gegründet 1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

Das Magazin für Ärzte

+THERME EUROPA

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 1/2 – 2017

DER WEIN-GENIESSER TIPP
Weine mit Passion und Tradition

ROTE BETE
Von Armin Roßmeier

HOTEL THE FRITZ
Der neue Hotspot in Düsseldorf

DER LUNGAU
Zu Gast in einer der gemütlichsten Regionen Österreichs

KULT-(TO)UR DURCH FLORENZ

ISRAEL
Abseits der Touristenpfade in Jerusalem und Tel Aviv

21. RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

OPERNFESTSPIELE HEIDENHEIM

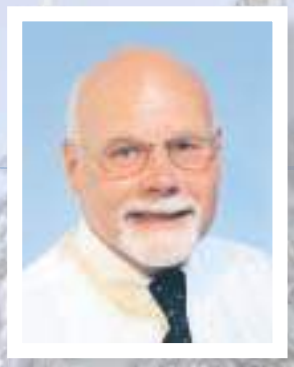
1/2 – 2017
36. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

Amsterdam

Onno Kokmeijer

Restaurant Ciel Bleu

Editorial



Liebe Gour-med - Leser,

gehören Sie auch zu den Menschen die in der Silvesternacht mutig neue Vorsätze fassen und nach einigen Tagen erkennen müssen, es geht nicht, ich schaffe es nicht meine Vorsätze zu realisieren. Dann geht es Ihnen nicht anders als ganz vielen Menschen, die feststellen müssen, dass Wunsch und Wille weitauseniander liegen.

Mein Vorsatz für 2017 ist: Einfach mehr genießen, ich versichere Ihnen dieser Vorsatz ist relativ leicht zu verwirklichen!

Ganz viel hochkarätigen Genuss erleben Sie auch im Amsterdamer Restaurant Ciel Bleu im Hotel Okura. Küchenchef Onno Kokmeijer und sein Team gehören zu den Besten in Europa. Sie haben wesentlich dazu beigetragen, dass Amsterdam heute mit zu den kulinarischen Hauptstädten zählt.

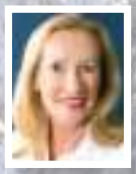
Der neue Düsseldorfer Hotspot heißt „The Fritz". Das stylische Designhotel mit dem Fine Dining Restaurant „Fritz's Frau Franzi" mit Küchenchef Benjamin Kriegel ist schon kurz nach der Eröffnung zum Szenetreff der Society in der Rheinmetropole aufgestiegen, dank des unermüdlichen Einsatzes der charmanten Direktorin Eva Herrmann.

Für Gour-med Anlass, die dort im Restaurant „Fritz's Frau Franzi" beschäftigte fachkundige Sommelière, Anna Rupprecht, als Weinbotschafterin zu engagieren. Freuen Sie sich auf die Weinpräsentationen der jungen Expertin.

Gunther Schnatmann präsentiert zwei Reisen die ihn begeistert haben. Der Lungau, im südlichen Salzburger Land, empfiehlt sich mit seiner schönen Landschaft, herrlichen Ski-Abfahrten und Spirituosen von kleinen Feinbrennereien, die wenig mit Alkohol, dafür viel mit Genuss zu tun haben.

Israel, jenseits der Touristenpfade, so hat er Jerusalem und Tel Aviv erlebt, eine faszinierende Erfahrung mit erlebnisreichen Genüssen.

Begleiten Sie mich auf einer Kult(o)ur durch Florenz.Die Stadt hat mehr zu bieten als die Uffizien. Historische Bauwerke, Museen die sich der Kunst des Mittelalters widmen, skurrile Sammlungen privater, reicher Florentiner werden auch Sie begeistern.



Unsere Wanderspezialistin Anne Wantia war mal wieder in der Eifel auf neuen Spuren und auf Entdeckungstour regionaler kulinarischer Spezialitäten.

Lassen Sie sich inspirieren von unseren Tipps und Terminen, wie dem 21. Rheingau Gourmet und Wein Festival im Kronenschlösschen. Das Festival ist der alljährliche Treffpunkt internationaler und europäischer Kocheliten. Mehr Sterne kann man in so kurzer Zeit nicht genießen.

Das alles, sowie das Neueste aus der Medizin- und Pharma-Welt lesen Sie in der neuen Gour-med Ausgabe.

Fassen auch Sie nur neue Vorsätze die sich realisieren lassen, freuen Sie sich mit uns auf den Frühling mit seiner Blüten- und Farbenpracht.

Einen perfekten Start in das Frühjahr verbunden mit Lesevergnügen in dieser Ausgabe, das alles wünscht Ihnen

Ihr

Und nicht vergessen: Alles wird gar!!!

Haben Sie Anregungen, Tipps oder auch Kritik, schreiben Sie uns per E-Mail an: Gour-med@Gour-med.de

Inhalt

Das neue Kochbuch vom 2 Sterne-Chefkoch Onno Kokmeijer

14 Salzburger Lungau

24 Florenz

34 Israel – Jerusalem und Tel Aviv

04 Ciel Bleu Amsterdam
Neues Ambiente im Gourmet-Tempel

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP
Weine mit Passion und Tradition

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
von Armin Roßmeier
Rote Bete – klassisches Wintergemüse

14 GENUSS UND REISETIPPS
14 Hotel „The Fritz" mit Restaurant Fritz's Frau Franzi
18 Das GesundLand Vulkaneifel
20 Der Lungau – Brenner, Brauer, Berge
24 Kult-(To)ur durch Florenz
28 Abseits der Touristenpfade in Jerusalem und Tel Aviv

32 NEUES AUS DER GENUSSWELT
32 21. Rheingau Gourmet & Wein Festival
34 Gourmetfestival 2017 – Relais & Châteaux Deutschland
36 Mövenpick Hotels & Resorts eröffnet Hotel in Colombo
38 Opernfestspiele Heidenheim
39 Frankreich lädt ein – Goût de France 2017

40 KURZ NOTIERT
40 USA- und Kanada-News für 2017
41 Champagner- und Jazz-Brunch im The Ritz-Carlton Wolfsburg
42 Four Seasons Hotel London at Ten Trinity Square eröffnet
43 Wellnesszeit im Castello di Velona Resort, Thermal Spa & Winery
44 Chicago – Die neuesten Küchentrends auf der NRA-Show
45 Okura Hotels erweitern die kulturellen Angebote
46 9. SKI-WM der Gastronomie in Ischgl
47 Villa Hortensia – Perfekt für einen einzigartigen Urlaub

48 BUCH-TIPPS

50 WEIN UND GESUNDHEIT

51 MEDIZIN NEWS

56 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
59 IMPRESSUM

Amsterdam

Ciel Bleu

das Restaurant im 23. Stockwerk mit Aussicht … auf den 3. Stern Onno Kokmeijer und Arjen Speelman, ein ambitioniertes Team mit perfekter Leistung

A.Wantia
K. Lenser

Küchenchef Onno Kokmeijer ist in Deutschland kein Unbekannter, viele Jahre war er Gastkoch bei dem Rheingau Gourmet und Wein Festival im Kronenschlösschen in Hattenheim. Seine dort kreierten Menus gehören immer zu den meistverkauften Gala Dinner des Festival.

Seit vielen Jahren arbeitet er mit seinem Souschef Arjen Speelman im Amsterdamer 5 Sterne-Hotel Okura zusammen. Beide sind zuständig für das Restaurant Ciel Bleu, der Amsterdamer Treffpunkt für Genießer, Gourmets und Liebhaber feiner Küchenkunst und Cocktails.

Exekutiv Chef Onno Kokmeijer

Onno Kokmeijers Kochstil, französisch orientiert, mit asiatischen Einflüssen, ist filigran, innovativ und kontrastreich. Jeder Gang kommt mit einer eleganten Leichtigkeit daher, die auf Zunge und Gaumen zu einer Genusssymbiose feinster Aromen wird. Die Produkte schmecken nach Frische und lassen die ursprünglichen Aromen und Texturen in deutlicher Klarheit in den Vordergrund treten. Alle auf dem Teller liegenden Zutaten ergeben ein harmonisches Ganzes.

Das oberste Gebote des Teams lautet: Reduzieren auf das Wesentliche und Authentische, das ist unser Ziel. Der Gast soll, ja muss, schmecken was er isst und nicht raten was es sein könnte!

Onno Kokmeijer ist ein Meister im komponieren von Aromen, seine Kreationen sind für Gaumen und Augen Preziosen hoher Kochkunst

Königskrabbe mit Kavier und Eis von Beurre blanc

Küchenchef Arjan Speelman

Besonders empfehlenswert

Immer gut gelaunt, Maitré Pasquinel Kolk

Das Amuse bouche, Lachs mit Quinoa und Avocado, ist ein geschmackvoller Einstieg auf das, was den Gast erwartet. Das Menu, bestehend aus acht Gängen, ist eine Exkursion durch die Welt der Genüsse. Ob Austern mit Chorizio Iberico, Königskrabbe mit Eis von Beurre blanc oder Seezunge mit Aal bis hin zum Nougat-Dessert mit Cranberry und Citrusjus, jeder Gang ist von feinster Konsistenz und perfekt aufeinander abgestimmt.

Mit den dazu passenden Weinen wird es ein unvergessliches Dinner für Genießer und Connaisseure. Die Kooperation von

Wein-Experte Noel Vanwittenbergh

Küchenteam und Service wird dem eines 2 Sterne Restaurants in einem 5 Sterne Hotel gerecht.

Der Service unter der Leitung von Maitre Pasquinel Kolk und dem fachkundigen Sommelier Noël Vanwittenbergh arbeitet unaufdringlich, sehr freundlich, kompetent und fast geräuschlos.

Eine Freude ist es sich von dem Sommelier Noël Vanwittenbergh beraten zu lassen. Seine Weinkenntnis ist unerschöpflich, seine Ratschläge treffen genau den Geschmack des Gastes. Geduldig hört er zu und freut sich über jeden Tipp vom Gast der Weine vorschlägt, die ihm selber unbekannt sind. Was aber äußerst selten vorkommt.

Nicht nur Weine sind sein Metier, seine Cocktailkreationen genießen einen sehr guten Ruf bei Liebhabern von Mixgetränken.

Das Ciel Bleu erstrahlt nach Renovierung in neuem Ambiente. Dezentes, warmes Grau sorgt für eine ruhige, geradezu erholsame Atmosphäre fernab von Hektik und Alltag.

Dezente Farben sorgen für ein elegantes Ambiente im Ciel Bleu

Besonders empfehlenswert

Neugierige Teilnehmer beim interaktiven Kochkurs

Alle Tische, das Restaurant befindet sich im 23.Stockwerk des Okura Hotels, sind so ausgerichtet, dass jeder Gast einen wunderbaren Blick über die Amsterdamer Skyline hat.

Das Okura Hotel ist mit seinen weiteren Restaurants ganz dem Genuss verpflichtet. Im Erdgeschoß sind zwei japanische Restaurants, das Yamazato mit dem japanischen 1 Sternekoch Masanori Tomikawa und das Teppanyaki Restaurant Sazanka, ebenfalls mit einem Stern ausgezeichnet.

Damit ist das Haus ein Novum in Europa, vier Sterne vereint in einem Hotel sind einzigartig. Das vierte Restaurant, das Bistro Serre, ist für den kleinen Hunger der Gäste zuständig.

Wer seine Kochkenntnisse erweitern will oder Grundwissen erlernen möchte hat Gelegenheit im Souterrain an einem der beliebten Kochkurse teilzunehmen. Die Ausstattung der Küche steht der einer modernen Restaurantküche in nichts nach. Alles was es an moderner, technischer Küchentechnik gibt steht hier zur Verfügung.

Interessenten sollten sich frühzeitig anmelden.

Das Hotel gehört zu der japanischen Okura Gruppe, die weltweit Luxushotels betreibt. Die Zimmer sind elegant und modern ausgestattet, viele mit herrlichem Blick über die Dächer Amsterdams. In der Lobby trifft man häufig internationale Stars, Politiker und Prominenz.

Der SPA- und Wellness-Bereich auf mehr als 1000 m^2 bietet Entspannung sowie umfangreiche Behandlungsmöglichkeiten, von der einfachen Massage bis zur aufwendigen Beauty-Behandlung mit hochwertigen Kosmetikprodukten.

Das Hotel ist nicht nur ein zentraler Treffpunkt für Gourmets und Hotelgäste. Die modernen Tagungsräume mit neuester technischer Ausstattung eignen sich ideal für Seminare und Kongresse.

Fotos: Okura Hotel Amsterdam

Okura Hotel Amsterdam
Ferdinand Bolstraat 333
NL - 1072 LH Amsterdam
Tel: +31 20 6787 111
www.okura.nl

Hotel Lobby

Elegante Zimmer mit Blick auf Amsterdam

Tom Yam & Shrimps

Chef de Cuisine
Arjan Speelman

Zutaten

100 g	Garnelen
1	Kaki
1	Mini Pak Soi
1	rote Paprika
	Sojabohnensprossen
	gelbe Veilchen
	lila Veilchen
	feines Pak Soi Blatt

Kokos-Creme

300 g	Kokosmilch
2 dl	Hühnerbrühe
1	Stängel Zitronengras (fein geschnitten)
3	Limettenblätter (fein geschnitten)
50 g	frischer Ingwer (fein gehackt)
½	rote Paprika (fein geschnitten)
	Sosa Gel-Creme

Die Hühnerbrühe in der Kokosmilch aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die fein geschnittenen Zutaten mit Ausnahme der Gel-Creme dazu fügen. Vollständig abkühlen und für 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach durch ein Sieb geben - alle Zutaten herausnehmen - und mit dem Handmixer unter Zugabe der Gel-Creme mixen, bis eine schöne feste Konsistenz entsteht. In einen Spritzbeutel geben und kühl stellen.

Algen-Creme

200 g	Wakame Algen
	Wasser

In einem Thermomix bei 90 ° C die Wakame Algen unter Zusatz von Wasser pürieren bis eine glatte Masse entsteht. Weiter so viel Wasser hinzufügen, bis die gewünschte dicke Konsistenz erreicht ist. Die Masse anschließend durch ein feines Sieb passieren, in einen Spritzbeutel geben und kühl stellen.

Anrichten

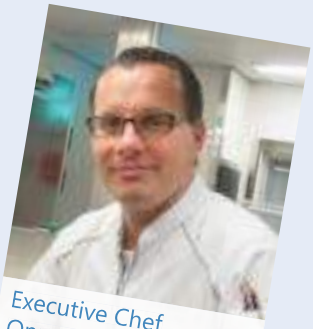
Zum Anrichten Blätter aus essbarem Papier vorbereiten. Aus den Spritzbeuteln sowohl die Wakame Algen-Creme als auch die Kokos-Creme gleichmäßig auf das Papier spritzen. Darauf die Texel Garnelen legen. Dann die Schale vorbereiten - mit der fein gewürfelten Kaki und den Streifen des roten Paprikas, Julienne Pak Soi und den 1cm langen Sojabohnensprossen. Mit den Veilchen und dem Pak Soi Blatt anrichten.

Langusten

Combava, kandierte Früchte & Ingwer

Zutaten

20 g	kandierte Früchte
4	isländische Langustinen
1	Scheibe Toastbrot
	Algen, Salzkräuter, Veilchen, Kai-lan Blume, Tagetes, Sauerampfer



Executive Chef
Onno Kokmeijer

Langusten-Tartar

4	isländische Langusten
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Langusten säubern, Schale und Darm entfernen. Mit einem scharfen Messer die Langusten zu Tartar schneiden. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Olivenöl. Das Tartar bis etwa einen halben Zentimeter hoch in einen Metallring mit 6 cm Durchmesser füllen.

Combava Crème

100 g	Crème fraîche
	Combava nach Geschmack
1	Kaffernlimette
	Meersalz

Die Limettenschale zerreiben. Die Crème fraîche mit dem Combava und dem feinen Limettenzester mischen. Mit Meersalz und Saft der Kaffernlimette abschmecken. Die Mischung in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen.

Algen Crème

250 g	Algen
20 g	wilder Spinat
50 g	Eiweiß
2 dl	Sojaöl

Algen und den Spinat für eine Minute in kochendem Wasser blanchieren. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Dann Algen und Spinat unter Zugabe des Sojaöls durch die Küchenmaschine drehen. Diese flüssige Masse durch ein feines Tuch passieren, so dass nur das hellgrüne Algen-Öl übrigbleibt. In einem Mixer das Algen-Öl mit dem Eiweiß schlagen, bis eine dicke, feste Crème entsteht. Die Crème in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen.

Langusten-Bouillon

5 Kilo	Hummerköpfe
1 Kilo	Garnelenschalen
50 g	Tomatenpaste
1	Fenchel
4	Schalotten
2 dl	Pernod
2 dl	Cognac
1 TL	Currypulver
3	Stück Sternanis
5	zerkleinerte weiße Pfefferkörner

Zitrus-Bouquet bestehend aus:

75 g	in Scheiben geschnittenen Ingwer
2	Stängel Zitronengras
2	Limetten, in Viertel geschnitten
8	Limettenblätter
1	frisches Lorbeerblatt

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Die Hummer-Köpfe und Garnelen auf einem Backblech für 15 Minuten in den Ofen schieben. Danach die gebräunten Schalen in einen großen Topf geben. Tomatenmark zugeben und mit Brandy und Pernod ablöschen und im warmen Ofen ziehen lassen. Zu der Mischung nun den in Scheiben geschnittenen Fenchel und die Schalotten sowie die Gewürze hinzufügen, mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen - 90 Minuten köcheln lassen und den entstehenden Schaum mit einem Löffel abschöpfen. Die Brühe durch ein Sieb und dann durch ein feines Tuch passieren und einkochen lassen, bis die Bouillon die gewünschte Geschmacksstärke hat. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Zitrus-Bouquet zufügen. Die Bouillon nun 24 Stunden gekühlt ziehen lassen.

Langusten-Gelee

250 g	Langusten-Bouillon
2 g	Agar-Agar

Die Bouillon zum Kochen bringen, Agar-Agar dazufügen und mit einem Schneebesen gut mischen. 1 Minute aufkochen lassen, dann die Masse in eine Schüssel gießen, erstarren und im Kühlschrank ruhen lassen. Dann in 5 x 5 cm Würfel schneiden.

Apfel

1	Granny Smith
1	Flasche Ingwerbier

Die Granny Smith auf der Schneidemaschine in 6 mm dicke Scheiben schneiden, dann Stopfen von 15 mm Durchmesser ausstechen. Die Apfelstopfen in einer Schüssel mit dem Ingwerbier begießen und ziehen lassen, dann im Folienbeutel vakuumieren.

Anrichten

Das Toastbrot in gleichmäßige Croutons schneiden und goldbraun in geklärter Butter braten. Dann auf Küchenpapier mit Meersalz würzen und abschmecken. Tatar aus dem Ring auf den Teller geben. Um den äußeren Rand des Tatars gleichmäßig die Algen und die Combava Créme spritzen. Darauf die Langusten-Gelee Würfel und die Croutons verteilen. Die kandierten Früchte und die marinierten Apfelstückchen darüber streuen. Zum Schluss die ganzen Langusten in einer Eisenpfanne braten, mit Pfeffer und Salz würzen und in die Mitte auf das Tartar setzen.

Hangop
Grüner Apfel, Gin & Sellerie

Zutaten

Gelbe Sellerie-Spitzen
Zitronenblätter

Cocktail

4	Granny Smith Äpfel
3	Stangen Staudensellerie
½	Tasse Bobby`s Gin
	Zuckerwasser, 1:1
½	Zitrone

In einem Entsafter langsam den Granny Smith und den Sellerie entsaften. Sofort Gin und Zuckerwasser hinzufügen und abschmecken. Zum Schluss, für die Frische, einen Schuss Zitronensaft zufügen.

Marinierter Apfel

1	Granny Smith
1 dl	Cocktail

Den Apfel schälen und den Kern entfernen. Den Apfel in Scheiben schneiden und in einen Vakuumier-Beutel stecken. Den Apfel-Sellerie-Cocktail darüber gießen, vakuumieren und für mindestens 24 Stunden marinieren.

Marinierter Sellerie

1	Stange Staudensellerie
½ dl	Cocktail

Den Sellerie abziehen und den Stiel in Scheiben schneiden. In einen Vakuumier-Beutel geben, den Apfel-Sellerie-Cocktail darüber gießen, vakuumieren und für mindestens 24 Stunden marinieren.

Zitronenzest

1	frische Yuzu
1 dl	Zuckerwasser, 1:1

Die Schale der Yuzu (ohne das Weiße) abschälen und in einheitliche Streifen schneiden. Die Yuzustreifen unter fließendem warmem Wasser spülen, dann dreimal in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend mit dem Zuckerwasser bei 75 ° C die Yuzustreifen konfieren.

Baiser

100 g	Silvia Pulver
50 g	Ingwerbier

Beide Bestandteile mischen und im Mixer ca.15 Minuten schlagen, bis eine leichte, feste Masse entsteht. In einen Spritzbeutel füllen.

Mit dem Spritzbeutel kleinen Knospen auf einer Silikonmatte setzen. 12 Stunden im Ofen bei einer Temperatur von 68 ° C trocknen und anschließen trocken aufbewahren.

Crème fraîche Perlen

100 g	Crème fraîche
1 Liter	des flüssiger Stickstoff

Die Crème fraîche verrühren und die Masse in eine Sprühflasche füllen. Tropfenweise die Crème fraîche in den flüssigen Stickstoff fallen lassen. Die gefrorenen Crème fraîche-Perlen im Gefrierschrank abgedeckt aufbewahren.

Hangop

1	Packung Naturjoghurt
250 g	Puderzucker
½	Vanilleschote

Den Joghurt für 12 Stunden in ein Tuch geben, so dass die gesamte Flüssigkeit austreten kann. Dann mit dem Puderzucker und dem Mark einer halben Vanilleschote abschmecken und in einen Spitzbeutel füllen.

Anrichten

Den Hangop in eine Dessertschale sprühen - mit den vakuumierten Apfel- und Selleriescheiben kreisförmig bestreuen. Auf die Selleriespitzen die Zitronenblätter setzen. Die Schale mit dem kandierten Yuzuzester, den Baiser-Knospen und Crème fraîche -Perlen garnieren.

Patissier Iiro Heinila

Weine mit Passion und Tradition

Anna Rupprecht / Sommelière
Im Fine Dining Restaurant
„Fritz's Frau Franzi"
Hotel Fritz Düsseldorf

Seit über 1200 Jahren wird in Frankens Weinbergen und -kellern der Wein kultiviert.

Was einst fast ausschließlich in den Händen von Klöstern lag, pflegt heute eine Vielzahl Winzer mit großer Sorgfalt.

Auf etwa 6300 Hektar gedeihen die fränkischen Reben, bei denen zu knapp 85 Prozent Weißweinrebsorten, vor allem Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus, die Hauptrolle spielen. Auch die roten sind ein Genuss wie Spätburgunder, Frühburgunder oder Domina. Mal samtig, mal fruchtig oder mit gehörig Power.

Die fränkische Leidenschaft für Wein ist preisgekrönt. Jedes Jahr überzeugen die Winzer bei internationalen Weinmessen aufs Neue mit der Qualität ihrer Weine, die mit Lebendigkeit Frische und dem vielfältigen Geschmack des fränkischen Terroir überzeugen.

Abgefüllt wird der Frankenwein in der typischen Flaschenform , dem Bocksbeutel. Seit Ende der 1980er ist der Bocksbeutel in der EU geschützt und darf nur noch für fränkische Weine verwendet werden. Eine Ausnahme besteht jedoch in der Region Tauberfranken im Weinbaugebiet Baden. Seit letztem Jahr präsentiert sich nun der Bocksbeutel auch im neuen Design, um moderner, frischer und eleganter zu wirken. Die Flasche ist heutzutage mehr kantig.

Meine Weinreise beginne ich heute im fränkischen Obervolkach, 35 km östlich

2015er Scheurebe Alte Reben Spätlese trocken

Die auf kargem Muschelkalk stehenden 30 Jahre alten Scheurebenstöcke konnten durch ihre tiefen Wurzeln im relativ trockenen Jahr 2015 die Trauben optimal mit Wasser versorgen.
Der Wein hat eine schöne Farbe von hellem Gelb mit goldenen Reflexen. Am Anfang ist er noch etwas verschlossen in der Nase, fruchtige Aromen halten sich noch im Hintergrund.
Mir steigen sofort Aromen von Kalk in die Nase, die mich sehr an nassen Stein erinnern. Aber mit ein bisschen Luft öffnet sich dieser noch sehr junge Wein. Durch die späte Lese und langsame Vergärung bilden sich einzigartige Fruchtaromen von Ananas, Pfirsich, Honigmelone und grünem Apfel die unterstützt werden von Minze und eine besondere Frische dazugeben.

Die tollen Fruchtaromen spiegeln sich im Geschmack wieder und harmonieren mit der hohen Mineralität, der eingespielten Säurestruktur und der Süße perfekt. Im Abgang leichter Schmelz und großartig langanhaltend.
Wie ein erfahrener Tänzer bringen auch hier die alten Reben etwas Druck und Kraft mit, wodurch der Wein nie langweilig wird und stets im Glas brilliert.
Da der Wein einen besonderen Schmelz besitzt, würde ich dazu passend einen Waller mit Variationen von Blumenkohl und Nussbutter empfehlen.

