

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 7/8 – 2016

**PFLAUMEN UND
ZWETSCHGEN**
Von Armin Roßmeier

**BAYERISCHE
GENUSSREGION**
Bierland Franken

KROATIENS
Antwort auf die
Côte d'Azur

ESTLAND
Kulinarische Inspiration
heimischer Küche

ZYPERN
Aphrodite inspiriert
Starköche

CELESTYAL NEFELI
Cruisen durch das
östliche Mittelmeer

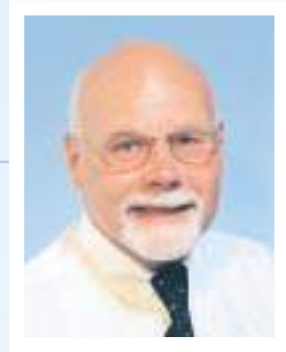
**RESTAURANT
TERRA**
Neuentdeckung im The
Ritz Carlton Wolfsburg

7/8 – 2016
34. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Japan

Genuss und Kultur – eine kulinarische Symbiose



Liebe **Gour-med** - Leser,

Die Ferien sind vorüber, der (Praxis) Alltag wird zur Routine und die erholsame Urlaubszeit gerät schnell in Vergessenheit. Mit dieser Ausgabe von **Gour-med** möchten wir Sie etwas vom Alltag ablenken und Ihnen ein paar Genussempfehlungen aufzeigen.



Wie wär es mit einer Reise ins etwas andere Asien – nach Japan. Bruno Gerding hat in Tokio einen Sushi Meister besucht und ist auf landestypischen Kulturpfaden unterwegs gewesen. Dieses Land steckt, bei aller westlicher Zuwendung, immer noch voller Geheimnisse.

Bier-Geheimnisse haben wir für Sie in Bayern gelüftet, 500 Jahre bayerisches Reinheitsgebot war uns Anliegen und Verpflichtung das Bierland Franken zu besuchen. Eine Reise durch die Landschaft der Bierspezialitäten ist einfach ein Genuss.

Anne Wantia war mal wieder in Estland auf der Suche nach den besten Restaurants in der Hauptstadt Tallinn und dem Nordwesten des Landes. Im 1. Teil der Reportage stellt sie kulinarische Erlebnisse vor, die mehr als Freude machen.



Haben Sie schon mal karibische Lobster probiert? Der Hamburger Generalimporteur Spiny Lobster entwickelt mit Franz Keller aus Hattenheim neue schmackhafte Rezepte.



Passend zur Saison zeigt Armin Roßmeier was man so alles mit Pflaumen und Zwetschgen „zaubern“ kann.

In der letzten Ausgabe haben wir über Sven Elverfeld aus dem Aqua im The Ritz Carlton Wolfsburg berichtet. Ergänzen möchten wir die Reportage mit dem Restaurant TERRA im gleichen Haus. Das Motto des TERRA: Zurück zum regionalen und ursprünglichen Geschmack.

Mit der Celestyal Nefeli haben wir die östliche Ägäis durchkreuzt. Diese Reise lässt sich auch gut als Genuss- und Kulturtripps bezeichnen.

Ein Luxushotel in Kroatien stellen wir ebenso vor wie ein Haus in Bad Wörishofen das sich für eine Auszeit über Weihnachten empfiehlt.

Christian Euler, unser neuer Kollege, war in der Schweiz und hat den Kronenhof in Pontresina besucht. Ein Hotel das schon vor 150 Jahren berühmt für seinen Luxus war.



Weitere Tipps, Anregungen und Veranstaltungshinweise finden Sie in der Rubrik Kurz notiert.

Med-News und Pharma-News informieren über das Neueste aus der Medizin- und Pharma- Industrie.

Unser persönlicher Tipp: Genießen Sie den kommenden Herbst mit all seinen wohlschmeckenden, jahreszeitbedingten Produkten, denn Genuss ist ein unverzichtbarer Lebensinhalt.

Bis zur nächsten Ausgabe wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit.

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**

AIDA
SELECTION
*Land & Leute
erleben*

- Außergewöhnliche Routen
- Lange Landaufenthalte
- Persönliche Atmosphäre
- Landestypische Kultur
- Regionale Spezialitäten

Intensiv und einzigartig: AIDA Selection





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.



06 Japan

Genuss und Kultur – eine kulinarische Symbiose

12 DER WEIN-GENIESSER TIPP

Rheingauer Riesling-Geheimtipp

14 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP

von Armin Roßmeier
Pflaumen und Zwetschgen

16 GENUSS UND REISETIPPS

- 16 Bayerische Genussregion Oberfranken
- 19 Vital Hotel Sonneck – Vorfreude auf Weihnachten
- 22 Kroatiens Antwort auf die Côte d'Azur
- 25 Estland – Kulinarische Inspiration heimischer Küche
- 28 Muhu – Estlands kleine Insel mit Genießer-Potenzial
- 29 Zypern – Aphrodite inspiriert Starköche
- 32 Celestyal Nefeli – Cruisen durch das östliche Mittelmeer

36 NEUES AUS DER GENUSSWELT

- 36 Restaurant Terra im The Ritz Carlton Wolfsburg
- 38 Sternekoch Franz Keller kooperiert mit Spiny Lobster
- 41 Ein Festspielhaus, ein Schloss und das Hotel im Park
- 42 Grandhotel Kronenhof – Refugium für Ruhesuchende

44 KURZ NOTIERT

- 44 World Gourmet Society Festival 2016
- 45 la vie – Zehn Jahre Thomas Bühner
- 46 Hotelempfehlung – Romantikhof das Smolka



22 Kroatien – Kvarner Bucht



25 Estland Teil 1



32 Celestyal Nefeli – einmal Ägäis und zurück

- 47 Kulinarisches Erntedankfest in Dresden
- 48 Budapest – Kempinski Hotel Corvinus

50 BUCH-TIPPS

52 DR. MONEY

54 GETESTET UND EMPFOHLEN

Opel – Ergonomie-Sitze

56 WEIN UND GESUNDHEIT

57 MEDIZIN NEWS

60 PHARMA NEWS

- 02 EDITORIAL
- 63 IMPRESSUM



Japan, eine Genuss und Kultur-Reise durch das etwas andere Asien

Teil 1

Bruno Gerding

Hiroshima, eine Stadt, die wir Europäer nur mit der Atombombe verbinden und die natürlich auf Dauer in dieser schrecklichen Erinnerung lebt, ist unser erstes Ziel.

Der amerikanische Präsident Barack Obama

war kurz vor uns hier und ist freundlich aufgenommen worden. Japan hat schon vor langer Zeit verziehen und lebt mit dem ehemaligen Kriegsfeind USA in enger Freundschaft. Wenn das doch alle Staaten könnten!

Ein Besuch der Dokumentation dieser Katastrophe im Museum verdeutlicht wie schrecklich dieses Ereignis die Stadt bis

heute beeinträchtigt. Die Bombe ist als Nachbildung dort aufgehängt. Sie ist erstaunlich klein.

Einheimische erzählen uns, dass dies nicht einmal die gewaltigste Bombe war, die zur Verfügung gestanden hätte. Sie ist hier zunächst nur zu „Testzwecken“ abgeworfen und in nur 500 Meter Höhe gezündet worden. Die Druckwelle hat einen

Besonders empfehlenswert

Stadtteil total zerstört. Die Randbereiche jedoch nur reduziert belastet.

Auf der nahen Insel in der Bucht von Hiroshima, sind „nur“ Fensterscheiben zerbrochen.

Die Überlebenden und Helfer aus ganz Japan haben schon am Tage danach mit dem Wiederaufbau begonnen.

Der Besuch des Museums und der Gedenkstätte ist eine nationale Pflicht.

So strömen von allen Seiten Schulkassen herbei, hübsch anzusehen in den adretten Uniformen und Käppis. Andächtig lauschen sie den Vorträgen ihrer Lehrerinnen. Gleich danach strömen sie wieder fröhlich und unbeschwert durch den Park.

Im Friedenspark ist ein Wunder der Natur zu bestaunen. Die gesamte Vegetation dieser vor Jahrhunderten geschaffenen Gartenanlage ist durch die Bombe verbrannt worden. Nur ein etwa 400 Jahre alter Ginkgo-Baum hat das leicht geschädigt überstanden. Er grünt heute in dem wieder rekonstruierten Park inmitten aller Sträucher und Bäume, so als wenn da nie etwas geschehen wäre.

In Sichtweite vor uns, im japanischen Binnenmeer, die Insel Miyajima, mit der Fähre schnell zu erreichen. Vor uns liegt ein beeindruckendes Postkartenpanorama. Das Bemühen der Insel um deutsche Besucher zeigt sich in einem bunten Reisepekt in deutscher Sprache



Schulklasse vor dem Hiroshima Museum

Die beachtlich große Jahrhunderte alte Tempelanlage, der Itsukushima-Schrein wurde aus Sicherheitsgründen mitten ins Wasser gebaut. Gut 200 Meter davor

steht, ebenso im Meer, das große - für religiöse Gebäude typische - Tor. Es leuchtet faszinierend in zinnoberrot – wunderschön. Die Geschichte des Schreins,

Malerische Landschaften, Blick auf Miyajima



Besonders empfehlenswert



Heiliger Schrein

heute Weltkulturerbe, geht bis in das 6. Jahrhundert zurück.

Für den Reisenden gibt es in Japan ganz unterschiedliche Möglichkeiten der Übernachtung. Wer sofort Kontakt haben und zugleich preisgünstig leben will, kann sich direkt einmieten mit Familienanschluss (buchbar unter www.homestay-in-japan.com). Für Individualisten ohne Angst vor Sprach- und Essproblemen ist das sicher eine tolle Perspektive.

Minshuko, vergleichbar mit einem Garni-Hotel oder „Bed & Breakfast“, ist eine günstige Kategorie. Die Häuser bieten in der Regel einen typisch japanischen Stil,



Sushi, Sushi, Sushi ...

verfügen aber meist nur über wenige Zimmer.

Wer es stilvoll möchte, nächtigt in Herbergshäusern, die in Tempelanlagen geschaffen worden sind. Shukubo – Schlafen im Tempel – war ursprünglich für Pilger gedacht, wird aber heute auch den Reisenden angeboten. Vegetarier bekommen hier ihr Essen nach Maß.

Teurer und aufwendiger sind schließlich die Hotels im westlichen Stil, die es überall und mit einem breitgefächerten Angebot im Lande gibt. Als „Gipfel japanischer Gastlichkeit“ werden jedoch die traditionellen „Ryokan“ angepriesen. Hier ist alles im klassisch-japanischen Stil gehalten: Wohnen und Essen wie ein Samurai, buchbar unter www.ryokan.or.jp

Unser „Ryokan“ Hotel, das Hatsukaichi-Miyajimacho, liegt nur wenige Schritte vom Strand entfernt. Das Zimmer sieht so aus, wie man es aus japanischen Filmen kennt. Es ist wider Erwarten ziemlich groß. Hinter der traditionellen Schiebewand ist ein kleines geschlossenes Balkonzimmer mit Blick auf die Bucht von Hiroshima – großartig! Mitten im Raum ist ein glatter Tisch zu dessen Nutzung ein nicht japanischer Gast Sitzübungen machen müsste, die ihm ungewohnt sind. Der Tisch wird Nachts beiseite gestellt und durch ein Futon-Bett ersetzt, dass auf dem mit Tatami-Matten ausgelegten Boden ausgerollt wird. Ausländer fragen sich, ob sie darauf wohl schlafen können. Tatsächlich: man schläft erstaunlich gut.

Ungeachtet aller Tradition sind übrigens die Toiletten mit dem optimalen Luxusprogramm ausgerüstet.

Zum Essen wird eine landestypische Kleiderordnung vorgegeben. Im schlichten



Typisches Zimmer im Ryokan

Besonders empfehlenswert



Frühstück: immer eine Entdeckung



Japanische Köstlichkeiten auch ...

blauen Kimono versammelt man sich an sehr förmlich angeordneten Tischen und zelebriert den Einstieg in die Küche Japans. Sushi, Sashimi, Tempura, Nikuman, Teppanyaki, Soba, Udon und Shabu-Shabu. Das sind alles Fremdwörter, die wir mehrheitlich bislang nur aus dem Sushi-Sprachgebrauch kennen. In den bunten Schälchen liegen die fremden Köstlichkeiten. Zubereitet wird Fleisch und Gemüse in einem Fonduepf, den jeder Gast vor sich auf dem Tisch hat.

Geradezu abenteuerlich mutet am nächs-



... für europäische Gaumen ein Genuss



Immer hungrig: die heiligen Rehe



ten Morgen das Frühstück an. Statt Toast und Butter gibt es eine bunte Mischung aller denkbaren Speisen, die das Essen zu einer wahren Entdeckungstour werden lassen. Da staunt der Gast und genießt

Unser nächstes Ziel ist ein Kloster. Auf dem Weg dorthin beäugen uns zahme Rehe, sie sind heilig und warten darauf von den Touristen gefüttert zu werden. Ein junger Shinto-Priester führt uns durch die alte Anlage. Geduldig beantwortet er alle Fragen. Was dieser junge Priester uns erzählt, könnte ein kleines Buch füllen.

Das Japaner gerne gut essen hat sich auch in Deutschland herum gesprochen, bei uns sind Sushi und Sashimi die bekanntesten Gerichte.

Besonders empfehlenswert

Eine typisch japanische Delikatesse ist Okonomiyaki, heißt sinngemäß „gekocht/gebraten was man mag“. Für uns Ausländer so kenntlich gemacht wie eine Pizza. Ein dünner Getreidefladen dient als verschwindend kleine Unterlage. Auf der heißen Platte wird alles zubereitet, was darauf geschichtet werden soll. Klein geschnittener frischer Kohl, so frisch, als wäre er gerade erst geerntet. Dann, zum Beispiel gebratene Nudeln, Ei, Fisch, Muscheln, Fleisch usw. je nach Wahl des Gastes. Empfehlenswert ist die Variation mit Rindfleisch. Zur Geschmackserhöhung nimmt man japanisches, sehr deutsch schmeckendes, Bier vom Fass. Genuss garantiert.

Touristen sollten wissen, welche dieser auf Okonomiyaki spezialisierten und in Hiroshima flächendeckenden Restaurants gut sind. Die Einheimischen empfehlen: Dort, wo es voll ist und die Gäste Schlange stehen ist es gut.

Ein begehrtes Touristenziel ist der Seto Binnensee. Er liegt im westlichen Teil Japans. Man schätzt, dass es hier fast 3000, meist kleinere Inseln, gibt. Die größeren Inseln sind mit neun langen und gigantisch großen Brücken untereinander sowie mit dem Festland verbunden. Auf diese Weise ist eine rund 70 Kilometer lange Strecke entstanden, die durch das Meer und über die Inseln führt. Wer will, kann sich an einer der vielen Stationen ein Fahrrad leihen und so lange und weit fahren, wie er kann. Das Rad kann man überall wieder abgeben.

Inselbrücke im Seto See



Neben gutem Essen ist der tägliche Tee-genuss ein Ritual das nach festgelegten traditionellen Regeln zelebriert wird.



Immer ein Ritual: die Teezeremonie

Cha-do „Weg des Tees“ heißt diese Zeremonie, die seit dem 13. Jahrhundert in Japan ein Eckpfeiler der Kultur ist. Alles, was für den Fremden so merkwürdig und aufwendig erscheint, hat seinen Hintergrund in der Philosophie des Zen. Der Mensch soll sich auf die wesentlichen Dinge des Lebens konzentrieren, sich der Welt öffnen, ohne sich von dieser Stimmung und diesem Genuss abhalten zu lassen. Die ganze Zeremonie hat den Charakter einer meditativen Übung. Die Kanne, der Schöpflöffel, der Bambusbesen und auch die Trinkasse sind besonders hierfür, wie die Tradition es lehrt, gefertigt.

Wir nehmen als Gäste in einem Teehaus Platz, das in einem weitläufigen, schönen Park liegt. Das Haus ist alt und hat früher einmal in der Kaiserstadt Kyoto gestanden.

Eine stilvoll mit einem Kimono gekleidete Dame präsentiert die Utensilien und

zeigt uns den Tee, der aus feinem grünen Pulver besteht (Matcha). Gebannt folgen wir ihr, wie sie das Wasser langsam und würdevoll schöpft und den Tee mit dem hölzernen Besen schaumig schlägt. Jedem Gast wird im Anschluss eine Schale überreicht. Was der Besucher erlebt ist Tee-genuss der allerfeinsten Art.

Mit dieser Zeremonie endet der 1. Teil der Japan Reportage.

Die Fortsetzung lesen Sie im Oktober in der Gour-med Ausgabe 9 / 10 – 2016.

Fotos: Bruno Gerding

Japanisches Fremdenverkehrszentrale
JNTO
Kaiserstraße 11
60301 Frankfurt
Tel.: 069-20354
www.jnto.de



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

Rheingauer Riesling-Geheimtipp

Gunther Schnatmann

Die Mühe vieler Jahre hat sich gelohnt: 1979 hatte die Familie Höhn ihre über 300 Jahre alte Weinbau-Tradition in Dotzheim bei Wiesbaden wieder aufleben lassen. Nach Jahrzehnten mit nur sehr kleiner Anbaufläche entschloss sich Senior Wilhelm Höhn damals zur Expansion. Heute baut sein Sohn Jürgen Höhn auf über 15 Hektar Rebfläche mit großer Hingabe vor allem Riesling-Trauben an. Bisher als Geheimtipp für Kenner, denn gerade im Rheingau sind die großen Namen wie das Schloss Reinhartshausen bisher gesetzt, „Newcomer“ haben es schwer. Doch jetzt konnte Jürgen Höhn den Erfolg für seine harte Arbeit in Sachen Ausbau und Qualität ernten – bei der weltweit renommiertesten Weinprämierung International Wine Challenge (IWC) errang das Weingut Höhn dieses Jahr gleich zwei Goldmedaillen. „Wir hatten zum ersten Mal mitgemacht und uns eher spontan angemeldet“, sagt Winzer Höhn. „Dass wir gleich zwei Goldmedaillen gewinnen und ich im Londoner Hyde Park Hilton auf der Bühne stehen werde, damit hatte ich wirklich nicht gerechnet!“

Eine Goldmedaille ging an den Dotzheimer Judenkirsch Riesling Kabinett trocken 2014. Ihm bescheinigte die Jury „eine schöne florale Note mit Steinfrüchten, Aprikose und Mandarine. Lang, fein und lieblich, große Frische.“ Der Schiersteiner Hölle Riesling Beerenauslese 2015 („Leicht, jung und elegant“) gewann neben der Goldmedaille gleichzeitig die „German Sweet Riesling Trophy“, ist also für die Jury der beste edelsüße Riesling des Jahres.

Insgesamt erhielten bei der International Wine Challenge in London 13 Rieslinge Goldmedaillen, darunter 8 aus dem Rheingau. In dieser Region befindet sich das Weingut Höhn nun in Gesellschaft mit dem Schloss Reinhartshausen (3 Medaillen) und dem Domdechant Werner'schen Weingut (3 Medaillen). Jürgen Höhn: „Für uns bedeutet das den Aufstieg in die Riesling-Topliga. Jetzt werden wir alles

daran setzen, den hohen Stand zu halten und auszubauen.“

Bei der IWC testen mehrere 100 Fachjuroren über zwei Wochen lang bis zu

13.000 Weine, um dann die Gold-, Silber- und Bronze-Gewinner für die einzelnen Kategorien festzustellen. Den Wettbewerb gibt es seit 31 Jahren (www.internationalwinechallenge.com).

Winzer Jürgen Höhn ist stolzer IWC-Gold-Gewinner



Bisherige Auszeichnungen/Erwähnungen des Weinguts Höhn aus Dotzheim im Rheingau:

- Fachmagazin „selection“: „Das Weingut Höhn aus Wiesbaden erreichte beim selection-Wettbewerb den ersten Platz unter den Rheingauer Winzern.“
- „Best of Riesling 2016“, Meininger Verlag: 9 Weine des Weinguts Höhn mit 87-92 von 100 möglichen Punkten ausgezeichnet.
- Bei der Landesweinprämierung 2016 erhielt das Weingut Höhn bisher 18

Goldmedaillen (15 Rieslinge, 3 Spätburgunder).

- Das Weingut Höhn ist im „Rheingauer Weinschmecker“ (Societätsverlag) beschrieben sowie seit Kurzem auch im „Weinkompass Rheingau“ von Wolfgang Junglas im Leinpfad Verlag („Die 50 besten Straußwirtschaften und Gutsschänken“).
- Derzeit wird beim Gault&Millau Wine-Guide über eine Aufnahme des Weinguts Höhn befunden.

Fotos: Weingut Höhn/Rob Lawson,
Weingut Höhn



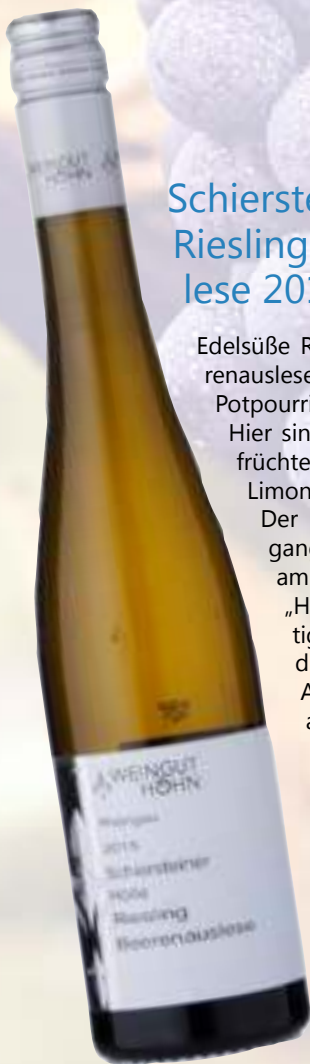
Alkohol-Gehalt

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



Schiersteiner Hölle Riesling Beerenauslese 2015

Edelsüße Rieslinge wie diese Beerenauslese bergen ein ganzes Potpourri an Geschmacksnoten: Hier sind es getrocknete Steinfrüchte mit einem guten Schuss Limone. Ideal zum Dessert. Der extrem sonnige Jahrgang hat hier – ganz nahe am Rhein im Anbaugebiet „Hölle“ – natürlich prächtig mitgeholfen, dass dieser Wein sein volles Aroma bekommt. Durchaus eine Investition mit Zukunft: Denn dieser Wein – das sagen auch die IWC-Juroren – kann gelagert nur noch besser werden.



Dotzheimer Judenkirsch Riesling Kabinett trocken 2014

Die florale Note mit Steinfrüchten, Aprikose und Mandarine geht fein in die Nase. Im Geschmack ganz typisch Riesling mit großer Frische und mineralischer Note. Im Abgang lang und anschnieg-sam. Mit 10,5 Prozent ein idealer Sommerwein mit viel Geschmack. Passt ideal zu Fisch und leichten Pasta-Gerichten. „Judenkirschen“ sind übrigens innen hohle Blaskirschen, die in Trockensträußen ähnlich wie kleine rote Lampions aussehen und in Dotzheim neben den Weinbergen wachsen.



Alle Weine zu beziehen über:

Weingut Höhn
Freudenbergstraße 200
65201 Wiesbaden-Dotzheim
Telefon: 0611/7168789
Telefax: 0611/7242817
Mail: info@weinguthoehn.de
www.weinguthoehn.de



Pflaumen und Zwetschgen

Zwetschgenzeit – das ist auch ein bisschen Abschied vom Sommer, die Tage werden langsam wieder kürzer, doch ihr süßlicher Geschmack lässt uns den Sommer noch einmal erleben. Was gibt es Schöneres, als einen frischen Zwetschgenkuchen oder Zwetschgenknödel von heimischen Zwetschgen zu genießen?

Zwischen Pflaumen und Zwetschgen sind die Übergänge fließend. Die Form ist bei den Pflaumen etwas runder, Zwetschgen sind eher etwas länglich. Zudem löst sich bei letzteren das Fruchtfleisch leichter vom Stein. Das Fruchtfleisch der Zwetschgen ist grünlich gelb, saftig und angenehm süßsauerlich.

Pflaumen eignen sich hauptsächlich zum Frischverzehr, als Mus und zum Trocknen – hier werden sie dann speziell als Verdauungshilfe eingesetzt. Zwetschgen sind wegen ihres festen Fleisches bestens

geeignet zum Backen, da sie die Form behalten und den Teig nicht durchnässen, zum Einmachen und zur Bereitung von Kompott, Zwetschgenschmarrn, Zwetschgenknödel und Strudel. Die Erntezeit ist von Mitte/Ende Juli (Frühzwetschgen) bis Mitte/Ende September (Spätzwetschgen).

Auch der gesundheitliche Aspekt kann sich sehen lassen, die Früchtchen optimieren den Kohlenhydratstoffwechsel, helfen bei nervöser Unruhe und Konzentrationsproblemen, machen widerstandsfähiger, stärken den Membranschutz aller Körperzellen, reinigen den Darm, helfen bei Verstopfung und stärken das Herz- und Immunsystem.

