

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 7/8 – 2017

DER WEIN- GENIESSER TIPP

Mittelrhein – Weinregion
mit Romantik

SOMMERPASTA

von Armin Roßmeier

HIRSCHBERGER TAL

Wanderziel in beein-
druckender Landschaft

SCHWEIZ/TESSIN

Mediterranes Flair und
italienische Leichtigkeit

Hotel Waldhaus Sils Maria

DER BEEF- FLÜSTERER

SÜDFRANKREICH

Köstliches Okzitanien

THAILAND

Restaurant acqua

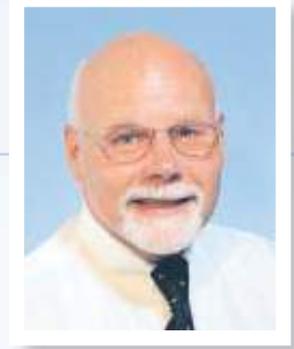
GOUR-MED

Getestet und empfohlen

Restaurant „Keilings“



7/8 – 2017
36. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Liebe **Gour-med** - Leser,

Mich beschäftigt die Frage, welche Kriterien sind ausschlaggebend bei der Einrichtung von Autobahnbaustellen. In NRW wurde genau nach der 1. Hälfte der Sommerferien – das ist das Wochenende an dem ein großer Teil der Urlauber aus den Ferien zurückkommt und der andere Teil in Urlaub fährt – auf einer der am stärksten frequentierten Autobahn Deutschlands eine Baustelle eingerichtet, die zu einem kilometerlangen Stau mit bis zu drei Stunden Wartezeit führte. Durch diese Gedankenlosigkeit haben viele Menschen ihre Flüge in den Urlaub verpasst. Mit dem Ergebnis, Urlaub futsch und Erholung unmöglich. Wer kommt für die materiellen und immateriellen – kein Urlaub, keine Erholung, heißt auch gesundheitliche Schäden nicht ausgeschlossen – auf? Solche Entscheidungen sind nicht hinzunehmen und müssten personelle Konsequenzen haben.

Lassen wir uns den Sommer nicht vermiesen und probieren, in Erinnerung an den Urlaub, die sehr empfehlenswerten Pasta-Rezepte von Armin Roßmeier aus. Einfach lecker.



Lars Keiling, Sternekoch in Bad Bentheim, in dem nach ihm benannten Restaurant „Keilings“, ist zum kulinarischen Treffpunkt in der Genussdiaspora des Dreiländerecks – Holland, Niedersachsen, Nordrheinwestfalen – geworden. Zusammen mit Gina Duesmann, Restaurantleiterin, Sommelière und Lebensgefährtin, beweisen beide, dass Gourmetrestaurants auch in der sprichwörtlichen Provinz existieren können.

Die Schweiz ist als Urlaubsziel wieder vergessen sind die Zeiten als deutsche Urlauber nur durch die Schweiz weiter nach Italien führen. Das Tessin ist schon wie Italien, Sonne, herrliche Landschaft, man spricht Deutsch und hat erstklassige Hotels und Gourmetrestaurants. Einige stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe vor.



Das berühmteste Hotel der Schweiz steht im Engadin in Sils Maria. Das Haus lebt seit mehr als einhundert Jahren von und mit seiner Geschichte. Hier spürt man, dass Tradition und Innovation zu einer erfolgreichen Symbiose werden können.

Eine Reise durch das Hirschberger Tal, am Fuße des Riesengebirges, auf der Schlösserroute, weckt Erinnerungen an die Zeit als hier der Hochadel seine Sommerfrische verbrachte. Die restaurierten Schlösser sind heute romantische Hotels in denen man auf den Spuren der Vergangenheit luxuriös übernachten kann.

Unser neues Redaktionsmitglied Heiner Sieger war in Südtirol bei einem Beef-Flüsterer, Steakliebhabern wird das Wasser im Mund zusammenlaufen.



Für den Herbst haben wir Termine, Tipps und Vorschläge die Connaissure auf keinen Fall versäumen sollten, Genuss steht im Vordergrund.

Über die kulinarische Szene in Thailand haben wir in letzter Zeit häufig berichtet. Eine Neuentdeckung auf Phuket, das Restaurant acqua, stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe vor.

In unserer Rubrik „**Gour-med** getestet und empfohlen“ stellen wir Ihnen eine Abzugshaube vor die für frischen Wind und gute Luft in der Küche sorgt.

Das Neueste aus der Medizin- und Pharmaindustrie lesen Sie wie immer auf den letzten Seiten dieser Ausgabe.

Viel Spass mit der neuen Gour-med wünscht Ihnen

Ihr

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 Lars Keiling
Der Genusskoch in Bad Bentheim

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP
Mittelrhein – Weinregion mit Romantik

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
von Armin Roßmeier
Sommerpasta

14 GENUSS UND REISETIPPS
14 Hirschberger Tal in Niederschlesien
20 Tessin – Mediterranes Flair
24 Hotel Waldhaus Sils Maria – Literatur-Ikone
28 Der Beef-Flüsterer
30 Südfrankreich – Köstliches Okzitanien
34 Mandarin Oriental – Eines der schönsten Hotels in Barcelona
36 Bionorica – Größter Hersteller von pflanzlichen Heilmitteln
38 Mit der Finnmaid zum Frühlingsfest VAPPU
40 Restaurant des Jahres in Thailand – Restaurant acqua

42 NEUES AUS DER GENUSSWELT
42 Hotel Europäischer Hof in Heidelberg
44 Food Zürich – In Zürich dreht sich alles ums Essen
45 90-jähriges Jubiläum im Hotel Sackmann
46 Stopfleber-Alternative kreiert von Benjamin Biedlingmaier
47 Größte Gastronomie-Fachmesse der NRA

48 KURZ NOTIERT
48 Bad Füssing – Neues aus der „Genießer Quelle“



20 Tessin



28 Italien



30 Südfrankreich

51 Valsana Hotels und Apartments – Neueröffnung
52 Kulinarischer Laufsteg im Kaufhaus Engelhorn
53 Michéle Müller – Restaurant Quarré
54 Fischbegleiter-Weine des Badischen Winzerkellers
55 Harald Wohlfahrt – Eine Legende hört auf

56 GETESTET UND EMPFOHLEN

57 BUCH-TIPPS

58 WEIN UND GESUNDHEIT

59 MEDIZIN NEWS

62 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
63 IMPRESSUM



Lars Keiling

Der Genussskoch im Dreiländereck

Besonders empfehlenswert

Klaus Lenser
Anne Wantia

Bad Bentheim, ein kleiner schmucker Kurort im westlichen Niedersachsen, nahe der niederländischen Grenze und der Landesgrenze von Nordrhein-Westfalen gelegen, verfügt nicht nur über ein Spielcasino und einen guten Ruf als Kurort, die Stadt beherbergt auch ein Gourmetrestaurant das im Ranking von einem der wichtigsten Restauranttester unter den 50 besten in Deutschland genannt wird. Das „Keilings“, benannt nach dem Sternekoch Lars Keiling, gibt hier den kulinarischen Ton an.

Der in Wernigerode geborene Küchenchef hat nach vielen Lern- und Wanderjahren bei den Spitzenköchen in Europa, wie z.B. Heinz Beck in Rom, Achim Schwendieck und Thomas Bühner im Jahr 2009 in Bad Bentheim Anker geworfen und verwöhnt seine Gäste im Restaurant „Keilings“.

Bad Bentheim ist die Heimat seiner Lebensgefährtin Gina Duesmann. Sie hat eine exzellente Fachausbildung als Restaurantfachfrau und Sommelière. Ge-



Sternekoch Lars Keiling



Restaurantfachfrau und Sommelière
Gina Duesmann

genüber des Restaurants betreibt Gina Duesmann „Die Weinkiste“, ein exzellent ausgestattetes Weindepot mit großen Gewächsen aus den besten Weinregionen.

Beide sind ein Team, dass mit großer Leidenschaft das „Keilings“ zum Genusstreffpunkt der Region gemacht hat. Ihre gemeinsame Philosophie: „Botschafter des guten Geschmacks“ zu sein. Davon kann man sich bei einem Besuch überzeugen. Mit Herzlichkeit und Unkompliziertheit führt Gina Duesmann den Gast durch den Abend. Erklärungen zum Menu und ihre Weinempfehlungen spre-

chen für hohe Professionalität und ein profundes Wissen.

Mit nur maximal 20 Plätzen im Restaurant empfiehlt es sich, besonders an den Wochenenden, frühzeitig einen Tisch zu reservieren. Die geradezu intime Atmosphäre wird von den Gästen sehr geschätzt, sie vermittelt ein Flair in dem man sich sehr wohlfühlt. Eine kunstvoll gefertigte Wand aus Holz teilt das Gourmetrestaurant von dem zum Haus gehörenden Bistro ab, so dass der elegante Fine Dining Bereich auch optisch vom Bistro getrennt ist. Ganz gleich wo man sitzt, man kann sich ganz auf den Genuss konzentrieren.

Besonders empfehlenswert



Bei schönem Wetter ist die Terrasse – mit romantischem Blick auf die historische Kirche – der passende Platz zum Verweilen.

Beide Restaurants werden aus derselben Küche bekocht, allerdings mit dem Unterschied, dass im Sternerestaurant auch Sterneleistung geboten wird und im Bis-

tro eben Bistrotküche mit leichten regionalen und internationalen Schmankerln.

Der Kochstil von Lars Keiling hat einen starken Bezug zu Produkten aus der Region, die je nach Jahreszeit frisch zu bekommen sind. Für ihn spielt es keine Rolle ob Fisch, Fleisch oder Gemüse, aus jedem



Zeitlos elegant der Fine Diningbereich

saisonalen Angebot entwickelt er Menus in denen das Herausarbeiten der einzelnen Aromen die entscheidende Rolle spielt.

Bei dem Kalbstatar mit Mango soll man schmecken, dass dieses Tartar vom Kalb ist und nicht von einem x-beliebigen Stück Fleisch stammt. Die Balance der Aromen muss stimmen, so der Küchenchef.

Eine Auswahl attraktiver Aperitifs macht es nicht leichter mit dem Menu-Auftakt zu starten, empfehlenswert ist der Champagner von Pernet, einem kleineren Winzer im Norden der Champagne. Gefunden und ausgesucht von Gina Duesmann. Auf ihren Weinvorschlag zu den Menügängen kann man sich verlassen mit ihren Empfehlungen liegt sie immer richtig. Connaissure wissen das zu schätzen.



Fjordforelle mit Kartoffelkräutermousseline

Besonders empfehlenswert



Loup de Mer



Variation vom Lamm

Zum Beginn werden drei Sorten Brot, hausgemachte Focaccia, Sauerteigbrot und ein Baguette mit getrockneten Tomaten sowie zwei verschiedenen Aufstriche serviert. Wie so oft in Gourmetrestaurants ist auch im „Keilings“ das Brot und der Aufstrich so delikat, dass man darauf achten sollte nicht allzu viel davon zu essen.

Ein feiner Einstieg ist der Tom Kha Gai Schaum mit grünem Reis und Perlhuhnbrust, eine äusserst harmonische Kreation.

Das frische Rot der Fjordforelle, serviert



Zander mit Lardo und geröstetem Hühnereigelb



Taube mit Gänseleber und grünem Apfel

mit eigenem Kaviar und einer Kartoffel-Kräutermousseline, macht Appetit auf eine weitere Portion.

Generell muss man dem Küchenchef bestätigen, dass er sehr sensibel und behutsam seine Fischgänge kreiert, immer auf den Punkt gegart, nicht überwürzt, eher zurückhaltend im Aromenspiel, aber exakt abgestimmt. Bei dem Zander mit Lar-

do, flüssigem Hühnereigelb und einem Jus aus Röstzwiebeln hat der Küchenchef eine Geschmacksintensivität herausgearbeitet die begeistert.

Die folgenden Fleischgänge, Taube mit Gänseleber und Lamm mit Auberginencreme, Salzzitrone und Kichererbsen sind von gleicher filigraner Texturkomposition wie die vorausgegangenen Gänge.

Besonders empfehlenswert

Die Weinempfehlung zur Taube und zum Lamm – ein Burgenländer Carnuntum 2009 – ist mit den Nuancen von roten Früchten eine perfekte Ergänzung zu den Gerichten.

Der „süße“ Menuabschluss, eine Komposition von Rhabarber und Avocado, bestätigt die hohe Leistung des Sternechefs, der zum kulinarischen Maßstab in Bad Bentheim und der Region geworden ist. Ein weiterer Beweis sind auch die vielen Gäste aus dem angrenzenden Holland, sie wissen die Gourmetküche von Lars Keiling zu schätzen.

Beachtenswert ist, dass dieses Niveau seit sechs Jahren beständig gehalten und erweitert wird. Die kleine Küchenmannschaft, gerade mal zwei Köche, die mit viel Ehrgeiz, kreativen Ideen, Disziplin und Perfektion ihr Können unter Beweis stellt.

An der Seite von Lars Keiling steht seit



Rhabarber mit weißem Pfeffereis und Avocado



Botschafter des guten Geschmacks: Gina Duesmann und Lars Keiling

der Eröffnung 2009 sein Sous Chef Toni Köhler. Beide sind ein unschlagbares Team, das mit Unterstützung von Sommelière Gina Duesmann so erfolgreich geworden ist.

Die Philosophie des Teams: „Unsere Gäste sollen fühlen, dass wir sie glücklich machen möchten“.

Den Chronisten bleibt nur zu ergänzen: Weiter so!

Wie immer haben wir ein Rezept aus dem „Keilings“ zum Nachkochen für Sie mit gebracht. Im Mittelpunkt steht die alte Rasse „Buntes Bentheimer Schwein“. Viel Spaß und guten Appetit.

