteig

brechung den „AhrSteig rot oder blau“ laufen konnten, gibt es Neuigkeiten. Ab sofort ist zusammen gewachsen was zusammen gehört. Die fehlenden 18 KM zwischen den beiden Steigen schließen sich zum durchgängigen Ahrsteig – offiziell zertifiziert ab 2017. Wer möchte kann ab sofort den Lückenschluss zwischen Altenahr und Bad Neuenahr-Ahrweiler erkunden. Der neue Abschnitt des AhrSteig ist eine besonders schöne Etappe.

Benutzer von Rollatoren sicher über die Wege kommen.

Auch das Obere Ahrtal, die Region Hocheifel-Nürburgring rund um das Städtchen Adenau, lädt mit verschiedenen Themenwanderwegen, der „Eifelleiter“ und dem „AhrSteig“, zur Erkundung ein. Die Wanderwege bieten Rückblicke in Geschichte und Entstehung der vulkanischen Eifel-Region, in die Blütezeit eines alten Adels-



Wandern macht Appetit: Genuss in der Lachsräucherei Sion

geschlechts – derer von Arenberg und in die Bedeutung der alten, früher hier zahlreichen, Mühlen, wie z.B. der Hahnensteiner Mühle in Insul.

Das Ahrtal, von Weinkennern und Experten auch Deutschlands Rotweinparadies genannt, ist mit gerademal 550ha eines der kleinsten Weinanbaugebiete in Deutschland. Günstige geologische Bodenverhältnisse und fast 1500 Sonnenstunden pro Jahr bieten den Trauben optimale Bedingungen. Nicht selten werden die Top-Rotweine der Ahr mit Spitzengewächsen aus dem Burgund verglichen.

Genießer und Gourmets erwartet regionale Küche mit einheimischen Spezialitäten bis hin zur Sterneküche reicht das Angebot.

Wandern macht Appetit und so, liebe Leser, haben wir natürlich auch ein paar Geheimtipps aus der Region mitgebracht. Im Gasthaus Assenmacher in Altenahr (www.gasthaus-assenmacher.de) verwöhnen Chefkoch Christian Storch und seine charmante Ehefrau, die für den Service zuständig ist, ihre Gäste mit frischen Produkten aus dem nahen Umfeld.

Hier erwarten den Genießer Geschmackserlebnisse mit Einflüssen aus der französischen Küche. Das dazu die passenden Weine aus der Region serviert werden ist selbstverständlich.

Lohnenswert ist ein Abstecher ins Kloster Marienthal, nicht nur wegen der Klosterküche oder dem beeindruckenden Weinkeller. Zu hauseigenem Wein wird hier köstlicher Flammkuchen serviert.

Ein Abend beim „Kräuter-Guru“ Jean-Marie Dumaine im Restaurant „Vieux Sinzig“ (www.vieux-sinzig.com) in Sinzig ist fast schon ein Muss. Bekannt ist er durch seine Naturküche, in der er heimische Kräuter verwendet und damit die klassisch-französische Küche weiter entwickelt hat. Der Pionier der Kräuter nutzte schon lange bevor es ein Trend wurde Blüten und Kräuter um sie in die hohe Kunst des Kochens einfließen zu lassen.

Mehrfach ausgezeichnet wurde auch das Familienunternehmen Von-Ser – Sion's Eifler Räucherlachs in Müsch an der Ahr (www.von-ser.de). Bekannt für seine Räucherlachsvariationen ist man hier auch leckeren frischen Fisch, zubereitet

vom Sohn des Hauses – Stefan Sion.

Last but not least darf auch 2 Sternekoch Stefan Steinheuer in Bad Neuenahr nicht unerwähnt bleiben, wenn es um Genusserlebnisse in der Region Ahrtal geht.

Für Wanderer, die neben der sportlichen Herausforderung auch kulinarische Köstlichkeiten zu schätzen wissen, denen empfehlen wir die – immer am letzten Wochenende im April stattfindenden – „Kulinarischen Rebenwandertage“ in Rech, Mayschoß und Altenahr. An verschiedenen Raststationen verwöhnen einheimische Winzer und Gastronomiebetriebe die Gäste.



Immer mit Kräutern im „Vieux Sinzig“

Fotos: Gabi Frijio, Anne Wantia

Info:
Ahrtal Tourismus
Bad Neuenahr-Ahrweiler e.V.
Hauptstr. 80
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel.: 02641-9171-20
www.ahrtal.de

Tourist-Information
Hocheifel-Nürburgring
Kirchstr. 15-19
53518 Adenau
Tel.: 02691-305-120
www.hocheifel-nuerburgring.de

Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH
www.gastlandschaften.de



Restaurant RIVA im Kaisergarten Hotel & Spa Deidesheim

stellen sich schnell ein. Einfach loslassen, genießen und relaxen, gibt es Schöneres? Die Terrasse im Kaisergarten ist der passende Ort dafür.

Perfekt ergänzt wird das Wohlfühl-Programm mit den SPA- und Fitness-Angeboten des Hauses. Nomen est Omen, schließlich trägt das Hotel im Namen den Begriff „SPA“. Der SPA- und Wellness-Bereich bietet eine Palette attraktiver Behandlungen an, übrigens nicht nur für Damen, auch der pflegebewusste Herr kann sich hier verwöhnen lassen. Vom „Balancing Facial“ über sanfte Haarentfernung bis zum „Refreshing Delight“ verwöhnen ausgebildete Fachkräfte und lassen den Tag zu einem unvergesslichen Beauty-Erlebnis werden.

Das Hotel & SPA Kaisergarten ist schon nach kurzer Zeit das Flaggschiff unter den Hotels in Deidesheim geworden. Das



Sonnige Terrasse im Kaisergarten

Royal aber nicht steif

Das Hotel Kaisergarten in Deidesheim

Schon wenn man von dem Weinsort Forst in der Pfalz der Deutschen Weinstraße folgend, nach Deidesheim hineinfährt besticht das 2013 gebaute Hotel „Kaisergarten“ durch seine ansprechende Architektur.

Dort, wo einst das altehrwürdige Hotel Hatterer stand, erfreut ein Neubau, der durch seine gelungene Architektur mit moderner Fassade, als Unikat, das Stadtbild sehr positiv betont.

Innen dominieren helle Farben, viel Grün, ein besonderes Flair vermitteln die mit Moos bedeckten Wände.

Die herrliche Sonnter-

rasse im ruhigen Innenhof ist ein idealer Platz um Pfälzer Spezialitäten zu genießen. Bei einem kühlen, frischen spritzigen „Weißen“ wird die Sonnenterrasse zu einem Stück Toskana, Urlaubsgefühle



Statt Tapete Naturmoos an der Wand

Hotelkonzept erfüllt die Wünsche der Gäste. In dem ständigen Bemühen, dem Gast perfekt aber freundlich, fröhlich und entspannend den Aufenthalt zu gestalten, ist das Haus seit der Eröffnung auf der Erfolgsspur!

Probieren Sie es einfach selber aus, Erholung ist garantiert.

Fotos: Kaisergarten Hotel & SPA, Klaus Lenser

Info und Buchung:
Kaisergarten Hotel & SPA
Weinstr.12
D – 67146 Deidesheim
Tel: +49 63 26 – 70 00 77
Mail: Spa@kaisergarten-deidesheim.com
www.kaisergarten-deidesheim.com



MS EUROPA | MS EUROPA 2

EINE KLASSE FÜR SICH.

„Keine anderen Schiffe erreichen zurzeit die hohen Standards, die MS EUROPA und MS EUROPA 2 und ihre Crews setzen.“

Douglas Ward, Berlitz Cruise Guide

Die EUROPA und EUROPA 2 erhielten wiederholt als weltbeste Kreuzfahrtschiffe die höchste Auszeichnung: 5-Sterne-plus*. Erleben Sie jetzt eleganten Luxus und die große Freiheit der höchsten Kategorie.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.hl-cruises.de

*Lt. Berlitz Cruise Guide 2016



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES



Das Restaurant Fumi im Weingut Biffar, Deidesheim überrascht mit einer geschmackvollen Idee

K.L.

Dass asiatische Investoren in den europäischen Weinmarkt drängen ist so neu nicht, reizvoll ist aber die Idee, japanische Kulinarik mit deutschen Weinen zu genussvollen Speisen zu verbinden. War man doch bisher der Meinung, Sushi, Sashimi etc. sollte man nur mit Sake, dem japanischen Reiswein genießen.

Wie es auch anders geht erleben Liebhaber japanischer Küche im Restaurant Fumi in Deidesheim. Die Japanerin Fumiko Tokuko, seit über 20 Jahren in Deutschland lebend, hat 2013 im Weingut Biffar ein original japanisches Spezialitäten-Restaurant eröffnet. Die Köche kommen aus Japan und bieten ausschließlich heimatische Gerichte an.



Die Chefin Fumiko Tokuko mit dem japanischen Küchenteam



Deutscher Wein und japanische Speisen

Eine pfiffige Idee steckt dahinter. Fumiko Tokuoka, auch Besitzerin des Weingutes Biffar, sieht eine gute Chance im Fumi ihren eigenen Weinabsatz zu forcieren. Das Konzept geht auf, hat sie doch schon in Heidelberg in Frühjahr d. J. ein weiteres Fumi Restaurant eröffnet.

Bei meinem Besuch empfängt mich die charmante Besitzerin Fumiko Tokuoka mit perfekten Deutschkenntnissen und leichtem Rheingau-Dialekt, wo sie bis 2013 gelebt und als Biologin und Winzerin gearbeitet hat.

Sie ist eine Frau mit universellen Talenten, Kochen, Weinanbau, Unternehmerin und Mutter von 2 Kindern. Mit Stolz aber auch mit japanischer Zurückhaltung führt sie mich durch das Restaurant, die Küche und den Weinkeller.

Die Wiederbelebung des stillgelegten Weingutes war, wie sie sagt, die größte Herausforderung. Die Marke Biffar ist noch ein Begriff bei Weinkenner. Kundenkontakte fehlten, Verbindungen zu Großabnehmern gab es auch keine mehr. Um den Export nach Japan auszubauen ist die Produktion nicht groß genug, was blieb als Vertriebsweg übrig: Die Selbstvermarktung. Mit viel Ehrgeiz und Disziplin gelang ihr das Außergewöhnliche, Biffar-Weine wurden wieder ein Qualitätsbegriff.

Die Weine ergänzen geradezu perfekt die im Fumi zubereiteten Gerichte, zu jedem Gang gibt es eine Weinempfehlung aus dem Weingut.

Sehr oft folgt die Küche dem Bukett des Weines und ergänzt diese mit den Aromen der zu verarbeitenden Produkte. Es

ist für den Gast ein feines Erlebnis festzustellen, wie perfekt der Küche diese Kombination gelingt.

Ziel der dynamischen Unternehmerin ist es insgesamt zehn Fumi-Restaurants zu betreiben und ausschließlich Biffar-Weine – kein Bier und keinen Schnaps – anzubieten. Sie lächelt verschmitzt und erklärt: „Dann bin ich vom allgemeinen Weinmarkt unabhängig und vermarkte die Biffar-Weine nur über meine Fumi Häuser.“

Ich bin sicher, das Konzept geht auf, denn

das Essen im Deidesheimer Fumi ist exzellent, authentisch, mit – wie in Japan üblich – frischen Produkten.

Selbst verwöhnte japanische Gourmets reisen aus ganz Deutschland an um sich von der Verbindung „Japanische Küche und deutscher Wein“ verwöhnen zu lassen.

Zu erwähnen bleibt noch, dass auch die Service-Mitarbeiter japanische Wurzeln haben, trotz der manchmal auftretenden Sprachverwicklungen, die mehr amüsant als irritierend sind und die Kommunikation zwischen Gast und Bedienung auflockern.

Lassen Sie sich bei Ihrem nächsten Deidesheim-Besuch inspirieren, von der Vielfalt japanischer Küchenkunst in Verbindung mit herrlichen Weinen aus dem Hause Biffar.

Tischreservierung ist zu empfehlen.

Fotos: Klaus Lenser, J. Biffar Wein & Sekt GmbH



Japanisches Flair im Fumi

Fumi Deidesheim
Im Katharinenbild 1
67146 Deidesheim
Tel.: 06326 70012-10

Online Reservierung: www.josef-biffar.de

Fumi Heidelberg
Schillerstr. 30
69115 Heidelberg
Tel.: 06221 673 26 30



Hotel-Köche und Dieter Müller (Mitte):
Star-Gast in Urlaubslaune

türlich) von John Jacob Astor erbaut und 1902 eröffnet, war ihr Taufpate. Sie sind zwar mit 35 Häusern nicht die größte Kette, aber die internationalste. Von Mexico bis Bali, von China bis in die Karibik, von den Malediven (Eröffnung in diesem Jahr) bis, ja, bis Malle, bis Mallorca, wo ganz in der Nähe der Inselhauptstadt Palma seit fast zwanzig Jahren das wunderschöne Urlaubshotel „St. Regis Mardavall Mallorca Resort“ (ein Mitglied der Starwood-Gruppe) residiert.

Aus den 125 überaus großzügig bemessenen Zimmern und Suiten blickt der Gast übers Meer, eventuell auch über die dreistufige Pool-Anlage und über den gepflegt blühenden Park. Die eine Besonderheit des Hauses ist sein kultiviertes Spa mit hochqualifizierten Therapeuten und chinesischen Ärzten und ihrer Medizin. Und die andere Spezialität ist eher kulinarischer Qualität: Das Mardavall besitzt eines der wenigen Michelin-Stern-Restaurants der Insel.

Und hier findet seit sechs Jahren eines der schönsten Food-Festivals im Mittelmeer statt: die „kulinarische Safari“. Das Hotel scheint ja wie gebaut für Festivitäten dieser Art, alles scheint grün und weiß: Die Rasenflächen, die Hecken, die Bäume, und zwischen denen stehen weißgedeckte Bistrotische und weiße Loungemöbel. In der Abendsonne jazzt eine kleine Band, die über 150 Gäste werden mit perfekt gekühltem Champagner empfangen.

Man hört viel Deutsch (freilich auch russisch, englisch und alle skandinavischen

Schlemmen rund um den Globus

Horst-Dieter Ebert bei der kulinarischen Safari im St. Regis Mardavall auf Mallorca

Unter den berühmten Hotelketten dieser Welt gelten jene als qualitativ beste, die sich im Namen auf berühmte Hotel-Vorbilder in der Geschichte berufen: Die Peninsula Hotels auf den Urahn in Hongkong, die Mandarin-Oriental Hotels auf den Klassiker in Bangkok, die Ritz-Carlton Hotels auf das legendäre Pariser Hotel Ritz, das ja gerade in diesen Tagen nach vierjähriger Schließung wieder eröffnet wird.

Unter ihnen spielen die St.Regis Hotels eine besondere Rolle: Sie sind die einzigen, die sich von einer amerikanischen Institution herleiten: Das New Yorker St.Regis Hotel an der Fifth Avenue, um die Jahrhundertwende (die vorletzte na-



St. Regis Mardavall: Wie gebaut für Festivitäten

Sprachen), die mallorquinischen Kolonien scheinen komplett dabei zu sein, so mancher ist freilich auch eigens zu diesem Event herbeigeflogen. Und auch die Begrüßung von Direktor Christian Fomm, der ganz beglückt ist vom Erfolg seiner Veranstaltung, ist ja auf Deutsch.

Die Gäste bewegen sich vornehmlich abendlich elegant zwischen den Kochständen und Weinstationen. Die Stimmung hier zwischen den Palmen am Meer ist fröhlich animiert, viele Teilnehmer wissen ja bereits aus Erfahrung, welche Hochgenüsse auf sie warten, aus welchen Gegenden der Welt. Hier kocht seit einem Jahr der geborene Katalane Rafael Sánchez, der indes seit Kindertagen auf Mallorca lebt und hier auch seine Karriere betrieb, bis zum Stern, den er erstmals vor zehn Jahren erwarb. Für den heutigen Abend hat das Hotel bekannte Chefs aus befreundeten St-Regis-Hotels eingeladen. Auf unserem Bild: In der hinteren Reihe von links: Gustavo Sánchez, Puerto Rico, Gérald Maurice, Patissier und der „Hausherr“ Rafael Sánchez. In der unteren Reihe, von links nach rechts: Sylvain Desbois, Mexico City, Matthew Woolford, Bangkok, Dieter Müller, Bobby Krishnan, St. Regis Singapur, Cameron Giles, Westin Cape Town.

In der Mitte von allen steht der Star-Gast des Abends, der einzige Nicht-St.-Regis-Chef: Deutschlands Koch-Ikone Dieter Müller, in strahlender Urlaubs-laune. Seit er sich von seinen drei Sternen in Schloss Lerbach getrennt hat, wirkt er wie befreit. Seither ist er ja als Patron auf der

„MS Europa“ tätig, und er fährt mit seinem Restaurant „Dieter Müller“ sehr viel häufiger zur See als andere prominente Schiffsköche: „Ich liebe die Kreuzfahrt, insbesondere im Fernen Osten.“

Das Motto des Events – „Schlemmen rund um den Globus“ – wird also voll erfüllt, die Gäste sind auf das schönste abgefüllt und machen sich dann doch am Ende noch genussvoll über das opulente



Dessert-Buffer (Ausschnitt): Nächstes Jahr ein siebtes Mal



Hecke à la Mardavall

Müller hat einen famosen Steinbutt angerichtet: unter einer Haube aus Krustentier, in einer zarten Hummer-Kokos-Essenz mit grünem Spargel, so mancher Feinschmecker „mogelt“ sich da auch noch ein zweites Mal hin. Obwohl es an Versuchen nicht fehlt: Der spitzbärtige Matthew Woolford aus Bangkok konkurriert mit einem karamelierten Lachs, thailändisch, doch nicht allzu scharf gewürzt. Aus Singapur kommen die hübschen Kalbsbäckchen im malaiischen Stil, aus Kapstadt ein südafrikanischer Klassiker, Biltong aus luftgetrockneter Ente, und aus der Küche des Hauses schließlich ein hocharomatischer roter Carabinero (Riesengarnele) in einer Mousse aus Mandeln und Knoblauch.

Dessertbuffett her. Christine Crespo, die charmante und tatkräftige Kommunikationschefin der Starwood-Hotels auf der Insel, glaubt fest daran: „Das wird es im nächsten Jahr auch ein siebtes Mal geben!“

Fotos: Horst-Dieter Ebert, St. Regis Mardavall

„The St. Regis Mardavall Mallorca Resort“
Carretera Palma-Andratx, 19
07181 Costa d'en Blanes,
Islas Baleares
Tel. 0034 971 629629
www.stregismardavall.com



AIDAaura

Ein Schiff mit Tradition

Klaus Lenser
Anne Wantia

Mit dem Start der Aida-Flotte vor knapp 20 Jahren beginnt eine neue Epoche in der deutschen Kreuzfahrtgeschichte. Das Motto „Cruisen für Jedermann“.

Dahinter steckt die Idee, Kreuzfahrten von dem Flair des Luxus zu befreien und dem Trend des entspannten, lockeren Urlaubsangebotes zu folgen. Keine Abendgarderobe, keine Galadiners, kein Käpt'ns Dinner, dafür lockere Freizeitkleidung, ungezwungene Atmosphäre, all inclusive-Angebote für Speisen und Getränke und Unterhaltungsangebote die



Akropolis

dem Zeitgeist entsprechen.