2014er Silvaner Schilfsandstein trocken

Die Silvanerweine vom Schilfsandstein zeichnen sich durch eine Gelbfruchtigkeit, reife Quitte und gelben Apfel aus. Dieser spezielle Weinberg befindet sich an einer kühlen und spätreifenden Stelle am Rande des Dorfes. Die kleinen Trauben sind goldgelb und werden immer zum Ende der Weinlese selektiv gelesen. Langer Kontakt mit den Schalen extrahieren Mineralien und andere wichtige Inhaltsstoffe. Die Gärung im Holzfass und im Edelstahltank erfolgt ohne Zusatz von Hefen.

Der Keller duftet nach vollreifen Birnen und anderen heimischen Früchten. Ein langes Hefelager und eine schonende Abfüllung sichert den Erhalt dieser wichtigen Aromen.
Beim Probieren stelle ich fest, dass der Wein am Anfang noch sehr verschlossen ist. Er profitiert ebenfalls von Luft im Glas oder in einer Karaffe.
Nach kurzer Zeit öffnet er sich und seine tiefe Mineralität und Salzigkeit kommt zum Vorschein.
Intensive Nase von reifer Frucht die mich sofort an gelben Apfel, Stachelbeere und Banane erinnern. Im Gaumen halten sich die fruchtigen Aromen erst mal im Hintergrund und das Holz kommt in Begleitung von Röstaromen zum Vorschein. Die Säure ist sehr angenehm eingebunden. Eine tolle Balance zwischen Säure, Frucht und Würze.
Dazu würde ich ein rosa gebratenes Kalbsfilet mit Kalbsjus und Ratatouille empfehlen.

von Würzburg, beim Weingut Leipold.

Mitte der 1980er Jahre begann Paul Leipold den bis dahin nur Trauben abliefernden Gemischtbetrieb in ein Weingut umzustrukturieren. Derzeit arbeiten drei Generationen auf knapp 6 Hektar Rebfläche.

Sohn Peter ist damit die zwölfte Generation in Folge, die Weinbau betreibt. Nach der Winzerausbildung an der Fach-und Technikerschule für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim, einem Praktikum in einem der Topweingüter im Burgund und mehreren Jahren bei Kultwinzer Klaus-Peter Keller in Flörsheim-Dalsheim, kehrt er nun zurück in die fränkische Heimat.
Das Weinbaugebiet Franken wird unterteilt in drei Bereiche, Mainviereck, Maindreieck und Steigerwald. Alle Weinberge des Weinguts Leipold liegen in der Ortschaft Obervolkach in einem Seitental der Mainschleife, im Bereich Maindreieck.

Die Reben wachsen hier auf Muschelkalk. Dieser verleiht dem Wein eine feine Mineralität. Allerdings befindet sich in der Weinlage Landsknecht auch eine besondere, nur sehr selten vorkommende Bodenschicht, der Schilfsandstein, der als Übergang vom Muschelkalk zum Keuper auftritt. Dies ist ein nordischer Sandstein aus Skandinavien, er ist überwiegend feinkörnig und hat eine grünlich bis rötliche Farbe. Der Name Schilfsandstein kommt von Pflanzenresten, die manchmal als kleine Schuppen im Gestein enthalten sind.

In Leipold´s Weinbergen wird ausschließlich naturnaher Weinbau betrieben. Das bedeutet weitestgehend der Verzicht auf Herbizide und nachhaltiger Umgang mit Boden und Lebewesen. Viel Handarbeit und Liebe wird über die Vegetation in jeden Rebstock gesteckt, somit ist durch die Handlese im Herbst und die strenge Selektion der Beeren die Grundlage für eine außerordentliche Qualität gegeben.
Im Weinkeller wird der Weißwein hauptsächlich im Stahltank vergoren, um die fruchteigenen Aromen zu erhalten. Ein kleiner Teil wird, wie vor 50 Jahren, im kleinen Holzfass ausgebaut.

Dabei vertraut man auch den kellereigenen Hefen. Diese sogenannte Spontangärung dauert häufig bis tief in den Winter und lässt die Weine individueller und vielschichtiger werden. Spontangärung ist ein Gärverfahren, bei dem nur die natürliche Hefeflora beteiligt ist, die von der Beerenhaut stammt. Generell wird den jungen Weinen viel Zeit gegeben sich zu entwickeln. Aufgrund der schweren Böden des Landsknecht sind die frischen Weine oft verhalten, jedoch reifen sie dadurch sehr langsam und sind auch nach Jahren noch ein Genuss.

2014er Spätburgunder trocken

Bereits 1990 hat Paul Leipold seine ersten Spätburgunder Reben angelegt. Heute steht der Pinot Noir in der Mitte des Hanges. genau dort, wo eine perfekte Mischung aus kargem Muschelkalk und fruchtbarem Lehm vorherrscht. Ähnlich wie in den Grand Crus im Burgund entstehen hier die feinsten und dichtesten Spätburgunder. Strenge Ertragsreduzierung, darunter versteht man das Abschneiden der Trauben im Sommer und viel Handarbeit, zu dem das Abzupfen der Blätter um die Trauben gehört, sind die Vorbereitungen auf gesunde und aromatische Beeren. Die Vergärung findet in kleinen Behältern mit Kernen und Häuten statt. Dadurch erhalten Leipold´s Spätburgunder Struktur und eine feine Balance zwischen Frucht und Körper. Nach einer 18monatigen Lagerung in französischen Barriquefässern aus dem Burgund wird der junge Rotwein ungefiltert in die Flasche gebracht.
In den ersten Jahren nach der Abfüllung profitiert der Wein von Luft im großen Glas oder einer Karaffe.
Ich bin als erstes positiv überrascht von der dunklen roten Farbe des Spätburgunders.
Er hat eine sehr intensive Nase von reifer Kirsche, schwarzer Johannisbeere und eingekochten Rumtopffrüchten.
Dazu kommt eine leichte Cremigkeit hervor, die sehr an dunkle Schokolade erinnert. Im Gaumen halten sich die fruchtigen Aromen eher im Hintergrund und es kommen rauchige Tabaknoten zum Vorschein. Der Wein hat mittleres Tannin, das sehr angenehm wirkt.
Zu diesen Wein passt ein tolles Wildgericht, wie z.B. ein Rehgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren.

2015 Bacchus Spätlese

Die Rebsorte Bacchus fand vor allem Mitte der 1980er Jahre in Franken großen Zuspruch. Bacchus ist eine Züchtung aus den Trauben Silvaner x Riesling x Müller-Thurgau.
Noch heute hat sie neben Silvaner und Müller-Thurgau eine große Bedeutung bei den Weißweinen.
Sie ist sehr aromatisch und eine frühreifende Rebsorte. Trocken wie auch fruchtsüß ausgebaut ist sie immer leichtfüßig und besticht durch ihre reife Säure. Die alten Reben stehen noch oben in den Weinbergen, dort wo die Trauben langsam unter kühlen Bedingungen ausreifen können.
Die Farbe ist sehr typisch für Bacchusweine, hell und glasklar mit leicht gelben Reflexen.
Der fruchtsüße Bacchus duftet intensiv nach Holunderblüte und Banane. Im Gaumen hat er einen Geschmack nach Pfirsich, die Säure ist sehr angenehm und gut eingebunden mit der Süße. Der Abgang des Weines ist nur leider sehr kurz.
Mit nur 10,5% Alkohol der perfekte Wein zu einer schönen Tarte Tatin mit Vanilleeis.

Alle Weine zu beziehen über:

Weingut Leipold
Landsknechtstraße 14, 97332 Obervolkach
Tel.: 09381 / 4472, Fax: 09381 / 716728
info@weingut-leipold.de

Der gesunde Genießer -Tipp

...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

Rote Bete – klassisches Wintergemüse

Diese intensiv farbige und färbende Rübe hat ihren Ursprung im Mittelmeerraum und ist mit der Zuckerrübe und dem Mangold verwandt. Die hohe Konzentration des Glykosids Betanin gibt der Rote Bete die auffällige Farbe. Sie hat einen angenehmen süß-säuerlichen Geschmack und ist bei uns das ganze Jahr auf dem Markt zu bekommen. Immer häufiger wird dieses äußerst gesunde Gemüse auch vorgegart, geschält und vakuumverpackt angeboten.

Rote Bete wird in der Schale in kochendem Salzwasser 30 – 40 Minuten gegart, geschält und als Beilage gereicht, für Gemüsesuppen verwendet oder roh für Salate verarbeitet, auch zum Einlegen eignet sich diese Rübe. Die Blätter können gekocht verzehrt werden, sie enthalten reichlich Vitamine und Mineralstoffe.
Die rote Knolle hat viele gute Inhaltsstoffe wie Vitamin B, Kalium, Eisen und Folsäure. Die sekundären Pflanzenstoffe stärken das Immunsystem, was im Winter sehr wichtig ist. Eine wirklich gute Figur macht dieses Gemüse bei den Kalorien: 100 g Rote Bete haben 43 Kalorien.
Morbus-Crohn-Patienten und Personen, die zu Nierensteinbildung neigen sollten Rote Bete nur in Maßen genießen.

Achten Sie beim Einkauf darauf, dass die Rübe nicht zu groß und dick ist, sie könnte holzig sein. Sollte die eigene Rote Bete Ernte üppig ausfallen, kein Problem – die Rübe lässt sich an einem trockenen, kühlen, dunklen Ort gut lagern. Zum Einfrieren sollte die Knolle gekocht werden.

Tipp: Zum Verarbeiten von Rote Bete verwenden Sie am besten Einmalhandschuhe und Schürze, der Rote Bete Saft färbt leider alles und lässt sich sehr schwer aus Textilien entfernen. Sollte es doch einen Fleck geben, hilft Zitronensaft.

Kommen Sie gut und gesund durch den Winter!

Ihr Armin Roßmeier

Wildschweinmedaillons mit Cranberries und Ofengemüse

Zutaten für 4 Personen

560 g	Medaillons vom Wildschweinrücken
	Pfeffer aus der Mühle
6	gestoßene Wacholderbeeren
1 EL	Öl
120 g	küchenfertige Maronen
240 g	Süßkartoffeln
160 g	frische Rote Bete
1 ½ EL	Öl
2	Rosmarinzweige
8	Salbeiblätter
1 ½	gehackte Pistazien
½ EL	Trüffelöl
120 g	frische Cranberries
1 EL	Öl
250 ml	Wildfond
2 cl	Balsamicosirup
3	Lorbeerblätter
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

• Medaillons vom Wildschweinrücken mit Pfeffer aus der Mühle anwürzen, mit gestoßenen Wacholderbeeren bestreuen, mit Öl beträufeln, ca. 1 Stunde abgedeckt einziehen lassen.
• Süßkartoffeln säubern, längs halbieren, in Scheiben schneiden, Rote Bete schälen, in Spalten schneiden, mit Maronen in heißem Öl anbraten, Rosmarinzweige, Salbeiblätter, Lorbeerblätter zufügen, auf ein Backblech geben, im vorgeheizten Backofen bei ca. 85° C ca. 30 Minuten garen lassen.
• Medaillons in heißer Pfanne beidseitig auf den Punkt braten, Cranberries in heißem Öl kurz angehen lassen, mit Wildfond aufgießen, mit Balsamicosirup, Salz und Pfeffer abrunden. Pistazien in heißem Trüffelöl sanft und kurz anschwenken. Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer anwürzen, Medaillons mittig auf flachem Teller mit Carnberry-Wildsauce überziehen, Maronen anhäufeln, mit Pistazien-Trüffelöl überziehen, Rote Bete mit Salbeiblättern daneben mit anlegen, Süßkartoffeln mit Rosmarin belegt dazu mit anrichten.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten

Dieses Gericht ist glutenfrei und lactosefrei.

Nährwert pro Portion
557 kcal – 33 g Fett – 31 g Eiweiß – 33 g Kohlenhydrate – 3 BE

Schwarzwurzeln im Parmesanmantel auf Carpaccio von Roter Bete

Zutaten für 4 Personen

800 g	Schwarzwurzeln
400 g	Rote Bete
200 g	Garnelen geschält
2	Eier
120 g	Parmesan gerieben
½	Knolle Ingwer
5 TL	Olivenöl
3 TL	Olivenöl kalt gepresst
2 EL	Rotweinessig
4 EL	Apfelsaft
200 g	Friséesalat
1	Knoblauchzehe
1 TL	gestoßener Pfeffer
600 ml	Milch
	Mehl zum Panieren
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

• Eier aufschlagen, verquirlen. Schwarzwurzeln gut kalt waschen, schälen, in Milch einlegen und in der selben Milch auf den Biss kochen, ablaufen lassen und auf Küchenkrepp trocknen – mit Salz und Pfeffer würzen, danach in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in Parmesan wälzen.

• Friséesalat waschen, gut abtropfen. Rote Bete schälen, hauchdünne Scheiben schneiden und auf flachem Teller rundum auflegen. Frisée zur Mitte hin anhäufeln.

• Knoblauch schälen, fein pressen, mit Olivenöl, Rotweinessig, Apfelsaft und gestoßenem Pfeffer gut verrühren.

• Ingwer schälen, auf eine Gabel anspießen und die Pfanne damit ausreiben. Nun das Olivenöl zugeben und die Garnelen kurz darin braten.

• Schwarzwurzeln in heißem Olivenöl rundum goldgelb ausbraten, die Hälfte schräg halbieren, auf Frisée dekorativ anrichten. Marinade über das Rote Bete-Carpaccio träufeln und die Garnelen rundum mit anrichten.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Nährwert pro Person
518 Kcal – 52 g Fett – 35 g Eiweiß – 26 g Kohlenhydrate – 2 BE

Rote Bete mit Schafskäse und Walnüssen

Zutaten für 4 Personen

2	gekochte Rote Bete
320 g	Schafskäse
2 EL	Walnüsse
1 EL	Honig
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Chiliflocken
60 g	Rucola
1	Zweig Thymian
8	Scheiben Peperonibrot
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

• Rote Bete halbieren, Stellseite etwas abschneiden, in ein Pfännchen setzen. Schafskäse klein krümeln, mit gehackten Walnusskernen, Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer, etwas Olivenöl gut vermengen, mit Suppenlöffel auf Rote Bete anhäufeln, im vorgeheizten Backofen bei 100° C ca. 20 Minuten garen, die letzten 3 Minuten mit Grillfunktion überbacken, auf flachem Teller anrichten, mit Thymian garnieren, etwas Rucola und Scheiben von Peperonibrot mit anlegen, mit Chiliflocken bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.

Nährwert pro Portion
578 kcal – 24 g Fett – 24 g Eiweiß – 65 g Kohlenhydrate – 5,5 BE

Fotos: Armin Roßmeier

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

Hotel „The Fritz“ mit Restaurant Fritz's Frau Franzi

Der neue Hotspot in Düsseldorf

Pfiffiges Design und stylisches Interior auf engstem Raum

Klaus Lenser
Anne Wantia

Düsseldorf, eher bekannt als Mode- und Shopping-City, ist auf dem besten Weg auch kulinarisch eine Marke zu werden, nicht zuletzt deswegen, weil einige bekannte Spitzengastronomen aus dem Süden der Republik die Herausforderung angenommen haben in Düsseldorf neue attraktive Gastro-Betriebe zu eröffnen.

Eva Herrmann, lange Jahre zuständig für das gastronomische und kulinarische Konzept in einem fränkischen Gourmetrestaurant, ist die Gastgeberin im gerade eröffneten Design-Hotel „The Fritz“.

Das Haus, in direkter Nachbarschaft zur berühmten KÖ, ist eines der neuen City-Hotels die durch ein außergewöhnliches Konzept in dem Kulinarik, Kunst, Lifestyle und individuelle, stylische Zimmerausstattung im Vordergrund stehen. Von außen eher unauffällig überzeugt das Hotel und Restaurant mit seinem Ambiente und besonderem Flair.

Strahlende Managerin: Eva Herrmann

Dem Architekten und der Designerin Vivian van Schagen ist es gelungen, für Gäste die es leger und individuell lieben, ein Refugium mit modernsten Stilelementen, neuester Technik und vielen gemütlichen Accessoires, eben ein Haus mit besonderer Ausstrahlung zu schaffen. Das geschmackvolle Ambiente im „The Fritz" und im Gourmet-Restaurant „Fritz´s Frau Franzi" strahlt Ruhe und Behaglichkeit aus. Dank der Kreativität und den Ideen der Gastgeberin Eva Herrmann ist die Symbiose zwischen den Stilelementen mehr als gelungen.

Die jungen Mitarbeiter, unter der Leitung der charmanten Direktorin Eva Herrmann, sind hoch motiviert und kompetent. Das Team vermittelt ein neues Lebensgefühlt, hier will man die Andersartigkeit leben, man könnte auch sagen eine neue Leichtigkeit.

Auf meine Frage, warum man sich für den Namen „The Fritz" entschieden hat, erklärt Eva Herrmann: „Wir wollten verdeutlichen, dass wir ein stilvolles, modernes Hotel sind, das schon mit seinem Namen auf die Einzigartigkeit des Hauses hinweist. So ist es logisch, dass der Name des Restaurants „Fritz´s Frau Franzi" lautet.

Das Menu: Viel versprochen, alles gehalten!!

Beim Betreten des Hotels wird man an der Bar, die zugleich Rezeption ist, empfangen. Dahinter befindet sich das Restaurant mit der offenen Küche.

Die Küche immer im Blick, der neue Hotspot Fritz´s Frau Franzi

Benjamin Kriegel, der 28jährige Küchenchef, zuletzt Sous-Chef im 1 Sterne-Restaurant „Victorian“ in Düsseldorf, kann hier seine Kreativität entfalten. Sein Credo: Aus dem Produkt was man sich ausgesucht hat das Beste machen. Seine Küche bietet internationale Spezialitäten. Die Menukarte ist in vier Themen unterteilt, Spassbringer, Gemüsegarten, Wasserstoff und Landpartie.

Die einzelnen Gänge in den Themen wechseln saisonal und garantieren, dass immer frische Produkte auf dem Teller kommen.

Benjamin Kriegel versteht es variantenreich Aromen und Gewürze zu mixen. Dabei entstehen neue genussvolle Geschmacksrichtungen, die man vielleicht sogar so zubereitet zum ersten Mal genießt.

Die Speisekarte überlässt es dem Gast sein Menu selber zusammen zustellen, Vorgaben aus der Küche gibt es keine. Wer mag lässt sich vom Küchenchef oder der Restaurantleiterin Ramona Leinweber bei der Auswahl beraten. Erfreulich ist es, wie aufmerksam die Mitarbeiter jeden Gast beraten und perfekt bedienen.

Für die passende Getränkebegleitung ist Anna Rupprecht zuständig. Die ausgebildete Sommelière versteht es kompetent und mit Begeisterung den richtigen Wein zum Gericht zu finden. Erlaubt, ja

Auf dem Weg nach oben
Benjamin Kriegel

erwünscht ist, dass der Gast vor seiner Weinbestellung gerne mehrere Weine degustiert. Das ist Gastfreundschaft wie man sie sich , auch in anderen Gourmet-Tempeln, wünscht.

Der sonntägliche Brunch im „Fritz´s Frau Franzi“ ist schnell zum „Renner“ in Düsseldorf geworden. Ein umfangreiches Buffet warmer und kalter kulinarischer Köstlichkeiten lässt keinen Feinschmeckerwunsch offen. Wenn Sie es selber ausprobieren wollen sollten Sie unbedingt reservieren. Vom Restaurant hat man nicht nur einen guten Blick in die Küche, auch das Geschehen an der Bar ist gut zu beobachten. An den Wochenenden begleitet eine kleine Band mit leiser Jazz-Musik das Dinner, nicht die Unterhaltung störend, sondern um den Aufenthalt im Restaurant musikalisch zu ergänzen!

Das Konzept für Hotel, Restaurant und Bar haben niederländische Investoren, gemeinsam mit der Direktorin Eva Herrmann entwickelt. Das moderne, individuelle Lifestyle-Hotel steht für pure Lebensfreude mit fein abgestimmter Extravaganz auf Top-Niveau.

Die Leichtigkeit auch das „etwas anders sein“ trifft die Erwartung der Gäste. Wer mehr als ein stylisches Hotel mit angeschlossenem Gourmet-Restaurant erwartet ist im „THE FRITZ“ gut aufgehoben.

Foto: THE FRITZ, Anne Wantia, Fotografie am Hofgarten

THE FRITZ
Adersstr. 8
40215 Düsseldorf
Tel: +49 (0) 211 370 750
Info@thefritz.de
www.thefritzhotel.de
info@fritzs-frau-franzi.de

Ein eingespieltes Team Restaurantleiterin Ramona Leinweber mit Weinexpertin Anna Rupprecht

Spa & Golf Resort
Weimarer Land

Zeit für Genuss.

Das Restaurant „Masters“

www.golfresort-weimarerland.de

Das GesundLand Vulkaneifel

Eine Landschaft mit therapeutischer Wirkung

Anne Wantia

Im GesundLand Vulkaneifel, das ist die Gegend rund um die Städte Daun, Ulmen und Manderscheid, spürt der Besucher die ursprüngliche Lebenskraft der Erde. Es ist die Region in der sich Gesundheitsvorsorge mit Natur- und Landschaftserlebnissen kombinieren lässt. Wo einst Vulkane Lava ausgeworfen haben befinden sich heute grüne Hügel und tiefblaue Maare. Hier kann man dem Stress des Alltags entfliehen und einmal Zeit für Entspannung und innerer Ruhe finden. Das Konzept der „therapeutischen Landschaft" geht auf den amerikanischen Wissenschaftler Wilbert Gesler zurück und bezeichnet die Vernetzung von gesundheitsfördernden Landschaftserlebnissen mit hochwertigen touristischen Einrichtungen in einer einzigartigen Natur. Dies alles kann die Vulkaneifel aufweisen. Jeder Besucher, ob Urlauber, Kurgast, Wanderer oder Naturliebhaber findet hier ausgewählte Wellness- und Gesundheitsangebote vor.

Das Tor zur Entspannung

Eine Führung im ersten und einzigen Landschaftstherapeutischen Park Europas, dem Römerkessel in Bad Bertrich, mit einem Entspannungscoach ist eine erkenntnisreiche Erfahrung. Nicht nur ein schön gestalteter Kurpark ist zu besichtigen, vielmehr geht es darum die kleinen Hinweise und einzigartigen Schätze der Natur zu entdecken. Das Ziel ist zu mehr Achtsamkeit anzuregen und die Besonderheiten der Umgebung wahrzunehmen. Das gelingt vielleicht nicht beim ersten Besuch, aber das Wiederkommen lohnt.

Bad Bertrich, seit 1815 Staatsbad, hat natürlich noch mehr zu bieten. Schon die Römer wussten die Heilquelle vor fast 2000 Jahren zu schätzen und so wird auch heute noch in der einzigen Glaubersalztherme Deutschlands gebadet, im 32° warmen Thermalwasser. In der 2010 neu erbauten Vulkaneifel Therme wird Gesundheit und Wellness kombiniert. 500m² Wasserfläche (innen und außen), eine riesige Saunalandschaft und Anwendungen wie Massagen, Packungen und fernöstliche Heiltechniken bringen verbrauchte Energie schnell zurück. Wie wäre es mit einer speziellen Eifelfango-

Packung? Entspannung garantiert! Probieren Sie es einfach aus!

Aktive Urlauber finden auf gut ausgeschilderten Rad- und Wanderwegen – je nach individuellen Möglichkeiten und Wünschen – in und um Bad Bertrich vielseitige Abwechslung.

Geruhsam und entspannt ist eine Wanderung über den Achtsamkeitspfad im Kneippkurort Manderscheid. Am wirkungsvollsten in Begleitung eines Entspannungscoaches oder Landschaftsmentors, z.Zt. bringen 35 Landschaftsmentoren die Natur den Besuchern näher.

Immer mit dem Ziel die Besucher zu sensibilisieren. Der Naturlehrpfad führt durch eine mystische Landschaft mit bemoosten Bäumen und Steinen entlang des Flüsschens Kleine Kyll. Mit etwas Konzentration spürt man die ursprüngliche Kraft der Erde.

Mystische Landschaften mit bemoosten Felsen und Bäumen

Kulinarische Köstlichkeiten aus Produkten von heimischen Erzeugern verwöhnen den Gast im GesundLand Vulkaneifel. Unbedingt probieren sollte man das Eifeler Leibgericht, den Döppekooche. Hergestellt aus einer Kartoffelmasse die mit Ei, Gemüse und Zwiebeln vermischt wird. Früher ein „Arme Leute Essen", heute eine kulinarische regionale Spezialität. Einfach lecker!

Eifeler Spezialität „Döppekooche"

Im GesundLand Vulkaneifel gibt es viel zu entdecken. Hinfahren, selber testen, ist die beste Erfahrung, viel Spaß!!