Fotos: Keilings, Anne Wantia

Info:
Restaurant Keilings
Wilhelmstr. 9a
48455 Bad Bentheim
Tel: +49 (0) 5922-77 66 33
Info@keilings.de
www.keilings.de

„Specktackel“ vom Bunten Bentheimer Landschwein

Zutaten für 4 Personen

500 g Schweineschulter, ausgelöst
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Rotweinschalotten

2-3 EL Zucker
10 gewürfelte Schalotten
0,25 L Rotwein
0,25 L roter Portwein
0,25 L Geflügelbrühe
1 Gewürzsäckchen mit Lorbeer, Piment,
Wacholder, Pfefferkörnern und Nelke
Salz, Pfeffer

Schweinepraline

Abschnitte der Schulter, fein gewürfelt
1-2 Esslöffel Creme fraiche
Salz, Pfeffer
100 g Stärke
130 g Mehl
1 Ei
0,25 L kaltes Wasser
1 Messerspitze Backpulver
½ Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
Salz
Fett zum Ausbacken

Blutwurstbrot

60 g Blutwurst
2 Scheiben Weißbrot
1 Eiweiß
1 Apfel
0,1 L Apfelsaft
Zucker
0,04 L Calvados
Butter zum Braten

Schweinerücken

250 g Schweinerücken
etwas Rapsöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Schweineschulter mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Nun in einen Vakuumbbeutel geben, vakuumieren und 24 Stunden bei konstant 65°C im Wasserbad garen. Die gegarte Schulter in ca. 3 x 4 cm große Stücke schneiden. Die übrig gebliebenen Abschnitte für die Praline zurücklegen.

Für die Rotweinschalotten den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Portwein und Rotwein ablöschen, aufkochen lassen. Schalotten und Gewürzsäckchen zugeben und ca. 1 Stunde zu einer marmeladigen Konsistenz einkochen lassen. Bei fehlender Flüssigkeit etwas Brühe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pralinen die gewürfelte Schweineschulter mit der Creme fraiche in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel geben und kalt stellen. Aus der abgekühlten Masse ca. 20 g schwere Bällchen formen und anfrieren.

Alle übrigen Zutaten, außer dem Fett zum Ausbacken, zu einem glatten Teig verrühren, die angefrorenen Bällchen mehlieren, mit einem Zahnstocher fixieren und dann durch den Backteig ziehen. Die Bällchen bei 180°C ca. 2-3 Minuten im heißen Fett ausbacken.

Die Blutwurst für das Blutwurstbrot in 4 Stücke à 2 mal 2,5 cm schneiden. Weißbrot mit Eiweiß bestreichen und die Blutwurst darin einpacken. Aus dem Apfel mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln stechen. Etwas Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Calvados ablöschen und mit Apfelsaft auffüllen. Die Apfelkugeln zugeben und ca. 30 Sekunden mitkochen. Sofort kalt stellen. Blutwurstbrot in Butter goldgelb braten und die glasierten Apfelkugeln anschließend darauf platzieren.

Den Schweinerücken mit Rapsöl einpinseln und in einer Grillpfanne kreuzweise von beiden Seiten kurz angrillen. Je nach Dicke ca. 2-4 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei 1800 °C geben und weitere 5 Minuten ruhen lassen. Dann in 4 gleich große Stücke schneiden. Die Schulter in einer kräftigen Jus glasieren, die Rotweinschalotten auf die Schulter geben. Mit den übrigen Zutaten und der Garnitur anrichten.



Winzer Stephan Fendel

Genusstipp vom Rhein

Unsere Reisedakteurin Anne Wania war auf Einladung des Rheinlandpfälzischen Tourismus Büros im Frühjahr zu einer Recherche in die Region Mittelrhein eingeladen. Zu dieser Reise gehörte auch, was sonst, eine Weinverkostung. Die Region gilt als die romantischste Gegend am Rhein, allein die sagen- und legendenumwobene Loreley ist ein Treffpunkt für Touristen aus aller Welt.

Die links und rechts am Ufer des Rheins liegenden alten Burgen, zum Teil nur noch Ruinen, lassen mittelalterliche Ro-

mantik aufkommen, die, in ungezählten Liedern den klaren Blick auf den ehemaligen Zweck der Burgen und Schlösser verklären. Dienten sie doch ausschließlich den Raubrittern als unerschöpfliche Einnahmequelle immer neuer Zölle.

Geblichen ist aber der mehr als exzellente Ruf dieser Region als Weinanbaugebiet.

Die von unserer Redakteurin besuchte Weinverkostung hat sie so begeistert, dass sie empfohlen hat, die probierten Weine an dieser Stelle vorzustellen

Die Weine stammen von dem Weingut Weiler-Fendel, dessen Inhaber, Stephan Fendel, der als Mitglied der Riesling

Charta, ein Zusammenschluss von enthusiastischen Riesling-Erzeugern, die sich selbstverpflichtend Qualitätsstandards auferlegt haben, drei Profilweine der Riesling Charta (Handstreich, Felsenspiel, Meisterstück) vorstellte.

Der Winzer aus Leidenschaft und mit langer Tradition präsentiert seine Weine unter dem Motto „genießen – entdecken – erleben“ was auch die Maxime für das Weingut Weiler-Fendel in Oberwesel ist.

Auf über 17 ha eigener Steillagen Weinberge wird in liebevoller handwerklicher Perfektion Wein angebaut. Seit mehr als über 400 Jahren betreiben die Familien Weiler und Fendel Weinbau, jede Gene-

Chardonnay Sekt Brut

Als einer von nur drei Winzern im Mittelrheintal hat Stephan Fendel den Mut und das Können einen Chardonnay im Programm zu haben.

2010 gepflanzt zeigt sich die volle natürliche Frucht in seinen Chardonnay Weinen. Ohne Reinzuchthefen und ohne Barriquelager ergeben sich glasklare cremige Weine mit viel Harmonie.

Der Chardonnay Sekt Brut wurde nach der Methode Rurale in nur einem einzigen Gärvorgang hergestellt. Dadurch bleiben die ursprünglichen Fruchtaromen der Traube erhalten.

Er hat eine wunderbare feine Perlage, die einen Duft nach Pfirsich

und einen Hauch Mandel entdecken lässt. Im Geschmack eine feine Mineralik mit leichten Fruchtaromen von Aprikosen und leicht buttrige und nussige Noten. Die dezente Säure verbindet sich im Mund mit den Perlen zu einem seidigen Gefühl. Sehr viel Schmelz.

Ein wunderbarer Genuss zu leichten Gerichten, zum Fisch und auch perfekt als Digestiv.

2011 Kauber Rosstein Riesling Beerenauslese

Es ist ein gottgegebenes Naturwunder das eine solche Lage am Rhein für den Weinbau existiert. Ein perfektes Mikroklima für grandiose Rieslinge. Terroir pur.

Der Nebel stand noch über dem Rheintal als diese Beeren geerntet wurden. Vollreife mit Edelfäule versehen feinste Rieslingtrauben. Nicht viele - aber wunderbare Süße und fruchtige Trauben. Es dauerte sehr lange bis die Gärung beendet war, fast drei Monate. Aber da-

nach war ein Wein entstanden wie es ihn nicht oft gibt. Ein helles, funkelnendes Goldgelb mit einer sehr komplexen und reifen Nase. Ein wahres Füllhorn tropischer Fruchtaromen gepaart mit Rosinen, Feigen und Honigmelone. Und die typische rauchige Note des Roßsteins. Am Gaumen dann eine opulente aber nicht aufdringliche Fruchtsüße mit enormer Dichte und Cremigkeit. Ein spürbares und weich eingebundenes Säurerückgrat mit feiwürzigen und mineralischen Noten. Eine glasklare Beerenauslese mit viel Harmonie und Genussgarantie und mit Potential für Jahrzehnte.

Alleine Genießen nach einem hervorragenden Menü als Höhepunkt und Abschluß des Abends.



Familie Fendel, ganz der Tradition verpflichtet



ration hat ihre eigenen Spuren hinterlassen.

Die Mehrzahl der Weinberge sind zwi-

schen 30 und 60 Jahre alt, ein Hauptgrund für sehr intensive und kraftvolle Weine, die durch eine lebendige Frische und sanfte Cremigkeit überzeugen.

Grauburgunder, Weißburgunder, Blanc de Noirs vom Spätburgunder aber natürlich auch die rassigen Rieslinge und die drei Sekte sind wahre Spitzenprodukte. Der Eindruck, dass jeder dieser Weine seine eigene Geschichte erzählen möchte, drängt sich auf: Von der faszinierenden Landschaft, dem Geschmack prägenden Schieferboden, dem sonnenverwöhnten Kleinklima und vor allem von den Menschen die mit ihrem Ehrgeiz und viel Erfahrung erstklassige Weine herstellen. Die absoluten Spitzenlagen des Weingutes Weiler-Fendel sind der Kauber Roßstein sowie der Kauber Backofen.

Dort wachsen wurzelechte Riesling-Rebstöcke, die zwischen 80 und 120 Jahre alt sind, da kommt wirklich alles zusammen was Spitzenrieslinge ausmacht, vollständig nach Süden ausgerichtet, fast 90% Hangneigung, geschützte kleine Parzellen und der Rhein als Wärmespeicher.

Terroir pur – was durch die einzigartige leicht rauchige Note der Roßstein Rieslinge zum Ausdruck kommt.

Stephan Fendel leitet das Weingut mit Leidenschaft, Visionen und dem Ziel immer das Beste aus der Traube herauszuholen. Dass es ihm gelingt bestätigen wir gerne. Er lässt die Weine schonend natürlich vergären und reifen, so dass die Frucht der Trauben im Weingeschmack weiter vorhanden ist.

Seine Weine sind in renommierten Hotels und Restaurants als auch unter Kennern sehr geschätzt. Eine besondere Ehre ist, dass seine Weine in der Deutschen Botschaft in Uruguay genossen werden. Aber auch Bundespräsident Franz-Walter Steinmeier wird dieses Jahr, am Tag der Deutschen. Einheit in Mainz einen Festspektakel der Mittelrhein Riesling Charta genießen.

Fotos: Weingut Weiler-Fendel

Meisterstück 2016

Das Meisterstück ist das Herz der Charta Weine. Der beste trockenere Wein eines Jahrgangs. Dieser Riesling wurde im Oberweseler Römerkrug gelesen. 75 Jahre alte Rebstöcke stehen hier in feinsten Schieferverwitterungsböden. Die Wurzeln gehen bis zu 8 Meter in den Boden und entwickeln eine einzigartige Mineralität und Aromatik. Nach selektiver Handlese und 12 stündiger Maischestandzeit ist dieser Wein spontan vergoren und lag noch drei Monate auf der Feinhefe. Schon in der Nase besticht er durch enorme Fruchtkomplexität. Viel Pfirsich und Aprikose mit mineralischen Noten. Am Gaumen entfaltet sich



die ganze Komplexität. Die sehr weiche Säure bindet sich mit den Fruchtkomponenten wunderbar ein. Ein frischer, sehr intensiver und langanhaltender cremiger Abgang.

Ein perfekter Begleiter zu zart gebratenem oder geschmorten Geflügel oder Kalb.

Spätburgunder Blanc de Noir - trocken

Der etwas andere trockenere Weisswein. Es ist immer wieder faszinierend wenn die Spätburgundertrauben mit Saftabzug oder sofortigem ganz sanften Pressvorgang einen eleganten Weisswein hervorbringen. Für so einen aromatischen Weisswein müssen die Trauben sehr vollreif und kerngesund gewesen sein. Schon in der Nase sind prägnante Fruchtaromen von Walderdbeeren zu erkennen. Betörend. Am Gaumen dann sehr weich und cremig mit noch intensiverer Frucht der Walderdbeeren gepaart mit Himbeere und reifem Apfel. Die fast

nicht wahrzunehmende weiche Säure unterstützt und kräftigt den vollmundigen Charakter. Die Symbiose aus der Pinotromatik der roten Spätburgundertraube gepaart mit dem erfrischendem Charakter des gekühlten Genusses des weissen Blanc de Noirs begeistert mit einem sehr intensiven langen Abgang.

Ein perfekter Sommerwein für die Terrasse zu Frischkäsehäppchen oder aber auch wunderbar zur Grillparty.

Alle Weine zu beziehen über:

Weingut Weiler-Fendel
Mainzer Straße 2
55430 Oberwesel
Tel: 06744-323
Fax: 06744-7278
Mobil: 0171-3409519
www.weingut-weiler-fendel.com





Sommerpasta

Wenn es um Nudeln geht, denkt man sofort an Italien und jede Jahreszeit hat ihre Nudelküche. Im Sommer bieten sich leichte frische Kombinationen mit Kräutern, Sommergemüse, Fleisch und Fisch an. Die riesige Pastavielfalt, hausgemacht oder industriell hergestellte Ware, macht Lust auf frische Pastaküche.

Kombinationsmöglichkeiten mit der Nudel gibt es viele und im Traumland Italien weiß man am besten, was zur Nudel passt. Der Sommer hält ein reichhaltiges Angebot an Zutaten parat und somit ist es unkompliziert ein schnelles und gesundes Pastagericht zu kreieren. Der

Anteil an Kohlenhydraten liegt bei 100g Nudeln bei 25g, der Proteinwert bei 4,5g und haben 138 Kalorien.

Für ein Hauptgericht rechnet man 60 – 80g rohe Nudeln (Fertigprodukt) pro Person. Für rohe Nudeln benötigt man 1 l Wasser, damit sie beim Kochen gut quellen können. Nur Salz ins Kochwasser, Öl muss nicht sein. Lieber nach dem Abschütten und abtropfen etwas Öl untermengen, kurz warm stellen und sofort verzehren.

Nudeln nach dem Abschütten abschrecken bzw. abbrausen mit kaltem Wasser, ist eigentlich – zumindest für den Italie-

ner nicht akzeptabel und weich kochen geht gleich gar nicht. Al dente (auf den Biss kochen) ist ein „muss“ – die Voraussetzung für ein leckeres Pastagericht.

Ich hoffe, dass Ihnen meine Vorschläge zusagen und wünsche Ihnen einen wundervollen Sommer, denn ein Pastagericht schmeckt unter freiem Himmel gleich noch besser!