Dass dieses Konzept richtig ist, bestätigt die Tatsache, dass mit der AIDAprima inzwischen das neunte Schiff der AIDA-Flotte in Dienst gestellt wird. Die AIDAau-

ra, eines der ersten Schiffe der Aida-Flotte, ist dieser Philosophie treu geblieben.

Wir begleiten die AIDAaura auf ihrer Reise vom östlichen Mittelmeer, ab Antalya bis nach Mallorca. Mit uns sind etwa 1250 Aida-treue Passagiere an Bord. Am Flughafen in Antalya begrüßt uns ein riesiges Blumenbeet mit dem Hinweis, dass in der Stadt die EXPO 2016 stattfindet. Der Sicherheitscheck ist sehr gründlich,

was in Erinnerung der Attentate kurz vorher, nötig und verständlich ist. Ein Bus bringt uns zum Schiff und das Boarding ist eine spannende, gut organisierte Angelegenheit. Immer wieder bewundern wir, wie gut durchdacht die Logistik ist und wie perfekt alles klappt. Stressfrei und in bester Urlaubslaune beziehen wir die Kabine.

Schnell stellt sich heraus, dass wir zu den wenigen Gästen gehören, die zum ersten Mal eine Reise mit der AIDAaura – kurz aura genannt – machen. Die aura hat seit ihrer in Dienststellung eine Fangemeinde

bekommen, die um keinen Preis auf ein anderes AIDA-Schiff wechseln würde, sei es noch so neu und modern. Warum das so ist, werden wir heraus finden.

Angekündigt und verkauft wurde die Reise unter dem Motto: LOVEcara, das neu entwickelte und mit Spannung erwartete Unterhaltungsprogramm an Bord der

Die Sicherheitsübungen müssen, auch für Stammgäste, durchgeführt werden. All dieses lässt den ersten Bordtag wie im Fluge verstreichen. Wichtige Bordinformationen, das Tagesprogramm, Ausflugsprogramm usw. lassen sich über das Bord TV abrufen.

Unser erstes Ziel – nach einem sonnigen

uns direkt bis zur Akropolis bringt. Hier ist ein „Touristen-Gewusel“ wie seit Jahr und Tag, nichts zu spüren von der griechischen „Tragödie“, zigtausend Menschen wollen den Tempel erobern. In den Cafés, Souvenirshops, Restaurants und Imbiss-Kiosken brummt das Geschäft.

Wer es vorzieht an Bord zu bleiben kann



Blick auf Athen von der Akropolis

AIDAaura. LOVEcara ist eine Reminiszenz und Liebeserklärung der Show-Programme der letzten 20 Jahre. Neu engagierte Künstler und Artisten sollen die Gäste begeistern und dafür sorgen, dass Langeweile an Bord ein Fremdwort bleibt.

Nach der Kabinenbelegung und dem Kofferauspacken erkennt man schnell wer schon AIDA-Erfahrung hat. Stammgäste kümmern sich um ihre Sportkurs-Anmeldungen, kaufen Getränkebons, mit denen man Getränke, die nicht im Reisepreise enthalten sind, serviert bekommt oder machen eine Reservierung für das Gourmet-Restaurant Rossini.

Die Rezeption ist stark frequentiert, insbesondere mit der Frage: Wie funktioniert das W-LAN?

Seetag – ist Piräus und wer will kann den Ausflug mit dem Bus nach Athen buchen. Wir benutzen den öffentlichen Bus der



Immer hilfsbereit, die Rezeptionistinnen

unter einigen Angeboten wie Küchenführung, Salsa-Tanzkurs oder sogar einer Kunstauktion wählen, oder einfach nichts tun.

Abends haben wir eine Reservierung im Gourmet-Restaurant Rossini. Kleiner Hinweis, das Rossini – so heißen übrigens alle Gourmet-Restaurants der AIDA Flotte – bietet eine erlesene abwechslungsreiche Menu-Karte auf sehr hohem Niveau. Der Küchenchef auf der aura, Hannes Barbie und die Restaurantleiterin Julia Wessels sind ein eingespieltes Team, das gerne und aufmerksam die Wünsche der Gäste erfüllt. Der Abend beginnt mit einem Champagner-Empfang in der Anytime-Bar. Bei Fingerfood und Champagner verlassen wir Piräus, kann man sich einen schöneren Abschied wünschen?



Küchenchef im Rossini Hannes Barbie und Restaurantleiterin Julia Wessels



Das Wetter macht uns einen gründlichen Strich durch unsere Wünsche, es wird stürmisch und regnet als wenn das Mittelmeer über uns wär und nicht unter uns. Schön, dass es auf der aura so viele Möglichkeiten gibt auch „Schlechtwettertage“ zu einem Erlebnis auf See werden zu lassen. Besuche im Fitness-Studio oder im Spa-Bereich um bei Massagen und Beauty-Behandlungen zu entspannen oder man genießt die moderne Saunawelt an Bord. Auf Grund des Wetters bleibt aber vielen Gästen auch diese Abwechslung verwehrt, sie ziehen es vor in der Kabine zu bleiben. Die Frequentierung der Restaurants beim Abendessen lässt auch zu wünschen übrig.

Auf See geht's dann im Rossini mit einem erlesenen 5-Gang-Menü weiter. Gäste die an den kulinarischen Entdeckungsreisen im Rossini teilnehmen möchten, sollten frühzeitig reservieren. Ein kleiner Aufpreis, aber verkraftbar, ist für diesen zusätzlichen Genuss zu zahlen.

Zwangloser geht es in den beiden Buffet-Restaurants zu. Im Markt Restaurant steht jeden Abend ein anderes Land mit den typischen Spezialitäten Pate und das Calypso Restaurant überrascht mit exotischen oder orientalischen Köstlichkeiten die Gäste. Besonders beliebt bei den jungen Gästen ist die Poolbar, u.a. wegen der Burger und Pommes in allen Variationen.

Das Nachtleben an Bord ist abwechslungsreich, man trifft sich an einer der fünf Bars – hier bekommt man schnell Kontakt zu den Mitreisenden – oder lässt sich von den AIDA Stars im Bordtheater be- oder verzaubern. Die aura startet bei dieser Reise mit der Premiere des neuen Aida Unterhaltungsprogramms LOVEcara, Musik, Tanz, Theater, auch interaktiv auf hohem Niveau, verbreiten gute Laune und begeistern Jung und Alt.

Am nächsten Tag gegen Mittag erreichen wir das kleine Dörfchen Katakolon an der Westküste der Peleponnes. Angelaufen wird das Dörfchen wegen der Nähe zu der Stadt Olympia – hier wurden die Olympischen Spiele erfunden. Auf den Spuren der antiken Spiele wandern und sich die Schauplätze der Spiele anschauen oder die Tempel von Zeus und Hera sowie das Archäologische Museum zu besuchen lässt den Alltag schnell vergessen.

Katakolon hat sich in den letzten Jahren zu einem Ort mit vielen kleinen Lädchen und Gastronomiebetrieben entwickelt, in denen man bummeln oder – wer an Bord nicht satt wird – lokale Spezialitäten, insbesondere fangfrischen Fisch, genießen kann.

Gourmets versorgen sich mit dem sehr guten Olivenöl, direkt vom Erzeuger.

Wir verlassen Griechenland am späten Abend in Richtung Malta und freuen uns auf einen weiteren Seetag. Endlich am Pool liegen, lesen, ausruhen oder einfach nichts tun ...



Fine-Dining Restaurant Rossini

Nach einem schwierigen Manöver – auf Grund der stürmischen Wetterlage – laufen wir in Valletta/ Malta ein. Die meisten Passagiere sind froh – man sieht es in ihren Gesichtern – endlich wieder festen Boden unter den Füßen zu haben. Schnell vergessen sind die schwankenden Stunden an Bord, ist Valletta, Malts Hauptstadt, durch das architektonische Erbe der Malteserritter mit den prächtigen Palästen und Barockkirchen äusserst sehenswert. Auf Schritt und Tritt begegnet einem die wechselvolle Geschichte des Inselstaates.



Fine Dining ...



... im Rossini



Immer gut gelaunt:
Die Crew im Markt Restaurant

Der prunkvolle Großmeisterpalast oder die Johannes-Kathedrale mit dem Gemälde „Die Enthauptung Johannes des Täufers“ von Caravaggio, eines der bedeutendsten Maler des 16. Jahrhunderts, sind lohnenswerte Stationen bei einem Bummel durch die unter Denkmalschutz stehende Stadt. Wer die Insel noch näher kennen lernen möchte, kann unter verschiedenen Landausflügen wählen. Die Jeepsafari durch das wilde Malta gehört mit zu den beliebtesten Touren. Ganz Sportliche radeln mit dem Bike oder einem Pedelec zu den Highlights der Insel.

Am Abend teilt der Kapitän mit, dass wir Malta erst am nächsten Morgen verlas-



Hafenpromenade in Katakolon

sen können, das stürmische Wetter lässt es nicht anders zu. Safety first !! ist oberstes Gebot!

Am nächsten Tag verkündet der Kapitän, dass wir wegen des schlechten Wetters



Entspannung pur

einen großen Bogen um Sizilien – lt. Programm unser nächster Hafen – machen müssen und gleich unser Endziel Mallorca ansteuern.

Jetzt ärgern sich die Passagiere, die ihren Olivenöl-Einkauf nicht in Katakolon erledigt haben, auch wir wollten – neben Olivenöl – die berühmten sizilianischen Zitronen kaufen. Da haben wir wohl mit Zitronen gehandelt!

Also auf nach Mallorca, unserem Zielhafen, den wir ohne Problem erreichen. Jetzt heißt es Koffer packen und Abschied nehmen, von den Schiffsbekanntschaft-

ten, die zum Teil zu neuen Freunden wurden und last but not least der tollen Crew des Schiffes.

Die Reise mit der AIDAaura war ein schönes, zum Teil aufregendes, auf jeden Fall aber ein lohnendes Erlebnis. Für jeden war etwas dabei, Kunst, Kultur, Kulinarik, Sport, lehrreiche Ausflüge zu historischen Stätten und ganz wichtig die Erholung.

Wir haben verstanden warum Passagiere gerne Mitglied der AIDAaura Familie werden.

Das Konzept der AIDA Flotte ist aufgegangen, die Gäste fühlen sich wohl und werden ihrem Schiff treu bleiben.

Für umweltbewusste Kreuzfahrer sei noch hinzugefügt, dass alle AIDA Schiffe umgerüstet werden zu Nachhaltigkeit und CO² schonender Treibstoffverbrennung. Frei nach der Devise: Wer die Umwelt schonen möchte cruised mit AIDA!

Fotos: Klaus Lenser, Anne Wantia

Wer Mitglied der AIDA Familie werden möchte wendet sich an ein gutes Reisebüro oder direkt an:
Aida Cruises
Am Strande 3d I
18055 Rostok
Tel: +49 (0) 381 444-0
www.aida.de



Prächtige Paläste und Kirchen in Valetta/Malta



Das Super-Buch unter den Burger-Büchern, Neues aus den asiatischen Küchenregionen, und wieder Bücher von attraktiven Damen, diesmal auch eins für eine erfolgreiche Schönheitsküche. Schließlich noch ein paar Tipps für schnelle Salate aller Arten und ein Buch ganz neuen, jugendlichen Typs: Rezepte plus Rock und Pop und Hip-Hop.



SOGAR FÜR NICHT-FANS

Hubertus Tzschirner u.A.
„Burger Unser“
 Callwey Verlag
 288 Seiten, 39,95 Euro
 ISBN 978-3-7667-2201-0

Auf dem Einband betende Hände, die einen Hamburger zusammenquetschen; im Vorwort hochgemute Töne: Dies sei das „letzte und damit vollkommenste Buch zu diesem Thema“, das „unserem Lieblingsgericht eine Kathedrale“ baut. Und die 70 Rezepte „verheißen den Burger-Himmel auf Erden“.

Das Verrückte, es könnte stimmen: Dieses Buch ist ungewöhnlich, einzigartig und phantastisch. Es reicht von den Erkenntnissen eines Wissenschaftlers über die „Rätsel der Burger Physik“ (auch „Burger Nerdkram“ genannt) bis zu wahnwitzigen Fantasy-Innovationen à la „Der Saupreiß“ (bitte „Blasmusik bei der Zubereitung“) und zum „Bad Ass Burger“ (falls Übersetzung nötig, bitte die Redaktion anrufen!) – „vom Typ her muskulös, tätowiert, so stark behaart wie ein Turnlehrer“.

Nach dem „Sauereifaktor beim Essen“, auch so eine ebenso köstliche wie sinnvolle Klassifizierung dieses Buches, ist dies der dollste. Es ist diese Mischung aus pragmatischer Pedanterie, sprich nachvollziehbaren Kochanweisungen, und überschwenglicher kulinarischer Poesie, das den Wert und Charme dieses Buches ausmacht. Die Bebilderung lässt selbst Nicht-Burger-Fans wie unsereinem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Nicht nur für Burger-Freunde ist der Band ein absolutes Muss, es könnte auch manchen Burger-Verächter bekehren!



OLDTIMER ZUM VERSCHENKEN

„Toskana. Das Kochbuch“
 Phaidon
 272 Seiten, 29,95 Euro
 ISBN 978-3-944297-15-6

Noch ein Geschenkbuch, das jedem kulinarisch gesonnenen Freude bereiten könnte. Ansehnlich gestaltet, nette Fotos von toskanischen Bestsellern und viele populäre Rezepte.

Der Band hat, man glaubt es kaum, keinen Autor. Die Originalausgabe erschien 1950, ist also eine Art von Oldtimer, was der Verlag indes nur im ganz Kleingedruckten verrät. Egal, es ist ein repräsentatives Mitbringsel.



ALLES EINFACH KOCHEN

„Asiatisch kochen. 300 Rezepte in 1200 Fotos. Schritt für Schritt“
 AT Verlag
 528 Seiten, 34 Euro
 ISBN 978-3-03800-892-7

Mit diesem Buch, dick, viereckig, zwei Kilo schwer, könnte man auch leicht einen Totschlag begehen. Noch leichter freilich soll es sein, mit ihm diverse asiatische Küchen zu praktizieren. So heißen die Kapitel denn auch: „Einfach thailändisch kochen“, „einfach japanisch kochen“, auch chinesisch und koreanisch soll einfach sein. (Warum eigentlich nicht vietnamesisch?)

Der Band besitzt den Ehrgeiz, eine asiatische Enzyklopädie zu sein, jedem Küchenkapitel stehen deren wichtigste Produkte und Küchenutensilien voran, außerdem ein paar Basics, ob Sushi-Reis oder Dashi-Brühe. Poesie oder Fantasie kommt nicht vor, dafür eindeutige Schlichtheit: „Die Eier aufschlagen. Die Knoblauchzehen hacken. Frühlingszwiebeln fein schneiden.“

Wie man das macht, zeigen die Phasenbilder der Zubereitungen. Die nächste Stufe der Visualisierung, falls diese nicht reicht, könnte dann nur noch das Video sein.



JAPANISCHE FAMILIENKÜCHE

Maori Murota
„Tokyo. Die Kultrezepte“
 Christian Verlag
 272 Seiten, 29,90 Euro
 ISBN 978-3-86244-826-5

Nein, lieber Verlag, Kultrezepte sind das nicht! Wenn Sie das Vorwort Ihrer Autorin gelesen hätten, wüssten Sie: Es sind ihre Lieblingsrezepte, die meisten aus der elterlichen Küche, hausgemachte Gerichte also. Aber das macht nichts, es ist ein schönes Buch geworden. Und wem das Japan-Kapitel des Allasiatischen Bandes (siehe oben) nicht reicht, der tut einen guten Griff.

Die kosmopolitische Autorin lebte 17 Jahre in New York, war in Paris Modedesignerin und betreibt dort heute zwei Restaurants für japanische Familienküche.

Ihre Rezepte klingen plausibel, die Fotos sind eher noch besser: Sie zeigen auch die japanische Atmosphäre in Tokioter Restaurants, in Stores und auf Märkten. Eigentlich möchte man nicht an den heimischen Herd, sondern nach Tokio!



ZWEI LITER WASSER

Tali Shine, Steph Adams
„Good to Glow. Superfood-Gerichte und Health-Rezepte“
TeNeues
176 Seiten, 24,50 Euro
ISBN 978-38327-3342-1

Mal wieder zwei junge Autorinnen, die beide so aussehen, als seien sie gerade Miss Irgendwas geworden: Tali ist „ausgewiesene Gesundheits- und Wellness-Expertin“, Steph ist Model, Art Direktorin und „Influencer der digitalen Szene“

Die Rezepte und Ratschläge, die sie versammelt haben, nennen sie denn auch den „Weg zu strahlender Schönheit“. Sie zitieren auch viele andere Beauty- und Wellness-Ikonen, wie Supermodel Elle Macpherson oder Bestseller-Autorin Samantha Brett, alle Lifestyle-Profis oder Ex-Swimsuite-Schönheiten, alle jung und schön.

Die Ratschläge à la „Trinken Sie zwei Liter Wasser täglich“ oder „Treiben Sie dreimal wöchentlich Sport“ sind nicht ganz ungewöhnlich (und auch nicht besonders lebensfroh). Da erscheint schon eher die „80:20-Regel“ von Steph beherzigenswert, weil sie nicht ganz so asketisch ist und soviel Disziplin erfordert: „Ich ernähre mich 80 Prozent der Zeit gesund und mache die restlichen 20 Prozent, wozu ich Lust habe.“ Man könnte sie ja womöglich auf 70:30 runterhandeln ... Es stellt sich heraus: Es ist eine hübsches Buch, das man selbst nicht braucht. Doch jeder kennt jemanden, dem man es gut schenken kann.



ZIEMLICH ALLES IM GLAS

Karin Stöttinger
„Shaking Salad“
Brandstätter
152 Seiten, 19,90 Euro
ISBN 978-3-85033-975-9

Dieser Wiener Verlag hatte ja im letzten Jahr den witzigsten Titel der Saison produziert: „Fasten für Genießer“. Danach konnte eigentlich nichts mehr kommen. Doch weit gefehlt: Er produziert weiter Bücher übers Essen, dieses ganz speziell über Salate.

Und da die Autorin ihre Salate am liebsten in (Weck)Gläsern zubereitet, und sie dann ordentlich schüttelt, kam es zu dem etwas ungewöhnlichen Titel, der indes desto plausibler wird, je weiter man sich durch das Buch blättert: Die Themen der Salate reichen von vegetarisch und – natürlich! – vegan über Fisch und Fleisch bis zu süß: Yoghurts, Tiramisu, Puddings und Obstsalate.

Am Schluss hat man das Gefühl, in so ein Glas könne man so ziemlich alles packen, es schütteln und am Ende schmeckt es auch noch. Nichts anderes wollte die Autorin erreichen.



SEXBACK UND WÜSTCHEN

Lachlan Hayman
„Killing me Soufflé. 90 rockende Rezepte“
Hädecke
192 Seiten, 17,95 Euro
ISBN 978-3-7750-0698-9

Ein tatsächlich „ganz anderes“ Buch, das sich auch selbst als Jux begreift: Er wolle „gutes Essen mit nicht gerade scharf-sinnigen und nicht ganz ernst gemeinten Hintergrundgeschichten würzen“, schreibt der Verfasser.

