

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 11/12 – 2017

DER WEIN- GENIESSER TIPP

Badischer Wein: von der
Sonne verwöhnt

QUITTE

von Armin Roßmeier

BAD FÜSSING

Ortner's Lindenhof

NEU UND HIP IN MANNHEIM

SYTE Hotel

FRANKREICH

Bourgogne-Franche-
Comté

MALEDIVEN

Ozen by Atmosphere

CULINARY OPEN

im Weimarer Land

RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

11/12 – 2017
36. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Dresdens Bester

Benjamin Biedlingmaier im
Restaurant Carroussel



Liebe **Gour-med** - Leser,

Der erste Schnee lässt weihnachtliche Stimmung aufkommen, bleibt zu hoffen dass uns die stimmungsvolle Winterlandschaft bis zum Fest erhalten bleibt.

Dem Fest angemessen hat der Dresdener Meisterkoch Benjamin Biedlingmaier ein Rezept für Sie aufgeschrieben, das der weihnachtlichen Tradition entspricht. Der junge Küchenchef steht im Bülow Palais am Herd und ist Trendsetter der sächsischen Gourmetszene.



Mehr Luxus, viel Sonne und strahlendblaues Meer, genau das passende Angebot für Winterflüchtige, finden Sie im 5 Sterne-Resort „OZEN by Atmosphere“ im Süd-Male-Atoll. Das all-inklusiv Angebot lässt keine Wünsche offen.

Unser Autor Gunther Schnatmann hat ein sehr schönes, neues Boutique-Hotel in Naumburg besucht, modern mit hohem Anspruch, präsentiert sich das Haus in der Naumburger Altstadt. Hier ist der Name Programm, der Name des Hauses: Zufriedenheit.



Unser TV Koch Armin Roßmeier hat neue Rezepte mit einer fast vergessenen Frucht kreiert. Alles dreht sich um die Quitte. Lassen Sie sich überraschen was die Urfrucht für geschmackvolle Wintergerichte ermöglicht. An dieser Stelle möchte ich mich bei dem Autor für seine über 15 Jahre lange Treue bedanken. Mit viel Engagement verwöhnt er unermüdlich und pünktlich unsere Leser mit gesunden Rezepten und Ernährungstipps. Lieber Armin, ein herzliches Dankeschön, möge uns Ihre Kreativität am Herd noch lange erhalten bleiben.



Bruno Gerding hat in Venedig das ehrwürdige Hotel „Danieli“ besucht. Viel Prunk, weniger gutes Essen, ist sein Fazit.

Für die feierlichen Tage haben wir Tipps und gute Bücher in dieser Ausgabe, und natürlich wie immer Med. News sowie das Neueste aus der Pharma-Industrie.

Erleben Sie feierliche Weihnacht im Hirschberger Tal im Riesengebirge. Die Schlosshotels halten viele Überraschungen für ihre Gäste über die Festtage bereit.

Chateaus, Klöster und viel kulinarische Überraschungen verbunden mit der Kultur des alten Burgund stehen für den Begriff „Leben wie Gott in Frankreich“. Wir haben die historische Region für Sie wieder entdeckt, das wunderschöne Burgund.



Genießen Sie die besinnliche Zeit mit Ihrer Familie, allein oder in großer Gesellschaft, wie auch immer. Sie haben es sich verdient.

Das wünscht Ihnen Ihre

Anne Wantia

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

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



04 Benjamin Biedlingmaier
Restaurant Caroussel

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP
Badischer Wein: von der Sonne verwöhnt

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
von Armin Roßmeier
Quitte – Comeback der gelben Frucht

14 GENUSS UND REISETIPPS
14 Bad Füssing – Ortner's Lindenhof
18 Boutiquehotel „Zufriedenheit“ – Wo der Name Programm ist
20 Neu und hip in Mannheim – SYTE Hotel
21 Erste culinary Open im SPA&GolfResort Weimarer Land
22 Feiertagsstimmung im Hirschberger Tal
24 Alta Badia – Genüsse der Kindheit
26 Tallinn – Eine Stadt und ein Hotel mit Geschichte und Zukunft
28 Bourgogne-Franche-Comté – In jeder Beziehung zu genießen
32 Malediven – Ozen by Atmosphere
37 Myanmar – The Heritage Hotel Kempinski Yangon
38 Venedig im November
39 Südafrika – Die Freiheit das zu tun, was man möchte

40 NEUES AUS DER GENUSSWELT
40 Das 22. Rheingau Gourmet & Wein Festival 2018
42 Oona – Echter Schweizer Alpen Kavier
43 „Le Val d'Or“ mit neuer Küchenbesetzung

44 KURZ NOTIERT
44 Binzer Neujahrskonzert



24 Alta Badia



26 Estland



32 Malediven

45 Schweden – 72 Stunden lang naturnahes Leben
46 Hotel der Luxury Collection – The Langley in Buckinghamshire
47 Mandarin Oriental London – 100-jährige Tradition in der „The Rosebery“ Lounge
48 Hamburg at its best – The Fontenay
49 Ciel Bleu ist – laut „Lekker 500-Liste“ – bestes Restaurant in Amsterdam
50 Zweifache Auszeichnung für Hapag-Lloyd Cruises
51 Palazzo Start in Berlin

52 BUCH-TIPPS

54 WEIN UND GESUNDHEIT

55 MEDIZIN NEWS

60 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
63 IMPRESSUM

Besonders empfehlenswert

Hotel Bülow Palais – Das erste Haus in Dresden



Kochen unter einem Stern

Benjamin Biedlingmaier – Dresdens Kücheninnovator
im Restaurant Carroussel

Besonders empfehlenswert

Anne Wantia
Klaus Lenser

Benjamin Biedlingmaier, seit 2012 mit einem Stern dekoriertes Küchenchef, ist nicht zu bremsen. Ständig auf der Suche nach neuen Kompositionen, Produktverfeinerungen und Texturen, die seinen Ansprüchen gerecht werden, entwickelte er – gemeinsam mit seiner Kollegin Meike Blickheuser – seine neueste Kreation die „Faux Gras“, einer echten Foie Gras im Geschmack und Aussehen nachempfundene Pastete, lässt Gourmets staunen und genießen. „Faux Gras“ ist eine cremige Konsistenz mit den Foie Gras-typischen Aromen, aber ganz vegetarisch.

Selbst Testessen ist der Unterschied nicht aufgefallen. Das Restaurant Caroussel ist mit dieser Kreation das erste in Deutschland, das eine vegetarische Variante der „Stopfleber“ auf seiner Karte anbietet.

Der Küchenchef ist vielfach ausgezeichnet und kocht auf einem Niveau, das man bei einigen Kollegen mit 2 Sternen vergeblich sucht. Seine schwäbische Bescheidenheit hat er von zu Hause mitgenommen. Seine Eltern, Inhaber eines gutbürgerlichen Gasthofes auf der Schwäbischen Alb, mit einer mehr als zweihundertjährigen Tradition in der Gastronomie, haben Benjamin Biedlingmaier schon früh mit der Kunst des Kochens vertraut gemacht. Schon als Bub



Benjamin Biedlingmaier

verwöhnt er im elterlichen Betrieb die Gäste mit kulinarischen Überraschungen. Sein Berufswunsch steht fest, er will Koch werden.

Nach seiner Ausbildung wechselt er in

die Traube Tonbach und wird von der Qualität der Sterne Küche infiziert. Jetzt will er nicht nur Koch sein, sein Ziel ist es so gut zu kochen, dass er in die Riege der Elite-Köche aufsteigt.

Seine nächste berufliche Station ist das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart bevor er nach München ins Mandarin Oriental wechselt. Seinem Wunsch einen Stern zu erkochen, kommt er mit dem Einstieg als Sous-Chef, in das gerade eröffnete Grand Spa Arosa auf Sylt, näher. Bereits im ersten Jahr bekommt das Team den ersten Stern und ein Jahr später den zweiten. Das ersehnte Ziel - als Küchenchef mit einem Stern ausgezeichnet zu werden - erreicht er im Relais & Chateaux Hotel Bülow Palais in Dresden. 2013 ist es soweit. Als jüngster Sternekoch in Sachsen wird unter seiner Leitung das Hotel Restaurant „Caroussel“ zum Gourmettreff für Genießer aus ganz Deutschland.

Bei keinem Interview und Gespräch mit Gästen vergisst Benjamin Biedlingmaier zu erwähnen, dass er diese und andere Auszeichnungen als Gemeinschaftsleis-



Die vegane Innovation „Faux Gras“ (I.), von Benjamin Biedlingmaier

Besonders empfehlenswert



Sous-Chef Sebastian Bellmann und Benjamin Biedlingmaier



Hotelchef Ralf G. Kutzner

tung mit seinem Sous-Chef und Freund Sebastian Bellmann sieht und betont immer wieder, nur in einer perfekt funktionierenden Küchenmannschaft sind beste Qualität und innovative Entwicklung möglich.

Er hört nicht auf immer wieder hervorzuheben, dass Kochen in erster Linie ein Handwerk ist bei dem es gelingen muss aus guten Produkten schmackhafte Speisen herzustellen. Er empfindet es als eine Auszeichnung mit den besten Produkten arbeiten zu dürfen. „Die Kunst ist es die besten Produkte zu finden“ so sagt der Küchenchef.

Unterstützt wird er bei der Suche nach den besten Produkten von dem Hoteldirektor Ralf Kutzner, ein gelernter Koch, der aus eigener Erfahrung weiß wie wichtig es ist das hohe Niveau der Sterneküche zu halten und zu verfeinern.

Für Benjamin Biedlingmaier ist es ein Privileg im Bülow Palais, einem Luxushotel der Relais & Chateaux-Gruppe, zu arbeiten. Hier muss er seine Kreativität nicht bremsen, kann seine Mitarbeiter inspirieren, mit ihnen Menus entwickeln, die seinen Ansprüchen und Erwartungen sowie denen der Gäste gerecht werden.



Gourmet-Restaurant Caroussel

Besonders empfehlenswert



„Wild Kochen“



Ein „bärriger“ Baum

Zu seinen Kochkursen melden sich Teilnehmer aus ganz Sachsen an. Einige sind sogar mehrmals dabei. Wir haben eine Ehepaar gesprochen, das schon fünf Mal an einem Kochkurs bei Benjamin Biedlingmaier teilgenommen hat.

Kochkurse verbinden, manche Freundschaft wurde hier geschlossen, auch zwischen dem Küchenchef und seinen „Kochschülern“.

Über das Jahr verteilt lädt der Küchenchef zu kulinarischen Genussveranstaltungen ein. Je nach Saison bietet er Regionales und Saisonales, zu filigranen Menus zubereitet, an. Die Spezialitäten-Menüs sind immer ausgebucht, es empfiehlt sich rechtzeitig zu reservieren.

Im November stand ein Abend unter dem Motto „Wild kochen“, Feinstes vom Wild wurde serviert und mit dem Küchenchef und seinem Stellvertreter an einer großen, gemütlichen Tafel verzehrt. Die passenden Weine wurden von einem fachkundigen Weinexperten ausgesucht und serviert.

Das Menu war ein Meisterwerk der Wildküche, komponiert von dem Team Benjamin Biedlingmaier und Sous-Chef Sebastian Bellmann.

Im zweiten Restaurant des Hauses „Bülow's Bistro“ wird täglich ein wechselndes Lunch-Menu angeboten. In der Abendkarte findet der Gast eine Auswahl schmackhafter Gerichte von der Vorspeise bis zum Dessert, oft regionale Spezialitäten. Hier ist Sous-Chef Sebastian Bellmann für die Küche zuständig.

Das Bülow Palais gehörte zu den besten Hotels in der deutschen Luxuskategorie. In Dresden ist es das erste Haus am Platz. Vor wenigen Tagen wurde das Haus vom

Hotelportal Trivago, nach der Auswertung einer Gästebefragung, wieder als bestes Fünfsternehotel Deutschlands ausgezeichnet. Diese erneute Bestätigung ist nicht nur Ehre sondern vielmehr eine Verpflichtung und Auftrag unsere Gäste nicht zu enttäuschen und ihnen für den Besuch in Dresden ein gemütliches, komfortables Zuhause zu bieten, so der Hoteldirektor.

Die Lage des Hotels im historischen restaurierten Barockviertel ist prädestiniert eine besondere Stellung in der Dresdener

Eine Spezialität bei „Wild Kochen“, köstliche Fasanenpastete



Besonders empfehlenswert

Hotellerie einzunehmen. Das Viertel ist geprägt von kleinen Geschäften, handwerklichen Betrieben, Kunst-Galerien, Kleinkunsthöfen, stylischen Cafés und Restaurants.

Ideal für individuelles Shoppen, Modernes und Traditionelles ist hier ebenso zu bestaunen wie Start up-Unternehmen aus dem IT-Bereich. Und mittendrin das Bülow Palais als einzigartiges Haus mit der Extranote.

Alle Mitarbeiter im Bülow Palais, ob Service, Küche oder im exklusiven SPA, sehen sich in der Pflicht den Gast wie einen guten Freund zu verwöhnen. Bis hin zu den nächtlichen „Heinzelmännchen“ die – wo gibt es das noch – sorgfältig die Schuhe der Gäste putzen.

Wer Dresden besucht, zu kulturellen Anlässen, beruflich, als Tourist ohne festes Programm oder als Gourmet der sich von dem Sternechef und seinem Team verwöhnen lassen möchte, für alle ist dieses einzigartige Hotel der richtige Platz um sich wie zu Hause zu fühlen.



Das Barockviertel, ein beliebtes Viertel, nicht nur zum Shoppen!

Probieren Sie es aus, Sie werden sehen, das Bülow Palais macht süchtig.

Fotos: Anne Wantia, Bülow Palais, Dresden Marketing

Kochkurse und Event-Termine, ob Opernball oder Oldtimertreffen stehen auf der Website www.buelow-hotels.de

Natürlich haben wir ein Rezept für Sie zum Nachkochen von Benjamin Biedlingmaier mitgebracht. Viel Spaß und gutes Gelingen.

Relais & Chateaux
Hotel Bülow Palais
Königstr.14
01097 DRESDEN
Tel: +49 (0) 351 800 30
E-Mail: Info.palais@buelow-hotels.de
www.buelow-hotels.de

Das erfolgreiche Team des Bülow Palais mit den Besitzern



Rehrücken mit Lattich

Zutaten für 4 Portionen

2 St.	mittelgroßer Lattich (Blattsalat)
1	Zwiebel
600 g	Rehrücken
300 g	Pfifferlinge, geputzt
250 g	Blaubeeren
50 g	Butter
2	Eigelb
40 g	Paniermehl

Lattich

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Lattichblätter hineinlegen und ca. 1 Minute blanchieren. Die Blätter herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Für die Füllung

Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Zwiebel und klein gehackte Pfifferlinge ca. 2-3 Minuten anschwitzen. Wenn dabei Flüssigkeit entsteht, diese vollständig verdunsten lassen. Danach die Blaubeeren dazugeben und vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Wenn die Masse abgekühlt ist, das Paniermehl und das Eigelb dazugeben.

Je etwas von der Füllung auf ein Lattichblatt geben und dieses zu einem Paket verschließen. Mit der Verschlussseite nach unten in eine Gratinform legen. Die Form mit Alufolie verschließen.

Den Lattich im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der zweituntersten Schiene ca. 30 Minuten backen.

Rehrücken

Rehrücken vom Knochen lösen, alle Sehnen sauber entfernen und auf ca. 130g portionieren. Den portionierten Rehrücken salzen und in einer Pfanne bei sehr hoher Temperatur kurz von allen Seiten anbraten. Danach etwas pfeffern und dann in den Ofen, bei 120°C auf mittlerer Schiene, für ca. 8 bis 10 Minuten. Das Fleisch danach bei offener Ofentür (Ofen ausschalten) nochmal ca. 2-3 Minuten ruhen lassen.





Anna Rupprecht/Sommelière
im Fine Dining Restaurant
„Fritz's Frau Franzi“
Hotel Fritz Düsseldorf

Badischer Wein: von der Sonne verwöhnt

Umgeben von den Bergen des Odenwaldes, des Schwarzwaldes und der Vogesen ist Baden mit seinen 15.836 Hektar das südlichste und drittgrößte Weinanbaugebiet Deutschlands.

Rund 400 km erstreckt sich das Gebiet vom Bodensee im Süden bis zur Badischen Bergstraße im Norden.

Das große Gebiet unterscheidet man in Südbaden und Nordbaden und wird auf-

geteilt in neun Bereiche, unter anderem Kaiserstuhl und Markgräflerland, die zu den bekanntesten in Deutschland gehören.

Durch das europäische Weinbaugesetz, das die einzelnen Weinbauregionen des Kontinents in verschiedene Weinbauklassen einteilt, gehört Baden mit seinem leicht mediterranen Klima als einziges deutsches Weinanbaugebiet zur Weinbauzone B. Zu dem auch Weinanbaugebiete wie die Champagne, Elsass und Loire gehören.

Durch die starke Ausdehnung der Weinbauregion in Baden, kann es zwar zu deutlichen klimatischen Unterschieden kommen, trotzdem ist die Region stark begünstigt für Weinbau. Ein besonderer Vorteil ist, dass durch den Schwarzwald

die Weinberge vom kalten Ostwind geschützt werden.

Ein zusätzlicher Vorteil ist die Bodenbeschaffenheit, die mit einer wahren Vielfältigkeit überzeugt. Je nach Bereich im Weinbaugebiet dominieren entweder Kalk, Löss oder Vulkanböden, die den Weinen einen besonderen mineralischen Touch geben.

Mehr als drei Viertel der gesamten Rebfläche wird von den rund 100 Winzer-genossenschaften verarbeitet. Der im Jahre 1952 gegründete Badische Winzerkeller zählt zu den größten europäischen Genossenschaftsbetrieben. Heute vertreten Vorstandsvorsitzender Dr. Peter Schuster und Vorstand Eckart Escher den Verbund der zahlreichen Winzerbetriebe.



Schloss Munzingen Pinot Blanc de Noirs Brut:

Besondere Qualitätsweine vereint die Marke Schloss Munzingen, deren traditionsreicher Name auf das Renaissance-schloss Munzingen zurückgeht. Neben Schaumweinen werden seit 2016 auch Stillweine hergestellt.

Pinot Blanc de Noirs Brut hergestellt aus den Trauben des Blauen Spätburgunders.

Im Glas zeigt sich der Sekt mit einer Farbe von hellem Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase präsentiert er sich vielseitig. Es stechen Noten von getrocknetem Gras und Zitrus hervor. Im Gaumen überzeugen angenehme fruchtige Aromen von Pfirsich und Grapefruit. Ein geschmackvoller Sekt der sich mit einer tollen frischen Säure und spritziger Eleganz zeigt.



2015 Graf von Kageneck Chardonnay Brut

Im Glas strahlt der Sekt mit einer Farbe von hellem Gelb mit goldenen Reflexen und einer feinen Perlage.

In der Nase präsentiert er sich mit feinen Hefenoten, reifer Birne und floralen Aromen.

Im Gaumen spiegeln sich die Hefenoten neben der rassigen Säure. Ein hochwertiger Genuss, der ein perfekter Begleiter für besondere Anlässe ist oder ein optimaler Begleiter zum Aperitif.

Die Entstehung der Vereinigung geht auf viele Jahre zurück. Die erste Winzergenossenschaft Badens entstand im Jahre 1881. Durch den Wiederaufbau, die verbesserte Kultivierung und Flächenausdehnung nach dem zweiten Weltkrieg nimmt die Anzahl der Winzergenossenschaften in Baden rasant zu. Am Anfang herrschte noch starke Konkurrenz der einzelnen Kooperationen, doch der Wunsch nach einer gemeinsamen und zentralen Organisation wächst. So schließen sich mehrere kleine badische Winzergenossenschaften zusammen und der Badische Winzerkeller wurde gegründet. Heute gehören bis zu 52 voll- und teilanliefernde Mitglieder zur traditionsreichen Erzeugergemeinschaft. Es werden gemeinsam rund 1.741 Hektar bewirtschaftet. Von Tauberfranken im Norden über Kaiserstuhl und Tuniberg bis hin zum Bodensee im Süden.

Der Badische Winzerkeller ist nach höchsten Standards zertifiziert und zählt mit über 30 Hektar zu den großen Bioweinern Deutschlands. Außerdem spiegelt sich dies mit vielen Medaillen und Auszeichnungen der Sonnenwinzer wieder.

Von Weißer und Grauer Burgunder, Spätburgunder, Müller-Thurgau bis hin zum Riesling, werden jedes Jahr ausdrucksvolle und gehaltvolle Weine ausgebaut.

Der Großteil der Weine reift im traditionellen Holzfasskeller, um dort die Farbe und den einzigartigen Geschmack zu entwickeln.

Etwa 80 Prozent verkaufen die Winzer an den Lebensmittel- und Discounterhandel, an die Gastronomie und ins Ausland. Die restlichen Weine werden über Direktbetriebe oder im Hauptgebäude des Badischen Winzerkellers in Breisach vermarktet.

Jeder Wein reflektiert die Verbundenheit der Sonnenwinzer zu ihrer Heimat und zur Natur. Der Badische Winzerkeller richtet sich nach den aktuellsten wissenschaftlich-ökologischen Erkenntnissen, achtet auf optimale Lager- und Abfüllverfahren und traditionelle Handlese.

Die Sonnenwinzer gehen nicht nur dem Weinbau nach, sondern sind gleichzeitig auch Umweltschützer. Für eine möglichst rückstandsfreie Umweltbilanz verarbeiten



Alkohol-Gehalt

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

die Winzer den Trester weiter und verwenden die ausgesiebten, getrockneten Kerne zu Traubenkernölproduktion. Den Resttrester wie auch Filtrationsrückstände setzen sie als Dünger in der Landwirtschaft ein.

Die Winzer bringen nicht nur Sonne ins Glas, sondern die Sonne steht auch im Zentrum des neuen Markenauftritts. Mit neuem Logo und Corporate Design hat sich der Badische Winzerkeller in diesem Jahr neu aufgestellt und geht damit einen wichtigen Schritt in Richtung Zukunft.



2015 Spätburgunder trocken, Badischer Winzerkeller

Im Glas zeigt sich der im Eichenfass gereifte Spätburgunder klassisch mit rubinroter Farbe.

Kräftige Aromen von Brombeere, Johannisbeere, Kirsche und zarten Vanillenoten entfalten sich in der Nase.

Im Gaumen präsentiert er sich elegant, harmonisch und mit weichem Tannin.

Der Spätburgunder passt klassisch zu Wildgerichten, aber auch zu Lamm und Käse.



2016 Spätburgunder, Edition Peter Steger

Der Spätburgunder zeigt sich im Glas mit einer Farbe von kräftigem Rubinrot und schwarzen Reflexen.

Feinfruchtige Düfte von Kirsche, Brombeere und zarten Veilchennoten entfalten sich in der Nase.

Im Gaumen zeigen sich neben der leichten Säure, samtige herbe Noten. Seine kräftige Statur macht ihn zu einem ausgewogenen Wein.

Alle Weine zu beziehen über:
Badischer Winzerkeller eG

Henning Johanßen
Zum Kaiserstuhl 16
D - 79206 Breisach
Tel.: +49 7667 900-225

E-Mail: johanssen@badischer-winzerkeller.de
www.die-sonnenwinzer.de



Quitte – Comeback der gelben Frucht

Tausende Jahre ist die Quitte als Obstbaum in Kultur und sie gehört zu den Rosengewächsen. Diese Urfrucht erlebt gerade ein berechtigtes Comeback.

Man unterscheidet sie nach der Fruchtform in Apfel- oder Birnenquitte. Der Unterschied liegt aber nur in der Form, weder ernährungsphysiologisch noch nach dem Geschmack sind sie unterschiedlich. Ihr Ursprung liegt in Transkaukasien und sie zählt zu den ältesten Obstarten überhaupt. Seit Jahrtausenden ist sie auch in Südosteuropa beheimatet, wurde von den Römern nördlich der Alpen verbreitet und von den antiken Griechen sehr geschätzt.

Angebaut werden sie heutzutage in Süd-

westasien, Arabien sowie in Süd- und Mitteleuropa. Erntezeit ist von Mitte September bis Ende Oktober, auf den Märkten werden sie dann bis Ende Januar angeboten. In Deutschland spielt der Quittenanbau nur noch eine geringe Rolle.

Die Quitte kann nur gegart verzehrt werden. Bevor die Quitten verarbeitet werden, muss der dichte, ölige Flaum, der Bitterstoffe enthält, mit einem Tuch entfernt bzw. abgerieben werden. Damit die Quitten beim Verarbeiten nicht braun werden, träufelt man etwas Zitronensaft auf die Quittenstücke. Zum Kochen von Gelees, Marmeladen, Herstellen von Saft und natürlich zum Verarbeiten in herzhaften und süßen Speisen, eignet sich diese traditionelle Frucht wunderbar.