Ihr Armin Roßmeier

Hausgemachte Bandnudeln mit Garnelen



Zutaten für 4 Personen

Nudelteig:

200 g Mehl (Typ 405)
100 g Hartweizengrieß
1 Ei
2 Eigelbe
1 EL Olivenöl
2 cl Wasser
Abrieb einer unbehandelten Limette
½ TL frisch geriebener Ingwer
Salz, weißer Pfeffer

250 g küchenfertige Riesengarnelen
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
100 g Frühlingszwiebeln
8 Kirschtomaten
½ Chilischote
160 ml Sahne
1 TL Currypulver
1 kleiner Bund Rucola
2 Zweige Zitronenthymian
Salz, Pfeffer

• Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken, mittig Ei, Eigelbe, Oliven-

öl, lauwarmes Wasser geben, Limettenabrieb und Hartweizengrieß, geriebenen Ingwer, Salz, weißen Pfeffer auf den Mehrrand verteilen. Alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel schleifen und mit Klarsichtfolie einwickeln, 3 – 4 Stunden oder am besten über Nacht, im Kühlschrank abruhen lassen.

• Teig auf mehlierter Arbeitsfläche dünn ausrollen, gut mehlieren, einrollen, Nudeln schneiden, in sprudelndem Salzwasser auf den Biss kochen, im Sieb abschütten. Riesengarnelen mit Knoblauch in heißem Olivenöl sehr zart auf den Punkt braten, Röllchen von gesäuberten Frühlingszwiebeln und Chilischote zufügen, mit Curry, Salz und Pfeffer würzen, Nudeln zugeben, mit Sahne angießen, halbierte gesäuberte Kirschtomaten unterheben, gesäuberten Rucola als Bett auf tiefem Teller anrichten, Nudeln mit Garnelen darauf anhäufeln, mit gerebeltem Zitronenthymian bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten
(ohne Ruhezeit)

Dieses Gericht ist pisco-vegetarisch.

Nährwert pro Portion
487 kcal – 19 g Fett – 25 g Eiweiß – 52 g Kohlenhydrate – 4 BE

Spaghetti mit Lamm-Gemüsebolognese

Zutaten für 4 Personen

220 g	Spaghetti
320 g	kleine Lammfleischwürfel
2	Knoblauchzehen
1 TL	gemahlener Kardamom
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Ingwerpulver
1 TL	Chiliflocken
2	Zweige Zitronenthymian
2 EL	Olivenöl
80 g	rote Zwiebelwürfel
je 60 g	Würfel von Zucchini, Paprika, Fenchel, Kohlrabi, Champignons
1 ½ EL	Tomatenmark
1 EL	Paprikapulver
150 ml	Tomatenpüree
150 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Chiliflocken
	Würfel von zwei abgezogen-

en, entkernten Tomaten
Salz, Pfeffer

- Lammfleischwürfel mit Knoblauch fein gewürfelt, gemahlenem Kardamom, Kreuzkümmel, Ingwerpulver, Chiliflocken, geriebenem Zitronenthymian gut vermengen, mit Olivenöl beträufeln, kurz einziehen lassen, in heißer Pfanne mit allen Ingredienzien anbraten, rote Zwiebelwürfel zugeben, mit angehen lassen, Tomatenmark, Paprikapulver zufügen, mit einrühren, mit Tomatenpüree angießen, mit Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen, köcheln lassen. Alle Würfel von

Gemüse zugeben, mitköcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen, zum Schluss Tomatenwürfel einrühren.

- Spaghetti in leichtem sprudelnden Salzwasser auf den Biss kochen, abschütten, abtropfen lassen, in tiefem Teller anrichten, Bolognese darüber anrichten, mit Zitronenthymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Portion

390 kcal – 13 g Fett – 24 g Eiweiß – 43 g Kohlenhydrate – 3,5 BE



Zitronennudeln mit Räucherlachs und Kaiserschoten

Zutaten für 4 Personen

Teig:

200 g	Mehl (Typ 405)
100 g	Hartweizengrieß
	Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen
1	Ei
2	Eigelbe
1 EL	Olivenöl
	etwas Wasser
	Salz, weißer Pfeffer

200 g	Kaiserschoten
2 EL	Kapern
2 EL	Olivenöl
250 g	Räucherlachs
	Abrieb von einer unbehandelten Limette
10	Thymianzweige
	Salz, Pfeffer

- Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken, Hartweizengrieß, Zitronenabrieb, Salz, weißen Pfeffer auf dem Mehtrand verteilen, in die Mulde Ei, Eigel-

be, Olivenöl, etwas Wasser geben, alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel schleifen, in Klarsichtfolie wickeln, 2 – 3 Stunden oder am besten über Nacht im Kühlschrank abruhen lassen.

- Kaiserschoten an beiden Enden etwas abschneiden, in leichtem sprudelnden Salzwasser kurz blanchieren, abschütten, in Streifen schneiden. Teig auf mehlierter Arbeitsfläche dünn ausrollen, gut mehlieren, einrollen, Nudeln schneiden, wieder gut mehlieren, etwas abtrocknen lassen, in leichtem sprudelnden Salzwasser auf den Biss kochen, abschütten.

- Kaiserschoten in heißem Olivenöl angehen lassen, Nudeln zugeben, mit anschwemmen, Kapern, Limettenabrieb, geriebenem Thymian mit unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss Lachs in Streifen geschnitten mit unterheben, in tiefem Teller anrichten, mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten
(ohne Ruhezeit)

Dieses Gericht ist pescetarisch.

Nährwert pro Portion

377 kcal – 14 g Fett – 21 g Eiweiß – 42 g Kohlenhydrate – 3,5 BE

Fotos: Armin Roßmeier

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

Zurück in die Zukunft

Das Hirschberger Tal (Jelenia Góra) in Niederschlesien – eine Schlössertour in beeindruckender Landschaft



*Anne Wantia
Klaus Lenser*

Es ist noch gar nicht so lange her da war ein Besuch im Hirschberger Tal – heute Jelenia Góra – mit vielen Schwierigkeiten verbunden. Unzählige Formulare mussten ausgefüllt, Genehmigungen besorgt, Geld umgetauscht (Zwangsumtausch) werden. Wenn man endlich alles zusammen hatte war das

Beachten von Regeln und Auflagen eine wichtige Bedingung. Wer es nicht selber erlebt hat glaubt nicht wie kompliziert es war.

Heute dagegen, dank der politischen Entwicklung, setzt man sich in Auto, Flugzeug oder Bahn, fährt ohne eine Grenzkontrolle fast bis auf den Gipfel der 1603 m hohen Schneekoppe, dem höchsten Berg des Riesengebirges, der Heimat des sagenumwobenen Rübezahl.

Das Hirschberger Tal ist (wieder) eine beliebte Route für Wanderer und Naturfreunde die sich an der einzigartigen Natur dieser Region erfreuen.

Schon im 19ten und 20sten Jahrhundert war hier im Sommer der Hochadel - wegen des erfrischenden Klimas und der Waldlandschaft - zu Gast. Der preußische König Friedrich Wilhelm III kaufte 1839 Schloss Schildau (Wojanow) für seine Tochter Luise. Für sich kaufte er Schloss



Schloss Lomnitz im neuen Glanz

Erdmannsdorf und baute es zu seiner Sommerresidenz um, was zur Folge hatte, dass seine Gefolgsleute aus Adelskreisen ebenfalls ihre Sommerschlösschen, etwas bescheidener als die des Königs, in gebührendem Abstand, aber immer erreichbar, errichteten.

Die herrlichen Schlösser und Gutshäuser sind zum großen Teil renoviert worden und werden oft von den Nachkommen früherer deutscher Besitzer als Schlosshotels und/oder Museen betrieben.

Schloss Lomnitz (Lomnica) in unmittelbarer Nachbarschaft der königlichen Residenz Schildau ist seit dem Jahr 2000, unter Mithilfe eines polnischen Direktors, von den ehemaligen Besitzern, der Familie von Küster, zu neuem Leben erweckt worden.

Neben den 18 Hotelzimmern, 9 werden gerade ausgebaut, wird eine ökologisch nachhaltige Landwirtschaft betrieben. Der 15 ha große Park wird nach alten Plänen restauriert und wird für alle Besucher offen sein.

Das frühere Herrenhaus wird ein Museum mit und über die Geschichte des Hirschberger Tals und des Schlosses Lomnitz.

Frau von Küster, die den Betrieb leitet und zuständig für die Erneuerung ist, hat sich zum Ziel gesetzt, die Geschichte des Hauses für Besucher erlebbar zu machen – so authentisch wie möglich. Zu dem Betrieb gehören außer dem Schlossrestaurant, ein Bauerngasthof sowie ein Kultur- und Begegnungszentrum auch ein kleiner Laden der, ganz in der Tradition, mit Leinen



Mit vielen Originalmöbeln ausgestattet, das Restaurant in Schloss Stonsdorf

handelt. Das Schloss ist mit viel Aufwand nach den alten Bauplänen so weit wie möglich detailgetreu rekonstruiert.

Schloss Stonsdorf (Palac Stanizów) im Hirschberger Tal steht in einem der ältesten Dörfer des Tals, bestehend aus drei Landgütern die bis Ende des 2. Weltkrieges im Besitz der Familie Reuß waren. Das repräsentativste wurde als Herrenhaus genutzt.



Schlossherrin auf Lomnitz:
Gräfin Elisabeth von Küster

Das ursprüngliche Renaissance-Gebäude ließ 1787 Prinz Heinrich XXXVIII. von Reuß in eine prunkvolle Barockresidenz umbauen, die im 19ten Jahrhundert erweitert wurde.

Schloss Stonsdorf liegt in einem der schönsten Landschaftsparks Niederschle-



Schloss Stonsdorf

siens. Von der historischen Ruine auf dem Stangenberg hat man einen unvergesslichen Blick auf das Riesengebirge. Schon vor mehr als einhundert Jahren war Stonsdorf ein beliebtes Touristenziel. Hier gab es für die Besucher einen Gasthof in dem der heute noch bekannte und geschätzte Stonsdorfer Kräuterlikör hergestellt wurde.

Bis zum Ende der kommunistischen Herrschaft war das Hauptgebäude, mal Urlaubsheim für Kinder, mal Erziehungsheim für schwer Erziehbare und zu guter Letzt ein Schulungszentrum für die Feuerwehr.

Den Park war stark vernachlässigt, das „Unkraut“ gewann schnell überhand, eine verwilderte Landschaft war das Ergebnis. Mit der zum Teil sehr wertvollen Inneneinrichtung ging man auch nicht behutsam um, vieles wurde einfach rausgerissen und vernichtet.

Die „Erweckung“ des historischen Gebäudes begann 2001 nach dem Waclaw Dzida, zuvor Direktor im Schloss Lomnitz bei Fam. von Küster, das Herrenhaus erworben hatte und mit der Restaurierung begann. Erfahrung hat Waclaw Dzida im Lomnitzer Schloss reichlich sammeln können. Heute gehört das Haus und der renaturierte Park zu den schönsten im Hirschberger Tal.

Die ehemalige Reuß'sche Residenz hat

man zum Hotel umgebaut. Einige der antiken Möbel und Bilder konnten gerettet werden und sind im Restaurant und den Zimmern integriert worden. Im ehemaligen Kavaliershaus wurde 2012 ein Spa mit einem großen Indoor-Pool eröffnet. Ein umfangreiches Beauty- und Massage-Angebot erwartet hier den Entspannung suchenden Gast. Bei schönem Wetter lockt die große Terrasse zum Sonnenbaden. Kurzum es fehlt dem Gast an nichts.

Die Küche mit Chefkoch Pjotr hat sich einen guten Ruf erkocht und ist schon mehrfach ausgezeichnet worden.

Erwähnens- und vor allem trinkenswert ist der von Hotelbesitzer Dzida selbst hergestellte Likör, nach Stonsdorfer Art - wie sonst!

Das Riesengebirge und die niederschlesische Landschaft waren schon, seit die Menschen mobiler wurden und die Natur suchten, ein beliebtes Ausflugsziel. Bis heute hat sich das nicht geändert. Wanderer aus Polen, Deutschland und Europa, ja sogar aus den USA haben wir welche getroffen. Erstaunlich, dass es sehr viele junge Menschen sind, die unbedingt auf die Schneekoppe wollen und dafür einige Strapazen in Kauf nehmen.

Die berühmte Stabkirche Wang in Karpacz ist beliebte Zwischenstation auf dem Weg zum Gipfel. Die Kirche ist 1841 nach

dem Vorbild einer Norwegischen Stabkirche auf Wunsch des deutschen Kaisers erbaut worden und präsentiert sich in bester Verfassung.

Die Wanderer begleitet auf den Wegen im Riesengebirge die Sagen und Mythengestalt des Rübezahls. Der Berggeist war gefürchtet, wurde aber auch bewundert, trieb er doch mancherlei Schabernack mit den Menschen. Er half den Armen und strafte die Reichen und Geizigen. So war es kein Wunder, dass er nur von den schlechten Menschen gefürchtet wurde.

In Karpacz gibt es ein nach ihm benanntes Restaurant das ein beachtenswertes kulinarisches Konzept anbietet. Im Dwór Liczyrzepy (Restaurant Rübezahl) findet jedes Jahr im Juli ein Geschmacksfestival statt. Bei dem Festival kochen Hausfrauen, Hobbyköche oder Profis ihre Lieblingsgerichte mit Zutaten aus der Region aus der sie kommen. Die Gäste sind die Jury, sie bewerten die Gerichte, Platz eins bis drei sind dann für ein Jahr die Favoriten auf der Speisekarte des Restaurant Rübezahl.

Darüber hinaus bietet das Restaurant eine kleine aber feine Auswahl polnischer



„Normale Portion“ im Restaurant Rübezahl

Spezialitäten, zwar in uns fremden großen Portionen, aber alles sehr schmackhaft.

Auch wenn das Lokal, im Hintergrund mit einem „illuminierten Eingang“ zu einer Rübezahl-Höhle, im ersten Eindruck etwas furchteinflößend wirkt - keine Sorge, das Essen ist wirklich lecker und das Personal höflich und freundlich und.... Rübezahl passt auf, er hilft ja den guten Menschen.

Karpacz ist im Winter ein sehr beliebtes Skigebiet.