Foto: Anne Wantia

Info:
GesundLand Vulkaneifel
Leopoldstraße 9a
54550 Daun
Tel. +49 (0)6592 951 371
www.gesundland-vulkaneifel.de

Hier geht´s zu mehr Achtsamkeit – entlang der „Kleinen Kyll"

Der Lungau: Brenner, Brauer, Berge

Zu Gast in einer der gemütlichsten Regionen Österreichs – mit viel Kultur und viel Platz für Wanderer und Skifahrer

Gunther Schnatmann

Auf der Fahrt zur Adria haben viele Urlauber diesen Geheimtipp in den Alpen schon von unten gesehen: Hinter dem Tauerntunnel und über dem Katschbergtunnel liegt Österreichs sonnenreichste Region – der Lungau. Ein Hochtal auf 1000 Metern Höhe, umringt von mächtigen Bergen. Ein wenig abgeschieden, aber dafür nicht überlaufen und noch sehr ursprünglich. Ob im Frühjahr, wenn hier auf der Alpen-Südseite der Frühling mit Macht die Schneereste verdrängt. Oder im Sommer und Herbst, wenn unzählige Wander- und Rad-Wege zum Naturerlebnis einladen. Und natürlich im Winter – da ist der Lungau mit vielen romantischen Weihnachtsmärkten in den kleinen Orten ein wahrer Geheimtipp.

Nächtliche Hüttenwanderung: Im Seitental des Katschbergs immer ein Erlebnis

Musikparade in St. Michael

Vor genau 200 Jahren schrieb hier übrigens der junge Geistliche Joseph Mohr aus Mariapfarr die Verse für das weltweit bekannteste Weihnachtslied „Stille Nacht, Heilige Nacht“. Im Winter fahren dann von der Katschberghöhe still und romantisch Pferdeschlitten ins Gontal hinein, wo alte Almhütten und Heustadel auf 1700 Metern Höhe liebevoll restauriert wurden. Vor Weihnachten gibt es hier einen sehr stimmungsvollen Adventsweg mit Sängern, Musikern und Geschichtenerzählern in den Hütten.

Die Gesangseinlagen im Winter sind jedoch nur ein Vorgeschmack auf das kulturelle Lungau-Highlight des Jahres: Das internationale Chorfestival „Feuer & Stimme“ vom 9. bis 11. Juni 2017 in St. Michael. Beim größten Chortreffen Österreichs kommen über 1000 Sangesfreunde zusammen, trällern und schmettern auf Plätzen, in Kirchen, Burgen (wie der sehenswerten Burg Mauterndorf) und zum Abschluss gemeinsam zur Schlussfeier auf dem Berg. Ein erhebender Moment.

Doch der Lungau ist nicht nur eine Entdeckung für romantische und sangesfreudige Menschen, sondern auch für Kulinariker auf der Suche nach feinen Bieren und Schnäpsen. Auf der Katschberghöhe zum Beispiel wartet auf Pferdeschlitten-Passagiere, Skifahrer und Wanderer das Lokal „Stamperl“, das zwar vom Namen her eher Hochprozentiges erwarten lässt, aber vor allem Österreichs höchstgelegene Brauerei auf 1670 Metern Höhe beherbergt. Seit Dezember 2015 braut dort die Familie Hinteregger mit Berg-Quellwasser das „Katsch Beer“, ein bernsteinfarbenes malziges Helles.

Beeindruckend: Die Burg Mauterndorf im Lungau wurde im 11. Jahrhundert erbaut und zierte einst den 50-Schilling-Schein

Von Gourmets geschätzt: Die Lungauer Kartoffel

Im Hauptort des Lungau, in St. Michael, gibt es zudem den wohl weltweit kleinsten „Brauereiausschank". Im „Café Mandl" seiner Eltern (Marktstraße 10) zapft der 30jährige Hobbybrauer Florian Mandl hinter einer Theke mit vier Sitzplätzen, um die sich gerne auch ein Dutzend fröhliche Einheimische stehend scharren, sein eigenes Bier – das Mandlbräu. Das produziert er seit knapp drei Jahren in einer mit neuesten Geräten ausgestatteten Kleinbrauerei in einer ehemaligen Garage mit Inbrunst. Pro Woche maximal 300 Liter, die im Ort raschen Absatz finden. Das Resultat ist erstaunlich schmackhaft: Untergäriges naturtrübes Lagerbier, pikant hopfig und gleichzeitig erfrischend.

Florian Mandl hat Lebensmittel-Technologie gelernt, hat viele Brauarten und Zutaten ausprobiert und produziert nun helles herberes „Mandl-Bier" für Männer („Mandl" steht im südlichen deutschsprachigen Raum für „Männlein") und für die Damen das „Weibl-Bier", ein malziges – also eher süßeres – dunkles Bier. Inzwischen braut er auch gelegentlich ein bernsteinfarbenes ebenso köstliches Zwischenprodukt, das allerdings nicht „Zwitter-Bier" heißt, sondern noch namenlos ist. Gruppen können mit Florian Mandl auch eine Besichtigung seiner Kleinbrauerei vereinbaren und ab dem Frühjahr gibt es dann nach der Führung noch auf der Terrasse vor der Brauerei die Bierprobe mit Panoramablick.

Schneesicher: Die Abfahrten am Katschberg sind ein Dorado für Familien

Keine 100 Meter von Mandls Mini-Tresen entfernt liegt die Symbiose aus Romantik und Biergenuss, der Wastlwirt in der Poststraße 13. Im 500 Jahre alten Wirtshaus mit urigem Gewölbe, offener Küche und angeschlossenem Vier-Sterne-„Romantikhotel" wird das „Wastlbräu"-Bier ausgeschenkt, das Wirt Rudi Baier nach altem Rezept extern brauen lässt. Hier geht die Biertradition bis zum Jahr 1887 zurück. Der naturtrübe Gerstensaft im Wastl steht dem hellen Bier bei Mandl kaum nach. Wer im Bier-Mikrokosmos von St. Michael die Nase vorne hat, bleibt damit dem individuellen Geschmack überlassen.

Kreativer Brauer: Florian Mandl

Kein Geheimtipp mehr ist die Edelschnapsbrennerei Moser im Ortszentrum von Zederhaus im Lungau. Auf dem Bauernhof fing Matthias Moser 1995 mit dem Brennen von heimischem Obst an und hat seitdem zahlreiche nationale und internationale Preise für seine Edelbrände bekommen. Das Geheimnis: Anbaugebiete und Obstbauern werden sorgfältig ausgewählt, nur handverlesenes Obst im richtigen Reifestadium wird verarbeitet. Ob Zwetschge, Quitte, Waldhimbeere oder Schlehe – die Fruchtigkeit kitzelt den Gaumen angenehm. Und selbst Ken-

ner, die bei Enzian die Nase rümpfen, werden beim Moser angenehm überrascht. Der Wurzelgeschmack ist kaum raß (scharf, beissend), das Wärmegefühl im Bauch wohlig.

Mit seinem Whisky wurde Moser 2012 Sortensieger bei Fallstaff. Ganz so weit hat es Peter Pichler mit seinem „Lungauer Whisky" noch nicht geschafft, arbeitet aber auch seit den 90er Jahren hart am Renommee. Auf seinem Franzlahof bei Tamsweg brennt er auch die ganze Bandbreite an Obst aus der Region und dazu noch Zirbenschnaps und Haferbrand.

Natürlich ist der hoch gelegene und von mächtigen Bergen umgebene Lungau im Winter auch ein Ziel für Skifahrer. Die Gegend ist vor allem sehr schneesicher. Selbst in warmen Wintern und bis in den April können im St. Michaeler Skigebiet Grosseck-Speiereck (bis 2400 Meter Höhe) aufgrund der meist schon im Oktober einsetzenden Schneefälle die meisten Pisten so präpariert werden, dass man dann ab März zumindest zwischen grünen Hängen auf weißen Bändern herunterwedeln kann. Und auf dem gegenüber liegenden weniger sonnenbeschienenen Katschberg hält sich der Schnee meist noch besser. Außerdem sind es von St. Michael nur knapp 30 Kilometer – auch mit dem Skibus – zu einem der schneesichersten Wintersportorte der Alpen, nach Obertauern (das auf knapp 1700 Metern Höhe liegt). Insgesamt stehen so bis zu 300 Kilometer Pisten zur Verfügung. Wer allerdings im Lungau und nicht im sehr gefragten Obertauern sein Quartier aufschlägt, hat weniger Trubel und mehr Ruhe inklusive der romantisch-kulinarischen Angebote. Außerhalb der Ferienzeiten hat man auf den Hängen herrlich freie Fahrt, Wartezeiten an den Liften gibt es so gut wie nicht.

Es gibt also einige Gründe, sich den Lungau nicht nur bei der Durchfahrt der großen österreichischen Alpentunnels von unten und von der Seite anzuschauen. Hier ist die Welt noch, wie man so schön sagt, in Ordnung.

Fotos: Tourismusverband Katschberg, -Mauterndorf, -St. Michael, G. Schnatmann, Katschbergbahnen GmbH, Ferienregion Lungau

Weitere Informationen:

Ferienregion Salzburger Lungau
Rotkreuzgasse 100
A-5582 St. Michael
Te.: +43 6477 8988-20
info@lungau.at
www.lungau.at

Tourismusverband St. Michael
im Lungau
Raikaplatz 242
A-5582 St. Michael
Tel.: +43 6477 89130
Fax: +43 6477 8913 - 54
info@sanktmichael.at
www.sanktmichael.at

Tourismusbüro Katschberg
Katschberghöhe 30
A-9863 Rennweg am Katschberg
Tel.: +43 4734 630
Fax: +43 4734 753
urlaub@katschberg.at

Mandlbräu
Marktstr. 10
A – 5582 St. Michael
Tel.: +43 650 65 11 288
mandlbraeu@gmx.at
www.mandlbraeu.at

Katsch Beer
Katschberghöhe 19
A – 9863 Rennweg
Tel.: +43 4734 612
info@stamperl-katschberg.at
www.stamperl-katschberg.at

Edelbrände Moser
A-5584 Zederhaus Nr. 49
Tel. und Fax: +43 6478/547
info@edelbraende-moser.at
www.edelbraende-moser.at

Schnapsbrennerei Franzlahof
Glanz 18
A-5580 Tamsweg
Tel.: +43 676 5048867
www.schnaps-naturprodukte.at

Wiesspriachtal: Bergseewandern am Wirpitschsee

Kult-(To)ur durch Florenz

Kunst, Kulinarik und Kultur, die Symbole der Stadt

Mittelalterliches Florenz

Klaus Lenser

Ein Besuch der Kulturmetropole Florenz ist vergleichbar mit einer Reise in die europäische Vergangenheit. Die Geschichte Europas und seine Entwicklung wurde im Wesentlichen in Italien, insbesondere durch Einflüsse manch weitsichtiger Politikgestalter, religiöser Potentaten und nicht zuletzt der Finanzkraft einiger weniger reichen Handelshäuser, wie zum Beispiel der Medici, geprägt. Noch heute zeugen viele dieser Einflüsse, nicht nur in Italien, von den historischen, sozialen, kulturellen, architektonischen und kulinarischen wertvollen Hinterlassenschaften.

Eine herausragende Stellung unter allen europäischen Kulturstädten nimmt Florenz ein. Begleiten Sie mich auf eine Kultur-Tour durch die bezaubernde Stadt, die berühmten und viel besuchten Uffizien lassen wir dieses Mal links liegen.

Fangen wir mitten in der Stadt an und starten im National Museum Bargello. Bereits das Gebäude in dem sich das Museum befindet gehört zu den ältesten Häusern der Stadt und hat Florentiner Geschichte geschrieben. Hier tagte im 16. Jh. der „Rat der Hundert", unter ihnen auch Dante Alighieri und bestimmten die Geschicke der Stadt. Im 19.Jh. wurde das Gebäude National-Museum und zur wichtigsten Ausstellung bildhauerischer Kunst der Renaissance.

Werke von Donatello, Michelangelo, Sansovino, um nur einige der Künstler zu nennen, reihen sich aneinander wie Perlen auf einer Schnur.

Die filigranen, sehr naturgetreuen Skulpturen beeindrucken mit ihrer Schönheit und Opulenz. Sie ermöglichen einen tiefen Einblick in die perfekten Fähigkeiten der Künstler. Wer das Bargello-Museum besucht sollte sich einen Tag Zeit nehmen.

Bargello Museum: David von Donatello und Bacchus von Michelangelo

Fahne der Ehrenwerten Bruderschaft der Barmherzigkeit

In fußläufiger Entfernung befindet sich das Gebäude des wohl ältesten sozialen Hilfswerkes der Welt, der „La Venerabile Arciconfraternita della Misericordia“ (Ehrenwerte Bruderschaft der Barmherzigkeit).

Das Hilfswerk wurde bereits im 12.Jh. gegründet und hat sich um die armen, kranken und hilfesuchenden Menschen der Stadt gekümmert. Entlassene Häftlinge, schwangere, alleinstehende Frauen, Waisenkinder, alte Leute. Sie alle fanden hier Hilfe und Zuspruch. Noch heute ist die Bruderschaft eine Anlaufstation für Menschen in Not.

Das Haus der Bruderschaft zeigt in beeindruckender Weise was wenige Menschen mit sozialer Einstellung schon damals bewirken konnten.

Quasi ums Eck befindet sich die Cappella dei Magi, erbaut im ersten Palazzo der Medici.

Auf der Belle Etage der Kirche hat der berühmte Maler der Renaissance - Benozzo Gozzoli - den Fresken-Zyklus, die Reise der Heiligen Drei Königen nach Bethlehem, gemalt.

Eine der drei Fresken von Benozzo Gozzoli in der Cappella dei Magi

Die Fertigstellung der über drei Wände gehenden Fresken dauerte mehrere Jahre. Die religiöse Bedeutung in den Bildern hervorzuheben, ja zu betonen, war dem Maler sehr wichtig und Hauptmotiv für seine Arbeit.

Das Instituto degli Innocenti war bereits im 15.Jh. eine einzigartige soziale Einrichtung. Als erste Kinderklinik der Welt, von Florentiner Bürgern finanziert – ein Teil der Steuern konnte als Spende an die Klinik entrichtet werden – ist es noch heute ein hoch geschätztes Institut mit einer einmaligen Historie. Die Fassade des Hauses wird als architektonisches Meisterwerke der Renaissance bezeichnet.

Zu den bekanntesten Kunst- und Kulturpalästen, ist neben den Uffizien, der Palazzo Strozzi zu zählen. Hier werden fast alle Ausstellungen internationaler Künstler gezeigt.

Das Motto des Kunsthauses lautet: Der Palazzo gehört den Menschen in der Stadt und der Region. Während meiner Kultur-Tour wurden im Palazzo Strozzi verschiedene neue Werke des weltberühmten Chinesen Ai Weiwei gezeigt. Für die Besucher der Ausstellung und auch für mich war das ein Kunsterlebnis

und Genuss wie man ihn selten zu sehen bekommt.

Das Duomo Museum, wie der Name schon sagt, liegt in unmittelbarer Nähe des Doms, es ist eines der größeren Museen in Florenz. Die umfangreichste Sammlung Florentiner Skulpturen, evtl. der Welt, sind im Dom-Museum ausgestellt. Statuen der Renaissance, Reliefs aus Silber und Bronze bekannter italienischer Bildhauer sind zu bewundern.

Nach so viel kultureller Inspiration empfiehlt sich ein Besuch im Café des Museums, der richtige Platz zum Entspannen und zur Wiederherstellung der geistigen Aufnahmefähigkeit.

Wer noch Freude und Neugier hat sollte unbedingt das Cabinet „Vieussex" besuchen. Die Kuriositätensammlung eines genuesischen Bankers ist sehenswert und

Maria Magdalena von Donatello im Dom Museum

Palazzo Strozzi: Eine der schönsten Renaissancefassaden in Florenz

voller interessanter, ja wunderlicher Objekte.

Weitere Sehenswürdigkeiten findet man in der Villa La Pietra, erbaut von einem reichen Amerikaner als Sommerresidenz und jetzt Sitz der New York Universität in Florenz, mit mehr als sechstausend Unikaten wie Bilder, Skulpturen, wertvolle Folianten und einem wunderschönen Garten mit einer Fülle exotischer Pflanzen.

Auch eine Empfehlung ist der englische Friedhof, beerdigt sind hier die wichtigsten Persönlichkeiten der Stadt Florenz, die das Leben der Stadt zu Beginn des 20. Jahrhunderts geprägt und beeinflusst haben.

Meine letzte Empfehlung dieser Kultur-Tour ist das Stibbert Museum. Frederick Stibbert, Weltenbummler, Lebemann und Sammler wundersamer Kunst- und Kulturobjekte hat seine private Sammlung der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt. Skurril bis überraschend, hier ist alles zu sehen.

Bei all meinen früheren Besuchen dieser wunderbaren Stadt ist mir nie bewusst geworden welch eine Vielzahl bedeutender Kunst hier zu finden ist. Florenz ist mehr als die Uffizien und der Dom.

Nicht vergessen möchte ich aber auf die vielen, hervorragenden kleinen Restaurants hinzuweisen, kulinarisch ist die Stadt mindestens ebenso gut aufgestellt wie kulturell.

Was hindert Sie dorthin zu fahren?
A presto in Firenze!

Fotos: Klaus Lenser, Antonio Quattrone

Infopoint Stazione
Luogo: PIAZZA DELLA STAZIONE 4
Firenze
Tipologia: Punti di informazione turistica

Centro Visite del Parco delle Cascine
Luogo: PIAZZALE DELLE CASCINE
Firenze
Tipologia: Punti di informazione turistica

Schöner Wohnen in der historischen City von Florenz

Resnel. K

Florentinische Nächte, ein Schlager der 50er, der Interpret und Texter muss geahnt haben, dass im Savoy Rocco Forte Hotel der Geist dieser Zeit wiederbelebt wird.

Das ehemalige Savoy Hotel an der beliebten Piazza della Repubblica (Platz der Republik) ist ein klassisches Grand Hotel der Belle Epoque, italienische Eleganz, luxuriöses Ambiente und eine Atmosphäre die das Flair der gebildeten Florentiner Bürgerschaft widerspiegelt. So präsentiert sich das Haus seit es zur Rocco Forte Gruppe gehört.

Terrasse und Eingang vom Savoy Hotel Rocco Forte

Nur wenige Meter vom Dom gelegen bietet das 5 Sterne Haus jeden Komfort den ein Gast in dieser Kategorie erwarten darf. Ruhige Zimmer in denen die lebhafte italienische Lebensart außen vorbleibt, wertvolle Antiquitäten, nicht nur in den Zimmern, überall findet man original Kunstwerke, Bilder, Skulpturen, Wandtapeten, Werke namhafter Künstler aus der Vergangenheit und der Modernen gehören zur Ausstattung des Hotels.

Zimmer mit elegantem italienischem Ambiente

Das Personal in der Rezeption, aber auch der Service im Restaurant arbeitet mit der typischen Lebensfreude der Italiener. Das Gefühl, sie sind wie gemacht für gastronomische Berufe drängt sich auf. Hier ist der Gast tatsächlich König.

Das vor knapp zwei Jahren eröffnete Bistro „Irene" im Retro Stil der 50er mit Küchenchef Giovanni Cosmai hat sich der authentischen toskanischen Küche verpflichtet. Das Bistro ist nicht nur für einheimische ein „Place to be". Kulinarische Überraschungen wie Püree von Kichererbsen mit King Prawns sind ebenso wie Spaghetti mit Tomatensauce auf der Menukarte zu finden. Typisch italienisch eben!!

Florenz erleben, Kunst und Kulinarik genießen, entspannen im Savoy Hotel Rocco Forte garantieren einen perfekten Aufenthalt und vielleicht auch eine florentinische Nacht.

Fotos: Rocco Forte Hotels

Savoy Hotel Rocco Forte
Piazza della Repubblica 7
Fon : 0039 – 055- 27351
www.roccoforte.com

Chefkoch Giovanni Cosmai und Food-Kreativdirektor Fulvio Pierangelini

Modern und sachlich: Bistro Irene

Zwei absolut einzigartige Städte:

Abseits der Touristenpfade in Jerusalem und Tel Aviv

Gunther Schnatmann

Als Besitzer einer Gel-Fabrik für Herrenbärte ist man in Tel Aviv sicher ein gemachter Mann. Das Hippster-Aufkommen ist im „Miami des Mittelmeers" erstaunlich. Kein Wunder: Nach dem Silicon Valley herrscht hier die höchste High-Tech- und Startup-Dichte. Junge Menschen aus aller Herren Länder kommen in diese weltoffene Stadt, studieren, eröffnen Veganer-Imbisse oder feiern in der Tel Aviv Pride Week mit 200 000 anderen unter Regenbogenfahnen. Und das nur 70 Kilometer entfernt von der zweiten großen Stadt dieses kleinen Landes – in der das Gebet, die züchtige Verhüllung und die Verehrung alter Steine mehr im Vordergrund stehen. Jerusalem ist auf seine Art auch unglaublich

Pita-Zubereitung: In den Altstadt-Gassen von Jerusalem gibt es 1001 Genüsse

faszinierend. Welche Stadt sollte man also unbedingt besuchen? Antwort: beide! Ob organisiert oder durchaus individuell. Letzteres ist problemlos möglich, denn Israel ist ein westliches Land mit unseren Standards, mit funktionierendem öffentlichen Nah- und Fernverkehr, besten Straßen, mit Englisch als zweiter Umgangssprache.

Und Israel bietet viele kulinarische Entdeckungen. So ist Tel Aviv ein wahrer Schmelztiegel. Die Einwanderer aus Europa, Russland, den USA und dem Nahen Osten haben ihre Gerichte mitgebracht. Und weil Tel Aviv so hip ist, boomt dort die vegane Küche. Was auch Tradition hat: Viele der typisch orientalischen Gerichte wie Falafel, Hummus oder Auberginen-Salat, sind per se vegan. Mit 150 Lokalen machen die veganen oder vegan-freundlichen Lokale zehn Prozent der Restaurant-Szene der Stadt aus. Jeden Herbst (der Termin für 2017 steht noch nicht fest) steigt dort das weltweit größte Vegan-Festival. Wer wissen will, welches gerade das angesagteste Vegaer-Restaurant ist, lädt sich in der High-Tech-Stadt am besten die israelische App „Cool Cousin" herunter und bekommt dort von Szene-Insidern live Tipps. „Herkömmlich" geht es auch über die Website www.coolcousin.com.

Fisch-Liebhaber finden am alten Hafen von Jaffa, der wunderschön restaurierten Altstadt von Tel Aviv, das angesagte Restaurant „Container". Hier sitzt man draußen auf hippen Holzkisten und schaut den Fischern zu. Gegessen werden Spicy Tomato Salad mit Smoked Potatoes, Seafood Salad, Tuna Confit und was Felder und Meer noch hergeben. Innen, im großen Lagerhaus-Restaurant, finden oft Kunst- und Musikevents statt. Inhaber und Koch ist der Schweizer Vince Muster. Als zweites Restaurant führt er die eher fleischlastige „Charcuterie", wo er zum Beispiel Spätzli (Spätzle) und hausgemachte Würste serviert. Es liegt versteckt in der Rabbi Chanina Street im alten Shuk, dem Flohmarktviertel Jaffas und einer der Haupt-Attraktionen Tel Avivs. Tagsüber Markt, abends Flohmarkt

Hummus, Oliven und Auberginen: Typische Vorspeise

Basar von Jerusalem: Kunsthandwerk und Souvenirs ohne aufdringliche Verkäufer

und in die Nacht hinein Szene- und Ausgehviertel mit vielen Restaurants und Bars. Aber auch mit Imbiss-Kiosken mit Stühlen und Tischen davor, der israelischen Variante des Biergartens. Apropos: Das israelische Bier – meist gibt es Gold Star – ist gut trinkbar. Das überall erhältliche palästinensische Taybeh Bier – nach bayerischem Reinheitsgebot mit bayerischem Hopfen gebraut – liegt jedoch geschmacklich vorne.

In Israel wird aber auch Wein produziert, in relativ geringen Mengen, so dass die heimischen Tropfen eher in den edlen Restaurants zu finden sind. Etwa koschere Chardonnays, Cabernet-Sauvignons, Merlots und Shiraz vom Dalton-Weingut in Nord-Galiläa. Ein trefflicher Ort, um einheimische Weine oder internationale Cocktails in Tel Aviv zu genießen, ist die Dachterrasse des Brown Hotels. Diese ist auch für Nicht-Hotelgäste geöffnet und bietet einen Blick in den Hochhaus-Dschungel. Noch praktischer ist es, gleich im Brown Hotel zu wohnen, einem stilvoll eingerichteten Boutique-Hotel, dem einzigen Mitglied der Design Hotel-Gruppe in Israel.

Die Dachterrasse ist eine ungewöhnliche,

aber zutreffende Klammer zwischen Tel Aviv und Jerusalem. Da wie dort gibt es kaum ein Hotel ohne Rooftop-Bar. In Jerusalem ist die „Wine & Cheese Bar" auf der Dachterrasse des Notre Dame Hotels ein Klassiker. Die Aussicht über die Altstadt mit ihren Kirchentürmen und Kuppeln ist atemberaubend, da kommt selbst der Sonnenuntergang über dem Meer vor Tel Aviv nicht mit. Auf dem Dach des Notre Dame gibt es übrigens nicht nur Wein und eine wirklich große Auswahl an französischem Käse, sondern auch das komplette Abendessen.

Alternativ zum Notre Dame – sowohl in Sachen Dachterrasse als auch als Herberge – ist das 4-Sterne-Hotel Prima Royale. Ein moderner Bau, in dem mit zeitgenössischen Gemälden Jerusalemer Künstler auch der Kunst eine Heimstatt gegeben wird. Das Hotel mit seinen 133 Zimmern steht in dem eleganten Wohnviertel von Talbiyeh, nur einen Kilometer vom Jaffa-Tor der Altstadt entfernt. Kulinarisch hervorzuheben ist das üppige israelische Frühstücksbuffet mit allein rund zwanzig laufenden Metern nur mit warmen Speisen – von Auberginen-Aufläufen bis zu Fisch und Hackfleisch. Dazu gibt es Champagner, während im Hintergrund ein Pianist klassische Musik spielt.