Die Quitte ist reichlich ausgestattet mit Ballaststoffen (Pektin) sowie Kalzium, Kalium, Magnesium, Eisen und Zink. An Vitaminen kann sie C und A aufweisen. Wenn sie nicht angeschlagen sind, können Quitten gut gekühlt 2 – 3 Monate aufbewahrt werden, stellt man Quitten auf den Tisch, so verbreiten sie in Kürze ihren fruchtig-aromatisch belebenden Geruch.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit meinen „Quitten-Rezepten“.

Ihr Armin Roßmeier

Quittengelee mit Ingwer

Zutaten für ca. 5 Gläser (à 200 ml)

1 l	Quittensaft
1 TL	fein gehackten Ingwer
4	Tropfen Bittermandelöl
500 g	Gelierzucker (2:1)

- Alle Zutaten in einen Topf geben, unter ständigem Rühren ca. 12 – 15 Minuten köcheln lassen. Etwas vom Gelee auf einen kleinen Teller, geben in den Kühlschrank stellen nach 3 – 4 Minuten mit dem Finger die Konsistenz prüfen, ist das Gelee nach Ihren Vorstellungen, dann in heiß ausgespülte und ausgelaufene Gläser abfüllen, sofort verschließen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten



Wacholdergulasch vom Hirsch mit Quitte und Haselnuss-Spätzle



Zutaten für 4 Personen

750 g	Hirschgulasch (Schulter)	2 EL	Preiselbeeren
1	Quitte in Würfeln (ohne Schale)	1	Päckchen Saucenlebkuchen
5	Wacholderbeeren	150 g	Champignons und Egerlinge
4	Lorbeerblätter		Spätzle
½ TL	Pfefferkörner	3	Eier
2 cl	Rübensirup		etwas Wasser
2 EL	Olivenöl	180 g	Mehl
80 g	Zwiebelwürfel	2 EL	gemahlene Haselnüsse
2 EL	Tomatenmark	3 EL	Olivenöl
2 EL	Mehl		Salz, Pfeffer
¼ l	Johannisbeersaft	2	Rosmarinzweige
20 g	getrocknete Steinpilze		
½ l	Steinpilzfond		

- Fleisch in daumengroße Stücke schneiden, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lor-

beerblätter grob mörsern, mit Quittenwürfeln und Rübensirup zum Fleisch geben, vermengen, abdecken, über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Steinpilze in 100 ml kaltem Wasser einweichen. Champignons, Egerlinge mit Küchenkrepp gut abreiben, in Stücke schneiden, in heißem Olivenöl kurz ansautieren, Saucenlebkuchen in Würfel zerteilen.

- Zwiebeln im Topf mit heißem Olivenöl angehen lassen, Fleisch mit allen Zutaten zugeben, mit anrösten, Tomatenmark mit einrühren, mit Mehl stäuben, mit Johannisbeersaft angießen, Steinpilze mit Einweichwasser zugeben, mit Steinpilzfond auffüllen, aufkochen, köcheln lassen, ca. 45 Minuten schmoren. Preiselbeeren, ansautierte Pilze, Lebkuchenwürfel zugeben, einrühren, etwa weitere 15 Minuten fertig-garen.

- Mehl mit Eiern, etwas Wasser, einigen Tropfen Öl gut verrühren, mit Salz, Pfeffer würzen, Haselnüsse unterziehen, Teig mit Holzlöffel schlagen, bis er Blasen wirft, auf ein angefeuchtetes Spätzlesieb geben, mit einer Teigkarte in sprudelndes Salzwasser durchstreichen, aufstoßen lassen, mit Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen, in heißem Olivenöl gut anschwemmen, nachwürzen, auf tiefem Teller anrichten, Hirschgulasch daneben mit anrichten, mit Rosmarin garnieren.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Dieses Gericht ist lactosefrei.

Nährwert pro Portion

706 kcal – 32 g Fett – 52 g Eiweiß – 52 g Kohlenhydrate – 4,5 BE

Spritzkuchen mit Quittenglasur

Zutaten für 4 Personen

¼ l	Milch
60 g	Butter
4	Eier (M)
2 Prisen	Salz
1 TL	Zucker
125 g	Mehl
Öl	zum Ausbacken
3 EL	Quittengelee
60 g	Puderzucker
1 EL	Limettensaft
2 EL	Apfelsaft



Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein Backpapier schöne Ringe spritzen, im vorbereiteten Öl bei einer Temperatur von 170° C die Ringe einlegen, beidseitig goldgelb ausbacken, mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, auf Küchenkrepp abtupfen, etwas abkühlen lassen. Mit angerührtem Quittengelee abpinseln, Puderzucker mit Limetten- und Apfelsaft anrühren, Ringe damit abpinseln (glasieren), Ringe auf einer Glasplatte oder Etage anrichten.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.

Fotos: Armin Roßmeier

- Milch mit Butter und 2 Prisen Salz aufkochen, Zucker zugeben, Mehl einrühren, gut abrösten bis sich die Masse vom Topf

löst und ein schöner Kloß entsteht – von der Hitze wegnehmen und die Eier nach und nach unterrühren. Die Masse in einen

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

Ortner's Lindenhof Bad Füssing: Heilwasser aus „erster Hand“

Der bayerische Kurort putzt sich heraus. Auch mit kulinarischen Genüssen.

Gunther Schnatmann

Der Ölrusch von Niederbayern wich 1938 schnell der Katerstimmung. Aus dem Boden im Weiler Füssing schoss nach jahrelanger Bohrung endlich eine Fontäne – heißes Wasser! Das Bohrloch wurde versiegelt und erst nach dem Krieg drehte der Bauer, auf dessen Grund die Rohre in einer Holzhütte standen, den Hahn wieder auf. Explosionsartig schoss das Wasser heraus, riss die Hütte weg, war nicht mehr zu bändigen und bildete bald auf dem Acker einen See. Dorfbewohner und heimkehrende Kriegsversehrte badeten im schwefelig riechenden Wasser und siehe da: Geschundene Knochen schmerzten weniger und Lahme konnten besser gehen. Es war die Geburtsstunde der Therme des späteren Bad Füssing.

Der Kurbetrieb nahm dann in den 50er Jahren Fahrt auf und immer ganz vorne dabei war der Bauernhof der Fami-



Die urige Einkehr „Wirt z'Füssing“ prägt das Ensemble des Lindenhofs



Die Lindenhof-Gastgeber Bettina und Martin Ortner-Zwicklbauer sprudeln vor Ideen



Die Ur-Quelle anno 1938

lie Ortner, auf dem das 56 Grad warme Thermalwasser hervorsprudelt. Aus dem Pensionsbetrieb mit Mehrbettzimmern ist heute Ortner's Lindenhof geworden, ein Haus der Kategorie Vier Sterne Superior. In den vier Thermalbecken des Lindenhofs gibt es das heilsame Wasser also „aus erster Hand“ mit rund 100.000 Litern



Zum großen Thermal-Entspannungsbecken im Lindenhof (Foto) kommen noch ein Therapiebecken und der Außenbereich

frischem Quellwasser pro Tag. Heruntergekühlt auf 28-36 Grad. Andere Häuser mit Thermalschwimmbädern müssen mit weit weniger auskommen. Durch dieses Privileg muss das Wasser im Lindenhof nur sehr wenig gechlort werden und kann die Wirkung voll entfalten.

Die hauseigene Quelle ist die stärkste Sulfid-Schwefelquelle Europas. Das Heilwasser ist für seine entzündungshemmende und schmerzstillende Wirkung bekannt. Es hilft unter anderem bei Arthritis, Wirbelsäulenleiden, Osteoporose und Stoffwechselerkrankungen wie Gicht. Im angeschlossenen Therapiezentrum werden Lymphdrainagen, Kompaktkuren, Massagen, Krankengymnastik und vieles mehr angeboten. Neu hinzugekommen sind in den letzten Jahren eine Saunalandschaft, neue Ruheräume u.a. mit Wasserbetten sowie ein Kosmetikbereich.

Die vor Elan sprühende Hotelchefin Bettina Ortner-Zwicklbauer und ihr Mann Martin (der eine Steuerkanzlei betreibt und ansonsten der Gattin den Rücken frei hält) haben den Lindenhof Stück für Stück liebevoll gestaltet und umgebaut. Etwa mit modern-gemütlichen Zimmern

und Suiten in Zirbenholz-Ausstattung. Dazu kommen immer wieder historische Nuancen. Angefangen von Fotos und Sammlerstücken aus der Gründerzeit des Bads, die in allen Gängen zu bestaunen sind. Bis hin zu einem urigen Gasthaus, dem Wirt z`Füssing, der aus dem Holz alter Stuben und Hütten aus Tirol neu erbaut wurde. Ein wunderbarer Ort für den kulinarischen Tagesausklang nach dem Badevergnügen oder einer Runde auf dem Golfplatz Bad Füssing/Kirchham.

Im Wirt z`Füssing wirkt Küchenchef Torsten Petri, zuvor in Top-Hotels in Gambia und Ägypten federführend am Herd, der zusammen mit Souschef Karsten Henze echt bayerische Küche kreativ interpretiert. Etwa Rehrücken im Sesammantel gebraten mit Pfifferlingen und Kartoffel-Trüffelgratin. Oder Kräuterspanferkel auf bayerischem Malz-Kraut und Breznknödel. Neben dem Wirtshaus lädt die hauseigene Vinothek Zur Weinpress mit über 60 ausgewählten Tropfen aus Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich zu entspannter Abendgestaltung ein.

Apropos: Wer mehrere Nächte im Lin-

denhof verbringt, sollte auch mal die überragende kulinarische Szene von Bad Füssing erkunden. In diesem weiträumigen Ort hat sich in den letzten Jahren viel getan, Genuss-Touristen finden hier inzwischen mehr als den herkömmlichen Kurbetrieb.



Gaststube im Wirt z`Füssing



Lindenhof Hechtfilet auf süß-scharfem Paprika-Apfel-Gemüse

Zutaten für 4 Personen

- 4 St. Hechtfilet a ca. 150 g
- Zitronensaft
- 4 El. Mineralwasser
- 2 Äpfel säuerlich
- 2 Paprikaschoten
- 2 kleine Zwiebeln
- 4 große Kartoffeln
- 8 EL Ketchup
- etwas Chilipaste, Sambal Oelek

Mineralwasser braten, dann beiseite stellen.

Apfel, Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze mit ein wenig Wasser dämpfen. Mit Ketchup, Salz, Pfeffer und Sambal Oelek nach Geschmack würzen. Sobald das Gemüse gar ist, den Fisch noch kurz darin heiß ziehen lassen und dann servieren.

Zubereitung ca. 20 Minuten

Hechtfilets mit Zitronensaft und ein wenig Salz und Pfeffer würzen. In

Nach Belieben noch mit frischer Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!



Zum Beispiel das Restaurant im Falkenhof, dem einzigen Bio-Therme-Hotel Deutschlands. Die Bio-Küche dort ist eine Pilgerstätte für Gesundheitsbewusste, nicht nur für Vegetarier und Veganer. Die rosa gebratene Rinderlende mit Speckbohnen ist von einzigartiger Zartheit. Die Zucchini-Kartoffelpuffer auf Kümmelsauerkraut mit Pesto haben Biss und Würze. Geschäftsführer Josef Aumaier hat für seine Gäste auch noch einen Lebens ART Laden eingerichtet, in dem es etwa Stuten- und Ziegenmilchprodukte sowie Aroniasaft von Aronia Original gibt. i-Tüpfelchen ist der Rooftop-Thermalpool über den Dächern Füßings.

Es gibt also viele Gründe für einen Besuch in Bad Füßing. Aus dem Ödrausch ist längst ein berauschender Kurort geworden.

Fotos: *Gunther Schnatmann, Hotel Ortner's Lindenhof, Hotel Falkenhof*

Infos:
Ortner's Lindenhof**s**
 Pockinger Straße 1-7
 94072 Bad Füßing
 Tel.: +49 (0)8531 279-0
 Fax: +49 (0)8531 279-298
 E-Mail: info@ortners-lindenhof.de
www.ortners-lindenhof.de

Restaurant Falkenhof
 Paracelsusstr. 4
 94072 Bad Füßing
 Tel.: +49 (0)8531 9743
 Fax: +49 (0)8531 974400
 E-Mail: info@hotel-falkenhof.de
www.hotel-falkenhof.de

Therme 1 mit Saunahof
 Kurallee 1
 94072 Bad Füßing
 (Fünf Sterne für den Saunahof der
 Therme 1: Höchste Auszeichnung vom
 weltweit größten Saunaverband, dem
 Deutschen Sauna-Bund)



Falkenhof-Gastgeber Josef Aumaier und Souschef Max Lenk



Einzigartig in Bad Füßing: Rooftop-Thermalpool des Falkenhofs



Spa & Golf Resort Weimarer Land



Ambiente
zum Wohlfühlen.



Boutiquehotel „Zufriedenheit“: Wo der Name Programm ist

Luther, Romantik und Wein: In Naumburg mag man gerne sein



punkt für sehr entspannte romantische und kulturelle Streifzüge durch diese Stadt, die als UNESCO-Weltkulturerbe noch mehr als den berühmten Naumburger Dom mit seinem Domschatz zu bieten hat. Und die mitten im aufstrebenden Weinbaugebiet Saale-Unstrut genau richtig liegt für Touren zu Weingütern oder zu den Kultur-Städten Weimar, Halle, Leipzig, Dessau und Wittenberg.

Die Region hat sich durch das ablaufende Reformationsjahr stark in das Bewusstsein der Kulturreisenden geholt. Auch Naumburg. Martin Luther weihte hier im Dom 1542 den ersten evangelischen Bischof. Rund 300 Jahre später zog in Naumburg in Sichtweite vom Dom der Gasthof „Zufriedenheit“ ein. Vor wenigen Jahren wurde die „Zufriedenheit“ grundsaniiert und als Boutiquehotel in die Gruppe der QL Hotels (Quality Lodgings) aufgenommen. Mit alter Fassade und einem weiten Innenhof mit romantischem Gastgarten. Im Haupthaus-Komplex sowie im hinteren Anbau finden 17 Zimmer und fünf Suiten (eine auch behindertengerecht) Platz. Teils über zwei Ebenen, mit Möbeln aus edler gebürsteter

Romantisch: Ausblick vom Hotel auf die Naumburger Altstadt

Gunther Schnatmann

Kopfsteinpflaster, bunt verzierte Barockhäuser, kleine Straßencafés – und mittendrin ein scheinbar kleiner Gasthof mit der Aufschrift „Zufriedenheit“. Eine der vielen schönen Ecken von Naumburg an der Saale. Und eine der genussvollsten. Denn wer in die „Zufriedenheit“ eintritt, der betritt eine Oase der Ruhe und der feinen kulinarischen Genüsse. Eines der neuesten und ambitioniertesten Boutique-Hotels in Thüringen.

Mitten in Naumburgs Altstadt gelegen ist die „Zufriedenheit“ idealer Ausgangs-



Historische Schriften im Dom



Wirkstätte Martin Luthers: Der Naumburger Dom



Heimelig: Das Hotel „Zufriedenheit“



Ideenreich: Chef Robert Klaus, Hauptgericht Kalbs-Tafelspitz (r.), Mousse-Dessert (o.)



Jung-Winzer Matthias Hey

Eiche. Geschmackvolle unaufdringliche Eleganz.

Unaufdringlich serviert hier auch Küchenchef Robert Klaus (37), der unter anderem bei Österreichs Star-Köchin Johanna Maier (zwei Sterne) gelernt hat. „Meine Gerichte sollen mehr Geschmack vermitteln, als Aussehen“, beschreibt der Schwabe Klaus sein Konzept. Das Ergebnis ist bemerkenswert, denn seine Kombinationen ergeben immer wieder neue intensive Geschmackserlebnisse. Ob gebeizter Saibling mit mariniertem Weizen, Orange mit Weizengrasöl und grünem Apfel als Vorspeise oder im Hauptgang Rehrücken mit Topinambur, Brioche und Himberjus. Oder neu interpretierte Königsberger Klopse mit glasierten Flusskrebse. Klaus überrascht und es würde nicht überraschen, wenn er bald nach den Sternen greift.

Zu seinen Kreationen empfiehlt Robert Klaus Weine aus dem lokalen Anbaugebiet Saale-Unstrut. Beispielhaft dafür ist das Weingut Hey. Hier haben die Eltern von Winzer Matthias Hey nach der Wende alte Rebstöcke von Brombeergestrüpp befreit. Die fünf Hektar Steilhänge mit ihren Muschelkalk- und Buntsandsteinböden bringen inzwischen bemerkenswerte Gewächse hervor. Meist trocken mit facettenreicher Frucht und präsender Mineralität. Besonders stolz ist Hey auf den Grauburgunder Trocken in Barrique sowie auf den Riesling Trocken Buntsandstein. Ein Ausflug an den Stadtrand von Naumburg zum Weingut Hey lohnt. Denn die Weine können im Weingut-Garten am Rande der Weinberge zusammen mit Häppchen wie Kürbisrösti verkostet werden. Regelmäßig organisiert Matthias Hey zudem in der Winzerstube kulinarische Wein-Menüs.

Es gibt also viel zu entdecken und zu genießen in Naumburg. Eine Stadt, die nicht jeder bisher auf der kulinarischen Landkarte hatte, die aber durchaus einen Platz darauf beanspruchen kann!

Fotos: Gunther Schnatmann, Weingut Hey

Infos:

Hotel „Gasthof Zufriedenheit“

Steinweg 26

06618 Naumburg

Telefon: 03445/7912051

E-Mail: welcome@gasthof-zufriedenheit.de

www.gasthof-zufriedenheit.de

Weingut Hey

Weinberge 1d

06618 Naumburg

Telefon: 03445/6771041

E-Mail: kontakt@weinguthey.de

www.weinguthey.de

Saale-Tal bei Naumburg: Blick von den Weinbergen auf das Weingut Hey



Neu und hip – das Boutique-Hotel Syte Mannheims Quadrate werden attraktiver

A.W.

Boutique-Hotel, ein nicht ganz neuer Begriff, steht für eine feine, außergewöhnliche Hotelkategorie, die sich ganz gezielt auf Gäste konzentriert, die gerne in lockerer, individueller Atmosphäre übernachten.

Mit diesem Markenkern erfüllt das Syte Hotel erfolgreich eine Bedarfslücke und ist zu einem der beliebtesten Hotels in Mannheim aufgestiegen.

Schon die Lage weist auf den besonderen Anspruch hin. Unmittelbare Bahnhofsnähe ist häufig ein Ausschlusskriterium für Hotels und vor allem für Gäste. Das Syte hat aber gerade diese zentrale Lage der Bahnhofsnähe gesucht und zu einem idealen Standort entwickelt.

Zimmer im SYTE Hotel



Die Atmosphäre des Hauses ist locker ungezwungen, aber auch modern-elegant und individuell. Bar und Lounge sind gemütlich gestaltet, ein Treffpunkt für Gäste, die gerne kommunizieren.

Das stilvolle Ambiente des Restaurants, hier Food-Club genannt, modern und in der Tradition bürgerlicher Gasthäuser, erfreut es sich hoher Akzeptanz.

Küchenchef Torsten Peitz kocht unkom-



SYTE Hotel

pliziert, geschmackvoll und mit Gefühl für den richtigen Einsatz von Kräutern und Gewürzen.

Die Speisekarte vom Salat bis zum Dessert bietet besondere, abwechslungsreiche Gerichte die zur Philosophie des Hauses passen. Jedes Gericht ist präzise, geschmackvoll und mit Sorgfalt zubereitet.

Sushi Freunde können sich im Partner-Hotel Staytion, gerade um's Eck, in der Bar von japanischen Köchen, die Sushi

zwanglos, citynah und mit guter Küche sind das Erfolgskonzept. Auch die Städte partizipieren von Hotels mit zeitgemäßen Ideen.

Fotos: Klaus Hecke, www.netcondition.de
Anne Wantia

Info:

SYTE Hotel

Tattersallstr.2

68165 Mannheim

Tel: 0621 490 767 0

Mail: mannheim@sytehotel.de

www.sytehotel.de



Restaurant im Syte Hotel



Sushi Kreationen im „Staytion“

Zehn Köche und viele Premium-Winzer laden ein

Mit Spannung erwartet – erste Culinary Open im Spa & GolfResort Weimarer Land am 20. Januar 2018

Ein Jahresauftakt den Genießer so schnell nicht vergessen sollen, Marcel Fischer, Küchenchef im Gourmet-Restaurant „Masters“ im Spa & GolfResort Weimarer Land hat einen exquisiten Kreis von Kochkollegen und Winzern herausgefordert ihr Bestes zu geben.



Marcel Fischer

Am 20. Januar 2018 wird Genuss personalisiert, an über 20 Stationen präsentieren die Küchenchefs meisterliche Gerichte und die Winzer ihre prämierten Weine die Zunge und Gaumen in Verzückerung setzen sollen.

Der Auftakt, ab 17:00 Uhr, beginnt sportlich, wenn auch nur theoretisch, in der Golfhütte erwartet die Gäste eine üppige Austern-Bar sowie preisgekrönter Champagner aus dem Hause Deutz.



Spa & GolfResort Weimarer Land

Ab 18:30 Uhr sind die Gourmet-Stationen verwöhnbereit. Hier erwartet die Gäste Aromen-Kompositionen und -Kombinationen der Spitzenchefs die begeistern werden!

In der Golfhütte endet der Abend mit einer Party. Eine gute Gelegenheit sich kalorienreduzierend – mit viel Tanzen – auf den Rest der Nacht vorzubereiten.

Fotos: Anne Wantia,
Spa & GolfResort Weimarer Land

Infos:
Spa & Golf Resort Weimarer Land
Tel: 036459 6164 4415
www.golfresort-weimarerland.de



Restaurant Masters



Feiertagsstimmung im Hirschberger Tal

Mit opulenten Festessen und rauschenden Bällen verwöhnen die Schlösser im Hirschberger Tal ihre Gäste zum Jahreswechsel. Wer sich zu den Festtagen ein besonderes Geschenk machen möchte, muss sich beeilen. Denn der Kurzurlaub in geschichtsträchtigen Gemäuern wird immer beliebter.

In Staniszów (Stonsdorf) laden Agata und Waław Dzida zu einem rauschenden Silvesterball im historischen Ballsaal ihres Barockschlosses ein. Gäste erwartet an diesem Abend ein erlesenes Vier-Gänge-Menü, Tanzmusik sowie ein Neujahrskonzert. Den Jahreswechsel läutet ein Höhenfeuerwerk im englischen

Landschaftsgarten ein. Ein fünftägiges Sonderpaket enthält neben dem Silvesterball noch einige weitere Leckerbissen. Wer lieber Heiligabend im exquisiten Ambiente verbringen möchte, der kann im Schlosshotel im Rahmen eines Arrangements ein traditionelles polnisches Weihnachtsessen mit zwölf Speisen und Weihnachtskonzert erleben.

Weihnachtliche Atmosphäre erwartet Besucher von Schloss und Gut in Łomnica (Lomnitz) bereits zum ersten Adventwochenende. Dann lädt Schloscherrin Elisabeth von Küster zum besinnlichen Adventsmarkt ein. An diesem und den beiden folgenden Wochenenden können

Groß und Klein leckere Weihnachtsspezialitäten aus Polen und Deutschland kosten, sich im Bemalen von Weihnachtskugeln versuchen, ausgefallene Geschenke kaufen oder einfach nur beim Glühwein entspannen. Untermalt wird das Marktreiben von festlicher Musik und traditionellen Weihnachtsgesängen. Der Adventsmarkt auf Lomnitz hat sich zu einer der größten und bekanntesten Veranstaltungen dieser Art im Dreiländereck entwickelt. Verschiedene Reiseunternehmen bieten Kurzturen zum Lomnitzer Markt aus Deutschland an.

Ein sechstägiges Arrangement für die Festtage umfasst einen weihnachtlichen Kochkurs, einen Workshop im Christbaumkugelverziern sowie ein feierliches polnisch-schlesisches Festtagsdinner am 24. Dezember. Hoch her geht es in Lomnitz zum Jahresausklang. Am 31. Dezember findet im Restaurant „Stara Stajnia“ (Alter Pferdestall) ein Silvesterball mit Live-Musik und exquisitem Buffet statt.

In festlicher Stimmung präsentiert sich die Altstadt von Jelenia Góra (Hirschberg) beim traditionellen Weihnachtsmarkt am 16. und 17. Dezember. Im rund eine Stunde entfernten Świdnica (Schweidnitz) findet vom 14. bis 22. das „Schweidnitzer Weihnachtssingen“ statt. Auf dem historischen Marktplatz warten rund 50 weihnachtliche Stände auf Besucher. Weihnachtskonzerte, Tanzvorführungen sowie eine große Parade der Engel bilden das kulturelle Rahmenprogramm. Die niederschlesische Hauptstadt Wrocław (Breslau) veranstaltet vom 17. November bis 22. Dezember einen der schönsten und größten Weihnachtsmärkte des ganzen Landes.