Zu den wohl aufwendigsten renovierten Schlosshotels im Hirschberger Tal zählt das Schloss Wernersdorf (Pałac Pakoszów) in Piechowice. Dieses im Jahre 1725 erbaute, am Fuße des Riesengebirges liegende Refugium, mit seiner eindrucksvollen Spätbarockfassade war im Privatbesitz und diente als Wohnhaus und Leinenbleiche. Hier sei angemerkt, dass die Leinenherstellung ein wichtiger Erwerbszweig in der Region war. Deren schlechte Arbeitsbedingungen und die Ausbeutung der Weber Grundlage für Gerhart Hauptmann's Drama „Die Weber“ war.

Bis 1945 war das Haus in Familienbesitz. Der Enkel der letzten Besitzerin, Dr. Hagen Hartmann konnte Dank der europäischen Grenzöffnung, das Gebäude vom Polnischen Staat erwerben. Der Kauf war für ihn und seine Frau, Dr. Ingrid Hartmann, Verpflichtung, Herausforderung und der Wunsch eine Erinnerung an die Heimat zu haben.

Mit Energie und Begeisterung stürzen sich beide in die neue Aufgabe das heruntergekommene Haus zu renovieren und so viel wie eben möglich an Originalen zu erhalten. Bei den Fresken- und Allegorien im Barocksaal, so wie dem Salon Meißner mit einer wertvollen Sammlung Meißener Porzellankreationen, der heute als Fine Dining Raum genutzt wird, ist das wunderbar gelungen.

Aus dem ehemaligen Privathaus wird mit

kreativen Ideen, Sinn für das Besondere, feinen Materialien und technischen Innovationen ein stattliches 5-Sterne-Hotel,

gen freien Lauf gelassen, als Ärztin war es immer mein großer Wunsch mich mal mit Raumgestaltung und Interieur zu be-



Schloss Wernersdorf

das höchsten Ansprüchen gerecht wird. Die großzügige Parkanlage verleiht dem Anwesen ein fürstliches Ambiente.

Die Zimmer sind mit Designermöbeln und einzelnen antiken Möbeln aus dem Privatbesitz der Familie Hartmann eingerichtet. Die zum Teil in die Zimmer integrierten stylischen Bäder sind vielleicht nicht „Jedermanns Geschmack“, aber mal etwas anderes.

„Bei der Gestaltung und Einrichtung habe ich meiner Leidenschaft zu schönen Din-

fassen“, so die Besitzerin Dr. Ingrid Hartmann.

Kulinarisch ist Schloss Wernersdorf sehr gut aufgestellt. In der Menükarte findet man typisch polnische Gerichte mit den besten Produkten aus der Region, als auch internationale Speisen. Küchenchef Robert Szepielak hat seine Erfahrungen nicht nur in Polen gesammelt. Seine Gerichte in der Menükarte wechseln kontinuierlich und richten sich nach den Angeboten der Saison.



Dres. Ingrid und Hagen Hartmann



Einzigtages Ambiente im Salon Meißner

Genuss- und Reisetipps



Leckeres aus der Schlossküche Wernersdorf



Chefkoch Robert Szepielak im Schloss Wernersdorf

Fahren Sie mal hin, Sie werden überrascht sein wie schön es hier ist. Es wird eine (Zeit) Reise zurück in die Zukunft!

Fotos: Anne Wantia, Klaus Klöppel, Schloss Stonsdorf

Gourmets und Connaissure wissen das Angebot des Chefkochs zu schätzen und fühlen sich in der gemütlichen Restaurant-Atmosphäre gut aufgehoben.

In der Weinkarte findet auch der Weinexperte seinen passenden Wein, in Ermangelung guter polnischer Weine, werden Weine aus den klassischen Weinländern, allen voran aus deutschem Anbau, in großer Auswahl angeboten.

Fast alle Mitarbeiter sprechen sehr gut Deutsch, sind auf deutsche Gäste gut vorbereitet und freuen sich ihre Sprachkenntnisse anzuwenden.

Das Hotel bietet das Jahr über verschiedene kulinarische Veranstaltungen, aber auch kulturelle und sportive Attraktionen an. Ein Indoorpool und verschiedene Saunen, sowie die dazugehörige Sonnenterrasse laden zum Relaxen ein.

So ganz können die Doctores doch nicht von ihrer Profession lassen. Vom 15. bis 22. Oktober d.J. laden sie zur ersten Gesundheitswoche in das Schloss ein. Namhafte Kollegen klären über die Auswirkung der Nahrung auf die Stimmung auf. Eine Anleitung zum autogenen Training gehört ebenso dazu wie die Bedeutung von Wasser für den Körper, die Stärkung des Immunsystems bis hin zur Interpretation der Cholesterin-Werte.

Natürlich kommt auch das Vergnügen

nicht zu kurz. Wandern, Verköstigungen von Olivenöl, Filmvorführungen, Massagen, Sauna, Kosmetik und natürlich ein Gala-Dinner am letzten Abend im legendären Barocksaal.

Das Hirschberger Tal ist immer eine Reise wert, nicht nur wegen der wunderbaren Landschaft, auch nicht nur wegen der netten Menschen, aber ganz sicher wegen der historischen und so gelungenen Restaurierungen der Schlosshotels in Jelenia Góra.



Rathaus in der Kreisstadt Jelenia Góra

Info:

Palac Pakoszow / Schloss Wernersdorf
www.palac-pakoszow.pl

Palac Staniszwów / Schloss Stonsdorf
www.palacstanizow.pl

Palac Lomnica / Schloss Lomitz
www.palac-lomnica.pl

Restaurant
Dwör Liczyrzepy / Rübezahl
www.dworliczyrzepy.pl

Tourismus Büro
www.szklrskaporeba.pl



Spa & Golf Resort Weimarer Land

Auszeit
gönnen.





Mediterranes Flair, italienische Leichtigkeit mit Schweizer Verlässlichkeit, garantieren einen herrlichen Urlaub im Tessin

L.D.K

Eines muss man den Schweizern lassen, sie haben es verstanden aus den vier Sprachregionen ihres Landes eine stabile Nation, ohne Animositäten gegenüber dem anderen Sprachraum, zu bilden.

Sie sind verlässlich und genau wie die Deutschen, bedächtig aber sehr präzise, elegant wie die Franzosen und genießen wie die Italiener. Letzteres trifft ganz besonders auf das Tessin zu.

Jenseits des Gotthards gehen die Uhren anders, so sagen die Schweizer selbst. Dieses Fleckchen Erde bietet ein Klima wie am Mittelmeer. Die fröhliche Mentalität der Italiener und eine Küche die sich in unvergleichlicher Weise dem Genuss verschrieben hat.

Die Tessiner Landschaft verzaubert den Betrachter. Moderne Städte wie Bellinzona, Ascona und Lugano stehen für einen mondänen, teilweise luxuriösen Lebensstil.

Die Bergwelt mit wild zerklüfteten Tälern und Bergdörfern – in denen es zum Teil erst seit kurzer Zeit elektrisches Licht gibt – und mit einer vielfältigen Natur, wie sie nur im Tessin vorkommt. Reißende Flüsse, riesige Seen mit Trinkwasserqualität, exzellente Weine, nur hier gibt es den weißen Merlot, lassen einen glauben, man sei im Paradies.

Die Tessiner Gastronomie hat sich längst einen Spitzenplatz unter den Gourmets erobert. Hier wird die Kultur der original Tessiner-Küche gepflegt und die Tradition, Speisen, wie vor hunderten von Jahren zuzubereiten ja geradezu zelebriert.

In die alten Tessiner Gasthäuser, Grotto genannt, die traditionell kochen, geht der „Ureinwohner“ mindestens ein Mal in der Woche. Gerichte aus Rezepten der Vergangenheit - wie Filet vom Pferd - sollte man unbedingt probieren.



Rustikal aber lecker, Tessiner Spezialitäten im Grotto Ticinese

Salsiccia (Bratwurst) vom Metzger nebenan, natürlich kennt der Grotto-Besitzer den Erzeuger, Wein aus dem eigenen An-



Claudio Zaloni, Besitzer des Grotтино Ticinese

bau, wenn nicht, dann aber auf jeden Fall aus der Region. All das ist nicht nur mit Liebe zubereitet, es wird auch in erstklassiger Qualität und mit herzlicher Freundlichkeit serviert. Das Grotтино Ticinese von Claudio und Sandra Zanoli in Losone ist der unbestrittene Platzhirsch unter den Grotti rund um Ascona.

Ascona, die kleine Stadt am Ufer des Lago Maggiore, dort wo die Maggia in den See mündet, ist international berühmt als Urlaubsort der Filmstars, Künstler und Industrie-Magnaten. Das Motto hier „L'arte de vivre“, frei übersetzt sei ein „Lebenskünstler“ und genieße alles was geboten wird mit allen Möglichkeiten.

Die Uferpromenade bietet eine Fülle gastronomischer Entdeckungen, aber schon mit einem Eis in der Hand auf einer der Bänke an der Uferpromenade sitzend vermittelt ein besonderes Lebensgefühl.

Wer sich für die Geschichte des Tessin interessiert sollte unbedingt die Brissago-Inseln besuchen, es sind zwei Inselchen, von denen nur die größere besucht werden darf. Schon die Römer besiedelten die Inseln, später wurde ein Kloster auf der größeren Insel errichtet. Ende des 19. Jahrhunderts erwarb der Großindustrielle Richard St. Leger mit seiner Frau Antoinette Flemming die Inseln und baute die Ruinen zu einem luxuriösen Refugium aus. Ihre Leidenschaft für exotische Pflanzen und subtropische Gewächse lässt hier einen wunderbaren Park entstehen. In Folge hoher Verschuldung mussten dann die Inseln verkauft werden.

Später – 1928 – übernahm Max Emden, Multimillionär, Kunstsammler, Mäzen und Gründer des KaDeWe in Berlin, die Inseln.

Seit mehr als sechzig Jahren ist Grand Brissago der Botanische Garten - mit mehr als 1700 tropischen und subtropischen Pflanzen - des Tessin.

Für Wanderer, Mountain Biker, Kulturfreunde, Jazzkenner und Liebhaber ist das Tessin ein Füllhorn mit hochkarätigen Veranstaltungen über das Jahr hinweg Kunst und Kultur haben eine sehr lange Tradition.

Ascona hat aber auch seinen guten Ruf in der Gourmetszene zu verteidigen. Die Luxushotels im Ort bieten kulinarischen Genuss auf Sterne-Niveau wie er nur selten in dieser Konzentration zu finden ist.

Im Castello del Sole, einem der Spitzenhotels mit langer Genusserfahrung, kocht seit März diesen Jahres Matthias Rook, ein deutscher Küchenchef der lange Jahre weltweit in einigen Häusern der Kem-



Botanischer Garten auf der Insel Brissago

pinski Gruppe für die kulinarische Ausrichtung zuständig war. Seine beruflichen



Allee zum Castello del Sole



Neuer Küchenchef Matthias Rook

Erfahrungen sammelte er bei Spitzenköchen rund um den Globus, bis er zuletzt zum Star der Schweizer Kochgarde wurde.

Die Begeisterung für seine neue Herausforderung im Castello del Sole, sein



Seeforelle mit Gurke und Yuzu



Raviolo mit Ricotta und Trüffeln

Vorgänger stand 29 Jahre dort am Herd, hört man aus jeder seiner Äußerungen in unserem Gespräch. „Hier habe ich optimale Voraussetzungen, es gilt den guten Ruf unserer Küche zu verteidigen, das Bestehende innovativ weiter zu entwickeln, kreativer zu werden und die Erwartungen unserer Gäste, nicht nur als Hotel, auch

mit dem kulinarischen Angebot zu erfüllen“, sagt uns Matthias Rook.

Voller Tatendrang erzählt er von den idealen Bedingungen. „Wir bauen eigenen Wein, Kartoffeln, Äpfel, grünen Spargel, verschiedene Sorten Beerenobst und eigenen Reis an. Diese Palette werden wir ausbauen und weitere Kräuter, Gewürze und andere Agrarprodukte anbauen“.

Was kann man sich als Küchenchef mehr wünschen als im eigenen Garten alles zu finden was für eine genussvolle Küche erforderlich ist, lässt uns der Koch wissen.

Sein Kochstil ist klassisch französisch mit mediterranem Einfluss, hinzu kommt eine Prise aus der asiatischen Küche. Im Gourmetrestaurant „Locanda Barbarossa“ werden zwei Menus serviert, je nach Saison wechseln die Gänge, oft schon im Wochenrhythmus. Wir genießen ein köstliches Saiblingstartar mit einem Mousse vom Saibling, eine Seeforelle mit Gurke und Yuzu, einen Raviolo mit Ricotta und Trüffeln - typisch Ticinese - und natürlich

ein Risotto, zubereitet aus dem hauseigenen Loto-Reis. Perfekt gegart auch das Kaninchen mit weißer Polenta, ebenfalls aus eigenem Anbau.

Ein genussvoller Abend der mit dem Chef de service Sergio Bassi und seinem fachkundigen Sommelier Massimo Rodella sowie dem gesamten Team der Locanda zu einem exklusiven Erlebnis wird.

Das Castello del Sole verwöhnt seine Gäste in drei Restaurants, neben der Locanda gibt es noch das „Parco Saleggi“ und das „Tre Stagioni“. Neu hinzugekommen, eine Idee von Matthias Rook, ist am Seeufer - mit Badestrand - das mobile Bistro, ein Foodtruck, mit Angeboten für den kleinen Hunger. Das Bistro erfreut sich großer Beliebtheit besonders bei den jüngeren Gästen. Erwähnenswert sicher noch das Frühstücksbuffet des Castello del Sole - das reinste Schlemmerparadies.

Das Hotel legt sehr viel Wert auf Kontinuität und erstklassige Gästebetreuung. Wie gelungen das ist zeigt die Gäste-



Treffpunkt zum Apéro

struktur. Viele Gäste kommen schon seit Jahren ins Hotel, manche gar in dritter oder vierter Generation, was nicht verwundert, denn das Haus wird perfekt und professionell von dem Manager Simon V. Jenny und seiner charmanten Gattin Gabriella geführt. Die Atmosphäre ist angenehm privat, man kennt sich und der Gast fühlt sich wie zu Hause.