Pflaumen und Zwetschgen sind reich an Kalium und Betakarotin, 100 g haben 43 kcal. Der Fruchtzuckergehalt ist bei reifen Zwetschgen hoch, bei einer Fructose-Intoleranz sollte besser auf die blauen

Früchte verzichtet werden. Bei getrockneten Zwetschgen oder Pflaumen ist der Fruchtzucker- und damit der Kaloriengehalt höher.

Frische Ware kann man einige Tage im Kühlschrank aufbewahren, zum Einmachen allerdings sollte die Frucht immer am Einkaufstag Verwendung finden.

Ich wünsche Ihnen einen hoffentlich noch schönen langen Spätsommer und einen gesunden Start in den Herbst mit meinen Zwetschgen-Rezepten!

Ihr Armin Roßmeier



Zutaten für 4 Personen

- 4 große, reife Zwetschgen
- 4 Stück brauner Würfelzucker
- 4 TL Zwetschgenmus

Teig

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 3 EL Mehl
- 1 EL Kartoffelmehl
- 3 Eigelbe
- 1/2 TL Orangenabrieb
- 1 Prise Salz
- Mark einer ½ Vanilleschote

Zwetschgenknödel mit Vanille-Zimtbrösel

Brösel

- 60 g Butter
- 2 Messerspitzen Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 EL Semmelbrösel

Außerdem

- 200 g Himbeeren
- 3 EL Himbeersirup
- 4 Minzekrönchen

Zubereitung

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, gut abdampfen lassen, abpellen, durch die Kartoffelpresse drücken, etwas auskühlen lassen. Mehl, Kartoffelmehl, Eigelbe, Vanillemark und Orangenabrieb dazugeben und zu einer Masse verarbeiten.

Zwetschgen säubern, trocknen, halb aufschneiden, entkernen. Würfelzucker in Zwetschge geben, Zwetschgenmus darüber

verteilen, Zwetschge zusammendrücken, Zwetschge mit Kartoffelmasse gut ummanteln und in siedendes Wasser geben, ca. 8 – 10 Minuten auf dem Siedepunkt halten, nicht kochen.

Die Hälfte der gewaschenen Himbeeren fein pürieren, mit Himbeersirup verfeinern, restliche Himbeeren für Dekoration beiseitelegen.

Butter erhitzen, Vanillezucker, Zimt, Semmelbrösel zufügen, unterheben und etwas weiter erhitzen. Himbeersoße auf Teller verteilen, je einen Knödel darauf setzen, Himbeeren dekorativ ringsum ansetzen und den Knödel mit den Bröseln gut bestreuen, mit Minzekrone ausgarieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Nährwert pro Portion

325 kcal – 13 g Fett – 3 g Eiweiß – 47 g Kohlenhydrate – 2,5 BE

Rückenschnitzel mit glasierten Pflaumen auf Currynudeln

Zutaten für 4 Personen

8 Stück Schweinelachsschnitzel (à 90 g)
1 EL Olivenöl
160 g Eiernudeln
240 g Pflaumen
1 TL Currypulver
180 ml Sahne
1 EL Preiselbeeren
1 EL Butterschmalz
1 EL Honig
1 EL Obstessig
1 EL gehobelte Mandeln
1 EL grüne Pfefferkörner
Minze, Melisse
Salz, Pfeffer

Rückenschnitzel beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Schnitzel beidseitig auf den Punkt goldgelb braten. Pflaumen in heißem Butterschmalz angehen lassen, mit Honig glasieren und mit etwas Obstessig ablöschen.

Nudeln in erhitztem Butterschmalz anschwanken, Curry, 55 ml Sahne und grüne Pfefferkörner mit unterheben und mit Salz würzen. Currynudeln auf Teller als Bett anrichten, Schnitzel darauf setzen, Pflaumen auf das Fleisch verteilen, darauf ein Preiselbeersahnehäubchen setzen, mit Mandeln bestreuen und mit Minze und Melisse garnieren.

Zubereitung

Pflaumen säubern, entkernen, vierteln. Nudeln in leichtem Salzwasser auf den Biss kochen, kalt ablaufen lassen. 125 ml Sahne steif schlagen, mit Preiselbeeren vermengen, gehobelte Mandeln leicht anrösten.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Portion:

418 kcal – 15 g Fett – 33 g Eiweiß – 37 g Kohlenhydrate – 3 BE



Rührteig-Zwetschkuchen

Zutaten für 4 Personen

125 g Butter
125 g feiner Zucker
1 Vanilleschote
Abrieb einer Zitrone
200 g Mehl (Typ 405)
3 Eier
2 gestrichene TL Backpulver

2 EL Milch
1 Messerspitze Ingwerpulver
500 g Zwetschgen
½ TL Zimt
100 g Aprikosenkonfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Zwetschgen entsteinen, jede Hälfte oben etwas einschneiden. Vanilleschote längs halbieren, das Mark austreichen, Mehl sieben, Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen, glatt rühren. Springform mit Backpapier auslegen.

Butter mit Zucker schaumig rühren, Ingwerpulver und Eier zugeben, gut verrühren, den Zitronenabrieb und Mehl zufügen, Backpulver dazu sieben, Vanillemark zugeben und gut unterheben. Die Masse in die vorbereitete Springform geben, gut rundum verteilen. Die Zwetschgen auf die Masse auflegen, Zimt mit etwas Zucker vermengen und darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 190° C etwa 40 – 45 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form nehmen, mit warmer Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit Puderzucker bestreuen, in Tortenstücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Fotos: Armin Roßmeier

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

Bayerische Genussregion Oberfranken

Kultur, fränkische Schmankerl, Biergenuss und 500 Jahre Reinheitsgebot

Klaus Lenser

Die Tourismus-Tradition Bayerns geht weit mehr als 150 Jahre zurück, man reiste hierher in die Sommerfrische, zum Wandern oder kletterte auf die Gipfel der höchsten Berge. In jüngerer Zeit war Gesundheitstourismus ein wichtiger Grund in eines der vielen attraktiven Heilbäder und Kurorte zu fahren um auszuspannen oder einfach zu relaxen.

Die Genussregionen, wie das fränkische Bierland mit den Städten, Coburg, Kulmbach, Bamberg und Bayreuth, gewinnen erst in den letzten Jahren als Ziel für Genießer an Bedeutung. Ein Grund mehr im 500sten Jahr des Reinheitsgebotes des

ten Wagnerstadt Bayreuth. Die sehr gepflegte, mittelalterliche Stadt präsentiert sich stolz und mit vielen Hinweisen auf ihre Geschichte dem Besucher.

Hier hat man sich ganz auf Genuss und Kultur konzentriert. Bei einem zünftigen Mittagessen stärken wir uns im Restaurant „Oskar am Markt“. Das historische Gebäude war einmal die Polizeistation mit einem Gefängnis, heute gehört es zu den Pilgerstationen der Freunde guten Bieres.

Eine Besichtigung der Festspielstadt Bayreuth ist unbedingt zu empfehlen, schon



Bayreuther Brotzeit im Herzogkeller

Bieres eine Reise durch das fränkische Bierland zu starten.

Unsere Reise beginnt in der weltberühm-

te Wagnerstadt Bayreuth. Die sehr gepflegte, mittelalterliche Stadt präsentiert sich stolz und mit vielen Hinweisen auf ihre Geschichte dem Besucher.

Stadtführungen machen hungrig und



Wagner, Wagner, und immer wieder Wagner

durstig. Ein Besuch im größten, ja auch schönsten, Biergarten Bayreuths, dem „Herzogkeller“ schafft schnell Abhilfe. Der „Herzogkeller“, hier sollten Sie unbedingt „Obazda“ eine Käsespezialität probieren, liegt auf dem Gelände von zwei Brauereien, damit ist garantiert, dass es keine Nachschubprobleme gibt.

Nach erfolgreicher Stärkung ist ein Besuch im Brauerei-Museum eine willkommene Abwechslung, laut Guinness-Buch der Rekorde ist es das umfangreichste Biermuseum der Welt.

Am Abend ist eine Visite im Restaurant „Liebesbier“ eingeplant, mehr als 100 Biersorten kann man hier trinken, 21 davon werden frisch gezapft.

Der Name des „Liebesbier“ ist also Programm, so manch ein Gast vergisst über seine Bierbegeisterung die Zeit und traut sich zu, alle angebotenen Fassbiere zu probieren. Wie viele es geschafft haben, ist nicht bekannt.



Die Speisekarte bietet eine bayerische Schmankerl-Auswahl, die auch Nichtkenner regionaler Spezialitäten begeistert, sozusagen „Bierlandküche“ auf höchstem Niveau, abgestimmt auf den individuellen Geschmack der vielen Biersorten.

Mit Rücksicht auf den vorausgegangenen Abend im „Liebesbier“ ist ein Besuch der gerade stattfindenden Landesgartenschau in Bayreuth genau das Richtige. Die frische Luft und die herrlich gestaltete Gartenlandschaft auf dem Gelände machen den Kopf frei und erfrischen.

Natürlich gehört eine Besichtigung des



Zu der großen Bierauswahl gehört eine große Auswahl feiner Speisen

Festspielhauses auf dem „Hügel“ zu einem Bayreuth-Besuch. Leider durften wir nicht hinein, aber schon von außen ist das Gebäude sehr beeindruckend. Aus dem Leben des berühmten Komponisten erfährt man mehr im Richard Wagner Museum.

Die fränkische Bier- und Burgenstraße vermittelt einen Eindruck der „guten alten Zeit“. Herrliche Schlösser und Parkanlagen, insbesondere das „Bayreuther Rokoko Schloss“ der Markgräfin Wilhelmine, erbaut 1749 – 1753 mit seinem fränkischen Spezialitäten-Restaurant „Eremitage“ sind Besuchermagneten.

Nach so viel Kunstkultur ist es wieder

Zeit sich der Bierkultur zu widmen. Schon der Dichter Jean Paul wusste den rechten Biergenuss in Bayreuth als „geistige Inspiration“ zu nutzen. Sein Stammgasthaus „Manns Bräu“, der Name führt zurück auf den Gründer der kleinen Hausbrauerei, die Familie Mann, wurde bereits 1823 gegründet und ist noch heute eine Bieranstalt für den anspruchsvollen Bierfreund. Das Mann'sche Doppelbock gehört zu den beliebtesten Biersorten in der Region. Brautradition und freundliche Wirtsleute sorgen für einen fröhlichen Aufenthalt in uriger Atmosphäre.

Die Zeit drängt. Weiter geht's nach Kulmbach, dort erwartet uns in der kleinen Privatbrauerei „Kommunbräu“ der Inha-



Weltberühmt: Das Festspielhaus

Eine Wiese nur für Hunde, Ausstellung auf der LGS





Hermann Müller: ein kenntnisreicher Stadtführer in Kulmbach



Lokale Spezialitäten und ...



... hausgebrautes Bier im Kommunbräu

ber Frank Stübinger mit einem köstlichen Abendessen im lauschigen Biergarten. Der Wirt, ein Seiteneinsteiger, ist mit seinem Brauerei-Gasthaus eine Institution in Kulmbach, ein Treffpunkt aller Generationen und ein Kult-Haus gelebter Biertradition. Das „Kommunbräu“ ist eine Genossenschaft die zum Zweck der Brautradition von ca. 450 Mitgliedern als Gegenbewegung zur Brau-Industrialisierung gegründet wurde. Hier wird vor den Augen der Gäste, vier Mal in der

Die Kulmbacher Unterwelt genießt im Gegensatz zu manch anderer Unterwelt einen sehr guten Ruf. Gemeint sind die Kellerstollen. In der 2. Hälfte des 14. Jahrhunderts wurden die ersten Stollen unterhalb der Plassenburg in den Berg getrieben, der dort gewonnene Sand diente als Baumaterial zum Häuserbau. Ab Mitte des 16. Jahrhunderts wurde der Stollenausbau erweitert und von den Bürgern Kulmbachs als Versteck vor marodierenden und plündernden Sol-

erfährt man alles über die Geschichte des Würzens und vergangener Esskultur. Hier lebt auch der erste Gewürzsommelier aus Bayern der sein Wissen gerne weiter gibt. Im gleichen Gebäude, dem Kulmbacher Mönchshof, befindet sich das Kulmbacher Brauereimuseum und ein Bäckereimuseum.

Oberfranken darf sich zu Recht als eine der schönsten Biergenuss-Regionen Deutschlands bezeichnen. Hier schmeckt alles, die fränkischen Schmankerl, die Kultur, das Bier – wen wundert's bei 500 Jahren Reinheitsgebot in Deutschland – und natürlich die schöne grüne Natur.

Fotos: Klaus Lenser



Herrlich restaurierte Fachwerkhäuser in Kulmbachs Altstadt

Woche vormittags, frisches Bier gebraut. Alle vier Wochen gibt es ein neu kreiertes Monatsbier, im Januar das Brezenbier, im Februar heißt es Kommunato, das Märzen im März, was sonst! und im April das Hexenbier. Jedes Bier ist ein besonderes Trinkerlebnis das Geschmack und fröhliche Stunden garantiert. Bei kleinen und großen Schmankerl-Spezialitäten lässt sich's hier gut aushalten.

daten für ihr Hab und Gut genutzt. Mit Erfindung der Eisenbahn wurde es dann möglich, das berühmte wohlschmeckende Kulmbacher Bier zu exportieren. Bis zur Verladung hat man es in den Stollen bei 6°- 8°C perfekt lagern können.

Lebensmittelkultur liegt den Kulmbachern besonders am Herzen. In dem einzigen Gewürzmuseum Deutschlands

Infos:
Bayreuth Tourismus GmbH
Opernstr. 22
95444 Bayreuth
Tel: 0921 885-88
Info@bayreuth-tourismus.de
www.bayreuth-tourismus.de

Kulmbach Tourist Information
Buchbindergasse 5
95326 Kulmbach
Tel: 09221 95 88-0
www.kulmbach.de



Nach der Besichtigung der Museen lockt der Biergarten

Vital Hotel Sonneck in Bad Wörishofen

Auf den Spuren von Pfarrer Sebastian Kneipp



*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Bad Wörishofen, einer der ältesten und schönsten Kurorte in Deutschland, verdankt seine Bedeutung und Berühmtheit keinem geringeren als Sebastian Kneipp, Pfarrer und Gesundheitsapostel in der 2. Hälfte des 19. Jh. Er war der Erfinder einer neuen Lebenseinstellung und erzog die Menschen zu mehr Gesundheitsbewusstsein. Sein

ganzheitliches Lebenskonzept orientierte sich an fünf Grundregeln: Wasser, Ernährung, Bewegung, Kräuter und innere Ordnung.

Aus diesen Grundlagen entwickelte er ein Therapiekonzept, das bis in die heutige Zeit, auch in der Schulmedizin, angewendet wird und sich großer Akzeptanz erfreut.

Durch die Ideen des „heilenden Pfarrers“

wurde Bad Wörishofen zu einem der bekanntesten Kurorte in Europa. Ein Ort, den es nicht nur im Sommer zu besuchen lohnt. Gerade im Winter zeigt der Ort seine attraktiven Seiten und erstrahlt im Dezember im weihnachtlichem Glanz.

Hotels verschiedener Kategorien stellen sich auf das bevorstehende Weihnachtsfest ein und freuen sich auf ihre Gäste. Deshalb wollen wir Ihnen ein Haus vorstellen, das in Bad Wörishofen entspann-

te und genussvolle Feiertage garantiert. Ob vital, aktiv oder ganz relaxed, das Vitalhotel Sonneck in Bad Wörishofen bietet unbeschwerte Weihnachts- oder Urlaubstage in besonderem Ambiente.

In exklusiver Einzellage, direkt am Waldrand gelegen, sorgt schon die Umgebung für einen außergewöhnlichen Start in den winterlichen Weihnachtsurlaub.



Die Inhaber des Vitalhotels, Karl-Heinz und Irmgard Ansteeg mit Tochter Cornelia Pilz und Familie



Festlich eingedeckt, die Tische im Speiseraum

55 gemütliche Zimmer bieten allen Komfort den der Gast in einem 4 Sternehaus erwarten kann. Viele Zimmer verfügen über einen Balkon und bieten einen ungehinderten Blick in die Natur. 15 neue Doppelzimmer im Landhausstil wurden an das Haupthaus angebaut.

Die großzügigen Zimmer, natürlich alle mit Balkon, stylisch eingerichtet und mit einem kleinen Sitzbereich ausgestattet tragen zum Wohlfühlen bei.

Natürlich steht gutes Essen ganz oben auf der Serviceliste der Villa Sonneck. Der Tag beginnt mit einem umfangreichen Frühstücksbuffet mit vielen heimischen Produkten, so weit wie möglich aus biologischem Anbau. Sonderwünsche werden gern erfüllt. Das Lunchangebot reicht vom Snack bis hin zum mehrgängigen Menu.

Am Abend stellt der Gast sein individuelles 4-Gänge-Menu aus verschiedenen Vor- und Hauptspeisen zusammen, ganz nach Geschmack und Appetit.

Das Vitalhotel Sonneck trägt seinen Namen zurecht. Wegen seiner Süd-West Ausrichtung ist es den ganzen Tag, natürlich nur wenn die Sonne scheint, von der Sonne umgeben. So lädt auch an Wintertagen die windgeschützte Terrasse zum Sonnenbaden ein.

Im alpenländischen Ambiente – wir sind schließlich im Allgäu – präsentiert sich der Wellness-Bereich und bietet neben verschiedenen Saunen und Ruheräumen auch einen kleinen Fitnessbereich.

In der Beauty-Abteilung, dem Natura Vita-Spa, erwarten den Gast Produkte aus natürlichen Inhaltsstoffen. Jede Anwendung wird individuell auf den Gast abgestimmt. Auf eine Weltreise der Sinne können Sie in der Massage-Abteilung



Modern und gemütlich, die neuen Zimmer im Landhausstil



Ruheraum im Spa-Bereich

gehen. Hier kann man zwischen Ayurveda-Behandlungen, Shiatsu und Shi Tao Massagen und weiteren Verwöhn-Behandlungen für Körper, Geist und Seele wählen. Selbstverständlich gibt es auch einen großzügigen Schwimmbadbereich mit einer Gegenstromanlage, Massagedüsen und Whirlpool.

Bad Wörishofen, die Wahlheimat von Sebastian Kneipp, ist seit jeher bekannter und beliebter Kurort, der seinen Gästen ganzjährig ein vielfältiges, kulturelles Rahmenprogramm bietet. Im Winter stehen bei ausreichenden Schneeverhältnissen drei Loipen zur Verfügung und die Eishalle wartet auf Schlittschuhläufer.



Weihnachtliche Kutschfahrt

Die am Ortsrand gelegene Südseetherme lädt bei angenehmen Temperaturen zwischen 34° und 38° zu einem Urlaubstag unter Palmen ein. Spaziergänger und Wanderer starten mit ihrem Aktivprogramm direkt vor der Haustür, das 250 KM lange Wanderwegenetz ist für jede Herausforderung geeignet, und bietet den Vorteil, dass Spaziergänger und Wanderer jeden Tag eine andere Route

wählen können. Langeweile beim Wandern gibt es nicht!

Das Vital Hotel Sonneck gehört zu der Gruppe der Greenline Häuser, die sich zu einem Nachhaltigkeitskonzept, dem „GreenSign Nachhaltigkeitsiegel“, verpflichtet haben, um einen Beitrag zum Erhalt der Umwelt zu leisten. Im Juni diesen Jahres wurden die Greenline Hotels mit dem Sustainability Spa Diamond für nachhaltiges Engagement ausgezeichnet. Ein Beweis mehr, dass die Mitglieder, auch das Vitalhotel Sonneck, das Thema Umwelt sehr ernst nehmen.

Winter und Weihnachten in Bad Wörishofen, insbesondere im Vitalhotel Sonneck, sind ein festliches Erlebnis – wie zu Hause – nur bequemer.

Fotos: Anne Wantia, Kneipp-Original Bad Wörishofen, Vital Hotel Sonneck



Vital Hotel Sonneck mit Sonnenterrasse

Info:

Vital Hotel Sonneck
Am Tannenbaum 1
86825 Bad Wörishofen
Tel: 08247 334 900
www.vitalhotel-sonneck.de

www.greenline-hotels.de



Kroatiens Antwort auf die Côte d'Azur

Fünf Sterne für das Bellevue, Villa Hortensie und die Villa Alhambra

Klaus Lenser

Mein erster Besuch auf dem Kleinod Mali Lošinj, kurz nach dem politischen Zusammenbruch Jugoslawiens, war mehr enttäuschend denn hoffnungsvoll. Die vorhandenen Hotels erinnerten mehr an Jugendherbergen der 20er und 30er Jahre des 20sten Jahrhunderts. Sozialistisches einheitsgrau dominierte in den Zimmern, mit altmodischen Möbeln und meist ohne Bäder.

Rechte Urlaubsfreuden kamen für westliche Touristen nicht auf.

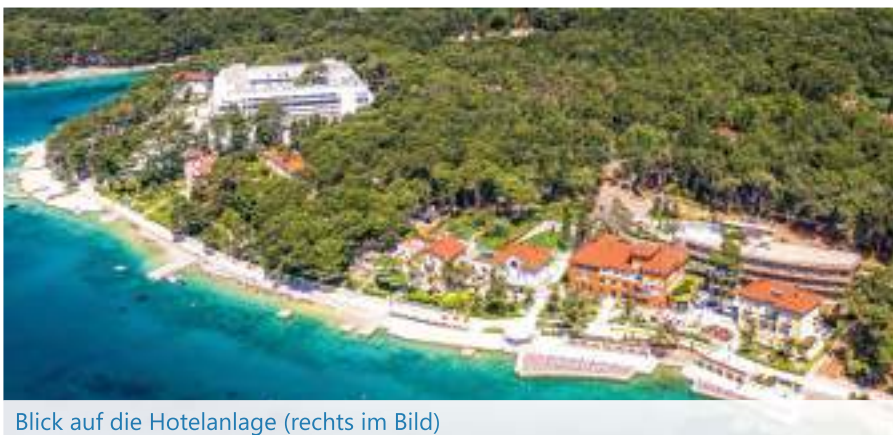
Mali Lošinj, das einst Ende des 19 Jahrhunderts von Österreichern und Italienern besuchte Örtchen entwickelte sich schnell zu einem mondänen Kur- und Badeort wo sich Kaiser, Könige, Adelige und Bürgerliche zu geselligen Anlässen trafen.

Mali Lošinj wurde bald zum Treffpunkt

der österreichisch-ungarischen Aristokratie. Die gute Luft, das Adriaklima, die Landschaft und Natur taten ein Übriges um die erholungssuchenden Gäste hierher zu holen. Bereits 1892 wurde die Insel Klimakurort. 25 Jahre später bietet die kleine Insel ein ganz anderes Bild.

Mali Lošinj ist heute der Inbegriff für Übernachtungsmöglichkeiten in gehobenen Standard- und Luxushotels. Damit steht die Insel in der Tradition der vorkommunistischen Zeit. Die Spuren der Vergangenheit sind beseitigt, die alten Hotels wurden abgerissen und durch neue, den heutigen Luxus Ansprüchen gerecht werdende Hotels, ersetzt.

Flaggschiff ist das Hotel Bellevue. Mit Genuss, Wellness und Spa auf 5 Sterne-Niveau bietet das Haus komfortable Entspannung mit Flair und einer Atmosphäre, die an die gute alte Tradition anknüpft. Das moderne Hotel mit ansprechendem Ambiente ist eine Luxus-Oase die jedem Vergleich weltweit standhält. 2015 wurde das Hotel als bestes Spa- und Wellness-Haus Europas ausgezeichnet.



Blick auf die Hotelanlage (rechts im Bild)



Stanislav Simonov,
Küchenchef im Bellevue

Im Hotel Bellevue bieten die Restaurants Bava, Pin & Oli und die Borik Bar täglich wechselnde exzellente Gerichte an. Regionale oder internationale Spezialitäten gehören ebenso zum Angebot wie im Fine Dining Restaurant Pin & Oli Menus der Sterneklasse.

Auf der großen Terrasse, mit Adriablick, lässt es sich in gelockerter Stimmung mit fröhlichen, entspannten Tischnachbarn gleich doppelt genießen.

Dazu ein kühles Glas vom guten kroatischen Wein, einfach herrlich. Urlaubsherz was willst Du mehr.

Küchenchef Stanislav Simonov – ein begabter junger Bulgare – kocht in der



Villa Hortensie



Meeresfrischer Fisch ...

kroatischen Oberliga. Dass bei der riesigen Vielfalt, meist biologischer Produkte und insbesondere fangfrischem Fisch, etwas leichter fällt.