Stärkung ist durchaus nötig, denn die Erkundung von Jerusalem kann lange dauern und kostet Kraft. Man kann schon gut drei Tage allein damit verbringen, die unvergleichliche Altstadt der 3000 Jahre alten Metropole zu erkunden. Obwohl diese nicht viel mehr als einen Quadratkilometer misst. Hier gilt ja jede Besichtigung einem Ort mit historischer Wucht, wie sie nicht mit dem Betrachten bunter Fenster in Barockkirchlein vergleichbar ist. Etwa: Hier wurde der Leichnam Jesu gewaschen, dort begraben, da wieder fuhr der Auferstandene zum Himmel auf und einige Gebäude weiter starb - der Bibel nach - Maria. Dazu laufen Menschen mit Kreuzen den Kreuzweg, die Via Dolorosa, entlang. Ihnen entgegen eilen orthodoxe Juden mit hohen Hüten und schwarzen Mänteln zum Gebet an der Klagemauer und an der nächsten Ecke kontrolliert ein israelischer Militärposten, ob wirklich nur Moslems den Weg zum Felsendom mit seiner goldenen Kuppel einschlagen. Nicht-Moslems dürfen aktuell nicht hinauf zu diesem heiligen Ort, sonst droht Ärger zwischen den Religionsgruppen. Insgesamt, das muss zu diesem speziellen Land und dieser speziellen Stadt gesagt werden, ist im Grunde alles ruhig und sicher. Touristen wird überall von allen Volksgruppen Respekt und Herzlichkeit entgegengebracht. Man fühlt sich hier schnell wohl.

Nüsse, getrocknete Früchte, Gewürze: Überall in Israel gibt es orientalische Angebote

Und zwischen den heiligen Orten, den bedeutungsvollen Steinen, all den Pilgern und Touristen, wird in der Altstadt noch eifrig Basar-Handel betrieben von Tomaten für Einheimische bis zu frommen und künstlerischen Souvenirs. Die Jerusalemer Altstadt – zumal hügelig gelegen mit einem Gewirr von Stufen und Treppen nur für Fußgänger – ist ungemein faszinierend und dabei natürlich auch anstrengend. Gut, dass es da mittendrin, direkt an der Via Dolorosa, eine unerwartete Oase der Ruhe gibt. Hinter einem unscheinbaren Tor mit kaum erkennbarem Schildchen daneben öffnet sich ein Paralleluniversum: ein Überbleibsel der K.-u.-k.-Monarchie, das Österreichische Hospiz zur Heiligen Familie. In dem imposanten klosterähnlichen Bau schlafen Pilger und normale Hotelgäste unter Gemälden von Kaiser Franz Joseph. Melange, Mokka oder einen kleinen Braunen mit einem Stück Sachertorte oder Apfelstrudel gibt es im hauseigenen Kaffeehaus. Außerdem Biere aus Österreich und Tschechien sowie natürlich Grünen Veltliner, dargereicht von Ordensschwestern oder österreichischen Zivildienstleistenden mit entsprechendem Zungenschlag. Wiener Schnitzel, Gulaschsuppe, und eine herzhafte Brettljausn stehen zudem auf der Karte. Genießen kann der Gast diese Spezialitäten auch auf der grün bewachsenen Terrasse oberhalb des Basar- und Pilgertrubels. Ein großer Kontrast, aber sehr erholsam.

Oase der Ruhe: Garten des Österreichischen Hospiz'

Wer einen Führer zu all diesen speziellen Plätzen benötigt, der bekommt im

offiziellen Tourismusbüro am Jaffa Tor einen solchen vermittelt. Wer aber mehr über die Befindlichkeiten der Volksgruppen erfahren möchte und zudem bei der Führung mit dem Abt eines Klosters oder einem Repräsentanten einer kulturellen oder politischen Einrichtung reden möchte, für den gibt es einen speziellen Führer: Samson Wollenberger-Schevitz hat in Berlin studiert, vermittelt mit seiner Firma internationalen Investoren Geschäftskontakte zu israelischen Firmen und bringt regelmäßig Managern aus Deutschland die spezielle Situation Israels hinter den Kulissen nahe. Deutsche Touristen können auch ein solches Informations- und Begegnungs-Programm bei ihm buchen, natürlich zu Business-Konditionen.

Wir hatten uns mit Samson Wollenberger-Schevitz in einem Lokal im Mahane Yehuda Markt (Mahane Yehuda 3) im jüdischen Teil Jerusalems verabredet. In einem ehemaligen Bordell, im Casino de Paris. In der britischen Mandatszeit von 1922 bis 1948 war das Haus inmitten des heutigen Marktes ein Offiziersclub und Sündenbabel, jetzt ist es ein Freiluft-Restaurant mit Bar, könnte auch in Berlin-Friedrichshain liegen. Hier gibt es feine Cocktails und leichte Snacks. Für Samson Wollenberger-Schevitz ist es wichtig, an diesem beispielhaften Ort die moderne Lebendigkeit Jerusalems zu zeigen. Denn diese Stadt hat wirklich mehr zu bieten, als alte Steine. Zum Beispiel diesen Mahane Yehuda Markt, der am Abend ein gutes Dutzend teilweise improvisierter Lokale beherbergt, wo diskutiert, gefeiert und getanzt wird. „Auch wenn ich mein Büro und viele Kunden in Tel Aviv habe“, sagt Wollenberger-Schevitz, „so habe ich mir bewusst Jerusalem als Wohnort für meine Familie und mich ausgesucht, weil dies einfach die spannendere Stadt ist“.

Jerusalem „spannender“ als das hippe Tel Aviv? Samson Wollenberger-Schevitz müsste es wissen. Doch die Sichtweisen sind ja zum Glück individuell verschieden. Zwei äußerst faszinierende Städte, ein Land - jeder kann und sollte sich selbst ein Bild machen. Garantiert ist dabei: In beiden Städten wird man unvergessliche Augenblicke erleben.

Fotos: Gunther Schnatmann, Israelisches Tourismusministerium/Itamar Grinberg, Israelisches Tourismusministerium/Dana Friedlander,

Strandpromenade von Tel Aviv: Hippe Architektur und Körperkult

Infos

Allgemein:

Staatliches Israelisches Verkehrsbüro
Auguste-Viktoria-Str. 74-76
14193 Berlin
Tel: 030 - 2039970
Fax: 030 - 20399730
info-de@goisrael.gov.il
www.goisrael.de

Jerusalem:

Hotel Prima Royale
3 Mendele Mocher Sfarim St.
9214705 Jerusalem, Israel
Tel: 00972-2-560-7111
Fax: 00972-2-654-4393
royale@prima.co.il
www.prima-hotels-israel.com

Restaurant, Kaffeehaus, Hotel
Österreichisches Hospiz zur Heiligen Familie
Via Dolorosa 37
91194 Jerusalem, Israel
Tel. 00972-2-626 58 00
office@austrianhospice.com
www.austrianhospice.com

Tel Aviv:

Brown Urban Hotel
25 Kalisher Street
6516505 Tel Aviv, Israel
Tel. 00972-3-7170200
reservations@brownhotels.com
www.browntlv.com

Container Restaurant
Warehouse 2
Jaffa Port
Tel Aviv, Israel
Tel. 00972 3 683 6321
www.container.org.il

Spezielle Führungen/Business-Beratung:

Samson Wollenberger-Schevitz
Executive Services - Private Business & Political Consulting
SOSA - 13 Shocken Street
Tel Aviv, Israel
Tel.: 00972 54 3180399
Tel./Fax: 00972 2 579 7010
samson.a.s@ppandcompany.com
www.ppandcompany.com

21. Rheingau Gourmet & Wein Festival Die süße Verführung

Cocktails statt Wein, Dessert als Hauptgang

Der Trend der Dessert-Menüs aus den Metropolen Barcelona und Singapur kommt zum 21. Rheingau Gourmet & Wein Festival nach Hessen. Zwei der besten Patissiers Europas, Andy Vorbusch und René Frank, erfinden die Dessert-Menüs beim Galadinner Level Null am 1. März 2017 neu.

René Frank betreibt in Berlin das CODA, die erste Dessert-Bar in Deutschland, während Andy Vorbusch im Züricher Dolder Grand die Gäste mit seiner Patisseriekunst verwöhnt. Beide kommen für das 21. Rheingau Gourmet & Wein Festival nach Eltville-Hattenheim, um den Gästen eine außergewöhnliche Dessert-Erfahrung zu bereiten.

In einem Fünf-Gang-Menü demonstrieren die beiden ausgezeichneten Patissiers, dass ein Dessert mehr ist als nur der perfekte Abschluss eines Dinners. Sie kreieren Variationen, bei denen die Grenzen von süß und salzig verschmelzen. Die einzelnen Desserts werden jeweils begleitet von Cocktails, die speziell mit Barkeepern und Sommeliers entwickelt wurden.

Ein Hauptbestandteil klassischer Desserts darf auch in diesem Menü nicht fehlen: Schokolade. Andy Vorbusch und René Frank verarbeiten in ihren Kreationen Schokolade von Original Beans. Das Unternehmen stellt Edelschokolade her und setzt sich gleichzeitig für einen nachhaltigen und fairen Kakaoanbau ein.

Die Spitzenqualität und auch der Preis von Original Beans gehen einerseits auf die Verarbeitung der edelsten und seltensten Kakaosorten zurück und andererseits auf die Direktabnahme des

Andy Vorbusch

René Frank

Kakaos von den Landwirten. Durch die Vermeidung von Zwischenhändlern kann Original Beans den Erzeugern einen fairen Preis zahlen und sichert sich so eine nachhaltige Geschäftsbeziehung zu den Kakaobauern. Außerdem wird für jede verkaufte Tafel Schokolade ein Baum im Regenwald gepflanzt. Moderiert und begleitet wird der Abend von Patrick von Vacano von Original Beans.

Der Pauschalpreis für Empfang, Aperitif und das Dessert-Menü mit allen Getränken am Mittwoch, den 1. März 2017, um 19:30 Uhr im Hotel Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim beträgt 175 €.

Fotos: Maximillian Carlo Schmidt, Andy Vorbusch, René Frank © Mike Wolff

Informationen und Karten gibt es unter +49 (0) 6723 640, per E-Mail an info@kronenschloesschen.de oder unter www.rheingau-gourmet-festival.de

Relais & Châteaux Deutschland lädt zum Gourmetfestival 2017 ein

Im Rahmen des Gourmetfestivals 2017 präsentiert Relais & Châteaux, die Vereinigung exklusiver Hotels und Spitzenrestaurants, erstklassige Genießer-Events in ganz Deutschland. Feinschmecker dürfen sich zehnmal auf kulinarische Höhenflüge freuen.

„Das Gourmetfestival ist unser kulinarisches Highlight in diesem Jahr", sagt

Andreas Krolik vom Relais & Châteaux Restaurant Lafleur

Susanne Gräfin von Moltke, Delegierte für Relais & Châteaux Deutschland und Inhaberin des Park-Hotels Egerner Höfe. „Die Küchenchefs der teilnehmenden Häuser zaubern Menüs der Extraklasse, gemeinsam mit renommierten Relais & Châteaux-Chefköchen aus dem In- und Ausland. Regionale Produkte von lokalen Anbietern stehen jeweils im Mittelpunkt und werden außergewöhnlich und erstklassig zubereitet."

Im Bülow Palais zaubern Küchenchef Benjamin Biedlingmaier und Nils Henkel von der Burg Schwarzenstein am 6. Mai 2017 exquisite Speisen auf den Tisch. Gäste genießen den Aperitif auf dem Turm der Dreikönigskirche mit Blick auf die Dresdner Skyline (vgl. Gour-med 11/12 - 2016. Am schönen Tegernsee findet das Genießer-Event in den Dichterstub´n des Park-Hotels Egerner Höfe statt. Am 18. Juni 2017 laden Küchenchef Michael Fell und Simon Taxacher aus dem Relais & ChâteauxHotel Restaurant Spa Rosengarten (Österreich) zu einem exklusiven Menü und zaubern Feinschmeckern den Sommer auf den Teller. Begleitet von den besten Weinen aus Deutschland und Österreich.

Zudem finden folgende Veranstaltungen im Rahmen des Gourmetfestivals 2017 in Deutschland statt:

5. April 2017 - Hotel Dollenberg, Bad Peterstal-Griesbach (Baden-Württemberg)
31. Oktober 2017 - Villino, Lindau-Bodolz (Bayern)
12. November 2017 - Restaurant Lafleur, Frankfurt am Main (Hessen)
3. Dezember 2017 - Burg Schwarzenstein, Geisenheim, Ortsteil Johannisberg (Hessen)

Auch in Österreich kommen Feinschmecker auf ihre Kosten:

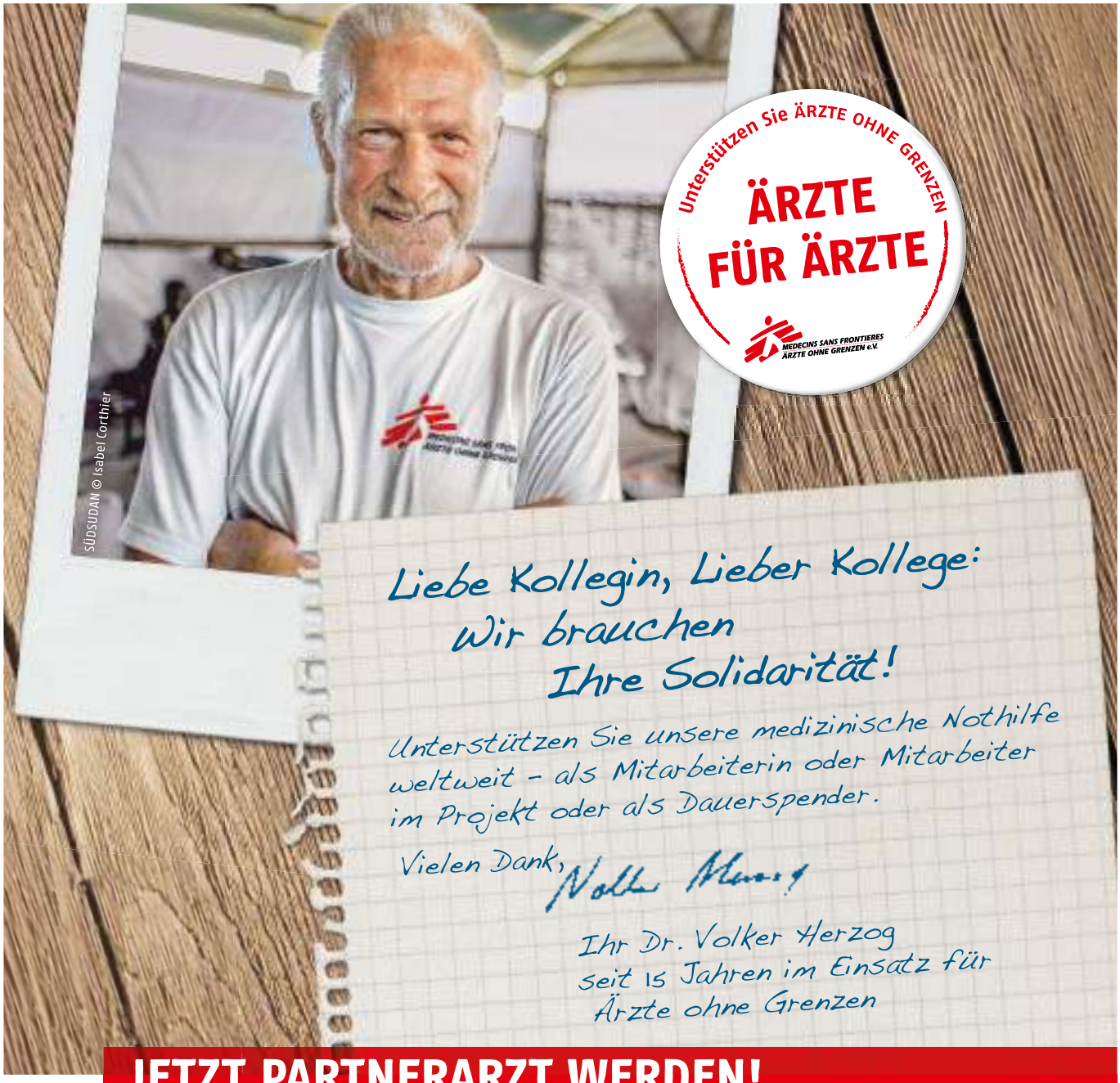
4. + 6. April 2017 - Hotel Schloss Dürnstein, Dürnstein (Niederösterreich)
6. April 2017 - Hotel Schloss Seefels, Pörtschach/Techelsberg (Kärnten)

Dichterstub´n des Park-Hotels Egerner Höfe

Alle Häuser – mit Ausnahme des Restaurants Lafleur – bieten ein Arrangement mit Übernachtung an. Das Gourmetfestival 2017 findet mit dem exklusiven Champagnerpartner Pommery statt. Nähere Informationen zu den einzelnen Veranstaltungen und Reservierungsmöglichkeiten finden Sie in der aktuellen Broschüre von Relais & Châteaux.

Fotos: Relais & Châteaux, Park-Hotels Egerner Höfe

www.relaischateaux.com



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**

DZI Spenden-Siegel 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

Mövenpick Hotels & Resorts eröffnet trendiges Hotel in Colombo

Das architektonisch aufwendige Mövenpick Hotel Colombo in Sri Lanka – das erste internationale Fünf-Sterne Hotel der Stadt nach 25 Jahren – garantiert ein vertikales Erlebnis mit einer atemberaubenden Aussicht!

Mit der Eröffnung eines modernen Hotels in Colombo setzt Mövenpick Hotels & Resorts einen neuen Trend in der Hauptstadt Sri Lankas: das Hotelkonzept besticht sowohl mit Höhe als auch mit einer stylischen Ausstattung.

Das 24-stöckige Mövenpick Hotel Colombo ist nach 25 Jahren das erste internationale 5-Sterne-Hotel der Stadt. Dieser Meilenstein reflektiert die Dynamik des Landes. Es ist darüber hinaus das erste Stadthotel, das wie kein anderes Gebäude in Colombo durch seine ‚vertikale Struktur' besticht und somit ein besonderes Höhenerlebnis bietet: In jedem Stockwerk, von der untersten Ebene bis zum Dachgeschoss, erwarten Gäste verschiedene Konzepte.

Das avantgardistisch und filigran anmutende Gebäude hat das Format, zu einem Wahrzeichen der Stadt zu werden: Die rautenförmige Fassade wird stimmig durch hängende Gärten mit rund 14.300 Pflanzen unterbrochen.

219 Zimmer und Suiten verfügen alle über bodentiefe Fenster und eine Bar auf der Dachterrasse garantiert den besten Blick über Stadt und Ozean. Die gastronomischen Angebote des Hauses versprechen Genuss umgeben von modernstem Design.
„Das Mövenpick Hotel Colombo soll ein Symbol für die Stadt werden. Es passt perfekt zu diesem Inselstaat, der gerade mit einer rasanten Entwicklung von sich reden macht."

Im Herzen der Stadt Colombos inmitten des Geschäfts- und Regierungsviertels gelegen, ganz in der Nähe des bekannten ‚Pola' – dem lebendigen lokalen Markt der Stadt – und weiteren historischen Sehenswürdigkeiten, bietet das Hotel mit seinem transparenten Design und seinen eindrücklichen übergroßen Fenstern ein besonderes Raumerlebnis.

Superior Raum mit Aussicht auf Colombo

Alle Gästezimmer, unter denen sich auch Junior Suiten, Executive Suiten und eine Presidential Suite befinden, sind luxuriös ausgestattet und haben Zugang zum Infinity Pool und Whirlpool auf dem Dach.

Aufgrund der stark gestiegenen Nachfrage im Geschäftsreise- und Incentive-Markt hat das neue Hotel das größte Angebot der Stadt an Executive Lounges und Zimmern. Ferner bietet es eine eigene Rezeption für Geschäftsreisende, eine Veranstaltungsebene mit fünf Meetingräumen und einem Sitzungszimmer.

Passend zu den gastronomischen Wurzeln der Schweizer Marke locken sieben kreative Bar- und Restaurantkonzepte, darunter die klassisch französische ‚the Brasserie', die Robata Grill & Lounge mit japanischer Küche, das Ganztagesrestaurant AYU, die Vistas Rooftop Bar & Lounge, die exklusive Mansion Bar und Nachtlounge, die schicke Lobby Lounge und die Pool Bar, die neben Drinks und Snacks auch den eindrücklichen Ausblick auf die Stadt bietet.

100 Meter über der Stadt können sich Gäste im voll ausgestatteten Fitnessraum auspowern oder im Spa Ceylon bei Treatments mit Naturölen und lokalen Kräutern entspannen.

Foto: Mövenpick Hotel Colombo

Weitere Informationen:
Mövenpick Hotel Colombo
No. 24
Dharmapala Mawatha
Colombo 03
Sri Lanka
Tel.: +94 117 450 450
hotel.colombo@movenpick.com
www.movenpick.com/colombo

Ulrich Wickert

Spenden *für* Deutschland

»Auch Menschen in Ihrer Nähe brauchen Hilfe.
Ich unterstütze den Bundesverband Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.
Helfen Sie durch Ihre Spende. Danke.«

Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55

BSK

**Bundesverband
Selbsthilfe
Körperbehinderter e.V.**

Info-Telefon: 0180 5000 314 (12 ct / min)
www.bsk-ev.org

Opernfestspiele Heidenheim

Fixstern am deutschen Opernfestspiel-Himmel

Die Opernfestpiele Heidenheim, eines der traditionsreichsten Festivals dieser Art in Deutschland, präsentieren vom 18. Juni bis 30. Juli 2017 drei eigene Opernproduktionen sowie Chor- und Sinfoniekonzerte mit hochkarätigen internationalen Virtuosen. Speziell die Inszenierungen von Richard Wagners „Fliegendem Holländer" und Giuseppe Verdis „Un Giorno di Regno" sollen die Erfolgsgeschichte der letzten Jahre fortschreiben, in denen sich unter dem Nürnberger Generalmusikdirektor Marcus Bosch das Festival zu einem von der Kritik gefeierten Besuchermagnet entwickelt hat.

Künstlerischer Direktor Marcus Bosch

Welch außerordentliche Popularität die Opernfestspiele Heidenheim in den letzten Jahren unter ihrem Musikdirektor Marcus Bosch erlangt haben, trägt beinahe magische Züge. Da passt es bestens ins Bild, dass der Vater dieser Entwicklung erst kürzlich in der Welt zu einem Zauberer der Klassik gekürt wurde. Die 1964 ins Leben gerufenen Festspiele in der baden-württembergischen Stadt an der Brenz zählen zu den traditionsreichsten Deutschlands und verfügen mit der Ruine des ehemaligen Rittersaals in Schloss Hellenstein („einer von Europas schönsten Musikbühnen unter freiem Himmel", so die Welt am Sonntag) als zentralem Spielort seit jeher über ein einzigartiges Ambiente. Dass mittlerweile auch die künstlerische Arbeit und Ausrichtung zum von Presse wie Publikum gefeierten Prädikat geworden sind, hat laut dem seit 2010 amtierenden Künstlerischen Leiter Marcus Bosch viele Ursachen: „Wenn Sie bedenken, wie schnell in der Tat die Entwicklung in den vergangenen fünf Jahren ging – die Stuttgarter Philharmoniker als neues Festspielorchester, der Philharmonische Chor aus Brünn als neuer Festspielchor, die Cappella Aquileia als eigenes Orchester der Festspiele, die neue Verdi-Reihe – dann waren das schon sehr große Schritte. Und ich bin stolz und zufrieden, dass wir damit einen solchen Erfolg hatten."

Drei neue Bühnenproduktionen bilden das Rückgrat der Opernfestspielsaison 2017, die der Veranstalter mit dem Motto „Geheimnis" überschrieben hat: „Sind es die Geheimnisse des Lebens, die einen Zauber, Transzendenz und Rätselhaftes in unseren Alltag bringen?

Richard Wagners „Der fliegende Holländer" (Premiere am 7. Juli)

Das Paradebeispiel des geheimnisvollen Opernbühnenprotagonisten liefert der Mythos um den Fliegenden Holländer, jenes mit einem Fluch beladenen Seefahrers, der nur alle sieben Jahre an Land gehen darf, um dort nach einer Frau zu suchen, die ihn allein durch Liebe und ewige Treue zu erlösen vermag. Richard Wagners epochale Vertonung wird für Heidenheim von dem Nestroy-Theaterpreis-Träger Georg Schmiedleitner inszeniert. Die Titelpartie der Senta übernimmt in vier der acht Aufführungen (Premiere: 7. Juli) die schwedische Sopranistin Erika Sunnegårdh. Die Rolle des Holländers gestaltet der südkoreanische Bariton Antonio Yang. Und die dritte große Partie dieser Oper, die des nordischen

Seefahrers Daland, interpretiert der Kanadier Randall Jakobsh.