Hier wird alles ermöglicht für einen Urlaub mit Garantie auf Entspannung, Erholung und wenn gewünscht auch interessanter Abwechslung. Die SPA- und Beauty-Abteilung ist geradezu eine Verlockung für Fitnesssuchende, Saunagänger und Massageliebhaber. Die Beauty-Behandlungen werden mit erstklassigen internationalen Kosmetikprodukten oder mit der hochwertigen hauseigenen Serie „Vineasole“ von kompetenten Mitarbeiterinnen durchgeführt.

Der riesige Park, bei schönem Wetter die Frischluftoase, ist so groß, dass jeder Gast die Chance bekommt einen Platz für sich allein zu finden – wenn er denn möchte.

Das neueste Angebot des 5-Sterne-Superior Hauses ist das in luftiger Höhe gelegene Rustico del Sole. Der Weg dort hoch führt über einen Wanderweg mit herrlicher Aussicht auf Ascona und den See oder - ganz spektakulär - mit einem Helikopterflug.

Oben angekommen, kann man sich vom

Castello-Team kulinarisch mit Tessiner Küche aus regionalen Produkten verwöhnen lassen. Den fantastischen Blick über den Lago Maggiore und das Maggia-Delta bekommt man gratis dazu. Ab 2018 kann man hier sogar übernachten, ein Hideaway nicht nur – aber auch – für Romantiker.

Kulturelle Abwechslung in und rund um Ascona wird in den Sommermonaten in einer Qualität und Vielzahl angeboten die es dem Besucher nicht leicht macht sich zu entscheiden. Konzerte, Autorenlesungen, Gemäldeausstellungen bieten für jeden Kunstgeschmack eine große Auswahl, was will man mehr.

Das Tessin ist Garant für einen entspannenden Urlaub!

Fotos: Anne Wantia, Castello del Sole

Info:
www.ticino.ch/#visitTicino

Hotel
Castello del Sole
Via Muraccio 142
CH 6612 Ascona
0041 91 791 02 02
www.castellodelsole.com

Grotto
Ticinese
Via San Materno 10
Losone
Tel: 0041 91 791 32 30
www.grottino-ticinese.ch



Skulptur von James Licini aus Zürich im Park des Castello del Sole



Achtung! Starkes Kind!

Nur selbstbewusste Kinder können sich wehren.

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

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

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

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

Sicher-Stark-Team



sicher-stark-team.de

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



Von der Literatur-Ikone zur exklusiven Filmkulisse

Seit über hundert Jahren wird Literatur und Kultur gelebt im Hotel Waldhaus in Sils Maria

W.L.

Seit der Eröffnung 1908 ist das Hotel Waldhaus der Literatur und Autoren, die schriftstellerische Meisterleistungen verfassten, eng verbunden, traf man hier manche Schriftsteller die erst später weltberühmt wurden. So war es durchaus üblich, dass einige die Gastfreundschaft des Hauses wörtlich nahmen und vergaßen, mangels Möglichkeit, ihre Rechnung zu bezahlen. Die Besitzer sahen großzügig darüber hinweg, sahen sie sich doch selber als Kulturmäzene und unterstützten mit ihrer Großzügigkeit die noch unbekannteren Autoren. Später, auf dem Höhepunkt ihres Ruhmes wurden sie oft treue Gäste. Berühmte Namen wie Hesse, Mann, Proust, Adorno, Dürrenmatt, Heidenreich oder Suter, um einige wenige zu nennen, für alle ist das Waldhaus stets ein Zufluchtsort der Ruhe aber auch der Inspiration.

Das Hotel, in 5. Generation von den Brüdern Claudio und Patrick Dietrich ganz im Sinne der Familientradition geführt, ist unter den Schweizer Hotels eine Institution. 2015 wird das Waldhaus erneut zum „Historischen Hotel“ des Jahres in der Schweiz ausgezeichnet. Solche Auszeichnungen sind eine verpflichtende

Ehre und Herausforderung der sich die Besitzer aber gerne stellen. Das Haus hat manchen Wandel vollzogen, vollziehen müssen, ohne seine Philosophie aufzugeben. Die Zeiten ändern sich, auch für das Waldhaus, mit Einzug der neuen Medien und Kommunikationsmethoden haben auch Filmemacher und Regisseure die schönen Seiten des Hotels für ihre Arbeit entdeckt.

Ende Juli d.J. hat der Regisseur Claude Lalonde mit den Filmstars Katie Holmes und Patrick Stewart wichtige Szenen für seinen neuen Film „The Gift“ im Waldhaus gedreht.



Renoviertes Zimmer im Stil der Tradition

Der Gast hat Hausrecht, so lautet eine der Regeln, oberstes Wohlfühlgebot, Ruhe und Entspannung, dazu trägt die Atmo-

sphäre, geprägt von allen Mitarbeitern und natürlich der Besitzerfamilie, bei.

Das Ambiente, kein dem Zeitgeist gewidmetes Design, sondern herrlich bequeme, schwere Polstersessel und Sofas in der Hotelhalle und der Bibliothek, strahlen eine Gelassenheit aus die animiert dort zu verweilen.

Natürlich sind die Zimmer immer wieder renoviert oder, um den Charme der Vergangenheit zu erhalten, restauriert worden. Moderne Technik wurde installiert, W-LAN (WiFi) steht im ganzen Haus zu Verfügung, gleichwohl mit der Bitte das Handy nur in den dafür vorgesehenen kleine Kabinen oder im eigenen Zimmer zu nutzen. Die Handy-Kabinchen sind so klein und unbequem, dass Telefonate schon aus diesem Grund nicht lange dauern. Siehe da, erstaunlich wie viele Gäste plötzlich auf ihr Handy, das sie sonst nicht aus der Hand legen, verzichten können. Die Gäste empfinden das als Wohltat.



Die Lobby

Die neueste Errungenschaft ist der zu Beginn dieses Jahres eröffnete SPA mit großem Pool und einer Wellness-Abteilung die keine Wünsche offen lässt. Ob Sauna, Dampfbad, Massage-Angebote, Beauty-Treatments oder Fitness, der Gast hat die Wahl. Zum Wellness-Bereich gehören zwei Terrassen mit komfortablen Liegen, Relaxen quasi als Pflichtprogramm. Der moderne Bau und die verwendeten Materialien integrieren sich gut in das Hotelensemble.

In der wunderbaren Landschaft rund um



Sonnenterrasse auf dem Spa Dach

das Waldhaus gibt es so viel Abwechslung wie es nur in der Natur möglich ist. Kurze Wanderwege, lange Wanderwege, schwierige und einfache, geführte oder nicht geführte, jeder sucht sich das aus was ihm gefällt. Wer es maritim liebt fährt mit dem Bötchen auf dem Silser See, angelt oder genießt die selbst geangelten Fische aus dem See. Natürlich können die Gäste auch mit den Mountain Bikes des Hotels die Berge erkunden, wer es etwas leichter liebt nimmt das E-Bike.

Im Winter fährt man Ski, Schlitten oder mit der Kutsche. Die Gastgeber arrangieren und erfüllen jeden Wunsch.

Nicht zu vergessen das literarische Angebot. Hesse-Tage, Kultur- und LiteraTourtage, das Kulturfest „Resonanzen“ und ein Nietzsche-Kolloquium sind Fixsterne im Waldhausprogramm.



Chefkoch Dennis Brunner und Patisserie Renato Pelligrinelli

Seit einigen Jahren ist das Waldhaus eines der gastgebenden Hotels bei dem Gourmet Festival in St. Moritz. Internationale Sterneköche treffen sich in den wichtigsten Luxushotels in und um St. Moritz und verwöhnen mit kulinarischen Genüssen die Gäste.

Kulinarisch gehört das Hotel zu den Spitzenhäusern in der Schweiz. Daran hat sich auch, durch den Weggang des sehr beliebten Küchenchefs Kurt Rööfli nach 25 Jahren, nichts geändert. Neuer Chef am Herd ist der ehemalige Stellvertreter von K. Rööfli, Dennis Brunner.

Er ist auch schon seit vielen Jahren im Waldhaus. Mit neuem Schwung und vielen Aromen-Kreationen begeistert er schon jetzt die Gäste, ob im Speisesaal, auf der Terrasse im Lärchenwald oder à la Carte, unterstützt von Sous-Chef Fabian



Marolf und Patisserie Renato Pelligrinelli. Dennis Brunners Gerichte im à la Carte-Restaurant „Arvenstube“ sind filigran in Textur und Zusammensetzung. Jeder Gang betont seine Eigenständigkeit, alle Zutaten passen perfekt zusammen, kein Aroma überdeckt den Geschmack des anderen. Fine-Dining in höchster Qualität.

Seine Produkte bezieht er von dem Bio-Hof „las sorts“, einem kleinen Bergbauernhof in Filisur. Der Besitzer hat eine besondere Vorliebe für alte Kartoffelsorten, die es leider nur in so geringen Mengen gibt, dass der Kilopreis schon mal 25 CHF beträgt. (www.lasorts.ch)

Das 5 Sterne Hotel lebt in der Tradition der Gründerfamilie, nutzt das Neue um es zum Wohle der Gäste einzusetzen.

Hier wird zum Beispiel jeder Gast bei der Abreise von den Besitzern persönlich verabschiedet. Das ist der Unterschied zu den riesigen Luxusherbergen großer Hotelketten. Dort ist das Management den Gästen selten bekannt. Anonymität scheint, außer der Gast ist ein VIP, Pflicht zu sein. Bei der Familie Dietrich und allen Mitarbeitern des Waldhauses ist jeder Gast ein VIP.

Genießen Sie die Ruhe, Behaglichkeit und Entspannung in der besonderen Atmosphäre des Hotel Waldhaus in Sils.

Fotos: Anne Wantia

Hotel Waldhaus
CH Sils – Maria
Tel.: 0041 81 838 51 00
Fax.: 0041 81 838 51 98
www.waldhaus-sils.ch



Patrick und Claudio Dietrich

Sommerrezept Empfehlung

Tatar à la Waldhaus



Dennis Brunner,
Chef im Gourmet
Restaurant Arvenstube

Seine Rezeptempfehlung für
ein leckeres Tatar



Zutaten

200 g	Kalb oder Rind (Bruststück)
20 g	Schalotten
5 g	Ingwer, gerieben
2 g	Shisoblätter grün, fein gehackt
5 g	Kapern, fein gehackt
2 g	Koreander frisch, fein gehackt
15 ml	Sojasauce
20 g	Sauerrahm
5 g	Wasabipaste
	Meersalz
20 g	Sauerrahm
1 Stk.	Limette, Abrieb
	Meersalz
	Kapernbeeren
50 g	Thunfisch
	Sesamöl, geröstet
10 ml	Sojasauce
40 g	Parmesan gerieben
	Wildpfeffer
	Kapernbeeren, Blüten, Kräuter, Wildpfeffer

Tatar

- Eckstück leicht anfrieren und dann in feine Würfel schneiden.
- Schalotten schälen und fein hacken.
- Kapern, Koreander und Shisoblätter ebenfalls fein ha-

- cken und dann mit den Schalotten und Ingwer unter die Fleischwürfel geben.
- Mit Sojasauce würzen und abschmecken.

Limetten- und Wasabi Sauerrahm

- Für den Limetten- sowie Wasabisauerrahm die Zutaten vermengen und abschmecken.

Parmesan Chip

- Den Parmesan in einen Ring, auf ein Backblech mit Backpapier, streuen.
- Etwas frisch gemörserten Wildpfeffer darüber streuen.
- In den auf 180°C vorgeheizten Backofen für ca. 4 Minuten geben bis der Parmesan zusammen geschmolzen ist.

Thunfisch

- Thunfisch fingerdick zuschneiden.
- Thunfisch in einer Teflonpfanne in Sesamöl kurz und heiss auf allen Seiten anbraten

Fertigstellung:

- Tatar in einem Ring anrichten.
- Thunfisch Medaillon in 4 Stücke schneiden und auf dem Tatar anrichten.
- Mit den Cremes, Parmesanchip und Kräutern ausgarnieren und servieren.

Der Beef-Flüsterer



spielerin, sondern auch für das zarte Fleisch der Wagyu-Rinder.

Erst seit 2014 darf das Fleisch überhaupt aus Japan exportiert werden. Durch mehrere Reisen nach Japan und beste Kontakte zum größten Kobefleisch-Importeur Giraudi in Monte Carlo gelang es Otto Mattivi nach neun Monaten Vorbereitung, für sein Restaurant eine regelmäßige, aber begrenzte Lieferung zu ergattern. „Alles, was zuvor außerhalb Japans als solches verkauft oder angeboten wurde, musste streng genommen die Bezeichnung ‚Kobe-Style‘ tragen“, schmunzelt der Beef-Flüsterer. Denn als solchen kann man den Fleisch-verrückten Südtiroler getrost bezeichnen.

Seit mehr als 35 Jahren führt er in Burgstall das Restaurant „Hidalgo“, längst eine Pilgerstätte für Freunde des reinen Fleischgenusses. „Schnitt, Temperatur, Zeit, Hitze – grillen will gelernt sein, denn Fleisch ist nicht gleich Fleisch“, lautet Mattivis Devise. „Wir wollen das Fleisch jedem Gast zelebrieren können.“ Dazu gehört eben auch, den Gästen das rohe Fleisch vorab zu präsentieren, bevor es vom Grill auf den Teller kommt.