Die Villa Hortensie, ein einzigartiges Refugium der Belle Époque, gerade mal 100 m vom Bellevue entfernt, wurde nach alten Originalplänen restauriert und zu einer Oase der Ruhe und Beschaulichkeit ausgebaut. Die zehn elegante Doppelzimmer (Suiten) haben Meerblick oder Blick auf den Pinienwald. Ein eigener Pool und Butler sind selbstverständlich. Wer nicht in einem der Restaurants speisen möchte kann einen Koch aus dem Hotel mieten oder – wenn man mag – auch selber kochen. Eine großzügige Küche gehört ebenso zur Einrichtung wie ein eigenes Zimmer für das Kinder- oder Hausmädchen.

Die Villa Hortensie ist der ideale Platz für Großfamilien oder Freunde die gern zusammen verreisen. Sie wird nur komplett vermietet, zu einem Preis der den Nutzerkreis etwas einschränkt. Dafür erhält man aber Luxus auf allerhöchstem Niveau.

In das Hotel- Ensemble reiht sich die Villa Alhambra lückenlos – wie eine Perle am Strand ein.

Der Österreicher Alfred Kellermann, Architekt, Designer und Maler, baute die



... ein Genuss

Villa 1911 für die royalen Gäste aus Österreich-Ungarn die gerne ihren damals noch nicht so bezeichneten „Gesundheitsurlaub“ hier verbrachten. Mali Lošinj war der Inbegriff für luxuriöse Sommerfrische an der Adria.



Villa Alhambra an der Promenade

Etwas mehr als 50 Zimmer und Suiten bieten 5 Sterne-Ambiente mit individuellem Flair. Der Stil des Hauses verbindet die gesellschaftliche Tradition der Ver-



Luxuriöse großzügige Zimmer in allen Häusern



Restaurant in der Villa Alhambra

gangenheit mit den verwöhnten Ansprüchen eines Luxusurlaubs der heutigen Zeit.

Im Restaurant, mit Terrasse zum See, ist Genusskultur Herausforderung und Anspruch zugleich. Tägliche Highlights aus der Küche von Chef Melkior Bašić, sind Standard. Wechselnde Menus, Veranstaltungen mit Weinverkostungen der weltbesten Winzer, gehören zum Verwöhnangebot. Genau wie Konzerte und zahlreiche kulturelle Angebote.

Die Villa Alhambra gehört zu den Small Luxury Hotels of the World (slh).

Der Service, elegant, diskret unauffällig aber präsent, wenn gewünscht, arbeitet so perfekt-professionell wie ein Privat-Butler in der Vergangenheit in den Adelshäusern.

Mali Lošinj hat den Sprung in die Oberklasse, mit den hier vorgestellten Hotels, der weltbesten Urlaubsorte geschafft.

Bleibt noch hinzuzufügen, dass mit Wellness, Beauty, SPA – mit eigener Klinik – ein umfangreiches Paket an Behandlungen den Gästen zu Verfügung steht. Die SPA-Managerin Mesarić Natovski koordiniert einen reibungslosen Ablauf der Gästewünsche. Erfahrene Therapeuten, Internisten und Ernährungswissenschaftler beraten die Gäste fachlich kompetent und individuell.

Kroatien identifiziert sich nicht nur über Mali Lošinj. Berühmt sind seine Strände

und die herrliche Natur. Schon 1887 wurde der Naturschutzpark von dem Botaniker Prof. Abroz Haracic gegründet in dem noch heute mehr als über 800 autochthone Pflanzen und Kräuter vorkommen.

Sandras Kräuter- und Gewürzgarten



Betty

Kräuter spielen auch heute noch eine große Rolle. Die vielen Düfte der Kräuter und Gewürze lassen die Vielfalt der Natur erahnen.

In Mali Lošinj betreibt Sandra, die fröhliche Kräutergärtnerin, einen Gewürz- und Parfümgarten in enger Kooperation mit ihrem Esel Betty. Die vielen Gewürze, Blumen und Staudengewächse aus Sandras Kräutergarten werden zu Parfüm, Destillaten oder Kosmetikprodukten verarbeitet.

Sandras Gewürzgarten ist ein Touristenmagnet, immer von Betty dem Esel begleitet, ist dieser Besuch ein lustiges, lehrreiches Erlebnis.

Auf dem Archipel Cres betreibt seit mehr als hundert Jahren die Familie Gueri-

no Kučić eine Kräuterfarm und stellt mit großem Erfolg ätherische Öle, Olivenöl, Spirituosen, Seifen und Duftsäckchen her. Ein Besuch der Farm wirkt geradezu berauschend.

Selbst archäologisch erlangt Mali Lošinj Welt- ruhm. 1996 entdeckte ein belgi- scher Tourist die am besten er- haltene Bronze- skulptur aus dem 2. bzw. 1. Jh. v. Chr., Apoxiomen, ein griechische Athlet der Antike. Seine Skulptur ist im Palais Kvarner ausgestellt.



Apoxiomen Statue

Sie werden staunen was es sonst noch zu entdecken gibt auf der Insel. So schön kann Urlaub in der Kvarner Bucht sein.

Fotos: Klaus Lenser, LOŠINJ HOTELS

Bellevue Hotels
Čikat 9
HR- 50551 Mali Lošinj
Bellevue@losinj-hotels.com
Tel: +385 51 661 101
www.bellevuelosinj.com
Villa Alhambra
Čikat 16
HR- 50550 Mali Lošinj+385 51 260 700
alhambra@losinjhotels.com
www.losinjhotels.com

Tourismusverband
Priko 42
HR- 50550 Mali Lošinj
+385 51 231 884
losinj@visitlosinj.hr
www.visitlosinj.hr

Estlands Nord-Westen

Kulinarische Inspiration heimischer Küche

Teil 1



*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Estlands Hauptstadt, die traditionsreiche Hansestadt Tallinn mit ihrem mittelalterlichen Charme ist Magnet für Touristen aus aller Welt. Ein Grund für alle Ostsee-Kreuzfahrtschiffe auf dem Weg nach St. Petersburg in Tallinn anzulegen.

Zu Tausenden strömen die Besucher in die Altstadt und bewundern den Wiederaufbau des restaurierten historischen Stadtkerns. Schon der Blick, von außerhalb der Altstadt, auf die vielen Türme der alten Stadtmauer und der Kirchen, die das Bild von Tallinn prägen, lässt erahnen welche Pracht die Altstadt zu bieten hat. Allein 20 Türme dominieren die Skyline, sieben gut erhaltene von der mittelalterlichen Stadtmauer, der bekannteste ist die Dicke Berta, die anderen gehören zu den vielen Kirchen bzw. zum Rathaus. Bedeutend ist der Turm des mittelalterlichen Rathauses, heute Museum und kultureller

Veranstaltungsort, der mit 64m Höhe den Rathausplatz überragt.

Der Platz ist nicht nur an Markttagen fest in der Hand der vielen Touristen, die sich durch die Altstadtgassen treiben lassen um sich immer wieder auf dem großen Platz einzufinden.

Für manch Einheimischen ist die Stadt in den Sommermonaten doch sehr überlaufen, vor allem wenn mal wieder eines der vielen Kreuzfahrtschiffe im Tallinner Hafen angedockt hat, sie ziehen sich zurück aufs Land oder in ihre Wohnung.

Kirchen, Museen, alte, gut restaurierte Gebäude findet man auf Schritt und Tritt. Ein „Aufstieg“ auf den Domberg gehört zum Pflichtprogramm für jeden Besucher, von dort hat man einen herrlichen Blick über die Dächer und engen Gassen des alten Stadtkerns.

Das moderne Tallinn hat man ausgelagert in wiederaufgebaute ehemalige Fabrikkomplexe, neue moderne Hochhäuser

und Einkaufszentren. Nicht immer architektonisch perfekt gelöst, aber immer ein Blickfang. Selbst hier entdeckt man zwischendrin die alten Holzhäuschen, die noch nicht dem Bauboom geopfert wurden. 20 Jahre ist Estland nun Demokratie, vieles ist restauriert, renoviert, neu gestaltet, aber immer noch gibt es viel zu tun um den „Charme“ des Sozialismus zu beseitigen.

Tallinn ist ein Hort kultureller Sehenswürdigkeiten, die an die wechselvolle Geschichte der Esten erinnern. Neben den zahlreichen Gebäuden der Altstadt ist das barocke Schloss Kadriorg, etwas außerhalb des Stadtkerns gelegen, gut mit der Tram zu erreichen, inmitten einer herrlichen Parklandschaft ein Muss für jeden Besucher. Zar Peter der Große ließ das Anwesen für seine Gattin Katharina I. errichten. Dem Erzählen nach soll sie aber nie dort gewesen sein. Nicht weit davon entfernt neben dem Schloss befinden sich weitere Museen, u.a. das estnische Kunstmuseum KUMU mit wechselnden Ausstellungen von Künstlern aus der ganzen Welt.



Schloss Kadriorg



Tõnis Siigur und sein Team im Peakoka Pool

Genusstouristen haben Tallinn als kulinarischen Hotspot der osteuropäischen Länder schon vor einigen Jahren entdeckt. Fine Dining Restaurants die sich auf regionale Spezialitäten, sehr häufig mit Bioprodukten, fokussiert haben, stehen ebenso hoch im Kurs wie Gourmettempel. (vgl. Gour-med 7 / 8 – 2015 und 9 / 10 – 2015)

Eines der herausragenden Restaurants ist das „Leib, Resto ja Aed“, hier wird regionale Küche zu feinsten Speisen kreiert. Sie finden es am Rand der Altstadt, etwas versteckt, in einem ruhig gelegenen Innenhof, mit Biergarten, gehört das Leib zu den besten der Stadt. Hier werden alte Rezepte neu definiert, Grundprodukte die früher zur sogenannten „arme Leute Küche“ gehörten, erleben eine Renaissance die perfekten Genuss versprechen. Atmosphäre und Flair unter-

streichen die estnische Authentizität, keine übertriebene Eleganz, die Einrichtung ist gemütlich mit rustikalem Ambiente. Man fühlt sich hier wohl. An großen Tischen bekommt man schnell Kontakt zu einheimischen Gästen, die sich alle mit großem Vergnügen dem Genuss zuwenden.

Chef im „Leib Resto ja Aed“ Janno Lepik



Das Leib ist fast täglich ausgebucht, frühzeitige Tischreservierung ist unbedingt erforderlich.

Ganz anders das NOA, ca. 6 KM außerhalb des Stadtkerns, im vornehmen Stadtbezirk Piritas hat Tõnis Siigur vor ca. einem Jahr – direkt an der Ostsee – seinen Gourmettempel eröffnet. Das NOA ist der Inbegriff moderner Gourmetküche. Inhaber und Küchenchef Tõnis Siigur, Este, seit Jahren zu den besten Köchen Nordeuropas zählend, hat seinen Traum verwirklicht und ein Restaurant nach seinen Vorstellungen bauen und gestalten können. Eine große Terrasse, nur durch eine Glasfront von dem Ostseestrand getrennt, ist im Sommer, bei schönem Wetter, die Genuss-Location der Tallinner.

In den zwei Restaurants des NOA werden unterschiedliche Gerichte serviert. Im Restaurant „Peakoka Pool“ (Chef's Hall) wird ein Gourmetmenu serviert, im NOA Bistro stellt man sich sein Menu selbst zusammen. Das auch hier auf hohem Ni-



Alte Rezepte neu definiert, typisch fürs Leib Resto ja Aed



Wein ist ihr Thema, Ketri Leis Sommelière im Leib Resto ja Aed



Mit neuen Ideen begeistert Tõnis Siigur ...



... seine Gäste



Aufgegessen, Fazit: Lecker!!

veau gespeist wird ist selbstverständlich. Die lockere Atmosphäre und das junge Serviceteam machen den Abend zu einem kulinarischen Erlebnis.

Obwohl Estland kulinarisch ganz oben is(s)t geht es aber auch eine Nummer kleiner.

In Olümpia Hotel Radisson Blu, im Restaurant Senso, kocht der junge Este Andres Rahula. Seine Buffets haben den Ruf die

schmackhaftesten Tallinns zu sein, à la Carte wird viel Fisch und für die amerikanischen Gäste Steaks angeboten. Das Hotel wurde bereits 1980, als in der damaligen sowjetischen



Andres Rahula, Küchenchef im Olümpia Hotel

Republik Estland die Olympischen Spiele stattfanden, eröffnet. In Tallinn fanden die maritimen Wettbewerbe statt.

Das Hotel wurde mehrfach renoviert und ist heute das größte und modernste Kongresshotel in Estland. Die Fotos internationaler Stars und Staatsmänner an den Wänden der Lobby zeugen von der Beliebtheit des Hauses. Gäste erwarten hohen Komfort und internationalen Standard.

Die Küche unter der Leitung von Chefkoch Andres Rahula bietet eine Menukarte mit Gerichten rund um den Globus. Gäste die es gerne etwas größer lieben sind im Olümpia Radisson Blue gut aufgehoben.

Den zweiten Teil der Estlandreportage lesen Sie in der Oktoberausgabe von Gour-med.

Fotos: Anne Wantia, Lauri Laan, Radisson Blu Hotel Olümpia

Info:
Estonia Tourist Board
www.visitestonia.com

Restaurant Leib Resto ja Aed
www.leibresto.ee

NOA
www.noaresto.ee

Radisson Blu Hotel Olümpia
Liivalaia 33
10118 Tallinn
Estland



Blick auf das Radisson Blu Hotel Olümpia und die Skyline von Tallinn

Muhu

Estlands kleine Insel mit Genießer-Potenzial

Klaus Lenser

Nur 30 Minuten benötigt man mit der Fähre von Virtsu um auf die Insel Muhu zu gelangen. Dieses kleine Eiland steckt voller positiver Überraschungen. Eines dieser erfreulichen Erlebnisse auf Muhu ist ganz dem Genuss verpflichtet.

Auf dem Gelände des ehemals deutschen Ritterguts Pädaste betreibt in diesem Sommer eine der besten Köchinnen Estlands ihr Restaurant tiGu.
(vgl. Gour-med Ausgabe 7 / 8 – 2010 S. 24 ff)

Das frühere Stallgebäude, vor der tiGu Eröffnung auch schon ein Restaurant, wurde im rustikalen Landhausstil zu einer gemütlichen Gaststätte umgebaut und ist in diesem Sommer Pilgerstätte für Gourmets und alle Stammgäste die schon in Tallinn die Kochkünste der Köchin Kristel zu schätzen wussten.



Gut ausgestattet: die Bar im Restaurant

Die Lage des tiGu im Park des Ritterguts Pädaste, Blick auf die Ostsee inklusive, bietet den sommerlichen stilvollen Rahmen für genussvolle Stunden, bei schönem Wetter auf der Terrasse, romantischer geht es kaum.

Die renovierungsbedürftigen, etwas heruntergekommenen Stallgebäude rund um das tiGu stören diese Idylle kaum.

Die Küchenchefin Kristel – betreibt mit Unterstützung ihres ebenso begabten



Gastgeberin im tiGu: Köchin Kristel

Sohnes Sten – unter dem Namen tiGu ein Gourmet-Restaurant, wo immer es ihr gefällt. Sie wandert durch ganz Europa, kocht für Genießer und Connaisseure, die hinter ihr herreisen um ihre kreative Küche zu erleben.

Ob Frankreich, Deutschland oder zu Hause in Estland die Köchin überzeugt mit ihrer frischen, regionalen Küche schnell ihre Gäste. Wer einmal bei Kristel gegessen hat wird überzeugter Stammgast. Bei unserem Besuch im tiGu trafen wir Gäste aus verschiedenen europäischen Ländern die dem Ruf des Genusses folgten.

Kristel wird bis Ende September 2016 auf dem Parkgelände von Pädaste im tiGu Genussküche anbieten. Wohin sie dann

mit dem tiGu und ihrem Team weiterzeiht ist noch nicht sicher, wahrscheinlich geht sie nach Tallinn zurück und wird dort für eine gewisse Zeit ihre Anhänger und Freunde verwöhnen.

Wer Estland besucht sollte unbedingt einen unvergesslichen kulinarischen Abend bei Kristel einplanen. Reservierung unbedingt zu empfehlen (www.tigukohvik.ee)!

Fotos: Anne Wantia

E-Mail: Kristel@tigukohvik.com
**Die neue Restaurant Adresse,
ab September, finden Sie unter:
www.tigukohvik.ee oder
www.facebook.com/Tiguresto/**



Bunte Salate à la Kristel



Wie die Mutter so der Sohn, Kristel mit Sohn Sten

Kochen bei Aphrodite – neun Sterne strahlen über Zypern

Der Aldiana Gourmetgipfel



Honza Klein

Nur wenige Kilometer vom Club Aldiana entfernt ist einstmals Aphrodite die Göttin der Liebe dem Meer entstiegen. Warum ausgerechnet hier ist nicht überliefert. Vielleicht war es der klare Sternenhimmel über Zypern. In diesen Junitagen hätte sie noch ein paar mehr Sterne leuchten sehen. Gleich neun Michelin-Sterne hatten die Köche zum Gourmetgipfel in den Urlaubsclub mitgebracht. Allen voran mit drei Sternen Harald Wohlfahrt aus der Schwarzwaldstube in Baiersbrunn. Allein bei ihm im Schwarzwald einen Tisch zu bekommen ist mitunter nicht ganz einfach. Da lohnt eine Reise zum Gourmetgipfel doppelt. Ebenfalls aus dem Schwarzwald dabei Jörg Sackmann (Schlossberg/Baiersbrunn, 2 Sterne). Außerdem Tanja Grandits (Stucki/Basel, 2 Sterne), Kolja Kleeberg (Vau/Berlin, 1 Stern), Lutz Niemann (Orangerie/Timmendorfer Strand, 1 Stern), Renato Manzi (Park Hotel/Idar-Oberstein) und dem gastgebenden Küchenchef Tim Hoffmeyer. Für die richtige Weinauswahl sorgte Natalie Lump. Bei fünf

Sternen aus dem Schwarzwald konnte man sich also fast wie dort fühlen. Nun ja – jedoch nicht bei Temperaturen in den Mitdreißigern, die den Köchen bei ihrer Arbeit doch einiges abverlangten. Ein Höhepunkt dabei das „Dining under Stars“ direkt am Pool des Clubs. Das verlangte sowohl den Köchen als auch den Servicekräften doch einiges ab. „Für uns



Sternenglanz bei Aldiana: Jörg Sackmann, Lutz Niemann, Harald Wohlfahrt Renato Manzi, Tanja Grandits und Kolja Kleeberg (v.l.) brachten insgesamt 9 Michelin-Sterne mit

ist es hier aber eine schöne Abwechslung zum Alltag und man trifft nette Kollegen und hat Spaß mit den Gästen“, meinte Kolja Kleeberg. Ähnlich sah es die Baslerin Tanja Grandits: „Einfach mal raus aus dem Alltag.“

Kleeberg war übrigens nicht nur zum Kochen da. An der Strandbar begeisterte er

auch mit Gitarre und Gesang. Zusammen mit Wohlfahrt und Sackmann begründete er 2002 den Gourmetgipfel. Damals noch in der Türkei, dann Spanien und nun seit 2015 Zypern. „Viele der Gäste kommen seitdem Jahr für Jahr“, sagt Kleeberg. „Außerdem finden wir hier auch Gäste, die dann in unsere heimischen Restaurants kommen.“ Und sogar seine heutige Band, mit der er zum Beispiel zwei Mal im Jahr bei seinem eigenen Hoffest in seinem Restaurant Vau spielt, traf er bei Aldiana. So etwas heißt dann wohl Win-Win-Situation. Denn auch für Aldiana ist die Veranstaltung längst so etwas wie ein Markenzeichen. „Wir unterstreichen mit dieser Veranstaltung unsere Food-Qualität, die auch jenseits des Festivals sehr gut ist“, erzählt Aldiana-Chef Philipp Schmidt. „Wir können damit Gästen

das Konzept Aldiana näher bringen, die evtl. das erste Mal bei uns sind.“ Das Konzept definiert er ganz kurz: „Alles kann, nichts muss.“ Das reicht von Wassersport, Wellness, Tennis, Bogenschießen, Kinderbetreuung und ganz wichtig sei, „dass bei uns ein offenes kommunikatives Klima herrscht. Zwischen Gästen und Mitarbeitern“, fügt Schmidt hinzu. Golf wird



Beim Weißen Dinner am Strand ...



... Clubchef Walter Krill, Kolja Kleeberg, Harald Wohlfahrt und Aldiana-Chef Philipp Schmidt

natürlich auch angeboten. Doch dazu später.

Erst einmal ein kleiner Rundgang im Club. Dem „Ort an dem die Glücklichen leben.“ Das genau bedeutet Aldiana auf senegalesisch. Dort wurde 1973 der erste Club gegründet. Den Club dort gibt es freilich nicht mehr. Dafür ist Aldiana heute in Spanien, Tunesien, Zypern, Türkei, Österreich, Ägypten Griechenland, Deutschland und bald auch in Italien vertreten. Das Konzept der Anlagen ist dabei ähnlich. Nur eben den örtlichen Gegebenheiten angepasst und in der Größe unterschiedlich. Zypern ist eine der größeren Anlagen. Direkt am unendlich breit und lang wirkenden Strand, der jedoch nicht weißsandig sondern eher dunkel ist. Dafür fast wie Seide. Gerade für Kinder ist das davor liegende Meer ideal. Man kann

sehr weit, sehr flach hinein laufen. Im Club gibt es geräumige Zimmer und Suiten. Egal ob man nun allein oder mit Familie reist. Doch eigentlich wird man sich bei der Vielzahl der Angebote sowieso kaum auf dem Zimmer aufhalten. Dazu

zwar als Büffet konzipiert sind, doch mit der Frische ihrer Produkte bestechen. Da färbt dann wohl der Gourmetgipfel ab. „Na klar lerne ich von den Gästköchen“, freut sich Küchenchef Tim Hoffmeyer. Bei so viel gutem Essen ist natürlich ein Ausgleich nötig. Wie gesagt – Sportangebote gibt es reichlich und natürlich eine große Poollandschaft. Empfehlenswert übrigens auch mal ein Gang vor die Tür. „Viele Urlauber neigen ja dazu, den Club gar nicht zu verlassen“, sagt Clubchef Walter Krill. Dabei haben wir eine so schöne Umgebung. Eine halbe Stunde mit dem Auto ist es bis Lemesos (Limassol). Eine hübsche Altstadt lässt sich durchwandern, Märkte und in einer typischen Taverne rasten. Wer es noch ursprünglicher möchte fährt in die Berge hinauf. Viele Täler werden durchquert und es ergeben sich immer wieder schöne Ausblicke. Über Plantagen und Haine mit Oliven-, Nuss-, Mandel- und Apfelbäumen und hier und da auch Weinberge. Zu letzteren gleich noch mehr. Erst einmal noch zurück zu Aphrodite. Sie entstieg dem Meer nur wenige Kilometer von Lemesos entfernt. Dort kann man Überreste des Aphrodite-Heiligtums bewundern. Teilweise reichen die Überreste bis ins 12. vorchristliche Jahr-



Seit 5500 Jahren wird auf Zypern Wein kultiviert. So wie hier beim Weingut Tsiakkas in den Bergen über Limassol

bietet Zypern bestes Wetter. Am Abend lässt sich ein großes Shwotheater besuchen oder man tanzt in der Disco in den Morgen. Zwei Restaurants gibt es, die

hundert zurück. Der Tempel selbst blieb bis ins 4. Jahrhundert eine bekannte Kult- und Pilgerstätte. Im mittelalterlichen Kastell daneben befindet sich ein Museum.



Nicht nur Essen auch selbst machen gehörte zum Gourmetgipfel. So etwa beim Burger Workshop



Aus dem Hauptrestaurant wurde am Abend des Gala-Dinners die Vorbereitungsküche

Es enthält Funde aus der Umgebung, die von der Bronzezeit bis ins Mittelalter reichen, vom Aphrodite-Kult bis zum Kult der Fruchtbarkeitsgöttin.

Beim Gourmetgipfel ging es auch darum den Köchen mal über die Schulter zu schauen und seine eigenen Geschmacks-sinne zu schulen. Etwa beim Weinseminar von Sommelière Natalie Lumpp oder bei Kochkursen. Oder auch bei Ausflügen in die Umgegend. Etwa zum Weingut Tsiak-kas. Immerhin wurde das Bacchusgetränk auf Zypern lange vor den heutigen An-baugebieten in Europa kultiviert. Vor gut 5500 Jahren begann diese Tradition auf der Insel. Die ersten Weinstöcke kamen aus Ägypten. Einige seiner Weine, u.a. aus der Mavro- und Xynisteri-Traube, eine der ältesten der Welt, haben sogar 95 Parker-Punkte erzählte Winzer Kostas. „Das Potential hier ist ziemlich gut, lob-te die Weinexpertin.“ Noch ein Besuch in einer typischen Taverne und am Abend wieder beste Sterneküche. Diese Tage bei Aldiana hinterlassen Spuren. Vielleicht gut, dass in den großzügigen Zimmern eine Waage fehlt. Also wiederum – das Sportangebot ist riesig. Und damit noch einmal zum Thema Golf.