Einen märchenhaften musikalischen Jahresausklang bietet die Niederschlesische Philharmonie in Jelenia Góra ihren Gästen. Das Ensemble präsentiert am 29. Dezember eine Silvestergala im „venezianischen Stil“. Ensemble und Solisten des Hauses präsentieren bekannte Operarien, Operettenlieder und Chansons. Die Bandbreite reicht von Giacomo Puccinis „O mio babino caro“ über Jacques Offenbachs „Barcarole“ bis hin zu Rudi Schurickes „O mia bella Napoli“. Das ganze Konzert wird am 5. Januar nochmals wiederholt.

Schloss Wernersdorf



Winterakademie in Wernersdorf

Bereits zum dritten Mal findet vom 3. bis 11. Februar 2018 die Winterakademie im Schlosshotel von Pakoszw (Wernersdorf) statt. Das Programm verbindet Vorträge, Gesprächsrunden und Exkursionen mit Entspannung und Ge-

nuss in dem exklusiven 5-Sterne-Hotel. Zu den Gästen des Treffens gehören der Direktor der Städtischen Museen von Wrocław (Breslau), Dr. Maciej Łągiewski, der Vertreter der deutschen Minderheit in Schlesien, Raphael Bartek, sowie der Historiker Prof. Arno Herzig. Ausflüge führen unter anderem in das barocke Kloster

Auf dem Adventsmarkt am Schloss Lomnitz wird ein Workshop im Christbaumkugelverzieren angeboten



von Krzeszów (Grüssau), durch das Glatzer Bergland, durch das Hirschberger Tal sowie ins Schloss Kliczków (Klitschdorf). Das Programm umfasst die Nutzung des Wellnessbereichs sowie Frühstück und Abendessen in dem von Gault&Millau ausgezeichneten Schlossrestaurant. Das Schlosshotel liegt etwa eine Autostunde von Görlitz entfernt. Auf Wunsch werden von dort auch Transfers organisiert.

Fotos: Schloss Wernersdorf,
Schloss Lomnitz

Palac Pakoszw / Schloss Wernersdorf
www.palac-pakoszw.pl

Palac Staniszw / Schloss Stonsdorf
www.palacstanizow.pl

Palac lomnica / Schloss lomitz
www.palac-lomnica.pl

Weitere Informationen zur Region unter:
www.talderschloesser.de

Genüsse der Kindheit

Heiner Sieger

In Alta Badia, Südtirols führender Kulinarik-Region, können sich Skifahrer auf die Spuren längst vergessener Rezepte begeben. 14 italienische Spitzenköche haben für sieben ausgewählte Skihütten alte Gerichte neu kreiert, die sie noch von ihren Eltern oder Großeltern in Erinnerung hatten. Eingeführt wurden die einzigartigen Speisen auf der inzwischen traditionellen Gourmet-Skisafari Anfang Dezember.

Delikate Köstlichkeiten, erstklassige Weine, edles und zugleich uriges Ambiente und all das umrahmt von einem einmaligen Bergpanorama - das ist der Club Moritzino auf dem 2.100 m hohen Gipfel des Piz la Ila in Alta Badia. Hier ist alles anders als in vielen herkömmlichen Skihütten: Selbstbedienung, Knödel am Laufband und Pizza-Abwurf-Dienst? Fehl-anzeige. In dieser Edelhütte werden nur außergewöhnliche Gerichte serviert, vor allem frischer Fisch. Am Abend, wenn die Gondeln eingestallt sind, kutschieren die clubeigenen Schneeraupen die Gäste zum exquisiten Dinner in luftiger Höhe und bringen sie danach auch wieder heil ins Tal hinunter. Die Anfahrt ist nichts für Angsthasen, doch wer einmal hier gespeist hat, wird für seinen Mut belohnt.

Was die Hütte jedoch ebenso von anderen Almen unterscheidet: Im Club Moritzino gibt es am Nachmittag nicht das üblich schrille Après-Ski, sondern edle



Beim Skifahren in Alta Badia sind die Dolomitengipfel wie der Heiligkreuzkofel zum Greifen nah

Lounge-Atmosphäre auf der Terrasse, statt Ramba Zamba sind Prosecco und Champagner angesagt. Und in dieser Saison kommt ein weiteres Highlight dazu. Kein geringerer als Norbert Niederkofler, König unter den Südtiroler Küchenchefs, hat für die anspruchsvolle Menükarte des Clubs ein spezielles Gericht entworfen. Das Besondere daran zum einen: Norbert Niederkofler wurde für sein Feinschmeckerrestaurant „St. Hubertus“ im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian im vergangenen November der dritte Michelin-Stern verliehen. Damit ist Niederkofler der einzige Südtiroler 3-Sterne-Koch, einer von

neun in Italien überhaupt. Zum anderen kann jeder Skifahrer, der im Club Moritzino Station macht, ein feines Fischgericht bestellen, das der hochdekorierte Küchenchef für das Angebot „Skifahren mit Genuss“ neu hat aufleben lassen. Denn Südtirols führende Kulinarik-Region lässt Skifahrer in dieser Saison längst vergessene Genüsse der Kindheit erleben. 14 italienische Spitzenköche haben für sieben ausgewählte Skihütten alte Gerichte neu kreiert, die sie noch von ihren Eltern oder Großeltern in Erinnerung hatten und die während der gesamten Skisaison auf der Speisekarte der teilnehmenden Hütten bleiben. Entsprechend stand auch die inzwischen traditionelle Gourmet Skisafari am 10. Dezember 2017 unter dem Motto: „Der gute Geschmack der Kindheit.“

Für diese Saison hat Alta Badia ausschließlich italienische Spitzenköche eingeladen, egal ob sie in Italien oder im Ausland arbeiten. Dazu gehören neben Norbert Niederkofler so renommierte Küchenzauberer wie Matteo Metullio, Nicola Laera, Enrico und Roberto Cerea, Enrico Bartolini, Francesco Baldissarutti, Andrea Aprea, Giuseppe Biuso, Alberto Faccani, Giorgio Locatelli, Umberto Bombana, Nino Graziano und Paul Bartolotta.



Norbert Niederkofler, Südtirols einziger 3-Sterne-Koch



So auch auf der Hütte Pia Arlara, oberhalb von Corvara. Die erst kürzlich renovierte Hütte bietet ihren Gästen eine gemütliche und familiäre Atmosphäre, traditionelle Tiroler Gerichte und eine erlesene Auswahl an Weinen. Die behaglichen Innenräume sind mit altem Holz von Scheunen aus dem benachbarten Dorf Wengen getäfelt. Hier hat der 28-jährige Matteo Mettullo ein altes Rezept neu aufgelegt. Er kocht normalerweise im „La Siriola“ im Hotel Ciasa Salares, ebenfalls in St. Kassian. Im November erhielt der Aufsteiger gerade seinen zweiten Michelin-Stern. Gemeinsam mit seiner Mutter hat er für die Piz Arlara „Kutteln in Sauce mit Kartoffeln“ zubereitet. Mama Roberta vererbte ihm nämlich die große Leidenschaft zum Kochen: „Mit zwölf Jahren wusste ich bereits, dass das Kochen meine Zukunft bestimmen würde“, erzählt er mit einem überzeugenden Lachen.

Die Berghütte Ütia Bioch liegt oberhalb von Corvara direkt an der Bergstation des Sesselliftes Biok. Unter Skifahrern ist sie vor allem beliebt wegen ihrer mediterranen Aperitifs, einer großen Auswahl an Weinen sowie Ladinischer Hausmannskost. Hier hat Küchenchef und Sterne-

tet er sein Gericht „Artischocke, Ei und Kartoffeln“ zu.

Das Kochen ist eine Leidenschaft, die auch Küchenchef Alberto Faccani schon als Kind begleitete, bevor er im Sternelokal Magnolia Ristorante in Cesenatico seine Heimat hinter dem Herd fand. Als Kind verbrachte er die Sonn- und Festtage meist bei Großmutter Ada und Großmutter Filippina. Von ihrem Rezept der Suppe mit Passatelli-Einlage ließ er sich für die Kreation dieses Gerichts inspirieren, das er im Rahmen der Gourmet Skisafari in der Berghütte I Tablá präsentiert. In der oberhalb von La Villa gele-

La Villa, können Skifahrer nicht nur von den großen Glasfenstern des Restaurants unvergessliche Panoramablicke und Sonnenuntergänge genießen. Hier hat auch Sternekoch Giuseppe Biuso aus dem Restaurant Il Cappero des Therasia Resorts im sizilianischen Isola di Vulcano seine Spuren in der Speisekarte hinterlassen: Die Gäste werden mit „Oktopus in Sauce“ verwöhnt, einem typischen Sonntagsgericht seiner Mutter Grazia.

Der Winter in Alta Badia im Zeichen von Önologonomie geht weiter mit der Eventreihe „Sommelier auf der Piste“. An sieben Terminen zwischen Dezember und



„Skifahren mit Genuss“ heißt es auch in diesem Winter in zahlreichen Hütten in Südtirols Skigebiet Alta Badia



Beim Programm „Sommelier auf der Piste“ werden exzellente Südtiroler Tropfen kredenzt

Koch Nicola Laera, der sonst in Corvara in der La Stüa de Michil des Nobelhotels La Perla arbeitet, eine „Kalbswange mit Gremolata-Sauce, Petersilienwurzel und Pflaumengröstel“ zubereitet.

Nino Graziano ist der Chefkoch, der die weiteste Reise zurücklegt, um Alta Badia zu erreichen. Er kommt direkt aus Moskau, wo er sein Restaurant Semifreddo (2 Michelin-Sterne) eröffnet hat. Der Name des Restaurants ist eine Hommage an seine Großmutter, die ihn als Kind mit einem vorzüglichen Halbgefrorenen verwöhnte. Für die Gäste, die die kleine, aber feine Berghütte Bamby besuchen, berei-

gene Hütte lassen sich in der rustikalen Stube oder im Wintergarten mit herrlichem Blick auf die Dolomiten vor allem hausgemachter Kuchen sowie Gourmetgerichte genießen.

Francesco Baldissarutti, der sonst im Ristorante Perbellini in Isola Rizza bei Verona seine Sterneküche führt, ist zu Gast in dem als Berghütte getarnten Gourmettempel Col Alt, oberhalb von Corvara. Für die Genuss-Skifahrer hat er „Spätzle mit Seealgen in Hühnersuppe, geräucherte Forelle und Forelleneier“ kombiniert. Bei der Kreation dieses Rezepts ließ sich der Küchenchef von einem Gericht inspirieren, das von einer Tante seines Vaters, einer Köchin in einem Nonnenkloster, zubereitet wurde. Während ihrer Besuche kochte Tante Rina liebend gerne eines ihrer Lieblingsgerichte, nämlich Seeforelle vom Holzofengrill. In der Berg-Llodge Las Vegas, oberhalb von

März (21. Dezember, 18. und 25. Januar, 22. Februar, 1., 15. und 22. März). Vom 14. bis 17. Januar läuft die dritte Ausgabe von „Care’s – The Ethical Chef Days“. In der Woche vom 11. bis 18. März startet wieder „Roda dles Saus“ im Skigebiet der Skitour La Crusc, die der ladinischen Küche gewidmet ist. Am 25. März steht die Wine Skisafari auf dem Programm, eine Verkostung der besten Weine Südtirols. Die Saison endet mit der vierten Ausgabe der „Skicarousel Vintage Party“, die am 7. und 8. April 2018 veranstaltet wird, bei der die Berghütten die Trendgerichte der 70er und 80er Jahre anbieten.

Fotos: Freddy Planinschek, Alta Badia

Tourismusverband Alta Badia
Tel.: +39 (0)471/836176-847037
E-Mail: info@altabadia.org
www.altabadia.org



Eine Stadt und ein Hotel mit Geschichte und Zukunft

Klaus Lenser

Tallinn, Hauptstadt von Estland, des nördlichsten Landes der baltischen Staaten, erstmals im 12. Jahrhundert urkundlich erwähnt und seit 1918 Hauptstadt der ersten Estnischen Republik, hat sich zum touristischen Zentrum im Nord-Osten Europas entwickelt.

Die Stadt hat es nicht immer leicht gehabt. Wechselnde Besatzer, von Dänen über Deutsch Ritter Orden bis Zar Peter 1., haben ihre Spuren, insbesondere architektonische, hinterlassen.

Auf dem Domberg, in der Oberstadt, stand die Ordensburg in deren wieder-aufgebauten Ruinen das nationale Par-

lament tagt. Heute ist die historische Altstadt (Unterstadt) unterhalb des Dombergs der Mittelpunkt für Touristen. Die mittelalterliche Stadtmauer ist zum großen Teil erhalten und steht als Beweis der Wehrhaftigkeit um den Stadtkern.

Die historische Altstadt ist rund um das gotische, im 15. Jahrhundert gebaute Rathaus mit einem großen Rathausplatz, angelegt. Am Rande des Platzes steht die älteste Apotheke Europas aus dem 15. Jahrhundert mit der fast komplett erhaltenen Original-Innenausstattung. Gehen Sie ruhig hinein, Touristen sind willkommen und werden sehr freundlich von der Chefin Katrin Variksoo empfangen.

Ehemalige Kaufmannshäuser sind originalgetreu restauriert und innen zum Teil zu luxuriösen Hotels ausgebaut.

Unter den Bögen der Tallinner Altstadt steht das Schössle Hotel mit luxuriösen Zimmern, antiker Einrichtung und einer exquisiten Weltklasseküche. Das Haus gehört zu den besten Boutique-Hotels der Stadt. Das 5 Sterne-Hotel mit seinen



Die älteste Apotheke Europas mit Chefin Katrin Variksoo

charmanten Zimmern hat eine lange, aufregende Geschichte.

Im Schlösle begibt man sich in Estlands Mittelalter – mit neuzeitlichem Komfort – versteht sich. Das Ambiente des Boutique-Hotels und der aufmerksame Service tragen dazu bei, dass der Aufenthalt unvergesslich wird.

Massive Holzbalken und antike Möbel unterstreichen den Charme dieses reizenden Kleinods. Jedes der komfortablen und großzügigen Zimmer und Suiten ist individuell und geschmackvoll eingerichtet mit Klimaanlage, SAT-Fernseher, Telefon und Minibar. Auf Wunsch sind auch Nichtraucherzimmer buchbar. Der Blick geht entweder in den stimmungsvollen Innenhof oder über die verträumte Dachlandschaft Tallinns.

Die eleganten Suiten mit separatem Wohn- und Schlafzimmer und Bad bieten viel Raum zur Entspannung. Geschäfts- und Freizeitreisende finden hier die Gelegenheit, um von einem ereignisreichen und spannenden Tag zu erholen.

Entspannung bietet auch der Lounge-Bereich mit Liegestühlen, Leselampen und stilvollen Wandmalereien. Umgeben von massiven Steinmauern bietet er eine einladende Atmosphäre und ist ein idealer Ort ein gutes Buch zu lesen oder für einen Small-Talk.

Das Restaurant Stonehus, unter der Lei-



Küchenchef Timofei Monahhof und GM Wolfgang Teufl

tung des Küchenchefs Timofei Monahhof, serviert traditionelle estnische Spezialitäten und europäische Küche. Timofei Monahhof wollte ursprünglich Maler werden und studierte einige Semester an der Kunstakademie. Für seine Leidenschaft – gutes Essen und Kochen – gab er seinen Wunsch Maler zu werden auf und wurde Koch. Seine künstlerischen Ambitionen lebt er aus in dem seine Gerichte Namen von Bildern berühmter Maler tragen. Die wenigen aber sehr kreativen Gerichte sind Zeugnis eines sehr ambitionierten Küchenchefs.

Das Stonehus ist wegen seines eleganten Ambientes bei Einheimischen und Hotelgästen gleichermaßen beliebt.



Suite im Schlösle Hotel

Die romantische Lage des Schlösle ist einmalig. Schon wenn man über das Kopfsteinpflaster der Zugangsstraßen anreist, wähnt man sich auf einer Reise ins Mittelalter, was durch die Ausstattung des Hotels noch unterstrichen wird. Dazu kommen ein hervorragender Service und Zimmer mit einer individuellen Einrichtung.

Das Schlösle Hotel ist Mitglied der Leading Hotels. Königinnen, Könige, Staatsoberhäupter und viele andere Berühmtheiten wie Filmstars, Sänger und Künstler haben sich hier wohl gefühlt. Warum sollten nicht auch Sie sich hier wohlfühlen?

Probieren Sie es aus!!

Fotos: Visit Estonia, Klaus Lenser, Schlösle Hotel



Schlösle Hotel mit historischer Fassade

Info:
Schlösle Hotel
Rataskaevu 7

10123 Tallinn/Estland
www.schlossle-hotels.com
www.visitestonia.com

Bourgogne-Franche-Comté

In jeder Beziehung zu genießen.



Dieter Langenholz

So schön hatte ich mir das nicht vorgestellt, mit dieser Bemerkung bringt eine mitreisende Kollegin es auf den Punkt. Wir, eine kleine Gruppe deutscher Reisejournalisten, sind eingeladen die Schönheiten der Region Bourgogne-Franche-Comté zu entdecken und darüber zu berichten. Die Region beginnt ca. 100 KM westlich von Basel.

Unser erstes Ziel ist die Kapelle Notre Dame du Haut in Ronchamp. Nach den Plänen von Le Corbusier erbaut, einer der einflussreichsten Architekten des 20. Jahrhunderts, dessen neue Ideen aber auch Kontroversen auslösten und teilweise bis heute umstritten sind. Seit 2016 gehören 17 seiner Bauten zum UNESCO Welterbe, u.a. auch die Kapelle in Ronchamp. (www.collinenotredameduhaut.com) Touristen, Architekten, Künstler reisen von weither an um das stilistisch einzigartige Gebäude zu bewundern.

Unweit von Ronchamp liegt das romantische kleine Städtchen Montbéliard. Die Stadt ist umgeben von einer bezaubernden Landschaft, viel Grün, kleine Flüsse, Kanäle und Seen bieten viele Möglichkeiten für sportliche Aktivitäten wie Wandern, Radfahren, Reiten, Hausboot fahren oder interessante Besuche der Museen. Tradition ist ein verpflichtender Begriff. Montbéliard, durch Heirat seit ca. 1400 in Besitz der Württembergischen Herzöge und mit der lutherischen Reformation bis heute evangelische Enklave im sonst

streng katholischen Frankreich, steht immer noch in der Tradition des lutherischen Glaubens.

In der Kirche St. Martin werden bis heute evangelische Gottesdienste in deutscher Sprache gehalten.

Hier steht eine Nachbildung des um 1540, vom dem württembergischen Maler Heinrich Füllmaurer geschaffenen Mömpelgarder Altar, der ein Wunderwerk der Malerei ist. Auf 157 Tafeln wird das Neue Testament in Bildern erklärt. In den Wirren des 30jährigen Krieges kam der Altar nach Wien, wo das Original im Kunsthistorischen Museum einen würdigen Platz gefunden hat.

Montbéliard ist stolz auf seine württembergische Geschichte und pflegt immer noch enge Verbindungen zu Württemberg.



Die Innenstadt von Montbéliard

Mömpelgarder Flügelaltar von Heinrich Füllmaurer ca. 1540



Die historische Altstadt mit vielen kleinen Gassen und restaurierten, mittelalterlichen Häusern wirkt gemütlich und lädt zum Bummeln ein. Verweilen und Genießen kann man in kleinen Cafés, Restaurants mit lokalen Spezialitäten und Weinbars.

Hier bekommt man sehr schnell Kontakt mit den Einheimischen, die noch etwas freundlicher werden, als sie ohnehin schon sind, wenn sie erfahren, dass sie mit einem Deutschen reden.

Berühmt ist auch der schönste Weih-

nachtsmarkt Frankreichs in Montbéliard, der von Touristen aus der ganzen Welt besucht und bewundert wird. In diesem Jahr ist ein korsisches Dorf zu Gast, Handwerk und kulinarische Genüsse Korsikas werden Augen und Mund in Erstaunen versetzen.

Die Genussmetropole der Bourgogne-Franche-Comté ist unbestritten Dole. Die Stadt am Jura und dem Fluß le Doubs ist der Hot Spot der Region. Die Burgunderwein-Routen weisen von hier, dem nach wohlschmeckendem Wein Suchenden, den rechten Weg.



Genuss à la Bourgund



Kleine Gassen prägen das Stadtbild



Marina mit Blick auf die Altstadt von Dole

Die Region der Sterne-Küche, so bezeichnen Gourmets und Connaissure die Stadt. Tatsächlich gibt es doch nirgendwo in Frankreich so eine Konzentration von exzellenten Restaurants wie hier.



Louis Pasteur – Denkmal in Dole

Das bekannteste Bauwerk der Stadt ist die Basilika, erbaut im 16. Jahrhundert als Stiftskirche. Die Basilika ist ein beeindruckendes gotisches Juwel mit einer Vielzahl von Skulpturen und Wandmalereien von unschätzbarem Wert. Wer erst einmal den Weg hinauf geschafft hat sollte sich den wunderbaren Blick über das Tal bis hin zum Jura nicht entgehen lassen.



Stadtplan von Vézeley

Die Weine des Burgund waren früher weitaus bekannter als zum Beispiel die aus dem Bordeaux. Leider sind sie etwas in Vergessenheit geraten, zu Unrecht, gehören sie doch nach wie vor zu den Spitzengewächsen Frankreichs.

Dole ist auch die Basis für Hausboot-Touren des Bootsverleihers Nicols. In der Marina kann man die Boote mieten und von hier starten.

Nach eigenem Bekunden der Franzosen ist Vézeley eines der beliebtesten und schönsten Dörfer in Frankreich. Hoch über dem Dorf steht, einer Trutzburg gleich, die über 900 Jahre alte Kirche Sainte Marie Madeleine, heute eine Basilika. Mit dem Kirchengebäude wurde romanische Architektur zur Kunst erhoben. Fresken, Skulpturen und Fenster



Anleger für Flussschiffe auf dem Fluß le Doubs in Dole



Basilika in Vézeley



Modell der Basilika mit Kirchenschiff



Blick über die Landschaft des Burgund

versetzen die Besucher in Bewunderung. Wer den Aufstieg zur Kirche hinter sich hat wird mit einem unvergleichlichen Blick ins Tal, über Wälder, Wiesen und Weinhügel, versöhnt. Fast fühlt es sich so an als sei die Zeit stehen geblieben. Heute leben nur ca. 700 Menschen in Vézeley, die das Dorf zu einer Oase der Gemütlichkeit gestaltet haben. Das Dorf hat einen sehr angenehmen musealen Charakter.

Kleine Weinläden mit angeschlossenen Bistros laden zu genussvollen Verköstigungen ein. Eine Empfehlung für gutes

dann mehrfach den Besitzer und wurde zum UNESCO Weltkulturerbe ernannt. Die Abtei war im späten Mittelalter die größte in Westeuropa. Zahlreiche Originalkunstgegenstände aus den letzten Jahrhunderten belegen die bewegende große Bedeutung des Schlosses. Vor wenigen Monaten wurden bei Ausgrabungen über 2000 arabische und christliche Münzen aus dem Mittelalter gefunden. Der Fund war eine Sensation.

Am Ende dieser Reise werden wir noch einmal von einem Koch in Tournus kuli-

Unterstützt wird er von seiner Frau Amadine, die den Service und das zum Restaurant gehörende Hotel leitet. Das Restaurant ist für Gourmets, Genießer und Liebhaber klassisch-französisch-regionaler Küche eine sehr gute Empfehlung.

Das kleine romantische Hotel verfügt über 32 komfortabel eingerichtete Zimmer, die vom Restaurant aus, ohne das Haus verlassen zu müssen, gut erreichbar sind!

Die Region Bourgogne-Franche-Comte



Amadine und Jean-Michel Carrette



Genuss wie ihn, nicht nur, Franzosen lieben

Essen und stilgerechtes Schlafen ist das Hotel „de la Poste et du Lion d'Or“ (Platz des Goldenen Löwen).

Eine Reise durch das Burgund ohne das Schloss Cluny in Couches zu besuchen ist wirklich nicht zu empfehlen. Die Gebäude des Schlosses und der Abtei gehören zu den bedeutendsten historischen Bauwerken in Europa. Das Schloss, heute Kunst- und Archäologie-Museum, aber auch eine technische Elite-Universität, wurde im 12ten Jahrhundert von dem Landgrafen Gaudry errichtet, wechselte

narisch verwöhnt. Das Restaurant „Aux-Terrasses“ mit Jean-Michel Carrette am Herd, steht seit vielen Jahren unter einem guten Stern. Mehr als 30 Jahre verteidigt das Haus seinen Michelin-Stern, jetzt in zweiter Generation!

Das Restaurant steht in der Beliebtheitskala französischer Gourmets ganz oben. Jean-Michel Carrette kocht traditionell französisch mit neuen aromatischen Inspirationen, die einmal mehr die hohe Schule französischer Kochkunst beweisen.

ist, wie angekündigt, in jeder Beziehung gut zu genießen.

Probieren Sie es aus, Sie werden sich mit Freude daran erinnern.