Sein „Küchenmix aus Rock'n' Roll, Pop und Hip-Hip“ besteht aus Rezepten aller Kategorien und aus aller Welt und – das ist der Hit! – zu jedem nominiert er eine passende (?) Musik: Zu den Tomaten mit Mozzarella singt Beyoncé „Crazy in Love“, zu den „Geschmorten Würstchen“ tritt Justin Timberlake auf mit „Sexyback“. Hayman ist ein umtriebiger Werbemensch mit einem Hang zu Wortspielen. Am Anfang standen seine witzig-kulinarisch verbalhornten Songtitel und Musiker, so „Dancing in the Duck“, die „Ketchup Boys“, „Salmon & Garfunkel“, „John Lemon“ oder „Elton Scone“ – ein bisschen Englisch sollte schon sein, um darüber lachen zu können. Und dann erfand eine australische Köchin dazu noch die passenden Gerichte ...

Für Kenner dieser Musikszene mag das komisch sein, auch für Liebhaber flapsiger Textpointen („Mach Dich und Deine Zahnschuppe locker, dann bleiben auch die Nüsschen nirgendwo kleben!“) – diese Generation mag „der ganze Unsinn“ (Eigenlob) total amüsieren.



ALLES ÜBER LIEBESÄPFEL

Jenny Linford
„Tomate. Kochen - Braten - Einmachen“
Thorbecke
160 Seiten, 19,99 Euro
ISBN 978-3-7995-0682-3

Dies ist endlich mal wieder ein Stück Küchenliteratur, wie es praktisch veranlagten Hausfrauen und -männern gut gefällt: nur Rezepte, nur Produktfotos, keine Philosophie, kein Sex, keine Abschweifungen. Es dreht sich alles um die Titelheldin, im Französischen „Liebesapfel“ genannt.

Die Autorin, von der man auch kaum etwas erfährt (außer dass sie das Buch auf englisch verfasst hat), schreibt populär über „Tomatensorten und der richtige Umgang mit ihnen“, „wie man sie haltbar macht“ und „wie man sie selber zieht“.

Das Rezept-Repertoire reicht von libanesischen Klassikern bis zu indischen Strassengerichten, von Tomaten-Saucen bis -brot und -pizzen. Wer dieses Buch nicht kennt, weiß nicht, was man aus Tomaten alles machen kann.

Der Bison-Boom

von OTTO GOURMET

Sie sehen zwar schlecht, laufen dafür aber wie der Wind. Sie waren die Symbolfigur der Indianer, aber waren aufgrund der Besiedelung der amerikanischen Great Plains durch weiße Farmer nach 1862 über einen großen Zeitraum vom Aussterben bedroht: die imposanten Bisons aus der nordamerikanischen Prärie. Die mit einer leicht verfilzten Felldecke versetzten Bisons stehen zum Glück seit geraumer Zeit nicht mehr auf der roten Liste gefährdeter Arten, dem Engagement der Gründer des Yellowstone-Nationalparks sei dank. Kaum auszudenken, wären diese beeindruckenden Tiere von der Bildfläche verschwunden. Dank der Wiederbesiedlung leben mittlerweile ca. 400.000 Tiere in amerikanischen Nationalparks und in riesigen Herden privater Halter in den USA und Kanada und es ist mittlerweile auch moralisch wieder vollkommen vertretbar, das köstliche Fleisch des Bisons zu konsumieren. Schon seit einigen Jahren bietet OTTO GOURMET das zarte, frisch-würzige und fettarme Fleisch der Bisons an – sehr zur Freude nicht nur von eingefleischten Fans, sondern auch von Sportlern, für deren Ernährung die Eigenschaften des Bison-Fleisches ideal sind.

Die Zeiten, in denen die amerikanischen Büffel, deren biologischer Name Bison

ist, ein relativ unbeachtetes Dasein fernab der Zivilisation führten, sind eindeutig vorbei. Die Nachfrage nach dem Fleisch der Bisons boomt. Das ist nicht nur gut für Fleisch-Lieferanten wie OTTO GOURMET, sondern auch für Indianerstämme wie Sioux, Blackfeet und Crows. Fast wie in alter Tradition leben sie auch heutzutage wieder von den Tieren, jedoch diesmal, indem sie in ihren Reservaten neue Büffelherden aufziehen, um diese an interessierte Händler zu verkaufen. Einer der Gründe für die sukzessiv wachsende Beliebtheit liegt im Fleisch selber begründet. Mager und cholesterinarm, aber zugleich sehr aromatisch und mit einer feinfaserigen Textur, erfüllt das Bison-Fleisch absolut die Wünsche von Fleischliebhabern, die es gerne weniger fettdurchzogen mögen. Bison Fleisch ist sogar magerer als Geflügel, so bestätigen die Fleischexperten von OTTO GOURMET.

WILD WILD BEST

Neben der geringen Fettmarmorierung beeindruckt das Fleisch mit einer besonderen Aromatik, die nicht von ungefähr kommt: beim Grasens nehmen die robusten Bisons bis zu 180 verschiedene Kräuter und Mineralien auf, die dem Fleisch nicht nur einen einzigartig frisch-würzigen Geschmack verleihen, sondern auch einen gesundheitlichen Wert darstellen.

Darüber hinaus enthält es zahlreiche Vitamine und überproportional viel Eisen, Zink und Selen sowie leicht verdauliches Eiweiß. Da es vom Menschen schneller abgebaut werden kann, entsteht daher nach dem Verzehr kein unangenehmes Gefühl der Übersättigung. Rundum also ein optimales Fleisch für Sportler und für all jene, die gerne etwas Leichteres genießen wollen.

HOME IS WHERE THE PRAIRIE IS

Warum Bison kein Massenprodukt ist, zeigt schon allein die durchaus komplizierte Art und Weise der Haltung. Denn es ist nahezu unmöglich, die Wildrinder, die weder Rancher noch Geburtshilfe beim Kalben brauchen, zu domestizieren. Man kann sagen, sie sind für eine Stallhaltung schlichtweg ungeeignet. Das macht es zum einen für die Züchter aufwändiger, bewahrt aber zum anderen auch den geschichtsträchtigen Mythos, der um die eindrucksvollen Bisons aus der Prärie rankt. Eindrucksvoll ist allein schon ihr Äußeres: Mit bis zu 1,2 Tonnen sind die Bisons wahrlich keine Leichtgewichte und würden wahrscheinlich mit links einen Zaun durchbrechen. Daher ist es ein großes Ansinnen hiesiger Farmer, den Tieren in der nordamerikanischen Prärie ein derart glückliches Dasein zu bieten, so dass sie von allein bleiben

OTTO GOURMET QUALITÄTSUNTERSCHIED BISON

Bison	Standard	Gut	OTTO GOURMET
Schlachalter	12 – 40 Monate	12 – 30 Monate	24 – 30 Monate
Geschmack	Strenger Geschmack möglich	Neutraler Bisongeschmack	Harmonischer, zartwürziger Geschmack
Futter	Nicht bekannt	Geschmacksneutrales Weidegras	Präriegras mit Kräutern, Mineralien
Herkunft	Nicht bekannt	Europa, Kanada	Nordamerikanische Prärie

und ein Fluchtversuch nur graue Theorie bleibt. Die ursprüngliche Freilandhaltung und ökologische Ernährung der Wildtiere ist ein Muss, welche sich am Ende nicht nur in glücklichen Tieren, sondern auch positiv in der Qualität des Fleisches widerspiegelt. Denn gerade bei Bison macht sich eine minderwertige Qualität

des Fleisches sofort bemerkbar – in einem strengen statt harmonisch-zartwürzigen Geschmack. Wenn also Bison, dann aus einer hochwertigen Quelle, bitte.

TIPP: Auch als beliebtes Streetfood eignet sich Bison hervorragend, wie der

Bisonburger vom OTTO GOURMET-Küchenteam beweist!

Fotos: www.otto-gourmet.de

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

Bison Burger

designed by OTTO GOURMET

Rezept für 4 Personen

- 4 Bison Burger
- 80 g Roquefort
- 1 Apfel (Boskop oder Cox Orange)
- verschiedene Kressesorten
- Wildkräutersalat (mit essbaren Blüten)
- Walnusscreme

Zubereitung

Walnusscreme (100 ml Sonnenblumenöl, 150 ml Walnussöl, 1 Eigelb, 1 EL Essig, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, Zucker – alles auf Zimmertemperatur) zu einer glatten Masse mixen.

Den Apfel schälen, entkernen und in vier gleich große Scheiben schneiden. Die aufgetauten Patties kurz vor der Zubereitung aus der Kühlung holen und vom Vakuum befreien. 3 – 4 Minuten pro Seite auf einem Holzkohle- oder Gasgrill mit direkter mittlerer Hitze grillen. Nach der Hälfte der Zeit die Burger um 45° drehen, um das bekannte Grillmuster zu erhalten. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen. Alternativ die Patties in einer leicht gefetteten Pfanne von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 3 – 4 Minuten braten. Dann die Apfelscheiben je 45 Sekunden über direkter mittlerer Hitze rösten oder tosten.

Die untere Brötchenhälfte folgendermaßen belegen: mit dem Bisonburger, der Apfelscheibe, einigen Stückchen Roquefort, etwas Walnusscreme sowie Salat belegen und mit der oberen Brötchenhälfte schließen.





Königlich entspannen am Kronplatz

Die kleine Südtiroler Region bietet das spektakulärste Museum der Alpen und bodenständige Genussküche – zum Beispiel im Hotel Tanzer in Pfalzen

Gunther Schnatmann

In Italien lässt es sich trefflich und glücklich leben. Dass aber die „glücklichste Kleingemeinde“ des Landes ausgerechnet im äußersten Norden liegt – und nicht auf lieblichen toskanischen Hü-

geln mit Meerblick – überrascht. Bruneck am Fuße von Südtirols beliebtestem Skiberg Kronplatz hat diesen Titel 2015 unter 157 Mitbewerbern erobert. Tatsächlich ist das 15.000-Einwohner-Städtchen hervorragend herausgeputzt, verbindet den Charme mittelalterlicher Gassen und gemütlicher Straßencafés mit grandiosen Bergpanoramen.

Im Gegensatz zu Bozen und Meran ist Bruneck im Pustertal jedoch weniger touristisch überlaufen, die Gäste haben auch ringsum sehr viele Entdeckungsmöglichkeiten. Zum Beispiel das vor einem Jahr eröffnete Museum MMM Coronas auf dem abgeflachten Gipfel des Kronplatzes, das als

spektakulärstes Museum der Alpen bezeichnet werden kann. Nicht wegen der durchschnittlichen Exponate, die der südtiroler Extrembergsteiger Reinhold Messner hier zusammengetragen hat – alte Seile und Stiefel von Bergsteigerlegenden etwa. Das Besondere an diesem Museum ist „die Kombination aus Lage, Aussicht und Architektur“, so Messner selbst über sein insgesamt sechstes Museum.

Das ganzjährig geöffnete MMM Coronas wurde vom kürzlich viel zu früh verstorbenen Weltstar der zeitgenössischen Architektur, von Zaha Hadid, als eines ihrer letzten Werke entworfen. Die Architektur des größtenteils im Berginnern gelegenen Baus ist einzigartig. Wände, Decken, sowie auch von außen sichtbare architektonische Elemente wie der Eingangsbereich, die Panoramaterrasse sowie die Panoramafenster, wurden mit speziellen Fertigbetonteilen verkleidet. Mit doppelt gekrümmten Geometrien – an der Grenze des technisch Machbaren. Eine weiche, kurvige Architektur. Sehenswert im Sommer wie im Winter mit dem besonderen Charme, direkt von der Skipiste aus in Skischuhen ein Museum zu besuchen.

Kurvig geht es auch auf den Rad- und Wanderwegen in den Tälern rund um Bruneck zu. Immer an Bergflüssen entlang. Das hat den Vorteil, dass Radwanderer keine großen Steigungen bewältigen müssen. Bruneck liegt günstig an einer Kreuzung: dort wo der Pustertaler Radweg mit dem Ahrntaler Radweg zusammentrifft. Es ist also ein guter Ausgangspunkt, um den Pustertaler Radweg einmal flussab, einmal flussauf zu



Schwung im Beton: Messner-Museum innen

erkunden. Zudem ist das Bahnnetz hier bestens ausgebaut, so dass man nach längerer Tour das Rad einfach im Zug zurückbringt. Über den Radweg ins Tauferer Ahrntal bietet sich ein Ausflug zur sehenswerten Burg Taufers an, oder die längere und anspruchsvollere Runde bis nach Kasern und ins Schaubergwerk Prettau.

Freilich gibt es am Kronplatz auch mehr als genug steile Wege zum Bergwandern und Mountainbiken inklusive uriger Hütten und Berggasthöfe, die atemberaubende Ausblicke bieten. Aber die Region hat gleichzeitig eine vortreffliche Küche mit den bekannten italienischen Einschlägen, so dass ein Urlaub hier eher zum königlichen Genießen und Entspannen verführt, als zu pausenloser sportlicher Höchstleistung.

Die einzelnen Orte der Region haben sich auch immer mehr dem Wohlfühltourismus verschrieben. Im Frühsommer bietet zum Beispiel die Gemeinde Terenten Sonnenaufgangswanderungen mit der Alpinschule, meditative Atem- und Bewegungs-Übungen in der Natur, Kneippen im Bergbach oder Führungen durch den Kräutergarten und die Latschenkieferbrennerei Bergila. Im Gsieser Tal werden Genusswanderungen mit dem Alpinisten Simon Gietl offeriert. Mit ihm werden auf der Alm lokale Produkte wie Gsieser Speck und Schüttelbrot, Gsieser Käse, Gsieser Tee und zum Anstoßen hausgemachter Schnaps aus Taisten verkostet.

Die zahllosen Aktivitäten findet man immer aktuell auf der Internetseite des Tourismusverbandes www.kronplatz.com.

Ein Geheimtipp zum Nächtigen und abendlichen Genießen ist das Boutique- und Gourmethotel Tanzer in Issing bei Pfalzen, auf einem Hochplateau über Bruneck.



Hannes (l.) und Hans Baumgartner: Regionale Genussküche

Die Familie Baumgartner erwarb 1933 das „Tanzer Gut“ und seitdem ist der Hotel-Gasthof nun schon in der dritten Generation in deren Besitz. Seit 2015 erstrahlt das 4-Sterne-Haus mit 21 Zimmern und Suiten in neuem Glanz – es wurde mit sehr viel Holz aus der Region innen und außen stilvoll renoviert.

Die Küche von Hans Baumgartner und Sohn Hannes ist mit 14 Hauben vom Gault Millau versehen und in den gängigen Gastroführern lobend erwähnt. In der Tat macht es viel Spaß und bereitet

großen Genuss, mit Baumgartner bei den abendlichen 5-Gänge-Menüs kulinarisch quer durch Südtirol – mit Abstechern ins restliche Italien – zu reisen. Bodenständig mit Hirschkotelett an gegrilltem Blumenkohl und Hagebutte, raffiniert mit Thunfischwürfeln zu Erbsencreme, Peperoniconfit und Erdnüssen oder überraschend mit Erdäpfelpraline inklusive Speck, Graukäse und Zwiebel-espuma. Vorneweg und hinterher immer gerne überwiegend italienisch: Artischockenherzen mit Ziegenfrischkäse oder Rucolasorbet zum Beispiel. Beim Zubereiten lassen sich die Baumgartners auch regelmäßig bei ihren Küchenparties über die Schultern schauen.

Fotos: MMM Corones, Schnatmann und Tourismusverband Kronplatz, Udo Bernhart

Infos:

Tourismusverband Ferienregion
Kronplatz
I-39031 Bruneck
Michael Pacher Straße 11/A
Tel. +39 0474 555447
E-Mail: info@kronplatz.com
www.kronplatz.com

Gourmet- und Boutiquehotel Tanzer
I-39030 Pfalzen/Issing
Tel.: +39 0474 565366
Fax: +39 0474 565646
E-Mail: info@tanzer.it
www.tanzer.it



Jausenstationen: Traum-Panorama von Frühjahr bis Winter



Südtiroler Klassiker: Spinat- und Käse-Pressknödel auf Kraut

Sommer, Sonne, Grillen – Ein Stück Bahamas zwischen zwei Brötchen

Burger-Langusten für den besonderen Grillgenuss



Spiny Lobster, Hamburger Direktimporteure von Langusten aus den Bahamas, hat eine Burger-Languste auf den Markt gebracht. Die besonders kleinen und zartfleischigen Langustenschwänze können mit drei einfachen Schnitten in die perfekte Form für einen Burger gebracht werden. Mit seiner Idee, spezielle Langusten als Burger-

Grundlage anzubieten, greift das Unternehmen eine der heißesten Trends der Grillsaison 2016 auf: Exklusive Gourmet-Burger mit besonderen Zutaten. Premiere feierten die Burger-Langusten in den eigens kreierten Luxus-Burgern des Food-Trucks „Meatwagen“ auf dem diesjährigen Hamburger Hafengeburtstag. Die Langusten-Burger waren an al-

len vier Tagen schnell ausverkauft und sorgten für begeisterte Rückmeldungen der Kunden und viel Nachfrage bei Spiny Lobster.

Die Langusten von Spiny Lobster stammen aus Wildfang von den Bahamas und kommen in bester Qualität und ohne Zwischenhändler direkt in deutsche Küchen.

Für die Langusten-Burger wählt das Unternehmen die Schwänze junger Langusten aus, die rund 150 Gramm wiegen und so die perfekte Größe für einen Burger haben. Ein Kilo enthält sieben Langustenschwänze. Der Versand der tiefgefrorenen Ware aus dem Lager in Hamburg erfolgt in speziellen Kühlbehältern mit Trockeneis. Eingeschweißt in individuelle Verpackungen sind die Burger-Langusten einzeln entnehmbar und können nach kurzer Auftauphase nach Belieben mariniert und gegrillt oder gebraten werden. Tiefgekühlt sind die Langusten über ein Jahr haltbar.

Die Burger-Langusten lassen sich zu Hause ganz einfach und schnell für den Einsatz im Brötchen vorbereiten. Mit einem sogenannten Schmetterlingsschnitt wird die Fläche der kleinen Langusten vor dem Grillen verdoppelt, so dass sie optimal zwischen die Brötchenhälften passt. Dazu werden die Langustenschwänze nach dem Entfernen des Panzers am Rücken drei Mal mit einem scharfen Messer fast ganz durchgeschnitten und danach zu beiden Seiten aufgeklappt. Das gelingt nicht nur sehr leicht, sondern bietet im Ergebnis eine Languste in perfekter Form für einen Burger. Außerdem hat der Schmetterlingsschnitt den Vorteil, dass die Langusten auf dem Grill noch schneller gar sind und sich durch die größere Fläche mehr Röstaromen bilden können.

Rezeptinspiration

Langusten-Burger

*Burger-Languste im
Schmetterlingsschnitt
Burger-Brötchen
Cocktailsauce
Romanasalat
Tomaten
Radieschensprossen
Salz
Pfeffer*

Zubereitung:

Die mit dem Schmetterlingsschnitt präparierte Languste auf den Grill oder in die Pfanne legen. Von beiden Seiten knapp zwei Minuten goldbraun rösten. Mit Salz



und Pfeffer würzen. Das Burger-Brötchen aufschneiden und nach Belieben mit Salat, Tomaten und Radieschensprossen belegen. Die Languste mit dazu legen. Cocktailsauce oben drauf. Bun zusammenklappen. Reinbeißen – hmmm lecker!