Auch für die Freunde des Grüns bietet Aldiana Höhepunkte. Im November 2016 und März/April 2017 heißt es im Aldia-na Andalusien „All you can Golf“. Das

bedeutet unbegrenzte Green Fees auf den Plätzen La Estancia und Hills Golf. Beim GolfersGipfel vom 2. Bis 9. Oktober in Alcadesa trifft man auf Professionals (Sven Stürmer und Markus Brier) und die besten Golflehrer (Frank Adamowicz und Fabian Bünker). Ebenfalls im November 2016 bietet die Single Golfwoche Allein-reisenden die Möglichkeit neue Bekannte zu treffen. Ebenfalls im November 2016 und März 2017 lädt Entertainer Willi Liesenberg zu Willis GolfTrophy. Vielleicht nicht ganz bierernst aber unterhaltsam. Andere Aldiana Clubs bieten weitere spe-zielle Events. Etwa zum Thema Fitness oder Tennis

Nach so viel Sport ist man dann wieder fit und hat Appetit auf den nächsten Gour-metgipfel. Der ist für 2017 schon wieder in Planung. Aphrodite wird es freuen wie-der ein paar mehr Sterne auf ihrer Insel zu sehen.

Fotos: Honza Klein

Club Aldiana Zypern
George Mouskis Avenue
Alaminos 7572
Zypern
Tel.: +357 24 849000
www.aldiana.de

Eindeutig: Es schmeckt





Cruisen durch die traumhafte Inselwelt der Ägäis mit der Celestyal Nefeli

Klaus Lenser

Dass Kreuzfahrten immer beliebter werden ist keine ganz neue Erkenntnis, neu ist allerdings die Erfahrung, dass viele Erstcruiser, bevor sie eine längere Tour buchen, testen möchten, ob eine Kreuzfahrt zu ihnen passt und ihren Wünschen und Vorstellungen entspricht.

Die Celestyal Company bietet die Möglichkeit mit ihrem Schiff Nefeli und der Name ist Programm. In der Mythologie der alten Griechen stand er für Dienerin und Nymphe. Die Nefeli will genau das sein für ihre Passagiere, eine Dienerin, die ein bequemes, luxuriöses Leben an Bord ermöglicht.

Das Schiff ist nach einer Generalüberho-

lung im Mai diesen Jahres sozusagen auf die 2. Jungfernfahrt gegangen.

Die Kabinen sind modern, mit Doppelbetten oder zwei Einzelbetten – an Bord Kojen genannt – geräumig und komfortabel ausgestattet und haben ausreichend Platz.

Alle Kabinen, auch die innenliegenden, sind farblich harmonisch mit dem Interieur abgestimmt.

Unsere fünftägige Reise mit der Celestyal Nefeli überrascht mit besonders viel Kultur und herrlichen Insel-Landschaften, verbunden mit regionalen, kulinarischen Spezialitäten. Kreuzfahrer was willst Du mehr!

Wie sagte schon Konfuzius: Der Weg ist das Ziel ! Besser kann man diese Reise nicht beschreiben. Unser Ziel sind verschiedene Inseln und Kulturstätten in der Ägäis.

Am ersten Tag erreichen wir die Insel Chios. Dort besuchen wir die mittelalterliche Stadt Mesta und den etruskischen Tempel in Pygri. Der Legende nach soll Homer hier in dem Dörfchen Pity gebo-



Geräumige Kabinen mit Doppel- oder Einzelbetten

ren sein. Aber da streiten sich die Götter, um diese Ehre bewerben sich verschiedene Regionen in Griechenland. Berühmt wurde die Insel wegen der Mastix Sträucher aus deren Harz der weltbekannte Mastix-Klebstoff gewonnen wird.



Der Klebstoffstrauch Mastix

Beeindruckt von der Historie und den Zeugen der Vergangenheit geht's zurück zum üppigen Abendessen an Bord. Noch lange diskutieren wir mit den Mitreisenden über das Gesehene und Erlebte an Land. Der Abend klingt an einer der vielen Bord-Bars mit unterhaltsamer Musik aus.

Am nächsten Tag machen wir in Lavrion fest und starten früh zum Kap Sounion. Dort bewundern wir die Ruinen von Poseidons Marmortempeln. Wir können nur staunen was in der altgriechischen Zeit



Jeden Abend ein unterhaltsames Programm

an großartigen Bauwerken geschaffen wurde.

Am Nachmittag geht's nach Syros, sehenswert ist das Inselstädtchen Ermoupolis, 1821 bei dem Aufstand gegen die dort herrschenden Türken gegründet, ist es eine Perle der Architektur. Eine orthodoxe Kathedrale – hoch oben auf einem Berg – überragt die kleine Hafenstadt wie



Altgriechisches Amphitheater



Blick auf Ermoupolis

eine Trutzburg. Die geführte Tour, durch kleinen Gassen mit vielen neoklassischen Gebäuden, die sich mit hübschem Hauschmuck romantisch den Besuchern präsentieren, macht uns hungrig.

Bei einem köstliches Dinner in einem kleinen Strandrestaurant an der Kini Beach – mit voluminösem Fischangebot und wohlschmeckenden Weinen – klingt der Tag aus.

Weiter geht's nach Nafplion. Dort „erobert“ jeder nach eigenen Wünschen das Eiland, auch hier erleben wir die typische griechische Gastfreundschaft. Die Menschen sind freundlich und höflich, gleichwohl beklagen sie das Ausbleiben der, besonders deutschen, Touristen. Ihre Klagen sind nachvollziehbar, ist der Tourismus doch die einzige Einkommensquelle der Einheimischen.



Bourtzi, die Henkersinsel

Sehenswert sind die drei Festungen, Akronoplia, Palamidi und Bourtzi. Letztere im Volksmund Henkersinsel genannt. Dort wohnte und arbeitete seinerzeit der Henker.

Hier erfahren wir wie eng die Geschichte der Stadt mit Deutschland verknüpft ist. 1833 unter der Herrschaft des Königs Otto von Bayern war Nafplion für kurze Zeit die Hauptstadt Griechenlands, bis der Hof 1834 nach Athen umzog. Die Geschichtsbücher haben vermerkt, dass sich Otto von Bayern in Nafplion nie sehr wohl gefühlt hat.

Die Reise geht weiter, wir entern die Insel Kreta und besuchen die im Westen der Insel gelegene Stadt Chania. Der venezianische Einfluss ist unverkennbar, besonders der Hafen ist Zeuge dieses Teils der Insel-Geschichte.

Chania verzaubert. Kleine, schmale Gassen, die auch für noch so kleine Autos zu eng sind, lassen vermuten, man besuche einen anderen Planeten. Hektik scheint ein Fremdwort zu sein. Ruhe, Gemütlichkeit und Lebensfreude sind das Gebot der Einwohner. In den verwinkelten Gassen findet man kleine und kleinste Tavernen, oft nur mit 2 bis 3 Tischen. Alle bieten kretische Köstlichkeiten an die geradezu danach rufen verspeist zu werden. Man fühlt sich in die Pflicht genommen und möchte nur noch eins: ESSEN. So muss Gott in Frankreich gelebt haben.



Kulinarisches ...

Die Atmosphäre wird durch die farbenfrohen Blumendekorationen - wohin man schaut ein buntes Blütenmeer von Bougainvillae, die sich wie ein Dach über die Gassen ausbreiten - aufgeheitert. Mich erinnert es an die Flower-Power-Epoche der Vergangenheit. Kreta und Chania sind letztes Ziel dieser Reise. Es geht zurück nach Izmir und von dort nach Hause.

Die Kreuzfahrt mit der Celestyal Nefeli war kurz aber voller neuer wunderbarer



Bougainvillae als Blütendach



... aus der Bordküche

schiedene Motto-Abende auf dem Top-Deck oder in den Bord-Bars lassen keine Wünsche offen.

Die Celestyal Cruises bieten mit den Schiffen Celestyal Crystal, Celestyal Olympia und Celestyal Nefeli Themen-Kreuzfahrten im Östlichen Mittelmeer, Asien-Rundreisen (ab 2018) und Kuba-Reisen an. Alle Reisen sind all-inklusive-Touren, d.h. inklusive einer großen Auswahl alkoholischer Getränke.

Fotos: enapress.com, Júlio Reis, Hans Peter Schaefer, Harvey Barrison, Klaus Lenser

Eindrücke. Das Schiff ist ein angenehmes Zuhause auf Zeit. Verschiedene Restaurants bieten, wie man es auf Kreuzfahrtschiffen erwartet, feine Speisen und Getränke. Vom Buffet bis zum gesetzten Essen à la Carte kommt jeder Genießer

auf seine Kosten.

Wer nach den informativen Tagesausflügen noch nicht müde ist wird am Abend gut unterhalten. Allein das Theater bietet abwechslungsreiches Entertainment. Ver-

Info:
H & H Touristik GmbH
Kaiserstr. 94 A
76133 Karlsruhe
Kreuzfahrten.service@hht.de
www.hht.de



Das à la Carte Restaurant an Bord der Nefeli

Terra, Geschmack der Erde

Restaurant Terra im The Ritz Carlton Wolfsburg



*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Das neue Konzept im Terra ist der Nachhaltigkeit und dem Geschmack der Ursprünglichkeit verpflichtet.

Ziel ist es auf hohem Genussniveau vergessene Produkte und Aromen den Gästen wieder näher zu bringen. Regionale Speisen und Rezepte aus der Vergangenheit zu kulinarischen Gerichten verarbeitet mit dem Geschmack moderner Kü-

chenkunst, das ist der neue Kochtrend.

Terra bedeutet nicht, dass alles was auf den Teller kommt nach Erde schmeckt, im Gegenteil, der Name Terra ist Verpflichtung und Herausforderung für den authentischen Geschmack der Produkte.

Küchenchef Tino Wernecke und sein Team werden dieser Aufgabe mehr als gerecht.

Ist doch bisher das Restaurant Aqua mit dem 3-Sternekoch Sven Elverfeld im Ho-

tel The Ritz Carlton Wolfsburg das Aushängeschild des Hauses. Diesen Platz will das Terra dem Aqua auch nicht streitig machen.

Das Ziel ist eine Ergänzung zum Aqua, für Gäste die gerne regionale und saisonale Spezialitäten ausprobieren.

Mit einem anderen verändertem Food-Konzept und neugestaltetem Ambiente in erdigen Farbtönen und natürlichen Materialien ist die Gestaltung des Restaurants der Umwelt abgeschaut und



Sous-Chef im Terra, Kay Windmüller

Weinen wird das Angebot durch biodynamische Weine aus Deutschland ergänzt.

Business-Lunch im Terra ist weit über Wolfsburg hinaus bekannt, nicht nur bei Hotelgästen, auch Besucher der Autostadt und Kunden die ihr neugekauftes Auto „im Werk“ – wie es so schön heißt – abholen, nehmen dieses Angebot gerne an.

Das Terra ist eine eigene Marke im The Ritz Carlton Wolfsburg, kulinarisch anspruchsvoll, regional betont und den natürlichen Aromen der regionalen Produkte verpflichtet.

Mit perfektem Service und lockerem aber elegantem Ambiente ist das Restaurant ein Platz zum Genießen, Entspannen und Wohlfühlen.

Fotos: Anne Wantia, Deidi von Schaewen

vermittelt eine Atmosphäre die eine beruhigende Gemütlichkeit ausstrahlt.

Das lichtdurchflutete Restaurant mit Blick auf das Wolfburger Hafenbecken und das historische Volkswagen-Kraftwerk erinnert an die hochindustrialisierte Zeit der gerade mal 80 Jahre alten Stadt.

Der freistehende Kamin aus Naturstein im Restaurant ist ein Symbol und Bekenntnis zur ländlichen Region um Wolfsburg.

„Terra“ steht für die Ursprünglichkeit des Geschmacks. Von ausgesuchten Klein- und Kleinstbetrieben aus der Region wer-

den die stets frischen Zutaten geliefert. Natürlich und unverfälscht, jedoch zu raffinierten Gerichten zubereitet, werden sie dem Gast serviert. Dem allgemeinen Trend folgend nehmen sowohl vegetarische als auch vegane Gerichte einen Schwerpunkt auf der Speisekarte ein.

Fleisch- und Fischliebhaber finden auf der Karte viele traditionelle, regionale Gerichte, die neu interpretiert, aromatisch harmonisiert, auf dem Teller landen.

Auch auf der Weinkarte findet man den Bezug zum Regionalen. Neben hervorragenden deutschen und europäischen

The Ritz-Carlton, Wolfsburg
Parkstraße 1
38440 Wolfsburg
Tel.: 05361 607 000
Fax: 05361 608 000
E-Mail: wolfsburg.reservation@ritzcarlton.com
www.ritzcarlton.com

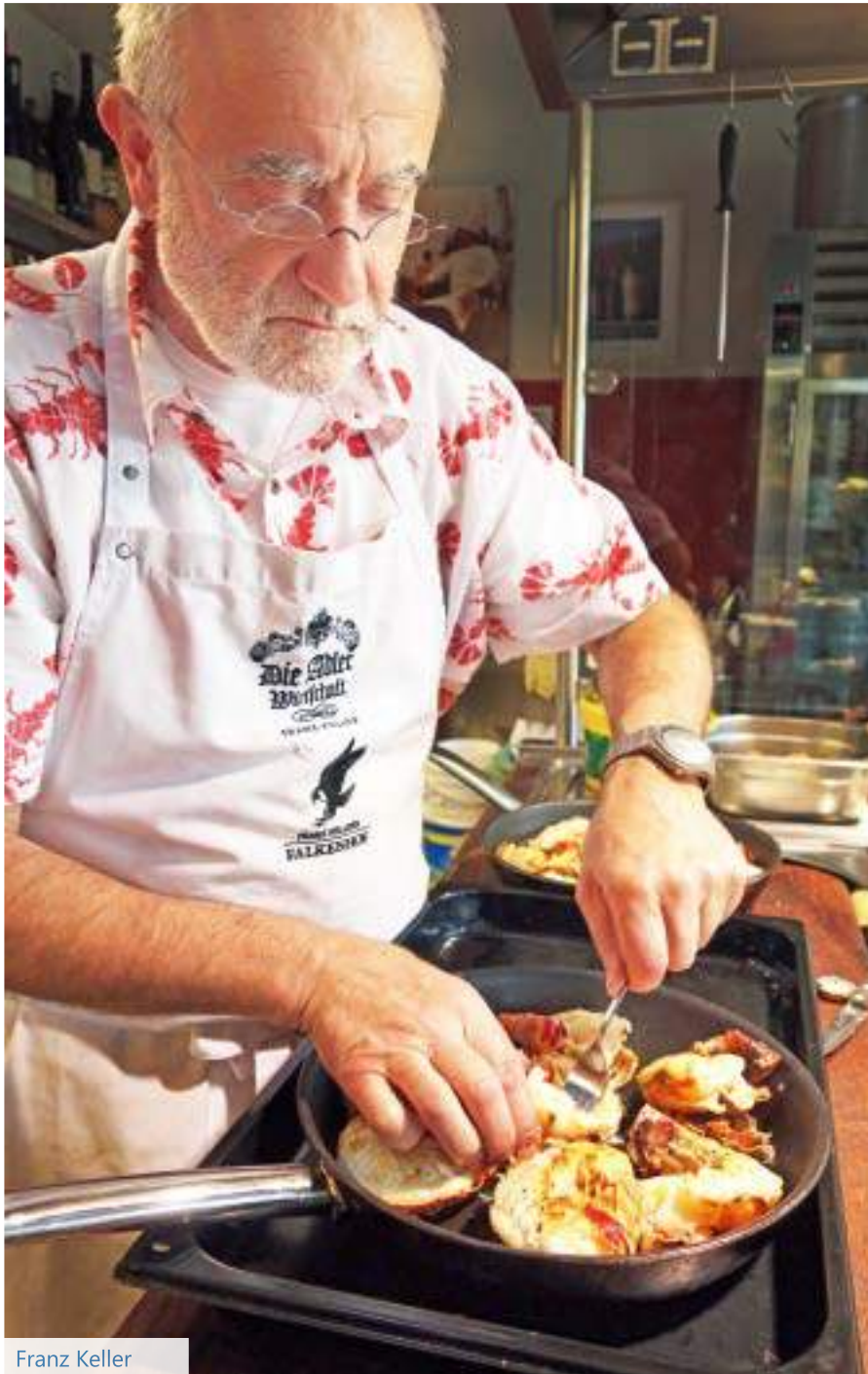
Restaurant Terra
Tel.: 05361 607091



Frische Zutaten werden zu raffinierten Gerichten zubereitet



Sternekokh Franz Keller kooperiert mit Spiny Lobster



Franz Keller

Das Hamburger Unternehmen Spiny Lobster und der deutsche Sternekokh Franz Keller kooperieren. Seit Mai 2016 kreiert Franz Keller, der in Hattenheim im Rheingau die vielgelobte „Adler Wirtschaft“ betreibt, mit den Langusten und Florida Stone Crabs des Direktimporteurs Spiny Lobster neue Rezepte und Menüs. Unter dem Motto „Langusten und vom Feinsten“ präsentiert Franz Keller die delikaten Meeresfrüchte in seinem Restaurant und vor Kennern und Gourmets auf überregionalen Veranstaltungen.

Vom Einfachen das Beste – Franz Keller steht für ausgewählte Zutaten und kulinarisches Können

Mit Franz Keller und Spiny Lobster kommen zwei Konzepte zusammen, die sich wunderbar ergänzen. Die Küche des Sternekokhs, der sich selbst „Genusshandwerker“ nennt, ist für klare Strukturen und beste Qualität seiner Produkte bekannt. Seit mehr als zwei Jahrzehnten begeistert er in seiner Adler Wirtschaft die Gäste unter dem Motto „Vom Einfachen das Beste“. Ohne überflüssigen Luxus konzentriert er sich auf den Geschmack und die wesentlichen Aspekte seiner hochwertigen Zutaten.

„Die Langusten und Stone Crabs von Spiny Lobster passen hervorragend zu meinem Verständnis von Genuss, denn sie brauchen nicht viel Beiwerk. Der delikate Geschmack und die herausragende Qualität der Ware stehen für sich. Wenige, abgestimmte Zutaten und eine behutsame Zubereitung unterstreichen das Aroma dieser feinen Meeresfrüchte,“ erläutert Franz Keller. Bei der Auswahl der Zutaten macht er seit jeher keine Kompromisse und achtet streng auf die Herkunft und die Qualität der Waren. Die überwiegend regionalen Zutaten seiner Küche stam-

men aus extensiver Landwirtschaft – und werden jetzt ergänzt durch Langusten und Stone Crabs aus nachhaltigem Wildfang.

Aus Wildfang und von ausgesuchter Qualität – Meeresfrüchte aus den Bahamas von Spiny Lobster

Die Produkte von Spiny Lobster kommen ohne Zwischenhändler aus den Bahamas direkt in deutsche Küchen. Sie werden vor Ort von heimischen Fischern gefangen, noch an Bord schockgefrostet und von Hand sortiert. Die außergewöhnliche Qualität dieser Langusten – auf den Bahamas Spiny Lobster genannt – und Florida Stone Crabs ist auch auf die hohe Wasserqualität der Bahamas und die strenge Regulierung der Fischerei durch die lokalen Behörden zurückzuführen. Von dieser Qualität profitieren nicht nur die Gäste von Sterneköchen und Gourmetrestaurants. Die delikaten Meeresfrüchte lassen sich auch ganz wunderbar einfach zu Hause kochen. Weitere Informationen, Rezepte und Bestellinformationen unter www.spinylobster.de.

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

Languste a la Nage

Zutaten für 4 Vorspeisen - oder 2 Hauptgerichtportionen

(1 ½ kleine Langustenschwänze
pro Person als Vorspeise
2 ½ kleine Langustenschwänze
pro Person als Hauptspeise)

150g bis 250g Butter - weich,
aber nicht zerlaufen.
1/2 Ltr trockenen Silvaner
oder Weißburgunder
1 TL Estragon-Weißweinessig

4 bis 5 Schalotten
1 junge Karotte
1 Petersilienwurzel
1 Zucchini
1 kleine junge Sellerieknolle
Meersalz, feiner Schwarzer Pfeffer
aus der Mühle, ein Hauch Chili
1 Limette zum Justieren der Nage-
Säure und etwas feingehackte
Petersilie und Schnittlauchröllchen

Mehlige Kartoffeln für den
Püree-Sockel (Ca. 1 Stück mitt-
lerer Größe pro Person)
Etwas Butter und frische Sahne, Salz
und Muskatnuss zum Abschmecken.

Zubereitung:

Die Langusten am besten sehr langsam im kühlestem Fach des Kühlschranks (ca. 24 Stunden) auftauen lassen. Danach der Länge nach spalten. Am besten den Rückenpanzer mit einem scharfen Sägemesser von oben nach unten trennen ohne das empfindliche feine Langusten Fleisch zu quetschen.

Alle Schalotten in feine 1/2 cm Würfel schneiden. Dass andere Gemüse genau so klein aber davon reichen je-

weils ca. 70 Gramm. Von der Zucchini verwenden wir nur jeweils das äußere mit der grünen Schale. Die Schalotten mit der Hälfte des Weißweines und des Essig ansetzen und etwas einkochen lassen. Danach mit dem Gemüse auffüllen, aber ohne die Zucchini. Die Gemüse Würfel ca. 4-7 Minuten garen. Die Zucchini-Würfel hinzufügen. Warm stellen am Rande des Herdes oder später wieder kurz erhitzen.

Die Hälften der Languste mit dem Fleisch nach oben in eine Pfanne oder Ofenblech setzen. Leicht salzen und mit etwas feingemahlenem schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen. Im Backofen bei Umluft 70 Grad ca. 15 Minuten angaren. Danach das Fleisch vorsichtig ablösen, herausziehen und in schöne Stücke schneiden (3 Stücke pro halbe Languste entspricht angeordnet auf etwas Kartoffelbrei einer Vorspeisen Portion).

Die Nage wird hergestellt, in dem die weiche Butter schnell in das ca. 55 Grad heiße Gemüse/-brühe eingerührt wird. Es darf nicht zu heiß werden, da sonst die Butter ausflockt und gerinnt. Die Nage vor dem Anrichten noch einmal kurz abschmecken mit Chili, Salz, Pfeffer und Limettensaft. Langustenstücke auf dem Püree anrichten, und mit der Nage übergießen. Mit Petersilie und Schnittlauch garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit mit Hochgenuss FK *

Spiny Lobster GmbH
Bestellungen unter

Telefon: +49 (0)40 360 916-34

E-Mail: info@spinylobster.de

www.spinylobster.de

Große Oper in Heidenheim

Die kleine Stadt an der Brenz mit dem Potenzial einer Metropole

A.W.

Die Schwäbische Alb, eine Region mit romantischer Landschaft, netten Menschen und besonders abwechslungsreichen, gastronomischen und kulturellen Angeboten ist für Genießer und Kulturliebhaber schon lange kein Geheimtipp mehr.

Kunst und Kulturfreunde bewundern die Stadt Heidenheim, im Zentrum der schwäbischen Alb, wegen der jährlich stattfindenden weit über die Grenzen der Region hinaus bekannten Opernfestspiele und dem modernen Konzert- und Kongresszentrum wo viele der Konzerte oder Opernaufführungen stattfinden.

Einer der Höhepunkte in diesem Jahr war das Violinen-Konzert der berühmten spanischen Violinistin Leticia Moreno. Sie ist eine der besten Tschaikowsky Interpreten der Welt. Mit magischer Energie verzauberte sie das fachkundige Publikum mit den sehr berührenden Tschaikowsky Kompositionen aus Violinkonzert in D-Dur op.35.

Die Eleganz und Leichtigkeit mit der Leticia Moreno ihre künstlerische Perfektion



Violinistin Leticia Moreno



Leticia Moreno und die Nürnberger Staatsphilharmonie

demonstrierte begeisterte das Publikum, dass seine Anerkennung für die Künstlerin mit tosendem Applaus und „standing ovations“ bestätigte.

Ihr Violinspiel riss das Publikum emotional mit. Ihre artistische Leichtigkeit unterstrich ihre beeindruckende Präsenz.

Die Nürnberger Staatsphilharmonie, unter der Leitung von Marcus Bosch – der auch künstlerischer Direktor der Heidenheimer Opernfestspiele ist, begleitete die Künstlerin geradezu virtuos.

Der Gala-Abend mit Stargeigerin Leticia Moreno und der Nürnberger Staatsphilharmonie mit ihrem Dirigenten Marcus Bosch war ein Konzertgenuss der spüren ließ, Musik verbindet, ist emotional, sinnlich und wie ein gutes Essen, ganz großer Genuss.