Kulinarisches Begleitangebot

Die Verbindung von Musik und Kulinarik ist denn auch eines jener Festival-Extras, die dem Besucher zu einem ganzheitlichen Erlebnis verhelfen kann, das nicht mit dem letzten Abschlag des Dirigenten endet. So bietet etwa das Restaurant „Wacholder" rund um den Wagner-Opernabend (15.7.) ein norwegisches Vier-Akt-Menü „Zu Gast in Sandwike" (dem fiktiven Spielort des „Fliegenden Holländer") an. Und bei der eintrittsfreien „Schlossbergtafel" (16.7.) bringt jeder seinen eigenen Picknickkorb mit und wird open air von Solisten der Opernfestspiele Heidenheim, Marcus Bosch und Mitgliedern des Naturtheaters Heidenheim e.V. kostenlos unterhalten.

Foto: Oliver Vogel, Ulf Krentz

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

Frankreich lädt ein!

Dîner „Goût de France 2017“ in Deutschland

Am 21. März 2017 zum Frühlingsanfang findet zum dritten Mal das weltweite internationale Gastronomie-Event „Goût de France/ Good France“ statt. Mehr als 2000 Köche auf 5 Kontinenten sind dazu aufgerufen, zu einer Hommage an die französische Esskultur beizutragen.

Auch deutsche Restaurants jeder Preisklasse können sich mit einem Menüvorschlag, der dem hohen Qualitätsanspruch der französischen Küche gerecht wird, um eine Teilnahme bewerben. Das Menü soll dabei für eine gesunde Küche stehen, die mit wenig Fett, Salz und Zucker auskommt und in der Gemüse und Getreideprodukte eine wichtige Rolle spielen. Die verwendeten Zutaten sollen dabei frisch und aus artgerechter Haltung sein, der Jahreszeit entsprechen und vorwiegend von regionalen Anbietern kommen.

Aus Deutschland haben sich bisher angemeldet:

- Brasserie du Sud, Frankfurt
- erasmus, Karlsruhe
- Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn
- Lido 1960, Düsseldorf
- Restaurant Le Jardin de France, Baden Baden

und noch einige andere Restaurants.

2017 stehen von der Tradition inspirierte Rezepte mit französischem Savoir-faire im Fokus. Bei der Zusammenstellung des Menüs gilt es, eine feste Menüabfolge einzuhalten:

- ein Aperitif
- eine Vorspeise
- ein oder zwei Hauptgericht(e)
- Käse aus Frankreich oder eine Auswahl französischer Käsesorten
- ein Dessert
- französische Weine und Champagner

Jedes teilnehmende Restaurant entscheidet über den Preis seines Goût de France/ Good France-Menüs. Es wird empfohlen, 5 % des Erlöses an eine gemeinnützige lokale Einrichtung zu spenden, die im Bereich Gesundheitsfürsorge oder Umwelt tätig ist.

Florian Stolte, Küchenchef in den Restaurants Köhlerstube und Bauernstube

Foto: Hotel Traube Tonbach

Köche die sich für das Gastronomieevent bewerben wollen können das unter:
www.france.fr/fr/gout-france-good-france

Weitere Informationen unter:
www.france.fr/fr/gout-france-good-france

reinstoff Berlin:

Fortsetzung der „freistoff-Tour“ in 2017

Die Aromatour von Daniel Achilles hat 2016 viel Anerkennung und Lob bekommen. Grund für ihn die „freistoff“ Aromatour in die zweite Runde zu schicken. Bis zum 18. März 2017 geht es abermals auf kulinarische Entdeckungsreise.

Im Mittelpunkt stehen diesmal Großbritannien und Indien. Aber wie schon beim ersten Mal, geht es darum, eine authentische Länderküche anzubieten, sondern vielmehr, mit fremden Produkten zu experimentieren, neue Produktkombinationen zu finden und daraus neue Gerichte zu entwickeln. Freuen dürfen sich Gäste unter anderem schon jetzt auf hausgemachten Sardinen Toast mit Rinderpastrami und Chips oder einen englischen Toast mit dreierlei Schmalz - Zwiebel, Paprika und Pilz.

Ab dem 28. Februar geht es dann weiter in ein Land, das für seine Farbenvielfalt und jede Menge Gewürze bekannt ist: Indien. Gerichte wie gegrillte Ananas mit Tandoori-Geflügelleber oder Lammbällchen mit Petersilienwurzel, Brokkoliblüten und hausgemachtes Naan-Brot werden in dieser Zeit auf der Karte des reinstoff stehen.

Am 18. März geht es wie gewohnt mit dem reinstoff und einer neuen Karte weiter. Nähere Informationen zu den freistoff Gerichten über die Website www.reinstoff.eu. Reservieren können Sie aber natürlich schon heute!

Foto: Steffen Sinzinger

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

Bülow Palais startet After Work Lounge

Abschalten im Barockviertel

Jeden dritten Mittwoch im Monat lädt das Hotel Bülow Palais im Dresdner Barockviertel mit Musik, Cocktails und Snacks zum entspannten Tagesausklang ein.

Pianist und Sänger Torsten Voigtmann alias Monsieur T.

„Bülow's After Work Lounge ist unsere herzliche Einladung an alle, die mit Kollegen und Geschäftspartnern den Feierabend genießen, interessante Leute treffen oder nach einem fordernden Arbeitstag abschalten möchten", sagt Ralf J. Kutzner, Geschäftsführer des Bülow Palais'. „Es ist das Pendant zu unserer beliebten Bülow's Music Night – nur in der Woche, statt am Wochenende."

Bar- und Küchenteam entwickeln für die Abende besondere Speise- und Cocktailkarten mit saisonalen Akzenten. Im Januar stehen italienische Tramezzini mit hausgemachtem Roastbeef, gebeiztem Lachs und Käsespezialitäten sowie winterliche Cocktails, wie Winter Fizz (Holundersirup, Apfelbrand, Gin und Soda) oder Good Tidings (Wodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberrysaft und Piment) zur Wahl.

Um 19:30 Uhr nimmt der Dresdner Pianist und Sänger Torsten Voigtmann alias Monsieur T. am Flügel Platz. Mit einem Repertoire aus Jazz, Rock, Blues und Pop führt er kurzweilig durch den Abend. Der Eintritt ist frei.

Foto: Kerstin Schütze

Bülow's After Work Lounge
Jeden dritten Mittwoch im Monat*
Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais
Königstraße 14, 01097 Dresden
www.buelow-palais.de

Im Westen jede Menge Neues

USA- und Kanada-News für 2017

Von der Hoteltür auf die einsame Piste? Oder im Metropolen-Dschungel abtauchen? Es geht auch beides: CRD International kombiniert 2017 erstmals Las Vegas mit dem ruhigen und schneesicheren Skigebiet Mammoth Lakes. Ebenfalls neu ist das „Ontario Winter Adventure" mit Ski- und Hundeschlittentouren. Wenn es weniger kalt sein soll: Für Westcoast-Explorer kommt ein Mietwagentrip von San Diego bis zum Strip in Las Vegas. Und für Eisenbahnfans eine Tour durch „Magnificent Manitoba". Alle USA- und Kanada-News für 2017 gibt es auf der neuen Website: www.crd.de.

Trubel und traumhafte Ruhe: von Las Vegas zu den Mammoth Lakes

Auf zwei turbulente Tage in Las Vegas – etwa mit Helikopterflug über der Wüstenmetropole – folgt traumhafte Ruhe: Im idyllischen Skigebiet Mammoth Lakes ist die Luft kristallklar, der Himmel blau und die Schneelage glänzend – bis auf fast 3.400 Meter hoch. Hier trainieren auch schon mal Olympioniken. CRD International bietet das neue „Schneegestöber in Mammoth Lakes" mit Ski-in – Ski-out-Hotel und Direkteinstieg in die Piste an.

Pistenspaß und Hundeschlittentouren: Ontario Winter Adventure

In Toronto starten Aktivurlauber ein 6-tägiges „Ontario Winter Adventure" mit Outdooraktivitäten. Nach einem Stopp an den Niagarafällen und einzigartigem Ausblick von der „Journey Behind the Falls" geht es in Richtung Algonquin Provincial Park. Per Schneeschuh oder Ski erkunden Winterfans die Regionen rund um Surprise Lake, Kettle Lake und Cardiac Hill. Krönender Abschluss ist eine Hundeschlittentour, bei der jeder seine Huskys nach kurzer Einweisung selbst führt.

Mit dem „Canadian" durch „Magnificent Manitoba": ein Eisenbahntrip durch filmreife Landschaften zwischen Toronto und Winnipeg

Per Zug 40 Stunden bis nach „Magnificent Manitoba"

Eisenbahnfans kommen bei der „Magnificent Manitoba"-Reise zum Zug. Auf der spannenden Via-Rail-Strecke von Toronto nach Winnipeg fliegen 40 Stunden lang an den Panoramafenstern des „Canadian" filmreife Naturlandschaften vorbei: mit endlosen Prärien, blauen Seen, schneebedeckten Bergen, urigen Holzfäller-Dörfern und reicher Tierwelt. Von Winnipeg geht es per Mietwagen weiter: u. a. in den Riding-Mountain-Nationalpark, nach Hecla Island und in den Hecla-Grindstone Provincial Park.

Küste und Wüste: neue Mietwagentour „Explore the Golden West"

Von der Küste in die Wüste: Die neue Mietwagentour „Explore the Golden West" präsentiert die Glücksspiel-Szene im Caesars Palace in Las Vegas und die „Busy Streets" von Los Angeles. In der Hollywood-Metropole steht eine Hop-on-Hop-off-Tour auf dem Programm. Weitere Stationen sind das Surferparadies OC California, Laguna Beach, der Joshua-Tree-Nationalpark und die Oase Palm Springs. Start- und Zielpunkt ist San Diego – dazu gibt es den Hin- und Rückflug ab Frankfurt nonstop mit Condor.

Foto: CRD International

CRD INTERNATIONAL GmbH
Große Elbstraße 68
D-22767 Hamburg
Telefon: +49 (0)40 / 300 616-0
Telefax: +49 (0)40 / 300 616-55
E Mail: info@crd.de
www.crd.de

Champagner- und Jazz-Brunch 2017 im The Ritz-Carlton Wolfsburg:

Gastköche und Connaisseure präsentieren ihre Produkte

Terra Küchen-Brunch

Mit dem neuen Jahr erweitert das The Ritz-Carlton das Konzept seines Champagner- und Jazz-Brunchs: Immer wieder sonntags präsentieren regionale Gastköche oder Bäcker, Winzer, Destillateure und Barmanager ihre Kreationen den Gästen und ergänzen die klassischen saisonalen Angebote der The Ritz-Carlton Köche und Patissiers. Den Anfang machten Marcel Schlinga, Bäckermeister aus dem Das Brot. in der Autostadt und Herrmann Lübbecke-Grünhagen, Destillateur des beliebten Wolfsburg Dry Gin aus der Brennerei in Sülfeld.

Neben unbegrenztem Champagnerausschank erwartet die Gäste eine erlesene Auswahl am Buffet: Frisches von Live-Stationen und eine Austern-Bar, ein Frühstücksbuffet, kalte und warme Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichte, Dessert- und Käsepräsentationen lassen keine Wünsche offen. Das Ganze wird begleitet von Swing, Bossa Nova, Blues und Soul des Duos Solid Jazz um Saxofonist Alexander Hartmann.

Weitere Termine:

5. März: Sebastian Schmidt, Ideen Herd, Wolfsburg
19. März: Marcel Runge, Chef-Sommelier Restaurant Aqua, The Ritz-Carlton, Wolfsburg
2. April: Andreas Pabst, Chef Patissier bei Kochkunst & Ereignisse Markus Semmler
16. April: Heiko Tagawa, Diageo Premium Ambassador mit Ketel One Bloody Mary
7. Mai: Daniel Kluge, Küchenchef Restaurant Chardonnay in der Autostadt
21. Mai: Arnd Henning Heissen, Bar Manager Curtain Club und Fragrances The Ritz-Carlton Berlin

Wer es sportlich wünscht kann ab sofort beim Tanztee ein Kalorienverbrauchsprogramm starten! Der Tanztee mit Live-Band im Wintergarten-Restaurant Hafenterrasse verspricht gemütliche Stunden

Sven Elverfeld, 3-Sternekoch im Aqua

am Sonntagnachmittag: Ob Standard- oder Lateinamerikanische Tänze, die Musikauswahl lässt keine Wünsche offen. In den Tanzpausen genießen die Gäste köstliche Kuchen und Torten aus der hauseigenen Patisserie und lernen Menschen mit gleicher Tanz-Leidenschaft kennen.

Termine:

Jeweils am 26. Februar, 26. März und 23. April 2017 von 14 bis 18 Uhr.

Tino Wernecke, Restaurant Terra im The Ritz-Carlton

Sonntagsbrunch trifft auf Küchenparty

Bei der ersten Party am 9. April ist das Havelländer Apfelschwein thematischer Schwerpunkt. Im Oktober wird die Region der Börde bei „Erntedankfest in der Börde" präsentiert und im Dezember dreht sich, passend zu Weihnachten, alles um die Brandenburger Land-Ente.

Termine:

Terra-Küchen-Brunch von 12:30-15:30 Uhr
Am 9. April 2017 mit dem Thema „Alles vom Havelländer Apfelschwein".
Am 8. Oktober 2017 mit dem Thema „Erntedankfest in der Börde".
Am **10. Dezember 2017** mit dem Thema „Alles rund um die Brandenburger Landente".

Fotos: Matthias Leitzke, Anne Wantia, Götz Wrage

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

Das Four Seasons Hotel London at Ten Trinity Square im Januar eröffnet

Das Four Seasons Hotel London at Ten Trinity Square ist nicht nur eine neue Adresse unter der Londoner Luxushotellerie sein, sondern führt auch neue Restaurantkonzepte in London ein. Die berühmte französische Köchin Anne-Sophie Pic eröffnet mit dem La Dame de Pic ihr erstes Restaurant im Vereinigten Königreich. Abgerundet wird das Angebot durch ein asiatisches Restaurant und die Lounge Bar Rotunda unter der beeindruckenden Kuppel des Gebäudes.

Das Four Seasons Hotel London at Ten Trinity Square nimmt ab sofort Reservierungen für Buchungen an.

„In diesem Wahrzeichen für Macht und Prestige werden wir internationale Reisende und Gäste aus der Region in einer persönlichen und vertrauten Atmosphäre empfangen", äußert sich General Manager Charlie Parker über die Verwandlung des bedeutenden Gebäudes in ein Luxushotel mit Residences. „Mit der Eröffnung des Four Seasons schlagen wir ein neues Kapitel in der Geschichte des berühmten Ten Trinity Square auf."

Four Seasons Hotel London at Ten Trinity Square

Das Four Seasons Hotel London at Ten Trinity Square hat neben 100 Zimmern und 41 Private Residences, zwei Restaurants, eine Lounge-Bar, ein luxuriöses Spa, ein hochmodernes Fitnessstudio und einen Innenpool. Großzügige Eventräumlichkeiten bieten Platz für bis zu 200 Personen. Die Vergangenheit des Baudenkmals als Sitz der Port of London Authority spiegelt sich in den maritinen Details der Architektur und Inneneinrichtung wider.

Rotunda Lounge

Ebenfalls Teil des Gebäudes, aber unabhängig vom Hotelgeschäft, ist ein Private Members Club, den Four Seasons gemeinsam mit Chateau Latour und Reignwood eröffnet.

Im Herzen Londons gelegen, ist Ten Trinity Square nur wenige Meter vom Tower of London und einige Gehminuten von St. Paul's Cathedral entfernt. Das Finanzzentrum Canary Wharf und das berühmte West End sind ebenfalls bestens zu erreichen.

„Es gibt so viele wirklich gute Restaurants in London, daher möchten wir den Gästen Konzepte präsentieren, die einzigartig und von höchster Qualität sind", äußert sich Director of Food and Beverage Antoine Corneille, der zuletzt kulinarischer Leiter des Four Seasons Hotel George V, in Paris war.

Fotos: Four Seasons Hotel London at Ten Trinity Square

Four Seasons Hotel London
at Ten Trinity Square
10 Trinity Square
London England EC3N 4AJ
Hotel Reservations: +44 (20) 7319 5188
Worldwide Reservations: +1 (800) 819-5053
www.fourseasons.com

Winterzeit ist Wellnesszeit im Castello di Velona Resort, Thermal Spa & Winery

Der Winter hält Einzug. Müdigkeit und Erschöpfung machen sich breit und das Immunsystem kommt schnell aus dem Gleichgewicht. Deshalb ist die kälteste Jahreszeit die perfekte Zeit für Ruhe, Entspannung und Pflege von Körper, Geist und Seele. Was eignet sich hierfür besser als ein Wellness und Thermal Paradies in der bezaubernden Landschaft des Val d'Orcia in der Toskana - das Castello di Velona Resort, Thermal Spa & Winery.

Das Castello di Velona Resort, Thermal Spa & Winery bietet die perfekte Möglichkeit, dem ungemütlichen und kalten Wetter zu entfliehen und Körper, Geist und Seele wieder in Einklang zu bringen. Das OLI Spa ist eine 1500 m² große Wohlfühloase mit einem Wasser- und Dampfparadies, in das Gäste eintauchen können. Eine Verschmelzung aus Erholung und Wohlbefinden in der atemberaubenden Kulisse des Val d'Orcia. Mit pflegenden und wohltuenden Wellnessanwendungen können Gäste so richtig die Seele baumeln lassen und die leeren Akkus wieder aufladen.

Das Wellness Break Angebot ist ideal um ganz entspannt abzutauchen und aufzutanken.

Das Fünf-Sterne-Resort bietet 46 Zimmer und Suiten. 27 davon befinden sich im historischen Abschnitt des Gebäudes, die restlichen 19 im Spa-Flügel des Schlosses. Die Zimmer im historischen Teil verfügen über prunkvolle Möbel, Gemälde und gemütliche Kamine, wohingegen die Zimmer im Spa-Flügel modern und zeitgenössisch ausgestattet sind. Der Spa- und Wellness-Bereich des Castello di Velona ist ein Paradies für Erholungssuchende. Sowohl für den Spa-Bereich, als auch für die fünf Pools wird Thermalwasser genutzt, das aus den Quellen eines schlafenden Vulkans stammt.

Foto: Castello di Velona Resort, Thermal Spa & Winery

Weitere Informationen zum Angebot
unter www.castellodivelona.it

Jens Rittmeyer als neuer Küchenchef im Navigare NSBhotel Buxtehude

Ab Februar d. J. präsentiert Jens Rittmeyer im Gourmetrestaurant „N°4" und dem Restaurant „Seabreeze" seine kulinarischen Kreationen.

Jens Rittmeyer absolvierte seine Kochlehre im Badischen und erlebte anschließend viele erfolgreiche Stationen bei bekannten Lehrmeistern wie Günter Scherrer im Düsseldorfer Victorian und Dieter Müller im Schloßhotel Lerbach in Bergisch Gladbach. Mit seinem erfolgreichen Wechsel an die portugiesische Atlantikküste als Stellvertretender Küchenchef unter Dieter Koschina in der legendären Vila Joya, wurde er bereits im Alter von 26 Jahren Küchenchef im Restaurante Sao Gabriel in Quinta do Lago, ebenfalls in Portugal. Nach einer kurzen Zwischenstation im Schloßhotel im Grunewald in Berlin, war er seit Anfang 2010 als Küchenchef im Budersand-Hotel Golf & Spa in Hörnum/Sylt maßgeblich an der Positionierung des Hotels beteiligt.

Jens Rittmeyer

Für seinen innovativen Küchenstil wurde Jens Rittmeyer seit 2011 mit einem Michelin Stern und vielen weiteren Auszeichnungen gewürdigt.

Mit seinem ausgezeichneten Küchenstil und seiner Vorliebe für regionale und saisonale Rezepte passt Jens Rittmeyer perfekt in die kulinarische Landschaft des Navigare NSBhotel Buxtehude und wird mit innovativen Kreationen für kulinarische Highlights sorgen.

In der Titelstory von Gour-med, Ausgabe 3/4 - 2013, haben wir den Küchenchef unseren Lesern ausführlich vorgestellt.
Foto: Anne Wantia

Weitere Informationen:
Navigare NSBhotel Buxtehude
Tel.: 04161/74900
info@hotel-navigare.com
www.hotel-navigare.com

Chicago: Trendsetter für die neuesten Küchentrends auf der NRA-Show

Die National Restaurant Association befragt jährlich circa 1.300 Profi-Köche, die zugleich Mitglied der American Culinary Federation (ACF) sind, um neue Lebensmittel- und Getränketrends für das neue Jahr zu erfassen. Die jährlich erscheinende „What's Hot"–Liste gibt einen Einblick in die kulinarischen Themen sowie Neuigkeiten im Bereich Food & Beverage, die 2017 auf den Speisekarten erscheinen werden und in aller Munde sind.

Chef Rick Bayless präsentiert sein kulinarisches Talent und die Trends 2016 auf der NRA Show 2016

Der Umfrage zufolge gehören Poke, hauseigene Charcuterie, Streetfood, Food Halls und Ramen zu den heißesten Gastronomietrends 2017. Zu den abschwächenden Trends zählen unter anderem Quinoa, schwarzer Reis sowie die vegetarische und vegane Küche. Für vollständige Ergebnisse der Umfrage, weitere neue Trends sowie Videos und herunterladbare Grafiken, besuchen Sie bitte die folgende Seite: http://www.restaurant.org/News-Research/News/Whats-Hot-Top-10-food-trends-in-2017.

„Die Trends in Bezug auf das Speisekartenangebot verlagern sich allmählich von zutatenspezifischen Angeboten auf konzeptbasierte Ideen und spiegeln somit das Verhalten der Verbraucher wieder, da diese ihre Aktivitäten hauptsächlich an ihre allgemeine Lifestyle-Philosophie, wie etwa ökologische Nachhaltigkeit oder Ernährung, anpassen", erklärt Hudson Riehle, Senior Vice President of Research bei der National Restaurant Association. Zu den Top-Trends für 2017 gehören zahlreiche Beispiele hauseigener Lebensmittelprodukte sowie diverse globale Geschmacksrichtungen. Das deutet darauf hin, dass Chefköche und Gastronomen weiter mit selbstgemachten Lebensmittelprodukten und einer breiten Geschmackspalette experimentieren."

Ein Blick auf die heißesten Gastronomie-Trends 2017 zeigt, dass fast alle vergessenen Klassiker wieder neu aufleben. Von regionalen Lebensmitteln über die Verringerung von Lebensmittelabfällen bis hin zu natürlichen Zutaten. Köche sorgen dafür, dass ihren Gästen eine Auswahl an gesünderen, besseren und nachhaltigeren Optionen zur Verfügung steht. Für die 10 wichtigsten Branchentrends, besuchen Sie bitte die folgende Seite: http://www.restaurant.org/News-Research/News/Whats-hot-Top-10-concept-trends.

Während die „What's Hot"-Umfrage der National Restaurant Association unter Profi-Köchen die Highlights der Food-Trends wiedergibt, zeigen zusätzliche Analysen in Bezug auf die Umfrageergebnisse und die Antworten der Befragten auf offene Fragen weitere Speiseideen, die wir in diesem Jahr im Auge behalten sollten. Für Informationen in Bezug auf die neuesten Trends 2017, besuchen Sie bitte die folgende Seite: http://www.restaurant.org/News-Research/News/Menu-trends-to-watch-in-2017.

ERLEBEN SIE DIESE TRENDS LIVE! Diese Trends sowie die entsprechenden Anbieter und Hersteller werden auf der NRA Show 2017 vorgestellt, die vom 20.-23. Mai im McCormick Place in Chicago stattfindet.

Foto: Restaurant.org

www.restaurant.org/Home

KUlinaria im Kufsteinerland

Genuss-Woche vom 11. bis 14. Mai 2017

Im Mai 2017 erwartet Genießer, Feinschmecker, Hobby-Köche und Gourmets eine besondere Woche im Kufsteinerland: Unter dem Motto „Genuss verbindet" präsentiert die Region sich mit KUlinaria von ihrer köstlichsten Seite. Gäste probieren Kreationen aus Küche, Garten und Keller und treten mit Spezialisten aus der Küche in Kontakt. Auf dem Programm stehen Food Art Performances, Food Styling & Fotografie Workshops, der Street Food Market Austria und vieles mehr.

Es ist die Verbindung traditioneller österreichischer Werte mit einem internationalen Flair, die das Street Food Market Festival so einzigartig macht: Verschiedenste Foodartists und Streetkitchens laden zur kulinarischen Weltreise ein. Egal ob Fleischliebhaber oder Veganer, ob asiatisch, mediterran oder österreichisch – die Liebe zum Detail, qualitativ hochwertiges Essen und der Genuss spielen die Hauptrolle. Neben der Qualität wird besonderer Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Kreativität der Gerichte gelegt. Den idealen Ort für das Food-Event bietet die 3.000 qm große Begegnungszone Fischergries am Inn.

Foto: Mamapapamoo

KUFSTEINERLAND
Unterer Stadtplatz 11
6330 Kufstein
Österreich
Tel.: +43/(0)5372 62207-21
Fax: +43/(0)5372 61455
www.kufstein.com

Die Okura Hotels erweitern die kulturellen Angebote für ihre Gäste

Kochkunst, Tischsitten, Teegenuss und Tempelbesuch zeigen Japan jenseits der touristischen Standardprogramme

„Die Etikette ist der Kaiser von Japan", schrieb schon 1903 der britische Autor und Wissenschaftler Douglas Sladen, ein ausgewiesener Japan-Kenner. In der Tat, Rituale und Umgangsformen spielen eine große Rolle in Kultur und Alltag des fernöstlichen Landes. Und wer als Reisender mehr von Nippon wissen und kennenlernen möchte, braucht kundige Vermittler.