Mexican Burger

*Burger-Languste im
Schmetterlingsschnitt
Burger-Brötchen
Guacamole: Avocado, Tomate,
Limettensaft & Kreuzkümmel
Mais
Rote Zwiebel
Koriander*

Zubereitung:

Die mit dem Schmetterlingsschnitt präparierte Languste auf den Grill oder in die Pfanne legen. Von beiden Seiten knapp zwei Minuten goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Guacamole mit dem, mit einer Gabel zerdrückten, Avocadofleisch, kleingeschnittener Tomate, Limettensaft und Kreuzkümmel zubereiten. Das Burger-Brötchen aufschneiden. Beide Brötchenhälften mit der Guacamole gut bestreichen. Nach Belieben mit Mais und roten Zwiebeln belegen, mit Koriander würzen. Die Languste mit dazu legen. Bun zusammenklappen. Reinbeißen – hmmm lecker!

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

Mehr zu Spiny Lobster und den 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 ein: **start16**.

Fotos: Spiny Lobster GmbH

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

Hattrick! Mövenpick Hotels & Resorts eröffnet drittes Haus in Qatar



Hotel Al Aziziyah Doha

Mövenpick Hotel & Resorts übernahm das Doha Hotel, zentral gelegen im bekannten Aspire Zone Sports Complex.

Mövenpick Hotels & Resorts wird ab Anfang Mai ein drittes Hotel in Doha betreiben – ein strategischer Schritt, der Katars aktuellen Status als anerkanntes Sportland und Gastgeber der Fußball-WM in 2022 nutzt und unterstützt.

Das 5-Sterne Mövenpick Hotel Al Aziziyah Doha bietet 139 Zimmer und liegt in der international bekannten Aspire Zone, auch Doha Sports City genannt. Das luxuriöse Gebäude im viktorianischen Stil wurde bisher als Grand Heritage Hotel Doha geführt.

Es ist sozusagen ein Hattrick für Mövenpick Hotels & Resorts in Doha, denn das Hotelunternehmen managt bereits das Mövenpick Hotel Doha und das Mövenpick Hotel West Bay Doha. Mit dem neuen Haus verfügt das Schweizer Hotelunternehmen insgesamt über mehr als 640 Zimmer auf der arabischen Halbinsel.

Das Mövenpick Hotel Al Aziziyah Doha wird nicht nur ein begehrtes Hotel für internationale hochklassige Sportteams sein, denn Aspire spielt eine wichtige

Rolle in Bezug auf die Fußball-WM, sondern auch für Geschäftsreisende und Gruppen.

Highlights des Mövenpick Hotel Al Aziziyah Doha sind seine vielseitigen Restaurantangebote, angefangen bei einer traditionellen Victoria Tea Lounge bis zum zeitgenössischen türkischen Restaurant Agora oder dem eleganten internationalen Blue, bekannt für Sushi, Steaks und einen spektakulären Blick in die Parkanlage. Weiterhin verfügt das Haus über einen luxuriösen Spa mit sechs Behandlungsräumen, Fitnesscenter und Innenpool sowie fünf Tagungsräume.

Nachhaltigkeit ist für die Mövenpick-Gruppe ein wichtiges Thema. „Grün“ auf höchstem Niveau – das sind die Mövenpick Hotels & Resorts, die durch Green Globe für ihr Nachhaltigkeitsbestreben als weltweit führend eingestuft werden. Mövenpick Hotels & Resorts konnte im aktuellen Report 2015 der Umweltorganisation eine durchschnittliche Erfüllungsquote von 84 Prozent erzielen. Das sind 2,5 Prozent mehr als der Durchschnitt aller von Green Globe zertifizierten Unternehmen weltweit (81,5 Prozent).

Diese Quote unterstreicht die Position des Schweizer Hotelunternehmens als

das am meisten ‚Green Globe zertifizierte Hotelunternehmen der Welt‘ – 63 von 83 aller internationalen Hotels und Resorts sind somit bereits von Green Globe positiv bewertet.

„Green Globe hat Mövenpick Hotels & Resorts bereits in 19 Ländern zertifiziert. Dies ist eindrucklich, wenn man die unterschiedlichen Länder und Kulturen und auch die verschiedenen Typen von Hotels und Märkten bedenkt,“ sagt Guido Bauer, CEO von Green Globe.

Deutsche Mövenpick Hotels unter den Besten

Der Green Globe-Report 2015 der Mövenpick Hotels & Resorts bewertet die deutschen Hotels besonders gut: Sowohl das Mövenpick Hotel Münster als auch das Mövenpick Hotel Stuttgart Airport & Messe konnte die hohe Erwartungshaltung von 98 Prozent erreichen; gefolgt vom Mövenpick Hotel Hamburg und dem Mövenpick Hotel München Airport mit jeweils 97 Prozent.

Außergewöhnliche Beispiele von ‚Best Practice‘-Aktionen wurden von Green Globe in Europa wie folgt hervorgehoben: Die Car-Sharing-Initiative des Mövenpick Hotel Berlin und die ‚Green Meetings‘ des Mövenpick Hotel Nürnberg Airport; dort sind unter anderem sogar die abgegebenen Stifte biologisch abbaubar.

Im Nahen Osten wurde das Mövenpick Resort Al Nawras Jeddah in Saudi-Arabien mit 92 Prozent am höchsten eingestuft, während in Afrika und Asien die besten Leistungen vom Mövenpick Hotel & Casino Cairo-Media City in Ägypten (92%) und vom Mövenpick Resort & Spa Karon Beach Phuket in Thailand (86%) erreicht wurden.

Foto: Mövenpick Hotels & Resorts

Weitere Informationen unter movenpick-hotels.com/de

Die Weichen für den Beginn einer neuen Ära sind gestellt:

Oliver Kraft wird Restaurantleiter im Lorenz Adlon Esszimmer

Wechsel an der Servicespitze des Lorenz Adlon Esszimmer: Oliver Kraft übernimmt ab dem 23. August nach knapp siebenjähriger, erfolgreicher Tätigkeit im Leipziger Restaurant „Falco“ die Leitung des mit zwei Michelin-Sternen, 18 Gault-Millau-Punkten und der Höchstbewertung des kulinarischen Reiseführers Gusto ausgezeichneten Gourmetrestaurants im Hotel Adlon Kempinski. Er folgt damit auf Boris Häbel, der sich ebenfalls nach sieben Jahren der neuen Herausforderung als Maître im Münchener Restaurant „Tantris“ stellt.



Oliver Kraft

„Ich habe sehr schöne Jahre in Leipzig verbracht“, so Oliver Kraft. „Wenn man sich beruflich wie privat so wohl fühlt, gibt es nicht viele reizvolle Alternativen. Das Lorenz Adlon Esszimmer gehört für mich ganz sicher dazu. Daher habe ich mich sehr über das Angebot gefreut und mich entschlossen, nach Berlin zurückzukehren. Ich bin gespannt auf das neue Team und habe bereits durch einige private Besuche erlebt, dass auch hier meine Philosophie einer professionellen und dabei lockeren Servicekultur gelebt wird.“

Neben dem Zwei-Sterne-Restaurant „Falco“ im Hotel The Westin, welches zu den

besten Adressen der Republik zählt, blickt der 39-Jährige auf weitere Stationen in der deutschen Spitzengastronomie zurück. So ist ihm auch Hendrik Otto nicht unbekannt. Beide haben bereits 2008 für anderthalb Jahre im Restaurant „Vitrum“ im Hotel Ritz Carlton Berlin zusammen gearbeitet und seitdem den Kontakt gehalten.

„Es macht uns stolz, mit Oliver Kraft einen sehr charismatischen, dynamischen und fachlich hervorragenden Restaurantleiter für das Lorenz Adlon Esszimmer-Team gewonnen zu haben“, sind sich Emile Bootsma und Hendrik Otto einig. „Er lebt unseren Anspruch wie seinen eigenen und wir verfolgen ein und dasselbe Ziel: den erfolgreichen Weg des Restaurants weiter voran zu treiben.“

Die Laufbahn des gebürtigen Baden-Württembergers begann 1998 mit dem Abschluss seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann im Hotel und Restaurant „Villa Hammerschmiede“ in Pfalz-Sölingen. Danach folgten Stationen u.a. im „Söl'ring Hof“ in Rantum auf Sylt (2000 - 2001), wo Kraft auf seinen ersten großen Mentor, Küchenchef Johannes King, traf, und im Ein-Sterne-Restaurant „Weber's Gourmet im Turm“, Stuttgart (2001 - 2003). Anschließend führte ihn sein Weg in das vom Guide Michelin ausgezeichnete Zwei-Sterne-Restaurant „Speisemeister“, Stuttgart, in welchem er zum ersten Mal als Restaurantleiter tätig war (2003 - 2007).

Seine Freizeit widmet Oliver Kraft dem Pool Billard, geht leidenschaftlich gern essen und nutzt seine Urlaube, um die Welt zu bereisen.

Foto: Hotel Adlon Kempinski

Tischreservierungen unter:
Tel. 030 - 2261 1960
www.lorenzadlon-esszimmer.de

Küchenparty mit Sven Niederbremer in der Weinstube Zwockelsbrück



Sven Niederbremer

Am Sonntag, 24.07.2016 findet um 17 Uhr in der Weinstube Zwockelsbrück in Neustadt/Weinstraße eine Küchenparty in Zusammenarbeit mit dem Weingut Theo Minges aus Flemlingen statt!

Erleben Sie in entspannter Atmosphäre, eine kulinarische Reise! Bei gutem Wetter auf der Terrasse!

Es erwarten Sie 10 Gänge, die Sie an diesem Tag direkt in der Küche abholen können und dort bietet sich dann auch die Gelegenheit für angenehme Gespräche mit dem Küchenteam der Weinstube.



Theo Minges, Martina Minges und Regine Minges vom VDP Weingut Theo Minges aus Flemlingen.

Die Weinmoderation an diesem Abend übernimmt Familie Minges persönlich. Reservierung erforderlich.

Foto: Sven Niederbremer, Fam. Minges

Reservierungen unter:
info@zwockelsbrueck.de

Europas beste Restaurants gekürt: OAD veröffentlicht Top 100+ Rangliste 2016

„Opinionated About Dining“ stellt sein aktuelles Jahresranking der besten europäischen Restaurants in Kopenhagen vor: Platz eins geht 2016 an Alain Passards „L'Arpège“ in Paris, doch auch elf Spitzenköche aus Deutschland schafften mit ihrer innovativen Küche den Sprung in die „Top 100+ European Restaurants“-Auswahl.

Opinionated About Dining (OAD), eine der wichtigsten Referenzen, wenn es um weltweite Restaurant-Rankings geht, veröffentlicht die fünfte Ausgabe seiner „Top 100+ European Restaurants“. Die gut gewahrten Platzierungen der aktuellen Europa-Liste wurden in Kopenhagen vorgestellt.

Den Spitzenplatz sichert sich erstmals Alain Passard vom mehrfach ausgezeichneten L'Arpège in Paris, der damit die baskischen Vorjahressieger aus dem Azurmendi auf Platz zwei verdrängt. Die visionäre Küche des Franzosen konnte die Jury, die die Meinungen von mehr als 4800 registrierten Restaurantgästen und Food-Bloggern wiedergibt, überzeugen: „Mit seinen produktorientierten Gemüsekreationen, bei denen die Zutaten meist aus eigenem Anbau stammen, brilliert Passard auf ganzer Linie“, würdigt der New Yorker OAD-Gründer Steve Plotnicki den Stil des Erstplatzierten. Seit 2011 honoriert das von ihm initiierte Bewertungssystem Jahr für Jahr herausragende Restaurants in verschiedenen Kategorien und erstellt welt- sowie landesweite Ranglisten.

In diesem Jahr wählten die Mitglieder der OAD-Community Restaurants aus insgesamt 16 europäischen Ländern in die Rangliste. Während Gourmetadressen in Frankreich (48), UK (28) und Italien (27) dominieren, finden sich auch elf deutsche Restaurants in der veröffentlichten 100+ Auswahl, die in Summe 200 Platzierungen ausweist. Als bestplatziertes Restaurant in Deutschland rückte das Vendôme in Bensberg von Platz 12 im Vorjahr auf Platz neun vor, gefolgt vom

Osnabrücker La Vie auf Platz 19 sowie dem Schloss Berg in Perl-Nennig an Position 22.

Neu ist die Vergabe von erstmals drei zusätzlichen Auszeichnungen: Als beste Neueröffnung wird das Disfrutar in Barcelona gewürdigt, welches sich gegen acht Mitbewerber in der Kategorie „Best New Restaurant“ durchsetzen konnte. Für den höchsten Neueinstieg von Null auf Platz 71 geht der entsprechende Award an das dänische Kadeau auf der Insel Bornholm, während René Redzepi mit der Auszeichnung „Special Culinary Achievement“ u.a. für seine gastronomischen Projekte in Japan und Australien geehrt wird. Auch die Auswirkungen der bereits im April erschienenen, neuen „Top 100 Classical and Heritage Restaurants“-Liste und die dadurch fortan getrennte Beurteilung von Traditionsrestaurants mit gleichgebliebener Stilisierung sowie jenen, die konstante Innovation suchen, zeigen sich deutlich. „Durch die neue Organisation der Bestenlisten sind knapp 60 Plätze frei geworden, die es unserer Jury erlaubten, neue Restaurants in das ‚Top 100+ European Restaurants‘-Ranking aufzunehmen“, erklärt Plotnicki.

Um die anerkannte Ehrung der Gastronomieszene entgegen zu nehmen, reisten viele der besten Köche Europas persönlich in die dänische Metropole. Kulinarisch wurde die Preisverleihung auf der Nimb Terrasse des Kopenhagener Tivoli von acht Gastköchen aus aller Welt begleitet – jedoch ausnahmsweise ohne Fine-Dining: Statt Gala-Menü gab es ein entspanntes Barbecue, bei dem neben skandinavischen Kochstars wie René Redzepi vom Noma, Christian Pugliesi vom Relae und Niccolai Norregrad vom Kadeau auch der Berliner Zwei-Sterne-Koch Tim Raue (selbst platziert auf 25) am Grill stand.



Das OAD-Ranking wird erstmals vom französischen Restaurant L'Arpège angeführt

Top 10 der Top 100+ European Restaurants 2016

- 1 L'Arpège – Paris, Frankreich
- 2 Azurmendi – Larrabetzu, Spanien
- 3 In de Wulf – Heuvelland, Belgien
- 4 Fäviken – Järpen, Schweden
- 5 Noma – Kopenhagen, Dänemark
- 6 La Marine – Noirmoutier, Frankreich
- 7 Etxebarri – Axpe-Marzana, Spanien
- 8 Diverxo – Madrid, Spanien
- 9 Vendôme – Bensberg, Deutschland
- 10 Restaurant Quique Dacosta – Dénia, Spanien

Die komplette „Top 100+ European Restaurants“-Bestenliste 2016 findet sich ab sofort unter:
http://opinionatedaboutdining.com/2016/oad_eu.html

Foto: Douglas McWall

Weitere Informationen und alle aktuellen sowie vorjährigen Ranglisten unter: www.opinionatedaboutdining.com

Küchenchef Uwe Seegert kehrt zurück ins Tschuggen Grand Hotel

Ab 1. Juni 2016 heisst der Küchenchef des Tschuggen Grand Hotel wieder Uwe Seegert. Das Luxushotel in Arosa ist dem Sternekoch bestens vertraut: Bereits von 2009 bis 2012 verantwortete er dessen kulinarisches Programm.

Rechtzeitig zur Sommersaison übernimmt Uwe Seegert die kulinarische Leitung des Tschuggen Grand Hotel in Arosa. Der neue Küchenchef ist ein bekanntes Gesicht: Er war bereits von 2007 bis 2012 im



Uwe Seegert

Tschuggen Grand Hotel tätig; die ersten beiden Jahre als Sous-Chef und ab 2009 als Küchenchef. Nach vier Jahren in seiner Heimat zieht es den 44-jährigen Düsseldorf nun zurück in die Bündner Berge, wo er das Zepter von seinem einstigen Nachfolger Tobias Jochim übernimmt. Als Executive Chef zeichnet Uwe Seegert mit seinem Team für das Wohl der Gäste in den fünf Speiselokalen des Fünfsternehauses verantwortlich. Eine Aufgabe, die dem diplomierten Küchenmeister besonders aufgrund ihrer Vielseitigkeit entspricht: „Im Tschuggen Grand Hotel hat jedes Lokal ein eigenständiges Konzept, wodurch sich zahlreiche kulinarische Möglichkeiten ergeben und ich meine Erfahrungen ideal einsetzen kann“.

Den Erfolg des hoteleigenen Gourmetrestaurants La Vetta hat der Sternekoch denn auch wesentlich mitgeprägt: 2012 wurde das Lokal unter seiner Leitung erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Foto: Tschuggen Hotel Group

Weitere Informationen unter:
www.tschuggen.ch
Tel.: +41 (0)81 378 99 99

MS EUROPA 2: Mit der Dreifach-Olympiasiegerin Maria Höfl-Riesch im Winter in die Südsee

Wenn die EUROPA 2 im November/Dezember vor den Südseeinseln kreuzt, wird die Olympiasiegerin Maria Höfl-Riesch an Bord sein. Höfl-Riesch hat exklusiv für das Luxusschiff von Hapag-Lloyd Cruises das Fitnesskonzept BE.YOU. entwickelt. Mit dem mitreisenden Spitzenkoch Michael Hoffmann wird die Südseereise nicht nur in sportlicher, sondern auch in kulinarischer Hinsicht zum Highlight.

Feinsandige Strände, artenreiche Tauchreviere und exotische Natur – die Südsee zählt zu den Sehnsuchtszielen der Welt. Zu Beginn der Reise passiert die EUROPA 2 den rund 80 Kilometer langen Panamakanal, bevor es weiter in Richtung Französisch-Polynesien geht. Während die Gäste an Land Entspannung an weißen Sandstränden genießen können, wartet an Bord das passende Gegenprogramm: Ein Workout mit der Dreifach-Olympiasiegerin Maria Höfl-Riesch. Die ganzheitliche Fitnessmethode BE.YOU. beginnt mit einer Körperanalyse der persönlichen Leistungsfähigkeit und wird jeweils individuell auf deren Ergebnisse abgestimmt. Die Südseekreuzfahrt im Winter 2016 ist eine der ausgewählten Reisen, auf denen Höfl-Riesch selbst an Bord ist und Trainingseinheiten leitet. Darüber hinaus lädt die Sportikone auch zu Vorträgen zum Thema Fitness und Motivation ein.

Auf der Kreuzfahrt bieten sich den Reisenden neben sportlichen Herausforderungen auch kulinarische Besonderheiten. Mit Michael Hoffmann ist ein berühmter Spitzenkoch an Bord. Bekannt als ehema-

liger Inhaber des Restaurants Margaux in Berlin (2003 – 2014), setzte Hoffmann mit seiner „Gemüseküche“ neue Maßstäbe im Hinblick auf die Nachhaltigkeit und Ethik des Kochens. Auf der Reiseroute von Colon nach Tahiti wird Hoffmann den Reisenden in der Kochschule einen exklusiven Einblick in sein Konzept geben und gemeinsam mit ihnen Speisen zubereiten. Michael Hoffmann kennt die EUROPA 2 bereits: Gemeinsam mit dem Küchenteam entwickelte er eine vegetarische Menükarte für das Luxusschiff.