Fotos: Dr. Thomas Bünnigmann,
Omar Ayyashi



Künstlerischer Direktor Marcus Bosch

Info:
Festspiele und Kulturbüro
Grabestr. 15
89522 Heidenheim
Tel: +49 (0) 7321 327-0
www.heidenheim.de



Ein Festspielhaus, ein Schloss und das Hotel im Park

Heidenheim an der Brenz zu besuchen lohnt nicht nur wegen der anspruchsvollen, fantastischen, alljährlich stattfindenden Opernfestspiele. Die Stadt hat gefühltes Metropolen-Flair. Allein das moderne Konzert- und Congress Centrum, als Veranstaltungszentrum – insbesondere für Konzert- und Theateraufführungen, hat die Stadt weit über die Region hinaus bekannt gemacht.

Die Lage, hoch über der Altstadt, mit einem faszinierendem Blick auf die alte Ritterburg Schloss Hellenstein, prädestinieren das Congress Centrum zu einem

präsentativer Lage zu bauen und Kulturfreunden und Geschäftsreisenden eine attraktive Möglichkeit zu bieten Heidenheim wahrzunehmen.

Direkt zwischen Schloss und Congress Centrum liegt das 4 Sterne Premier Schlosshotel Park Consul, ein Haus der Best Western Gruppe. Elegantes Design und wohnliches Ambiente findet man in den 115 Zimmern des Park Consul. Warme Farben, hochwertige Echtholzmöbel und moderne Bäder sorgen für einen unbeschwerten Aufenthalt. Safe, Minibar, Kaffeemaschine und kostenfreies WLAN sind Standardausstattung in den Zimmern.

In den zwei Restaurants des Hotels fühlt sich auch der anspruchsvolle Feinschmecker gut aufgehoben. In der „Brasserie Saison“ wird regionale saisonale gehobene Küche aus nachhaltig produzierten Waren von heimischen Lieferanten angeboten. Den Sommer genießt man auf der herrlichen Terrasse bei einem kühlen Glas Wein und mit Blick auf Schloss Hellenstein. Die „SchlossWirtschaft“, mit direktem Burgblick, serviert gehobene regionale, gutbürgerliche Speisen mit Bezug auf regionale Spezialitäten. Das Ambiente ist gemütlich, die Atmosphäre bietet den passenden Rahmen um sich vor dem Kulturgenuss, ob auf der Burg oder in der nahen Konzerthalle, einzustimmen.

repräsentativen Ort für Veranstaltungen aller Art.

Was lag also näher als zwischen diesen beiden Kultur-Gebäuden ein Hotel in re-

Küchenchef Markus Welt mit seinem freundlichen Serviceteam sorgt aufmerksam für die passende Einstimmung.

Das Park Consul bietet seinen Gästen weit mehr als nur Übernachtungsmöglichkeiten. Ein großzügiger Spa- und Fitnessbereich mit einem umfangreichen Wellness- und Beauty-Angebot lässt kaum Wünsche offen sich nach einem arbeitsreichen Tag verwöhnen zu lassen oder selbst aktiv zu werden. Den TV-Geräten im Fitnessbereich wird wenig Beachtung geschenkt, ist doch die Aussicht auf Schloss Hellenstein und die Stadt Heidenheim sehr viel entspannender.



Küchenchef Markus Welt

Den Tagesausklang oder den Abend nach einem Konzert genießt man in der Consul Bar & Lounge mit Cocktails, Wein und Bier.

Das Angebot des Hotels richtet sich nicht nur an Touristen, besondere Kombinationen bietet das Haus wegen der direkten Verbindung zum Congress Centrum für Besucher der Opernfestspiele oder Kongressteilnehmer.

Fotos: Best Western Premier Schlosshotel Park Consul, cmc GmbH

Info:
Best Western Premier
Schlosshotel Park Consul Heidenheim
Hugo-Rupf-Platz 2
D-89522 Heidenheim a.d. Brenz
Tel: +49 (0)7321 30 53 0
www.pcheidenheim.consul-hotels.com



Refugium für Ruhesuchende



Pool mit Aussicht

Christian Euler

Während St. Moritz seit jeher als Spielplatz der Stars und Sternchen, Reichen und Schönen gilt, präsentiert sich das benachbarte Pontresina gänzlich glamourfrei und ohne prätentiose Allüren – obwohl auch hier Prominente ihren Rückzugsort finden. Hier mischen sich der Charme traditioneller Engadiner Häuser mit gediegenem Luxus und einer atemberaubenden Bergwelt. Fast könnte man das 1800 Meter hoch gelegene historisch gewachsene Dorf als St. Moritz für Ruhesuchende bezeichnen. Platzhirsch unter den Edelherbergen

ist das unter Denkmalschutz stehende Grand Hotel Kronenhof, das zu den exklusivsten und geschichtsträchtigsten Alpenhotels im Engadin gehört. Manche bezeichnen es – nicht ohne Grund – als ‚Grande Dame der Engadiner Hotellerie‘. Das mag auch an der langen Geschichte liegen, auf die der Kronenhof zurückblickt.

Zwischen 1850 und 1900 wurde das einstige Gasthaus zur Krone von einer einfachen Pension mit Weinhandlung zum feudalen und im Neobarock gestalteten Grand Hotel. Die grundlegendste Erweiterung wandelte den Kronenhof zwischen

1896 und 1898 in eine hufeisenförmige Dreiflügelanlage.

Mit seinen neobarocken Deckenfresken, Stuckornamenten, Intarsien-Parkett und Kristalllüstern schlägt das Haus den Bogen von der Belle Époque zum Dolce Vita des 21. Jahrhunderts. Im eindrucksvollen Gesellschaftssalon gleich hinter dem Eingang schweift der Blick durch die riesigen Fenster in die Bergwelt: über das male- rische Val Roseg mit seinen Arven- und Lärchenwäldern bis hinauf zum 4048 Meter hohen Piz Bernina, Graubündens höchstem Berg.

Die griechische Reederfamilie Niarchos nahm 2007 umgerechnet 30 Millionen Euro in die Hand, um den Kronenhof von Grund auf neu zu gestalten. Seitdem glänzt das Haus mit einem besonderen Highlight. Im 20 Meter langen Infinity-Pool schwimmt man den umliegenden Bergen förmlich entgegen, meterhohe Glasfenster geben die Sicht auf die Wäl- der und Berge des Engadin frei.



Für diese Spezialität nehmen Gäste weite Wege in Kauf: Canard à la Presse



Stilvolle Eleganz im Restaurant Kronenstübli

Mit gutem Grund wurde der Kronenhof vom weltgrößten Reisebewertungsportal TripAdvisor mit dem ‚Traveller’s Choice Award 2015‘ ausgezeichnet und – dank der fünften Auszeichnung in Folge – mit dem so genannten Zertifikat für Exzellenz in die „Hall of Fame“ des Portals aufge- nommen.

Das Gourmet-Restaurant Kronenstübli ist geprägt von seinem historischen Ambie- nte und uriger Atmosphäre. Originale Bündner Holzmöbel und getäfelte Wän- de versetzen die Gäste in frühere Zeiten. Gleich nebenan ist die alte Bürostube der Kronenhof-Gründerfamilie Greding noch gut erhalten, die das einstige ‚Gast- haus zur Krone-Post‘ und später das Hot- tel über einen Zeitraum von 140 Jahren besaß. „Die alte Frau Greding hatte von hier aus den besten Blick auf die Ankunft der Gäste“, erzählt man sich im Haus, „die Preise hat sie nach Gutdünken je nach Anzahl und Qualität der Koffer festge- setzt.“ 15 Gault Millau-Punkte hat sich Fabrizio Piantanida mit seiner klassisch- französisch sowie traditionell-italienisch inspirierten Küche erkocht. Das unange- fochtene Highlight im Kronenstübli ist Canard à la Presse, am Tisch zelebriert mit der silbernen Entenpresse. Während die Ente im Ofen gegart und mit der Haut gebraten wird, werden Karkassen, Herz und Leber in einer Spindelpresse zu einer einzigartigen Saucen-Basis ausgepresst.

Dass Küchenchef Piantanida sein Hand- werk und ebenso die Produkte beherrscht, zeigt auch die Kalbsniere, die er mit ge- grillten gelben Peperoni, Kartoffeln und

Rucola kombiniert und geschmacklich mit einem ‚Salat vom Kalbskopf‘ erweitert.

Die sympathische Adriana Novotna-Braun ist Maitre und Sommelière in Personaluni- on und reicht dazu mit einem Syrah aus dem Weingut Histoire d’Enfer einen Wein, dessen Pfeffernote exzellent mit der Wür- ze der Peperoni harmoniert. Schwarze Kirschen und Lakritz in der Nase, präsen- tiert er sich elegant und dicht am Gaumen – mineralisch mit kräftiger Aromatik. Seit 2003 kümmert sich Novotna, die ihre Aus- bildung im Düsseldorfer Vamp’s begann, um die Gäste im Kronenstübli. 2009 wur- de sie vom Schweizer Wirtschafts magazin Bilanz zum Maitre d’Hôtel des Jahres ge- wählt und zählt damit zum erstklassigen Team, das im Grand Hotel Kronenhof zur Wohlfühlatmosphäre beiträgt.

Fotos: Grand Hotel Kronenhof

Grand Hotel Kronenhof
Via Maistra 130
7504 Pontresina, Switzerland
Tel. +41 (0)81 830 30 30
Fax +41 (0)81 830 30 31
info@kronenhof.com
www.kronenhof.com

World Gourmet Society Festival 2016



Restaurant Trube Gais: Jakobsmuschel-Ceviche, Avocado-Tomaten-Terrine und Mango-Gelee

mit Zwei-Sternekoch Heiko Nieder (Zürich) und Trube Gais mit Sterneköchin Silvia Manser (Gais) versprechen kulinarische Hochgenüsse.

Im Jahre 2014 hatten die Menübeiträge speziell aus Österreich die Gourmetwelt so sehr begeistert, das in der Folge des ersten World Gourmet Festivals ein Dinner im Hyde Park in London veranstaltet wurde, um die in England noch unbekannte alpentypische Küche zu präsentieren. Das Dinner stieß auf so großes Interesse, dass die Karten dazu binnen kürzester Zeit vergriffen waren. „Ich bin sehr gespannt, wie sich dieses Jahr die schweizer, österreichischen und deutschen Beiträge auf dem virtuellen Paket des World Gourmet Festivals 2016 präsentieren werden,“ so Baur.

Und wieder geht die World Gourmet Society mit ihrem Gourmet Festival auf kulinarische Entdeckungsreise. Diesmal mit dem berühmten Food-Kritiker Andy Hayler als Festivalbotschafter und gleich mehreren Fine-Dining-Schwergewichten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz.

„Discover New Culinary Landscapes“ ist die Mission der World Gourmet Society und ihrer Mitglieder. Dafür hat die Gesellschaft auch in diesem Jahr wieder mit mehr als einem Dutzend internationaler Spitzenköchen zusammengearbeitet und das World Gourmet Society Festival (01.09. – 31.10.2016) ins Leben gerufen. Die Köche werden dazu ihre eigenen Interpretationen von neuen kulinarischen Landschaften in ihren Restaurants präsentieren. Das Festival findet also nicht an einem bestimmten Ort, sondern in der ganzen Welt statt: Mit speziellen Festival-Menüs, die in den jeweiligen Restaurants nur in diesem Monat angeboten werden.

In diesem Jahr wird Andy Hayler – der einzige Foodkritiker, der weltweit alle 3-Sterne-Restaurants besucht hat, dem Festival als Botschafter zur Seite stehen. Auf der Website des Festivals berichtet Hayler von seinen persönlichen kulinarischen Entdeckungsreisen und wie er gehobene Küche als Ausdruck von ver-

schiedenen Kulturen auf seinen Reisen durch die besten Restaurants dieser Welt kennenlernen konnte.

Matthias Tesi Baur, Gründer der World Gourmet Society, ist sich sicher: „Wir bieten den Gourmets auf der ganzen Welt mit unserem Festival ein kulinarisches Erlebnis der Spitzenklasse.“ Dafür bürgen auch die Spitzenköche, die bei dem Festival mitmachen. Aus Rom wird der Drei-Sternekoch Heinz Beck ein Menü beisteuern, das unter anderem von der Sonne inspiriert ist. Aus der Karibik wird der Top Koch Tim Tibbitts US-amerikanische und karibische Fusion Cuisine vorstellen.

Deutschland ist dieses Jahr mit drei echten kulinarischen Schwergewichten vertreten. Die 3-Sterne-Restaurants „aqua“ aus Wolfsburg und „la vie“ aus Osnabrück sowie das Gourmet Restaurant des Grandhotels Hessischer Hof aus Frankfurt werden ein Menü für das Festival entwickeln und so Deutschland in der kulinarischen Welt vertreten. Österreich ist mit Spitzenköchen Andreas Döllner (Döllner's Genusswelten), Thomas Dorfer (Landhaus Bacher), Hubert Wallner (See Restaurant Saag), Michael Spirk (Gasthof Post) und Hans Jörg Unterrainer (Kirchenwirt) ebenfalls erstklassig im Festival vertreten. Und auch die schweizer Beiträge von den Häusern Dolder Grand



Thomas und Silvia Manser
Restaurant Trube Gais

Da es in der Natur der Sache liegt, dass interessierte Gourmets nicht alle teilnehmenden Restaurants im Festivalmonat besuchen können, bietet die World Gourmet Society die Menüs zum Download auf unten genannter Website an. „Wir möchten der weltweiten Gourmet-Community die Gelegenheit bieten, mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise zu gehen – wenn schon nicht persönlich, dann doch wenigstens mit einem 'Online-Reiseführer', der die Menüs, die Restaurants und ihre Macher vorstellt.“

Foto: Karl-Heinz Hug

Weitere Informationen:
www.world-gourmet-society.com

Zehn Jahre Thomas Bühner im la vie Die Genuss-Party geht weiter

Osnabrück im Sternenglanz. Das zehnjährige Jubiläum im la vie wird den Gourmets in der Region um Osnabrück sowie den Kennern deutscher 3 Sterne-Chefs in bester Erinnerung bleiben.

Nach der Sommerpause geht die Genuss-party weiter.

Am 6. September erwartet Thomas Bühner seinen Freund und niederländi-



Thayarni Garthoff (früher Kanagaratnam)



Thomas Bühner

Kulinarische Genussabende krönen das 10jährige Jubiläum von Thomas Bühner und Thayarni Kanagaratnam im Osnabrücker 3 Sterne-Restaurant la vie.

Das Jubeljahr startete mit einer riesen House-Party, dabei waren Chefs zu Gast wie die Hongkonger Spitzenköchin Vicky Lau – berühmt für ihre Fusion-Küche. Ihr

schen Nachbarn Jonnie Boer, der mehrfach als bester Koch Hollands ausgezeichnet wurde.

Am 18. September erwartet die Gäste des la vie die Baseler Köchin Tanja Grandits. Sie ist eine Institution in der Schweiz, vielfach geehrt und bekannt durch viele TV-Auftritte.

Thomas Bühner hat im Jubiläumsherbst die Creme de la Creme in seiner Küche zu Gast, im la vie kocht man ganz große Oper!

Fotos: Restaurant la vie, Nico Schaerer, Gourmetnetwork



Jonnie Boer



Tanja Grandits

folgte der belgische 2 Sterne-Chef Gert de Mangeleer. Mitte Juni kochte der Schweizer Andreas Caminada, 3 Sterne-Meisterkoch aus dem Kanton Graubünden im la vie.

Restaurant la vie
Krahnstr. 1-2
49704 Osnabrück
Tel.: +49 541 33 11 50
E-Mail: Info@restaurant-lavie.de

Küchenchef Daniel Achilles



Noch ist Sommer Genusszeit im Reinstoff

Das Sommerkonzept freistoff endet am 9. September

Statt des üblicherweise angebotenen Gourmet-Programms mit den beiden Menüs „ganznah“ und „weiterdraußen“ erwartet die Gäste in diesen Wochen eine ganz legere Küche, angelehnt an Asien und Lateinamerika.

Küchenchef Daniel Achilles geht es nicht darum, eine authentische Länderküche anzubieten, sondern vielmehr mit neuen Produkten zu experimentieren, neue Geschmackskombinationen zu entwickeln und sich davon inspirieren zu lassen. Daniel Achilles und sein Team tüfteln daher bereits seit Wochen an einer kleinen Karte, auf der unter anderem japanischer Saumagen und Hamachi mit Eis von Sojasauce und Limette sowie ein hausgemachter Burger mit geschmortem Wildschwein zu finden sein werden. Neugierig? dann melden Sie sich schnell zum Endsport „freistoff“ im Reinstoff an.

Foto: Nils Hasenau

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



Eingangsportal vom Romantik Hotel das Smolka

Anspruch erfüllt das heutige Hotel Smolka mit seinen 37 Zimmern immer noch.

Das Interieur, mit britischem Flair, passt perfekt zum vornehmen zurückhaltenden Lifestyle der Hamburger Bürgerfamilien. Bibliothek und Bar – in der auch kleine Gerichte serviert werden – erinnern stark an Clubs mit traditioneller britischer Vergangenheit, nicht steif aber stilvoll wird der Gast bewirtet. Morgens steht ein opulentes Frühstücksbuffet bereit.

Hinzu kommt die Lage im Stadtteil Eppendorf, dort wo viele Gourmet-Restaurants, Clubs, Museen und der berühmte Isemarkt zu finden sind, findet der Gast viel Abwechslung und trotzdem die Ruhe zum entspannten Hotelaufenthalt.

Wer es gediegen, vornehm zurückhaltend mag und auf gehobene Standards nicht verzichten möchte ist im Hotel „das Smolka“ gut aufgehoben.

Hotelempfehlung in Hamburg das Smolka

Wenn einer eine Reise tut dann ... wer hat es nicht schon erlebt, Vielreisende die häufig in der gleichen Stadt übernachten müssen, können nicht in ihrem Lieblingshotel wohnen, leider ausgebucht, heißt es.

Schon steht man vor der schwierigen Entscheidung: wo kann ich schlafen ohne auf den gewohnten Komfort meines Stammhotels zu verzichten. Oft sind sie nicht



Jedes Zimmer ganz individuell eingerichtet



Very British, die Bar

leicht zu finden, die kleinen gemütlichen Hotels mit Charme und Komfort wie der Gast es sich wünscht. **Gour-med** hat so ein kleines, feines, ja kuscheliges Hotel in Hamburg entdeckt.

Das Smolka, dieses Haus ist seinem Namen verpflichtet. Wilhelm Smolka, der Gründer des ersten Smolka Hotels, prägte die Hamburger Hotelszene Mitte des 20sten Jahrhunderts mit seinem Anspruch an Luxus und Hotelkultur. Diesen

Fotos: Raphael Hotels

Romantikhotel
das Smolka
Isestr. 98
20149 Hamburg
+49 40 48 09 80
Info@das-Smolka.de
www.rafaelhotels.de

Kulinarisches Erntedankfest in Dresden: Deutsche Gourmetköche und Spitzenwinzer laden ein

Beim Feinschmecker-Ereignis „Kulinarisches Erntedankfest mit Freunden“ am 11. September 2016 im Hotel Bülow Palais Dresden laden befreundete Spitzenköche und –winzer zu einem genussreichen Nachmittag.

Alljährlich im Früherbst treffen sich befreundete Spitzenköche und einige der besten Winzer Deutschlands im Barockviertel Dresdens, um gemeinsam das „Kulinarische Erntedankfest mit Freunden“ zu feiern. Das nächste Mal am Sonntag, dem 11. September. Gastgeber des Genießerevents ist das Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais mit seinem Sternerestaurant Carroussel. Einen Nachmittag lang verwandelt sich das Fünfstern-Superior-Haus mit verschiedenen Gourmet-Stationen in einen Markt der Gaumenfreuden.

Dem Sternekoch und Carroussel-Küchenchef Benjamin Biedlingmaier stehen in diesem Jahr erstmals weibliche Köche zur Seite: Die Südkoreanerin Sarah Henke vom Restaurant Yoso in Andernach (Rheinland-Pfalz) entführt in die Aromenvielfalt Asiens. Und Katja Burgwinkel vom Restaurant Novalis des Fünfstern-Burghotels Hardenberg (Niedersachsen) bereichert das Fest mit Wildspezialitäten der klassisch-französischen Küche. Der preisgekrönte Chef-Pâtissier Enrico Christ vom Zweisternerrestaurant Atelier im Hotel Bayerischer Hof München verführt mit süßen Dessertkreationen. Unterstützung erhält Biedlingmaier auch aus dem eigenen Haus: Souschefin Kerstin Nowak überrascht die Gäste mit besonderen Amuse-Gueules.

Zur vinologischen Begleitung hat Carroussel-Sommelière Jana Schellenberg erneut einige der spannendsten deutschen Winzerpersönlichkeiten eingeladen: Karin Eymael vom Weingut Pfeffingen (Pfalz), Andreas Klumpp vom Weingut Klumpp (Baden), Nik Weis vom Weingut St. Urbanshof (Mosel) und Kellermeister Jaques du Preez vom Weingut Schloss Proschwitz (Sachsen). Sie schenken persönlich einige ihrer bemerkenswertesten Jahrgänge aus und freuen sich ebenso wie die Köche



Benjamin Biedlingmaier, Küchenchef im Sternerestaurant Carroussel im Hotel Bülow Palais

und Köchinnen auf anregende Gespräche an ihren Stationen.

Flaniert werden kann durch die Räume des Restaurants Bülow's Bistro, durch den Wintergarten und durch das Herzstück des Hauses, die Küche des Carousells. Für den musikalischen Rahmen sorgt das Dresdner Swingquartett „Götz Bergmann & his Gentlemen“.

Das „Kulinarische Erntedankfest mit Freunden“ beginnt um 12 Uhr und klingt um 16 Uhr aus. Der Eintritt inklusive aller Speisen und Getränke beträgt 98 Euro pro Person. Auch Familien sind herzlich willkommen: Kinder bis elf Jahre haben freien Eintritt und für die jüngsten Besucher gibt es eine betreute Kinderspielecke. Eine Reservierung unter Telefon +49 351 800 30 oder per E-Mail unter reservierung@buelow-hotels.de wird empfohlen.

Kulinarisches Erntedankfest mit Freunden: Sonntag, 11. September 2016, 12 – 16 Uhr, Preis: 98 Euro pro Person, Kinder bis 11 Jahre frei.

Foto: *markenteam*

Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais
Königstraße 14
01097 Dresden
[www.buelow-palais.de/
kulinarische-events/erntedankfest](http://www.buelow-palais.de/kulinarische-events/erntedankfest)

„Midsommar“ im Scandic Hamburg Emporio

Das Wetter stimmte – zum ersten Mal bei dem jährlichen Mittsommerfest des Scandic Hamburg Emporio. Der traditionell geschmückte Mittsommerbaum, gemütliche Sitzcken und Hängematten, schwedische Musiker in Trachten, Blumenkränze und nicht zuletzt 75kg Erdbeeren mit Sahne sorgten für Bullerbü Stimmung im Zentrum der Hansestadt.

Seit 2012 wird das jährliche Mittsommerfest im Scandic Hamburg Emporio mit der schwedischen Gemeinde rund um die schwedische Gustaf-Adolfs-Kirche in Hamburg gefeiert. Gemeinsam mit skandinavischen Partnern wie Volvo, Mackmyra, indiska und Visit Sweden ist daraus ein festes Ereignis im Freundeskreis Kalender des Hotels geworden. Nach Weihnachten ist Mittsommer auch das wichtigste Ereignis der Schweden, welches im Scandic seit Jahren gebührend gefeiert wird. Schwedische Traditionen fließen mit ein, so gibt es einen echten „Midsommar“-Baum, schwedische Musiker und typische Spezialitäten wie Hering und Erdbeeren mit Schlagsahne.

Direktorin Madeleine Marx (m.) & Tobias Albert (r.), Marketing- & Vertriebsleiter vom Scandic Hamburg Emporio



In diesem Jahr kamen ca. 600 Gäste für einen Sommerabend zusammen und feierten bis Mitternacht zu DJ Sounds und einem Abba Special. Der Eintritt wird zur Hälfte an die Budniane Hilfe gespendet. Auch wenn die Tage nun wieder kürzer werden, hat der Sommer im Scandic damit erst richtig begonnen.

Foto: *Stefan Groenveld*

www.freundeskreis.scandic-hamburg-emporio.com/



Kempinski Hotel Corvinus, Restaurant ÉS

Budapest

Kempinski Hotel Corvinus in 5 Kategorien als bestes Hotel in Ungarn ausgezeichnet

Dass Kempinski- Häuser hohen Standard und Komfort bieten ist für die Luxushotel-Gruppe eine Selbstverständlichkeit, aber gleich in 5 Kategorien als bestes Haus eines Landes geehrt zu werden ist auch für Kempinski eine besondere Ehre und zugleich Herausforderung.

Generalmanager Stephan Interthal kommentiert die Ehrung mit dem Hinweis auf seine gut geschulten Mitarbeiter für die der Gast im Mittelpunkt ihres Handelns steht.

Die Auszeichnung erfolgte für diese 5 Kategorien:

- Bestes 5 Sterne-Hotel in Ungarn
- Bestes Konferenz-Hotel in Ungarn
- Bestes ungarisches Bistro-Restaurant
- Bester Cateringservice
- Bester Sonntagsbrunch im Bistro ÉS

Das Hotel liegt in der Altstadt des Stadt-

teils Pest am Elisabeth Park, sehr ruhig aber auch zentral.