Fotos: Dieter Langenholz

Infos:
Bourgogne-Franche-Comte Tourisme
Tel.: 0033 38125 08 12
www.bourgognefranchecomte.com
Restaurant:
Aux-Terrasses
www.aux-terrasses.com/fr



Ozen by Atmosphere

Nomen est Omen

*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Eingebettet in die exotische Vegetation der Insel Madhoo ist das außergewöhnliche Luxus- und Lifestyle-Resort Ozen by Atmosphere der perfekte Rückzugsort für Erholungssuchende, Honey mooner, Familien und Gäste die auf der Suche nach etwas ganz Besonderem sind. Das Resort wurde im Juli 2016 eröffnet und gehört zu den komfor-

tabelsten all-inklusiv Resorts innerhalb des Süd-Malediven Atolls. Im OZEN nimmt man den Begriff all-inklusiv wörtlich.

Das kulinarische sowie das Getränkeangebot übertrifft die Erwartung selbst weitgereister Connaissure. In fünf Restaurants, mit differenzierender Küche, von international bis japanisch, werden höchste Qualität serviert.

Jeder Restaurantchef ist ein Meister sei-

nes Fachs. Nach europäischen Maßstäben hätte jeder mindestens einen Stern verdient. Chef der Meisterköche ist Arun Katoch, für ihn ist es eine große Herausforderung mit seinen Kollegen die besten Menus zu entwickeln.

Favorit bei den Gäste ist das Restaurant M6m, welches 6 m unter dem Meeresspiegel liegt und modern interpretierte Seafood-Spezialitäten serviert. Ein Unterwasser-Restaurant mit Gourmetküche und einem berauschenden Blick in die

Welt des Indischen Ozeans. Wer hier isst verlässt das Restaurant danach mit verklärtem Blick, nicht nur wegen der beeindruckende Fauna, auch das Menu verzaubert Gaumen und Zunge. Es ist zum Mittag- und Abendessen geöffnet.



Küchenchef im M6m: Chaitanya Sharma



Unterwasser Gourmetrestaurant M6m

Der indische Masterchef Chaitanya Sharma ist ein Aromen-Komponist für alle Genussnuancen. Er beherrscht das Gewürzklavier virtuos.

Die Speisenqualität in den anderen Restaurants ist aber nicht weniger geschmackvoll, nur eben mit anderen nationalen Schwerpunkten.

Das Restaurant „The Tradition“ (indisch/ceylonesisch und Peking-/Kantonküche)



Kulinarische Höhepunkte im M6m
Oktopus Carpaccio ...



... asiatischer Lobster



Blick auf die Bar und den Poolbereich

G

Genuss- und Reisetipps

ermöglicht einen herrlichen Blick auf und in das Wasser.

Das „The Traditions-IndoCeylon“ verwöhnt am Abend mit singhalesischen, indischen und maledivischen Speisen, während das „The Traditions-Peking“ mit chinesischen Speisen aufwartet. In den beiden Restaurants ist eine Reservierung erforderlich.

Nicht nur das Essen ist herausragend, toll ist auch die Aussicht auf die Unterwasserwelt. Bunte Fische und Mantarochen geben sich hier jeden Abend ein Rendezvous und sorgen für aufregende Abwechslung.



Ein bunter Reigen exotischer Fische: Blick aus dem Unterwasserrestaurant ins Meer



Zur Freude der Gäste, der abendliche Rochenbesuch unter dem Restaurant „The Tradition“



Täglich japanische Kochkunst im R.A.W.

Die Sushi-Bar R.A.W. serviert zum Lunch erlesene Sashimi- und Sushi-Spezialitäten. Für Fischliebhaber ein Füllhorn, das

nie leer zu werden scheint.

Die Restaurant-Serviceteams arbeiten perfekt. Mit herzlicher Freundlichkeit sind sie nur auf den Gast fixiert. Ein Wimpernschlag und schon fragen sie nach ob alles ok ist. Wünsche der Gäste erfüllen sie schnell und mit einer Liebenswürdigkeit wie man sie nur im asiatischen Raum

findet. Dieses überträgt sich auch auf die Gäste.

Der australische Generalmanager Adam Holmes erklärt dazu „Bei uns soll jeder Gast das Gefühl haben, dass es außer ihm niemanden gibt um den wir uns kümmern müssen“. Diesem Anspruch werden die Mitarbeiter mehr als gerecht.



Küchendirektor Arun Katoch, Genius der Kochkunst



Innovativ und kreativ Direktor: Adam Holmes



Overwater Villen für zwei bis zehn Personen

Die Insel ist überschaubar, 600 x 90 m lassen sich schnell erkunden. Der Vorteil, alles ist zu Fuß erreichbar. Wem es trotzdem nicht schnell genug geht, lässt sich von einem hilfreichen Mitarbeiter mit dem Golfwagen an sein Ziel bringen.

Das OZEN Resort bietet eine Vielzahl sportlicher Aktivitäten, auf und im Wasser. Von Schnorcheln, Tauchen, Wasserski, Surfen, Segeln, Jet-Ski und Angeln ist alles machbar oder wird ermöglicht.

Für die kleineren Gäste gibt es Ganztagsbetreuung und für die ganz großen Chillen an der Bar. Die Poolbar „Joie de Vivre“, an der tropische Cocktails und kleine Gerichte serviert werden, ist **der** Treffpunkt auf Madhoo, nicht nur wegen der exotischen Getränke. Auch der große Swimmingpool mit verschiedenen Liegemöglichkeiten und direkter Baranbindung ist Anziehungspunkt für die Urlauber.

Eine erholsame Entspannung mit Wohlfühl- oder Wellness Treatments bietet das über dem Wasser gelegene „ELENA by Atmosphere“ Spa. In acht Behandlungsräumen, mit privatem Außenbereich und Blick auf die Lagune, gibt es eine große Auswahl verschiedener Massagen und Schönheitsanwendungen, die z.T. kostenlos – je nach Länge des Aufenthaltes auch mehrmals – von den Gästen in Anspruch genommen werden können. Alle Mitarbeiter sind ausgebildete Experten die für das Wohlbefinden der Gäste sorgen.

Mit nur 90 Zimmern ist die Anzahl der Gäste überschaubar. Die Bezeichnung Zimmer ist nicht ganz richtig, es sind Villen in unterschiedlichen Größen und Lagen. Bei den Strand- und Überwasservillen kann man wählen, Sonnenaufgang – oder Sonnenuntergangseite, mit einem oder zwei Schlafzimmern. Zusätzlich gibt es noch Familiensuiten.

Ein Großteil der Villen hat einen eigenen Süßwasserpool. Alle Villen sind luxuriös ausgestattet, mit geräumigem Schlafraum, großem Innen- und Aussenbad, Kaffeemaschine, TV, Minibar und Weinkühlschrank, der sehr gut gefüllt ist. Zweimal täglich werden Minibar und Weinkühlschrank, je nach Verbrauch, wieder neu bestückt.





Strandvilla mit eigenem Pool

Die Insel ist eine Mischung aus exotischer Natur, Exklusivität, modernem Design und regionaler Authentizität. Fahrräder oder kleine Elektroautos mit Fahrer stehen den Gästen zum Transport zur Verfügung. Vor allem bei Regen, den gibt es tatsächlich schon mal, sind die mit einem Dach versehenen Elektrocars sehr komfortabel.

Wer den Urlaub im OZEN in bester Erin-

nerung behalten will versorgt sich im Resort eigenen Souvenirgeschäft.

Das OZEN by Atmosphere Resort ist eine Oase für Urlauber die Wert auf stilvolle Erholung mit einem anspruchsvollen Verwöhnprogramm legen. Wie gesagt: Nomen est Omen

Wer Party-Urlaub vorzieht, ist hier nicht gut aufgehoben. Genießen und Relaxen,

ohne auf etwas zu verzichten, ist das Motto. Wer einmal dort war, wünscht sich bald zurück zukommen.

Probieren Sie es selber!!

Fotos: Anne Wantia

Diesen Traumurlaub buchen Sie unter:

Trauminsel Reisen
 Summerstraße 8
 D-82211 Herrsching
 Tel.: 08152-9319-0
 Fax: 9319-20
info@trauminselreisen.de
www.trauminselreisen.de

OZEN by Atmosphere
 Maadhoo Island
 South Male Atoll
 Maldives
ozen-maadhoo.com



Malediven
 Wolfgang Därr
 Verlag DuMont
 ISBN: 9783770174539



Sonnenuntergang im Malediven-Atoll

Demnächst in Myanmar: The Heritage Hotel Kempinski Yangon



Das Heritage Hotel Kempinski Yangon, das sich derzeit in der Endphase der Restaurierung befindet, soll im Frühjahr 2018 seine Türen für die ersten Gäste öffnen. Das Hotel liegt am sogenannten „Strand“, im historischen Viertel der größten Stadt Myanmars und gegenüber dem neuen Kreuzfahrtterminal am Flussufer. Dieses außergewöhnliche Fünf-Sterne-Deluxe-Hotel wird Luxus in der Stadt Rangun neu definieren. Das Heritage Hotel Kempinski Yangon, 1927 als der neue Justizpalast „New Law Courts“ erbaut, wurde vom Architekten Thomas Oliphant Foster entworfen und von Doorman Long UK, den Erbauern der Sydney Harbour Bridge, als erste mehrstöckige Stahlkonstruktion im Fernen Osten errichtet. Mit seinen imposanten Säulen, die drei Stockwerke hoch reichen, scheint es, als würde sich das neue Hotel endlos entlang des „Strand“ erstrecken. Um die Pracht seiner Vergangenheit zu bewahren, wurde das Gebäude in den letzten fünf Jahren sorgfältig und grundlegend restauriert. Diese hervorragende Arbeit entstand in Partnerschaft mit dem Yangon Heritage Trust, der 2012 von Dr. Thant Myint U, dem bedeutenden burmesischen Schriftsteller und Historiker, gegründet wurde.

Das mit sehr hohen Decken ausgestattete Hotel besticht nicht nur mit seinen dekorativ ansprechenden 219 Zimmer und Suiten, sondern auch mit einem kulinarischen Erlebnis auf höchstem Niveau. Neben

einem modernen kantonesischen Restaurant genießt der Gast sein Frühstück, Mittag- und Abendessen in der Brasserie mit Glasdach. Das für die Kempinski Hotels typische Frühstück orientiert sich nicht nur an der europäischen Herkunft des Unternehmens, sondern wird auch durch lokale Spezialitäten geprägt.

Das Hotel wird über eine klassische Bar und eine Zigarrenlounge in zeitloser Eleganz sowie über einen Roof Top Pool mit Bar verfügen, von der aus Gäste von der Dämmerung bis zum Morgengrauen einen atemberaubenden Blick auf den Irrawaddy-Fluss genießen können.

Ein erfahrenes kulinarisches Team kreiert

am Wochenende, Sonntagsbrunches und intime Abendessen mit einem Farm-to-table Konzept, bei dem Produkte von lokalen Produzenten verwendet werden. Das elegante, zeitgemäße chinesische Restaurant wird die kantonesische Küche in Rangun unter der Leitung von Spitzenköchen aus Hongkong auf ein neues Niveau heben – erfahrene Sommeliers sorgen für die passende Spitzenwein-Begleitung. Die Classic Bar & Cigar Lounge wird mit ihrer kuratierten Auswahl an feinsten kubanischen Zigarren, einem Rum- und Malt Whiskey-Menü und maßgeschneiderten Cocktails zum Paradies für Zigarrenliebhaber werden, der perfekte Ort zum Entspannen nach einem anstrengenden Tag.



im neuen The Heritage Hotel Kempinski köstliche lokale, asiatische und international geprägte Gerichte sowie Neuinterpretationen regionaler Rezepte. Ergänzt werden diese Gerichte durch eine beeindruckende Getränkekarte mit originellen und klassischen Cocktails in den verschiedenen Restaurants und Bars des Hotels. Die Brasserie serviert ein Frühstücksbuffet, elegantes Mittagessen, High Tea

Fotos: Kempinski Hotels

The Heritage Hotel Kempinski Yangon
14 Strand Road
Kyauktada Township
Yangon
Myanmar
Tel.: +(95) 1 230 7900
www.kempinski.com



collection hotels. Ein prächtiger – früher offener und jetzt überdachter – Innenhof mit Galerien zu den Wohnbereichen besticht den Besucher sogleich mit seiner mittelalterlichen Pracht. Ganz darauf abgestimmt sind auch die üppigen Zimmer, die keine Wünsche offen lassen.

Eine gut sortierte Bar und sehr distinguierte Ober sind zum Willkommenstrunk bereit. Hier gibt es noch den Barpianisten der alten Schule, der den Aufenthalt in der Bar unterhaltsamer werden lässt.

Gerne hätte wir aus dem mit viel Eigenlob gepriesenen Restaurant „Terrazza Danieli“ Gutes berichtet. Aber dazu gab es leider keinen Anlass. Das bestellte recht trockene Lammkarree mit eingesteckten Dekorationsknöchelchen nahm uns die Lust auf's Essen.



Die Bar in Danieli

Aber: Im Restaurant auf dem Dach gibt es auch das Frühstück: tolles Buffet, perfekter Service und ein grandioser Blick über die Bucht - anschließender Prosecco auf der Terrasse inbegriffen. Balsam pur für Leib und Seele und eine perfekte Vorbereitung für lange Streifzüge durch das „Museum Venedig“.

Ein Venedig-Besuch im November ist auf jeden Fall empfehlenswert.

Fotos: Bruno Gerding

www.venezianica.it/de

Venedig im November

Bruno Gerding

Die grandiose Ausstellung „Treasures from the wreck of the Unbelievable“ mit Werken des genialen und zugleich höchst umstrittenen Damian Hirst, im Palazzo Grassi, neben der Kirche Santa Maria della Salute mit ihrer imposanten Kuppel, werden seine teilweise gigantischen Skulpturen eindrucksvoll präsentiert.

Sehenswert, überwältigend – kein Foto kann den Zauber und die großartige Gestaltung so vermitteln wie der staunende Besucher sie vor Ort in diesem einzigartigen Museum erfährt.

Die Biennale Venedig, eine der größten

und regelmäßig wiederkehrenden Kunstausstellungen der Welt, dauert noch an. Und so laufen wir immer wieder auch an vielen Objekten im öffentlichen Raum vorbei.

Für Besucher der Ausstellung empfehlen wir das Luxus-Hotel Danieli, nicht nur weil auch James Bond dort gewohnt, geliebt und gekämpft hat. Es stellt sich selbst dar als „opulentes Hotel“ mit „erlesenen Zimmern und Suiten“, verteilt auf drei Bauteile, gelegen direkt neben dem Dogenplatz und mit einem unvergleichbaren Panoramablick auf die Lagune.

Nur wenige Schritte vom San Marco-Platz und direkt neben dem Dogenpalast liegt dieses Hotel. Es gehört zu den luxury



und festgelegten Zeitplan für Unternehmungen. Ein eigener Koch, Butler und Zimmerservice machen das Freiheitskonzept der Morukuru Family komplett und bieten einen einmaligen Rückzugsort, um sich von der Schönheit Südafrikas verzaubern zu lassen. Egal ob Entspannung, Abenteuer oder einfach nur Zeit mit der Familie verbringen, hier wird jeder Moment zu einer eindrucksvollen Urlaubserinnerung.

Das Camp besteht aus drei luxuriösen Häusern, die alle exklusiv buchbar sind.

Das malariafreie Madikwe Game Reserve liegt in der nördlichen Provinz Südafrikas an der Grenze zu Botswana. Es ist eines der jüngsten und mit 75.000 Hektar eines der größten Wildreservate in Südafrika und idealer Ausgangspunkt für Safaris. Mehr als 12.000 Tiere sind hier beheimatet, darunter sämtliche Großwildarten, einschließlich Breit- und Spitzmaul-Nashörnern, Büffel, Giraffen, Zebras und einer Vielzahl an Antilopen.

Südafrikanischer Luxus

Die Freiheit das zu tun, was man möchte

Safaris im afrikanischen Busch stehen bei vielen Urlaubern ganz oben auf der Reiseliste. Einmal im Leben die Big 5 erleben, den Tieren ganz nah sein und im Einklang mit der Natur leben. Warum den Traum nicht wahr werden lassen? Wer denkt, dass Familie, Kinder und Freunde nicht mit diesem Traum vereinbar sind, sollte nun umdenken. Denn die Morukuru Family bietet genau diese Vereinbarkeit von Zeit mit der Familie und dem unvergesslichen Aufenthalt in einer der schönsten Wildreservate Südafrikas.

Das Konzept ist einzigartig und lässt Gästen den Freiraum selbst zu entscheiden, wie sie ihren Urlaub verbringen möchten. „Was immer du willst, wann immer du



willst“ heißt das Motto. Hier richten sich Gäste nicht nach einem festen Programm

Die Kollektion von Morukuru Family bietet Gästen „ein Zuhause bei Freunden“ an den schönsten Orten im äußersten Süden des afrikanischen Kontinents. In diesem außergewöhnlichen Wohlfühlparadies im wilden Herzen Afrikas schätzen Gäste die besonderen Momente der Freiheit fernab von Hektik und Stress.

Fotos: Morukuru Family



Weitere Informationen über Morukuru:
www.little-lobster.com/de/product-details/Morukuru-Family

Das 22. Rheingau Gourmet & Wein Festival 2018 – aromatisch wie nie

Das Rheingau Gourmet & Weinfestival bietet zum 22. Mal Verwöhnmomente die, zu versäumen für Gourmets ein unverzeihlicher Faux pas sind. Spannende würzige Koch-Shows, Workshops, Trends und Raritätengalas, das Rheingau Gourmet & Wein Festival startet in die nächste Runde und überrascht vom 22. Februar bis 11. März 2018 mit berühmten Kochstars und Winzern aus den Top Rankings.



Simon Stinal

Zum ersten Mal fliegt für das Festival Küchenchef Anuraag Ramkalawon, Küchenchef des Essque Zalu Zanzibar, aus Tansania ein, um zusammen mit Simon Stinal, Chefkoch im Kronenschlösschen, den Gästen ein anspruchsvolles vier Gänge Fisch-Menu „Zanzibar-Style“ zu zaubern. Gewürzt und aromatisiert mit Kräutern und Gemüse aus seiner Heimat. Das wird ein exotisches Geschmackserlebnis der Extraklasse.



Anuraag Ramkalawon



2-Sterne-Koch Tristan Brandt, aus dem OPUS V in Mannheim, Trendsetter unter den jungen Chefs, bittet „Die berühmten WINE LADIES“ alles internationale Top-Winzerinnen, ihre besten Weine als Begleitung zu seinem Menu zu servieren.



Tristan Brandt

Andreas Döllner aus Golling/Salzburg steht an der Spitze der österreichischen Koch-Elite, er nennt sein Galadinner „Genusswelten“.

Thoru Nakamura** („Koch des Jahres“) stimmt sein Gourmetmenü auf die Weine von Avignonesi ein, die von der Inhaberin persönlich präsentiert werden.

Der südafrikanische Star Reuben Riffel hat seine Restaurants „Reuben’s“ mittlerweile in Paarl, Robertson und Kapstadt. Beim Festival kocht er zu Rot- und Weißweinen aus Südafrika.

L’Art de Vivre schickt bei seinem Galadinner gleich drei Kochstars, Jörg Sackmann** (Baiersbronn), Gerhard Wieser** (Südtirol) und Martin Fauster* (Königshof München), ins Rennen.

Das vegane Dinner mit Andreas Krolik** vermittelt Eindrücke in den unaufhaltsamen neuen Trend.



Andreas Krolik

Vineet Bhatia*, das weltweit bekannte Gesicht der „Indian Cuisine“, ist ebenfalls wieder dabei. Es gibt ein Galadinner und zwei seiner Lieblingsgerichte bei Koch-Demonstrationen zum Nachkochen.

Die besten Weingüter Israels stehen beim Gala-Dinner Israel am 28. Februar 2018 im Mittelpunkt. Gal Ben Moshe, in Israel geboren, begleitet mit seinen Kochkünsten TOP-Weine seines Heimatlandes.

Weltklasse-Köche wie Klaus Erfort*** und Christian Bau*** verwöhnen die Gäste mit ihrer raffinierten Küche und unnachahmlichen Kreationen.



Klaus Erfort

Ein weiteres Highlight des Festivals ist die Veranstaltung „S.Pellegrino Young Chef Award“ am 03. März 2018, bei der die drei Finalisten 2017 zusammen mit dem Gewinner des Vorjahres (2016) das Menu kochen.

Neben hervorragenden Wein-Veranstaltungen gibt es dieses Jahr zum ersten Mal eine Whisky Masterclass am 25. Februar, bei der sehr rare und wertvolle Whiskies aus Taiwan verkostet werden. Die Kavalan Marke erhielt für ihre Whiskies große Auszeichnungen, u. a. für ihren Premium Whisky, der zum „Best World Wide Whisky“ gekürt wurde.

Sehr gefragt sind, wie in jedem Jahr, die Raritätendinner und -Verkostungen, wie zum Beispiel das Dinner „Die 18 besten deutschen Sekte“, das Sternekoch Andreas Käppele* mit seinen raffinierten Gerichten begleitet.

Für jeden Geschmack und Geldbeutel ist beim Rheingau Gourmet & Wein Festival etwas dabei. So kann man zum Beispiel schon ab 48 € bei einer Koch-Demonstration den Sterneköchen über die Schulter schauen und kleine Kostproben genießen, oder sich ab 140 € von einem Mittagessen der Extraklasse verwöhnen lassen. Diverse Festival-Arrangements mit ausgewählten Veranstaltungen werden mit Übernachtungen im Hotel Kronenschlösschen angeboten.

Fotos: Rheingau Gourmet & Wein Festival, Simon Stirnal, Andrew Morgan, Klaus Lensler, Wonge Bergmann für Tiger und Palmen GmbH, Klaus Erfort

Tickets erhältlich unter
Tel.: +49 (0)6723 640
E-Mail: info@kronenschloesschen.de
www.rheingau-gourmet-festival.de



Rein. Natürlich. Nachhaltig.

Oona – Echter Schweizer Alpen Kaviar

Das Tropenhaus Frutigen öffnete 2011 ein neues Kapitel in der Geschichte der Delikatessen: feinsten Kaviar von Sibirischen Stören aus der Schweiz. Mit viel Passion, Geduld und Sorgfalt wurde etwas Einmaliges geschaffen – der „Echte Schweizer Alpen Kaviar“, aus den Berner Alpen.

Wie das Tropenhaus Frutigen tropisches Ambiente, Fischzucht und alpine Umgebung kombiniert, ist weltweit einzigartig. Beispielhaft setzt es dabei auf geschlossene, ressourcensparende Stoffkreisläufe und erneuerbare Energien.

zige, das Aussergewöhnliche. Der Name lässt die Perfektion jedes Kaviar-Korns erahnen und steht für reinen Genuss.

Fischaufzucht und Kaviarproduktion: natürlich – nachhaltig – feinstes Handwerk

Die Sibirischen Störe schwimmen in reinem, natürlich warmem Bergwasser. Optimale und modernste Haltungsbedingungen sowie Nachhaltigkeit genießen hierbei oberste Priorität. Die ausschliesslich durch Handarbeit geprägte Verarbeitung findet vor Ort statt und garantiert



Oona Kaviar ist nur mit reinem Salz veredelt, denn Nachhaltigkeit, Reinheit und die Hervorhebung feinsten Geschmacksnuancen stehen im Vordergrund. Oona Kaviar zeichnet sich durch seinen unverkennbaren Charakter aus.

Der Bestseller: Oona Caviar N°103 – traditionnel

Die Reinheit dieses Kaviars kommt besonders zur Geltung. Mit einem Salzanteil von maximal 3.5 Prozent ist er leicht gesalzen und entwickelt sein nussiges, charaktervolles Aroma bestens. Zudem zeichnen die homogene Farbgebung und das runde Korn diesen Kaviar aus.

Bestellen unter:
www.luma-delikatessen.com/de/catalog/kaviar/

Fotos: Oona Caviar

Tropenhaus Frutigen
CH - 3714 Frutigen
Tel: +41 33 672 11 47
E-Mail: sales@oona-caviar.ch
www.oona-caviar.ch

Es ruft in Erinnerung, dass dort, wo es heute steht, einst tatsächlich ein tropisches Klima herrschte: 250 bis 300 Millionen Jahre ist das her, und so lange schon gibt es auch den Dinosaurier unter den Fischen: den Stör, der im Tropenhaus Frutigen gezüchtet wird und von dem der einzige echte Schweizer Kaviar stammt. Heute tummeln sich rund 80'000 Störe in den Zuchtbecken.