Südseereise mit MS EUROPA 2: Vom 18.11. bis 05.12.2016 (17 Tage) von Colon nach Tahiti über Isla de Coiba/Panama, Taiohae/Nuku Hiva/Marquesasinseln/



Wenn die EUROPA 2 im November/Dezember vor den Südseeinseln kreuzt, wird die Olympiasiegerin Maria Höfl-Riesch an Bord sein und persönlich mit den Gästen trainieren. Höfl-Riesch hat exklusiv für das Luxusschiff von Hapag-Lloyd Cruises das Fitnesskonzept BE.YOU. entwickelt

Franz.-Polynesien, Atuona/Hiva Oa/ Marquesasinseln/Franz.-Polynesien, Rangiroa/Tuamotuinseln/Franz.-Polynesien und Moorea/Gesellschaftsinseln/Franz.-Polynesien.

Foto: Hapag-Lloyd Cruises

Weitere Informationen zur Reise unter:
www.hl-cruises.de/reise-finden/EUX1634

Flug storniert = Geld fürs Flugticket zurück

Herr Dr. Ulbrich, Sie sind Experte für Fluggastrechte und betreiben das Unternehmen Claim Flights, das Fluggastrechte für Reisende geltend macht. Kompensationen bei Flugverspätungen setzen Sie für Flugpassagiere schon länger um. Jetzt werben Sie auch mit einer Erstattung von Flugtickets. Was hat es damit auf sich?

Wir haben festgestellt, dass viele Passagiere ihre Flugreise nicht antreten – sei es aus gesundheitlichen, beruflichen oder privaten Gründen. Wir haben uns daraufhin gefragt, warum Kunden für eine Dienstleistung und die zusätzlichen Steuern und Gebühren zahlen sollten, wenn sie sie gar nicht in Anspruch nehmen. Mit unseren Anwälten haben wir uns daraufhin die rechtlichen Rahmenbedingungen angesehen und zwei Arten der Rückerstattung in unser Angebot aufgenommen: einmal die vor Abflug stornierten Ansprüche und die nicht stornierten Ansprüche.

Wie sehen diese Ansprüche genau aus?

Bei Flügen, die 7 Tage vor der Abreise storniert wurden, werden Passagiere vermutlich eine Rückerstattung von 95 Prozent oder sogar bis zu 100 Prozent des Flugpreises zurückbekommen. Wenn der Flug nicht vor dem Abflugtermin storniert wurde, haben Kunden dennoch einen Anspruch auf die Erstattung der mit dem Flugticket bezahlten Steuern und Gebühren, wie beispielsweise der Luftverkehrssteuer, den Flughafenentgelten, dem Kerosinzuschlag oder der Mehrwertsteuer.

Wovon ist abhängig, wie hoch der Erstattungsanspruch eines Reisenden ist?

Bei Flugtickets, die rechtzeitig vor Abflug storniert wurden, kann man mit einer Rückerstattung zwischen 95% und 100% rechnen. Eine Ausnahme gilt nur dann, wenn die Fluggesellschaft nachweisen kann, dass ihr durch die Stornierung Mehrkosten entstanden sind. Ohne nä-

here Angaben der Fluggesellschaft vor Gericht, stehen dem Reisenden 100 % des Ticketpreises zu (vgl. Az. 24 S 152/13, LG Frankfurt, 06.06. 2014).

Die Steuern und Gebühren, die die Fluggesellschaften bei nicht angetretenen Flügen in vollem Umfang erstatten müssen, hängen ganz maßgeblich vom Abflug- und Zielflughafen, der Reisedistanz, den jeweiligen Flughafengebühren und der Fluggesellschaft ab und liegen oft zwischen 30 und 90 Prozent des gesamten Flugticketpreises. Normalerweise sind das Luftverkehrssteuern, Flughafenentgelte, Luftsicherheitsgebühren, Kerosinzuschläge, Mehrwertsteuer und Versicherungsgebühren. Der Hintergrund dazu ist, dass die Fluggesellschaft diese Gebühren nur dann zahlen muss, wenn der Fluggast den Flug auch wahrnimmt. Diese Steuern und Gebühren zurückzuverlangen lohnt sich auch bei Flügen mit geringem Kaufpreis. So können selbst bei billigen Flugtickets, mit Kaufpreisen von nicht einmal 60 Euro, in einigen Fällen über 50 Euro zurückgefordert werden. Oftmals beträgt allein die Luftfahrtsteuer selbst bei billigen Tickets für Langstreckenflüge über 40 Euro.

Was empfehlen Sie Fluggästen, die absehen können, dass sie eine gebuchte Flugreise nicht antreten können?

Stornieren Sie den von Ihnen gebuchten Flug rechtzeitig vor der Abreise direkt und schriftlich bei der Fluggesellschaft – entweder per Brief, Fax oder E-Mail oder nutzen Sie einfach den Stornierungshelfer auf der Claim Flights-Webseite. Das Reisebüro oder Online-Portal, über das Sie die Flüge möglicherweise gebucht haben, ist für Ihre Stornierung nicht zuständig. Bitten Sie die Fluggesellschaft am besten auch gleich um eine Stornierungsbestätigung und heben Sie diese gut auf. Im nächsten Schritt können Sie Ihre Daten auf www.claimflights.de/Flugstornieren eingeben. Sie können uns sofort online per digitaler Unterschrift beauftragen. Eine Bestätigung erhalten

Sie nach 2 Stunden und innerhalb weniger Tage wird Ihr Fall von einem Juristen bearbeitet.

Viele Fluggesellschaften haben eine Rückerstattungsausschlussklausel in ihren AGBs. Sind Rückerstattungen bei diesen Flügen dann nicht möglich?

Nein, im Gegenteil. Die Anspruchsgrundlage basiert auf dem BGB und nicht auf den AGBs der Fluggesellschaften. Laut einem Urteil des Amtsgericht Frankfurt vom 18. November 2013 wird der Luftbeförderungsvertrag als Werkvertrag nach § 631 BGB <<http://reise-recht-wiki.de/bgb.html#point631>> gewertet. Die Leistung ist entsprechend erst mit der Durchführung eines erfolgreichen Fluges erbracht. Im Umkehrschluss kann ein Kunde den Luftbeförderungsvertrag bis zur Erbringung der Leistung laut § 649 <<http://dejure.org/gesetze/BGB/649.html>> BGB ohne Angabe von Gründen kündigen. Das Fluggastrecht gilt also dennoch uneingeschränkt – auch bei den sogenannten „nicht erstattbaren Flugtarifen.“

Sind die Preismodelle mit unterschiedlichen Stornobedingungen dann nicht hinfällig, wenn ein Fluggast ohnehin jeden Flug stornieren und mit einer Kostenerstattung rechnen kann?

Teilweise schon. Wenn ein Flugticket mit flexiblen Umbuchungs- und Stornobedingungen nur unwesentlich teurer ist, kann es jedoch sinnvoll sein, diesen Mehrpreis zu zahlen, um sich im Falle einer Stornierung oder Umbuchung die Zeit und Mühe für die Rückerstattung zu sparen.

Haben Reisende auch einen Anspruch auf die Erstattung des Flugticketpreises bei nicht angetretenen Pauschalreisen?

Bei Pauschalreisen werden die Flugpreise in der Regel nicht gesondert gelistet. Claim Flights kann die Rückerstattung des Flugpreises daher nicht für Sie überneh-

men. Eine vorab abgeschlossene Reise-rücktrittsversicherung verhindert jedoch, dass Sie auf den Kosten sitzen bleiben. Falls Sie keine abgeschlossen haben, empfehle ich Ihnen, Ihre Pauschalreisen über www.jumpflight.com einfach weiter zu verkaufen. Bei Individualreisen gelten übrigens andere Regeln als bei Pauschalreisen: Flugtickets, die im Rahmen einer Individualreise gebucht wurden, können über den Claim Flights-Flugticket-Stornierungsservice zurückerstattet werden.

Können Flugreisende Ihre Erstattungsansprüche bei nicht angetretenen Flügen bei den Fluggesellschaften auch selbst geltend machen? Und welche Rolle spielt Claim Flights in diesem Zusammenhang?

Ja, selbstverständlich können Kunden Ihre Ansprüche auch selbst bei den Airlines einfordern. Dazu ermutigen wir sie auch. Das Informieren, Schreiben und Kommunizieren mit den E-Mails kann jedoch sehr zeitaufwändig sein und geht oftmals ganz schön an die Nerven. Kunden werden zwischen Fluggesellschaften und Buchungsportalen beispielsweise hin- und her verwiesen oder für die Stornierung werden unzulässige Gebühren erhoben, die die Erstattungssumme, die dem Kunden zusteht, auf ein Minimum reduziert.

Viel zu wenige Reisende wissen über ihre Fluggastrechte Bescheid. Andere schrecken vor der langwierigen Auseinandersetzung mit den großen Fluggesellschaften zurück. Claim Flights bietet für diese Reisenden eine Instanz, die sich professionell für die Rechte einsetzt – im Zweifelsfall auch bis zum Gerichtsprozess. Und der Kunde geht keine Risiken ein. Gebühren werden nur im Erfolgsfall erhoben.

Claim Flights GmbH
Galileistr. 82
53177 Bonn
Zentrale Hotline: +49 (0)228 9293 9029
Durchwahl Rechtsabteilung:
+49 (0) 211 9598 9685
www.claimflights.de

Mönche, Bader, Wunderheiler – Stadttour zu Schauplätzen mittelalterlicher Medizin



Pünktlich zur Premiere des Musicals „Der Medicus“ im Schlosstheater Fulda hat das Tourismus und Kongressmanagement der hessischen Residenzstadt eine neue Stadtführung rund um das Thema Medizin im Mittelalter kreiert. Die rund einstündige Tour „Medicus & Co – Mönche, Bader, Wunderheiler“ führt Besucher beispielsweise zu den Marktplätzen der Stadt, auf denen im Mittelalter Bader und Gaukler auftraten, und erzählt von den damaligen Badstuben, die der Körperpflege, der Behandlung von Krankheiten und auch als gesellschaftlicher Treffpunkt dienten.

Höhepunkt des Spaziergangs ist der Besuch im beeindruckenden Strabo-Garten im normalerweise nicht zugänglichen Klausurbereich der Benediktinerinnen-Abtei St. Maria.

Im Sommer 2016 präsentiert der Musicalsommer Fulda bereits zum dritten Mal eine Welt-Uraufführung: Das von der Fuldaer spotlight musicals GmbH produzierte und von Dennis Martin komponierte Musical „Der Medicus“ nach dem Weltbestseller von Noah Gordon ist vom 17. Juni bis 28. August 2016 in Fulda zu sehen. Die packende Geschichte um einen jungen englischen Christen, der sich vor über 1000 Jahren als Jude ausgibt, um unter Arabern die Geheimnisse der Medizin zu studieren, wird dort als erste Bühnenszenierung weltweit gezeigt.

Foto: Christian Tech / TKM Fulda

www.tourismus-fulda.de
www.musicalsommer-fulda.de
Tourismus und Kongressmanagement
Fulda unter Tel.: +49 (0)661 102 1812

Klein aber fein: Das Hotel Portixol im exklusivsten Viertel von Palma de Mallorca

Wer einen kleinen Spaziergang aus dem Zentrum von Palma de Mallorca in Richtung des pittoresken Hafens von Portixol unternimmt, entdeckt das kleine, feine Hotel Portixol. Lediglich eine Promenade trennt das Portixol vom Meer. Exklusiv im schönsten Viertel von Palma gelegen, nur zehn Autominuten vom Flughafen entfernt, ist das Portixol ein besonderer „Place to be“ auf der spanischen Mittelmeerinsel.

Das 25-Zimmer-Hotel trägt die überzeugende Handschrift des schwedischen Hotelier-Ehepaars Johanna und Mikael Landström und ist eine Augenweide für jeden Liebhaber guten Designs. Seit Jahren hauchen die beiden europaweit traditionellen Hotels frische Lebensgeister ein. So auch dem Hotel Portixol. Dort ist ein bezaubernder Mix aus mediterranem Flair und skandinavischer Leichtigkeit gelungen. Das Restaurant des Portixol mit seiner Terrasse am Meer ist längst zu einem angesagten Feinschmeckertreff der Region avanciert. Im Spa des Hauses werden die Gäste von Kopf bis Fuß verwöhnt. Am Outdoor-Pool mit Sonnenterrasse und Schattendeck, in den Zimmern und im Restaurant – stets zieht das Meer die Blicke auf sich. Vor dem Hotel warten die Leihfahrräder für einen Trip in das Zentrum von Palma – zum Bummeln, zum Shoppen, zum Sightseeing u. v. m. Nur 20 Autominuten trennen die Golfer von sechs first class Golfplätzen rund um das Portixol, die das ganze Jahr über Saison haben (ermäßigte Greenfee für Hotelgäste). Alte Traditionen haben die Landströms im Portixol bewahrt – aufbereitet für eine neue Generation, die das gewisse Extra liebt und auf keinen Komfort verzichten möchte. Ein Doppelzimmer ist inklusive Frühstück ab 210 Euro buchbar.

Hotel Portixol
Carrer de la Sirena, 27
07006 Palma de Mallorca
Tel.: +34/971/271800
hotel@portixol.com
www.portixol.com

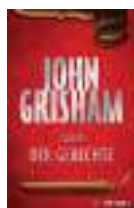


Leichte Küche mit vielen regionalen und saisonalen Produkten

Koch dich glücklich mit Cornelia Poletto
Frisch kochen - entspannt genießen

Cornelia Poletto
Gräfe und Unzer Verlag
192 Seiten, 19,99 Euro, ISBN: 978-3-833-85437-8

Cornelia Poletto erlebt immer wieder treue Kunden ihres Restaurants, die feststellen: Wenn ich jeden Tag bei Dir esse, dann fühle ich mich gut, dann brauche ich keine Diät. Die Vielzahl ihrer Kunden möchte sich mit guten Produkten bewusst ernähren. Als erfolgreiche Karrierefrau und Mutter kennt Poletto allerdings das Problem, diesen Wunsch im hektischen Alltag umzusetzen. Sie zeigt daher, wie auch im Alltag ein gesundes Wohlfühlessen auf den Tisch kommen kann: Mit vielen regionalen und saisonalen Produkten bietet sie eine leichte Küche, bei der nach dem Essen keine Reue folgt! Mit dieser frischen Wohlfühlküche leitet sie den Leser durch den Tag. Poletto entlarvt manch populären Ernährungsirrtum und gibt Hintergrundinformationen zu Produkten: So begleitet der Leser Poletto auf einen Wochenmarkt und erfährt dort, worauf sie beim Einkauf bestimmter Produkte wie z.B. Olivenöl oder Balsamico achtet. Bei Poletto kommt so der Spaß an guten Produkten und gutem Essen endlich wieder!



Gerechtigkeit mit allen Mitteln

Der Gerechte

John Grisham
Heyne Verlag
416 Seiten, 22,99 Euro
ISBN: 978-3-453-27068-8

Sebastian Rudd ist kein typischer Anwalt. Seine Kanzlei ist ein Lieferwagen, eingerichtet mit Bar, Kühlschrank und Waffenschrank. Er arbeitet allein, sein einziger Vertrauter ist sein Fahrer, der zudem als Leibwächter und Golfcaddie fungiert. Sebastian Rudd verteidigt jene Menschen, die andere als den Bodensatz der Gesellschaft bezeichnen. Warum? Weil er Ungerechtigkeit verabscheut und überzeugt ist, dass jeder Mensch einen fairen Prozess verdient. Mit Sebastian Rudd hat John Grisham seinen brilliantesten, eigenwilligsten und lebendigsten Helden geschaffen. Der Gerechte ist hart, clever und packend und zeigt den Meister des Justizthrillers in Höchstform.



Jubiläumsfall mit Wiedererkennungswert

Ewige Jugend: Commissario Brunettis
fünfundzwanzigster Fall

Donna Leon
Diogenes
336 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-257-06969-3

Brunettis Bravourstück. Der Commissario ermittelt in den Tiefen der Erinnerung: Contessa Lando-Continui möchte ihren Frieden finden, doch der tragische Sturz ihrer Enkelin in den Canale di San Boldo lässt ihr keine Ruhe. Was, wenn es kein Unfall war? Brunetti nutzt seine Connections, seine Einfühlung und seine Erfahrung. Der Jubiläumsfall.



Endlich ein Grillbuch, das anders is(s)t

Du grillst es doch auch!

Michael Quandt
Piper
224 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-492-05765-3

Grillen ist in, und die Zeiten, als nur fertig marinierte Schweinenackensteaks und Würstchen auf den Grill kamen, sind lange vorbei. Die richtigen Rezepte dazu liefert der BILD-Grillexperte Michael Quandt, seine abwechslungsreichen Grill-Ideen reichen von Entrecote mit Malzbiermarinade über Pulled Pork oder Gambas mit Wassermelone bis hin zu raffinierten Desserts, alles bebildert vom preisgekrönten Food-Fotografen Markus Bassler. Dazu gibt es jede Menge Tipps und Tricks, detaillierte Erläuterungen zu Zubehör, Sicherheit am Grill und den verschiedenen Garmethoden und -temperaturen. Deutscher Sieger des Gourmand World Cookbook Awards 2016.



Eine meisterhafte Erzählung – durchtrieben subtile Satire!

Und doch ist es Heimat

Jochen Metzger
Kindler
368 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-463-40673-2

Auch in Sandheim, einem kleinen badischen Dorf, hat der Krieg Spuren hinterlassen. Größere Einschlüsse sind ausgeblieben, aber die, die noch immer fort sind, werden schmerzlich vermisst: Väter, Söhne, Ehemänner, ohne deren Hilfe man Felder bestellen und das tägliche Leben meistern muss. Längst hat man sich den Umständen angepasst: Die Markthalle, in der einst Tabak gewogen wurde, ist zum Lazarett geworden, die Keller bieten Schutz vor Fliegerangriffen. Und dann heißt es, der Krieg sei verloren. Die deutschen Soldaten befinden sich auf dem Rückzug, jeden Tag erwartet man die Truppen der US-Armee. Zur gleichen Zeit wird ein marokkanisches Regiment unter französischer Flagge über den Rhein geschickt. Zweihundert Meter über das Wasser, zweihundert Meter ohne Deckung, zweihundert Meter in einem Boot einem Feind entgegen, der seine Heimat verteidigt. Und dann naht der einzige Tag, an dem der Krieg wirklich zu Gast ist in Sandheim.



Gourmetkrimi mit Geschichtsbewusstsein

Eskapaden: Der achte Fall für
Bruno, Chef de police

Martin Walker
Diogenes
400 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-257-06968-6

Das Périgord ist das gastronomische Herzland Frankreichs – neuerdings auch wegen seiner aus historischen Rebsorten gekelterten Weine. Doch die Cuvée Éléonore, mit der die weitverzweigte Familie des Kriegshelden Desaix an ihre ruhmreiche Vergangenheit anknüpfen will, ist für Bruno, Chef de police, eindeutig zu blutig im Abgang.