Die Terrasse des Bistros ÉS ist nicht nur im Sommer Treffpunkt für Genießer, auch im Herbst und Winter sitzt man hier um zu sehen und gesehen zu werden. Das geschäftige Treiben der angrenzenden Einkaufsmeile ist Grund genug hier zu verweilen.

Budapest und das Corvinus Kempinski bilden eine Symbiose von Kulinarik, Kultur, Kunst, Historie und dem Flair der viel gerühmten K. u. K. Epoche

Fotos: Kempinski Hotel

Kempinski Hotel Corvinus
Ersébet Tér 7-8
1051 Budapest
Tel.: +36 1 429 3777
E-Mail: hotel.corvinus@kempinski.com

Fröhliche Feste in Spaniens Norden

Der Migas Tag in Navarra

Seit einigen Jahren findet im September in dem schönen Ort Ujué das Migas-Fest statt. Der Name des Fests informiert auch gleich darüber, worum es dabei geht, nämlich um das Essen dieser köstlichen Spezialität.



Ujué, malerischer kleiner Ort in Navarra

Migas ist ein Schäferessen, das aus Schafsschmalz, Knoblauch, Wasser, Salz und altem Brot zubereitet wird.

In diesem Jahr findet der Migas Tag am 19. September statt.

Man kann an diesem Tag aber auch noch andere typische Produkte verkosten, sich am Schäfermarkt erfreuen und die Ausstellung der Kunsthandwerker und der alten Handwerksberufe besuchen.

Fotos: Patxi Uriz, Turismo Navarra

Ort: UJUÉ
www.turismonavarramedia.com

www.turismo.navarra.es



Besonders berühmt: Migas aus Ujué

Tim Raue endlich unter den TOP 100 Spitzenköchen der Welt

Der Berliner Tim Raue darf sich ebenfalls über eine erfolgreiche Platzierung im OAD Ranking „Top 100 + European Restaurants“ freuen. Mit Platz 25 gehört der 42-jährige damit an die Spitze der europäischen Gourmet-Liga. Aber nicht nur in Europa ist Tim Raue auf Erfolgskurs. Mit einem fulminanten Platz 34 ist das Restaurant Tim Raue bei der diesjährigen Gala der World's 50 Best Restaurants in New York zum besten deutschen Restaurant gewählt worden. Neben zwei Michelin Sternen und 19 Punkten im Gault&Millau ist dies mit Sicherheit die wichtigste Auszeichnung seiner bisherigen Karriere.



Tim Raue

Eine weitere Neuigkeit: In diesem Monat eröffnet das „Hanami by Tim Raue“. Das exklusive Restaurant befindet sich auf der „Mein Schiff 5“, dem neusten Kreuzfahrtschiff von TUI Cruises und bietet eine authentische fernöstliche Küche an.

Foto: Nils Hasenau

Restaurant TIM RAUE
Rudi-Dutschke-Straße 26
10969 Berlin
Tel.: +49 30 2 593 7930
office@tim-raue.com

Kulinarischer Genuss im Doppelpack

Hardenberg BurgHotel lädt zum Relais & Châteaux Gourmetfestival ein

Ein Highlight für alle Feinschmecker: Am 13. November 2016 heißt Chefköchin Katja Burgwinkel im Gourmet-Restaurant Novalis des Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel in Nörten-Hardenberg ihren dänischen Kollegen, Per Hallundbaek, vom Relais & Châteaux Hotel Falsled Kro willkommen.

Das sechste von insgesamt neun Genießer-Events in Deutschland verspricht ein besonderes Sechsgang-Menü, das die Idee des Gourmetfestivals „Vielfalt kultivieren – von der Natur bis auf den Teller“ aufgreift und den Gästen einen kulinarischen Abend der Extraklasse bietet. Abgerundet wird das Menü mit feinen Käsesorten,



Katja Burgwinkel



Per Hallundbaek

ausgewählt und präsentiert von Paulette Klages von „Käse Boucoiran“ aus Göttingen.

Fotos: Gräflicher Landsitz Hardenberg, Per Hallundbaek

Hardenberg BurgHotel
Vorderhaus 2
37176 Nörten-Hardenberg
Tel.: +49(0)5503/802-0
Fax +49(0)5503/802-179
www.der-hardenberg.com

Abschied von Wolfram Siebeck

Deutschlands gefürchtetster Gastronomie Kritiker ist tot. Er starb im Alter von 87 Jahren in seiner Heimatstadt Mahlberg im Breisgau.



Wolfram Siebeck

Wolfram Siebeck verpackte seine Kritiken oft in beißender Ironie ja manches Mal in Zynismus. Was ihm nicht schmeckte zerriss er mit Worten und verletzenden Verbalinjurien, manche Leser liebten ihn dafür anderen gefiel das gar nicht.

Seiner Karriere schadete das nicht, die vielen Bücher die er schrieb waren Bestseller, seine TV Popularität machte ihn zur Marke.

Er wurde nicht von allen Gourmets und Sterneköchen geliebt, ihr Respekt war ihm aber sicher.

Essen und Trinken war sein Lebensinhalt, ständig auf der Suche nach dem perfekten Geschmack, dem perfekten Aromen-Genuss den er oft vergeblich suchte, was er deutlich kundtat.

Wolfram Siebeck bezeichnete sich selber als „genießenden Linken“ sah aber keinen Widerspruch darin.

Aufklärung der Verbraucher, das war sein ehrgeiziges Ziel, vieles hat er erreicht, ganz zufrieden war er aber nie.

Mit Wolfram Siebeck hat uns ein ganz großer der Gourmetszene verlassen.

Köche, Gourmets, Feinschmecker und Hausfrauen sie und wir alle haben ihm viel zu verdanken.

Foto: Blaues Sofa von Berlin



Erklärt genetische Grundlagen
auf verständliche Weise

Der Gen-Kultur-Konflikt

Werner Buselmaier
Springer
172 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-662-49394-6

Dieses aufschlussreiche Buch führt uns durch die biologische Entwicklung des Menschen in Beziehung zu seiner Kulturgeschichte und erklärt warum wir nicht perfekt konstruiert sind. Besonderes Augenmerk wird dabei auf parallel zur Menschheitsgeschichte entstandene Krankheiten und deren Ursache gelegt. Wozu dient der Blinddarm eigentlich und was hat Bluthochdruck mit Wassermangel zu tun? Antworten auf diese und weitere spannende Fragen liefert Prof. Dr. Buselmaier unter besonderer Berücksichtigung der evolutionären Medizin.



Packendes Familienschicksal
vor exotischer Kulisse

Die Frau des Teehändlers

Dinah Jefferies
Lübbe Ehrenwirth
448 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-431-03929-0

Sri Lanka in den 1920er Jahren. Die junge Engländerin Gwen Hooper trifft mit ihrem frisch angetrauten Ehemann Laurence in der familieneigenen Teeplantage ein. Dort bezieht das Paar eine traumhafte Villa, und Gwen fühlt sich wie im Paradies. Doch warum verhält sich ihr eigentlich sehr liebevoller Ehemann bisweilen so seltsam? Und warum macht er ein Geheimnis um seine verstorbene erste Ehefrau? Als Gwen schließlich Zwillinge zur Welt bringt, wird sie mit einer entsetzlichen Wahrheit konfrontiert, die sie zu zerstören droht ...

Eine fesselnde Geschichte um Schuld, Verrat und wohlgeheutete Geheimnisse vor der atmosphärischen Kulisse Sri Lankas



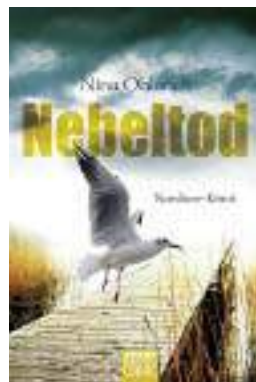
Jubiläumsfall mit
Wiedererkennungswert

Hinter dem Regenbogen

Nadia Hashimi
Lübbe Ehrenwirth
688 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-431-03950-4

Zwei afghanische Frauen und ihr Kampf um die Freiheit – eine unvergessliche Geschichte

Unter dem strengen Regime der Taliban dürfen Rahima und ihre vier Schwestern weder zur Schule gehen noch auf der Straße spielen. Da ihnen ein Sohn fehlt, beschließen die Eltern, aus Rahima einen Bacha Posh zu machen, ein Mädchen in Jungenkleidung. Fortan wird sie wie ein Sohn behandelt und genießt eine ungeahnte Freiheit – bis sie mit dreizehn an einen mächtigen Warlord verheiratet wird. Doch die Hoffnung auf ein selbstbestimmtes Leben gibt Rahima niemals auf. Ihr großes Vorbild ist ihre Vorfahrin Shekiba, die hundert Jahre zuvor als Mann lebte und zum Wächter des königlichen Harems aufstieg ... „Nadia Hashimi hat sich auf ihre afghanischen Wurzeln besonnen und vor allem eine einfühlsame und wunderschöne Familiengeschichte geschrieben. Ihr durch und durch bezaubernder Mehrgenerationenroman ist ein schillerndes Porträt Afghanistans in all seiner Pracht und zeigt die alltäglichen Herausforderungen afghanischer Frauen.“ Khaled Hosseini



Ein Nordsee-Krimi à la Carte

Nebeltod

Nina Ohlandt
Bastei Lübbe
512 Seiten, 9,99 Euro
ISBN: 978-3-404-17318-1

Ein grauer Novembertag in Nordfriesland. Hauptkommissar John Benthien von der Flensburger Kripo bearbeitet einen bizarren Fall: Bei Niebüll wurde ein Mann auf die Gleise gefesselt und vom Zug überrollt. Wenig später erhält die Polizei ein Foto des Opfers mit der Aufschrift SCHULDIG. Ein Racheakt, vermutet Benthien. Die Ermittlungen führen ihn auf die Insel Föhr, in eine exzentrische Künstlerkommune. Dort schlägt der Mörder erneut zu. Wer steckt hinter den Morden? Ist es einer der Künstler? Privat hat Benthien ebenfalls Sorgen: In seinem Haus auf Sylt scheint ein Geist umzugehen ...



Fesselnder Roman

Der Flug nach Marseille

Michael Wallner
Luchterhand Literaturverlag
256 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87474-6

Die Liebe in den Zeiten der Revolution

München im Winter 1918/1919. Der Krieg ist verloren, der bayerische König ist gestürzt, und Arbeiter- und Soldatenräte versuchen die Macht zu ergreifen, während konservative und deutschnationale Kräfte zur Gegenwehr ansetzen.

Am Schwabinger Krankenhaus operiert die junge Ärztin Julie Landauer Tag und Nacht Kriegsverletzte und Invaliden, die von den Schlachtfeldern in die Heimat zurückgebracht wurden. Julie hat in ihrer Kindheit nie erfahren, was echte Zuneigung und Geborgenheit bedeuten. Deshalb vertraut sie der Liebe nicht und kann sich allenfalls auf flüchtige, gefühlsleere Affären einlassen. Bis sie dem liberalen Zeitungsredakteur Karl Kupfer begegnet, dessen unheilbar an Diabetes erkrankte Frau Nina sie behandelt. Den Mann einer Patientin zu lieben, ist absolut tabu für Julie – und doch kann sie ihre Gefühle ebenso wenig ersticken wie Karl Kupfer dies vermag, der sich von der jungen Ärztin magisch angezogen fühlt.

»Der Flug nach Marseille« entwirft gleichsam im Cinemascope-Format die Geschichte einer großen Liebe vor dem Hintergrund der Münchner Räterepublik. Klug, vielschichtig, historisch fundiert und extrem bewegend erzählt, ist Michael Wallners neuer Roman eine einfach mitreißende Lektüre.



Brunos Küchenkalender 2017

Martin Walker
Diogenes Verlag
12 Seiten, 14,99 Euro
ISBN: 978-3-257-51065-2

Mit vielen farbigen Fotos von Klaus-Maria Einwanger

Wunderschöne Landschaften, ländlich schlichte Märkte, Trüffeln, Pâté, Wein und duftende Kräuter, das ist das Périgord, Frankreichs gastronomisches Herzland. Sich mit Bruno, »Chef de police«, an den Herd zu stellen ist wie ein Kurzurlaub im Süden Frankreichs.



Psychologisches Meisterstück

Die Unvollkommenheit der Liebe

Elizabeth Strout
Luchterhand Literaturverlag
208 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87509-5

Leben, denke ich manchmal, heißt Staunen.

Als die Schriftstellerin Lucy Barton längere Zeit im Krankenhaus verbringen muss, erhält sie Besuch von ihrer Mutter, die sie jahrelang nicht mehr gesehen hat. Zunächst ist sie überglücklich. Doch mit den Gesprächen werden Erinnerungen an ihre Kindheit und Jugend wach, die sie längst hinter sich gelassen zu haben glaubte ...

Der neue Roman von Elizabeth Strout ist ein psychologisches Meisterstück, zutiefst menschlich und berührend. Er erzählt die Geschichte einer Frau, die trotz aller Widrigkeiten ihren Weg geht, eine Geschichte über Mütter und Töchter und eine Geschichte über die Liebe, die, so groß sie auch sein mag, immer nur unvollkommen sein kann.



Perfekter Mix aus Spannung und Gefühl

Die Betrogene

Charlotte Link
Blanvalet
640 Seiten, 9,99 Euro
ISBN: 978-3-7341-0085-7

Einsam wacht, wer um die Schuld weiß ...

Um ein glückliches Leben betrogen – so fühlt sich Kate Linville, Polizistin bei Scotland Yard. Kontaktscheu und einsam, gibt es nur einen Menschen, den sie liebt: ihren Vater. Als dieser in seinem Haus grausam ermordet wird, verliert Kate ihren letzten Halt. Da sie dem alkoholkranken Ermittler vor Ort nicht traut, macht sie sich selbst auf die Spur dieses mysteriösen Verbrechens. Und entlarvt die Vergangenheit ihres Vaters als Trugbild, denn er war nicht der, für den sie ihn hielt.

„Denn sie wissen nicht, was sie tun“

Vorsicht beim gemeinschaftlichen Testament

Ehegattentestamente, oftmals in Gestalt des sogenannten Berliner Testaments, sind beliebt. Einfach erscheint es, sich gegenseitig zum Erben einzusetzen, bedacht werden häufig auch die gemeinsamen Kinder, allerdings erst zu einem späteren Zeitpunkt. Einer kosten trächtigen und zeitaufwändigen Beratung durch Rechtsanwalt oder Notar bedarf es nicht – so scheint es jedenfalls.

Doch Vorsicht bei dieser Einschätzung! Oft erfährt erst der längerlebende Ehegatte nach dem Tod des Erstversterbenden, dass er sich trotz gewandelter Umstände oder Vorstellungen an dem gemeinsam errichteten Testament festhalten lassen muss. „Bindungswirkung“ lautet die Falle.

Wesensmerkmal eines Einzeltestaments ist im Grundsatz die freie Widerruflichkeit des Testaments. Der Testierende kann seine letztwillige Verfügung grundsätzlich immer wieder ändern, ergänzen oder rückgängig machen. In einem gemeinschaftlichen Testament können ebenfalls einseitige Verfügungen getroffen werden, für die keine Besonderheiten sondern eben vorgenannter Grundsatz gilt. Die Eigenheiten des gemeinschaftlichen Testaments kommen erst dann zum Tragen, wenn „wechselbezügliche“ Verfügungen getroffen werden.

Wechselbezüglichkeit liegt vor, wenn anzunehmen ist, dass die Verfügung des einen Ehegatten nicht ohne die Verfügung des anderen getroffen sein würde. Das bedeutet, dass die jeweiligen Anordnungen nach dem Willen der Ehegatten in einem so engen Abhängigkeitsverhältnis zueinander stehen müssen, dass sie gemeinsam stehen und fallen sollen. So ist es beispielsweise, wenn sich die Ehegatten gegenseitig bedenken oder wenn dem einen Ehegatten von dem anderen eine Zuwendung gemacht und für den Fall des Überlebens des Bedachten eine Verfügung zugunsten einer Person getroffen wird, die mit dem anderen Ehe-

gatten verwandt ist oder ihm sonst nahe steht.

Stirbt nun der erste Ehegatte, kann der überlebende Ehegatte die wechselbezüglichen Verfügungen nicht mehr ändern. Der Tod des ersten Ehegatten bewirkt damit eine Beschränkung seiner Testierfreiheit. Dabei spielt keine Rolle, ob sich Umstände geändert haben, die beide Ehegatten noch zur Voraussetzung gemacht hatten. Bricht also der Kontakt zu einem Kind ab, wird ein Kind insolvent



Rechtsanwältin Katharina Kroll

oder verdient es gar so viel Geld, dass es – im Gegensatz zum anderen Kind – nicht auf das Erbe der Eltern angewiesen ist, kann der überlebende Ehegatte die Schlusserbenfolge, also die Einsetzung der gemeinsamen Kinder zu Erben für den Fall des Versterbens des überlebenden Ehegatten, nicht mehr ändern. Grundsätzlich.

Anders, wenn ein sogenannter Änderungsvorbehalt im gemeinschaftlichen Testament vorgesehen wurde. Unter Änderungsvorbehalt ist das im Testament vorbehaltene Recht zu verstehen, bei einer grundsätzlich bindenden letztwilligen

Verfügung innerhalb eines bestimmten Rahmens noch einseitig testieren zu können; die Testierfreiheit bleibt im Umfang des Vorbehalts gewahrt. Wägen Sie bei diesem Punkt daher gut ab und entscheiden miteinander, was für Sie beide wichtiger ist: der Gedanke, dass die gemeinsame Entscheidung auf jeden Fall auch nach dem Tode des Erstversterbenden Bestand haben wird oder die Möglichkeit des Überlebenden, die gemeinsame Verfügung an veränderte Umstände in der Zukunft anpassen zu können.

Wählen die juristischen Laien beim Abfassen ihres Testaments missverständliche oder gar falsche Vokabeln, kann dies ebenfalls zu unliebsamen Überraschungen führen. Der „Vorerbe“ ist eben nicht der „Vollerbe“ und damit nicht der „Alleinerbe“, der in der Regel gemeint ist. Der „Nacherbe“ ist nicht der „Schlusserbe“. Und ein „Vermächtnisnehmer“ ist kein „Erbe“. Informieren Sie sich über die Bedeutung der verschiedenen Begrifflichkeiten.

Schließlich sollte stets geprüft werden, ob das gemeinschaftliche Testament im Einzelfall – insbesondere mit Blick auf das Steuerrecht – wirtschaftlich gesehen die günstigste Alternative ist. Gerade bei größerem Vermögen lohnt es sich, die nächste Generation schon beim ersten Erbfall zu bedenken, um Steuerfreibeträge – Ehegatten 500.000 €, Kinder je 400.000 € nach je dem Elternteil – auszunutzen.

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

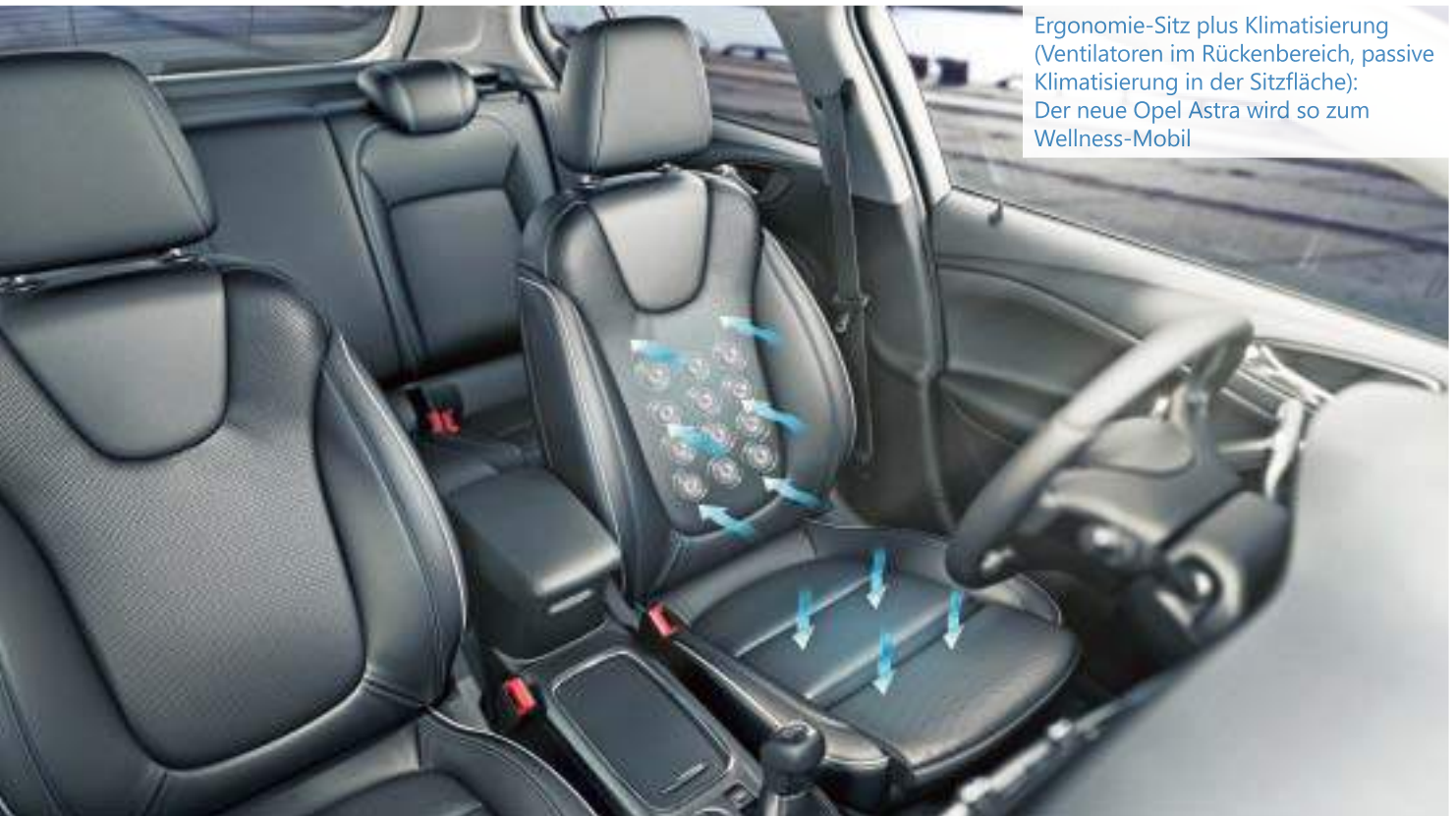
IBAN: DE 72 3702 0500 0009 7097 00

BIC: BFSWDE33XXX



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

Träger des Friedensnobelpreises



Ergonomie-Sitz plus Klimatisierung
(Ventilatoren im Rückenbereich, passive
Klimatisierung in der Sitzfläche):
Der neue Opel Astra wird so zum
Wellness-Mobil

Ergonomie-Sitze plus Klimatisierung und Massage:

Opel punktet nach Image-Offensive jetzt mit Komfort

Gütesiegel der Aktion Gesunder Rücken e.V. – die richtige Sitzform ist entscheidend für entspanntes Fahren

Von Gunther Schnatmann

Der Rüsselsheimer Autobauer Opel hat die letzten Jahre sehr viel für das vormals angestaubte Image getan („Umparken im Kopf“). Und auch die Fahrzeuge vom flinken Adam über das Cascada Cabrio und den Kompakt-SUV Mokka X bis zum hochwertig ausgestatteten Insignia können mit der Konkurrenz absolut mithalten. Nun will der Hersteller vermehrt mit Komfort- und

Gesundheits-Details punkten. Zu den weiter verbesserten Ergonomie-Sitzen gibt es nun auch eine integrierte Klimatisierung und eine Massage-Funktion.

Denn Autofahrer wollen insbesondere eines: eine bequeme Reise. Eine entscheidende Rolle spielen dabei die Sitze als „Schnittstelle“ zwischen Mensch und Fahrzeug. Für die Langstreckentauglichkeit der Opel-Modelle sorgen vor allem die von den Experten der Aktion Gesun-

der Rücken e.V. (AGR) zertifizierten Premium- und Ergonomie-Sitze, die Opel für Fahrer und Beifahrer optional anbietet. Das Gestühl ist dank zahlreicher Einstellfunktionen für jeden Autofahrer maßgeschneidert justierbar, so dass dieser auch nach stundenlanger Fahrt entspannt ansteigt. Ansonsten eher ein Privileg der Fahrer im Premium-Segment. Die Vorreiterrolle bei den Sitzen kommt bei den Opel-Kunden gut an: Seit 2008 haben die Rüsselsheimer mehr als zwei Millionen

AGR-Sitze verkauft. Das entspricht einer Einbaurate von 55 Prozent bei den Fahrzeugen, bei denen der AGR-Sitz optional bestellbar ist.