Überhaupt der Grill: Während zahlreiche Restaurants und Hotelküchen Fleisch bei möglichst niedrigen Temperaturen garen, geht Mattivi den umgekehrten Weg. In

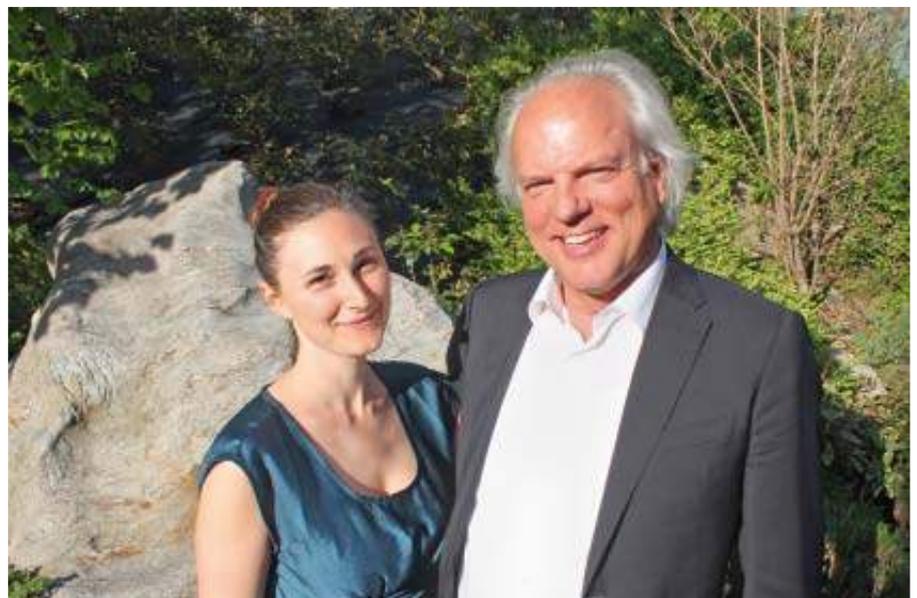
Heiner Sieger

Otto Mattivi ist ein Mann der Fleischeslust, im wahrsten Sinne. Im kleinen Südtiroler Dorf Burgstall bei Meran pflegt er seit Jahrzehnten die Kunst der Zubereitung von Rindersteaks. Seit vergangenem Jahr grillt er als einziger Südtiroler Gastwirt auch das edle Wagyu-Fleisch aus der japanischen Region Kobe – bei 900 Grad.

„Jetzt schaut Euch das mal an: Das ist doch eine einmalige Fleischstruktur!“ Voller Begeisterung reicht Otto Mattivi eine Platte mit Wagyu-Fleisch unter seinen Gästen herum und freut sich wie ein kleiner Bub, als diese seine Euphorie teilen. In der Tat weist das Fleisch eine perfekte Fettmarmorierung auf. Kein Wunder – schließlich ist es ja auch das Fleisch von ausgesuchten japanischen Kobe-Rindern, eine ausgemachte Rarität. Denn nur 3000 dieser Tiere, die in der Präfektur Hyogo um die Hafenstadt Kobe aufwachsen, werden jährlich geschlachtet. Und nur zehn Prozent des Fleisches erreichen überhaupt die EU.

Dass ein großer Teil dieser Delikatesse ausgerechnet im kleinen Südtiroler Flecken Burgstall bei Meran landet, ist der Verdienst von Otto Mattivi. Der elegante Best Ager mit dem fast schulterlangen

grauen Haar und dem gebräuntem Teint ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Mann der Fleischeslust. Ende der 70er Jahre war er der Erste, der es gegen erhebliche Widerstände möglich machte, dass argentinisches Rindersteak den Weg nach Südtirol und Italien fand. Und seit kurzem schlägt sein Herz nicht nur für seine vegane Lebensgefährtin Lissy Pernthaler, eine aparte Südtiroler Schau-



Sie stehen für guten Geschmack: Otto Mattivi mit seiner Lebensgefährtin Lissy Pernthaler, die sich ausschließlich vegan ernährt



Im Spezialgrill aus den USA wird das Rindfleisch bei rund 900 Grad in kürzester Zeit servierfertig

reich mit Sauna, Ruhezone, Fitness- und Yogaraum sowie einem Outdoorpool im schmucken mediterranen Gartenpark.

Fotos: Heiner Sieger, Hidalgo

Restaurant • Beef Tasting •
Suites • Balance
Romstraße 7 Via Roma
39014 Burgstall bei Meran/
365 Tage geöffnet
T +39 0473 292 292
F +39 0473 290 410
info@restaurant-hidalgo.it
www.restaurant-hidalgo.it



Beim Beef Tasting hat der Gast sein Fleisch vor der Zubereitung selber ausgewählt

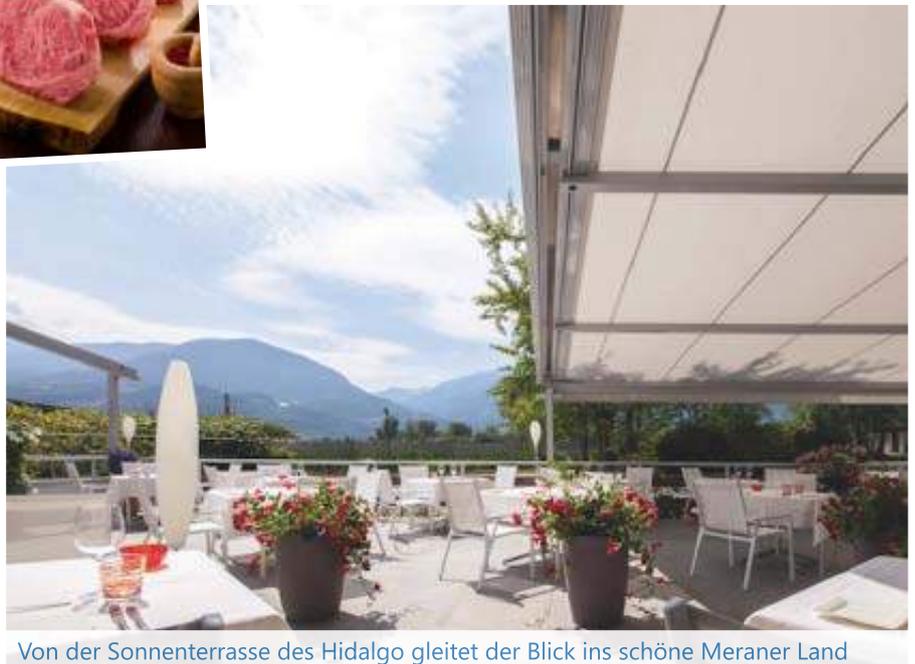
seinem Spezialgrill aus den USA wird das Rindfleisch bei rund 900 Grad in kürzester Zeit servierfertig.

„Man muss testen, was einem am besten schmeckt. Wenn man solch schöne Fleischstücke ausprobieren kann, sollte man es am besten mit ein paar Körnern unterschiedlichem Salz würzen“, empfiehlt Otto Mattivi. Deshalb serviert er seine Beef-Spezialitäten immer mit einem Set von sechs Salzen: rotes Hawaisalz, schwarzes Hawaii-salz, Rosmarinsalz, Zitronensalz, Chilisalz und Himalayasalz. Besonders glücklich macht es den Hohepriester des Fleischgenusses, wenn seine Gäste das empfinden, was die Japaner neben süß, sauer, bitter und salzig als „Umami“ bezeichnen: den wohl-schmeckend-vollmundigen Geschmack von Fleisch.



einer von zwei Penthouse Suites mit Dachterrasse und wunderbarem Panoramablick über die Weinberge des Etschtals ein. Hier auf der Terrasse einen gut gekühlten roten Prosecco „Swing“, vom Bio-Weingut Zollwegerhof gegenüber in Lana zu genießen, ist pure Lebensfreude.

Abgerundet wird das Entspannungsangebot durch das „Hidalgo Balance“ - ein kleiner, aber feiner Wellnessbe-



Von der Sonnenterrasse des Hidalgo gleitet der Blick ins schöne Meraner Land

Übrigens ist das „Hidalgo“ nicht nur ein Geheimtipp für Fleischliebhaber. Seit etwa drei Jahren bietet es auch italienisch-elegante, helle Suiten ab 55 m², jeweils mit Garten oder Terrasse für sonnige Südtiroler Momente. Wer die höchste Freiheit genießen will, mietet sich in



Kathedrale in Albi

Köstliches Okzitanien

Wo Bischöfe die höchste Kathedrale bauten, ein pflanzlicher Farbstoff für Reichtum sorgte und es an Weltkulturerbe nicht mangelt, wird auch der Gaumen verwöhnt. Hier lieben Sterneköche wie alle anderen die kulinarischen Köstlichkeiten der Region.

Katja Gartz

Der Käse duftet, die abgehängenen Schinken baumeln von der Decke, luftgetrocknete Wurstspezialitäten stapeln sich in den Auslagen. Gleich nebenan türmen sich knusprige Brote, Patisserie-Kunstwerke sowie knackiges Obst und Gemüse. Samstag ist Markt in Albi. Vor und in der historischen Markthalle sind alle Köstlichkeiten der Region zu finden. Die Leute schlendern von Stand zu Stand, plaudern, probieren und füllen langsam ihre Einkaufstasche. Hektik



Markt in Albi, Stand mit dem regionalen rosa Knoblauch, eine Spezialität des Tarn

kennt hier niemand. Bevor wir uns den Gaumenfreuden widmen, besuchen wir die Altstadt von Albi.

Der ehemalige Bischofssitz ist die Hauptstadt der nach dem gleichnamigen Fluss benannten Region Tarn im Departements Okzitanien. Spanien und die Pyrenäen sind nah, auf der einen Seite Bordeaux und der Atlantik, auf der anderen Montpellier und das Mittelmeer. Gegenüber der Altstadt, mit Blick über die alten Steinbrücken, zeigt sich Albi von seiner schönsten Seite. Die ab 1282 erbau-



Cordes sur Ciel, eines der schönsten Dörfer der Region

te Kathedrale Saint-Cécile, die weltweit größte und innen einzigartig dekorierte Backsteinkirche, überragt alles. Selbst den gewaltig geratenen ehemalige Bischofspalast namens Palais de la Berbie. Dieser beherbergt das Musée Toulouse-Lautrec und bietet von den im 17. Jahrhundert angelegten Barockgärten den besten Blick über den Fluss. Die Kathedrale und das Bischofsviertel gehören zum UNESCO-Weltkulturerbe, die übrige Altstadt steht unter Denkmalschutz. Wir schlendern durch die Gassen mit ihren Fachwerk- und Backsteinhäusern mit ihren taubenblauen Fensterläden. Über eine unscheinbare Treppe gelangen wir in eine grüne Oase, der Kreuzgang Saint Salvi hinter der gleichnamigen Kirche mit Kapitelen aus dem 13. Jahrhundert. „Nun wird es Zeit für eine Stärkung“, sagt Christian Rivière, der in Albi aufgewachsen ist und uns begleitet. Gegenüber des ehemaligen Wohnhauses des Malers Toulouse-Lautrec genießen wir im Restaurant „Le Lautrec“ die hausgemachte regionale Küche, modern und kreativ umgesetzt. Wo das Meer nicht weit und die fruchtbare Region im Süden reich an Spezialitäten lokaler Produzenten ist, verbinden



Käsespezialitäten des Tarn in der Markthalle in Albi

sich „Terre et mer“ (Land und Meer“) auf wunderbare Weise. Ob Wurst von schwarzen Schweinen, Ente, Roquefort, Thunfisch, oder Foie gras – die Vielfalt ist groß. Ein Klassiker ist Cassoulet. Der wohl ursprünglich aus Toulouse stammende Bohnentopf mit deftiger Wurst, Entenconfit oder Lammschulter hat eine lange Tradition. „Das Restaurant ist berühmt für sein gutes Cassoulet“, sagt Christian Ri-

vière. Wer es leichter mag, kann es sich hier auch mit Kabeljau schmecken lassen. Beide ließen ihre Jobs links liegen und fingen 1995 an Würste von Herstellern in ihrer Nachbarschaft auf Märkten und vier Jahre später ihre eignen zu verkaufen. Sie fanden Landwirte, bei denen die Tiere langsam und ohne genmanipulierte oder chemische Futterzusätze aufwachsen sowie eine Scheune, die sie als Geschäft und Fleischerei ausbauten. Heute bieten sie 70 verschiedene luftgetrocknete Würste, Schinken und Pasteten an, die alle hier ohne Zusatzstoffe gemacht werden. Sterneköche in Toulouse wissen sie zu schätzen. Auch die Gourmetküche hat in der Region ihren Platz, allein in der Hauptstadt Okzitaniens gibt es sieben Sternerestaurants.



Blick auf die Barockgärten des Palais de Barbie, in dem heute das Toulouse-Lautrec-Museum ist

Wir verlassen Albi und fahren gen Süden vorbei an saftigen Wiesen, kleinen Dörfern und Weinbergen. Unser Ziel ist Millas,

Während Pierre die hängenden Schinken überprüft, schneidet Gilles Fabre in der Nachbarschaft seinen gereiften Rohmilchkäse auf. In einem ehemaligen Eisenbahntunnel liegen die Prachtstücke mit einer flauschigen Schimmelschicht



Dessert-Kreation mit Erdbeeren des Sternekochs des Château de Salettes



Pierre Zerouali mit den preisgekrönten Schinken der Manufaktur Millas



Käsespezialist Gilles Fabre

auf langen Holzregalen. Sein Großvater gründete 1948 die Käserei „Laiterie Fabre“. Der war Zimmermann und half den Leuten nach dem Krieg beim Aufbau ihrer Häuser. „Weil keiner Geld hatte, zahlten sie mit Milch“, erzählt der 45-jährige Enkel. Seine Großmutter war clever. Sie

der schönen Stadt Castre mit den bunten Fassaden der alten Gerberhäuser, dem Bischofspalast, der heute ein Goya-Museum beherbergt und den Gärten, gestaltet von dem königlichen Gartenarchitekten Le Nôtre, hat sich Josèpha Ble vor zehn Jahren den Traum einer eigenen Chocolaterie erfüllt. Typisch für Castre, eine wichtige Station auf dem Jakobsweg nach Compostela ist die Nougatine Castrese, eine mit Zuckerkruste überzogene Schokoladenpraline.

ler Dominique Barbar in eine alte „Ente“, um durch die Weinberge zu fahren. Der Klassiker unter den Citroen-Modellen bewegt die Franzosen noch immer. Sie winken, hupen und lachen uns zu. Für die Jungen ist es Kult, für die Älteren eine Erinnerung an die Jugend. Links und rechts der Landstraßen wachsen die Weinreben der hier typischen Gaillac-Weine. Das nach der gleichnamigen Stadt benannte Anbaugebiet für Qualitätswein (AOC) 50



Ehemalige Gerberhäuser in der Stadt Castre

verkaufte Butter und Sahne und schickte einen ihrer drei Söhne zu einem Verwandten in die Normandie, damit er das Käsehandwerk lernt. Heute stellt Fabre 23 verschiedenen Käsesorten aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch her, pasteurisierte und Rohmilch und ist seit 2000 biozertifiziert. Er ist einer von drei Käsemachern in der Region. Die Milch kommt aus kleinen Betrieben, große gibt es hier nicht. Seine Leidenschaft und Begeisterung teilt Fabre mit vielen anderen in der Region, die sich dem Genuss verschrieben haben. In

Wir fahren weiter und stoßen in dem schönen Dorf Lautrec, das berühmt für seinen ausgezeichneten rosa Knoblauch ist, auf Pastel. Das an Raps erinnernde Gewächs machte die ganze Region zwischen Toulouse, Carcassonne und Albi im Mittelalter reich. Aus Pastel wurde ein blauer Farbstoff für Stoffe gewonnen. Die getrockneten Blätter aus Südwestfrankreich fanden reißenden Absatz. Noch heute zeugen die großen Patrizierhäuser im Renaissancestil in Toulouse von dem Reichtum der Händler. Als der günstiger herzustellende Farbstoff Indigo aus Indien die Welt eroberte, war die Blütezeit vorbei. Seit einigen Jahren erlebt Pastel wieder eine Renaissance, als Farbstoff und für Kosmetik. Die Inhaltsstoffe sollen besonders gute Pflegeeigenschaften für die Haut besitzen.