Herrlich verrückte Story

Mörder Anders und seine Freunde nebst dem einen oder anderen Feind

Jonas Jonasson
carlsbooks
352 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-570-58562-7

Johan Andersson – seit seinen zahllosen Gefängnisaufenthalten nur noch »Mörder-Anders« genannt – ist frisch aus dem Knast entlassen und braucht einen neuen Job sowie neue Freunde. Da kommt ihm die Begegnung mit der geschäftstüchtigen Pfarrerin Johanna Kjellander, die wegen ihrer atheistischen Gesinnung arbeitslos geworden ist, gerade recht. Zusammen mit dem Hotel-Rezeptionisten Per Persson gründen sie eine »Körperverschätzungsagentur« mit Mörder-Anders in der Rolle des Auftragsschlägers. Die Nachfrage läuft blendend. Bis Mörder-Anders nach dem höheren Sinn des Ganzen fragt, sich plötzlich für Gott interessiert und friedfertig werden will. Doch Stockholms Gangsterbosse haben mit ihm noch eine Rechnung offen und nehmen Mörder-Anders und seine Freunde gründlich in die Zange ...



Ernüchternd realistische Darstellung des Alltags im Alter

Wie Frank Derrick mit 81 Jahren das Glück kennenlernte

J.B. Morrison
Bastei Lübbe
288 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-7857-2538-2

Mit über achtzig Jahren ist es manchmal schwer, jeden Tag die Stunden totzuschlagen. Wie soll das erst werden, wenn man mit gebrochenem Arm und Fuß ans Haus gefesselt ist? Frank Derrick hat die schlimmsten Befürchtungen. Doch was zuerst wie eine mittelschwere Katastrophe aussieht, entpuppt sich als wahrer Glücksfall: Denn seine Pflegekraft Kelly wirbelt Franks Leben ordentlich durcheinander. Und schon bald wird ihm klar, dass es die kleinen Abenteuer des Alltags sind, die das Leben zu einem großen Wunder machen – egal, wie alt man ist.



Island Krimi

Schattenwege

Arnaldur Indriðason
Bastei Lübbe
432 Seiten, 22,99 Euro
ISBN: 978-3-431-03928-3

Ein Mann wird in seiner Wohnung in Reykjavík ermordet aufgefunden. Auf seinem Schreibtisch liegen Zeitungsausschnitte aus den Kriegsjahren, die von einem brutalen Mord berichten: Ein Mädchen wurde damals mitten in der Stadt erdrosselt, dort, wo in jener Zeit das Lager des amerikanischen Militärs war. Konráð, ein pensionierter Polizist, erfährt davon, und seine Neugier erwacht. Er hatte schon früher von dem ermordeten Mädchen gehört – aber warum sollte jemand Berichte über ihren Tod so lange Zeit aufbewahren?



Eine Zeitreise: in den hochmodernen Shakespeare-Kosmos

Der weite Raum der Zeit

Jeanette Winterson
Knaus
288 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-813-50673-0

Der Londoner Investmentbanker Leo verdächtigt seine schwangere Frau MiMi, ihn mit seinem Jugendfreund Xeno zu betrügen. In rasender Eifersucht und blind gegenüber allen gegenteiligen Beweisen verstößt er MiMi und seine neugeborene Tochter Perdita. Durch einen glücklichen Zufall findet der Barpianist Shep das Baby und nimmt es mit nach Hause. Jahre später verliebt sich das Mädchen in einen jungen Mann – Xenos einzigen Sohn. Zusammen machen sie sich auf, das Rätsel ihrer Herkunft zu lösen und alte Wunden zu heilen, damit der Bann der Vergangenheit endlich gebrochen wird. Jeanette Winterson spielt souverän mit Figuren und Handlung aus Shakespeares »Das Wintermärchen«.



Zwei Hänsel-und-Gretel-Krimis in einem Band

Knusper Knusper Morde

P.J. Brackston
Bastei Lübbe
640 Seiten, 7,00 Euro
ISBN: 978-3-404-20841-8

Gesternstadt, Bayern, 1776. Gretel (ja, DIE Gretel) muss nicht nur gegen Übergewicht, sondern auch gegen ständige Geldnot kämpfen, um sich und ihren alkoholkranken Bruder Hans zu versorgen (er leidet noch immer unter dem Hexentrauma). Und so nimmt sie die seltsamsten Aufträge als Detektivin an und schlägt sich mit magischen Katzenentführern, mordenden Zwergen, Froschbilder klauenden Verschwörern und so manch anderem märchenhaften Gesindel herum. Nicht ohne selbst in Gefahr zu geraten ... Enthält die beiden Romane Es war einmal ein Mord und Nürnberger Frösche.



Bissig, charmant und einfach hinreißend

Ein Katerleben

Edgars geheime Tagebücher

Susie Jouffa und Frédéric Pouhier
Bastei Lübbe
128 Seiten, 8,00 Euro
ISBN: 978-3-431-03942-9

Edgars Leben ist wirklich nicht leicht. Wäre Edgar kein Kater, könnte man sogar sagen, er führe ein richtiges Hundeleben. Warum das so ist? Edgar war es gewohnt, sich als Straßekater durchzuschlagen. Er war frei und ungebunden, doch nun ist das Undenkbare geschehen: Edgar wurde von einer Familie adoptiert, die in ihm vor allem das Haus- und Schmusetier sieht, und das gefällt dem misanthropischen Kater so gar nicht. Sein Leben und sein Leiden hält er fortan in einem Tagebuch fest, das hier bei uns nun erstmalig veröffentlicht wird. Ein Blick in die Abgründe der schwarzen Katzensseele, der nicht wahrer und auch nicht lustiger sein könnte!

EU-Erbrechtsverordnung – Was hat sich für Eigentümer spanischer Ferienimmobilien geändert?

Spanien – seit jeher eines der beliebtesten Urlaubsländer der Deutschen. Da ist es nicht erstaunlich, dass seit den 50er Jahren mit Vorliebe Wohnungen und Häuser auf der Iberischen Halbinsel, den Balearen und den Kanaren gekauft werden. Und trotz der allseits diskutierten Krise ist das Interesse am Immobilien-erwerb in Spanien nach wie vor groß.

Wer ein Häuschen in Spanien sein Eigen nennen darf, sollte ein besonderes Augenmerk auf seine Nachfolgeplanung legen. Dies gilt umso mehr, als dass am 16.08.12 die EU-Erbrechtsverordnung in Kraft getreten ist, die grundsätzlich auf Erbfälle seit dem 17.08.15 angewendet wird.

Die EU-Erbrechtsverordnung verfolgt in Erbfällen mit Auslandsberührung zwei Ziele. Zum einen soll es Erblässern einfacher gemacht werden, ihren Nachlass zu planen. Zum anderen soll es für die Erben schneller gehen, den Ablass abzuwickeln, indem die erforderlichen Verfahren verkürzt werden.

Das Grundkonzept der EU-Erbrechtsverordnung für all dies lässt sich wie folgt zusammenfassen: ein Erbfall, ein Gericht, ein Recht, ein Europäisches Nachlasszeugnis. Ein und derselbe Erbfall soll also im Prinzip vor den Gerichten nur eines Staates nach dem dort geltenden Recht abgewickelt werden.

So einfach, so gut. Doch die Verordnung hat gravierende Änderungen mit sich gebracht, über die sich viele keine Gedanken machen.

Galt bislang für deutsche Erblasser mit Grundeigentum oder Wohnsitz in Spanien noch deutsches Erbrecht (sogenanntes Staatsangehörigkeitsprinzip), richtet sich die Anwendung des Erbrechts seit August

2015 nach „dem gewöhnlichen Aufenthalt im Zeitpunkt des Todes“. Dies kann insbesondere für sogenannte „Spanien-Rentner“ oder in Spanien (auch) ansässige Berufstätige mit oder ohne mehrere Wohnsitze zu ungewollten Überraschungen führen: unter Umständen ist heute materielles spanisches Erbrecht anwend-



Rechtsanwältin Katharina Kroll

bar, welches beispielsweise das bei deutschen Ehepaaren so beliebte „Berliner Testament“, bei dem sich die Ehegatten zunächst gegenseitig zu Alleinerben einsetzen, nicht kennt.

Der Begriff des „gewöhnlichen Aufenthalts“ wurde gesetzlich nicht normiert, so dass dessen Ermittlung Probleme aufwerfen kann. Insbesondere diejenigen, die im Alter in regelmäßigem Wechsel eine Zeitlang in Spanien und eine Zeitlang in Deutschland leben und enge soziale Bindungen an beiden Orte haben, sollten die Frage ihres gewöhnlichen Aufenthalts auf den Prüfstand stellen.

Um ungewollte Ergebnisse zu vermeiden, bietet die Erbrechtsverordnung die Möglichkeit, eine Rechtswahl zu Gunsten des Heimatrechtes zu treffen. Die Rechtswahl muss in Form einer Verfügung von Todes wegen erfolgen.

Beispiel: ein deutscher Staatsangehöriger lebt in Palma de Mallorca und will, dass auf seinen Erbfall das deutsche und nicht das spanische Erbrecht anwendbar sein soll. Er muss eine Rechtswahl zugunsten des deutschen Rechts treffen.

Eine Rechtswahl zugunsten des Heimatrechtes ist ebenfalls zu empfehlen, wenn Unsicherheiten darüber bestehen, wo sich der gewöhnliche Aufenthalt befindet.

Da die Erbrechtsverordnung auch auf „Alt-Testamente“ anwendbar ist, d.h. auf solche, die vor dem 17.08.15 errichtet wurden, empfiehlt es sich, bestehende Verfügungen von Todes wegen daraufhin zu überprüfen, ob aufgrund der EU-weiten Änderungen Anpassungsbedarf besteht.

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

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

Weinkonsum: Nutzen und Risiko

Jüngst hat eine Gruppe von italienischen Wissenschaftlern die Nutzen-Risiko-Bilanz des Konsums von Wein und anderen alkoholischen Getränken kritisch unter die Lupe genommen und kommt zu folgendem Schluss: Unzweifelhaft gibt es negative UND positive Effekte beim Konsum alkoholischer Getränke. Dies hängt im Wesentlichen von der Dosis und dem Trinkmuster ab; ebenso ist die Wirkung bei verschiedenen Krankheitsbildern unterschiedlich.

Die Gesamtsterblichkeit bildet nach Ansicht italienischer Wissenschaftler am besten die Balance zwischen den positiven Effekten eines moderaten Weingenusses und den Gesundheitsschäden durch Alkoholabusus ab. In ihrem aktuellen Review fassen sie die Evidenz dafür zusammen (Crit Revs Food Sci Nutr 2016; 56:635–640). So haben prospektive Studien gezeigt, dass der Wein einen günstigen Effekt auf die Lebensdauer hat,

der über jenen des Alkohols hinausgeht. Dafür werden die Polyphenole des Weins verantwortlich gemacht, wie etwa die Flavanoide Myricetin und Quercetin, Catechin und Epicatechin, Proanthocyanidine und Anthocyanine, diverse Phenolsäuren sowie das Stilben Resveratrol.

Folgende Wirkungen der Weinphenole gelten als belegt und können die positiven Effekte des Weins auf das Herz-Kreislauf-Geschehen, aber auch auf Stoffwechselerkrankungen wie Diabetes erklären:

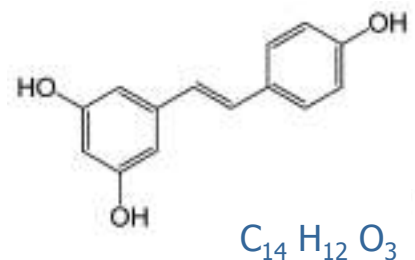
Weinphenole wirken

- . antioxidativ
- . neuroprotektiv
- . entzündungshemmend

Weinphenole

- . normalisieren den Blutzucker
- . verbessern die Gefäßendothelfunktion
- . hemmen die Blutplättchenaggregation

„Wundermolekül“ Resveratrol im Rotwein
(Worm, Belz, Stein-Hammer, DMW 2013)



Resveratrol (Stilben, Polyphenol)

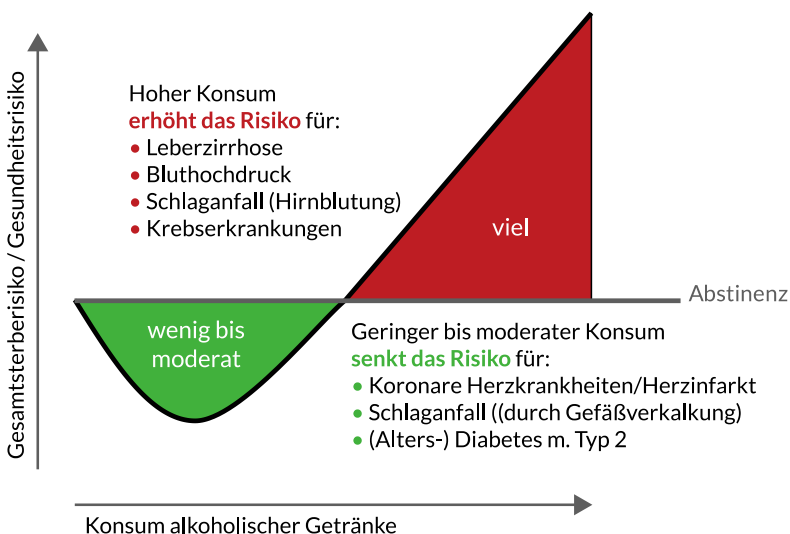
Wie epidemiologische Studien übereinstimmend zeigen, geht ein moderater Weingenuss von bis zu zwei Gläsern (ca. 0,4 l eines mittelgradigen Weins) für Männer und bis zu einem Glas für Frauen mit einer höheren Lebenserwartung einher, indem er das Risiko vor allem für kardiovaskuläre Erkrankungen reduziert und das allgemeine Krebsrisiko nicht beeinflusst. Daher wird das typisch mediterrane Trinkmuster – überwiegend Wein, regelmäßig, mäßig und bevorzugt zu den Mahlzeiten – inzwischen als Teil des gesunden mediterranen Lebensstils angesehen.

Quelle: Giacosa, A. et al.: Mediterranean way of drinking and longevity
Critical Reviews in Food Science and Nutrition 56:635–640 (2016)

Grafiken: Deutsche Weinakademie GmbH

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

Konsum alkoholischer Getränke und Gesundheit/Krankheit/Sterblichkeit



Jodtabletten-Debatte in NRW

Endokrinologen raten, Jod nur nach behördlicher Anordnung einzunehmen

Wenn bei einer Reaktorkatastrophe radioaktives Jod freigesetzt worden ist, bieten Jodtabletten einen gewissen Schutz. Denn hochdosiertes Jod in Form von Kaliumjodid-Tabletten blockiert die Schilddrüse und reduziert damit das Risiko für Schilddrüsenkrebs. Dosierung und Zeitpunkt der Einnahme müssen aber exakt nach Vorgaben der Behörden erfolgen. Die Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie (DGE) rät anlässlich der Jodtabletten-Debatte in Nordrhein-Westfalen von einer „vorsorglichen“ Eigenmedikation dringend ab. Zu hohe Joddosen schaden der Gesundheit. Die handelsüblichen Jodtabletten seien andererseits zu gering dosiert und reichten nicht zur „Jodblockade“, so die Hormonexperten. Die Bevölkerung solle sich auf die behördlichen Angaben zu Anlass, Zeitpunkt und Dosierung verlassen.

Ende Mai berichteten zahlreiche Medien, dass Nordrhein-Westfalen vorsorglich Jodtabletten für alle Schwangeren und Minderjährigen im Land kaufen werde. Sie sollen bei einem Reaktorunfall an diese zum Schutz vor Strahlenschäden der Schilddrüse verteilt werden. Hintergrund der Maßnahme sind die grenznah gelegenen belgischen Atomkraftwerke Tihange und Doel, die als störanfällig gelten. Professor Dr. med. Dr. h. c. Helmut Schatz von der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie (DGE) bekräftigt, dass die Einnahme von Kaliumjodid-Tabletten das vermehrte Auftreten von Schilddrüsenkrebs verhindert: „Nach dem Reaktorunglück im ukrainischen Tschernobyl vor 30 Jahren gaben die Behörden in Polen sofort Jodtabletten an Kinder aus. Im Unterschied zur Ukraine und zu Weißrussland stieg dort die Zahl der Schilddrüsenkarzinome bei Kindern und Jugendlichen nicht an.“

Radioaktives Jod wird bei einem Reaktorunfall freigesetzt. Es hat die gleichen chemischen und biologischen Eigenschaften wie das in der Nahrung vorkommende natürliche Jod und wird daher wie normales Jod in der Schilddrüse gespeichert. „Diese konzentrierte Speicherung in der Schilddrüse unterscheidet Jod von anderen Stoffen“, so Professor Schatz. „Durch die Einnahme von extrem hochdosierten Jodtabletten wird die Aufnahme des freigesetzten radioaktiven Jods in der Schilddrüse blockiert.“

Die WHO empfiehlt 130 Milligramm als Einmalgabe ein bis zwei Tage vor Eintreffen der radioaktiven Wolke. Drei Stunden später sind die Tabletten nur noch zu 50 Prozent wirksam, zehn Stunden später gar nicht mehr. Noch später kann die Einnahme sogar schaden, da dann das durch die Atmung schon aufgenommene radioaktive Jod langsamer ausgeschieden wird.

Jodpräparate, die als Schilddrüsen-supplemente für Schilddrüsenerkrankungen oder für Schwangere angeboten werden, sind für den Einsatz nach einem Störfall völlig ungeeignet, da sie um einige Zehnerpotenzen niedriger dosiert sind: Sie enthalten 100 bis 200 Mikrogramm und haben auch nicht die unten aufgeführten Nebenwirkungen. Der Höchstwert für die Jodzufuhr betrage in Deutschland 500 Mikrogramm pro Tag, so der Endokrinologe Schatz.

Professor Dr. med. Matthias Weber, DGE-Mediensprecher von der Johannes Gutenberg-Universität Mainz warnt vor den Folgen eines unbedachten Umgangs mit den hochdosierten Kaliumjodid-Tabletten: „Jod in diesen extrem hohen Dosen kann zu Störungen der Schilddrüsenfunktion wie zum Beispiel einer Überfunktion der Schilddrüse, einer Hyperthyreose,

mit Herzrasen, Schweißausbrüchen, Gewichtsverlust und Bluthochdruck führen.“ Auch ein Morbus Basedow oder eine chronische Schilddrüsenentzündung (Hashimoto-Thyreoiditis) könnten die Folge sein. DGE-Mediensprecher Weber fasst den Appell der Fachgesellschaft zusammen: „Niemand sollte zum Schutz vor möglichen Reaktorunfällen eigenständig hochdosierte Jodpräparate einnehmen. Wenn ein Reaktorunfall eingetreten ist, werden die Behörden unverzüglich die entsprechenden Informationen und Empfehlungen zur Einnahme von Jodtabletten bekannt geben.“

Literatur

Blog-Beitrag von Prof. Dr. med. Dr. h. c. Helmut Schatz vom 26. Mai 2016.
blog.endokrinologie.net/jodtabletten-zum-schutz-bei-reaktorunfaellen-2555/

Verwendung von Jodtabletten zur Jodblockade der Schilddrüse bei einem kerntechnischen Unfall.

Empfehlung der Strahlenschutzkommission. 24./25.02.2011
www.ssk.de

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

Freiheit für die medizinische Wissenschaft?