„Gerade die Wirbelsäule darf nicht falsch belastet werden“, sagt Susan von der Heyden, Physiotherapeutin und Gesundheitsexpertin. Mit ihrer Firma Motiv Gesundheit hilft sie Firmen, Arbeitsplätze und Fahrzeuge ergonomischer zu gestalten. Der S-förmige Aufbau der Wirbelsäule aus 24 Wirbeln, gesichert durch Bänder, Muskeln und Faszien, ist eigentlich auf Bewegung ausgelegt. Im Auto ist es jedoch kaum möglich, sich während der Fahrt großartig zu bewegen. Deswegen sei es hier besonders wichtig, das Rückgrat in einer möglichst idealen Stellung aufrechtzuhalten, so Expertin von der Heyden. „Die Bandscheiben werden damit entlastet und Verspannungen der Muskulatur vermieden.“ Außerdem ermögliche eine gute Körperhaltung mehr Bewegungsfreiheit in den Schultern und in der Halswirbelsäule und damit einen größeren Blickwinkel. Das ist gerade für den Schulterblick, etwa beim Überholen auf der Autobahn, von großer Bedeutung.

Mehr Ergonomie bedeutet in jedem Fall mehr Sicherheit. Auch bei einem Crash hat der Insasse vor allem dann eine Chance auf einen positiven Ausgang, wenn es dem Sitz gelingt, die Person in einer fixen Position zu halten. Nur so können Gurte und Airbags ihre Wirkung voll entfalten.

Noch deutlicher wird der Zusammenhang zwischen Ergonomie und Sicherheit unter dem Aspekt der Durchblutung, vor allem des Gehirns. Immerhin benötigt es 20 Prozent der gesamten Körperenergie. „Nur ein Gehirn, das ausreichend gut mit Sauerstoff versorgt ist, kann konzentriert und schnell reagieren“, sagt die Physiotherapeutin. Verspannen sich jedoch die Muskeln, wird die Zufuhr mit lebensnotwendigen Stoffen erschwert oder gar komplett unterbunden. Mangelhafte Konzentration, eine verzögerte Reaktionszeit sowie Müdigkeit bis hin zum Sekundenschlaf oder ein erschöpftes Gefühl bei der Ankunft sind die Folge. Was gerade für Geschäftsreisende besonders ärgerlich ist – schließlich will der Fahrer am Ende seiner Tour leistungsfähig beim Kunden ankommen.

Um die Belastungen für Autofahrer weitestgehend zu eliminieren, arbeitet ein über 100 Mitarbeiter starkes Expertenteam bei Opel ständig daran, die Sitze weiterzuentwickeln. Es reagiert übrigens auch auf die veränderten Körpermaße der heutigen Gesellschaft. Die Menschen sind im Schnitt zwar größer, aber auch breiter als noch vor etwa zehn Jah-

Ergonomie in Perfektion

Der voll verstellbare zertifizierte AGR-Sitz des neuen Opel Astra

- 1) Aktive Kopfstütze
- 2) Lordosenstütze
- 3) Oberschenkelauflage
- 4) Sitzflächenneigung
- 5) Längsverstellung
- 6) Höhenverstellung
- 7) Rückenlehne
- 8) verstellbare Seitenwangen



Maßarbeit: So lässt sich der AGR-Sitz von Opel auf Fahrer und Beifahrer optimal einstellen

ren. „Unsere heutigen Sitze sorgen dafür, dass Personen jeglicher Größe die optimale Haltung einnehmen können, egal ob groß, klein, dick oder dünn“, sagt der für die Sitzkonstruktion verantwortliche Opel-Manager Andrew Leuchtmann. Das beginnt schon mit der Positionierung des Sitzes im Fahrzeug. Die Opel-Experten haben zum Beispiel den serienmäßigen Astra-Komfortsitz weiter optimiert und ihn im neuesten Modell tiefer positioniert. „Das kommt gerade größeren Fahrern mit einem sportlichen Fahrstil sehr entgegen“, erläutert Leuchtmann. Dank 65 Millimeter Verstellweg in der Höhe ist zudem für kleinere Fahrer eine ebenso optimale

Sitzposition garantiert. Mit der Memory-Funktion des optionalen Premium-Ergonomie-Sitzes kann die passende Sitzposition auf Knopfdruck gespeichert werden. Ideal auch für Flottenfahrzeuge mit wiederkehrenden Fahrern oder für Paare, die abwechselnd den Wagen nutzen.

Dazu kommen schon in der Basisversion des optional erhältlichen Ergonomie-Sitzes die vierfach elektropneumatisch einstellbare Lendenwirbelstütze (vorwärts, rückwärts, hoch und runter), die variable Sitzflächenneigung, eine ausziehbare Oberschenkelauflage und eine Sitzform, deren Kontur der natürlichen Krümmung der menschlichen Wirbelsäule folgt. Der Premium-Ergonomiesitz verfügt außerdem über elektropneumatisch einstellbare Seitenwangen, die den Körper in Position halten, indem sie die Lehne schmäler oder breiter machen. So viel vorbildliche Ergonomie ist der Aktion Gesunder Rücken e.V., einer unabhängigen Organisation aus Ärzten und Experten, die sich für die Rückengesundheit einsetzt, auch beim neuen Astra das AGR-Gütesiegel wert.

Darüber hinaus verfügt der Astra-Komfortsitz über eine passive Klimatisierung. Das heißt: Luftdurchlässige Oberflächenmaterialien und perforierte Polyurethanschäume verbessern den Transport der Feuchtigkeit und damit das Mikroklima im Sitz deutlich. Außerdem gibt es eine aktive Klimatisierung: „Hier werden kleine Ventilatoren eingebaut, die die feuchte Luft vom Fahrer weg saugen, sodass dieser nicht ins Schwitzen gerät“, erklärt Andrew Leuchtmann das System, das für Opel Astra, Insignia und Cascada erhältlich ist. Zusätzlich kann auf Knopfdruck ein Massage-System eingeschaltet werden. Entspannter und damit sicherer lässt es sich in der Mittelklasse kaum fahren. Opel scheint nun wirklich in allen Bereichen auf dem richtigen Weg zu sein.

Fotos: Opel

Infos:

Adam Opel AG
www.opel.de

Aktion Gesunder Rücken e.V. (AGR)
www.agr-ev.de

Neues aus der Wissenschaft

Diabetes: Wein schneidet besser ab als Bier und Schnaps

Die Zuckerkrankheit Diabetes ist nicht nur in Deutschland längst zur Volkskrankheit avanciert. Rund sieben Millionen Menschen leiden hierzulande daran, weltweit soll es bis 2030 knapp eine halbe Milliarde sein. Das kostet nicht nur die Gesundheitssysteme viel Geld, es bringt auch viel Leid für die Menschen, denn unbehandelt oder schlecht eingestellt kann ein Diabetes zu ernststen Folgeerkrankungen führen, etwa am Gefäßsystem der Augen, des Herzens, der Nieren und des Gehirns. Wie viel besser wäre es da, dieser chronischen Stoffwechselstörung vorzubeugen. Aufgrund der Kenntnis zahlreicher Risikofaktoren ist dies mithilfe einer gesunden Lebensführung sehr gut möglich.

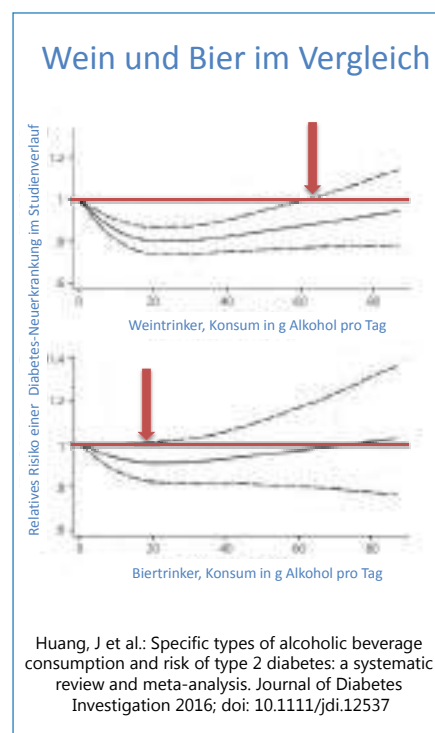
Bislang fehlende Differenzierung nach Getränkeart

Dass dazu ein moderater Genuss alkoholischer Getränke gehören kann, hatten bereits frühere Meta-Analysen gezeigt. Allerdings wurde in diesen systematischen Auswertungen der vorhandenen Fachliteratur bislang nie nach der Art der Getränke unterschieden. Dies holte jetzt ein chinesisches Forscherteam nach, das gezielt nach solchen prospektiven Beobachtungsstudien suchte, in denen die Probanden dezidiert nach ihrem Wein-, Bier- und Spirituosenkonsum befragt worden waren. Es fanden sich insgesamt 13 Studien mit guter Qualität, knapp 400.000 Teilnehmern und mehr als 20.600 Typ-2-Diabetes-Fällen. Vier der Studien stammten aus den USA, sieben aus Europa und je eine aus Asien und Ozeanien. Acht der Studien hatten sowohl Männer als auch Frauen befragt, vier nur Frauen und eine nur Männer. Die Beobachtungszeit betrug im Durchschnitt knapp neun-einhalb Jahre.

Alkoholische Getränke wirken unterschiedlich

In zwölf der 13 Studien ging der Konsum

von Wein mit einem verminderten Diabetesrisiko einher. Die zusammenfassende Auswertung der Daten fand im Vergleich zur Abstinenz oder zu einem nur gelegentlichen Konsum ein signifikant um 15 % vermindertes relatives Risiko, an Typ-2-Diabetes zu erkranken (RR 0,85, 95 % CI 0,80 – 0,89). Der Konsum von Bier ergab



nur einen geringfügigen Trend zur Risikosenkung mit grenzwertiger Signifikanz (RR 0,96, 95 % CI 0,92 – 1,0), während es zum Spirituosenkonsum keine signifikante Beziehung gab.

Die Unterscheidung nach Geschlecht, Alter oder Körpermasseindex erbrachte keine Unterschiede im Einfluss der Getränke auf das Diabetesrisiko. Das bedeutet, dass sowohl Männer als auch Frauen, Normal- wie Übergewichtige, Ältere und Jüngere ein vermindertes Risiko für die

Erkrankung aufwiesen, wenn sie regelmäßig Wein tranken. Als nächstes schauten die Autoren, ob es Unterschiede je nach Trinkmenge gab. Man unterteilte in geringen (0 – 10 g Alkohol täglich), moderaten (10 – 20 g) und hohen (> 20 g) Konsum und fand in allen drei Kategorien bei Weintrinkern ein signifikant vermindertes Risiko für eine Neuerkrankung. Bei leichtem bis moderatem Bier- und Schnapskonsum fanden sich ähnliche Trends, jedoch wiederum keine signifikanten Effekte.

Weintrinker klar im Vorteil

Zuletzt führten die Wissenschaftler noch eine Dosis-Wirkungs-Analyse durch. Sie ergab zwar für alle Getränketypen eine nicht lineare, U-förmige Beziehung. Allerdings waren die Effekte beim Wein am ausgeprägtesten. So waren alle Konsumlevel unterhalb einer Menge, die 80 g Alkohol entspricht, mit einem verminderten Diabetesrisiko assoziiert. Das geringste relative Risiko (- 20 %) fand sich bei 20 bis 30 g Alkohol täglich, entsprechend etwa 200 bis 300 ml Wein. Ein regelmäßiger Weingenuss scheint daher besser zur Diabetes-Prophylaxe geeignet zu sein als Bier oder Spirituosen. Die zahlreichen protektiven Wirkungen der Weinphenole bieten nach Ansicht der Autoren eine plausible biologische Erklärung dafür. Sie räumen allerdings ein, dass hier auch der oft bessere sozioökonomische Status der Weintrinker eine Rolle spielen könnte. Alles in allem sehen sie jedoch eine starke Evidenz dafür, dass sich Bier, Wein und Spirituosen unterschiedlich auf das Diabetesrisiko auswirken, wobei der Wein am besten abschneidet.

Grafik: 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

Die Arzneimittelinitiative Sachsen-Thüringen (ARMIN) startete im Juli 2016 das Medikationsmanagement

Durch die im Rahmen des Medikationsmanagements koordinierte Zusammenarbeit von Arzt und Apotheker gewinnt ganz klar der Patient.

Arzt und Apotheker prüfen gemeinsam die verordneten und rezeptfreien Medikamente auf Wechselwirkungen sowie auf mögliche Unverträglichkeiten. Die AOK PLUS stellt zusätzlich dem betreuenden Arzt und Apotheker die Arzneimittelabrechnungsdaten der letzten sechs Monate zur Verfügung. Dies stärkt die Arzneimitteltherapiesicherheit und durch das Zusammenspiel aller Partner mit der Einbringung der jeweiligen Fachkompetenzen entsteht ein Gesamtüberblick der Medikation des Patienten. Das Produkt dieser interdisziplinären Zusammenarbeit ist ein aktueller Medikationsplan für den Patienten.

ARMIN hat eine bundesweite Vorbildwirkung. Mit der elektronisch unterstützten Zusammenarbeit von Arzt und Apotheker erhöht das Modellprojekt ARMIN die Therapiesicherheit für die Patienten und leistet einen entscheidenden Beitrag zur digitalen Vernetzung im Gesundheitswesen. ARMIN ermöglicht bereits jetzt mehr als der zum 1. Oktober 2016 durch das E-Health-Gesetz einzuführende ärztliche Medikationsplan. Nicht nur die elektronische Verfügbarkeit sondern auch die klar geregelten Prozesse und Zuständigkeiten gehen über die Regelungen des E-Health-Gesetzes hinaus. Es resultieren weitestgehend vollständige Medikationspläne, die in Hinblick auf die Arzneimitteltherapiesicherheit von Arzt und Apotheker geprüft und strukturiert mit dem Patienten besprochen werden.

Die größte Herausforderung für alle Beteiligten war die technische Umsetzung des Projektes. Hunderte Ärzte und Apotheker müssen untereinander vernetzt werden. Die Praxis- und Apothekensoftware muss gewissermaßen eine gemeinsame Sprache lernen – immer

unter Beachtung des Datenschutzes. Um die neuen Funktionalitäten ausgiebig zu testen, wurde seit Jahresbeginn eine Pilotierungsphase mit insgesamt 80 Ärzten und Apothekern durchgeführt. In dieser Zeit wurden schon die ersten Patienten in das Modellprojekt eingeschrieben und betreut. Die ersten praktischen Erfahrungen waren durchweg positiv und zeigten den Mehrwert von ARMIN insbesondere für den Patienten. Es hat sich aber auch gezeigt, dass die zahlreichen Tests notwendig und qualitätsfördernd waren. Insbesondere technische Probleme konnten identifiziert und gelöst werden.

Derzeit beteiligen sich rund 1.500 Ärzte und Apotheker in Sachsen und Thüringen an dem Modellprojekt. Es sollen möglichst viele Patienten von den Leistungen des Medikationsmanagements profitieren können. Denn das Potenzial ist groß: Derzeit nehmen ca. 300.000 Versicherte der AOK PLUS dauerhaft mindestens fünf Arzneimittel gleichzeitig ein und erfüllen damit die Zugangskriterien. Ab 2017 haben auch andere Krankenkassen die Chance, dem Modellvorhaben beizutreten. Die Vertragslaufzeit des Modellprojekts ist derzeit bis 2018 angesetzt. Eine Verlängerung schließen die Vertragspartner nicht aus und setzen danach auf die Überführung der Inhalte des Projekts in die Regelversorgung.

Die Arzneimittelinitiative ARMIN ist ein Modellprojekt der AOK PLUS, der Kassenärztlichen Vereinigungen Sachsen und Thüringen sowie des Sächsischen und Thüringer Apothekerverbandes. Mit dem Modellvorhaben soll die Qualität und Wirtschaftlichkeit der Arzneimittelversorgung erhöht werden. Das Medikationsmanagement soll vor allem chronisch kranken älteren Patienten helfen, die mehrere Medikamente einnehmen.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.arzneimittelinitiative.de

„Die Zucker-Lüge“

Wer nicht genießt, wird ungenießbar

Kein Ernährungswissenschaftler wird ernsthaft bestreiten, dass Kohlenhydrate in der Ernährung und speziell der daraus gewonnene Zucker zu den wichtigsten Bausteinen des Lebens zählen. Und fast alle Menschen, vom Neugeborenen bis zum Senior, lieben den süßen Geschmack. Dennoch steht der Zucker seit vielen Jahren im Mittelpunkt einer ideologischen Diskussion, in der er als ungesund, als Verursacher von Übergewicht und zahlreichen Krankheiten, als Droge oder sogar als Gift verunglimpft wird.

Wie konnte es zu solch einer gravierenden Verteufelung eines wertvollen Nährstoffs kommen? Der Wirtschaftspublizist Detlef Brendel und der ernährungsmedizinische Wissenschaftler Sven-David Müller entlarven in ihrem eindrucksvollen Buch „Die Zucker-Lüge“ die Strategien und Interessen der Angstmacher, die eine gezielte Verunsicherung der Verbraucher fördern und damit zugleich Feinde eines genussvollen Lebens sind. „Plakative Warnungen vor Fett und Zucker, vor Alkohol und Fleisch, vor Gluten und Glutamat machen aus der Planung von Mahlzeiten Stress statt Vorfreude“, stellt Brendel im Hinblick auf die so genannten Ernährungsfundamentalisten fest, die sich als angebliche Verbraucherschützer profilieren. Mit gesundem Menschenverstand und faktenreicher Hintergrundrecherche wollen die Buchautoren dazu beitragen, dass die Konsumenten im Umgang mit Essen Sicherheit und Genuss zurückgewinnen. Denn schon Friedrich von Schiller ahnte: „Wer nicht genießt, wird ungenießbar.“

Die Zucker-Lüge
Ludwig-Verlag
ISBN 978-3-453-28075-5, 16,99 Euro

Foto: Ludwig-Verlag



Deutschlands Urologen begrüßen informierte Patienten

An Schlagzeilen mangelte es nicht: Eine jüngst von der Bertelsmann Stiftung und der Barmer GEK veröffentlichte Studie, wonach Ärzte informierte Patienten kritisch sehen, fand regen Widerhall in den Medien. Der Berufsverband der Deutschen Urologen e.V. (BDU) und die Deutsche Gesellschaft für Urologie e.V. (DGU) betonen angesichts der Online-Umfrage unter rund 800 niedergelassenen Ärzten unterschiedlicher Fachbereiche in Deutschland, dass sie den informierten Patienten ausdrücklich begrüßen und weisen aus diesem Grund auf das eigene umfängliche Engagement bei der medizinischen Aufklärung der Bevölkerung und die Vielfalt ihrer eigenen Informationsangebote hin.

„Für uns steht das legitime Informationsbedürfnis der Patientinnen und Patienten nicht infrage“, sagt BDU-Präsident Dr. Axel Schroeder. „Aber natürlich wissen wir, und darauf weist auch die Umfrage der Bertelsmann Stiftung und der Barmer GEK hin, dass es für den medizinischen Laien, vor allem bei der selbstständigen Internetrecherche schwierig ist, seriöse Quellen zu identifizieren. Medizinisch geprüfte Informationen sind aber gerade für onkologische Patienten und Patientinnen, allen voran Prostatakrebspatienten, die wir in der Urologie in einer großen Zahl betreuen, besonders wichtig.“

Fortgesetzt wird das Informationsprogramm der Urologen mit dem traditionellen Patientenforum am 1. Oktober 2016 auf dem 68. DGU-Kongress in Leipzig, zu dem DGU-Präsident Prof. Dr. Kurt Miller bereits jetzt alle Interessierten herzlich ins Congress Center Leipzig einlädt.

DGU/BDU
Grandkuhlenweg 5-7
22549 Hamburg
Tel.: 040 - 79 14 05 60
Mobil: 0170 - 48 27 28 7
Internet: www.urologenportal.de
www.dgu-kongress.de

Die Zukunft der Kernspintomographie

Upright-MRT ermöglicht neue Diagnostik bei Wirbelsäulenschäden



Im Upright-MRT lässt sich die Wirbelsäule unter ihrer natürlichen Gewichtsbelastung untersuchen. Fachpersonal betreut den Patienten während des MRT

Die Upright-MRT macht es Ärzten leichter, die genaue Ursache für Rückenleiden zu erkennen: Da der Patient im Stehen, Sitzen und diversen Funktionsstellungen untersucht wird, zeigen sich Wirbel, Bandscheiben sowie Bandstrukturen und deren Verformungen unter ihrer natürlichen Gewichtsbelastung. So entstehen differenzierte MRT-Aufnahmen, die insbesondere bei Bandscheibenvorfällen, Spondylolisthesen und belastungsabhängigen Rückenleiden bei der Entwicklung von schmerzlindernden Therapien helfen.

Rückenschmerzen sind in Deutschland die häufigste Ursache für Fehltage von Arbeitnehmern. Sie sind eines der kostenintensivsten und häufig ungelösten Krankheitsbilder für viele Krankenkassen. Die detaillierte Diagnostik der Upright-MRT ermöglicht es Ärzten, in Zukunft genauere Behandlungsmethoden für die Patienten zu erstellen. Die vollständig offene Bauweise des innovativen Kernspintomographen eröffnet Radiologen und Orthopäden eine neue Sicht auf die pathologischen Veränderungen der Wirbelsäule. Entgegen der herkömmlichen Untersuchungen des Patienten im Liegen in sogenannten Röhren- und Sand-

wichsystemen erlaubt die Upright-MRT Konstruktion verschiedene freie Sitzpositionen während der Aufnahme. Auch in der Schräglage, im Stehen oder in Funktionshaltung sind die Wirbelsäule oder einzelne Gelenke des Patienten mit dem speziellen Kernspintomographen zu erfassen. Daraus ergeben sich völlig neue klinische Indikationen, zum Beispiel bei der Untersuchung in Inklination oder in Reklination sowie bei der Diagnostik von Gelenkschäden. Ob Arthrose, Bandscheibenvorfall oder spinale Enge - das innovative System zeigt dem Radiologen ein detailliertes MRT-Bild, das beispielsweise das Ausmaß eines Bandscheibenvorfalles viel differenzierter darstellt: Denn im Stehen ist der Druck in einer Bandscheibe zehnmal höher als im Liegen und so dehnt sie sich auch stärker aus. Nach Auswertung des Befundes durch den behandelnden Radiologen und Orthopäden kann dem Patienten eine bessere Therapie empfohlen werden, die zur Linderung seiner Schmerzen führt.

Foto: MEDSERENA AG

www.upright-mrt.de

Chronisch entzündliche Darmerkrankung Morbus Crohn

Neue Behandlungsansätze lassen hoffen

Anhaltender Durchfall und krampfartige Bauchschmerzen: Über 400 000 Menschen in Deutschland leiden an Morbus Crohn, viele von ihnen bereits seit dem jungen Erwachsenenalter. Heilbar ist die Erkrankung bislang nicht. Doch die Behandlungsmöglichkeiten könnten sich in den nächsten Jahren deutlich verbessern. Darauf hat die Deutsche Gesellschaft für Gastroenterologie, Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten (DGVS) hingewiesen. Die Experten der Fachgesellschaft rechnen mit der Zulassung von zwei neuen Medikamenten, die sich in Studien als wirksam erwiesen haben.

Seit einigen Jahren behandeln Gastroenterologen die Patienten zudem mit Antikörpern. „Diese Mittel haben die Behandlungsergebnisse vieler Patienten verbessert“, sagt Professor Dr. Britta Siegmund, Direktorin der Medizinischen Klinik für Schwerpunkt Gastroenterologie, Infektiologie und Rheumatologie an der Charité.

Hohe Erwartungen setzt die Expertin derzeit auf „Ustekinumab“. Der Wirkstoff ist seit Februar 2009 zur Behandlung der Schuppenflechte zugelassen und hat sich dort als sicher erwiesen. Inzwischen ist die klinische Entwicklung abgeschlossen. Experten rechnen damit, dass Ustekinumab im nächsten Jahr auch zur Behandlung des Morbus Crohn zugelassen wird.

Einen völlig neuartigen Behandlungsansatz verspricht darüber hinaus der Wirkstoff „Mongersen“. „Bei Patienten mit Morbus Crohn sind bestimmte Proteine besonders aktiv, die antientzündliche Botenstoffe blockieren“, erläutert Siegmund. Die Wirkung antientzündlicher Botenstoffe ist deshalb so wichtig, weil sie Entzündungsvorgänge bei Morbus Crohn verringern könnten. „Der Wirkstoff Mongersen sorgt dafür, dass die Zellen keine Proteine mehr produzieren, die Bo-

tenstoffe blockieren. Somit verbessert sich die Entzündungskontrolle durch einen körpereigenen Mechanismus.