Der erste Schweizer Kaviar trägt den ausgesuchten Namen „Oona“. Abgeleitet aus dem Keltischen steht „Oona“ für das Ein-

einen raschen Prozess vom Fisch in die Dose. Der Fokus der Kaviarqualität liegt bewusst auf Frische. Ziel ist es, ehrlichen, authentischen und möglichst kurz gelagerten Kaviar herzustellen; ohne jegliche Zusätze und Konservierungsstoffe. Als einer der wenigen Kaviarproduzenten, die auf den Zusatzstoff Borax verzichten, produziert Oona Kaviar mit filigraner Haut, angenehm zarter Konsistenz und feinem Schmelz. Nur so kann sich sein nussiges Aroma und der leise Hauch von jungem Grün bestens entfalten.





Le Val d'Or



Johann Lafer

„Le Val d'Or“ verwöhnt wieder seine Gäste mit neuer Küchenbesetzung

Nach sechsmonatiger Umbauphase ist das Gourmet-Restaurant „Le Val d'Or“ auf der Stromburg endlich wieder geöffnet. Auf 30 komfortablen Plätzen können die Gäste in stilvollem, modern designtem Ambiente den charmanten und herzlichen Service von Gastgeberin Silvia Lafer, Maître Garis Suwara und des gesamten Val-d'Or-Teams erleben.

Die Philosophie, die in der neuen Speisekarte umgesetzt wurde, will mit der gewohnten Perfektion den Gästen kulinarisch nur das absolut Beste bieten. Dabei schöpfen die Köche aus der riesigen Vielfalt der Produkte in der Region Mittelrhein-Hunsrück-Nahe, kombinieren diese mit internationalen Akzenten und Techniken und setzen dies mit eigenen nachhaltigen Produkten, ob aus dem eigenen Kräutergarten oder in der freien Natur gesammelt, kunstvoll in Szene. Bitte stets frühzeitig reservieren!

Das „Le Val d'Or“ war bislang mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten im Guide Gault Millau ausgezeichnet. Das Stromburg-Team wurde jetzt mit Spitzenköchen neu aufgestellt, damit dieses Niveau gehalten oder sogar noch gesteigert werden kann:

Marcus Noack (39) war bereits 2015 als Leiter der Kochschule für Johann Lafer tätig. Seit Jahresanfang zeichnet er als

Kulinarischer Leiter und „Chef de Cuisine Le Val d'Or“ verantwortlich für das gesamtkulinarische Konzept der Lafer-Restaurants. Er verfügt über wertvolle Erfahrungen aus Spitzenhäusern wie das Quay Restaurant von Peter Gilmore; Brenners Park Hotel mit Andreas Krolik und Paul Stradner, „L'Enclume“ von Simon Rogan sowie das Gourmetrestaurant Überfahrt von Christian Jürgens.

Als „Senior Sous Chef“ fürs „Le Val d'Or“ fungiert Canan Drebert (32), die mehr als vier Jahre als rechte Hand von Zwei-Sterne-Koch Paul Stradner in Brenners Park Hotel gearbeitet hat. Sie bringt zudem

Erfahrungen aus der Villa Rothschild von Christoph Rainer sowie aus dem Gourmetrestaurant Lerbach von Nils Henkel mit.

Fotos: Anne Wantia, Marcus Noack, Canan Drebert

Le Val d'Or Restaurant GmbH & Co. KG
in Johann Lafers Stromburg
55442 Stromberg
Tel.: +49 67 24 - 93 10-0
Fax: +49 67 24 - 93 10-90
E-Mail: stromburghotel@johannlafer.de
www.lafer.de/die-stromburg/die-restaurants/le-val-dor/



Marcus Noack



Canan Drebert

Binzer Neujahrskonzert mit Barbara Helfgott & Rondo Vienna

Mit Wiener Schmähs ins neue Jahr

Der Himmel hängt voller Geigen, wenn Barbara Helfgott mit ihrem Damen-Ensemble Rondo Vienna zum Neujahrskonzert am 5. Januar 2018 um 20 Uhr in den Binzer Kurhaus-Saal einlädt. In ihrem musikalischen Gepäck haben sie klassische und traditionelle Wiener Melodien. Doch neben diesem echt bunten und (mo)zarten „Strauss“ werden sie das Publikum auch mit modernen Arrangements und Adaptionen bekannter Hits überraschen.

„Mehr möchte ich aber noch nicht veraten“, sagt Barbara Helfgott, künstlerische Leiterin, Soloeigerin und Sängerin. Mit ihrem Ensemble ist sie auch Tänzerin zwischen klassischer und moderner Musik. Das Konzert wird sie mit charmantem „Wiener Schmähs“ moderieren und Geschichten über die Komponisten und ihre Musik zum Besten geben, Improvisationen inklusive. Auf ihre ganz spezielle Art wünscht sie den Insulanern, ihren Gästen und Musikfreunden: „Guat’s neichs Joah!“

Dass Rügen eine Insel der Romantiker ist, sei ihr bekannt. Erstaunt war sie jedoch, als sie erfuhr, dass die Pianistin und Komponistin Clara Schumann im Jahre 1855 zu einem Konzert nach Bergen auf Rügen reiste - im März mit einem Pferdeschlitten über den vereisten Strelasund. „Die Insel Rügen ist für uns eine Premiere. Und unsere Anreise wird bestimmt bequemer als die von Clara Schumann“, sagt Barbara Helfgott und lacht: „Aber ein Pferdeschlitten wäre auch nicht schlecht.“ Sie freue sich auf die Winterstimmung auf Deutschlands größter Insel und sei gespannt, wie das Wetter wohl wird. Die Insel kenne sie bislang nur von Bildern, auch den Kurhaus-Saal. Der habe bei ihr schon aus der Ferne Begeisterung ausgelöst. „Es ist ein wunderschöner Saal, ein tolles Ambiente.“ Natürlich werde sie



Barbara Helfgott

Rügener Fisch probieren. „Ich liebe Fisch und auch Meeresfrüchte aller Art.“ Nur vor Konzerten esse sie nichts. „Mit vollem Magen auf die Bühne? Das geht nicht.“

Barbara Helfgott wurde in der Nähe von Wien geboren und konnte Violine spielen, bevor sie lesen und schreiben lernte. Mit zehn Jahren gewann sie ihren ersten Wettbewerb „Jugend musiziert“ und wurde in die Begabtenklasse an der Musikuniversität in Wien angenommen.

2007 gewann Barbara Helfgott mit ihrem Ensemble Rondo Vienna den Austrian Show Award. Den Preis gab es für ein grandioses Geigenkonzert im Rock-Pop-Stil.

Auch beim Neujahrskonzert im Ostseebad Binz werden sich Barbara Helfgott und Rondo Vienna „von ihrer besten Saite“ zeigen und versprechen einen unvergesslichen Abend. „Küss die Hand, gnä’ Frau!“

Foto: Alexandra Thompson

Gemeinde Ostseebad Binz
Der Bürgermeister
Eigenbetrieb Kurverwaltung
Heinrich-Heine-Strasse 7
18609 Ostseebad Binz
Tel.: +49 (0)38393-148 148
Fax: +49 (0)38393-148 145
info@ostseebad-binz.de

Bangkok

Glückwunsch an die Sühning Brüder

Matthias und Thomas Sühning kochen sich in die Weltelite der besten Chefs.



Thomas und Matthias Sühning

Nach nur 18 Monaten im eigenen Restaurant haben die Zwillinge ihren ersten Stern verliehen bekommen. Das war zu erwarten und ist mehr als verdient. Schon kurz nach der Eröffnung wurde ihr Restaurant als die beste Neugründung in Bangkok ausgezeichnet. Seit neun Jahren kochen die beiden Deutschen in den Gourmettempeln Asiens. Vor der Selbstständigkeit arbeiteten sie in den Restaurants die in der TOP 50 Liste in Asien zu finden sind. Wir prognostizieren, dass die beiden Sühning Brothers auch bald Clubmitglieder sind!



Das nächste Highlight ist programmiert, noch vor Weihnachten ist aus Brügge Geert de Mangeleer, 3 Sternechef im Restaurant Jan Hertog, im Sühning. Die Menus von den

Dreien werden Gaumen und Zunge der Gourmets in Bangkok begeistern.

Die im März 2018 stattfindende Neubewertung asiatischer Restaurants und Köche wird für die Sühnings ein spannender Wettbewerb bei dem sie garantiert nicht schlecht abschneiden werden.

Foto: Klaus Lenser, Gert De Mangeleer

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

Schwedische Natur senkt den Stresslevel um 70 Prozent

Die schwedische Natur hilft, den Stresslevel zu senken, laut einer aktuellen Fallstudie. Fünf Testpersonen, die alle einen besonders stressigen Beruf haben, verbrachten 72 Stunden in Hütten aus Glas auf einer einsamen Insel, um die schwedische Natur ganz nah zu erleben. „Der Stresslevel der Testpersonen ist dabei um fast 70 Prozent gesunken“, erklärt Walter Osika, Stressforscher und Außerordentlicher Professor am Karolinska Institut in Stockholm.

Schweden liegt beim internationalen Ranking der Lebensqualität weit oben. Nun wurde bestätigt, dass der naturnahe Lebensstil der Schweden einen wesentlichen Teil dazu beiträgt. Visit Sweden und namhafte Stressforscher führten eine Studie durch, wie sich das Leben in der schwedischen Natur auf die Gesundheit auswirkte. Dafür tauschten fünf Personen mit einigen der weltweit stressigsten Jobs ihr hektisches urbanes Leben 72 Stunden lang gegen ein naturnahes Leben in Dalsland, Westschweden. Zu den Teilnehmern zählten u. a. eine deutsche Polizistin, ein französischer Taxifahrer und



Inmitten der Natur die Glashütte in Dalsland



Steffi Tauscher

ein britischer Journalist, die während der Untersuchung in eigens angefertigten Glashütten wohnten und sich dort typisch schwedischen Outdoor-Aktivitäten widmeten wie Angeln, Schwimmen und Kochen im Freien.

Jeder Teilnehmer wohnte in einer eigenen Hütte aus Glas, um der Natur rund um die Uhr so nahe wie möglich zu sein. Nach 72

Stunden war der systolische Blutdruck bei jedem Teilnehmer signifikant gesunken. Darüber hinaus wiesen sie allesamt einen niedrigeren Puls auf sowie eine Zunahme an Kreativität und Wohlbefinden.

Für die Teilnehmerin Steffi Tauscher, Polizeibeamtin aus München, war es eine sehr beeindruckende Erfahrung: „Selbst-gesammelte Pilze oder einen selbst ge-angelten Fisch über dem Lagerfeuer zu zubereiten klingt im ersten Moment nach Arbeit und Stress; tatsächlich ist es eine fast spirituelle Erfahrung so nah an der Natur zu sein. Ich hatte Zeit über mich und mein Leben nachzudenken. Dinge die ich aktuell tue zu hinterfragen; ganz ohne Ablenkung.“

Foto: Maja Flink, Jonas Ingman, Magnus Klang

Buchungsmöglichkeiten und weitere naturnahe Erlebnisse:
www.visitsweden.de/72hcabin

Kempinski lanciert das „Inspiring Meetings & Events“ Angebot

Veranstaltungsplanern wird ab sofort eine Auswahl an exklusiven Prämien und zusätzlichen Vorteilen offeriert, wenn sie sich für eines der weltweiten Kempinski Hotels als Veranstaltungsort entscheiden. Bei einer Buchung vor dem 31. Mai 2018 mit einer Aufenthaltsdauer bis zum Ende des Jahres 2018 können Meeting-Bucher zwei kostenfreie Vorteile auswählen, die am besten zu ihrer Veranstaltung passen. Zu den Optionen gehören unter anderem: 5% Gutschrift auf die gesamte Master-Rechnung, ein Begrüßungsempfang für alle Teilnehmer oder sogar eine permanente Kaffee- und Teestation während der gesamten Veranstaltungsdauer.



Bei einem Mindestbetrag von EUR 20'000,- erhält der Tagungsbuchende zusätzlich einen kostenlosen Flughafen-transfer vom und zum Hotel sowie ein Upgrade auf eine Suite für die Zeit der Veranstaltung. Als Dankeschön schenkt Kempinski dem Veranstalter zudem einen klassischen Schweizer Montblanc Kugelschreiber im Wert von 300 Euro.

Heute betreibt Kempinski einige der berühmtesten Hotels der Welt, wie das Hotel Adlon Kempinski Berlin, Emirates Palace in Abu Dhabi, Grand Kempinski Shanghai und Ciragan Palace Kempinski in Istanbul. Nach dem erfolgreichen 120-Jahre-Jubiläum in 2017 ist Kempinski bereit, mehrere neue, spannende Hotels im Jahr 2018 zu eröffnen.

Details unter: „Inspiring Meetings & Events“ finden sich im MICE-Bereich auf der Website des jeweiligen Hotels.

Foto: Kempinski Hotels

www.kempinski.com

Luxury Collection Hotels eröffnen 2018 „The Langley“ in Buckinghamshire



The Langley, Buckinghamshire, ein Luxury Collection Hotel

Der ehemalige Landsitz des Herzogs von Marlborough in der englischen Provinz Buckinghamshire wird Reisenden aus aller Welt ab Sommer 2018 das Schönste an typisch englischer Landschaft bieten, dazu ein luxuriöses Spa und das in Großbritannien renommierte Fitnessstudio von Matt Roberts.

Das exquisite Boutique-Hotel befindet sich im Langley Park Estate, rund 40 Autominuten vom Herzen Londons entfernt. Das Gelände erstreckt sich auf einer Fläche von rund 200 Hektar inmitten der idyllischen Landschaft von Buckinghamshire. The Langley besteht aus zwei Gebäuden, einem historischen Herrenhaus, das einst das ehemalige Anwesen des Herzogs von Marlborough war, und einem Gebäude aus dem 18. Jahrhundert, das unter Denkmalschutz steht und früher als Stallung und Brauhaus diente.

Dieses neue Hotel präsentiert die einzigartige Geschichte und das besondere Erbe des Anwesens.

Nach der sorgfältigen Restaurierung dieses wunderschönen Landsitzes wird The Langley eine fantastische Ergänzung des Luxury Collection Portfolios sein.

So finden sich im Einklang mit dem Erbe

des Hauses imposante Türen und barocke offene Kamine auf dem gesamten Besitz. Die Inneneinrichtung des Hotels bringt die Geschichte des Gebäudes mit zeitgenössischem Luxus in Einklang und bietet eine Reihe von individuellen, für das Haus maßgeschneiderten Designmerkmalen. Die Zimmer und Suiten sind mit eleganten, freistehenden Badewannen im viktorianischen Stil ausgestattet; großzügige Fenster geben den Blick ins Grüne und auf den See frei. Gegenüber dem Eingang des Haupthauses befindet sich das Brewhouse – ein unter Denkmalschutz stehendes Nebengebäude, wo die einstigen Besitzer nach traditionellen Methoden ihr eigenes Hausbier brauten. Heute sind dort weitere, individuell eingerichtete Gästezimmer untergebracht. Für Gourmets wird das The Langley die erste Adresse, wenn es um Gaumenfreuden geht. Unter anderem gibt es beispielsweise eine kleine Bar bestückt mit feinstem Cognac und Zigarren und ein Signature-Restaurant. English Afternoon Tea wird im Salon des Hotels oder im rückseitigen Innenhof, mit Ausblick auf den See, serviert.

Foto: The Langley, Buckinghamshire

Weitere Informationen unter
www.thelangley.com

Afternoon Tea

100-jährige Tradition in der „The Rosebery“ Lounge im Mandarin Oriental, London

Die englische Tea Time – nichts könnte britischer sein. Die Teekultur der Insel ist in der ganzen Welt legendär und das, obwohl in UK gar kein Tee angebaut wird. In der legendären Rosebery Lounge im Mandarin Oriental Hyde Park, London wird der Afternoon Tea seit rund 100 Jahren wahrhaft königlich zelebriert. Die Lounge ist nach Lord Rosebery benannt und ist bereits seit den 1920er Jahren einer der legendärsten Teesalons im Nobelviertel Knightsbridge. Bei der Neugestaltung 2014 wurden die viktorianischen Ursprünge der Lounge beibehalten und von G&A Designs mit einem zeitgenössischen Touch versehen.

Unter der Ägide des Tea Masters werden im The Rosebery feinste, rare oder auch sogar limitierte Tees aus aller Welt wie Nepal Spring White, Matcha Tee aus Japan, Alishan Oolong aus Taiwan, Raw Mini Tuo Cha Sheng Puer aus Yunnan China gereicht sowie speziell für Mandarin Oriental gemischte Kreationen, wie der Oriental Afternoon Blend, Golden Monkey aus China oder auch Kräuter & Detox Tees wie ein Ginseng & Goji Tee.

Aber nicht nur die Teeauswahl ist exzeptionell, sondern auch die feinsten Köstlichkeiten: Es werden nicht einfach normale Gurken-Sandwiches gereicht, die Sandwiches sind wahre Feinschmecker-Kreationen mit z.B. bei Niedrigtemperatur gegartem Bio-Huhn mit Trompetenpilzen und schwarzem Trüffel, Lachs-Tartar mit Estragon und Granny Smith Püree oder Taschen- und Flusskrebse verfeinert mit Curry und Koriander Mayonnaise. Zu den hausgemachten Scones wird natürlich auch hausgemachte Rosenblütenmarmelade gereicht und die von den Meister Patissiers des Hotel liebevoll handfertige Pâtisserie wie Schokoküchlein mit Tonkabohnen, Mint und Zitronen Chiffon Röllchen oder auch St. Honore Cappuccino Pralinen serviert.



„The Rosebery“ Lounge

Und wenn es kein Tee sein soll locken verführerische Alternativen: „The Rosebery Lounge Champagne Afternoon Tea“, „The Rosebery Lounge Beer Afternoon Tea“ oder auch ein „The Rosebery Lounge Sake Afternoon Tea“. Auch kleine Ladies & Gentlemen fühlen sich mit der „The Rosebery Lounge Mini Afternoon Tea“ bereits wie große Kings & Queens.

Das Mandarin Oriental Hyde Park in London, erbaut 1889, verbindet in seinem prunkvollen historischen Gebäude traditionellen Charme mit zeitgenössischen Restaurants, luxuriösen Gästezimmern und acht Suiten. Die einmalige Lage des 5-Sterne Luxushotels bietet einen traumhaften Blick auf Londons schönsten königlichen Park, den Hyde Park, und auf Londons exklusives Einkaufsviertel Knightsbridge.

Foto: Mandarin Oriental Hotel Group

Mandarin Oriental Hyde Park
66 Knightsbridge
London SW1X 7LA
Großbritannien
Tel.: +44 20 7235 2000
E-Mail: molon-info@mohg.com
www.mandarinoriental.de/london/

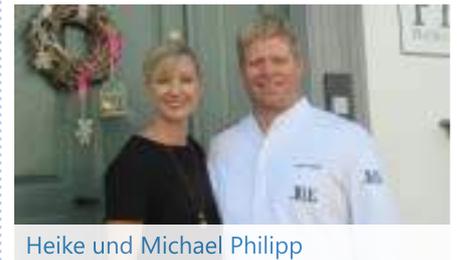
Koch- und Genussabende:

Feierliches Weihnachts-Menü und All Time Klassiker

Kommen Sie den Küchengeheimnissen der Profiköche auf die Spur und schauen Sie dem Sternekoch Michael Philipp und seinem Team über die Schulter.

Bei den Koch- und Genussabenden erfahren und erlernen Sie vieles über die Kunst der Zubereitung und Darbietung von Gourmet-Menüs.

Kochen mit Gleichgesinnten in der professionellen Küche mit modernsten Geräten unter Anleitung von Michael Philipp und „Selbstgekochtes“ in netter Runde im festlichen Ambiente des Restaurants genießen. Dipl.-Sommelière Heike Philipp begleitet den Abend mit feinen Weinen aus ihrem Keller.



Heike und Michael Philipp

Der Koch- und Genussabend beginnt um 18.30 Uhr mit einem gemeinsamen Aperitif und dauert ca. 4-5 Stunden. Die Teilnahmegebühr von 198 € beinhaltet alle Zutaten und Getränke sowie die Rezepte des zubereiteten Menüs.

Mittwoch, 13. Dezember 2017

Sterneküche für zu Hause
„Feierliches Weihnachts-Menü“

Donnerstag, 22. Februar 2018

Sterneküche für zu Hause
„All time Klassiker: Fisch, Fleisch, Pasta“

Foto: Anne Wantia

Restaurant Philipp
Hauptstr. 12
97286 Sommerhausen
Telefon: 09333 1406
E-Mail: info@restaurant-philipp.de
www.restaurant-philipp.de

Hamburg at its best

Neues Luxushotel The Fontenay setzt auf lokale Kooperationspartner

Eine Hommage an die Hansestadt und ein Hotel für Hamburger – naheliegender, dass in dem neu entstehenden The Fontenay in beeindruckender Alsterlage viele Hamburger Produkte ihren neuen Bestimmungsort finden werden. „Es ist wunderbar, dass die Hansestadt über so hochwertige Firmen verfügt, die nicht nur bei den Einwohnern, sondern auch international großen Anklang finden. Für uns war es eine logische Konsequenz, dass wir das The Fontenay mit diesen schönen Objekten ausstatten, um unseren Gästen ein authentisches Hamburg-Gefühl zu vermitteln“, so der geschäftsführende Direktor Thies Sponholz.



The Fontenay Atrium

An erster Stelle ist das Architekturbüro rund um den Fontenay-Architekten Jan Störmer zu nennen, der für die visionäre und organische Architektur mit drei ineinander verschliffenen Kreisen verantwortlich zeichnet. Zurückhaltende Ele-

ganz mit einzigartigen Blickachsen auf die Alster prägen die Park- und Innenhof-



The Fontenay, Deluxe Suite

gestaltung durch WES LandschaftsArchitektur, Hamburg. Auf den drei großzügig geschnittenen Terrassen und auf den privaten Balkonen lassen sich die Gäste in die bequemen Outdoor-Möbel von Garpa sinken.

Im Inneren des Hotels befindet sich eine exklusive MS EUROPA 2 Suite. Gemeinsam mit Hapag-Lloyd Cruises wurde eine 72 m² große Suite in der zweiten Etage des The Fontenay ganz dem Design des legeren Luxusschiffes nachempfunden. Gleich beim Check-in stoßen die Hotelgäste auf die hochwertigen Schreibgeräte und Unterlagen des 111 Jahre alten Hamburger Traditionsunternehmens Montblanc und in der Bar und in der Alstersuite erklingen die Töne von zwei Flügeln aus dem Hause Steinway & Sons. Die Verkaufsabteilung des The Fontenay

wurde dankenswerterweise mit Anzügen und Kostümen von JOOP! ausgestattet – hanseatische Eleganz aus der unmittelbaren Nachbarschaft des Hotels. Gäste, die durch Hamburg radeln möchten, können von den Fahrrädern der Firma Two Wheels Good Gebrauch machen. Für Ausflüge in die Elbphilharmonie bezieht das The Fontenay unter anderem über ProArte – Klassik für Hamburg Karten für ausgewählte Konzerte.

Auch die Chefköche Stefan Wilke und Cornelius Speinle sowie F&B Manager Jan Fischer haben ihre Fühler nach Hamburger Partnern ausgestreckt. „Wir sind stolz darauf dass wir so engagierte Hamburger Unternehmen als Partner gewinnen konnten!“

Nach mehrfachen Verschiebungen ist die Hotelöffnung jetzt für Mitte Januar 2018 geplant.

Foto: The Fontenay Hamburg

THE FONTENAY Hamburg
Fontenay 10
20354 Hamburg
Telefon: +49 (0)40 605 6 605-0
E-Mail: info@thefontenay.de
www.thefontenay.de

Ciel Bleu ist – laut ‚Lekker 500-Liste‘ für 2018 – das beste Restaurant in Amsterdam und zugleich die Nummer drei unter den 500 Spitzenrestaurants der Niederlande



Onno Kokmeijer (r.) und Arjan Speelman

In der soeben veröffentlichten 40. Ausgabe des kulinarischen Führers „Lekker 500“ rangiert das 2-Sterne-Restaurant Ciel Bleu im Hotel Okura Amsterdam unter den „Top 3 der Niederlande“. Es ist zugleich das beste Restaurant in der Metropole. Das ebenfalls im Okura Hotel gelegene Yamazato Restaurant (japanische Küche, ein Michelin-Stern) liegt auf Platz 44.

Onno Kokmeijer, der Chefkoch und Geschäftsführer des Ciel Bleu, zeigte sich hocherfreut über die prestigeträchtige Bewertung: „Die diesjährige Rangliste ist eine großartige Anerkennung für die Bemühungen unseres Teams. Wir sind sehr stolz und fühlen uns geehrt.“

„Lekker“ ist ein kulinarisches Magazin

und ein unabhängiger Restaurantführer, der jedes Jahr die 500 besten Restaurants der Niederlande listet. Für deren Bewertung liegen jeweils 60 Kriterien zu Grunde, etwa die Zusammensetzung der Menüs oder die Qualität der Produkte und Gerichte. Auch die Präsentation der Speisen, die Gastfreundschaft des Personals, die Weinliste und auf das Menu abgestimmte Weinvorschläge werden begutachtet.