Ein Discounter bot ab Jahresbeginn 2016 ein Blutzuckerselbstmessgerät zum Preis von etwa 50 Euro an. Dieses hatte laut Datenblatt die ISO-Normen für präzise Blutzuckermessungen erfüllt:

Das Institut für Diabetes-Technologie Forschungs- und Entwicklungsgesellschaft mbH an der Universität Ulm, gegründet von einem meiner Lehrer nach seiner Emeritierung, Herrn Professor E. F. Pfeiffer in Ulm, hat dieses Gerät getestet und die Resultate auf dem Deutschen Diabetes Kongress vom 4. bis 7. Mai 2016 als Poster in der Late-Breaking-Session vorgestellt (1). Die Schlussfolgerung auf dem Poster lautete:

„Das getestete Blutzuckermesssystem zeigte in der Studie mit der eingesetzten Teststreifen-Charge im Mittel höhere Messwerte als die Labormethode. Zu hohe Messwerte können einerseits dazu führen, dass Hypoglykämien nicht erkannt werden. Andererseits besteht die Gefahr, dass Hypoglykämien ausgelöst werden, wenn die Insulindosis basierend auf zu hohen Messwerten berechnet wird. Auf dem Poster mussten die Namen von Hersteller und Vertreiber des geprüften Gerätes entfernt werden. Der Poster wies an der Pinwand Lücken auf, da die Namen herausgeschnitten werden mussten.

Der Referent stellt sich die Frage, inwieweit die Wissenschaft frei ist – und ob Firmeninteressen vor Patientensicherheit gehen.

Helmut Schatz

Literatur

(1) A. Baumstark, N. Jendrike, S. Pleus, D. Rittmeyer, C. Haug, G. Freckmann: Messgenauigkeit eines im Supermarkt erworbenen Blutzuckermesssystems. Poster LB 21.

51. Jahrestagung der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG), Berlin, 04. – 07. Mai 2016

Deutsche Gesellschaft für Endokrinologie
www.endokrinologie.net

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. 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.

Informationen im Internet:
Leitlinien der European Federation of Societies for Ultrasound in Medicine and Biology (EFSUMB): www.efsumb.org/guidelines/guidelines01.asp

DEGUM E.V.
Pressehaus/2209
Schiffbauerdamm 40
10117 Berlin
Tel.: +49 (0)30 2060 8888-0
Fax: +49 (0)30 2060 8888-9
E-Mail: geschaeftsstelle@degum.de
www.degum.de

Konsensuspapier zur chronisch-venösen Insuffizienz

Venenmedikamente sind wichtige Bausteine in der symptomorientierten Therapie

Die Bonner Venenstudie¹ hat gezeigt, dass nahezu ein Viertel der Deutschen im Alter von 18–79 Jahren an Krampfadern leidet und bei etwa 17 % fortgeschrittene Venenerkrankungen vorliegen. Unbehandelt verläuft die chronisch-venöse Insuffizienz (CVI) beim nicht bettlägerigen Menschen in aller Regel progredient. Ein möglichst frühzeitiger Therapiebeginn ist daher in jedem Fall anzustreben. Ein aktuelles Konsensuspapier zur symptomorientierten Behandlung von CVI² mit dem Kurztitel „Eine praktikable Empfehlung für Therapeuten“ gibt nun allen praktizierenden Ärzten und auch den Apotheken einen Leitfaden an die Hand mit dem Ziel, die Beschwerden der Patienten ebenso pragmatisch wie evidenzbasiert zu lindern und deren Lebensqualität zu verbessern.

Sanierung, Kompression und Medikamente

Da eine ursächliche Therapie der CVI nicht möglich ist, stützt sich die Empfehlung zur Behandlung auf drei Säulen mit nachgewiesener Wirksamkeit: invasive Therapie, Kompression und medikamentöse Behandlung. Objektive Symptome wie auch subjektive Beschwerden sind bei der Indikationsstellung immer zu berücksichtigen.

Zunächst sollten die Möglichkeiten einer funktionsverbessernden invasiven Therapie ausgeschöpft werden, bevor symptomatische Behandlungsoptionen zur Anwendung kommen. Falls eine Sanierung des venösen Gefäßbetts nicht gewünscht oder bei fortgeschrittenem Krankheitsbild nicht vollständig möglich ist, ist individuell abzuwägen, welche Art der symptomatischen Therapie am geeignetsten erscheint.

Therapietreue sollten bei dieser Entscheidung mit berücksichtigt werden. Wirksamkeitsnachweise liegen hier sowohl für die Kompressionstherapie als auch für verschiedene pflanzliche Venentherapeutika vor.

Nur geprüft wirksame Arzneimittel verwenden

Im Experten-Konsensus erhalten Venentherapeutika erstmalig den Stellenwert als wichtiger Baustein in der symptomorientierten Therapie. Es gilt dabei zu beachten, dass nur Präparate angewendet werden sollen, deren Wirksamkeit in Studien belegt ist. Zudem muss der Patient aufgeklärt werden, dass mit der vollen Wirksamkeit der pflanzlichen Präparate erst nach einer kontinuierlichen Einnahmezeit von mindestens zwei bis vier Wochen gerechnet werden kann.

Bei der fachlichen Beurteilung der Qualität und Wirksamkeit eines pflanzlichen Arzneimittels darf nicht nur die Ausgangspflanze, sondern es muss stets ein konkreter Extrakt bzw. ein bestimmtes Präparat im Fokus stehen. Denn neben dem Ausgangsmaterial bestimmen auch Erntemethode, Erntezeitpunkt und Extraktionsverfahren die Menge und Art der Inhaltsstoffe, die für die Wirkung verantwortlich sind. Für den standardisierten Roten Weinlaubextrakt AS 195 (Antistax® extra Venentabletten) konnten eine Rückbildung der Ödeme, ein deutlicher Anstieg der mikrovaskulären Durchblutung sowie eine damit einhergehende Linderung von Schmerzen, Schwere- und Spannungsgefühl in kontrollierten Studien nachgewiesen werden^{3,4,5}. Die konservative Therapie sollte bei chronischem Krankheitsverlauf immer langfristig angelegt werden.

Deutschen Gesellschaft für Phlebologie. Epidemiologische Untersuchung zur Frage der Häufigkeit und Ausprägung von chronischen Venenkrankheiten in der städtischen und ländlichen Wohnbevölkerung. Phlebologie 2003; 32: 1–14

² Stücker M, Debus S, Hoffmann J, Jünge M, Kröger K, Mumme A, Ramelet AA, Rabe E. Konsensuspapier zur symptomorientierten Therapie der chronischen Venenerkrankungen. JDDG 2016 (zur Veröffentlichung angenommen)

³ Kalus U et al. Improvement of cutaneous microcirculation and oxygen supply in patients with chronic venous insufficiency by orally administered extract of red vine leaves AS 195: a randomised, double-blind, placebo-controlled, crossover study. Drugs RD 2004; 5: 63–71

⁴ Rabe E et al. Efficacy and tolerability of red-vine-leaf extract in patients suffering from chronic venous insufficiency – results of a double-blind placebo-controlled study. Eur J Vasc Endovasc Surg 2011; 41: 540–547

⁵ Kiesewetter H et al. Efficacy of orally administered extract of red vine leaf AS 195 (folia vitis viniferae) in chronic venous insufficiency (stages I–II). A randomized, double-blind, placebo-controlled trial. Arzneimittelforschung 2000; 50: 109–117

Weitere Details zur Studie:
Petersen & Partner
Pharma Marketing GmbH
Milchstraße 21
20148 Hamburg
Germany
Tel.: +49 (0)40.56 00 75-21
Fax: +49 (0)40.56 00 75-30

Die Wünsche des Patienten sowie seine

¹ Rabe E et al. Bonner Venenstudie der

Präanalytik bei Interpretation von PSA und fPSA-Ergebnissen wichtig

Proben zur Bestimmung des freien PSA schnell messen

Präanalytische Faktoren können die Messung von Laborparametern erheblich beeinflussen und müssen daher in die Interpretation von Laborergebnissen berücksichtigt werden. Die Konzentration des freien Prostata-spezifische Antigen (fPSA) sinkt bei Raumtemperatur recht schnell ab, so dass die Messung nach der Blutabnahme innerhalb weniger Stunden erfolgen sollte. In der kurzen Zeit zwischen Probenentnahme und Messung liegt einer der Vorteile für die patientennahe Messung des freien PSA, wie sie seit kurzem mit dem kleinen Point-of-Care Messgerät concile® Q100 innerhalb von 20 Minuten erfolgen kann. Das Gerät ermöglicht neben PSA und fPSA die Bestimmung vieler weiterer Parameter innerhalb von 10 – 20 Minuten direkt in der Praxis.

Der schnelle Abbau des freien PSA in Patientenproben kann dazu führen, dass Tumore übersehen werden. Freies PSA ist bei Zimmertemperatur nur einige Stunden stabil, Gesamt-PSA dagegen mehrere Tage. Daher sinkt die Konzentration des freien PSA in der Probe schneller ab, was zu artifiziell erhöhten Ergebnissen für den fPSA/PSA-Quotienten führen kann. Zwischen Blutentnahme und fPSA-Messung sollten möglichst nicht mehr als 5-6 Stunden bzw. nach Lagerung bei 4°C nicht mehr als 24 Stunden vergehen.¹

¹ Fornara P, Fischer K, Luboldt HJ, Doehn C, Semjonow A: Einfluss von Präanalytik und Analytik auf die Aussagekraft des prostataspezifischen Antigens. Deutsches Ärzteblatt 2004;101(25):A1820-A1823.

concile GmbH
Kronenmattenstr. 6
79100 Freiburg
Telefon: 0173-5969163
www.concile.de

Asiatische Tigermücke in Deutschland birgt „potenzielles Risiko für die öffentliche Gesundheit“

Experten sehen Handlungsbedarf im Umgang mit der asiatischen Tigermücke. Doch nur vier Bundesländer gehen derzeit aktiv gegen den Eindringling vor. Das geht aus einer Umfrage des ARD-Politikmagazins „Report Mainz“ hervor. Die Expertenkommission „Stechmücken als Überträger von Krankheitserregern“, der u. a. das Friedrich-Loeffler-Institut, Robert-Koch-Institut und das Bernhard-Nocht-Institut für Tropenmedizin angehören, haben zur Ausbreitung der asiatischen Tigermücke (*Aedes albopictus*) in Deutschland vor kurzem ein Positionspapier veröffentlicht. Darin heißt es, die Anwesenheit der Mücke müsse „bereits jetzt als potenzielles Risiko für die öffentliche Gesundheit gesehen werden“. Es könne zu „kleinräumigen Epidemien“ kommen.

Die asiatische Tigermücke ist ein effektiver Überträger zahlreicher Krankheitserreger, darunter das Dengue-Fieber-Virus, das Chikungunya-Virus und das Westnil-Fieber-Virus. Infektionen mit diesen Erregern können lebensgefährlich sein. Dr. Helge Kampen vom Friedrich-Loeffler-Institut, Leiter der Geschäftsstelle der Expertenkommission, sagt gegenüber „Report Mainz“: „Wir sind der Ansicht, dass man jetzt am Anfang handeln muss, zu einem Zeitpunkt, wo es aussieht, als würde sich die Mücke dauerhaft ansiedeln. Wenn wir abwarten, dann könnte es zu spät sein.“ Es gäbe mittlerweile zwar mehrere geförderte Forschungsprojekte zur asiatischen Tigermücke.

Aber die Bundesländer müssten selbst entscheiden, ob sie auch für die Bekämpfung finanzielle Mittel einplanen. „Es muss einfach zukünftig dafür gesorgt werden, dass Personal bereitsteht, das in der Lage ist, auch eine Stechmückenbekämpfung durchzuführen“, sagt Dr. Helge Kampen.

„Report Mainz“ hat die Landwirtschafts-

und Gesundheitsministerien der Länder gefragt, ob sie die Ausbreitung der Tigermücke bekämpfen. Die meisten der Bundesländer sehen keinen Handlungsbedarf und verweisen auf den Ermessensspielraum im Infektionsschutzgesetz. Demnach müssen die zuständigen Behörden die Mücke erst dann bekämpfen, wenn durch sie wirklich Krankheitserreger verbreitet werden. Wenn lediglich die Mücken da sind, aber nicht infiziert sind, liegt es im Ermessen der Behörden, ob sie freiwillig gegen die Mücke vorgehen. Nur Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg sowie Hamburg und Bremen gehen jetzt schon aktiv gegen die Ausbreitung vor.

Die asiatische Tigermücke stammt ursprünglich aus dem asiatisch-pazifischen Raum, ist aber mittlerweile in 19 europäischen Ländern, vor allem in Südeuropa, etabliert. Dort kam es in den letzten Jahren wiederholt zu Krankheitsausbrüchen von Dengue und Chikungunya, die direkt mit der Tigermücke in Verbindung gebracht wurden. Inzwischen wird die asiatische Tigermücke auch immer häufiger in Deutschland nachgewiesen. Sie wird wahrscheinlich über den Kraftfahrverkehr aus Südeuropa hierher eingeschleppt. In Baden-Württemberg, Bayern, Thüringen und Nordrhein-Westfalen wurden bereits Exemplare gesichtet. An einigen Stellen wurden größere Populationen festgestellt, etwa in Freiburg und Heidelberg. In Freiburg könnte die Mücke sogar schon überwintert haben.

Quelle: Report Mainz vom 17. 5. 2016

www.reportmainz.de

Frauenärzte warnen: Sommerkrankheit Scheideninfektion wieder auf dem Vormarsch

Juckreiz, Brennen, Ausfluss und Schmerzen: Das sind typische Symptome einer Scheideninfektion, die in diesen Tagen wieder auf dem Vormarsch ist.

„Mit dem Frühjahr und steigenden Temperaturen nehmen auch die Scheideninfektionen insbesondere bei jüngeren Frauen erneut zu. Gründe sind die Wärmeentwicklung, das Schwitzen und, getriggert durch den Frühling, eine erhöhte sexuelle Aktivität“, sagt Frauenarzt Dr. Jürgen Klinghammer, Vorstandsvorsitzender der Ärzteorganisation GenoGyn. Die zunehmende Selbstbehandlung sehen die Frauenärzte kritisch, denn Scheideninfektionen, die zu den häufigsten gynäkologischen Erkrankungen der Frau zählen, können vielfältige Ursachen haben, die gezielt behandelt werden müssen. Andernfalls drohen Unterbehandlung und Rezidive oder eine gänzlich falsche Behandlung mit unter Umständen weitreichenden Folgen.

Auch eine erhöhte sexuelle Aktivität kann eine Scheideninfektion begünstigen, denn die Samenflüssigkeit verändert den normalen sauren pH-Wert der Scheidenflora und macht sie anfälliger für Infektionen.

Sommerliche Badefreuden tun ein Übriges: Wasser und nasse Badebekleidung lassen die Schleimhäute im Intimbereich aufquellen und erleichtert das Eindringen von Pilzen; Chlorwasser in öffentlichen Schwimmbädern kann überdies die empfindliche Scheidenflora stören, sodass schädliche Keime leichtes Spiel haben.

„Dass ein Großteil der betroffenen Frauen zunächst in Eigenregie eine Blindbehandlung mit freiverkäuflichen Wirkstoffen wie Metronidazol oder Dequalinium versucht, führt vielfach zu einer Unterbehandlung und zu Rezidiven“, warnt der Vertreter der GenoGyn.

„Ob es sich um einen Scheidenpilz oder eine bakterielle Vaginose durch Darmbakterien oder andere Verursacher handelt, kann letztlich nur mithilfe genauer Diagnostik, das heißt durch einen mikroskopischen Abstrich und das Anlegen von Kulturen, durch den Frauenarzt geklärt werden, der auch die geeignete Therapie veranlasst.“ Eine weitere Gefahr: Viele sexuell übertragbare Erkrankungen wie eine Trichomonaden-Infektion, Genitalherpes, Gonorrhö oder die häufige Chlamydien-Infektion, die unbehandelt zu Unfruchtbarkeit führen kann, verursachen die gleichen Symptome wie eine Scheideninfektion.

Der beste Schutz ist eine intakte Vaginalflora. Dort überwiegen die milchsäureproduzierenden sogenannten Döderleimbakterien, die für ein saures Milieu sorgen und verhindern, dass sich krankmachende Bakterien und Pilze vermehren. Übertriebene Hygiene mit aggressiven Seifen, Intimsprays und vor allem Scheidenspülungen sind deshalb nicht angezeigt - sie zerstören das natürliche Gleichgewicht des Scheidenmilieus. Zur Prävention einer Scheideninfektion raten die Frauenärzte der GenoGyn allerdings zur Pflege der äußeren Scheide zum Beispiel mit parfümfreiem Melkfett. Auch Milchsäure-Zäpfchen können zur Prophylaxe, oder nach dem Geschlechtsverkehr angewendet, hilfreich sein. Dr. Jürgen Klinghammer: „Vor allem bei Patientinnen mit wiederkehrenden bakteriellen Vaginosen oder Pilzkrankungen sind eine umfassende Diagnostik, Beratung und unter Umständen eine Mitbehandlung des Darms erforderlich, denn die Darmflora beeinflusst auch die Gesundheit der Scheidenflora.“

Ärzte können Bewertungen löschen lassen – ohne vor Gericht zu ziehen!

Bewertungs-Portale für Ärzte gewinnen zunehmend an Bedeutung. Kein Wunder. Arztwahl ist Vertrauenssache und Patienten haben kaum eine Möglichkeit, die Qualität ihres Arztes zu überprüfen. Einer Studie der Universität Nürnberg zufolge entschieden sich 2013 rund 65 Prozent der Nutzer von Bewertungsportalen auf Grundlage einer Bewertung für oder gegen einen Arzt.

Das Problem bei Bewertungsportalen: Nicht immer bewerten Patienten objektiv und sachlich richtig.

Im März dieses Jahres hat der Bundesgerichtshof ein wegweisendes Urteil verkündet, das die Rechte von Ärzten stärkt und dem Ärztebewertungsportal Jameda verstärkte Prüfpflichten auferlegt.

„Beim Thema Online-Bewertungen wissen Ärzte oft nicht, wie gut ihre Chancen, gegen Bewertungsportale vorzugehen, tatsächlich sind“, so Dr. Daniel Biene, CEO und Mitgründer von Legalbase. „Ungerechtigte Bewertungen können nach dem BGH-Urteil deutlich schneller und einfacher gelöscht werden. Ein Gerichtsprozess wäre erst der letzte Schritt.“

Möchte ein Arzt gegen eine negative Bewertung vorgehen, kann er bei Legalbase die Erfolgchancen zunächst von einem Anwalt kostenfrei prüfen lassen. Besteht Aussicht auf Erfolg, erhält das Portal ein anwaltliches Schreiben mit einer Löschungsaufforderung. Weigert sich das Portal, schätzt der Anwalt ein, ob eine Abmahnung oder gerichtliche Schritte sinnvoll sind und führt diese bei Aussicht auf Erfolg durch.