„Wir setzen uns dafür ein, dass die neuen Behandlungsmöglichkeiten den Patienten bald zur Verfügung stehen“, erklärt die DGVS-Expertin Siegmund. Neue Therapiestrategien waren in diesem Jahr das zentrale Thema des Aktionstages „Chronisch entzündliche Darmerkrankungen“, der anlässlich des „World Inflammatory Bowel Disease“-Tages der am 19. Mai 2016 stattfand. Die Gastro-Liga organisierte an diesem Tag bundesweit Veranstaltungen und Experten-Hotlines. Betroffene und Interessierte konnten sich über das Krankheitsbild und die Behandlungsmöglichkeiten informieren.

Weitere Informationen finden Interessierte auf der Internetseite der Gastro-Liga: www.gastro-liga.de.

Literatur:

Sandborn WJ und die CERTIFI Study Group. Ustekinumab induction and maintenance therapy in refractory Crohn's disease. N Engl J Med. 2012 Oct 18;367(16): 1519–28.

Monteleone G et al. Mongersen, an oral SMAD7 antisense oligonucleotide, and Crohn's disease. N Engl J Med. 2015; 372(12): 1104–13

Deutsche Gesellschaft für
Gastroenterologie, Verdauungs- und
Stoffwechselkrankheiten e.V.

Geschäftsstelle
Olivaer Platz 7
10707 Berlin
Tel: 030 / 31 98 31 5000
Fax: 030 / 31 98 31 5009
E-Mail: info@dgvs.de

Erste roboter-assistierte minimal-invasive Nierentransplantation in Deutschland

Der Siegeszug der roboter-assistierten Operationen hat einen neuen Höhepunkt erreicht. Am Universitätsklinikum des Saarlandes (UKS) wurden die beiden ersten roboter-assistierten Nierentransplantationen in Deutschland durchgeführt. Die Eingriffe erfolgten mit Unterstützung von Dr. Alberto Breda aus Barcelona, der diese Operationstechnik im Sommer 2015 an seiner Klinik etabliert hat.

„Dank der kontinuierlichen Weiterentwicklung der Roboterchirurgie können in zunehmendem Umfang auch komplexe Operationen minimal-invasiv durchgeführt werden“, sagt Prof. Dr. Michael Stöckle. Die Etablierung des „daVinci“-Operationsroboters begann vor etwa zehn Jahren mit der Einführung der roboter-assistierten Prostatakarzinomoperation. Seither wurde das Spektrum roboter-unterstützter Operationen auch in Homburg stetig erweitert.

Neben der Minimierung des Zugangstraumas hat die Operationstechnik bei der Nierentransplantation weitere Vorteile, deren Relevanz sich erst durch die Langzeitbeobachtung der betroffenen Patienten wird herausarbeiten lassen: „So erlauben die gegenüber der offenen Operation deutlich verbesserten Sichtverhältnisse eine subtilere Gefäßnaht beim Anschluss der Blutgefäße des Transplantats an die Blutgefäße des Empfängers. Zum anderen sollten sogenannte Lymphocelen, also Ansammlungen von Lympheflüssigkeit um das Transplantat, bislang eine der häufigsten Komplikationen der Nierentransplantation, deutlich seltener werden“, so Prof. Stöckle.

Univ.-Prof. Dr. Michael Stöckle
Kirrberger Str.
66421 Homburg/Saar
Tel. +49 (0) 6841-16-24702
E-Mail: michael.stoeckle@uks.eu
www.uks.eu/urologie
www.ddvz.de

Europäische Kommission erteilt Zulassung für Gilead's Epclusa®

zur Behandlung der chronischen Hepatitis C

Epclusa® ist das erste und bislang einzige pangenotypisch wirksame, einmal täglich einzunehmende Single-Tablet-Regime in der Behandlung der chronischen Hepatitis-C-Infektion.

Die Europäische Kommission hat Epclusa® (Sofosbuvir 400 mg/Velpatasvir 100 mg, SOF/VEL) zur Therapie Erwachsener mit einer chronischen Hepatitis-C-Virus(HCV)-Infektion der Genotypen 1 bis 6 zugelassen. Erstmals können nun Infektionen mit sämtlichen HCV-Genotypen mit einem Single-Tablet-Regime (STR) behandelt werden. Epclusa® ist bei einer Behandlungsdauer von 12 Wochen zugelassen für Patienten ohne Zirrhose oder mit kompensierter Zirrhose (Child-Pugh A), in Kombination mit Ribavirin (RBV) auch für Patienten mit dekomensierter Zirrhose (Child-Pugh B oder C). Darüber hinaus ist Epclusa® das erste STR mit einer Zulassung für die Behandlung der HCV-Infektion der Genotypen 2 und 3, das ohne RBV auskommt. Bei Genotyp-3-infizierten Patienten mit kompensierter Zirrhose haben Ärzte jedoch die Möglichkeit, zusätzlich RBV zu verabreichen.

Die Zulassung gilt in allen 28 Ländern der europäischen Union.

SOF/VEL ist die dritte SOF-basierte Therapie von Gilead mit einer Zulassung für die Behandlung der chronischen HCV-Infektion. SOF-basierte Regime werden in Leitlinien zur Therapie der HCV-Infektion aller Genotypen und Erkrankungsstadien empfohlen (1,2). Bislang wurden weltweit knapp 1 Million Menschen mit SOF-basierten Regimen behandelt (3).

„Mit SOF als Fundament stellt SOF/VEL ein hochwirksames und verträgliches Re-

gime dar, das ohne Proteaseinhibitor und bei den meisten Patienten auch ohne RBV auskommt“, sagte Professor Dr. Stefan Zeuzem, Direktor der Klinik für Innere Medizin an der Universität Frankfurt und Prüfarzt in den Studien ASTRAL-1, -2 und -3. „Zum ersten Mal haben wir ein STR, das nur einmal täglich verabreicht wird und über alle Genotypen hinweg wirksam ist - einschließlich dem Genotyp 3, der oft am schlechtesten auf bisher verfügbare Therapien anspricht. Die Zulassung stellt einen erheblichen Fortschritt in der HCV-Therapie dar und ist ein wichtiger Schritt hin zur Elimination der Erkrankung in Europa.“

Von den 1.035 Patienten der ASTRAL-Studien -1, -2 und -3, die 12 Wochen lang SOF/VEL erhielten, erreichten 1.015 (98 %) eine SVR12 (4,5). Patienten mit dekomensierter Zirrhose erreichten in ASTRAL-4 unter der 12-wöchigen Behandlung mit SOF/VEL plus RBV eine höhere SVR12-Rate (94 %) als unter der alleinigen Therapie mit SOF/VEL für 12 oder 24 Wochen (83 % bzw. 86 %) (6). Die häufigsten Nebenwirkungen in den vier ASTRAL-Studien waren Kopfschmerz, Fatigue und Übelkeit, ihre Inzidenz war mit der in der Placebo-Gruppe der ASTRAL-1-Studie vergleichbar (4,5,6).

Wichtige Sicherheitshinweise

Zu den Kontraindikationen zählt eine Hypersensitivität gegenüber den Wirk- oder Hilfsstoffen. Die gleichzeitige Gabe von Substanzen, die P-Glykoprotein oder Cytochrom P450 stark induzieren (z.B. Rifampicin, Rifabutin, Johanniskraut, Carbamazepin, Phenobarbital und Phenytoin), ist kontraindiziert. Vorsicht und häufige Funktionsprüfungen der Niere werden

empfohlen, wenn Patienten gleichzeitig bestimmte antiretrovirale HIV-Medikamente einnehmen (z.B. Tenofovir Disoproxilfumarat oder Efavirenz-haltige Medikamente). Die Sicherheit bei Patienten mit schwerer Nierenfunktionsstörung (Glomeruläre Filtrationsrate < 30 ml/min) ist nicht untersucht.

Wenn SOF/VEL zusammen mit Digoxin, Dabigatran und Amiodaron verabreicht wird, ist ein Monitoring empfehlenswert. Bei Patienten unter einer Therapie mit Statinen werden eine Dosisreduktion und ein engmaschiges Monitoring auf Statin-bezogene Nebenwirkungen (Myopathie, Rhabdomyolyse) empfohlen.

Vor dem Beginn einer Therapie mit SOF/VEL sollten das Kapitel „Wechselwirkungen mit anderen Arzneimitteln und sonstige Wechselwirkungen“ der Fachinformation gelesen werden. SOF/VEL sollte nicht zusammen mit anderen SOF-haltigen Arzneimitteln verabreicht werden. In klinischen Studien waren Nebenwirkungen vergleichbar mit denen unter Placebo, am häufigsten wurden Fatigue, Kopfschmerzen und Übelkeit beobachtet.

Literatur

- (1) European Association for the Study of the Liver (EASL). Journal of Hepatology (2015); 63: 199-236. [Accessed June 2016]. Available from: <http://www.easl.eu/medias/cpg/HEPC-2015/Full-report.pdf>
- (2) WHO guidelines for the screening, care and treatment of persons with chronic hepatitis C infection. [Accessed June 2016]. Available from: <http://ots.de/UmpYS>
- (3) Gregg Alton im Auftrag von Gilead Sciences, Inc. Submission to the United Nations Secretary-General's High-Level Panel on Access to Medicines. [Accessed June 2016]. Available from: http://www.unsgaccessmeds.org/inbox/2016/2/29/gilead-sciences-inc_NEED_NEW_REF_FOR_ONE_MILLION_FIG
- (4) Feld JJ et al. N Engl J Med 2015; 373: 2599-607 (5) Foster GR et al. N Engl J Med 2015; 373: 2608-17
- (6) Curry MP et al. N Engl J Med 2015; 373: 2618-28

Weitere Details der Studie unter www.ema.europa.eu

OBI Pharma präsentiert Daten zu neuartiger Prüfwirkstoffen

bei Patienten mit metastatischem Brustkrebs auf dem Jahrestreffen der American Society Of Clinical Oncology 2016 und Chicago

Ergebnisse der klinischen Phase-II/-Phase-III-Studien zeigen Verbesserungen bei einer Untergruppe von Patienten mit Immunabwehr gegen Impfstoff.

OBI Pharma, Inc., ein taiwanisches Biotech-Unternehmen (TPex: 4174), verkündete, dass die Phase-II-/Phase-III-Daten zur Untersuchung des klinischen Nutzens und der Immunogenität von OBI-822/OBI-821 (zuvor OPT-822/OPT-821), eines aktiven Immuntherapiewirkstoffs in der Prüfphase, das an Patienten mit metastatischem Brustkrebs getestet wurde, bei einem Vortrag (Abstract 1003) auf dem Jahrestreffen der American Society of Clinical Oncology (ASCO 2016) in Chicago, Illinois präsentiert wurden. Zwar konnte die Studie den primären Wirksamkeitsendpunkt des progressionsfreien Überlebens (progression-free survival, PFS) bei Patienten mit metastatischem Brustkrebs im späten Stadium nicht erfüllen. Doch konnte im Vergleich zur Placebogruppe eine signifikante Verbesserung beim PFS in einer Untergruppe von ~50 Prozent der Patientinnen, die eine Immunabwehr auf die Impfstherapie hatten, verzeichnet werden. Die Daten zum Gesamtüberleben (overall survival, OS) sind bisher nicht ausgereift.

„Diese Ergebnisse sind ermutigend und bieten wichtige Hinweise zum Nutzen von OBI-822/OBI-821, einer neuartigen aktiven Immuntherapie bei Patienten mit metastatischem Brustkrebs“, erklärt Hope S. Rugo, M.D., Professor of Medicine, Director, Breast Oncology and Clinical Trials Education, University of California San Francisco Helen Diller Family Comprehensive Cancer Center und Studienprüferin. „Die Daten dieser Studie werden uns bei der Gestaltung des Aufbaus

unserer anstehenden klinischen Phase-III-Studie anleiten und es uns ermöglichen, die Patientinnen zu identifizieren, die vermutlich am meisten von dieser Immuntherapie profitieren können.“

Phase-II-/Phase-III-Studie

Die multinationale, mehrere Zentren umfassende, randomisierte, doppelblinde, placebokontrollierte Phase-II-/Phase-III-Studie (NCT01516307) umfasste die Verabreichung von neun Injektionen des Wirkstoffs OBI-822/OBI-821 oder des Placebos über einen Zeitraum von 41 Wochen, eine Nachsorgephase von bis zu zwei Jahren ab Randomisierung und eine Nachsorgephase zum Überleben von bis zu fünf Jahren. Insgesamt 349 Frauen, die vorher eine bis drei Therapielinien gegen metastatischen Brustkrebs erhalten hatten und deren Erkrankung stabil geblieben war oder die auf die letzte Therapielinie angesprochen hatten, wurden auf die Behandlung mit subkutanem OBI-822 (entspricht 30 Mug Globo H)/OBI-821 (100 Mug) oder dem Placebo in den Wochen 1, 2, 3, 5, 9, 13, 17, 25 und 37 oder bis zur Progression (progressive disease, PD) randomisiert (2:1); dies erfolgte in Kombination mit niedrig dosiertem, intravenösem Cyclophosphamid (300 mg/m²). Begleitend durfte eine Hormontherapie durchgeführt werden.

Siebzig Prozent der Patientinnen litten an Hormonrezeptor-positivem, 13 Prozent an dreifach negativem Brustkrebs und 62 Prozent erhielten eine Hormontherapie. Es konnte kein Unterschied zwischen dem progressionsfreien Überleben (HR, 0,96 [95 % CI, 0,74 - 1,25] P = 0,77) und dem zwischenzeitlichen Gesamtüberleben (HR, 0,79 [95 % CI, 0,51

- 1,22] P = 0,29) unter den gesamten Studienteilnehmern beobachtet werden. Doch verbesserten sich das progressionsfreie Überleben und zwischenzeitliche Gesamtüberleben bei 50 Prozent der Patienten, nämlich jenen, die eine Globo-H-spezifische IgG-Reaktion auf OBI-822/OBI 821 entwickelten; dabei wurde zu jedem Zeitpunkt der Behandlungsphase ein Titer $\geq$ 1:160 gegenüber Patienten der Kontroll-Impfgruppe (HR, 0,71 [95 % CI, 0,52 - 0,97] P = 0,029 fürs PFS; HR, 0,57 [95 % CI, 0,33 - 0,97] P = 0,04 fürs OS) und gegenüber den Patienten ohne Immunabwehr (HR, 0,52 [95 % CI, 0,37 - 0,71] P < 0,0001 fürs PFS; HR, 0,52 [95 % CI, 0,29 - 0,92] P = 0,025 fürs OS) verzeichnet. Die Werte wurden für einen Baseline-Erkrankungsstatus/Hormoneinsatz bereinigt.

Im Rahmen eines zeitabhängigen Cox-Modells verbesserte sich das PFS bei Patienten, die alle neun OBI 822/821-Injektionen erhalten hatten im Vergleich zur Kontrollgruppe (HR, 0,66 [95 % CI, 0,42 - 1,01] P = 0,057). Insgesamt wurde die Therapie im Laufe der Studie gut vertragen; die Hauptnebenwirkungen der Impfung umfassten mildes Fieber und lokale Reaktionen auf die Injektion.

www.obipharma.com/en

Ganymeds Antikörper IMAB362 verlängert Überlebenszeit von Magenkrebspatienten

Überlebenszeit von Patienten mit höchsten Claudin18.2-Werten fast verdoppelt – Mainzer Ganymed Pharmaceuticals AG stellt auf ASCO vielversprechende Studiendaten vor.

Die Mainzer Ganymed Pharmaceuticals AG hat auf dem internationalen Onkologen-Kongress ASCO 2016 in Chicago (USA) außergewöhnlich positive Daten aus einer randomisierten Phase 2-Studie mit IMAB362 zur Erstbehandlung (first-line therapy) von Magenkrebs vorgestellt. Das biopharmazeutische Unternehmen entwickelt hochselektive Immuntherapeutika zur gezielten Behandlung von Krebs.

IMAB362 ist ein monoklonaler Antikörper und das erste Medikament dieser Klasse, das gegen das Zelloberflächenprotein Claudin18.2 gerichtet ist. Die Phase 2-Studie mit Patienten mit fortgeschrittenem biomarker-positivem Magenkrebs erreichte alle Endpunkte. Insbesondere konnte IMAB362 die mittlere Überlebenszeit (Median) signifikant verlängern, wenn der Antikörper zusätzlich zur Standard-Chemotherapie verabreicht wurde (13,2 Monate versus 8,4 Monate, HR 0,51, $p=0,0001$). Die Patienten mit den höchsten Claudin18.2-Werten überlebten im Mittel noch länger (16,7 Monate versus 9,0 Monate, HR 0,45, $p<0,0005$). In der Studie wurde IMAB362 gut vertragen. Die am häufigsten beobachteten Nebenwirkungen waren Erbrechen, Übelkeit und Neutropenie (niedrige Blutwerte).

„Dieser Antikörper verbindet eine hochpräzise Ausrichtung auf Claudin18.2-positive Tumoren mit starken immun-onkologischen Wirkmechanismen“, sagte Dr. Özlem Türeci, Mitgründerin und CEO von Ganymed. „Wir sind sehr erfreut, dass die Patienten in der Studie so bedeutsam von der Behandlung mit IMAB362 profitiert haben. Das zeigt sich auch darin, dass von den Patienten, die IMAB362

zusätzlich zur Chemotherapie erhalten haben, am Ende der Studie noch mehr als doppelt so viele am Leben waren als von jenen, die nur mit Chemotherapie behandelt wurden.“

In die Studie wurden 161 Patienten mit fortgeschrittenem oder rezidivierendem Magenkrebs oder Tumoren am gastroösophagealen Übergang aufgenommen, die einen spezifischen Mindestwert von Claudin18.2 im Tumor aufwiesen. Die Claudin18.2-Werte wurden an Gewebeproben aus dem Tumor mithilfe des validierten und CE-gekennzeichneten Diagnose-Verfahrens CLAUDETECT®18.2 bestimmt. Die Patienten wurden dann nach dem Zufallsprinzip (randomisiert) in zwei Gruppen eingeteilt: Die eine erhielt die Standard-Chemotherapie (Epirubicin, Oxaliplatin und Capecitabin) und zusätzlich IMAB362 (800/600 mg/m²), die zweite wurde nur mit Chemotherapie behandelt. Weitere 85 Patienten wurden in einer explorativen Gruppe mit einer höheren Dosis des Antikörpers behandelt.

Im Vergleich zu Patienten, die nur mit Chemotherapie behandelt wurden, konnte IMAB362 die mittlere Zeit (Median) bis zum Fortschreiten der Erkrankung von 4,8 auf 7,9 Monate (HR 0,47, $p=0,0001$) und die mittlere Gesamtüberlebenszeit von 8,4 auf 13,2 Monate (HR 0,51, $p<0,0001$) verlängern. Bei den Patienten mit den höchsten Claudin18.2-Werten im Tumor betrug diese Überlebenszeit 16,7 Monate mit IMAB362 verglichen mit 9 Monaten nur mit Chemotherapie (HR 0,45, $p<0,0005$).

Die Behandlung mit IMAB362 wurde in dieser Studie gut vertragen. In der mit IMAB362 behandelten Gruppe waren Erbrechen (bei 34,5% der Patienten mit Schweregrad 1/2 und bei 3,6% mit Grad 3/4 in der Kontrollgruppe versus 55,8% der Patienten mit Grad 1/2 und 10,4% mit Grad 3/4 in der IMAB362-Gruppe)

und niedrige Blutwerte (Neutropenie; bei 21,4% der Patienten mit Grad 1/2 und 21,4% mit Grad 3/4 in der Kontrollgruppe versus 23,4% der Patienten mit Grad 1/2 und 32,5% der Patienten mit Grad 3/4 in der IMAB362-Gruppe) geringfügig häufiger. Im Vergleich zu den nur mit Chemotherapie behandelten Patienten war bei Behandlung mit IMAB362 die Rate schwerer Nebenwirkungen nicht erhöht.

IMAB362 ist ein Antikörper, der selektiv und spezifisch gegen das Membranprotein (Tight Junction Protein) Claudin18.2 gerichtet ist. Der Antikörper befindet sich in der klinischen Entwicklung und ist das erste gegen dieses Membranprotein gerichtete Produkt seiner Klasse. Claudin18.2 ist ein einzigartiges Zielmolekül, da es außer auf differenzierten Magen-zellen sonst in keinem gesunden Gewebe vorkommt. Dagegen ist es in verschiedenen Krebsformen hochreguliert, so etwa in 80% der gastrointestinalen Adenokarzinome (Magen-Darm-Krebs), in 60% aller Tumoren der Bauchspeicheldrüse sowie im Gallen-, Eierstock- und Lungenkrebs. IMAB362 hat somit ein interessantes Potenzial für verschiedene Krebserkrankungen, in denen dieses einzigartige Zielprotein exprimiert wird und in denen dringend zusätzliche Therapiemöglichkeiten benötigt werden.

Kontakt:
Dr. Luc St-Onge
Ganymed Pharmaceuticals AG
An der Goldgrube 12
55131 Mainz, Deutschland
Tel.: +49 (0)6131 1440 109
E-Mail: bd@ganymed.ag

Arzneimittelreform braucht gesetzliche Vorgaben statt blinden Vertrauens in die Selbstverwaltung

Dem Eckpunktepapier zum Gesetzesentwurf für die Neuordnung der Arzneimittelversorgung fehlen aus Sicht des Bundesverbandes der Pharmazeutischen Industrie (BPI) noch klare gesetzliche Vorgaben, um die Arzneimittelversorgung wieder zukunftsfest und sicher zu gestalten. „Bei der Nutzenbewertung von Antibiotika etwa, aber auch von neuen Kinderarzneimitteln muss der Gesetzgeber endlich für verlässliche Rahmenbedingungen sorgen“, so Dr. Martin Zentgraf, Vorstandsvorsitzender des BPI. „Statt blinden Vertrauens in die Selbstverwaltung braucht es klare gesetzliche Vorgaben, damit sich weder bereits bestehende Versorgungslücken noch die Investitionsunsicherheit der Unternehmen verschärfen.“

„Der Tenor des Papiers klingt schräg und sicher nicht nach einem Wunschkonzert der Pharmaindustrie“, betont Dr. Martin Zentgraf. „Die Festschreibung des Preismoratoriums bis Ende 2022 trotz guter wirtschaftlicher Rahmenbedingungen und eines satten GKV-Finanzpolsters von aktuell rund 24,5 Milliarden Euro - dies ist ein Missklang, wenn man Versorgungssicherheit will.“ Der BPI hat die vorgesehene Verlängerung des Preismoratoriums bereits scharf kritisiert und das Bundeswirtschaftsministerium (BMWi) aufgefordert, sich gegen die Fortsetzung der gesetzlich verordneten Planwirtschaft zu stellen.

Kritisch sieht der BPI die Umsatzschwelle an sich, vor allem aber auch die im Eckpunktepapier fehlende, eindeutige Aussage zur Umsatzschwelle. Zentgraf: „Ein gesetzlicher Eingriff muss auf absolute Ausnahmefälle beschränkt bleiben und so auch formuliert sein. Eine hoheitlich verfügte Rückwirkung als dauerhaftes Mittel der Kostenbegrenzung ist für Unternehmen ein unkalkulierbares Risiko

und eine Innovationsbremse.“

Die geforderte Dossierpflicht ist nach Ansicht des BPI ebenfalls ein Hindernis für zukünftige Entwicklungen. Zentgraf: „In dieser Form schafft das Vorhaben nur noch weitere bürokratische Hürden für die Unternehmen.“

Um die Sicherheit der Versorgung zu erhöhen, müssen nach Ansicht des Verbandes die Rahmenbedingungen für Wirkstoffausschreibungen im Gesetz verbessert werden. Notwendig ist eine mindestens sechsmontatige Frist zwischen Zuschlag und Lieferverpflichtung; die Produktionskapazitäten sind weltweit knapp. „Außerdem muss in ein Gesetz eine Verpflichtung der Krankenkassen geschrieben werden, an mindestens drei Anbieter je Los einen Zuschlag zu erteilen“, so Dr. Martin Zentgraf. „Dass mindestens eine europäische Herstellung dabei sein sollte, wäre ein Schritt in Richtung Liefersicherheit.“

Zentgraf: „Es wird jetzt auf die Ausgestaltung des Gesetzes ankommen, die sicherstellen muss, dass die Preise im Ausland unter dem deutschen Rabatt nicht leiden.“ Positiv bewertet der Verband auch die geplante Flexibilisierung bei der Vereinbarung eines Erstattungsbetrages. Hier wird dem Spitzenverband der Kassen ein erweitertes Mandat erteilt, in der Verhandlung um den Preis von Arzneimitteln, die keinen vom G-BA zuerkannten Zusatznutzen erhalten haben, auf die Versorgungsrealität eingehen zu können.

Bundesverband der Pharmazeutischen Industrie e.V. (BPI)
Friedrichstraße 148
10117 Berlin
Tel.: +49 30 2 79 09-0
Fax: +49 30 2 79 09-3 61
E-Mail: Info@bpi.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 Bispig (Reise)
Bruno Gerding (Reise)
Christian Euler (Reise)

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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



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