Die Lekker-Jury kommentierte den dritten Platz für das Ciel Bleu unter allen Restaurants in den Niederlanden wie folgt: „Der Aufstieg dieses tadellosen Restaurants ist auffällig. Wir waren überwältigt von dem unglaublichen Menu.“

Den 2-Sterne Koch Onno Kokmeijer haben wir in der Ausgabe Gour-med 1/2 - 2017 ausführlich vorgestellt.

Das Yamazato besetzt mit Rang 44 den Spitzenplatz als bestes japanisches Restaurant in den Niederlanden. Die Jury beschrieb es als eine „außergewöhnliche Erfahrung; stets auch ein beeindruckendes Willkommen von den freundlichen, in Kimonos gekleideten japanischen Kellnerinnen, die Sie zu Ihrem Tisch führen“.

Auch die beiden weiteren Restaurants des Hotels wurden in die Bestenliste des niederländischen Restaurant-Führers aufgenommen: das Serre und das auf Teppanyaki-Gerichte spezialisierte Sazanka. Somit fanden alle Restaurants des Hotels Okura Eingang in den einflussreichen Führer.

Foto: Klaus Lenser

Okura Hotel Amsterdam
Ferdinand Bolstraat 333
NL - 1072 LH Amsterdam
Tel: +31 20 678 7450
www.okura.nl

Auf neuen Wegen: Das Fischers Fritz im Regent Berlin

Das Luxushotel Regent Berlin am Gendarmenmarkt präsentiert im Frühjahr 2018 sein Restaurant Fischers Fritz mit einem neuem Konzept. „Wir verraten noch nichts, aber so viel doch: Für unsere Gäste stecken wir 1,5 Millionen Euro in den Umbau der Hauptküche und in die Modernisierung des Restaurants“, freut sich General Manager Stefan Athmann.

Chef de Cuisine Christian Lohse verabschiedet sich nach über zehn Jahren aus dem Restaurant Fischers Fritz. Bis Ende des Jahres jedoch hält er die Stellung und wird auch für die Festmenüs an den Feiertagen verantwortlich sein. „Christian Lohse hat sich um das Restaurant und das Hotel sehr verdient gemacht. Mit seiner Kreativität und seinem Einsatz hat er die zwei Sterne Küche wieder nach Berlin geholt und das Fischers Fritz zu einem Treffpunkt für Genießer gemacht. Damit war er ein Wegbereiter und hat der kulinarischen Szene der Stadt einen großen Dienst erwiesen“, so General Manager Stefan Athmann.

Die Verdienste von Christian Lohse im „Fischers Fritz“ finden Sie in unserer Glosse „Der verlorene Koch“ auf der Seite 4, in der Gour-med 11/12 - 2015.

Die Hauptküche des Fischers Fritz, die bereits zu Four Seasons Zeiten vor über 20 Jahren eingebaut worden war, wird ab Januar 2018 grundlegend erneuert. Da während dieser Zeit keine Gäste bewirtet werden können, nutzt das Hotel die Chance gleichzeitig die Räume des Restaurants zu modernisieren.

Regent Berlin
Charlottenstraße 49
10117 Berlin

Tel.: +49 30 20 33 8

Fax: +49 30 20 33 61 19

E-Mail: reservation.berlin@

regenthotels.com

www.regenthotels.com/regent-berlin

www.fischersfritz-berlin.de

www.hotel4home.de

Kreuzfahrt Guide Awards 2017

Zweifache Auszeichnung für Hapag-Lloyd Cruises

Die besten Kreuzfahrtschiffe wurden am 9. November 2017 im Rahmen des neunten Kreuzfahrt Kongresses, dem jährlichen Branchentreff in Hamburg, mit dem Kreuzfahrt Guide Award 2017 ausgezeichnet. Zweifache Ehrung für Hapag-Lloyd Cruises: Die EUROPA 2

wurde zum fünften Mal für die gastronomische Qualität und das Expeditionsschiff BREMEN für das „Beste Routing“ ausgezeichnet. Karl J. Pojer, Vorsitzender der Geschäftsführung von Hapag-Lloyd Cruises, nahm die Preise von den Herausgebern des Guides, Uwe Bahn und Dr. Johannes Bohmann entgegen.

Als „Dauersieger“ bezeichnet die Jury die EUROPA 2, die zum fünften Mal in Folge für ihre gastronomische Vielfalt ausgezeichnet wurde. Besonders hervorgehoben wurden das Design der französischen Brasserie sowie die Speisenqualität und

Angebotsvielfalt des Buffetrestaurants Yacht Club - laut Jury aktuell das beste Buffet auf hoher See. Ausschlaggebend für den Sieg der BREMEN in der Kategorie „Bestes Routing“ war unter anderem eine Westpazifik-Expedition mit einem Premierenanlauf der Oki-Inseln.

Mit einem exklusiven Restaurantangebot auf Sternenniveau, einem besonders großen Raumangebot pro Passagier und einer außergewöhnlich hohen Anzahl an Crew-Mitgliedern steht die EUROPA 2 für höchste Standards in Komfort, Gastronomie und Servicekultur. Das moderne Luxussschiff verfügt über sieben Restaurants, darunter französische, italienische und asiatische Spezialitätenrestaurants sowie eine Sushi-Bar. Sechs Bars, unter anderem das Collins mit der größten Gin Auswahl auf See, ergänzen das Angebot.

Expeditionsreisen mit der BREMEN sind moderne Abenteuer, die Erlebnischarakter und Komfort miteinander verbinden. Regelmäßig nehmen die Expeditionsschiffe von Hapag-Lloyd Cruises Kurs auf Ziele abseits der üblichen Touristenpfade.

Foto: Hapag-Lloyd Cruises

www.hl-cruises.de



MS EUROPA 2

Jumeirah Vittaveli präsentiert die erste Eislaufbahn auf den Malediven Umweltfreundliches Winterwunderland wird im Dezember eröffnet

Jumeirah Vittaveli sorgt in dieser Weihnachtszeit für ein Novum auf den Malediven und eröffnet die erste Eislaufbahn der Destination. Die Bahn ermöglicht es Gästen, in ein eigenes kleines Winterwunderland einzutauchen, während sie von der tropischen Wärme umgeben sind.

Es ist ein einmaliges Erlebnis für Gäste, aus dem weißen Sand der Malediven in ein Paar Schlittschuhe zu schlüpfen, um über die glitzernde Eislaufbahn des Resorts zu schweben. Die Schlittschuhbahn wird kurz vor Weihnachten eröffnet und bringt noch mehr Magie in diese ohnehin schon zauberhafte Jahreszeit.

Bei dem Bestreben, Gäste fortwährend zu überraschen, hat das Management des Resorts einen Weg gefunden, Winterfreu-



den in ein tropisches Umfeld zu integrieren. Dabei wird die als Green Globe zertifizierte Unterkunft nach wie vor an dem Prinzip der Nachhaltigkeit festhalten.

Die Feiertage im Jumeirah Vittaveli werden in diesem Jahr unter dem Motto Karneval rund um die Welt gefeiert. Gäste genießen aufwendige Gala Dinner am

Samsara Beach, Live Bands und Tanzgruppen. An Weihnachten kommt der Weihnachtsmann zu Besuch und am 31. Dezember wird eine lebhaft Party mit DJ, Feuertänzern und Feuerwerk gefeiert.

Foto: Jumeirah Vittaveli

www.jumeirah.com



Leicht gebeizter Lachs mit Maracuja, Pumpernickel-Erde und getrockneten Aprikosen

Herzlichen Glückwunsch

Frank Marrenbach, CEO der Oetker Collection von Leading Hotels of the World ausgezeichnet

Die Vereinigung „Leading Hotels of the World“ hat Frank Marrenbach auf ihrer Jahrestagung in Cannes zur „Leading Legend“ ernannt. Der 50-Jährige zeigte sich hochofren über die Ehrung. Der Titel würdigt laut Marrenbach die Leistung sämtlicher Hoteliers der Oetker Collection über die vergangenen zehn Jahre.



V.l.n.r.: Ted Teng, Präsident von Leading Hotels of the World, Frank Marrenbach, CEO der Oetker Collection, Andrea Kracht, Eigentümer des Baur au Lac in Zürich und Vorsitzender von Leading Hotels of the World

Seit 2008 leitet Frank Marrenbach als CEO die Oetker Hotel Management Company mit Sitz in Baden-Baden. Er erweiterte das Portfolio der renommierten Sammlung mit großer Umsicht und setzte dabei auf die richtigen Hotels, wobei er den Fokus immer auf Qualität legte – statt auf Wachstum um des Wachstums willen. Frank Marrenbach ist ein wahrer Visionär, der innovative und kreative Wege geht, um Gästen das Beste zu präsentieren und Mitarbeiter bei ihrer Arbeit zu motivieren. Mit seiner Authentizität, seinem Engagement, seiner Hingabe und seiner Perfektion in der Kunst der unabhängigen Luxus-Hotellerie lebt Frank Marrenbach das Ethos von Leading Hotels of the World, was ihn zu einer echten ‚Leading Legend‘ macht.“

Foto: Oetker Collection

Brenners Park-Hotel & Spa & Villa Stephanie
Baden-Baden - Deutschland
www.oetkercollection.com

Palazzo Start in Berlin

Hans-Peter Wodarz & Kolja Kleeberg haben angerichtet, bis zum 4 März 2018 läuft die neue Show „Glanz & Gloria“ im Spiegelpalast.

Eine faszinierende Show, Artisten. Komiker und Entertainer sind Garanten für eine exklusive Dinner Show die seit 11 Jahren nicht nur in Berlin eine feste Fangemeinde hat.

Kolja Kleeberg, in Berlin seit vielen Jahren ein beliebter Gourmetkoch, hat das diesjährige 4 Gang Menu kreiert. Mit Lachs, Tomaten Consommé, Kalbsfilet und einer Tarte von Dulce de Leche (Milchkaramell-Creme).

Freuen Sie sich auf vergnügliche Stunden, in denen meisterhafte Kochkunst auf preisgekrönte Akrobatik trifft, erlebte Köstlichkeiten mit herzerfrischem Humor garniert werden und Momenten genießerischen Schwelgens spannungsgeladene Drahtseilakte folgen.

Abschalten und genießen ist das Motto. Die Palazzo Dinner Show findet außer in Berlin in den Städten Hamburg, Nürnberg, Stuttgart, Graz und Wien statt.

Fotos: palazzo.org
Produktionen GmbH

www.palazzo.org



Hans-Peter Wodarz und Kolja Kleeberg



Hotels und Restaurants in Deutschland Der Varta-Führer 2018

MairDumont
1368 Seiten, 29,99 Euro
ISBN: 978-3-829-73540-7

Der Varta-Führer gehört zu den wenigen unabhängigen Hotel- und Restaurantführern im Land. 1957 hatte die Buchausgabe Premiere und bis heute zählt der Varta-Führer zu den Marktführern in Deutschland. Alle Hotels und Restaurants des Varta-Führers sind auch über die täglich aktualisierte Website online abrufbar. Auf www.varta-guide.de können Übernachtungen gebucht und Tischreservierungen vorgenommen werden. Der Varta-Führer beschäftigt sich nicht ausschließlich mit der Spitzengastronomie und -hotellerie. Er dient allen, die gerne reisen und Wert auf gutes Schlafen und Essen legen als nützliches Nachschlagewerk.



Hotel- und Restaurantführer Michelin Deutschland 2018

Michelin
1176 Seiten, 29,95 Euro
ISBN: 978-2-067-22363-9

In diesem ausführlichen Hotel- und Restaurantführer von MICHELIN werden weit über tausend Hotels und Restaurants vorgestellt. Die Auswahl der besten Häuser in ganz Deutschland und allen Preiskategorien wird von einem erfahrenen Inspektoren-Team zusammengestellt. Sie prüfen das ganze Jahr hindurch kritisch Qualität und Leistung der bereits empfohlenen und der neu hinzukommenden Hotels und Restaurants. Über 5.800 Adressen – von Weinstuben über Landgasthöfe bis hin zu Spitzenrestaurants und Luxushotels. Zur besseren Orientierung sind außerdem viele Stadtpläne und ein Atlas, in dem alle erwähnten Orte verzeichnet sind, enthalten. Die Hinweise zur Benutzung sind auf Deutsch und Englisch beschrieben.



Roman einer Köchin Die Chefin

Marie NDiaye
Suhrkamp Verlag
333 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-518-42767-5

Eine Frau aus bescheidenen Verhältnissen kann schließlich ein Restaurant in Bordeaux eröffnen und wird mit einem Stern ausgezeichnet. Welche Künste hat sie in der Küche gelernt und neu interpretiert? Wie ist sie also zur berühmten Chefköchin geworden? Der Erzähler, langjähriger Mitarbeiter der Chefin und ihr in (vergeblicher) Liebe verbunden, berichtet von ihrem Leben – ihrem Charakter, ihren Lieben, ihrer Ausbildung, der Kunst der Kochkomposition, dem privaten wie öffentlichen Umgang –, indem er potentielle Fragen und Erwartungen der Leser aufgreift, sie beantwortet und zugleich ins Leere laufen lässt: Sie verlangen danach, unbeantwortet zu bleiben.



Bewegende Familiensaga Sag nicht, wir hätten gar nichts

Madeleine Thien
Luchterhand Literaturverlag
656 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87520-0

Ein preisgekrönter Roman über China von den 1940ern bis heute, über zwei eng verbundene Musikerfamilien und ihr Schicksal. Die herzerreißenden Lebensgeschichten der Musiker, ihrer Freunde, Familien und Geliebten, die in den Strudel der Politik geraten, in das Auf und Ab von Revolution, Gewalt und Unterdrückung, führen zu der universellsten und zugleich privatesten aller Fragen: Wie kann der Mensch sich selbst treu bleiben, lieben und kreativ sein, wenn er sich verstellen und verstecken muss, weil er um sein Leben fürchtet? Erzählerin dieses vielschichtigen Epos ist Marie, die mit ihrer Mutter in Kanada lebt und nicht versteht, warum ihr Vater nach China zurückgekehrt ist. Als sie zehn Jahre alt war, haben sie einen Gast bei sich aufgenommen, die junge Ai-ming, die nach dem Massaker am Platz des Himmlischen Friedens aus Peking geflohen ist. Marie ahnte bald, dass sie eine gemeinsame Geschichte haben, und nun versucht sie, Licht ins Dunkel der Vergangenheit zu bringen.



Roman über Amerikas verdrängte Traumata Ashland & Vine

Ashland & Vine
Knaus
416 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-8135-0461-3

Saint Louis, Missouri, 1935: Mit dem Mord an ihrem Vater, Rechtsanwalt und Gegner der Rassentrennung, endet jäh die behütete Kindheit der achtjährigen Jean und ihres Bruders Jem. In der Lebensgeschichte der beiden Geschwister spiegeln sich die politischen Entwicklungen, die in der 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts Amerika tief gespalten haben: von der Kommunistenhatz der McCarthy-Ära über die erstarkende Bürgerrechtsbewegung zur Black Panther Party, Vietnam und dem Kalten Krieg. Als der Traum von einer gerechten Welt in immer weitere Ferne rückt, zieht sich Jean Louise in die Einsamkeit zurück. Bis eines Tages eine junge, alkoholkrankte Frau vor ihrer Tür steht und ihre Hilfe braucht.



Sterben, lieben, spielen ... Kämpfen

Karl Ove Knausgård
Luchterhand Literaturverlag
1280 Seiten, 29,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87415-9

Die Rücksichtslosigkeit anderen – aber vor allem sich selbst gegenüber. Die Radikalität des Ansatzes. Die schwindelerregenden Wechsel zwischen kleinsten Details und großen Gedanken. Die essayistischen Passagen zu Themen der Kunst- und Literaturgeschichte. Und diesmal auch: die berührende Schilderung einer Krankheit und Ehekrise.



Endlich schlank – der Durchbruch der Ernährungsforschung

Schlank! und gesund mit der Doc Fleck Methode

Dr. med. Anne Fleck, Su Vössing (Rezepte)
Becker Joest Volk Verlag
304 Seiten, 29,95 Euro
ISBN: 978-3-954-53140-0

Dr. med. Anne Fleck behandelt Patienten konsequent nach aktuellsten Erkenntnissen von Medizinforschung und Ernährungswissenschaft. Mit der Doc Fleck Methode gewinnen die Patienten der Ärztin durch Entwöhnung von der Kohlenhydratsucht wieder Kontrolle über ihr Essverhalten. Die Methode ist zu Hause einfach umsetzbar und funktioniert bei 3 kg Übergewicht genauso wie bei 40 kg. Köstliche Rezepte, entwickelt mit Sterneköchin Su Vössing, und praktische Einkaufslisten helfen bei der Umsetzung im Alltag. Gerade hat die größte weltweite Ernährungsstudie (PURE Study) mit 135.000 Menschen aus 18 Ländern gezeigt, dass Fett nicht fett macht, dass aber übermäßig verzehrte Kohlenhydrate verantwortlich für unzählige gesundheitliche Komplikationen sind. Als Folge entwickeln sich bei vielen Menschen äußere oder innere Fettdepots mit hoher hormoneller Aktivität, die chronische Entzündungsprozesse im Körper in Gang setzen. Solche gefährlichen inneren Fettdepots finden sich auch bei etwa 40 % der vermeintlich schlanken Menschen, den sogenannten TOFIS (thin outside, fat inside).



Roman mit feinem erzählerischen Takt

Töte mich

Amélie Nothomb
Diogenes
112 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-257-06989-1

Die 17-jährige Tochter des Grafen Neville gibt Anlass zur Sorge. Eines Nachts läuft sie von zu Hause davon und wird im Wald halbtot von einer Wahrsagerin aufgefunden. Als der Vater das Mädchen abholt, prophezeit ihm die Hellseherin, er werde demnächst einen Menschen töten. Die Tochter macht sich diese Weissagung zunutze. Sie versucht den Vater davon zu überzeugen, dass sie das perfekte Opfer ist. Ein Märchen voller böser Vorzeichen und doch mit einem Happy End.

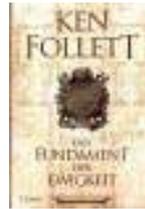


Anleitung zum Bogenschießen

Der Weg des Bogens

Paulo Coelho
Diogenes
160 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-257-06948-8

Tsetsuya ist der beste Bogenschütze des Landes. Er lebt als Tischler in einem abgelegenen Tal. Als ein ehrgeiziger anderer Bogenschütze ihn aufspürt und sich mit ihm messen will, stellt er sich der Herausforderung. Doch seine Lehren gibt er nicht an ihn, sondern an einen einfachen Jungen in seinem Dorf weiter.



Historischer Roman

Das Fundament der Ewigkeit

Ken Follett
Bastei Lübbe
1168 Seiten, 36,00 Euro
ISBN: 978-3-785-72600-6

1558. Noch immer wacht die altherwürdige Kathedrale von Kingsbridge über die Stadt. Doch die ist im Widerstreit zwischen Katholiken und Protestanten zutiefst gespalten. Freundschaft, Loyalität, Liebe ... nichts scheint mehr von Bedeutung zu sein. Die wahren Feinde sind dabei nicht die rivalisierenden Konfessionen. Der eigentliche Kampf wird zwischen denen ausgefochten, die an Toleranz und Verständigung glauben, und den Tyrannen, die ihre Ideen den anderen aufzwingen wollen - koste es, was es wolle. Ned Willard wünscht sich nichts sehnlicher, als Margery Fitzgerald zu heiraten. Doch der Konflikt entzweit auch sie, und Ned verlässt Kingsbridge, um für die protestantische Prinzessin Elizabeth Tudor zu arbeiten. Als diese wenig später Königin wird, wendet sich ganz Europa gegen England. Um in dieser heiklen Situation früh vor Mordkomplotten, Aufständen und Angriffen der konkurrierenden Mächte gewarnt zu sein, baut die scharfsinnige Monarchin mit Neds Hilfe den ersten Geheimdienst des Landes auf. Die kleine Gruppe geschickter Spione und mutiger Geheimagenten ermöglicht es Elizabeth I. in den nächsten fünfzig Jahren, an ihrem Thron und ihren Prinzipien festzuhalten. Die Liebe zwischen Ned und Margery scheint verloren zu sein, denn von Edinburgh bis Genf steht ganz Europa in Flammen ...



Der große europäische Roman Deutscher Buchpreis 2017

Die Hauptstadt

Robert Menasse
Suhrkamp Verlag
459 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-518-42758-3

In Brüssel laufen die Fäden zusammen – und ein Schwein durch die Straßen. Fenia Xenopoulou, Beamtin in der Generaldirektion Kultur der Europäischen Kommission, steht vor einer schwierigen Aufgabe. Sie soll das Image der Kommission aufpolieren. Aber wie? Sie beauftragt den Referenten Martin Susman, eine Idee zu entwickeln. Die Idee nimmt Gestalt an – die Gestalt eines Gespensts aus der Geschichte, das für Unruhe in den EU-Institutionen sorgt. David de Vriend dämmert in einem Altenheim gegenüber dem Brüsseler Friedhof seinem Tod entgegen. Als Kind ist er von einem Deportationszug gesprungen, der seine Eltern in den Tod führte. Nun soll er bezeugen, was er im Begriff ist zu vergessen. Auch Kommissar Brunfaut steht vor einer schwierigen Aufgabe. Er muss aus politischen Gründen einen Mordfall auf sich beruhen lassen; „zu den Akten legen“ wäre zu viel gesagt, denn die sind unauffindbar. Und Alois Erhart, Emeritus der Volkswirtschaft, soll in einem Think-Tank der Kommission vor den Denkbeauftragten aller Länder Worte sprechen, die seine letzten sein könnten. In seinem neuen Roman spannt Robert Menasse einen weiten Bogen zwischen den Zeiten, den Nationen, dem Uausweichlichen und der Ironie des Schicksals, zwischen kleinlicher Bürokratie und großen Gefühlen.

Neues aus der Wissenschaft

Mediterrane Ernährung, Wein und Krebsrisiko

Die gesundheitlichen Auswirkungen der mediterranen Ernährung werden seit vielen Jahren intensiv erforscht. Um die Erkenntnisse zusammenfassend darstellen zu können, hatte ein deutsch-österreichisches Forscherteam bereits 2014 und 2015 eine systematische Übersichtsarbeit und Meta-Analyse der Daten zu der Frage erstellt, wie sich eine mediterrane Ernährung auf das Krebsrisiko beziehungsweise auf die Krebssterblichkeit auswirkt. Immerhin schätzt die Welt-Krebsforschungs-Stiftung (WCRF), dass etwa 30 % aller Krebserkrankungen durch eine gesunde Ernährung vermeidbar wären.

Daten von über zwei Millionen Menschen ausgewertet

Mittlerweile liegen Daten aus 83 Studien vor, an denen mehr als zwei Millionen Menschen teilgenommen haben. Die zusammenfassende Auswertung ergab ein um 14 % signifikant verringertes Risiko, an Krebs zu versterben bei jenen, die den Vorgaben für eine mediterrane Ernährung am nächsten kamen. Ebenso beschreiben Studien ein signifikant verringertes Risiko von Darmkrebs und Brustkrebs sowie

ein Trend zu weniger Prostatakrebs, wenn mediterran gegessen wurde (Detailauswertung siehe Folien).

Geringere Krebshäufigkeiten durch mediterrane Ernährung, inklusive Wein

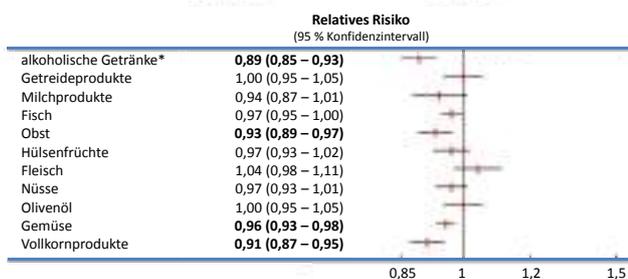
Grundsätzlich sollten nicht einzelne Aspekte einer Ernährungsweise untersucht werden, sondern die Ernährung insgesamt. Denn in der Regel werden keine einzelnen Lebensmittel verzehrt, sondern Mahlzeiten aus diversen Zutaten, deren Inhaltsstoffe sich in ihren Wirkungen ergänzen. Gerade bei der mediterranen Kost ist das Zusammenspiel ihrer vielfältigen Bestandteile, zwischen deren Nährstoffen und Sekundärstoffen wie den Polyphenolen, augenfällig.

(-7 %), Gemüse (-4 %), Vollkornprodukte (-9 %) und wenn moderate Mengen alkoholischer Getränke (-11 %) genossen wurden. Damit bestätigt die aktualisierte Auswertung der vorliegenden Studien, dass es auch bezüglich des Krebsrisikos günstig ist, sich möglichst eng an die Vorgaben einer mediterranen Ernährung zu halten, die meist auch ein Glas Wein zum Essen vorsehen.