Die Okura Hotels und Resorts, vielfach ausgezeichnete Gastgeber, verstanden und verstehen sich auch als Botschafter authentisch-japanischer Kunst und Lebensart. Das spiegelt sich wider in der Ausstattung ihrer Häuser und selbstverständlich auch auf den Speisekarten ihrer Hotels. Ungewöhnlich in der Welt der Hotellerie sind überdies thematische Workshops zu verschiedenen Aspekten all dessen, was Japan so speziell und anders macht.

Das Flaggschiff der Gruppe, das Okura Hotel Tokyo, zelebriert in seinem renommierten Restaurant Yamazato „Japanische Tischsitten", das jüngste dieser erlebnisorientierten Programme. Während eines Kaiseki-Lunches mit Speisen aus der kaiserlichen Küchentradition – Japans Haute Cuisine – zeigen zweisprachige und speziell akkreditierte Experten, wie man beispielsweise Stäbchen und Schälchen nutzt, wie die Speisenfolge geplant ist und wie man womöglich „Fettnäpfchen" meidet.

Japans traditionelle Washoku-Küche, von der Unesco als Welterbe geadelt, bildet die kulinarische Kulisse für eine Sake-Probe: Der Sommelier des Yamazato-Restaurants reicht seinen Gästen verschiedene dieser gebrauten Reisweine zur Verkostung, vorwiegend Premium-Produkte aus der großen Sammlung des Restaurants. Der Sake-Spezialist informiert die Workshop-Teilnehmer zugleich über die lange Geschichte und den Herstellungsprozess dieses Nationalgetränks.

Auch andere Luxushäuser der weltweit tätigen japanischen Gruppe bieten ähnliche Erlebnis-Seminare. Ein Beispiel sind die Tee-Kurse des Okura Hotels Kyoto. Sie finden – exklusiv für die Gäste des Hotels – in der in der Kaboku Teestube der Ippodo Tea Co., ein Handelshaus mit einer fast drei Jahrhunderte langen Tradition, statt. Die Teilnehmer wählen dabei eine der zahlreichen orientalischen Teesorten und erfahren während der Verkostung alles über „ihren" und die anderen gewählten Tee-Arten.

Eine besondere Facette der „Omotenashi", der in Japan sehr hoch gehaltenen Gastfreundschaft, pflegt Kenji Takayanagi: Der Generaldirektor des Okura Fukuoka, der auch in dieser Stadt geboren wurde, begleitet nach vorheriger Anmeldung die Gäste seines Hotels persönlich zu den historischen Buddha-Tempeln und Shinto-Schreinen der Millionenstadt im Süden des Landes. Diese exklusive Einführung in die Glaubenswelt des fernöstlichen Inselstaates ist für die Gäste gratis, dasselbe gilt für andere Ausflüge mit Takayanagi-San, etwa in eines der Museen und Sammlungen in Fukuoka.

Zurück zu den kulinarischen Spezialitäten im Land der aufgehenden Sonne – und zurück in die Alte Welt: Die erste Adresse der Okura-Nikko-Hotelgruppe in Europa, das mit insgesamt vier Michelin-Sternen überstrahlte Okura in Amsterdam, ermöglicht es kleinen Gruppen auf Anfrage, in vierstündigen Kursen im hoteleigenen Kochstudio die Grundzüge der Washoku-Küche des Sazanka-Restaurants (1-Stern-Michelin) zu erlernen. Sazanka ist das Teppanyaki-Restaurant, in dem die Speisen auf heißen Steinplatten zubereitet

werden. Es war das erste seiner Art in Europa.

Diese für internationale Luxushotels untypischen Angebote sind verankert in der Historie der Okura Hotels: „Unser Gründer, Kishichiro Okura, wünschte, dass seine Luxushotels mehr sind als nur ein Ort zum Ruhen und Verweilen. Sie sollen überdies Menschen zusammenführen und den kulturellen Austausch fördern".

Termine auf Anfrage unter:
www.okura-nikko.com

Foto: Hotel Okura Tokyo

www.okura-nikko.com

9. SKI-WM der Gastronomie in Ischgl

Am 5. und 6. April 2017 geht es rund auf der Idalp, in der Lifestylemetropole Ischgl, wenn Köche, Kellner und Co. um den Weltmeistertitel auf Skiern kämpfen. Abschließendes Highlight der Ski WM der Gastronomie: ein DJ Konzert auf der berühmten Top of the Mountain Bühne.

„Guten Appetit in Ischgl"
Skulptur Logo für den Sterne Cup der Köche

Nach der großen Resonanz der letzten acht Jahre mit mehr als 1.500 Startern aus 15 Nationen findet am 5. und 6. April 2017 die 9. Auflage der Ski-WM der Gastronomie statt. An zwei Wettbewerbstagen treten die Teilnehmer in den Kategorien „Hoteliers, Gastronomen, Köche, Hotelmitarbeiter, Hotelfachschüler und Gäste" (5.4.) sowie „Sommeliers, Barkeeper, Kellner, Winzer und Zulieferer" (6.4.) in zwei Durchgängen im Riesentorlauf gegeneinander an. Abschluss und Highlight des sportlichen Wettkampfs bildet 2017 erstmals ein DJ Konzert auf der weltbekannten „Top of the Mountain Bühne" am Freitag, ab 13 Uhr. Teilnehmer dürfen sich auf alle Fälle auf einen fulminanten Rennausklang freuen.

Austragungsort der Ski-WM der Gastronomie ist die Idalp in Ischgl, Start ist an beiden Tagen jeweils 10.30 Uhr. Den Abschluss des sportlichen Teils der Veranstaltung bildet der Teamwettbewerb (Hotels, Restaurants oder Spezialteams), der an beiden Renntagen stattfindet. Ein besonderes Schmankerl für die Teilnehmer wird auch in diesem Jahr wieder das professionelle Coaching von ehemaligen Rennfahrern aus dem Weltcupzirkus - unter anderem von Ex-Weltmeister und Weltcupsieger Marc Girardelli sein. Auf der legendären „Top of the Mountain Bühne" auf der Idalp bietet die Palux-Showküche traditionell eine ideale Kulisse für tolle Präsentationen und Verkostungen der Markenpartner. Showbarkeeping und ein neuartiges vinophiles Roulette, bei dem man spielerisch Weine degustiert und bewertet, sind nur zwei der geplanten Highlights, die das Ski- und Party-Event auf der Idalp abrunden.

Nach dem Rennen lädt die berühmte Ischgler Après-Ski-Szene alle Teilnehmer und deren Begleiter zum Feiern ein. Hauptattraktion zum Abschluss des Ski-Rennens ist in diesem Jahr ein hochkarätiges DJ Konzert auf der „Top of the Mountain Bühne". Ein weiteres Highlight des zweitägigen Events ist die Sieger Party, bei der in der Vergangenheit schon Showstars wie Jürgen Drews oder die Disco Boys die Teilnehmer in der Show-Arena begeistert haben.

Im Rahmen dieses Gipfeltreffens der Gastronomie versteht sich die Ski-WM der Gastronomie als internationaler Treffpunkt der Branche. Auch Veranstalter und Initiator, Thomas Schreiner, Deutschlandchef von Laurent-Perrier, fiebert dem Event schon heute entgegen und freut sich auf eine positive Resonanz. Die Initiatoren der Veranstaltung sind Ischgl und Champagne Laurent-Perrier.

Die Veranstaltung wird u.a. unterstützt von S.Pellegrino/AcquaPanna, Nespresso, Backhaus Grimminger, Atomic, Palux, Coty Deutschland, Deutsche See und der Silvrettaseilbahn AG.

Die Anmeldung erfolgt unter:
www.ski-wm-der-gastronomie.de

Foto: Laurent-Perrier

Weitere Informationen:
www.ski-wm-der-gastronomie.de
www.ischgl.com

Die Welt schaut nach Kuba

Kempinski eröffnet erstes Luxushotel in Kubas Haupstadt Havanna

Legendäre Chevrolets, Musik, Tanz, Rum, herzliche Menschen und Inbegriff karibischer Lebensfreude – das ist Kuba. Inmitten der zum UNESCO-Weltkulturerbe gehörenden Altstadt von Kubas Hauptstadt Havanna eröffnet Kempinski im zweiten Quartal 2017 sein erstes Hotel auf der Karibikinsel: das Gran Hotel Manzana Kempinski La Habana mit 246 Zimmern und Suiten im historischen Manzana de Gómez.

„Damit ist Kempinski wegweisend auch in Kuba unterwegs, denn mit dem Gran Hotel Manzana Kempinski La Habana entsteht das erste moderne 5-Sterne-Luxushotel des Karibikstaates. Das Hotel befindet sich in einem berühmten, historischen Gebäude – das aktuell exklusivste Hotelprojekt in Old Havanna."

„Mit seiner 120 Jahre alten Geschichte, dem europäischen Luxusgedanken und der außerordentlichen Qualität passt die älteste Luxushotelgruppe Europas perfekt zum Manzana de Gómez, das Anfang des 20. Jahrhunderts als erste Shopping-Arkade im europäischen Stil in Havanna errichtet wurde. Das Luxushotel im Herzen des historischen Zentrums von Havanna, in unmittelbarer Nähe der interessantesten Sehenswürdigkeiten, wird der „Place to be" in Kubas Hauptstadt: Besonderes Highlight: die Dachterrasse mit Pool und Blick über die Altstadt. Über 1.000 Quadratmeter Spa, bieten Entspannung pur. Insgesamt drei Restaurants, darunter das Panaroma-Restaurant mit Blick über Alt-Havanna, und die Lobbybar sorgen für das leibliche Wohl der Gäste.

Gran Hotel Manzana Kempinski La Habana
Calle San Rafael (entre Monserrate y Zulueta)
La Habana Vieja
10100, Havana Cuba
E-Mail: reservations.lahabana@kempinski.com
www.kempinski.com

Villa Hortensia: Perfekt für einen einzigartigen Urlaub unter – und mit – Freunden

Urlaub mit Freunden ist ein Abenteuer. Er kann Ausgangspunkt jahrelanger „Weißt du noch . . . ?"-Schwärmereien werden und Freundschaften sogar neu beleben. Stimmt das Ambiente und das Umfeld, ist die Laune gut und einem einzigartigen Urlaub mit der zweiten Familie steht nichts im Wege. Für Gäste, die einen besonderen Ort suchen, bietet die kroatische Luxushotelgruppe Lošinj Hotels & Villas mit der Villa Hortensia genügend Gründe, dieses Abenteuer einzugehen und die idyllische, nur 75 Quadratkilometer große Insel Lošinj für sich zu entdecken.

Villa Hortensia

Die exklusive Villa Hortensia vereint historisches Ambiente mit modernem Design und ist ein wirkliches Juwel, das auch höchsten Ansprüchen gerecht wird. Die Villa wurde im Sommer 2015 fertig gestellt. Sie ist die ideale Wahl für einen Urlaub mit mehreren Personen, die sich gemeinsame Zeit in einer Luxusunterkunft, in völliger Privatsphäre mit direktem Meerzugang und eigenem Pool wünschen. Nicht nur Freunde kommen hier auf ihre Kosten, sondern auch für einen Familienurlaub mit Oma und Opa ist diese Oase auf der Insel Lošinj bestens geeignet. Die Villa Hortensia besteht aus insgesamt zehn Schlafzimmern, die auf drei Etagen verteilt sind. Die Zimmer bestechen durch individuelles Design und

modernste Ausstattung. Der Wohn- und Essbereich lädt für gemeinsame Stunden ein. Ein Aufzug sowie eine Treppe verbinden alle Etagen miteinander und teilen die Villa in verschiedene Rückzugsbereiche ein. Die Namen der Suiten (Agave Room, Iris, Viola, Hortensia Room etc.) sowie der Villa selbst, erinnern an die mediterranen und exotischen Pflanzen, die rund um die Villa und auf der ganzen Insel wachsen und eine duftende Umgebung für einen unvergesslichen Urlaub schaffen.

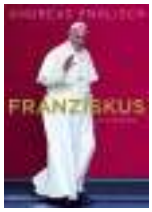
Besondere Momente im Leben erfordern besondere Orte, und ein besonderer Ort ist die Villa Hortensia alle mal. Gäste erwartet hier nicht nur erstklassige Qualität und maßgeschneiderter Service sondern mit ihrer hervorragenden Lage in der luxuriösen Čikat-Bucht direkt am Meer und umgeben von einem hundertjährigen schattenspendenden Kiefernwald zusätzlich eine ideale Ausgangsposition, Lošinj anhand zahlreicher Aktivitäten zu Land und zu Wasser zu erkunden. So entstehen einzigartige Erlebnisse für die Ewigkeit. Denn die bezaubernde Insel hat viele spannende Ausflugsziele: Kulturelle Highlights, wunderschöne Nachbarinseln, Delfin-Familien, einen Schnellboot- und Segelbootverleih und traumhafte Badebuchten sind nur einige der spannenden und lohnenswerten Besonderheiten.

Neben individuellen Ausflügen und Besichtigungstouren offeriert die Villa Hortensia auch luxuriösen Komfort im Form eines Butlers mit Serviceteam, einem Privatkoch, eine Auswahl an reichhaltigem Frühstück, tägliches Abendessen und Leisure Dining während des Tages, einem Meerwasser-Pool mit Sonnenterasse inmitten eines gepflegten Gartens, einen Privatstrand direkt vor der Villa mit Liegestühlen und Sonnenschirmen sowie einen Flughafentransfer. Für entspannte Stunden und Rückzugsmomente sorgt der private Wellnessbereich mit Sauna, Whirlpool und Fitnessbereich. Die innovative „Spa Clinic" im nebenan liegenden Luxushotel Bellevue steht mit ihrem breiten Angebot an Schönheits- und Gesundheitsbehandlungen ebenfalls zur Verfügung. Hier werden modernste Anwendungen und mehrtätige Gesundheitsprogramme angeboten. Oder man genießt einfach eine herrliche Massage unter freiem Himmel.

Foto: Villa Hortensia-Lošinj Hotels & Villas

Die Villa ist nur komplett buchbar. Weitere Informationen zum Hotel und Buchungen über booking@losinj-hotels.com

Buch-Tipps
von Gour-med für Sie



Der mit Abstand unterhaltsamste Vatikan-Korrespondent aller Zeiten

Franziskus – Ein Lebensbild

Andreas Englisch
C. Bertelsmann Verlag
288 Seiten, 25,00 Euro
ISBN: 978-3-5701-0325-8

Im Dezember 2016 wurde Papst Franziskus 80 Jahre alt. Für den Autor und Vatikanexperten Andreas Englisch Anlass, in einer Bildbiografie die Lebensgeschichte dieses Mannes auf dem Stuhl Petri zu erzählen. Dabei zeigt Englisch wichtige Stationen von Jorge Mario Bergoglios Herkunft, seiner frühen Jahre als Priester und seiner Zeit als streitbarer Bischof von Buenos Aires. Damit legt er Erfahrungen und Überzeugungen frei, die den Jesuiten aus Argentinien auch als Papst prägen: seine besondere Verbindung zu den Armen und Entrechteten, seine Botschaft der Barmherzigkeit als zentrale Verpflichtung in der Nachfolge Jesu und seine Durchsetzungsfähigkeit; vor allem aber seine innere Freiheit, die aus der Unabhängigkeit von Kurie und vatikanischen Seilschaften resultiert.

Athmosphärisch dichter Krimi

Der ewige Schlaf

Peter May
Bastei Lübbe
480 Seiten, 10,90 Euro
ISBN: 978-3-404-17441-6

Entry Island - eine winzige Atlantik-Insel, 1000 Kilometer vom kanadischen Festland entfernt, mit gerade einmal 100 Bewohnern. Als Detective Mackenzie aus Montréal hierher geschickt wird, um einen Mord zu untersuchen, ahnt er nicht, dass dieser Fall sein Leben für immer verändern wird. Kaum hat Mackenzie die Insel betreten, präsentiert die örtliche Polizei ihm bereits eine Hauptverdächtige: die Ehefrau des Opfers. Doch was zunächst wie eine klare Angelegenheit erscheint, wird zusehends mysteriöser, da Mackenzie glaubt, die Beschuldigte zu kennen, obwohl er ihr nie zuvor begegnet ist. Schon bald kann es der Detective nicht mehr leugnen: Der Schlüssel zur Lösung des Falls liegt in seiner eigenen Vergangenheit.

Augsburger Regional-Krimi

Das Spätzle-Syndikat

Franz Hafermeyer
Bastei Lübbe
400 Seiten, 10,00 Euro
ISBN: 978-3-404-17463-8

Elsa Dorn ist frustriert: Statt ihr kriminalistisches Gespür auf der Suche nach Mördern einzusetzen, hat ihr Erzfeind Kriminaldirektor Jansenbrink dafür gesorgt, dass sie sich weiterhin als Kommissarin bei der Sitte rumschlagen muss. Ihr neuester Fall wird allerdings gerade zum Politikum, denn irgendjemand klaut der Augsburger Damenwelt reihenweise Dessous - ein direkter Angriff auf Sicherheit und Tugend der Bevölkerung! Doch es kommt noch schlimmer, als ein aufsehenerregender Mord passiert. Tatwerkzeug: ein Spitzen-BH.

Jahre der Zurückhaltung, Jahre der Einmischung, Wege des Ruhms

Helmut Schmidt
Die späten Jahre

Thomas Karlauf
Siedler Verlag
560 Seiten, 26,99 Euro
ISBN: 978-3-8275-0076-2

Was hat Helmut Schmidt als Kanzler außer Dienst wirklich bewegt? Fast alle Biographien Helmut Schmidts enden mehr oder weniger mit dem Jahr 1982, dem Jahr seines Ausscheidens aus dem Kanzleramt. Von seinem Leben in den dreiunddreißig Jahren danach drang nur wenig nach außen. Wie aber wurde dieser Mann, der 1982 noch als durchschnittlicher Kanzler galt, zu einem Idol der Deutschen? Kein anderer Politiker der Bundesrepublik hat eine solche fast kultische Verehrung genossen wie Schmidt. Sein Ruhm gründet allerdings weniger auf der Kanzlerzeit als vielmehr auf seiner zweiten Karriere danach: als Publizist und Elder Statesman, der – scheinbar unbeeinflusst von der Tagespolitik – über den Parteien stand und unbeirrbar an seinen politischen und ethischen Grundsätzen festhielt. Damit erfüllte er zugleich die Sehnsucht weiter Teile der Gesellschaft nach Führung.

Mit über 2500 Begriffen aus der Computerwelt

Computerlexikon für Dummies

Dan Gookin, Sandra Hardin Gookin
Wiley-VCH
377 Seiten, 12,99 Euro
ISBN: 978-3-527-71366-0

Kennen Sie das? Sie unterhalten sich mit einem Fachmann über Computer oder Smartphones und verstehen nur Bahnhof? Im "Computerlexikon für Dummies" finden Sie über 2500 Begriffe aus der Computerwelt, leicht verständlich erklärt und auf den Punkt gebracht, von A wie Abbrechen über M wie Multitouch bis zu Z wie Zylinder (eines Festplattenlaufwerks). Die 7. überarbeitete und aktualisierte Auflage enthält zudem viele neue Begriffe, die die Entwicklung der letzten Jahre mit sich gebracht hat - zum Beispiel zum Datenschutz, zu Windows 10 und zu Trends wie Pokemon Go und Fitness Tracker.

Epos voll mit Politik, Zeitgeschichte und Liebe

4 3 2 1

Paul Auster
Rowohlt
1264 Seiten, 29,95 Euro
ISBN: 978-3-498-00097-4

‚4 3 2 1' – das sind vier Variationen eines Lebens: Archibald Ferguson, von allen nur Archie genannt, wächst im Newark der fünfziger Jahre auf. „Was für ein interessanter Gedanke", sagt er sich als kleiner Junge, „sich vorzustellen, wie für ihn alles anders sein könnte, auch wenn er selbst immer derselbe bliebe. Ja, alles war möglich, und nur weil etwas auf eine bestimmte Weise geschah, hieß das noch lange nicht, dass es nicht auch auf eine andere Weise geschehen konnte."

Der neue Burnside

Wie alle anderen

John Burnside
Albrecht Knaus Verlag
320 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-8135-0714-0

Nach Jahren des Vorsatzes, ja nicht zu werden wie sein Vater, muss sich John Burnside eingestehen, dass er genau den gleichen Weg zur Hölle eingeschlagen hat wie der Mann, den er zutiefst verachtet: Drogen, Alkohol, Lügen und die systematische Weigerung, für sich und sein Handeln Verantwortung zu übernehmen. Ganz unten angekommen beschließt er, ein „bürgerliches" Leben zu führen, zu sein wie alle anderen. Radikal ehrlich erzählt Burnside hier von seinem langen gewundenen Weg in die Normalität.

Amüsant, schlau und sehr französisch!

Wunder mit Kalkül

Philipp Aumann, Hans Knopp, Thomas Köhler
Ch. Links Verlag
276 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-86153-926-1

Peenemünde war von 1936 bis 1945 ein Rüstungszentrum enormen Ausmaßes. Auf einer Fläche von 25 km² arbeiteten bis zu 12 000 Menschen gleichzeitig an Fern- und Präzisionswaffen, davon etwa 2000 Wissenschaftler und Ingenieure. Außergewöhnlich hohe Finanzmittel wurden in den Aufbau und Betrieb dieses Großforschungszentrums investiert. Revolutionäre Innovationen bis hin zu technischen »Wundern« sollten einen Rüstungsvorsprung schaffen, durch den der Eroberungs- und Vernichtungskrieg des Deutschen Reiches trotz offensichtlicher militärischer und volkswirtschaftlicher Unterlegenheit zu gewinnen sei. Die Autoren untersuchen den Standort Peenemünde als Teil eines reichsweiten militärisch-politisch-industriell-akademischen Komplexes und ordnen ihn in das deutsche Rüstungssystem ein. (Anmerkung: Dieses Buch enthält 42 Abbildungen.)

Berichte aus der Festungshaft

Tagebücher: Band 10. 1922

Erich Mühsam
Verbrecher
450 Seiten, 30,00 Euro
ISBN: 978-3-940426-86-4

Während Tucholsky, Ossietzky, Pfemfert und Weinert die Weimarer Republik in der linken Presse auf den Prüfstand stellen konnten, war Erich Mühsam, allbekannt als schärfster Kritiker des nationalen Größenwahns, in bayerischer Festungshaft zum Schweigen verurteilt. Was ihm blieb, waren seine privaten Tagebücher, denen er alles anvertraute, was ihm helfen konnte, unter unmenschlichen Bedingungen Mensch zu bleiben. So wurde Mühsam zum Zeugen und Chronisten eines Strafregimes, in dem er bereits das Wesen des heraufziehenden Nationalsozialismus erspürte.

Ein rosarotes Elefäntchen wirbelt so einiges durcheinander

Elefant

Martin Suter
Diogenes
352 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-257-06970-9

Ein Wesen, das die Menschen verzaubert: ein kleiner rosaroter Elefant, der in der Dunkelheit leuchtet. Plötzlich ist er da, in der Höhle des Obdachlosen Schoch, der dort seinen Schlafplatz hat. Wie das seltsame Geschöpf entstanden ist und woher es kommt, weiß nur einer: der Genforscher Roux. Er möchte daraus eine weltweite Sensation machen. Allerdings wurde es ihm entwendet. Denn der burmesische Elefantenflüsterer Kaung, der die Geburt des Tiers begleitet hat, ist der Meinung, etwas so Besonderes müsse versteckt und beschützt werden.

Kurzgeschichten über die russische Seele

Auch Miststücke können einem leidtun

Viktorija Tokarjewa
Diogenes
304 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-257-06976-1

Viktorija Tokarjewa erzählt vom Leben auf der Datscha und dem Überlebenskampf in der Großstadt, von der Bohème und der ländlichen Armut, von unerwarteter Güte und der Bosheit der Menschen, von Schicksalsschlägen und glücklichen Wendungen, von der Gelassenheit des Alters und vom Ungestüm der Jugend. Und immer wieder von den Seltsamkeiten der Liebe.

Fakten und Fantastisches, Geschichten und Geschichtliches

Die Alpen

Sehnsuchtsort, Heimatidyll, Naturlandschaft

Detlev Arens
Edition Fackelträger
320 Seiten, 40,00 Euro
ISBN: 978-3-7716-4679-0

Grandiose Kulisse für eine atemberaubende Artenvielfalt: circa 30.000 Tier- und 4500 Pflanzenarten leben in den Alpen auf gut 190.800 Quadratkilometer - das ist mehr als die Hälfte Deutschlands. Hinzu kommen 15 Millionen Bewohner und mehr als 400 Millionen Gäste jährlich. Ob Ötzi, Hannibal, Karl der Große oder Napoleon sie alle versuchten lange vor den großen Touristenströmen die Alpen aus den unterschiedlichsten Gründen zu überqueren. Und Matterhorn, Mont Blanc, Großglockner, Dolomiten oder Eiger-Nordwand ließen Alpinsten von Horace-Bénédict de Saussure bis Luis Trenker und Reinhold Messner an ihre Grenzen gehen und darüber hinaus. Fristeten die Almbauern in früheren Zeiten ein eher karges und beschwerliches Dasein, treibt der Hüttenzauber heute meist vergnügungssüchtige Großstädter auf die Alm. Längst sind die Alpen und Alpenstädte ein nicht zu unterschätzender Wirtschaftsfaktor für die Alpenländer geworden. Detlev Arens unternimmt eine Bergtour der besonderen Art in diese einzigartige Natur- und Kulturlandschaft.