Zurück in Albi steigen wir bei dem Samm-



Schokoladenmeisterin Josèpha Ble

Kilometer nördlich von Toulouse umfasst rund 3.500 Hektar. Auf dem lehmig-kalkigen Boden wachsen unter den regionalen Rebsorten die roten Duras und Braucon sowie die weißen Mauzac und Len de l'El. Die Weißweine sind aromatisch, aber nicht aufdringlich, die roten besitzen einen ausgeprägten Charakter, körperreich mit vielschichtigen Aromen. Über 100 selbständige Weingüter, meist Familienbetriebe, sorgen in der Region für eine große Vielfalt. Im Herzen der tausendjährigen Weingärten von Gaillac liegt auch das charmante Château de Salettes. Das im 13. und 14. Jahrhundert erbaute Anwesen war im Besitz der Familie Toulouse-Lautrec. Heute gehört es der Familie Le Net, die das Château zu einem reizenden Hotel mit einem Sterne-Restaurant und eigenen hervorragenden Weinen umgebaut hat. Es gibt keinen schöneren Ort, um eine Reise durchs Tarn ausklingen zu lassen.



Gaillac-Weinberge des Château de Salettes



Wie in alten Zeiten mit der Ente durch Frankreich

Fotos: Katja Gartz

Infos:

Übernachten:

Albi:

Vier-Sterne-Hotel Mercure Albi

Reizvolles, denkmalgeschütztes Haus und Teil einer ehemaligen Mühle, deren Mauern bis ins 10. Jahrhundert zurückgehen. Bis 1972 wurden hier Nudeln hergestellt, hier wurden auch die berühmten Buchstabennudeln erfunden. Gelegen direkt am Tarnufer mit schönem Blick auf die Kathedrale und die Altstadt von Albi.

Moulin Albigeois
41, rue Porta
81000 Albi
www.lavermicellerie-hotelmercure.fr

In den Weinbergen von Gaillac:

Château de Salettes und Restaurant mit einem Michelin-Stern

Lieu-dit-Salettes
81140 Cahuzac-Sur-Vere
www.chateaudesalettes.com

Restaurants

Albi:

Le Lautrec
13/15 Rue Toulouse Lautrec
81000 Albi

Le table du Sommelier
Inhaber Daniel Pestre wurde 2004 zum „Sommelier des Jahres“ gekürt. Sein Restaurant verströmt ein angenehmes Ambiente zwischen Bistrot und Weinhandel. Gäste werden von einem jungen Team mit feinen Kreationen aus frischen, lokalen Produkten und Weinen aus aller Welt verwöhnt.

20, rue Porta
81000 Albi
www.labtabledusommelier.com

Vermietung der „Ente“ 2CV

La Vadrouille Albigeoise
173, Avenue François Verdier
81000 Albi
www.la-vadrouille-albigeoise.fr

Spezialitäten:

Laiterie Fabre
81530 Viane (Tarn)
Tel. ++33 (0) 563 37 50 69
laiterie.fabre@orange.fr

Millas
Moulin-Mage
81320 Murat Sur Vebre
www.charcuterie-millas.fr

und in der Markthalle in Albi

Marché Courvert D'Albi
Rue Emile Grand
81000 Albi
www.marchecouvert-albi.com
Geöffnet Dienstag bis Sonntag von 7.00 bis 14.00 Uhr

Les Chocolats de Josépha
12, Rue Victor Hugo
81100 Castre
Tel. ++33 567 27 72 99

Fine Dining und Schlafen wie im Himmelbett

in einem der schönsten Hotels in Barcelona – dem Mandarin Oriental



Ben, modernen und zweckmäßigen Luxus zu verfügen, der Gast soll nichts vermissen.

Romantisch relaxen lässt es sich am und im Roof-Pool oder auch im Dachgarten Restaurant „Terrat“ mit wunderbarem Blick über Barcelona.

Die wechselnden Kunstausstellungen – international bekannter Künstler - im Mandarin Oriental sind Grund für Kunstsammler und Sammler immer wieder die Annehmlichkeiten des Hotels zu genießen.

Theater- und Opern-Arrangements, auch wenn es offiziell keine Karten mehr gibt, gehören selbstverständlich zum Angebot des Concierge, so wie auch das Angebot individueller Stadtführungen.

Die Restaurants des Hotels sind hochdekoriert und servieren Gourmetküche die mit zu den besten in Spanien zählt.

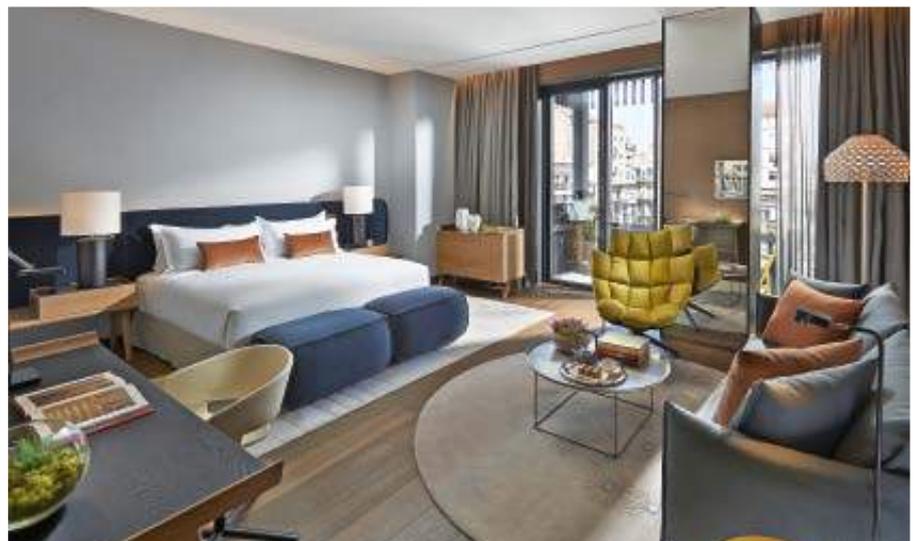
Carme Ruscalleda, die einzige Köchin

Barcelona, für Kosmopoliten schon lange eines der beliebtesten Ziele in Europa, hat mehr zu bieten als die Kathedrale Sagrada Familia und die berühmten Las Ramblas.

Die schönsten Hotels der Welt arrangieren unvergessliche Aufenthalte verbunden mit kulinarischen Spezialitäten, die Gourmets immer wieder „verzaubern“. Im Mandarin Oriental am Passeig de Gràcia, mehr Zentrum geht nicht, dem Spitzenhaus der 5 Sterne-Hotellerie der Stadt, wird Luxus zum Maßstab für einen Aufenthalt.

Für einen bequemen Zugang zur Rezeption und Lobby befördert eine Rolltreppe die Gäste in das Hotel. Die Lobby ist von beeindruckender Eleganz, mit angedeutetem orientalischem Flair, ganz im Stil der Mandarin Oriental Gruppe, ein Treffpunkt internationaler Gäste. Die Zimmer

und Suiten des Hotels stehen in der Tradition und Verpflichtung über zeitgemä-



Luxuriöses Ambiente in den Zimmern und Suiten



Hoch über Barcelona: Dachgarten Restaurant und Bar „Terrat“

Fotos: Mandarin Oriental Hotel Group,
Anne Wantia

Info:
www.catalunya.com
www.katalonien-tourismus.de

Mandarin Oriental Hotel
Passeig de Gràcia 38 – 40
08007 Barcelona / Spain
+43 93 151 88 88
Mobcn-reservations@mohg.com
www.mandarinoriental.com



Gleich gegenüber vom Mandarin Oriental,
das Gaudí Haus

weltweit, die sich rühmen kann, dass ihre drei Restaurants mit 7 Michelin Sternen ausgezeichnet wurden steht im Fine-Dining-Restaurant am Herd. Ihre Menus sollen nicht nur die Emotionen bei Gourmets wecken, wichtig ist ihr auch gesunde Ernährung. Im August und Oktober bereitet sie unter Mitwirkung von dem Ernährungsexperten Dr. Sanchez ein Anti-aging-Menu auf Sterne-Niveau zu. Ganz nach dem Motto: Gesunde Produkte darf man auch zu Gourmetmenüs zubereiten!!

Die Geschichte dieser Stadt hat Europa geprägt, viele Künstler haben hier gelebt und bedeutende Werke, die noch heute zu bewundern sind, geschaffen.

Barcelona, Kataloniens Kapitale, ist ein internationaler Treffpunkt für Gourmets, Kunstliebhaber oder einfach nur Globetrotter.

Carme Ruscalleda, die seit acht Jahren im 2 Sterne-Gourmetrestaurant „Moments“ mit ihrem Sohn Raül Balam kocht, berät den neuen Küchenchef, Àngel León, des relaunchten Restaurants „Blanc“, dem früheren Bistro des Hotels. Im Blanc werden überwiegend katalanische und asiatische Gerichte serviert.

Restaurant Blanc



Im Dachgarten-Restaurant Terrat werden nicht nur verheißungsvolle Cocktails serviert, seit wenigen Wochen serviert der peruanische Koch, Gastón Acurio, köstliche authentische Civiches.

Genießer sind also bestens im Mandarin Oriental Barcelona aufgehoben und können sich ganz auf die Attraktionen dieser kulturellen, historischen, faszinierenden, internationalen Metropole konzentrieren.

Sternköchin Carme Ruscalleda



Ein Unternehmer mit Profil und Visionen

Bruno Gerding

Prof. Dr. rer.nat. Michael Popp, Wissenschaftler und Inhaber von BIONORICA, dem größtem Hersteller von Heilmitteln auf pflanzlicher Basis, hat eingeladen. 58 Jahre jung ist der eher still auftretende Wissenschaftler, Unternehmer und Philanthrop, der uns auf seinem Weingut in den Tramuntana-Bergen von Mallorca herzlich begrüßt.

Der Grund seiner Einladung: Etwas mehr individuelle Offenheit über den Unternehmer und Wissenschaftler Prof. Dr. Popp zu erfahren und einen Blick hinter die Kulissen seines Unternehmens zu ermöglichen

Der Großvater von Prof. Popp gründete bereits 1933 ein Unternehmen zum Vertrieb von Naturheilmitteln und Tee, damals schon mit über 400 Sorten! Der Name Bionorica – bis heute das Gütesiegel – war geboren. Sein Sohn wurde Arzt, seine Tochter Pharmazeutin, sie wussten schon damals um die Bedeutung der pflanzlichen Heilmittel. Sie sahen es als Herausforderung das Unternehmen weiter zu entwickeln. Bionorica wurde ihre Lebensaufgabe.



Castell Miquel mit Weinkeller

Unser Gastgeber hat sich in diese Familientradition eingebunden. Nach Studium und Promotion im Fachbereich Pharmazie lehrt er seit 1999 an der Universität Innsbruck. Im Alter von 28 Jahren übernahm er die Geschäftsführung von Bionorica. Die rasante Entwicklung entsprach dem Zeitgeist. Pflanzliche Heilmittel - auf wissenschaftlicher Basis hergestellt - wurden immer beliebter. So konnte er Bionorica zu seiner heutigen Größe ausbauen. Weit über 1000 Mitarbeiter bewegen einen Jahresumsatz – weltweit - von gut 250 Millionen Euro. Allein das Produkt „Sinupret“ ist für viele schon ein Markenname von Ewigkeitswert.

Die Erforschung der Wirkung von Naturheilpflanzen im therapeutischen Bereich auf wissenschaftlicher Basis sowie Anbau,

Verarbeitung, Produktion und Indikation ist die Basis unserer Arbeit. Ohne diese Voraussetzung gibt es keine Innovation. Eine perfekte Logistik mit Vertriebsniederlassungen nicht nur in Deutschland, sondern auch in Ungarn, Russland, China, Türkei, Mexiko – und auch auf Mallorca, sichert die ständige Verfügbarkeit unserer Produkte in den Apotheken, so Prof. Popp.

Nach Mallorca wollte Prof. Popp eigentlich nie, eher zufällig, auf Anraten von Freunden, besuchte er die Insel, entdeckte das Castell Miquel, sah das Potenzial und kaufte es.