Einzelne Komponenten der mediterranen Ernährung und Krebsrisiko

(gepoolte Daten aller Studien, alle Krebsarten)



* nur moderater Konsum
Fettdruck = statistisch signifikant vermindertes relatives Risiko

Schwingshackl, L et al., Nutrients 2017;9:1063, doi:10.3390/nu9101063

Dennoch konnten die Autoren der Meta-Analyse zeigen, dass für die Mittelmeerkost typische Lebensmittel und ein moderater Konsum alkoholischer Getränke einen besonderen Beitrag zu den gesundheitlichen Vorteilen leisten. So fanden sich signifikant verringerte Krebsrisiken vor allem dann, wenn vermehrt Obst

Quelle:

Schwingshackl, L et al.: Adherence to Mediterranean Diet and Risk of Cancer: An Updated Systematic Review and Meta-Analysis. Nutrients 2017;9:1063, doi:10.3390/nu9101063

Grafik: Deutsche Weinakademie

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

Deutschsprachiges Arthroskopieregister DART geht an den Start

Arthroskopieregister für Gelenk-Operationen: mehr Transparenz und stärkere Patientenorientierung

Auf dem Deutschen Kongress für Orthopädie und Unfallchirurgie (DKOU) fiel der Startschuss für das deutschsprachige Arthroskopieregister DART. Mit dem neuen Register werden erstmalig Patientendaten zu arthroskopischen Eingriffen in Deutschland, Österreich und der Schweiz zentral erfasst und gesamthaft wissenschaftlich ausgewertet. Ärzten, Praxen und Kliniken steht das Register ab sofort kostenlos zur langfristigen Sicherstellung ihrer Qualität zur Verfügung.

Initiatoren und Träger des DART sind die Gesellschaft für Arthroskopie und Gelenkchirurgie (AGA), der Berufsverband für Arthroskopie und Gelenkchirurgie (BVASK) und die Gesellschaft für Orthopädisch-Traumatologische Sportmedizin (GOTS). Die Zusammenarbeit erfolgt in Kooperation mit der Deutschen Gesellschaft für Orthopädie und Unfallchirurgie (DGOU).

„Mit DART wollen wir zur Qualitätssicherung im Gesundheitswesen beitragen. Die wissenschaftliche Auswertung der mittel- und langfristigen Patientendaten ermöglicht uns Rückschlüsse zu ziehen, wie wir Gelenkerkrankungen zukünftig noch besser behandeln können“, erklärt AGA Präsident Prof. Dr. med. Helmut Lill die Zielsetzung der Initiative. „Wir können mit diesem innovativen Tool die wissenschaftlichen Erkenntnisse aus einzelnen randomisierten Studien um weitreichende reale Versorgungsdaten ergänzen und so lernen, wie wir Patienten noch individueller beraten und gelenkschonend therapieren können“, so Lill weiter.

In der Arthroskopie und Gelenkchirurgie wie in der Chirurgie insgesamt gibt es nur wenige kontrollierte randomisierte Studi-

en, deren Ergebnisse nur begrenzt in die Versorgungsrealität übertragen werden können. Die Gründe liegen u.a. darin, dass Patientenfälle schwierig zu vergleichen sind und damit nur hochselektive Patientengruppen eingeschlossen werden können. Mit DART haben die Partner nun ein objektives Tool an der Hand, um kontinuierlich ausreichend große Fallgruppen zur wissenschaftlichen Erforschung bestmöglicher Gelenktherapien bilden zu können.

Mit objektiven Daten gegen den steigenden Kostendruck kämpfen

„Wir wollen mehr Transparenz und Evidenz in die Arthroskopie bringen, um den Kostenträgern noch deutlicher zu zeigen, wie effizient und nachhaltig die inzwischen zum Standard gewordene OP-Technik für die Patienten ist. Das ist für uns ein ganz wichtiges Ziel, denn immer mehr wertvolle Behandlungen stehen bei den Kassen auf dem Prüfstand und werden zukünftig womöglich nicht mehr erstattet“, sorgt sich Mitinitiator und AGA Vorstand Prof. Dr. med. Philipp Niemeyer über die zunehmende Streichung wichtiger minimal-invasiver Leistungen.

Schnell und einfach für Arzt und Patienten umsetzbar

Auf der unabhängigen Online-Plattform von DART machen die Ärzte Angaben zur Erkrankung / Verletzung, dem intraartikulären Befund und der durchgeführten Operation. Der operierte Patient erhält ebenfalls einen individuellen Online-Zugang und wird gebeten, zu regelmäßigen Zeitpunkten - bis zu 10 Jahre nach der Operation - Angaben zum subjektiven Gelenkbefund, Komplikatio-

nen, Arbeitsausfall und der subjektiven Zufriedenheit zu machen. Die Arzt- und anonymisierten Patientendaten werden anschließend statistisch ausgewertet. Über eine Reportfunktion erhält der Arzt eine Rückmeldung für die Ergebnisse der von ihm durchgeführten Operationen im Vergleich zum Gesamtpool teilnehmender Ärzte. Und auch der Patient profitiert: Durch die kontinuierlichen Updates erhält der Patient eine bessere Kontrolle und Beurteilung seines Genesungsverlaufs. Verantwortlich für die technische Realisation ist das Studienzentrum der Universität Freiburg.

Patientenregister haben in der modernen Gelenkmedizin einen hohen Stellenwert erlangt. Das vom DGOU gestartete und von der AGA ebenfalls unterstützte Knorpelregister erfasst seit 2013 Patientendaten bei der Therapie von Knorpelschäden. Es bietet neben der Auswertung der Daten ein sehr erfolgreiches Tool zum Austausch der Ärzte untereinander in einem sich stark fortentwickelnden Bereich der Medizin sowie zur fundierten Beratung zukünftiger Patienten.

AGA
Gesellschaft für Arthroskopie und
Gelenkchirurgie
(Deutschsprachige Arbeitsgemeinschaft
für Arthroskopie)
c/o Walder Wyss Ltd., P.O. Box 1236
Seefeldstrasse 123
8034 Zürich
Schweiz

Bluttransfusionen sind so sicher wie nie

Übertragungswahrscheinlichkeit von HIV auf 1 zu 10 Millionen gesunken

In Deutschland werden pro Tag etwa 15 000 Blutspenden benötigt. Nicht nur chronisch Kranke wie Krebspatienten sind auf Spenden angewiesen, sondern auch Unfallopfer. Während in den 80er und 90er Jahren noch die Gefahr bestand, sich bei einer Bluttransfusion mit HIV anzustecken, kann diese heute weitestgehend ausgeschlossen werden: Die Übertragungswahrscheinlichkeit liegt heute nur noch bei etwa eins zu 10 Millionen.

„Damit die Sicherheit bei Bluttransfusionen gewährleistet ist, werden strenge Richtlinien befolgt, die die Bundesärztekammer und das Paul-Ehrlich-Institut im Transfusionsgesetz aufgestellt haben“.

Die sorgfältige Auswahl der Blutspender ist ein erster Schritt, um die Sicherheit von Bluttransfusionen zu gewährleisten. Jeder potenzielle Spender muss vor der eigentlichen Spende einen ausführlichen Fragebogen ausfüllen. Dabei werden Angaben zum Sexualverhalten, der Krankengeschichte, aber auch zu Fernreisen und Körperschmuck erhoben. Entsprechend folgen nach der Spende und vor deren Verwendung für Patienten umfangreiche Laboruntersuchungen.

„Das macht die heute in Deutschland verwendeten Blutpräparate sehr sicher“, betont Gürtler.

Zudem werden Risikogruppen, bei denen eine statistisch höhere Wahrscheinlichkeit besteht, sich mit einer Erkrankung wie HIV infiziert zu haben, von der Blutspende ausgeschlossen. Grundsätzlich werden Personen, die an einer durch Blut übertragbaren Infektion erkrankt sind, dauerhaft von der Spende ausgeschlossen.

Weitere Informationen sowie das Programm der 50. DGTI-Jahrestagung sind unter www.dgti.de abrufbar.

Neue Daten zur rheumatoiden Arthritis in Deutschland

DGRh rät zu gewissenhafter Interpretation

Die Deutsche Gesellschaft für Rheumatologie e.V. (DGRh) geht davon aus, dass hierzulande etwa 1,5 Millionen Menschen an einer entzündlich-rheumatischen Erkrankung leiden. Das Zentralinstitut für die kassenärztliche Versorgung (ZI) legt nun aktuelle Zahlen vor, die für eine kontinuierlich steigende Krankheitshäufigkeit der rheumatoiden Arthritis (RA) sprechen. Die DGRh weist darauf hin, dass die Gründe für ein solches Ergebnis vielfältig sein können. Zweifelsohne sei bei zunehmend guten Behandlungsmöglichkeiten auch der Behandlungsbedarf gestiegen. Umso wichtiger sei es, dass Rheumatologen die richtige Diagnose stellen beziehungsweise bestätigen, um Betroffene frühestmöglich einer geeigneten Therapie zuzuführen und Fehlbehandlungen zu vermeiden.

Ziel der Studie des ZI war es herauszufinden, wie viele Menschen jährlich die Diagnose RA gestellt bekommen und wie hoch die Zahl der Erkrankten insgesamt ist. Das ZI nutzte die vertragsärztlichen Abrechnungsdaten der Jahre 2009 bis 2015 (ICD10-Kodierung) als Grundlage für die Berechnungen. Demzufolge stieg in diesem Zeitraum die Häufigkeit dieser Abrechnungsdiagnose von 0,87 Prozent auf 1,08 Prozent aller Versicherten. Beide Zahlen liegen in etwa in dem Bereich von epidemiologischen Erhebungen zur Prävalenz der RA im letzten Jahrzehnt. Im Jahr 2014 zählte das ZI 80 Neuerkrankungen je 100.000 Krankenversicherte. Frauen erkrankten etwa doppelt so häufig wie Männer. Auffällig war zudem ein ‚Gefälle‘ von Diagnosen von Nord/Nordost nach Süd/Südwest.

Das ZI interpretiert die Ergebnisse als Hinweis auf eine wachsende Bedeutung der RA in der vertragsärztlichen Versorgung auf Grundlage einer Erkrankungshäufigkeit, die höher scheinbar als bisher angenommen. „Wir wissen jedoch nicht,

ob der beobachtete Anstieg auf eine tatsächliche Zunahme der Krankheit zurückgeht“, beurteilt DGRh Expertin Professor Dr. rer. pol. Angela Zink aus Berlin die Ergebnisse. Dies könne ebenso an einem veränderten Kodierverhalten der Ärzte liegen, die bei der Abrechnung mit den Krankenkassen bestimmte Ziffern für bestimmte Diagnosen angeben.

„Abrechnungsdiagnosen unterliegen grundsätzlich vielfältigen Einflussfaktoren“, so Zink. Schon die Tatsache, dass Rheuma früher erkannt wird oder eine höhere Lebenserwartung dank besserer Therapien könne zu einem Anstieg der Zahl der Behandelten führen. Großen Einfluss nimmt auch die Qualität der Diagnosen, die selbst nicht immer sicher sind. Deshalb und vor allem um die Situation der Betroffenen zu verbessern, ist es besonders wichtig, dass internistische Rheumatologen die Patienten versorgen. Denn nur Fachärzte können die Diagnose verlässlich stellen und anschließend dafür sorgen, dass möglichst schnell eine wirksame Therapie eingeleitet wird.

Chronische Entzündungen können jedoch schon zu Beginn der Erkrankung zu zum Teil irreversiblen Schäden führen. Eine frühe Diagnose und eine frühe Therapie sind deshalb wichtig.

Quelle:

Steffen et.al: Epidemiologie der rheumatoiden Arthritis in Deutschland – eine Analyse anhand bundesweiter vertragsärztlicher Abrechnungsdaten; DOI: 10.20364/VA-17.08

Deutsche Gesellschaft für
Rheumatologie e.V.
Köpenicker Straße 48/49Aufgang A
10179 Berlin
Tel.: 030 24 04 84 70
E-Mail: info@dgrh.de
www.dgrh.de

GERMAN MEDICAL AWARD zum 2. Mal in Berlin vergeben

Der GERMAN MEDICAL AWARD wurde am 25. November 2017 in Berlin vergeben. Ausgezeichnet wurden die Preisträger in folgenden Kategorien:

Medical Excellence Award

Da Vinci Zentrum - Asklepios Kliniken Hamburg Altona, Professor Dr. Christian Wülfing, Prof. Dr. Gero Puhl, Prof. Dr. Christhardt Köhler, PD Dr. Balazs Lörincz

Jury-Begründung: Das Da Vinci Zentrum ist spezialisiert auf roboterassistierte Operationen. Die minimal-invasiven und damit für den Patienten besonders schonenden Hightech-Operationen werden von Spezialisten aus unterschiedlichen Fachrichtungen und mehreren Hamburger Asklepios-Kliniken durchgeführt. Ausgezeichnet wurde das Da Vinci Zentrum zudem für die interdisziplinäre Versorgung sowie für ausgezeichnete Patientenorientierung.

Medical Innovation Award

Dr. Christian Wit – MeoClinic, Berlin (Fachbereich Onkologie)
Dr. Martin Dirisamer, Österreich (Fachbereich Augenheilkunde)
Dr. Florian Netzer, München (Fachbereich Chirurgie)

Jury-Begründung: Dr. Wit ist Facharzt für Allgemein- und Viszeral-Chirurgie in der MeoClinic und hat seinen Schwerpunkt in der Endokrinen Chirurgie. Er zählt zu den Top Operateuren für Schilddrüsen-Operationen und leistet Herausragendes im Bereich der minimal-invasiven Chirurgie der endokrinen Organe.

Dr. Dirisamer wendet als einer der ersten Augenärzte in Österreich das Verfahren der minimal-invasiven Hornhaut-Transplantation ohne Nähte an.

Dr. Netzer ist Inhaber der privaten Venen-Chirurgie München und behandelt dort Venen ohne Schnitt in einer einzelnen Sitzung.

Medical Innovation Award/ Verfahren

Dr. Mario Kern, Österreich

Jury-Begründung: Die „Extended Anatomic Platform“ ist biokompatibel, zellanhaftend, sowie einfach zu handhaben und hoch ästhetisch.

Medical Innovation Award/ Produkt

MAGNEZIX, Syntellix AG

Jury-Begründung: Der Gewinner ist die Syntellix AG mit dem Produkt MAGNEZIX. Implantate aus MAGNEZIX fördern das Knochenwachstum und werden nach und nach zu Knochen, eine Metallentfernung entfällt. Zudem wirken sie anti-bakteriell und können postoperativen Infektionen und Entzündungen vorbeugen.

Medical Communication Award

Richard Wolf

Jury-Begründung: In der Kategorie Gesundheitskommunikation wurde das Marketing- und Kommunikationskonzept der Richard Wolf GmbH ausgezeichnet. Darin geht es um die Vermarktung von Komplettsystemen anstatt einzelner Produkte, sowie die Schulungsplattform für Kliniken innerhalb der „Richard Wolf Academy Prima Vista“.

Medical Health Award

Ategris Krankenhaus - „Keimschranke“

Jury-Begründung: Das Konzept der „Keimschranke“ der Ategris Krankenhäuser ist vorbildlich. Besucher und Patienten werden in das Thema Händedesinfektion mit einbezogen.

Medical Academic Award

Helmut Becker (Beste Akademische Arbeit)

Jury-Begründung: Die Arbeit „Fehlerkul-

tur und Fehlermanagement zur Stärkung der Patientensicherheit in der Gesundheitsversorgung“ wurde von der Jury als besonders gut gelungen bewertet.

Medical Charity Award

Dr. Kai Kaye, Ocean Clinic – Lama Relief Projekt (herausragendes medizinisch-soziales Engagement)

Jury-Begründung: Dr. Kaye organisiert jährlich eine plastisch-rekonstruktive Operationskampagne in Lamu/Kenia.

Ehrenpreis

NCL-Stiftung „Für eine Zukunft ohne Kinderdemenz“

Jury-Begründung: Die NCL-Stiftung setzt sich für die nationale und internationale Forschungsförderung ein, um den von NCL betroffenen Kindern (ca. 700 in Deutschland und 70.000 weltweit) eine Aussicht auf bislang fehlende Therapie- und Heilungsansätze zu geben. Dieses Vorhaben wird durch die Initiierung, Finanzierung und Unterstützung von weltweiten Forschungsprojekten, Forschungs Kooperationen und gezielten Vernetzungsstrategien für die Bildung eines umfangreichen NCL-Netzwerkes vorangetrieben.

Der GERMAN MEDICAL AWARD

Seit 2015 zeichnet der GERMAN MEDICAL AWARD Kliniken, Persönlichkeiten und Projekte des Gesundheitssektors aus, die sich mit außerordentlichem Engagement für die Grundsätze der medizinischen Ethik, der Innovation und für höchste Qualitätsstandards in der Patientenversorgung einsetzen. Die Jury legte bei der Auswahl der Preisträger ihren Fokus nicht nur auf medizinische Innovationen, sondern auch auf die patientenorientierte Versorgung „Patient im Fokus“.

GERMAN MEDICAL CLUB e.V.
Bleibtreustr. 45

10623 Berlin

Tel.: 030 / 889 10 889

Mobil: 0178 / 88 23 580

E-Mail: kontakt@germanmedical-club.de
www.germanmedical-club.de

Leichte Auffälligkeiten der Schilddrüsenhormone bei Älteren

Werte zunächst kontrollieren und nicht immer behandeln

Symptome wie Kälteempfindlichkeit, Müdigkeit oder depressive Verstimmungen können auf eine Unterfunktion der Schilddrüse hinweisen. Bei über 65-Jährigen ist der TSH-Wert, der anzeigt, ob eine Schilddrüsenfunktionsstörung vorliegt, allerdings altersbedingt höher als bei Jüngeren.

In der Schilddrüse werden die zwei zentralen Hormone, das Thyroxin (T4) und das Triiodthyronin (T3) gebildet, die den Stoffwechsel, das Herz-Kreislauf-System und das Wachstum beeinflussen. Reguliert wird das Organ über die Hirnanhangdrüse, deren thyreo-stimulierendes Hormon (TSH) Jodaufnahme und Hormonproduktion in der Schilddrüse an-

regt. Für Erwachsene gilt ein TSH-Referenzbereich von etwa 0,4 bis 4,0 mU/l. Doch nicht immer steckt dahinter ein krankhafter Befund: „Vor allem bei älteren Menschen, bei denen der TSH-Wert aufgrund des Lebensalters ohnehin erhöht ist, bei denen die Symptome variabel sind und oft auch Begleiterkrankungen vorliegen, muss der behandelnde Arzt bei der Interpretation der Laborwerte den Faktor Alter mit einbeziehen“.

Welchen Einfluss das Lebensalter auf den Behandlungsnutzen einer Schilddrüsenhormonsubstitution bei Älteren hat, untersuchten Forscher in einer großen, über fünf Jahre laufenden Studie, die im Juni 2017 im New England Journal of Medi-

cine veröffentlicht wurde. An der TRUST-Studie nahmen insgesamt 737 über 65-Jährige teil, bei denen ein TSH-Wert zwischen 4,60 und 19,99 mU/l vorlag. Nach einem Jahr Therapie wurden keine Verbesserungen von Lebensqualität und Müdigkeitsempfinden beobachtet. Die Autoren der TRUST-Studie kamen zu dem Schluss, dass ältere Menschen von einer medikamentösen Behandlung mit Levothyroxin nicht profitieren, denn am Befinden der Patienten änderte sich nichts.

„Die Teilnehmer der TRUST-Studie hatten übrigens im Mittel – vor Therapiebeginn – TSH-Werte um 6,4 mU/l. Das dürfte miterklären, warum kein Behandlungsbefit eintrat“, ergänzt die Expertin. An den geltenden – auch leitliniengemäßen – Diagnostik- und Therapieempfehlungen ändern die TRUST-Ergebnisse nichts. Sie bestätigen sie eher.

www.endokrinologie.net

Neuordnung in der Kinderchirurgie

Kinderchirurgen wollen Spezialeingriffe in Referenzzentren konzentrieren

Kinder benötigen eine besondere chirurgische Behandlung, die nicht nur fach-, sondern auch kindgerecht ist. Um die Versorgung zu verbessern, streben die Kinderchirurgen eine Neuordnung in ihrem Fach an. Auf der Jahrespressekonferenz der Deutschen Gesellschaft für Chirurgie (DGCH) im Dezember 2017 in Berlin fordert Professor Dr. med. Peter Schmitteneber eine Umstrukturierung der kinderchirurgischen Versorgung zugunsten von Referenzzentren und erläutert, warum Kinderchirurgen und Pädiater zukünftig in spezialisierten Zentren zusammenarbeiten sollen.

„Kinder sind keine ‚kleinen Erwachsenen‘ und müssen von ärztlichem und pflegerischem Personal betreut werden, das sich gezielt auf die körperlichen, seelischen und entwicklungsbedingten Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen sowie ihren Familien einstellen kann.

Aktuell sind in Deutschland 89 Kliniken für Kinderchirurgie gelistet, darunter 16 Ordinariate. Außerdem gibt es 36 kinderchirurgische Abteilungen in der Chirurgie bzw. Pädiatrie, 48 kinderchirurgische Einzelpraxen und 19 Gemeinschaftspraxen, davon sechs mit Belegbetten sowie neun kinderchirurgische MVZ. Eine mittelgroße kinderchirurgische Klinik (3 Fachärzte in Vollzeit, 5,8 Assistenzärzte in Vollzeit) benötigt zur Eigenfinanzierung etwa 2.500 Fälle mit erlösrelevanten Prozeduren. Die durchschnittliche Fallzahl kinderchirurgischer Kliniken in dieser Größe liegt derzeit bei nur etwa 1.400 Fällen. „Damit ist eine finanzielle Unterdeckung bei praktisch allen Einrichtungen programmiert.

Um die bedarfsgerechte Versorgung der jungen Patienten aber auch in Zukunft weiter zu gewährleisten, fordert Schmitteneber eine ressourcenoptimierende Neuordnung. Grundsätzlich gilt dabei: „Kinderchirurgen sollen zukünftig zusam-

men mit Pädiatern in interdisziplinären Zentren für konservative und operative Kinder- und Jugendmedizin behandeln“, erläutert der Kinderchirurg.

Die Neuorganisation hätte erhebliche Veränderungen zur Folge. „Die Wege in die spezialisierte Klinik für die einzelne Fehlbildung werden weiter werden, manche kinderchirurgische Einrichtung wird sich mangels Strukturqualität und personeller Ausstattung neu orientieren müssen und auch die Perinatalzentren müssen bezüglich der kinderchirurgischen Betreuung umdenken und neue, vor allem belastbarere Wege gehen“, erläutert Schmitteneber.

Deutsche Gesellschaft für Chirurgie
Luisenstr. 58/59
10117 Berlin
Tel.: +49 30 288-76290
E-Mail: info@dgch.de
www.dgch.de

EUthyroid – Europäische Wissenschaftler gemeinsam gegen Jodmangel:

Ambitioniertes EU-Forschungsprojekt wird von AKJ-Beirat koordiniert

Der Arbeitskreis Jodmangel e.V. (AKJ) setzt sich mit seinem wissenschaftlichen Beirat seit vielen Jahren für eine verbesserte Jodversorgung in Deutschland ein. Ziel ist es, unter anderem das Bewusstsein für die Schilddrüsengesundheit in Deutschland zu stärken und die präventive Aufklärungsarbeit zu unterstützen. Als Koordinator des EUthyroid-Netzwerks setzt sich AKJ-Beiratsmitglied Professor Henry Völzke von der Universitätsmedizin Greifswald mit weiteren Wissenschaftlern aus 27 Ländern für eine europaweite Reduktion des Jodmangels ein. Hierfür liefert das EUthyroid-Netzwerk eine innovative Infrastruktur, um eine einheitliche Überwachung der Jodzufuhr in der EU zu schaffen.

Europa wird intelligenter durch bessere Jodversorgung

Jodmangel ist der wichtigste Risikofaktor für Schilddrüsenerkrankungen bei Erwachsenen und Kindern. Tatsächlich ist Jodmangel die weltweit häufigste Ursache für vermeidbare Gehirnschäden und die WHO mahnt seit Jahren, dass in Europa zunehmend Menschen von den Folgen eines Jodmangels betroffen sind. Aber vor allem Schwangere und Stillende haben einen erhöhten Bedarf an Jod, um eine optimale Entwicklung ihres Babys zu gewährleisten. Denn selbst leichter Jodmangel während der Schwangerschaft kann zu einer fehlerhaften Gehirnentwicklung mit verringerter Intelligenz führen.