Neues aus der Wissenschaft

Alkoholexzesse: zu häufig zu viel schadet auch dem Herzen

Dass Alkoholexzesse vermehrt zu Unfällen und Verletzungen führen, ist unbestritten. Doch wie sieht es mit der Herz- und Gefäßgesundheit aus? Ein maßvoller Konsum, vor allem an Wein, wirkt sich hier positiv aus, das haben viele Studien aus aller Herren Länder gezeigt. Sie sind die Basis der berühmten J-Kurve. Diese zeigt das geringste Risiko für Herz- und Gefäßkrankheiten bei Mengen, die 2 bis 3 Gläsern Wein entsprechen.

Eine aktuelle amerikanische Übersichtsarbeit ging der Frage nach, wie sich das sogenannte „binge drinking", das Trinken größerer Mengen zu einem Anlass, auf die Herz- und Gefäßgesundheit auswirkt. Dazu wurden amerikanische und europäische Beobachtungsstudien sowie experimentelle Untersuchungen am Menschen ausgewertet, um den Einfluss dieses riskanten Trinkmusters auf den Blutdruck, auf Herzinfarkte, Herzrhythmusstörungen und Schlaganfälle zu untersuchen. Hintergrund ist, dass in den USA im letzten Jahrzehnt nicht nur die insgesamt konsumierte Menge alkoholischer Getränke gestiegen ist, sondern auch die Zahl der konsumierten Getränke pro Trinkanlass. So lag die höchste Zahl bei den 18- bis 24-Jährigen bei knapp 9 Drinks pro Anlass (entsprechend 90 Gramm Alkohol), bei den 45- bis 65-Jährigen immerhin noch bei 6,6 Drinks.

Zum Vergleich: Die Initiative Wine in Moderation (WiM), der sich auch die DWA verpflichtet hat, empfiehlt, bei einem Trinkanlass nicht mehr als vier Drinks, entsprechend **40 g** Alkohol, zu konsumieren. Als moderat gelten täglich bis ca. 200 ml Wein für Frauen (entsprechend **20 g** Alkohol) und bis ca. 300 ml Wein für Männer (entsprechend **30 g** Alkohol). Bei diesen Mengen überwiegen die gesundheitlichen Vorteile des Weingenusses, sie gelten als risikoarm.

Die ausgewerteten Studien definierten einen „binge" nicht einheitlich. Die Mengen lagen jedoch immer deutlich über

dem, was von WiM empfohlen wird. Es zeigte sich, dass exzessives Trinken das Risiko für Bluthochdruck, Herzinfarkte und Schlaganfälle im mittleren und höheren Lebensalter signifikant erhöht. Auch die Herzinfarktsterblichkeit war erhöht, insbesondere bei den über 65-Jährigen. Bei jüngeren Menschen zwischen 18 und 30 Jahren fanden sich ebenfalls Hinweise auf gesundheitliche Schäden am Herzen und am Gefäßsystem, wenn auch nicht so eindeutig wie bei den Älteren.

Die Autoren fordern, in der öffentlichen Bildungs- und Aufklärungsarbeit auch auf die möglichen Herz- und Gefäßschäden durch Alkoholexzesse hinzuweisen. Zwar seien die Daten für das mittlere und höhere Lebensalter eindeutiger, doch würden die meisten Alkoholexzesse bei jungen Leuten auftreten, deren erhöhtes Risiko für Hochdruck und Gefäßschäden sich ins spätere Leben fortsetzen kann. Es sei daher äußerst wichtig, schädlichen Trinkmustern durch Bildungs- und Informationskampagnen entgegen zu wirken.

Mitglieder des Internationalen Forums für Alkoholforschung begrüßten die Übersichtsarbeit der Amerikaner, bemängelten jedoch unter anderem, dass nicht alle verfügbaren Studien eingeschlossen worden seien. Daher seien noch viele Fragen offen und weitere Differenzierungen nötig.

Andere Forumsmitglieder wiesen darauf hin, dass in der amerikanischen Arbeit nicht angemessen zwischen Wein und Spirituosenkonsum unterschieden worden sei und danach, ob die Getränke im Rahmen einer Mahlzeit verzehrt wurden oder nicht. Letzteres könne zu extrem unterschiedlichen Blut-Alkoholspiegeln führen und lasse daher auch andere gesundheitliche Auswirkungen erwarten.

Quelle

Piano, MR et al.: Cardiovascular consequences of binge drinking: An integrative review with implications for advocacy, policy, and research. Alcoholism: clinical and Experimental Research, doi: 10.1111/acer.13329, online vorab publiziert am 2. Februar 2017 und http://www.bu.edu/alcohol-forum/critique-196-adverse-health-effects-of-binge-drinking-on-cardiovascular-disease-2-february-2017/

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

1,5 Millionen Diabetespatienten bald ohne bewährte Gliptin-Medikamente?

Deutsche Diabetes Gesellschaft befürchtet Marktrücknahmen und Mehrkosten für das deutsche Gesundheitssystem

Viele Menschen mit Typ-2-Diabetes müssen demnächst womöglich auf gewohnte Medikamente verzichten. Die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) befürchtet, dass mehrere Präparate aus der Gruppe der DDP-4-Hemmer demnächst vom Markt genommen werden, weil der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) diesen Medikamenten einen Zusatznutzen abgesprochen hat. Von der Entscheidung sind bis zu 1,5 Millionen Patienten betroffen. Die Medikamente haben sich seit zehn Jahren in der Praxis bewährt.

Der G-BA-Beschluss bezieht sich auf Medikamente mit den beiden Wirkstoffen Sitagliptin und Saxagliptin, die derzeit als Monopräparate oder in Kombination mit dem Wirkstoff Metformin als sogenannte „Fix-Kombination" angeboten werden. Sitagliptin und Saxagliptin hemmen das Enzym Dipeptidyl-Peptidase-4 (DPP-4), das die Wirkung eines körpereigenen Hormons verlängert. Die Folge ist eine wirkungsvolle Senkung des Blutzuckers ohne Unterzuckerung und Gewichtszunahme.

Der G-BA hatte im Dezember beschlossen, dass Sitagliptin, das seit 2007 in Deutschland zugelassen ist, als Monopräparat einen geringen Zusatznutzen besitzt. Saxagliptin, das 2009 eingeführt wurde, könnte ganz vom Markt verschwinden, da der G-BA dem Präparat jeglichen Zusatznutzen abgesprochen hat; gleiches gilt für die Fix-Kombinationen der DDP-4-Hemmer mit Metformin.

Die Hersteller dürfen diese Präparate weiter anbieten. Bei der Verordnung durch Kassenärzte würden sie jedoch nur den Preis erhalten, der derzeit zwischen Krankenkassen und Herstellern vertraulich ausgehandelt wird. "Es steht durchaus zu befürchten, dass – wenn nicht mit Augenmaß verhandelt wird – die Präparate am Ende vom Markt genommen werden", sagt Professor Dr. med. Dirk Müller-Wieland, gesundheitspolitischer Sprecher der DDG. Er verweist auf das Beispiel Synjardy, eine Fix-Kombination aus Empagliflozin plus Metformin: Das Präparat wurde im November vom Markt genommen, nachdem der G-BA dem Kombipräparat keinen Zusatznutzen zuerkannt hat.

Das Gleiche droht jetzt für die Diabetesmittel Onglyza, Komboglyze, Janumet und Velmetia. „Bei einer Marktrücknahme müssten bis zu 1,5 Millionen Patienten auf andere Medikamente ausweichen", befürchtet Müller-Wieland. Die Umstellung ist nach Erfahrung des DDG-Experten häufig schwierig und mit zusätzlichen Kosten verbunden. „Sie entstehen, weil die Patienten beim Wechsel auf ein neues Medikament unter Umständen eine Schulung benötigen und ihren Blutzucker zunächst häufiger kontrollieren müssen", so Müller-Wieland. Zudem seien die „Alternativen" häufig teurer und mitunter mit Injektionen verbunden.

„Warum eine Tablette, die zwei Substanzen enthält, anders sein soll als zwei separate Tabletten, leuchtet medizinisch nicht ein", betont der DDG-Sprecher. „Dies insbesondere nicht bei Patienten, die häufig mehrere Substanzen einnehmen müssen und dankbar sind, wenn die Zahl der Tabletten dennoch möglichst gering ist."

Weitere Probleme ergeben sich, wenn Patienten, die derzeit mit den Kombinationen behandelt werden, künftig zwei Tabletten statt einer einnehmen müssen. „Dies ist nicht nur mit höheren Kosten etwa durch die doppelte Apothekenabgabe verbunden. Mit der Zahl der Medikamente sinkt häufig auch die Einnahmetreue der Patienten, was das Behandlungsergebnis verschlechtern kann", erläutert Müller-Wieland.

Es ist nicht das erste Mal, dass der G-BA in die Verordnung von Diabetesmedikamenten eingreift. „Bisher haben nur 4 von 18 neuen Diabetes-Präparaten einen Zusatznutzen vom G-BA erhalten, 6 sind in Deutschland nicht mehr auf dem Markt", berichtet DDG Präsident Professor Dr. med. Baptist Gallwitz. Dies liege keineswegs daran, dass es sich bei diesen neuen Substanzen um sogenannte Schein-Innovationen handele. „Die Beurteilungskriterien des Instituts für Qualität und Wirtschaftlichkeit im Gesundheitswesen, das für den G-BA die Bewertungen durchführt, sind häufig inkonsistent und nicht frei von Interessen", so Gallwitz. „Die Entscheider setzen sich über den medizinischen Standard hinweg und ignorieren oft die Leitlinien der DDG und anderer internationaler Fachgesellschaften."

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

Neue Diabetes Apps für FreeStyle Libre

Mit LibreLink und LibreLinkUp Glukosewerte einfach scannen und teilen

Pyjamapartys, Klassenfahrten oder Freunde besuchen - ganz normaler Alltag eines Kinder- und Teenagerlebens. Für Eltern von Kindern mit Diabetes bedeuten solche Situationen jedoch häufig Stunden voller Sorge um mögliche Entgleisungen der Glukosewerte der Sprösslinge.

Dieses Problem löst die neue CE-zertifizierte LibreLinkUp App(2) von Abbott. Das Teilen der Glukosewerte ist damit denkbar einfach: Das Kind scannt seinen FreeStyle Libre Sensor mit der LibreLink App und teilt die Werte mit ausgewählten Angehörigen.

Das FreeStyle Libre Messsystem ermöglicht das einfache und schnelle Scannen von Glukosewerten, was den Alltag mit Diabetes erleichtern kann. Ein Sensor in der Größe einer 2-Euro-Münze wird hierzu am Oberarm angebracht, der kontinuierlich den Glukosegehalt in der Zwischenzellflüssigkeit des Fettgewebes misst.

Die Smartphone-App LibreLinkUp steht ab sofort kostenlos im Google Play Store (Android-Versionen 4.4 und höher) zum Download bereit.

Foto: Abbott GmbH & Co. KG Abbott Diabetes Care

Abbott GmbH & Co. KG
Abbott Diabetes Care Kundenservice
Max-Planck-Ring 2
65205 Wiesbaden
www.abbott-diabetes-care.de

„Gut leben mit Rheuma“

Kostenlose Vortragsreihe im März, Mai und Oktober 2017 im Kurort Bad Häring, Kufsteinerland

Workshop im letzten Jahr mit Dr. Madeleine Melichart

Mehr als zwei Millionen Menschen in Österreich leiden an Rheuma; also Schmerzen im Stütz- und Bewegungsapparat. Betroffen sind nicht nur ältere Menschen, sondern auch 2.000 Kinder. In Deutschland sind es sogar rund 10 Millionen Menschen darunter etwa 15.000 Kinder.

Um zu zeigen, wie man trotz einer rheumatischen Erkrankung ein gutes schmerzfreies Leben führen kann, initiierte die Österreichischen Rheumaliga (ÖRL), eine österreichweite unabhängige Selbsthilfeorganisation, kostenlose Vorträge. Rheuma-Experten erklären hierbei Menschen mit chronischen Erkrankungen des Bewegungsapparates (Muskel-Skelett-Erkrankungen) neue medizinische und wissenschaftliche Erkenntnisse aus den Bereichen Ernährung, Sport und Bewegung. Darüber hinaus widmen sie sich physikalischen und ergotherapeutischen Maßnahmen sowie Entspannungstechniken. Aber auch psychologische Themen wie die sozialen Aspekte in der Arbeitswelt und Motivationstraining sind Teil der Seminare. Bei Podiumsdiskussionen werden offene Fragen gemeinsam diskutiert.

Die Workshops finden in Bad Häring, dem ersten Kurort Tirols, statt. Seit der Entdeckung einer starken Schwefelquelle entwickelte sich die Gemeinde nicht nur zu einem attraktiven Luftkurort sondern zu einem der führenden Zentren des Gesundheitstourismus in Österreich.

Module und Termine

24.–26. März 2017
„Leben mit einer chronischen rheumatischen Erkrankung“ vom Selbstmanagement bis zur psychologischen Begleitung

26.–28. Mai 2017
„Ernährung und Rheuma“ – Was eine richtige Ernährung zur Verbesserung der Lebensqualität und des Krankheitsverlaufes beitragen kann

6.–8. Oktober 2017
„Arbeitwelten“ – Integration, soziale Aspekte, Beschäftigungstherapie

Die Teilnahme an den Workshops ist kostenlos, nur Übernachtung und Verpflegung müssen selbst übernommen werden. Zimmeranfragen und -buchungen unter: Kufsteinerland, Tel. 05372/622 07 20, l.benckiser@kufstein.com

Weitere Infos, detailliertes Programm und Anmeldung: www.gutlebenmitrheuma.at

Foto: Ingo Breitfuss/bigfoot-design

Info
Margret Winkler
Unterer Stadtplatz 8
6330 Kufstein
Österreich
Tel.: +43/(0)5372 62207-21
Fax: +43/(0)5372 61455
m.winkler@kufstein.com
www.kufstein.com

Schilddrüsenkrebs: Genom-Analysen seltener Tumorarten bieten Ansatzpunkte für Therapie

Schilddrüsenkrebs gehört zu den seltneren Krebsarten. Die allermeisten Formen sind gut behandelbar und haben eine sehr gute Prognose. Einige seltenere Formen sind jedoch wesentlich aggressiver in ihrem Wachstum und sprechen oft nicht gut auf die Behandlung mit den bisher bekannten Therapien an. Aktuelle Forschungen zur Analyse des Genoms dieser Tumoren liefern jetzt neue Einsichten in die Krebsentstehung und bieten aus Sicht der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie (DGE) Anhaltspunkte für neue Therapieansätze.

In Deutschland erkranken jedes Jahr etwa 7000 Menschen an einem bösartigen Tumor in der Schilddrüse. Experten vermuten, dass dieser Krebs sogar noch häufiger ist. „Rund 90 Prozent der Schilddrüsentumore stellen sogenannte differenzierte papilläre oder follikuläre Schilddrüsenkarzinome dar. Diese können durch eine Operation – meist in Kombination mit einer Behandlung mit radioaktivem Jod – sehr gut behandelt werden", sagt Professor Dr. med. Matthias M. Weber, Leiter der Endokrinologie der Universitätsmedizin der Johannes Gutenberg-Universität Mainz.

Bei fünf bis zehn Prozent der Tumore sind differenzierte Funktionen – wie zum Beispiel die Radiojodaufnahme – zugunsten eines aggressiven Wachstuns verloren gegangen. „Diese gering differenzierten (PDTC) oder anaplastischen Karzinome (ATC) sind bislang nicht heilbar und nur mit deutlich schlechterem Ergebnis behandelbar", berichtet Weber. „Die mittlere Überlebenszeit bei diesen oft schon bei der Diagnose weit fortgeschrittenen und sehr aggressiven Schilddrüsentumoren liegt oft nur noch im Bereich von wenigen Jahren oder gar Monaten", so der DGE-Mediensprecher.

Bei der Entstehung dieser seltenen Schilddrüsenkarzinome blieben bisher noch sehr viele Fragen offen. So war zum Beispiel unklar, ob sie direkt aus normalen Zellen entstehen oder sich aus einem differenzierten Schilddrüsenkarzinom heraus entwickeln. Unbekannt war auch, was zu dem raschen Wachstum führt. Eine gezielte Genom-Untersuchung hat auf beide Fragen jetzt erstmals Antworten gefunden.

Ein Team um Iñigo Landa und James Fagin vom Memorial Sloan Kettering Cancer Center in New York hat Gen-Mutationen in 117 PDTCs und ATCs untersucht und mit dem bereits bekannten Mutationsmuster von papillären Schilddrüsenkarzinomen verglichen. „Die Untersuchungen zeigen, dass PDTCs und ATCs im Gegensatz zu papillären Karzinomen ein komplexes und umfassendes Spektrum an Genveränderungen in verschiedenen Signalwegen, Wachstums- und Zellzyklusregulatoren aufweisen, damit ein buntes Potpourri an Mutationen, welche dem Tumor das hohe Aggressivitätspotenzial verschaffen", erläutert Professor Dr. Dr. med. Dagmar Führer, Direktorin der Klinik für Endokrinologie und Stoffwechselerkrankungen am Universitätsklinikum Essen. PTCs haben hingegen ein sehr einfaches Mutationsmuster, in der Regel eine aktivierende BRAF V600E oder seltener RAS-Mutationen. Diese Tumoren haben auch eine exzellente Prognose. „Das ‚genetische Chaos' nimmt insgesamt vom gering differenzierten zum anaplastischen Karzinom noch einmal zu, was die besonders kurze Überlebenszeit beim ATC erklärt."

Die DGE rät allen Menschen mit Tumoren der Hormondrüsen wie der Schilddrüse zu einer ärztlichen Untersuchung beim Endokrinologen. In den allermeisten Fällen handelt es sich bei Schilddrüsentumoren um gutartige Knoten, die oft auch nicht behandelt werden müssen. Bei einem Krebs erfolgt in der Regel eine Schilddrüsenoperation und in Abhängigkeit von der Art und dem Stadium oft auch eine Radiojodtherapie.

Literatur:

Landa I., Ibrahimpasic T., Boucai L., Sinha R., Knauf JA., Shah RH., Dogan S., Ricarte-Filho JC., Krishnamoorthy GP., Xu B., Schultz N., Berger MF., Sander C., Taylor BS., Ghossein R., Ganly I., Fagin JA.: Genomic and transcriptomic hallmarks of poorly differentiated and anaplastic thyroid cancers. Journal of Clinical Investigation 2016; 126(3): 1052-66. https://www.jci.org/articles/view/85271

Endokrinologie ist die Lehre von den Hormonen, Stoffwechsel und den Erkrankungen auf diesem Gebiet. Hormone werden von endokrinen Drüsen, zum Beispiel Schilddrüse oder Hirnanhangdrüse, aber auch bestimmten Zellen in Hoden und Eierstöcken, „endokrin" ausgeschüttet, das heißt nach „innen" in das Blut abgegeben. Im Unterschied dazu geben „exokrine" Drüsen, wie Speichel- oder Schweißdrüsen, ihre Sekrete nach „außen" ab.

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

Bluthochdruck und Sauna

Experten bescheinigen gesundheitlichen Nutzen – wenn die Bedingungen stimmen

Viele Menschen, die an Bluthochdruck leiden, sind verunsichert, ob sie in die Sauna gehen dürfen. Ein Experte der Deutschen Hochdruckliga e.V. DHL® erklärt, welche Auswirkungen Saunieren auf den Körper hat und was Bluthochdruck-Patienten dabei beachten sollten.

Saunieren genießt einen guten Ruf: Von regelmäßigen Saunagängen sollen Wohlbefinden und Gesundheit profitieren. Das Immunsystem sei bereits nach wenigen Monaten gestärkt und Saunagänger daher selten erkältet. Diesen positiven Effekten steht die weit verbreitete Meinung entgegen, dass Saunieren zu einem Kollaps aufgrund einer zu starken Blutdrucksenkung führen könne. Verursacht werde diese durch die Erweiterung der Blutgefäße durch die anhaltende Hitzeeinwirkung.

Der Saunagang ist zunächst eine Belastung für das Herz-Kreislauf-System. Haut- und Körpertemperaturen können bis auf 40 Grad Celsius ansteigen. Es kommt zu einer vermehrten Ausschüttung von Stresshormonen, wodurch sich auch die Herzfrequenz kontinuierlich beschleunigt. Nach 15 Minuten Saunieren entspricht die Herzfrequenz Werten wie bei einer Belastung von 90 Watt auf dem Fahrradergometer – also etwa der Anstrengung, wenn man mit einer Tasche in der Hand zum Bus rennt. „Der Blutdruck entspricht ungefähr dem bei einer Belastung von 70 Watt auf einem Fahrradergometer"!

„Wer sich lange nicht mehr körperlich belastet oder Sport getrieben hat, sollte ebenso wie Patienten mit Vorerkrankungen vor dem ersten Saunabesuch seinen Arzt hinzuziehen", rät Professor Ketelhut. Dieser solle ein Belastungs-EKG durchführen, um einen Sauerstoffmangel am Herzen auszuschließen. „Ein Kriterium hierfür ist eine beschwerdefreie Belastbarkeit von mindestens 1 Watt/kg Körpergewicht." Wer hohen Blutdruck habe, für den gelte: Der Blutdruck soll nicht nur in Ruhe, sondern auch unter Belastung gut eingestellt sein. „Bei 20 bis 50-jährigen Frauen und Männern sollte er bei 100 Watt einen Wert von 200/100 mmHg nicht überschreiten". Für den Anfang sind Bio- oder Dampfsaunen mit 45 und 60 Grad Celsius bei höherer Luftfeuchtigkeit ratsam. Auch die Verweildauer sollte zu Beginn nur etwa drei bis fünf Minuten betragen und bei guter Verträglichkeit langsam gesteigert werden. Zum anderen sollten Patienten mit Bluthochdruck eine radikale Abkühlung nach dem Saunagang im Eisbecken oder der kalten Dusche vermeiden. „Dies könnte eine Engstellung der Gefäße und dadurch einen stärkeren Blutdruckanstieg verursachen". Diese Veränderungen könnten bei Menschen mit Herzkranzgefäß-Erkrankungen Herzbeschwerden hervorrufen. Ratsam sei ein langsames, kontrolliertes und stressfreies Abkühlen an der Luft oder durch lauwarmes Wasser sowie eine Ruhepause von mindestens 30 Minuten nach jedem Saunagang.

Für die Blutdrucksenkung ist sicherlich zum Teil ein Flüssigkeitsverlust durch Schwitzen verantwortlich. Studien haben aber gezeigt, dass bei regelmäßigem Saunieren eine dauerhaft günstige Wirkung auf die Blutdruckregulation zu erwarten sei, die nicht allein durch den Flüssigkeitsverlust zu erklären ist. So wurde der Blutdruck bei Hypertonikern bei zweimal wöchentlichem Saunabesuch von 166/101 mmHg nach drei Monaten auf 143/92 mmHg und somit um 23 mmHg systolisch und 9 mmHg diastolisch gesenkt. Bei Patienten mit Herz-Kreislauferkrankungen konnte eine vergleichbare Blutdrucksenkung von 162/110 mmHg auf 139/92 mmHg erzielt werden, was dann sogar noch nach drei Jahren nachweisbar war.

Es gibt auch Faktoren, die gegen einen Saunabesuch sprechen: Dazu zählen ein schlecht eingestellter Bluthochdruck oder wiederholte Blutdruckkrisen, akute Herzschwäche, Brustschmerzen mit sich ändernder Symptomatik (instabile Angina Pectoris) und weitere Herzerkrankungen, bei denen starke Belastungen vermieden werden sollten.

Quellen:

Professor Reinhard Ketelhut, Sauna – gesund oder gefährlich?, Druckpunkt 4/2016, S.28-32

Siewert C., Siewert H., Winterfeld HJ., Strangfeld D. Das Verhalten von zentraler und peripherer Hämodynamik unter isometrischer und dynamischer Belastung bei Hypertonikern unter regelmassiger Saunabehandlung. Z Kardiol.1994;83:652-657

Winterfeld HJ., Siewert J., Strangfeld D., et al. Die Saunatherapie bei koronarer Herzkrankheit mit Hypertonie nach Bypassoperation, bei Herzwand-Aneurysma-Operation und bei essentieller Hypertonie. Z Gesamte Inn Med. 1993;48:247-250

Winterfeld HJ., Siewert H., Strangfeld D., et al. Möglichkeiten des Einsatzes der Sauna in der Langzeitbehandlung von hypertonen Herz-Kreislauf-Regulationsstörungen - ein Vergleich zur Kinesiotherapie. Schweiz Rundsch Med Prax. 1992; 81:1016-1020

Deutsche Hochdruckliga e.V. DHL®
Deutsche Gesellschaft für
Hypertonie und Prävention
Berliner Str. 46, 69120 Heidelberg
Telefon: 0 62 21 / 5 88 55-0
Telefax: 0 62 21 / 5 88 55-25
E-Mail: info@hochdruckliga.de
www.hochdruckliga.de

Schilddrüsenknoten – gutartig oder bösartig?