GenoGyn
Tel.: 0221 / 94 05 05 390
www.genogyn.de

Legalbase Digital GmbH
Spreeufer 5
10178 Berlin
www.legalbase.de

WHO empfiehlt Schnelltest für extensiv resistente Tuberkulose



Mit einem XDR-TB-Schnelltest der Hain Lifescience GmbH liegt das Ergebnis, ob eine extensiv resistente TB besteht, bereits nach nur wenigen Stunden vor, statt wie bei konventionellen Verfahren erst nach mehreren Wochen

Die WHO hat eine Empfehlung für einen Tuberkulose-Schnelltest der Firma Hain Lifescience GmbH veröffentlicht. Damit lässt sich der Nachweis von resistenten TB-Erregern beschleunigen und die Medikation der Patienten zeitnah und individuell anpassen. Darüber hinaus werden die Chancen auf einen Behandlungserfolg erhöht.

Tuberkulose (TB) ist nach wie vor eine weit verbreitete Krankheit. Im aktuellen Tuberkulose-Report der Weltgesundheitsorganisation (WHO) wird geschätzt, dass im Jahr 2014 weltweit fast zehn Millionen Menschen daran erkrankt sind. Insgesamt 1,5 Millionen Menschen sind im selben Jahr an TB gestorben. Dazu tragen auch Antibiotikaresistenzen bei, die sich bei der TB mittlerweile ausgebildet haben. Laut WHO handelt es sich bei ca. fünf Prozent aller Fälle um eine multiresistente TB (MDR-TB). Bei diesen TB-Erregern sind mindestens die beiden wichtigsten Erstrangmedikamente (Rifampicin und Isoniazid) unwirksam. In diesen Fällen kommen sogenannte Zweitangmedikamente zum Einsatz. Die Behandlung ist oft weniger wirksam, sehr langwierig und hat deutlich mehr Nebenwirkungen. Bei einigen TB-Erregern wir-

ken diese Medikamente ebenfalls nicht mehr. Man spricht hierbei von einer extensiv resistenten TB oder von XDR-TB. Um Fehlbehandlungen und eine weitere Zunahme von Resistenzen zu verhindern, hat die WHO nun einen XDR-TB-Schnelltest empfohlen. Da das Ergebnis bereits nach nur wenigen Stunden vorliegt, statt wie bei konventionellen Verfahren erst nach mehreren Wochen, kann die Behandlung sofort angepasst werden. Dies erhöht die Wirksamkeit der Therapie, reduziert die Behandlungskosten sowie das Risiko, dass sich weitere Antibiotikaresistenzen ausbilden, und erhöht gleichzeitig die Chance auf einen Behandlungserfolg. „Wir sind sehr stolz, dass die WHO unseren Test empfiehlt. Bereits 2008 hat sie eine Empfehlung für unseren MDR-TB-Test ausgesprochen. Mit solch innovativer Diagnostik möchten wir unseren Teil im Kampf gegen die Tuberkulose beitragen“, erklärt David Hain, Geschäftsführer von Hain Lifescience.

Foto: obs/Hain Lifescience GmbH

Hain Lifescience GmbH
Tel.: +49 (0) 74 73- 94 51-0
www.hain-lifescience.de

DCGI erteilt beschränkte Marktzulassung für erstes allogenes Zelltherapie-Produkt in Indien

- DCGI erteilt dem Stempeucel®-Medizinprodukt zur Behandlung von kritischer Gliederschämie aufgrund des Buerger-Syndroms eine beschränkte Marktzulassung.
- Stempeucel® ist damit das fünfte Stammzellenprodukt, das von einer Regulierungsbehörde irgendwo in der Welt zugelassen wird.
- Das Buerger-Syndrom (auch Thromboangiitis Obliterans genannt) stellt einen bislang wichtigen ungedeckten medizinischen Bedarf in Indien und weltweit dar.
- Schätzungsweise 1.000.000 Menschen in Indien und zwei von 10.000 Personen in der Europäischen Gemeinschaft und in den USA sind von dem Buerger-Syndrom betroffen.

Research, ein Konzernunternehmen der Manipal Education and Medical Group und ein Joint Venture mit der Cipla Group, gab bekannt, dass der Drugs Controller General in Indien der Herstellung und dem Vertrieb des Stammzellen-basierten biologischen Produkts von Stempeucel® zur Behandlung des Buerger-Syndroms eine beschränkte Zulassung erteilt hat. Das Buerger-Syndrom tritt selten auf und ist eine schwere Erkrankung der Blutgefäße der Beine. Es ist durch eine Entzündung und Verstopfung der Gefäße in den Extremitäten gekennzeichnet, die zu einem verminderten Blutfluss in diesen Bereichen führen und dadurch starke Schmerzen und Geschwüre oder Nekrosen verursachen, die letztendlich eine Amputation erforderlich machen können. Die Behandlung mit Stempeucel®

zielt darauf ab, die begrenzte Fähigkeit des Körpers zu verbessern, den Blutfluss im ischämischen Gewebe wiederherzustellen, indem sie die Entzündung reduziert und die Neovaskularisation verbessert.

Die Entwicklung von Stempeucel® zur Behandlung des Buerger-Syndroms dauerte fast neun Jahre. Die europäische Arzneimittelagentur (EMA) hat Stempeucel® als ein Arzneimittel für neuartige Therapien (ATMP) eingestuft und ihm den Orphan-Drug-Status zur Behandlung des Buerger-Syndroms erteilt.

Ärzten steht nun eine serienmäßig produzierte Standard-Stammzellentherapie zur Verfügung, um das Buerger-Syndrom zu bekämpfen. Ganz ähnlich wie bei der Einführung von Antibiotika Ende der 1920er Jahre haben wir nun offiziell mit Stammzellen den ersten Schritt in dieses neue Paradigma der Medizin getan.“

Über das Buerger-Syndrom

Thromboangiitis Obliterans (Buerger-Syndrom, Winiwater-Buerger-Krankheit) ist eine rezidivierende progressive Entzündung und Thrombose (Blutgerinnung) kleiner und mittelgroßer Arterien und Venen der Füße. Sie wird stark mit dem Konsum von Tabakprodukten, hauptsächlich dem Rauchen, aber auch mit dem Konsum von rauchfreiem Tabak in Verbindung gebracht. Das Medikament Stempeucel soll durch entzündungshemmende und immunmodulatorische Mechanismen die Grundursache der Krankheit angehen. Es soll durch die Freisetzung von vaskulären endothelialen Wachstumsfaktoren, epithelialen Wachstumsfaktoren, Angiopoietin eine Angiogenese herbeiführen, die Durchblutung verbessern wie auch die Reparatur und Regeneration des ischämischen Muskelgewebes fördern.

Stempeutics Research:
Vijayaraghavan

Corporate Communications Stempeutics
Research

+91 953588118

vijaya.raghavan@stempeutics.com

www.stempeutics.com

Merck gibt Umfrageergebnisse zu neuen Risikostrategien in der Biopharmabranche bekannt

- Studie hebt aktuelle und zukünftige Wachstumstreiber der biopharmazeutischen Industrie hervor
- Neue Ansätze zur Risikominderung in Zusammenhang mit neuen Wachstumsstrategien

Merck stellt die Ergebnisse einer weltweiten Umfrage unter 250 Führungskräften aus der Biopharmabranche vor. Gegenstand der Studie war die strategische Herangehensweise der Unternehmen angesichts neuer Risiken, die sich aus dem Wandel im biopharmazeutischen Umfeld ergeben. Die von Merck unterstützte Umfrage wurde von Economist Intelligence Unit (EIU) durchgeführt, einem führenden Anbieter für Wirtschaftsforschung, Prognose und Analyse. Die Ergebnisse wurden auf der Jahrestagung 2016 der BIO International in San Francisco (USA) vorgestellt.

„Angesichts der Ungewissheit und Beeinträchtigungen, mit denen die Biopharmabranche konfrontiert ist, geht Merck über alte Risikomanagement-Modelle hinaus und wendet neue Strategien bereits vom frühesten Stadium der Entwicklung bis zur Kommerzialisierung an“, sagte Udit Batra, Mitglied der Geschäftsleitung von Merck und Leiter des Unternehmensbereichs Life Science.

Hier die wichtigsten Ergebnisse der Studie:

- 48 % der Umfrageteilnehmer entwickeln bereits neue Therapien wie Gen- und Zelltherapien oder werden diese entwickeln.
- Biopharmazeutische Unternehmen erwarten in den nächsten fünf Jahren ihren Markteintritt in Südkorea, Indonesien und Taiwan.
- Regulatorische Unsicherheit führt die Liste der Risiken an, die nach Ansicht der befragten Führungskräfte die Strategie

ihres Unternehmens in den nächsten fünf Jahren beeinträchtigen könnten (32 %). - 80 % der Teilnehmer zeigen sich sehr optimistisch angesichts der Fähigkeit ihres Unternehmens, in den nächsten fünf Jahren neue Arzneimittel auf den Markt zu bringen.

Biopharmazeutische Hersteller sehen sich bislang ungekannten Herausforderungen gegenüber: sie betreten neues geographisches Terrain, stocken ihre Pipelines offensiv auf und expandieren in neue Bereiche wie Gen- und Zelltherapien, die komplexere Entwicklungs- und Produktionsprozesse erfordern. Die EIU-Studie, die im Detail im Internet unter The Changing Biopharma Risk Equation (<http://www.gobeyondbiopharma.com/>) zu finden ist, prüft, wie sich neue Wachstumsstrategien bei den Unternehmen in unterschiedlichen Risikoarten niederschlagen, und sucht nach Optionen für eine erfolgreiche Navigation durch dieses Neuland.

Die Umfrage repräsentierten eine globale Perspektive: 31 % der Teilnehmer kamen aus Europa, 30 % aus Nordamerika, 29 % aus Asien und 10 % aus übrigen Ländern. Die Antworten spiegeln auch unterschiedliche Ansichten je nach Unternehmensgröße wider: 50 % der Teilnehmer waren für biopharmazeutische Unternehmen mit einem Jahresumsatz von unter 500 Mio. US-Dollar tätig, die andere Hälfte für größere Konzerne.

www.merck.de

Zwei Drittel der Patienten erwarten, dass ihnen das beste Medikament verordnet wird

Mehr als zwei Drittel der Menschen in Deutschland erwarten, dass ihnen ihr Arzt bei einer Erkrankung das beste Medikament und nicht zuallererst das billigste verordnet. Das hat jetzt eine repräsentative Umfrage des Meinungsforschungsinstituts INSA im Auftrag des BPI ergeben. Nur jeder vierte Befragte (24 Prozent) erwartet danach, dass der Arzt den Preis und den Nutzen eines Medikaments gegeneinander abwägt, bevor er ein Rezept ausstellt. Lediglich vier Prozent der Menschen finden es richtig, dass der Behandler für eine notwendige Therapie nach dem billigsten Medikament suchen sollte.

„Bei allem gebotenen wirtschaftlichen Verhalten sollten Ärzte zuallererst nach dem Wohl des Patienten entscheiden können und nicht nach Kostenschema F seiner Krankenkasse“, so der BPI-Vorsitzende Dr. Martin Zentgraf. „So muss die Entscheidung, gerade wenn es um einen Austausch von Präparaten geht, medizinisch und nicht kostenorientiert begründet sein. Das gilt nicht nur für chemisch definierte Arzneimittel, sondern auch für biotechnologisch hergestellte.“

Beispiel Biosimilars: Krankenkassen wie die BARMER GEK in ihrem heute vorgestellten Arzneimittelreport 2016, sehen in den Nachahmerprodukten ein hohes Einsparpotential und fordern den konsequenteren Austausch. Der GKV-Spitzenverband hatte gefordert, die Substitutionspflicht auszuweiten. Zentgraf: „Zu Recht gilt aber für Biosimilars aus Gründen der Arzneimittelsicherheit nicht die vollumfängliche Austauschbarkeit nach der sogenannten ‚Aut-idem-Regelung‘. Mit einem solchen Vorstoß werden Mediziner verunsichert.“

Die detaillierten Ergebnisse der bundesweiten INSA-Umfrage zur Medikamentenverordnung inklusive der Aufsplittung der Ergebnisse nach Bundesländern finden Sie unter: www.bpi.de

Neuer Test ermöglicht eindeutigen Nachweis von Zika-Virus-Infektionen

Ein neuer Test ermöglicht erstmals die eindeutige Diagnose einer durchgemachten Zika-Virus-Infektion. Dies stellt eine wichtige Erleichterung für eine rasche Diagnose und die Erfassung der Infektionen dar, teilt die Gesellschaft für Virologie mit.

Forscher der Universitätsklinik Freiburg und des Bernhard-Nocht-Instituts für Tropenmedizin konnten in einer aktuellen Untersuchung erstmalig den Nutzen eines neuen, kommerziellen Bluttests auf Antikörper belegen. „Dieser Test erkennt Zika-Virus-Antikörper zuverlässig und zeigt – im Gegensatz zu anderen Methoden – keine Kreuzreaktivität mit verwandten Viren“, erklärt GfV-Expertin Dr. med. Daniela Huzly, Leiterin der Diagnostik am Institut für Virologie der Universitätsklinik Freiburg.

„Einen verlässlichen und schnellen Test zum spezifischen und sensitiven Nachweis von Zikavirus-Antikörpern zu Verfügung zu haben, stellt eine große Erleichterung für mögliche Infizierte und Ärzte dar“, so Professor Dr. med. Thomas Mertens, Präsident der Gesellschaft für Virologie. „Insbesondere für schwangere Reiserückkehrerinnen ist es – allein schon aus psychologischen Gründen – wichtig, rasch zu wissen, ob sie infiziert wurden oder nicht.“

„Da der PCR-Nachweis nur in einem sehr kurzen Zeitraum sicher möglich ist, muss bei den meisten Patienten eine serologische Untersuchung erfolgen, also ein Test auf Antikörper“, erklärt Dr. Huzly. Aber: Die Antikörper, die der Körper gegen Zika-Viren bildet, weisen in den meisten bisherigen Bluttests eine ausgeprägte Kreuzreaktivität mit Antikörpern gegen verwandte Viren auf. Ein solcher Test reagiert also auch dann positiv, wenn Antikörper gegen andere Erreger im Blut zirkulieren, etwa Antikörper gegen das FSME-, Gelbfieber- oder das Dengue-Virus. Diese Problematik stellt sich nicht nur bei Patienten, die eine dieser Erkran-

kungen bereits durchgemacht haben, sondern auch bei jenen, die in der Vergangenheit gegen eines dieser Viren geimpft wurden.

„Weitere aufwändige Tests mussten deshalb folgen, um herauszufinden, ob ein Patient tatsächlich mit dem Zika-Virus infiziert ist“ so Huzly. Diese können auch nur in wenigen Speziallaboren stattfinden, etwa am Bernhard-Nocht-Institut für Tropenmedizin in Hamburg.

Die Gesellschaft für Virologie empfiehlt in Übereinstimmung mit dem Bernhard-Nocht-Institut für Tropenmedizin die Abklärung einer möglichen Zika-Virus-Infektion bei schwangeren Reiserückkehrerinnen, die sich in einem Verbreitungsgebiet des Zika-Virus aufgehalten haben sowie bei Männern, die aus einem Verbreitungsgebiet zurückgekehrt sind und eine schwangere Partnerin haben. In beiden Fällen sollte die Abklärung auch dann erfolgen, wenn keine Symptome einer Erkrankung vorliegen. Des Weiteren können sich Reiserückkehrer, die Symptome einer Zika-Virus Infektion hatten – Fieber, Kopfschmerzen, Abgeschlagenheit, Muskel- und Gelenkschmerzen, Hautausschlag und eine Bindehautentzündung – darauf testen lassen, ob sie eine Infektion durchgemacht haben. Eine Infektion verläuft in den meisten Fällen jedoch relativ mild.

Quellen:

- Newsletter der Gesellschaft für Virologie, 4/2016, <http://www.g-f-v.org/Newsletter>

- Huzly D, Hanselmann I, Schmidt-Chanasit J, Panning M. High specificity of a novel Zika virus ELISA in European patients after exposure to different flaviviruses. Euro Surveill. 2016; 21(16):pii=30203. DOI: <http://dx.doi.org/10.2807/1560-7917.ES.2016.21.16.30203>

www.g-f-v.org

Importquote für Arzneimittel streichen

Mehr Sicherheit

Die AOK Baden-Württemberg und der Deutsche Apothekerverband (DAV) fordern gemeinsam die Streichung der Importquote für Arzneimittel, die für alle Apotheken bei Einlösung von Rezepten für gesetzlich krankenversicherte Patienten verpflichtend ist. Die bestehende Vorgabe, mindestens fünf Prozent des Umsatzes mit Fertigarzneimitteln durch Importe zu bestreiten, ist längst nicht mehr zeitgemäß: Die Importquote bedeutet enormen bürokratischen Aufwand und gefährdet die Arzneimittelsicherheit für die Patienten. Zudem erzeugt sie in anderen Ländern Lieferengpässe für die heimische Bevölkerung. Die Einsparungen, die damit für die Gesetzliche Krankenversicherung (GKV) erzielt werden, fallen weit hinter die Volumina zurück, die mit anderen Instrumenten erreicht werden. Allein die Rabattverträge Erlösen mit 3,6 Mrd. Euro (2015) fast das 30-fache dessen, was durch Quoten bei Importen erwirtschaftet werden kann.

„Der Apotheker braucht mehr Spielraum, um sich bei Sicherheitserwägungen im Einzelfall gegen ein Importmedikament entscheiden zu können. Denn lange, grenzüberschreitende Lieferketten erhöhen das Risiko für das Einschleusen von gefälschten Medikamenten. Leider sind Chargenrückrufe von Importarzneimitteln längst keine Einzelfälle mehr“, sagt dazu DAV-Vorsitzender Fritz Becker. „In der Apothekenpraxis zeigt sich ohnehin, dass Generika oft preiswerter sind als Importarzneimittel. Und die Bürokratie, die Quote für jede einzelne Kasse zu erfüllen, frisst Zeit, die der Apotheker besser in die Patientenbetreuung investieren kann“, so Becker weiter.

Die geltende gesetzliche Regelung beurteilt auch die AOK Baden-Württemberg als längst nicht mehr zeitgemäß. Ihr Vor-

standsvorsitzender Dr. Christopher Hermann plädiert für mehr Handlungsspielraum von Kassen und Apothekern: „Der Gesetzgeber sollte die Reimportquote durch sinnvollere Maßnahmen ersetzen und Krankenkassen und Apothekerverbänden die Möglichkeit eröffnen, selbst zu handeln.“ Die bisherige Situation sei wettbewerbswidriger Marktdirigismus pur, urteilt Hermann: „Die Reimportquote ist reine Planwirtschaft und nützt vor allem den Reimporteuren selbst, reduziert aber Arzneimittelausgaben bei Krankenkassen nur minimal.“ Hermann weiter: „Die Importquote hat sich lange überholt, wir haben heute sehr viel intelligentere Steuerungsinstrumente.“

ABDA – Bundesvereinigung Deutscher Apothekerverbände e.V.
Unter den Linden 19 - 23
10117 Berlin
Tel.: 030 - 40004 0
Fax : 030 - 40004 598
E-Mail: abda@abda.de
www.abda.de

AOK Baden-Württemberg
Hauptverwaltung
Presselstr. 19
70191 Stuttgart
Fax: 0711 2593-100
E-Mail: service@bw.aok.de
www.bw.aok.de

IMPRESSUM

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

Inhaber:
Anne Wantia

Chefredakteur:
Klaus Lenser

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

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

Abonnement:
Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages bestehen keine Ansprüche. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte 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