Daten über die Jodzufuhr fehlen

Die meisten Regionen in der Welt sind laut der WHO Jodmangelgebiete. Dort ist eine regelmäßige Überwachung von Vorsorgeprogrammen wichtig, um sicherzustellen, dass diese den sich ständig ändernden Anforderungen gerecht werden. „Europa hat viel Erfahrung mit

der Harmonisierung von Maßnahmen über Ländergrenzen hinaus, aber in der Jodprävention nützen wir diese Expertise nicht“ wundert sich Prof. John Lazarus von der Universität Cardiff, regionaler Koordinator des „Iodine Global Network“ in West- und Zentral-Europa. „Mit EUthyroid entsteht jetzt endlich eine Dynamik, die in deutlich effektiveren Präventionsmaßnahmen münden wird.“ In Europa ist die natürliche Jodzufuhr aufgrund vieler regionaler Unterschiede besonders heterogen. Nur wenige Länder haben eine regelmäßige Überwachung, aber diejenigen, die regelmäßig Studien durchführen, verwenden unterschiedliche Methoden. Der europäische Kontinent stellt somit einen komplexen Flickenteppich in Bezug auf Jodversorgung und Prophylaxe dar, der vergleichende wissenschaftliche Studien erschwert oder sogar unmöglich macht. Epidemiologe und EUthyroid-Koordinator Professor Henry Völzke von der Universitätsmedizin Greifswald hat hart daran gearbeitet, die Variablen der Studien in ganz Europa zu überwinden. „Da es in Europa keine einheitlichen Daten zur Jodversorgung gibt, können wir nur Vermutungen über die Größenordnung der Gesundheitsprobleme anstellen, die ein Jodmangel auslöst.“

Infrastruktur zur Standardisierung von Studien verfügbar

Eine der Hauptaufgaben von EUthyroid war es, Werkzeuge und Trainings zu entwickeln, um standardisierte Studien zur Jodversorgung durchzuführen. EUthyroid hat nun eine umfassende Schulungsinfrastruktur eingeführt, die das Personal in Studien-Erhebungen nach einheitlichen Parametern unterstützen. Die Infrastruktur von EUthyroid umfasst: Standardisierte Fragebögen für Kinder und Erwachsene in mehreren Sprachen, um den sozioökonomischen Status von Studienteilnehmern zu ermitteln; ein Lehrvideo und eine schriftliche Anleitung, um

in Bevölkerungsstudien Schilddrüsenultra-schall anzuwenden; Teilnehmer können ihre Fähigkeiten in der Vermessung von Schilddrüsen an Beispielbildern testen und ihre Messungen gegen akzeptierte Standards vergleichen; Anleitungen für Laboruntersuchungen, die von der Blut- bzw. Urinentnahme bis hin zu den eigentlichen Messungen zur Bestimmung von Jod und Schilddrüsenparametern reichen. Zudem wurde ein zertifiziertes EUthyroid-Labor für vergleichende Messungen des Jodstatus etabliert.

Mazedonien hat bereits die EUthyroid-Infrastruktur genutzt und Professor Borislav Karanfilski, Präsident des nationalen Komitees für Jodmangel und nationaler Koordinator vom EUthyroid-Projekt vom Zentrum für Regionalpolitik, Forschung und Kooperation 'STUDIUM' ist begeistert. „Die EUthyroid-Werkzeuge sind hervorragend und umfassen alle Aspekte der Einrichtung einer modernen Monitoring-Studie. Ich befürworte vom ganzen Herzen die Infrastruktur und kann jedem empfehlen, sie in vollem Umfang zu nutzen“.

Mit der Etablierung der EUthyroid-Infrastruktur und Maßnahmen für den Vergleich zwischen Laboren wurden erste Schritte zur verbesserten Jodüberwachung der europäischen Bevölkerung unternommen. Professor Henry Völzke erklärte: „Wir sind zuversichtlich, dass die Erhaltung dieser Infrastruktur über die Laufzeit des Projekts hinaus maßgeblich dazu beitragen wird, standardisierte Monitoring-Studien in Europa und sogar weltweit zu erreichen.“

Arbeitskreis Jodmangel e.V.
Leimenrode 29
60322 Frankfurt
Tel.: 069 / 2470 6796
Fax: 069 / 7076 8753
E-Mail: ak@jodmangel.de
www.jodmangel.de

Pneumokokken-Impfung

PneuVUE®-Umfrage zeigt: Patienten vertrauen der Empfehlung ihres Arztes

Über 90 Prozent der Patienten in Deutschland würden den Impf-Empfehlungen ihres Arztes folgen. Das ergab die repräsentative Umfrage PneuVUE® (Adult Pneumonia Vaccine Understanding in Europe), für die im Auftrag von Pfizer Erwachsene ab 50 Jahren zum Thema Pneumonie befragt wurden.¹ Dass Patienten offen für eine Impfberatung sind, ist eine gute Nachricht für die Praxis. Denn die Impfquoten sind trotz Empfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO) vergleichsweise niedrig:^{2,3} Nur 22 Prozent der Befragten mit einem erhöhten Risiko an einer Pneumokokken-Infektionen zu erkranken, gaben an, auch eine Pneumokokken-Impfung erhalten zu haben.

In Deutschland erkranken jährlich etwa 400.000 bis 680.000 Menschen an einer ambulant erworbenen Pneumonie (CAP).⁴ Häufigster Erreger sind Pneumokokken.⁵ Besonders gefährdet, an einer Pneumokokken-Infektion zu erkranken, sind Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Für den Schutz von immunsupprimierten Patienten vor einer Pneumokokken-Infektion empfiehlt die STIKO eine sequenzielle Pneumokokken-Impfung mit einem 13-valenten Konjugatimpfstoff (z.B. Prevenar 13®) gefolgt von einem 23-valenten Polysaccharidimpfstoff.⁶ Viele dieser Hochrisikopatienten unterschätzen jedoch die Gefahr. Nach Ergebnissen der PneuVUE®-Befragung glauben nur rund 20 Prozent der Befragten, ein erhöhtes Risiko für eine Lungenentzündung zu haben. Doch das erhöhte Risiko lässt sich beziffern: Krebs-Patienten haben ein 3,5-fach höheres Risiko an einer Pneumonie zu erkranken, bei Patienten mit Rheumatoider Arthritis ist das Risiko um den Faktor 2,6 erhöht, bei Patienten mit chronischem Nierenversagen sogar um dem Faktor 5,4.⁷

Fachärzte können bei Impf-Empfehlungen einen entscheidenden Beitrag leisten

Die PneuVUE®-Umfrage macht deutlich, dass Ärzte einen zusätzlichen Beitrag für höhere Impfraten leisten können. Von den gegen Pneumokokken geimpften Hochrisikopatienten gaben 62 Prozent an, der Empfehlung des Hausarztes gefolgt zu sein, 23 Prozent der des Facharztes. Die KAP-Studie (KAP: knowledge, attitude and practice) – eine repräsentative Umfrage, für die über 1.200 Ältere zu ihrem Wissen, ihrer Einstellung und ihrer Praxis in Bezug auf verschiedene Impfungen befragt wurden – zeigt zudem, dass insbesondere bei der Pneumokokken-Impfung die Bereitschaft, sich impfen zu lassen, mit dem Wissen über die Impfung assoziiert zu sein scheint.⁹

Für den behandelnden Arzt bedeutet dies, den Hochrisikopatienten zu identifizieren und eine individuelle Impf-Beratung durchzuführen: „Allgemeinmediziner und Fachärzte sollten durch eine enge Zusammenarbeit sicherstellen, dass Hochrisikopatienten über ihre erhöhte Infektionsgefahr informiert sind“, betont Prof. Dr. med. Christof von Eiff, Medizinischer Direktor Impfstoffe Deutschland bei Pfizer. „Dafür kann es durchaus sinnvoll sein, Patientenbriefe auszutauschen und bei Bedarf Impf-Empfehlungen auszusprechen. Dass über 90 Prozent der Hochrisikopatienten der Impf-Empfehlung ihres Arztes folgen würden, zeigt nicht nur, dass Patienten den Entscheidungen ihres Arztes vertrauen, sondern auch, dass eine Impf-Empfehlung in nahezu jedem Fall umgesetzt wird.“

Dennoch gaben nur 22 Prozent der Hochrisikopatienten in der aktuellen PneuVUE®-Umfrage an, eine Pneumokokken-Impfung erhalten zu haben. Nur

15 Prozent der Teilnehmer waren es in der Vergleichsgruppe ohne ein erhöhtes Risiko. Damit bestätigt die Umfrage Ergebnisse aus anderen Untersuchungen, die zu niedrige Pneumokokken-Impfraten bei Hochrisikopatienten aber auch bei Menschen über 50 Jahren im Allgemeinen konstatieren. Die Gründe für die niedrigen Impfquoten werden in Fachkreisen immer wieder kontrovers diskutiert.

Für die PneuVUE®-Umfrage wurden Erwachsene im Alter von über 50 Jahren befragt. Von den insgesamt 1.001 deutschen Teilnehmern wurden 12 Prozent als Hochrisikopatienten für Infektionskrankheiten eingestuft, da diese Teilnehmer nach eigenen Angaben unter einer Begleiterkrankung wie HIV, einem geschwächten Immunsystem, einer Krebserkrankung oder Asplenie litten oder ein Organtransplantat erhalten hatten.

Quellen

1. Ipsos Mori. PneuVUE-Umfrage. Neue Sichtweisen der Pneumonie bei älteren Erwachsenen, 2016. Stichprobengröße für Deutschland: n=1.001
2. Poethko-Müller C, Schmitz R (2013): Bundesgesundheitsblatt 56:845-857 DOI 10.1007/s00103-013-1693-6
3. Braeter U, Schulz M, Goffrier B et al. (2016) Versorgungsatlas-Bericht Nr. 16/04 DOI: 10.20364/VA-16.04
4. Schnoor M et al., The CAPNETZ study group - Approaches to estimate the population-based incidence of community acquired pneumonia- J Infect 2007; 55: 233-9.
5. Welte T et al., Clinical and economic burden of community-acquired pneumonia among adults in Europe. Thorax 2012; 67:71-79.
6. Robert Koch-Institut. Epidemiologisches Bulletin 34/2017. www.rki.de/EpidBull/34_17
7. Pelton S et al. (2015) BMC Infect. Dis. 15, 470 DOI 10.1186/s12879-015-1162-y
8. Klett-Tammen et al. (2016) Determinants of tetanus, pneumococcal and influenza vaccination in the elderly: a representative cross-sectional study on knowledge, attitude and practice (KAP) 16:121 DOI 10.1186/s12889-016-2784-8

www.pfizer.de

Sequenzielle Pneumokokken-Impfung: Patienten aktiv aufklären und individuell beraten

PneuVUE®-Umfrage zum Thema Pneumonie zeigt: Die Gefahr durch Pneumokokken wird unterschätzt, Impfraten bleiben weiterhin niedrig. Aber Patienten würden der Impf-Empfehlung ihres Arztes folgen.¹



Patienten vertrauen ihrem Arzt
90% würden den Impf-Empfehlungen ihres Arztes folgen.¹

Erhöhtes Infektionsrisiko für Hochrisikopatienten²

Das Immunsystem von Hochrisikopatienten kann aufgrund der Grunderkrankung und/oder einer immunsuppressiven Therapie geschwächt und damit anfälliger für eine Pneumokokken-Erkrankung sein.



Rheumatische Erkrankungen
2,6-fach höheres Risiko



Krebserkrankungen
3,5-fach höheres Risiko



Niereninsuffizienz
5,4-fach höheres Risiko



HIV-Infektion
3,6-fach höheres Risiko



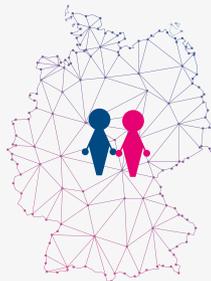
Organtransplantation
15,6-fach höheres Risiko

Hochrisikopatienten: Fallzahlen in Deutschland

Leukämie³
24.000 Patienten

Chronische Niereninsuffizienz⁴
ca. 2 Millionen Patienten

Rheumatische Erkrankungen⁵
1,5 Millionen Patienten



HIV/AIDS⁶
83.400 Patienten

Maligne Neoplasien im Allgemeinen⁷
1,6 Millionen Patienten

Psoriasis⁸
2 Millionen Patienten

Die unterschätzte Gefahr¹ 20% Hochrisikopatienten

Nur wenige Hochrisikopatienten glauben, ein erhöhtes Infektionsrisiko zu haben.

Quellen:

1. Ipsos Mori. PneuVUE-Umfrage. Neue Sichtweisen der Pneumonie bei älteren Erwachsenen, 2016. Stichprobengröße für Deutschland: n=1001; 2. Pelton, S. I. et al. BMC Infect. Dis. 15, 470 (2015); 3. http://edoc.rki.de/documents/rki_fv/re2vZ2t28lr8Y/PDF/236SS31y806KJhU.pdf; 4. <https://www.aerzteblatt.de/archiv/174771/Praevalenz-der-eingeschraenkten-Nierenfunktion>; 5. Deutsche Gesellschaft für Rheumatologie, Kommission Versorgung (2008). Memorandum Rheumatologische Versorgung von akut und chronisch Rheumakranken in Deutschland; 6. RKI, http://www.rki.de/DE/Content/Service/Presse/Pressemitteilungen/2015/08_2015.html; 7. Bericht zum Krebsgeschehen in Deutschland 2016, Robert Koch Institut; 8. Schäfer, I. et al. Epidemiologie der Psoriasis in Deutschland - Auswertung von Sekundärdaten einer gesetzlichen Krankenversicherung. Gesundheitswesen 73, 308-313 (2011).

Semaglutid, ein GLP-1-Agonist, vom Beratergremium der Amerikanischen Arzneibehörde (FDA) zur Zulassung empfohlen, trotz Retinopathie-Bedenken

Orales Semaglutid in Phase II. Semaglutid auch bei Obesitas?

Mitte Oktober votierte das FDA-Beratergremium für eine Zulassungsempfehlung von Semaglutid, 1x wöchentlich s.c., als zusätzliche Therapie zu Diät und körperlicher Bewegung bei Typ-2-Diabetes (1). Diese basierte auf acht Phase-III-Studien an über 8000 Patienten. HbA1c war unter Semaglutid deutlich abgesunken, auch das Gewicht ging um etwa 4 – 6 kg herunter.

Zwei Punkte in SUSTAIN-6, einer der Phase III-Studien (siehe Lit. 2) wurden lebhaft diskutiert: Eine signifikante Verschlechterung einer präexistenten Retinopathie (HR 1.76, Lit. 3), und andererseits das günstige kardiovaskuläre (CV) Outcome mit einer HR von 0.76 (Lit.2).

Gegenwärtig werden die Daten auch von der europäischen und der japanischen Zulassungsbehörde geprüft.

Novo Nordisk entwickelt zur Zeit auch eine orale Version von Semaglutid. Der gastrointestinale Resorptionsverstärker Natriumcaprylat erhöht den lokalen pH-Wert, wodurch die Löslichkeit und der Schutz vor Degradation gesteigert werden. Die Resultate einer Phase II-Studie wurden am 17. Oktober 2017 publiziert (4). Von der Firma Oramed wird übrigens ein weiterer oraler GLP-1-Agonist entwickelt.

Semaglutid, 1x wöchentlich s.c., wurde auch zur Gewichtsreduktion bei Obesitas ohne Diabetes bei 28 Personen mit einem Body Mass Index (BMI) von 30-45 kg/m² randomisiert gegen Placebo 12 Wochen lang geprüft. Semaglutid re-

duzierte hauptsächlich das Körperfett. Es verringerte den Hunger, wobei es nach John Blundell von der Universität Leeds, UK (5) die Menschen veranlasste, kleinere Mahlzeiten zu essen und ihre Vorliebe für fettreiche Nahrung zu mindern. Dies soll über Rezeptoren oder Sensoren im Gehirn geschehen, welche in mehrere Komponenten des Appetit-Kontrollsystems im Gehirn eingreifen. Die Gewichtsreduktion betrug innerhalb von 12 Wochen soviel wie man mit anderen Anti-Obesitas-Medikamenten erst nach 6 Monaten erreicht hatte (5).

Helmut Schatz

Literatur

(1) Miriam E. Tucker: FDA advisory panel endorses semaglutide for type 2 diabetes.

http://www.medscape.com/viewarticle/887279_print

(2) Helmut Schatz: Semaglutide, ein GLP-1-Agonist, senkt bei Typ2-Diabetespatienten das kardiovaskuläre und renale Risiko.

DGE-Blogbeitrag vom 19. September 2016

(3) Miriam E. Tucker: New SUSTAIN-6 data could explain retinopathy worsening.

http://www.medscape.com/viewarticle/881413_print

(4) Melanie Davies et al.: Robust dose-dependent glucose lowering and body weight reductions with the novel semaglutide oral formulation in patients with early type 2 diabetes.

J. Amer. Med. Ass. 2017. 318:1460-1470

(5) John Blundell et al.: Effects of once-weekly semaglutide on appetite, energy intake, control of eating, food preference and body weight in subjects with obesity. Diabetes, Obesity and Metabolism, 2017; 19 (9): 1242 DOI: 10.1111/dom.12932

(6) Rury Holman: EASD Lissabon, 14. September 2017, 17.15h:

<https://www.easd.org/virtualmeeting/home.html#!resources/exscel-in-perspective>

(7) Lisa Nainggolan: EXSCEL: "Disappointment" spurs discussion on GLP-1 agonists in diabetes.

http://www.medscape.com/viewarticle/885699?src=wnl_tp10n_17

Deutsche Gesellschaft
für Endokrinologie e. V.
Hopfengartenweg 19
90518 Altdorf

Tel.: 09187 / 97 424 11

Fax: 09187 / 97 424 71

E-Mail: dge@endokrinologie.net

www.endokrinologie.net

Effiziente Therapie von Infekten der United Airways

Aktueller Review empfiehlt ELOM-080 statt Antibiotika

Zurzeit haben Atemwegsinfekte Hochkonjunktur und wie alle Jahre wieder stellt sich die Frage nach einer effizienten therapeutischen Strategie. Die Verordnung eines Antibiotikums macht bei diesen zu 90 Prozent viral bedingten¹ Krankheitsgeschehen nur in Ausnahmefällen Sinn – aber was ist die Alternative? Ein aktueller Review² spricht bei akuten und chronischen Sinusitiden sowie Bronchitiden für die Phytotherapie mit dem rein pflanzlichen Spezialdestillat ELOM-080³ (GeloMyrtol® forte) aus rektifiziertem Eukalyptus-, Zitronen-, Süßorangen- und Myrtenöl.



Prof. Dr. Adrian Gillissen

„In unserer Übersichtsarbeit haben wir Studien zusammengefasst, die mit ELOM-080 durchgeführt worden sind, sowohl die Studien in den oberen als auch in den unteren Atemwegen. Wir haben festgestellt, dass viele dieser Erkrankungen viraler Natur sind und trotzdem mit Antibiotika therapiert werden – und dass ELOM-080 eine gute Alternative zu dieser letztendlich falschen Antibiotikatherapie ist“, resümierte Prof. Dr. Adrian Gillissen, einer der Autoren des Review, im Rahmen der diesjährigen Zusammenkunft des Kompetenz-Kollegs United Airways die Ergebnisse der Arbeit. Der erfahrene

Pneumologe und Allergologe ist Direktor der Ermstarklinik Reutlingen-Bad Urach und Leiter des fachpneumologischen Kompetenzzentrums der Kreiskliniken Reutlingen.

Klinische Wirksamkeit von GeloMyrtol® forte sicher bestätigt

Die sekretolytischen und sekretomotorischen Effekte von ELOM-080 sind durch zahlreiche pharmakodynamische Studien verifiziert. Auch die spasmolytischen Eigenschaften des Spezialdestillats sind wissenschaftlich dokumentiert, ebenso wie das antioxidative, antiinflammatorische und das unmittelbare antimikrobielle Potenzial. Aber nicht nur die multifaktoriellen präklinischen Effekte von ELOM-080, sondern auch die klinische Wirksamkeit von GeloMyrtol® forte fanden die Autoren sicher bestätigt. Als Indikationen für eine Verordnung betrachten sie auf Basis ihrer umfassenden Untersuchung u. a. akute und chronische Sinusitiden sowie Bronchitiden.

Fazit: Wenn Patienten mit Infekten der United Airways in die Sprechstunde kommen, ist der Einsatz von Antibiotika aufgrund der überwiegend viralen Genese meist nicht sinnvoll. Die systematische Sondierung der Studienlage spricht hier für den Einsatz des rein pflanzlichen Spezialdestillats ELOM-080.

Quellen

¹ Greenberg SB (2002) Respiratory viral infections in adults. *Curr Opin Pulm Med* 8:201-208.

² Paparoupa M, Gillissen A. Is Myrtol® a new alternative toward antibiotics?. *Pharmacogn. Rev.* 2016; 10 (20): 143-146.

³ Im englischen Sprachraum bezeichnet als, Myrtol® standardized'.

Foto: G. Pohl-Boskamp GmbH & Co. KG

www.kompetenz-kolleg.de

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:
Media Agentur
Titelrechte by Anne Wantia
Hansestr. 53
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

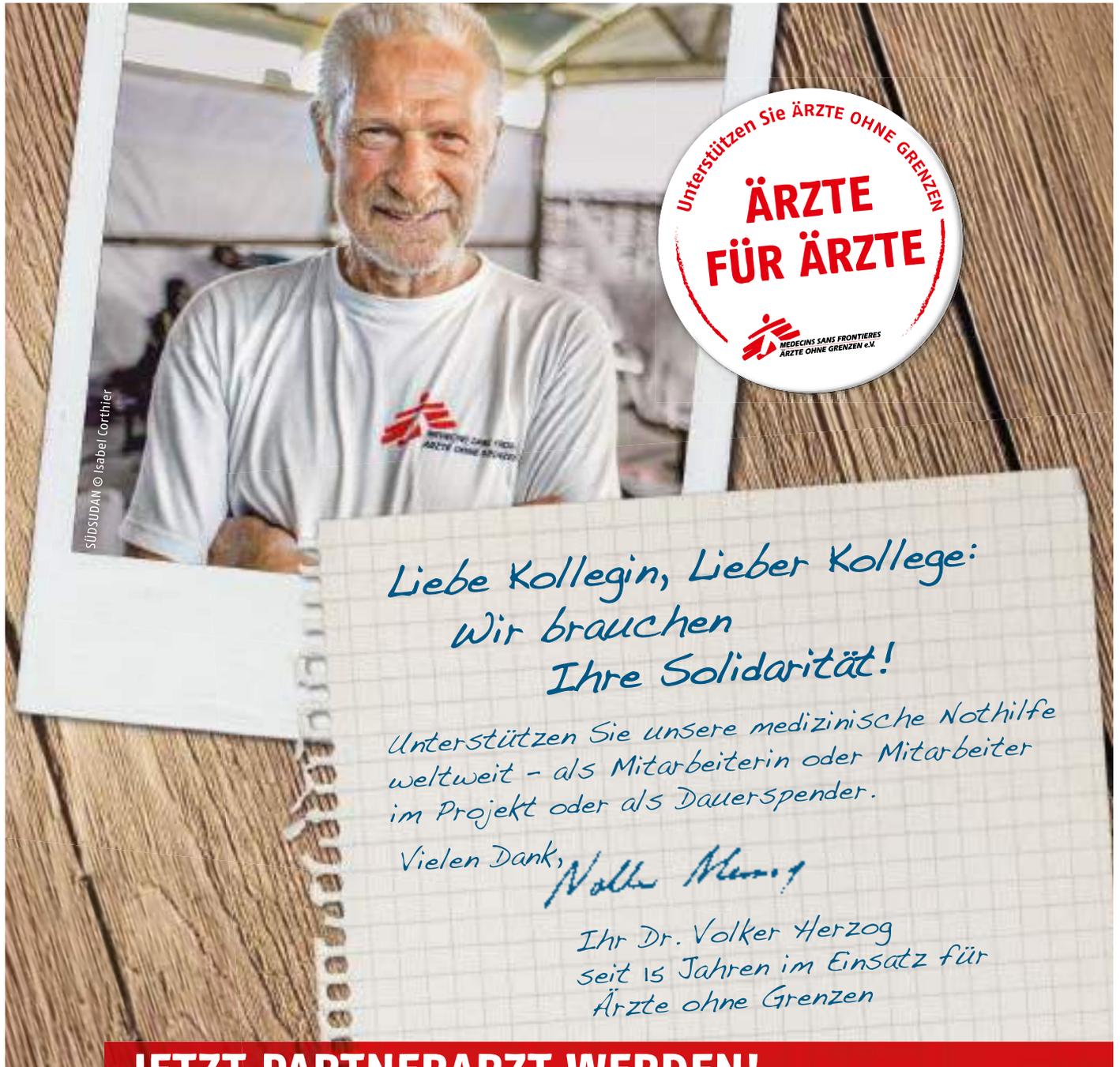
Redaktion:
Armin Roßmeier (Fernsehkoch)
Anne Wantia (Reise)
Klaus Lenser (Reise)
Gunther Schnatmann (Reise)
Bruno Gerding (Reise)
Heiner Sieger (Reise)

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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



SÜDSUDAN © Isabel Corthier



Liebe Kollegin, Lieber Kollege:
Wir brauchen
Ihre Solidarität!

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

Vielen Dank,
Volker Herzog

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

JETZT PARTNERARZT WERDEN!

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



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