Ultraschall-basierte Methode verbessert die Diagnostik deutlich

Etwa jeder dritte Erwachsene in Deutschland hat Knoten in der Schilddrüse. Doch sind diese bösartig oder gutartig? Das zu unterscheiden ist nicht einfach. Die diagnostische Differenzierung ist jedoch maßgeblich für die Therapiewahl – noch immer werden dafür viele Schilddrüsenknoten operiert. Eine Multicenter-Studie der Deutschen Gesellschaft für Ultraschall in der Medizin (DEGUM) macht Hoffnung auf eine differenziertere, operationsfreie Diagnose. Sie zeigt, dass Ultraschall als bildgebendes Verfahren gemeinsam mit einer Ultraschall-basierten Messung der Gewebeelastizität, der Strain Elastografie (SE), die differenziertere Unterscheidung zwischen gut- und bösartigen Knoten deutlich verbessert.

Ärzte setzen zur Diagnose von Verwachsungen in der Schilddrüse den medizinischen Ultraschall als bildgebendes Verfahren ein. Um Patienten für einen möglicherweise darauf folgenden chirurgischen Eingriff besser zu selektieren, werden nicht-invasive diagnostische Verfahren – wie die ultraschallbasierte Strain Elastografie - immer weiter optimiert. Mit der neuen Studie wollten die Ultraschall-Experten herausfinden, welchen Stellenwert diese Methode bei der Differenzierung von Schilddrüsenknoten hat. Das Ergebnis: In der Untersuchung wurden 90 Prozent der Knoten korrekt als gutartig erkannt, wenn Ultraschall und Elastografie gemeinsam angewendet wurden. „Die Studie zeigt, dass die Strain Elastografie als zusätzliche Ultraschallfunktion die Diagnostik der Schilddrüse deutlich verbessert“, sagt Professor Dr. med. Jörg Bojunga, Leiter der Schwerpunkte Diabetologie/Endokrinologie und Ernährungsmedizin am Universitätsklinikum Frankfurt. „Damit könnte die Zahl der diagnostischen Operationen zukünftig reduziert werden.“ Bösartiges Tumorgewebe sei weniger elastisch als gutartiges, daher könne mit Hilfe der Elastografie besser differenziert werden, um welche Gewebeart es sich genau handele.

Für die Studie wurden 602 Patienten mit 657 Schilddrüsenknoten (567 davon gutartig, 90 bösartig) an sieben deutschen Zentren für Innere Medizin untersucht. Die Knoten der Erkrankten waren jeweils größer als fünf Millimeter. Die Teilnehmer der Studie erhielten zusätzlich zu einer Ultraschall-Untersuchung inklusive Farbduplex-Ultraschall auch eine Strain Elastografie.

Ein Gefühl wie bei einem Kloß im Hals, ein Druckgefühl, Heiserkeit oder Räusperzwang – große Schilddrüsenknoten können sich auf unterschiedliche Art bemerkbar machen. Wer solche Beschwerden spürt, sollte sich von einem Facharzt für Schilddrüsenerkrankungen – einem Endokrinologen – untersuchen lassen.

Literatur:

Friedrich-Rust, M. et al., Evaluation of Strain Elastography for Differentiation of Thyroid Nodules: Results of a Prospective DEGUM Multicenter Study, Ultraschall in Med 2016; 37: 262–270

Literatur: Tsung et al., Feasibility and Safety of Substituting Lung Ultrasonography for Chest Radiography When Diagnosing Pneumonia in Children. A Randomized Controlled Trial, CHEST 2016; 150(1):131-138

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

16. Europäischer Gesundheitskongress München 12. – 13.10.2017

Das Gesundheitssystem gerecht und zukunftsfähig gestalten ist das Thema des 16. Europäischen Gesundheitskongress München, dem Leitkongress für Gesundheitswirtschaft und Gesundheitspolitik. Zum Kongress werden über 1.000 Entscheider und Gestalter aus Deutschland, Österreich und der Schweiz erwartet. Es macht das Besondere des Europäischen Gesundheitskongresses aus, dass hier Themen und Teilnehmer aus Krankenhaus, Rehabilitation, Krankenversicherung und ambulanter Gesundheitsversorgung auf handelnde Politiker stoßen. Der Kongress wird sich in diesem Jahr auch um das dringende Thema „Die Zukunft der Pflege“erweitern.

Neben der Gerechtigkeitsfrage stellt der Kongress daher die Zukunftsfähigkeit des Gesundheitssystems in den Mittelpunkt der Diskussion. Professor Josef Hecken, der Vorsitzende des gemeinsamen Bundesausschusses, hat zugesagt und auch die Staatsministerin für Gesundheit und Pflege Melanie Huml, aus Bayern.

Eine Registrierung zum 16. Europäischen Gesundheitskongress München am 12. und 13. Oktober 2017 ist ab sofort möglich. Nutzen Sie noch bis zum 14. Juli 2017 die Frühbuchertarife. Näheres unter: www.gesundheitskongress.de/

Information / Anmeldung
Hotelbuchung / Ausstellung
c/o Kongress- und
Kulturmanagement GmbH
Karl-Liebknecht-Straße 17-21
99423 Weimar
www.gesundheitskongress.de
info@gesundheitskongress.de

Heuschnupfenzeit

Therapiemöglichkeiten für Allergiegeplagte

Obwohl die Blütezeit vieler Pflanzen erst ab dem späten Frühjahr beginnt, ist die Heuschnupfensaison bereits in vollem Gange. Hasel, Erle und Weide sorgen im März und April für laufende Nasen und rote Augen.
Wenn Pollen über die Nase und den Mund in den Körper gelangen, erkennt das gesunde Immunsystem sie und stuft sie als ungefährlich ein. „Bei Menschen mit einer Heuschnupfenallergie reagiert das Immunsystem jedoch auf die Pollen, als handle es sich um Krankheitserreger", erklärt Dr. Johannes Müller-Steinmann, Allergologe und ärztlicher Direktor des Hautarztzentrums Kiel. „Infolgedessen schüttet der Körper sogenannte Histamine aus, die Entzündungen hervorrufen." Die Entzündungen lösen dann die typischen Heuschnupfensymptome aus.

„Allergiker müssen die Medikamente zwei bis drei Wochen vor dem Pollenflug einnehmen", sagt der Allergologe. „Ist der Heuschnupfen bereits ausgebrochen, können sie aber nur noch wenig ausrichten."

Bei bestehenden Beschwerden helfen Antihistaminika. Auch diese Medikamente können Betroffene rezeptfrei in der Apotheke kaufen – in Form von Augentropfen, Nasensprays und Tabletten. Bei schlimmen Beschwerden, insbesondere wenn Atembeschwerden oder Asthma hinzukommen, sind die Medikamente jedoch häufig wirkungslos.

Nur eine Hyposensibilisierung kann helfen, die Allergie dauerhaft loszuwerden. Dabei soll sich das Immunsystem Schritt für Schritt – über mehrere Jahre – an die allergieauslösenden Pollen gewöhnen, sodass der Körper nicht mehr, oder nicht mehr so stark, auf die Allergene reagiert.

Hautarztzentrum Kiel
24103 Kiel
Tel. (0431) 380181-0
info@hautarztzentrum-kiel.de
www.hautarztzentrum-kiel.de

Parkinson-Patienten setzen auf Apotheken vor Ort-Vereinbarung zwischen ABDA und Deutscher Parkinson Vereinigung

Die Deutsche Parkinson Vereinigung e.V. (dPV) und die ABDA - Bundesvereinigung Deutscher Apothekerverbände e.V. gehen eine längerfristig angelegte Partnerschaft zur Verbesserung der pharmazeutischen Betreuung der bundesweit 300.000 Parkinson-Patienten durch die 20.000 öffentlichen Apotheken ein. Die dPV hat ihre bisherige Kooperation mit der holländischen Versandapotheke DocMorris beendet und setzt nun voll auf die Betreuung durch Präsenzapotheken. Dies ist der Kern einer Vereinbarung zwischen ABDA-Präsident Friedemann Schmidt und dPV-Geschäftsführer Friedrich-Wilhelm Mehrhoff. Bereits im Dezember hatte ein Spitzentreffen beider Verbände in Münster stattgefunden. Unter anderem soll der Kontakt zwischen dPV und Apothekerschaft auf regionaler Ebene vertieft und das spezifische Fortbildungsangebot für Apotheker ausgebaut werden. Neben der Zertifikatsfortbildung der Apothekerkammer Westfalen-Lippe über „Beratung und Medikationsmanagement bei Parkinson-Patienten" sollen Fallbeispiele zu Parkinson in das Fortbildungscurriculum Medikationsanalyse aufgenommen werden. Zudem ist angedacht, besonderen Betreuungsbedarf von Parkinson-Patienten durch Befragungen zu identifizieren.

„Tausende Parkinson-Patienten können darauf setzen, künftig noch individueller und kompetenter von ihrer Apotheke vor Ort betreut zu werden", sagt dPV-Geschäftsführer Friedrich-Wilhelm Mehrhoff. „Versandapotheken sind zwar telefonisch erreichbar, aber in der Betreuung der Parkinson-Patienten haben Apotheken vor Ort den klaren Vorteil, ganz nah dran, schnell verfügbar und persönlich ansprechbar zu sein." ABDA-Präsident Friedemann Schmidt sagt zur Partnerschaft: „Die Apotheken begleiten schon heute ihre Parkinson-Patienten mit viel Zuwendung. Mit den zusätzlich geplanten Maßnahmen können Apotheker ihre Kenntnisse jetzt vertiefen und diese Patienten mit besonderen Bedürfnissen noch besser pharmazeutisch betreuen. Das ist ein Fortschritt für Patienten und Apotheker."

Zum Hintergrund: Die Deutsche Parkinson Vereinigung e.V. (dPV) ist eine Selbsthilfe-Vereinigung mit 23.000 Mitgliedern sowie 450 Regionalgruppen und Kontaktstellen. Das Ziel der dPV ist, die Lebensumstände von Parkinson-Patienten und deren Partnern zu verbessern. Die ABDA - Bundesvereinigung Deutscher Apothekerverbände e.V. ist die Spitzenorganisation der mehr als 60.000 Apothekerinnen und Apotheker sowie von fast 20.000 Apotheken. Sie zählt 17 Landesapothekerkammern und 17 -verbände zu ihren Mitgliedern.

Weitere Informationen unter:

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

Deutsche Parkinson Vereinigung e.V.
Bundesverband
Moselstrasse 31
41464 Neuss
Tel.: +49 (0)2131/740 270
Fax: +49 (0)2131/45 445
E-Mail: bundesverband@parkinson-mail.de

AMK-Verdachtsmeldungen

Minimale Beanstandungsrate bei Arzneimitteln

Die Arzneimittelkommission (AMK) der Deutschen Apotheker sammelt seit Jahrzehnten Spontanberichte zu Qualitätsmängeln bei verkauften Arzneimitteln. Ihre Bilanz für 2016 ist einmal mehr beruhigend: Nur etwas mehr als 6000 „Verdachtsfälle" zu rezeptpflichtigen Medikamenten haben Deutschlands Apotheker 2016 an die Kommission gemeldet – bei 756 Millionen verkauften Packungseinheiten.

„Die Arzneimittelversorgung in Deutschland gehört zu den sichersten der Welt." So positiv beurteilt die Bundesvereinigung der Deutschen Apothekerverbände (ABDA) auf ihrer Website die Sicherheitslage auf dem deutschen Arzneimittelmarkt.

Ein Blick auf die neuesten Zahlen der AMK bestätigt diese Einschätzung: Zwar hat die Kommission für das Gesamtjahr 2016 mit rund 8900 Spontanberichten aus fast 5000 Apotheken im Bundesgebiet einen „neuen Höchststand bei Verdachtsfällen auf Arzneimittelrisiken" vermeldet. Dieser Wert aber ist nach dem Bekunden der AMK-Experten für alle, die hierzulande Medikamente brauchen, alles andere als besorgniserregend. Die ABDA wertet die neuen Zahlen im Gegenteil „als Zeichen steigender Sensibilität der Apothekerinnen und Apotheker".

Weniger als drei „Verdachtsfälle" auf eine Million Einheiten

Denn im Vergleich zu den insgesamt verkauften Arzneimittelpackungen machen die gemeldeten Verdachtsfälle einen extrem niedrigen Anteil aus. Nur 6132 der gemeldeten Spontanberichte bezogen sich auf rezeptpflichtige Arzneimittel – von denen im Jahresverlauf rund 756 Millionen Packungseinheiten verkauft wurden. Und in weit mehr als der Hälfte dieser Fälle waren es lediglich Qualitätsmängel bei Verpackung und Deklaration, die zu den Beanstandungen führten. Nur 2250 der Spontanberichte erfolgten zu unerwünschten Arzneimittelwirkungen (UAW) – d.h. nicht einmal drei Fälle pro eine Million verkaufter Packungen.

Komplexes System der Pharmakovigilanz

Die Meldungen der AMK machen zwar nur einen geringen Teil der Gesamtzahlen zur „Pharmakovigilanz" aus, die in letzter Instanz beim Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) zusammenlaufen. Sie liefern jedoch jedes Jahr den ersten wichtigen Indikator für die Entwicklung der Arzneimittelsicherheit in Deutschland. Denn da die AMK die Verdachtsmeldungen aus den Apotheken schon lange systematisch auswertet, können sie in Zeitreihen zurückverfolgt werden. Ähnliche Vergleichswerte sammelt auch die Arzneimittelkommission der deutschen Ärzteschaft (AkdÄ) sowie die Kontrollgremien anderer Heilberufe.

Den Löwenanteil an den Gesamtzahlen des BfArM zur Pharmakovigilanz aber stellen die Meldungen dar, die direkt aus den Pharmaunternehmen (PU) kommen. Diese nämlich sind nach dem Arzneimittelgesetz streng verpflichtet, alle Meldungen, die - aus welchen Quellen auch immer - zum Thema „mögliche Qualitätsmängel bei Medikamenten" an sie gelangen, an die Bundesoberbehörden BfArM und Paul-Ehrlich-Institut (PEI) weiterzumelden.

Knapp 31.500 dieser „Verdachtsfälle" hat das zuständige BfArM-Gremium bei seiner letzten Sitzung im November für das erste Halbjahr 2016 bilanziert. 85 Prozent davon stammten von den Pharmaunternehmen, die restlichen 15 Prozent aus Quellen wie AkdÄ, AMK und weiteren Heilberufen. Überall sind die Meldungszahlen zuletzt angestiegen. Nach der Vermutung der ABDA-Experten hat dazu vor allem die Tatsache beigetragen, dass in den vergangenen Jahren „das Thema der Arzneimitteltherapiesicherheit zur Vermeidung von Medikationsfehlern bei allen Beteiligten wie Arzt, Apotheker, Pflege und Patienten verstärkt adressiert" worden sei.

Absolute Perfektion – ein Muss bei der Herstellung

Dass der Sicherheitsstandard für Arzneimittel in Deutschland so hoch liegt, ist für Pharma-Experten eine schiere Selbstverständlichkeit. Als Prozessgruppenleiter ist Clemens Dietrich bei Sanofi in Frankfurt dafür verantwortlich, dass jährlich 80 Millionen Zylinderampullen an biologischem Insulin hergestellt werden - in perfekter Reinraumtechnik. „Eine absolut sterile Abfüllung ist die einzige Möglichkeit, die Sicherheit eines `parenteralen Arzneimittels´ wie einer Insulin-Ampulle zu gewährleisten", sagt Dietrich. Denn „ein bißchen steril – das gibt es bei uns nicht. Das ist keine Option – weder für uns als Hersteller noch für die Ärzte und Patienten."

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

Zeckensaison beginnt – einer der ältesten Parasiten erwacht aus der Winterstarre

Wer sehnt sich nicht nach den ersten schönen Tagen im Jahr, wenn die wärmenden Sonnenstrahlen Mensch und Tier ins Freie ziehen? Zum Beispiel in den eigenen Garten oder einfach in die Natur. Doch dort wird man schon längst erwartet von einem der ältesten Parasiten: der Zecke. Zecken können beim Blutsaugen gefährliche Krankheitserreger übertragen, allen voran das FSME-(Frühsommer-Meningoenzephalitis-)Virus und Borrelien. Vorsorge ist daher wichtig. Neben der richtigen Kleidung, dem Einsprühen mit Repellents und dem Absuchen der Kleidung nach jedem Aufenthalt in der Natur kann auch ein Impfschutz vorbeugen, nach einem Zeckenstich an FSME zu erkranken.

Bei den ersten frühlingshaften Temperaturen beginnen nicht nur unsere Lebensgeister sich zu regen, sondern auch die der Zecke. Ab sieben Grad Celsius - und das nur wenige Tage hintereinander - erwacht der blutsaugende Parasit aus seiner Kältestarre und geht auf die Suche nach frischem Blut. In Hecken, Wiesen und Büschen warten rund sieben unterschiedliche Zeckenarten in Deutschland auf ihre Opfer. Und gestochen werden kann jeder – vom Baby, das die ersten Krabbelversuche im Garten macht, über den leidenschaftlichen Wanderer bis hin zum Sonnenanbeter im Stadtpark. Mittlerweile muss man mit Zeckenstichen bereits von circa Februar bis Oktober rechnen. Bei milder Witterung sogar ganzjährig.

Weltweit sind bis heute über 900 verschiedene Zeckenarten bekannt. Der Parasit existiert bereits seit 350 Millionen Jahren. In Deutschland ist der Gemeine Holzbock die am häufigsten vorkommende Art. Zecken können bis zu 50 verschiedene Krankheitserreger übertragen, darunter Borreliose-Bakterien oder auch FSME-(Frühsommer-Meningoenzephalitis-)Viren. FSME ist eine Erkrankung der Hirnhaut und des zentralen Nervensystems. Nach zunächst grippeähnlichen Symptomen kommt es bei rund 50 Prozent der Betroffenen zu einer Entzündung der Hirnhaut, bei circa 40 Prozent zusätzlich zur Entzündung des Gehirns. Einige tragen schwere gesundheitliche Folgen mit dauerhaften Lähmungen, Schluck- und Sprechstörungen oder Atemschwäche davon.

Eine FSME-Impfung kann einen davor bewahren, nach einem Zeckenstich an FSME zu erkranken. „Leider gibt es bei einer FSME-Infektion keine die Ursachen behandelnde Therapie. Ist die Krankheit erst mal ausgebrochen, lassen sich nur die Symptome mildern, der Krankheitsverlauf aber nicht beeinflussen.

Besonders gefährdet, von einer Zecke gestochen zu werden, sind Menschen, die sich viel im Grünen aufhalten, sei es beruflich oder als Freizeitaktivität. Eine umfassende Vorsorge ist daher unbedingt notwendig. Geschlossenes Schuhwerk, lange Hose und Hemd so tragen, dass möglichst viel Haut abgedeckt ist, und am besten den Hosensaum in die Socken stecken. Gut zu erkennen sind die schwarzbraunen Spinnentiere auf heller Kleidung, sodass man sie schnell entfernen kann. Unterstützende Zeckenabwehr können auch Duftstoffe, sogenannte Repellents, sein. Dass sich die Zecke auf den Körper setzt oder sogar sticht, bleibt in der Regel aufgrund eines betäubenden Sekrets, das der Parasit in die Haut injiziert, unbemerkt. Daher ist es wichtig, seinen Körper und gegebenenfalls sein Haustier nach dem Aufenthalt in der Natur nach Zecken abzusuchen.

Neben den beschriebenen Maßnahmen trägt eine FSME-Impfung dazu bei, das FSME- Infektionsrisiko deutlich zu verringern. Insbesondere in den FSME-Risikogebieten, wie zum Beispiel in weiten Teilen Bayerns, Baden-Württembergs, Südhessens und dem südöstlichen Thüringen, sollten die aufgeführten Vorsorgemaßnahmen eine Selbstverständlichkeit sein.

Wenn eine Zecke doch den Weg auf die Haut gefunden und zugestochen hat, sollte diese möglichst schnell entfernt werden. Spezielle Zeckenkarten oder Pinzetten dafür kann man in der Apotheke oder im Drogeriemarkt kaufen. Beim Rausziehen ist darauf zu achten, dass die Zecke nicht zerquetscht wird und das Stechorgan, das häufig im Volksmund fälschlicherweise als „Kopf" bezeichnet wird, mit herausgezogen wird. Die Wunde sollte nach dem Entfernen der Zecke auf jeden Fall desinfiziert werden, um weitere Infektionen zu vermeiden. Ist der Stechapparat stecken geblieben, wird dieser in der Regel nach einiger Zeit wieder von der Haut abgestoßen. Die Einstichstelle aber sollte weiterhin in den nächsten Wochen beobachtet werden. Bei Schwellungen oder Rötungen sowie grippeähnlichen Symptomen ist sofort der Arzt zu konsultieren.

Informationen rund um Zecken und die optimale Vorsorge:
www.zecken.de

Eine Website zu Zecken speziell für Kinder und Eltern:
www.zeckenschule.de

Besuchen Sie uns auf facebook:
www.facebook.com/zecken.de

Vorsorge für Naturbegeisterte - eine Selbstverständlichkeit:
www.leidenschaftnatur.de

Pfizer Deutschland GmbH
Linkstraße 10
10785 Berlin
Telefon: 030 / 55 00 55 - 01
Telefax: 030 / 55 00 54 - 99999
Internet: www.pfizer.de

Weltweit erster quantitativer Neopterin-Schnelltest für die Praxis

Test auf Virusinfektion hilft Antibiotika einzusparen

Viren oder Bakterien? Das ist die Frage, vor der Ärzte jetzt im Winter angesichts der vielen Patienten mit Atemwegsinfektionen häufig stehen. Ein innovativer Schnelltest kann die Diagnose erleichtern und unnötige Antibiotika einsparen. Der quantitative Test ermöglicht weltweit erstmals die einfache und schnelle Messung des Virusmarkers Neopterin direkt in der Praxis.

In Deutschland werden in der Humanmedizin 700-800 Tonnen Antibiotika pro Jahr eingesetzt, etwa 85% davon im ambulanten Bereich und der Großteil bei akuten Atem¬wegsinfektionen.[1] Dabei sind in mehr als 80% der Fälle Viren die Ursache und Antibiotika somit nicht indiziert.[2] Die Unterscheidung zwischen viral und bakteriell verursachten Atemwegsinfektionen ist aufgrund der massiven Zunahme von Antibiotika-Resistenzen wichtiger denn je. In der Praxis werden jedoch wegen diagnostischer Unsicherheiten häufig probatorisch Antibiotika verordnet[3], oder weil der Patient explizit danach verlangt.

Der neue quantitative Neopterin-Schnelltest (InfectCheck® NeoPT, concile GmbH) kann dazu beitragen, den inadäquaten Einsatz von Antibiotika zu reduzieren. Neopterin ist ein unspezifischer Virusmarker, der bei einer Aktivierung des Immunsystems über TH1-Helferzellen aus Makrophagen freigesetzt wird. Da Neopterin bei Virusinfektionen im Gegensatz zu bakteriell bedingten Infektionen erhöht ist, ermöglicht der Schnelltest die einfache Unterscheidung zwischen viralen und bakteriellen Infektionen. Für Serum-konzentrationen ≥10 nmol/l zeigt Neopterin bei viralen Atemwegsinfektionen eine Sensitivität von 96,9% und eine Spezifität von 54,0%.[2,4]

„Bei einem Neopterinwert unter 10 nmol/l ist eine akute Virusinfektion sehr unwahrscheinlich," sagt der Neopterin-Experte Professor Dr. Dietmar Fuchs vom Biozentrum der Medizinischen Universität Innsbruck, Österreich. Die zusätzliche Messung des C-reaktiven Proteins resultiert in einer Sensitivität von 93,1% und Spezifität von 93,9%.[2] Beide Marker lassen sich direkt in der Praxis mit einem kleinen Gerät für die patientennahe Diagnostik genau messen (concile® Ω100 Reader). Die schnelle quantitative Bestimmung von Neopterin und CRP bietet dem rational verordnenden Arzt mehr Sicherheit bei der Verordnung von Antibiotika bzw. der Ablehnung einer Antibiotikaverordnung auf Verlangen des Patienten. Tatsächlich zeigte eine spanische Untersuchung, dass sich bei Patienten, die Antibiotika fordern, durch den Einsatz von Schnelltests Verordnungen reduzieren lassen.[5]

1 Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebens mittelsicherheit, Paul-Ehrlich-Gesellschaft für Chemotherapie e.V. GERMAP 2015. Bericht über den Antibiotikaverbrauch und die Verbreitung von Antibiotikaresistenzen in der Human- und Veterinärmedizin in Deutschland. Antiinfectives Intelligence, Rheinbach, 2016.

2 Rainer TH, et al. Journal of Infection 2009;58:123-130

3 Meili M et al. BMC Pulmonary Medicine 2016;16:43

4 Ip M et al. Diagnostic Microbiology and Infectious Disease 2007;59:131-136.

5 Llor C et al. Respir Care 2014;59(12):1918-23.

concile GmbH
Kronenmattenstr. 6
79100 Freiburg i. Brsg.
Tel.: +49 761 1514 74-17
Fax: +49 761 1514 74-19
E-Mail: pvonderlage@concile.de
www.concile.de

IMPRESSUM

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

Inhaber:
Anne Wantia

Chefredakteur:
Klaus Lenser

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

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

Der Online Bezug von Gour-med ist z. Z. kostenfrei, zu einen 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