Das 16 Hektar große terrassenförmige Refugium bestand aus nicht besonders gepflegten alten Olivenbäumen. Die Ge-



Prof. Dr. Popp

bäude darunter wurden von einem Turm dominiert. In dem uralten und wie ein kleines Schloßchen wirkendem Haus, wohnt Prof. Popp – hinter alten dicken Mauern – wenn er auf der Insel ist. Atemberaubend ist die Geschichte des Kaufs wonach damals noch in bar gezahlt werden musste – ein Auto voller Geldscheine, dessen Reise an einer Geldzählmaschine des Verkäufers mit einer Quittung endete.

Das alles hat früher einem Bruder des Generals Franco gehört, der dort alljährlich seinen Urlaub im Kreise der Familie verbracht hat. Alles hier ist – wie auch Mallorca selbst – sehr geschichtsträchtig. Ein Grund daran anzuknüpfen.

Da bereits, wie in der Historie der Insel nachzulesen, die alten Römer den mallorquinischen Wein zu schätzen wussten wurden kurz entschlossen die Olivenbäume gerodet und die Terrassen neu befestigt und mit Weinstöcken bepflanzt. Doch war bei den Einheimischen der Sinn für Qualität und Pflege der heimischen Rebsorten im letzten Jahrhundert

schon lange auf der Strecke geblieben, der Anbau dementsprechend mangels Nachfrage zurückgegangen. Die Herausforderung war einen bezahlbaren Wein – Rot wie Weiß- auf hohem Niveau an und auszubauen.

Alles wurde mit der Vorgabe höchster Anforderungen gestaltet und entwickelt. Ein Top-Kellermeister und strenge Qualitätskontrollen brachten die Weine, insbesondere den Rotwein unter dem Namen «Stairways to Heaven» zum Erfolg und zu mehreren Auszeichnungen. Inzwischen sind die Produkte sogar vegan zertifiziert, weil zur Düngung nichts als gemahlene Mandelschalen gegeben wird. Der Anbau der Weine wurde auf fünf verschiedene Rebsorten erweitert. Zwei runde, würzige Rotweine und drei sehr gehaltvolle Weißweine werden jetzt ausgebaut. Die Beschreibungen zu den unterschiedlichen Weinen lesen sich wie reine Poesie – und so köstlich sind sie auch.

„Ich selbst halte nichts davon übermäßig teure Weine zu kaufen. 40 Euro würde ich zum Beispiel nicht ausgeben. Das wäre übertrieben“, sagt Prof. Dr. Popp im Gespräch. Aber gut die Hälfte muss die Fla-



sche auch bei ihm kosten, gemessen an dem hohen Produktionsaufwand.

Wir sind eingeladen, unter der Anleitung der Kellermeisterin, eine Mischung (eine eigene „Coupage“) aus Shiraz und Cabernet Sauvignon zu kreieren, die nach einer weiteren Reife von mindestens zwei Jahren ein Meisterwerk werden könnte. Warten wir es ab.

Im Garten von dem Gut „Sa Canova“ der zum Castell Miquel gehört, hält Prof. Popp, wie in einer Arche Noah für Nutzpflanzen, von jeder Sorte, die in Mallorca

beheimatet ist, mindestens drei Exemplare vor, gehegt und gepflegt für Land und Bevölkerung. Ableger und geklonte Pflanzen können dort für den eigenen Anbau erworben werden.

Ganz ohne Alkohol stellt sich dar, wofür unser Gastgeber mit seinen Visionen, seiner Arbeit und seinem Erfolg steht - und zwar in bester Familientradition. Man erfährt, dass hier ein Mann mit beiden Beinen im Leben steht, ein Mann, der ebenso wie sein Gast, gerne genießt, auch schnelle Autos fährt, sein Motorrad liebt und unermüdlich im Einsatz ist. Überall auf der Welt hält er wissenschaftliche Vorträge, tätig und begleitet Investitionen. Er engagiert sich nachhaltig für die Natur und für Menschen, denen er helfen kann.



Wein und Kultur in Tradition vereint

Der Unternehmer Prof. Dr. Popp ist auch sehr sozial engagiert. Seine Philosophie: „Wer viel empfängt, soll dankbar sein und viel zurückgeben.“ Das hat er schon vor langer Zeit begonnen. Seine Stiftung zur Unterstützung von Kindern und Jugendlichen in sozialen und medizinischen Einrichtungen in der ganzen Welt, die **Leon Heart Foundation**, ist sehr erfolgreich. Im Beirat der Stiftung sitzen, zum Beispiel Felix Magath als Vorsitzender und Natalia Klitschko.

Fotos: Bruno Gerding, Ivan Pomposo
Photography & Design, Bionorica

Bionorica SE
Kerschensteinerstraße 11-15
92318 Neumarkt
E-Mail: info@bionorica.de
Telefon: +49 (0) 9181 231-90
www.bionorica.de

www.castellmiquel.com

Mit der FINNMAID nach Helsinki zum Frühlingsfest VAPPU



Bruno Gerding

Wir sind wie eine Buslinie oder eine Eisenbahn – Rundreisen oder Kreuzfahrten machen wir nicht“, sagt Ute Schiller uns zur Begrüßung. „Wir bringen Frachten und Passagiere direkt vom Start zum Ziel – und dies pünktlich und zuverlässig über das ganze Jahr hinweg.“

Die freundliche und engagierte Dame aus der Nähe von Lübeck arbeitet in der Marketingabteilung der Schifffahrtsgesellschaft Finnlines, die zu ihrem 70. Geburtstag eingeladen hat.

Von Travemünde aus gehen ihre Fähren 3 mal täglich nach Malmö und 6 mal wöchentlich nach Helsinki. Das sind keine schnellen Reisen. Hier braucht man für eine Fahrt nach Finnland auf einer Strecke von 1.162 km zwischen 29 und 30 Stunden. Das wird allerdings auch bei starkem Wind und hohen Wellen eingehalten. Die wuchtigen vier Maschinen kompensieren einfach alles. Auch bei zugefrorener

Ostsee schaffen diese Schiffe, auch bei Eisschichten bis zu einem Meter Dicke, den Durchbruch mühelos. Seitliche Stabilisatoren sorgen bei rauer See für einen guten Ausgleich und das Wohlgefühl der Gäste.

Waren- und Reiseverkehr werden in einem erprobten Konzept ganz gleichwertig erfasst. Riesige und einer Autobahnauffahrt gleichende Zufahrten führen direkt in den Bauch des angedockten Schiffes. LKW an LKW reihen sich in ausgeklügelter Logistik in kürzester Zeit auf mehreren Decks nebeneinander. Pkw, Motorräder, Fahrradfahrer und im Sommer natürlich viele Wohnwagengespanne und Reisebusse.

Die Passagiere gelangen mit den Aufzügen in die oberen Etagen zu den Restaurants, zur Bar und zu dem Sonnendeck auf der 11. Etage und von dort auch noch auf Deck 12, wo neben der Brücke und dem Hubschrauberlandeplatz die Nähe zur Sonne und zum blauen Himmel schon greifbar ist.

Wer mit einem Fahrzeug anreisen möchte, kommt an diesem Transportmittel eigentlich nicht vorbei. Für die lange Fahrt wird man reichlich entlohnt mit

- sehr großzügig bemessenen Kabinen wie in einem Hotel,
- einem sehr üppigen Buffet zur Brunchzeit und zum Abendessen,
- mit einer sehr gut sortierten Bar und immer freundlicher Bedienung,
- mit Massagebereichen und Fitnessraum,
- mit (getrennten) Saunabereichen,
- mit einer Teenagerlounge,
- mit einem Spielbereich für Kinder,
- mit reichlich Platz auf den Sonnendecks und dort auch mit überdachten Bereichen für den Fall, dass das Wetter einmal anders ist als sonnig.

Und das alles immer mit Blick auf das Meer und das abwechslungsreiche Bild der vorüberziehenden Schiffe!

Der Kapitän lädt uns ein, mit ihm auf die Brücke zu kommen. Wo früher ein großes Steuerrad war, mit funkelnden nautischen

Instrumenten, da herrscht heute die Elektronik. Nur die Hafeneinfahrt ist immer noch oder zumindest auch noch mit der persönlichen Leistung und Überwachung des Kapitäns verknüpft.

Wir dürfen auch zum Chefkoch in die Küche, wo tatsächlich fast alle Speiseangebote jeweils frisch zubereitet werden. Davon können wir uns durch den Einblick in die Vorratskammer überzeugen.



Genussexperte: Schiffskoch Peter

mit Hauskaa Vappua (fröhliches Vappu) begrüßen sich die Menschen. Wir waren erstaunt wie fröhlich und ausgelassen Finnen feiern können.

100 Jahre alt wird die Nation FINNLAND in diesem Jahr, und zwar genau zum Nikolaustag am 06.12.2017. Entsprechend wird dort nun viel und gut gefeiert. Erst am 06.12.1917 hat Finnland seine Unabhängigkeit erklärt. Über viele Jahrhunderte war es von Schweden beherrscht. Danach war es ein autonomer Teil des russischen Reiches. Die Revolution in Russland brachte die Gelegenheit und den Weg in die Freiheit und Selbststän-

digkeit. Aber nach wie vor ist schwedisch noch als zweite Amtssprache allgegenwärtig. Wer sich auf die finnische Sprache vorbereiten möchte, der kann das schon einmal üben:

Hyvää Itsenä isyyspäivää! (Schönen Unabhängigkeitstag)

Aber keine Sorge: Englisch kann dort jeder.

Fotos: Bruno Gerding

Finnlines Deutschland GmbH
Einsiedelstrasse 43-45
23554 Lübeck
Tel.: +4945115070
info.de@finnlines.com
www.finnlines.com

Helsinki Touristeninformation
Tel. +358 (0)9 3101 3300
E-Mail: helsinki.touristinfo(at)hel.fi
www.visitihelsinki.fi



Feiern und gutes Essen ...



... gehört in Finnland zusammen ...



... alle machen mit!

Phuket

Restaurant acqua

Restaurant des Jahres 2017 in Thailand

Klaus Lenser

Für Gourmets ist es schon lange kein Geheimnis mehr, dass Bangkok zu den kulinarischen Hot-Spots Asiens gehört. Die kulinarische Szene hat sich rasant in den Vordergrund gekocht, mit Beharrlichkeit und aromatischen Kompositionen die in ihrer Vielfalt künstlerischer (Koch-)Inspiration gleich kommen. Die thailändischen Tourismus Organisationen wissen diese Erkenntnis gut für ihr Marketing zu nutzen. Dabei sind es überwiegend ausländische Kö-

che die Bangkok zu diesem Ruhm verholfen haben. In den Gour-med Ausgaben 9/10 und 11/12 in 2016 haben wir ausführlich darüber berichtet. Das bedeutet aber nicht es gäbe keine exzellenten einheimischen Köche, nur sind sie nicht unter den TOP Chefs zu finden.

Einen wahren Meister der hohen Genussschule haben wir auf Phuket in dem Örtchen Patong nahe der Kalim Beach entdeckt.

Küchenchef Alessandro, gebürtiger Sarda, kocht mit einer Leidenschaft wie es nur Italiener vermögen. Seinen Plan in London englisch zu studieren gab er schnell nach den ersten Erfahrungen als studentische Hilfskraft in einem Restaurant auf. Ganz oder gar nicht war und ist sein Motto. Nur ein Koch sein, das war nicht das Ziel, wenn Koch, dann einer über den man positiv spricht.

Um so perfekt wie möglich zu werden reist er um die Welt. Immer mit der Herausforderung sein Wissen zu erweitern und seine Philosophie zu entwickeln. Er arbeitet in Mexiko, Schweden, Frankreich und vielen anderen Ländern bis er auf Phuket Executive-Chef des Sheraton Grand Laguna Hotels wird und die Verantwortung für 12 Restaurants mit 130 Köchen übernimmt.

Seinen Wunsch, wieder am Herd zu stehen und kreativ mit viel Passion aromatische Menus zuzubereiten, war stärker, als der Wunsch 130 Mitarbeiter zu führen.



Restaurant acqua mit italienischem Flair



Chefkoch Alessandro (l.) und sein Sous-Chef



Jakobsmuschel-Carpaccio mit Trüffel

Seine Vision war, am richtigen Ort ein eigenes Restaurant zu haben um mit seinem perfektionierten Wissen, zusammen mit all seinen Erfahrungen, Menus zu kreieren die seine Gäste begeistern.

Die vielen Ehrungen und Auszeichnungen bestätigen nicht nur dem Küchenchef, sondern auch seinen Gästen, dass dieses perfekt gelungen ist.

Sein Kochstil: authentische italienische Küche mit sardischem Einfluss. Jeden Trend sollte man nicht mitmachen, aber



Spanferkel vom Holzkohlengrill



Immer gut gelaunt und höflich, Service im acqua

man muss sich weiter entwickeln, das ist die Devise von Alessandro.

Seafood von der Küste Phukets verarbeitet er am liebsten, ergänzt seine Menus aber auch sehr gerne mit sardischen Produkten, wie Käse, Salami, Wein, Pesto und vielen anderen Spezialitäten aus seiner Heimat.

Das Restaurantambiente passt zu seiner Philosophie, italienisches Flair und die freundliche Höflichkeit seiner – meist thailändischen Servicemitarbeiter – machen den Aufenthalt im „acqua“ zu einem Genussmoment den man nicht bereuen wird.

Das Restaurant „acqua“ ist von 2010 bis 2017 in der Liste der Top Restaurants vom Thailand Tatler und 2017 zusätzlich als Best Upcountry Restaurant. Damit ist das „acqua“ eines der mit den meisten Preisen ausgezeichneten Restaurants in Thailand.

Fotos: Klaus Lenser, Acqua Restaurant

Restaurant acqua
Patong- Kathu-83150 Phuket
Tel: +66 (0)76 618 127
reservations@acquarestaurantphuket.com
www.acquarestaurantphuket.com



„Europäischer Hof“ an gleicher Stelle, dort wo es gebaut wurde, im Zentrum von Heidelberg. Von 1906 bis heute ist es im Familienbesitz und wird in 4. Generation von Dr. Caroline von Kretschmann geleitet. Mit Übernahme der Geschäftsführung begann eine neue Epoche. Nicht nur die Zimmer wurden auf den neuesten Stand gebracht auch die Technik wurde modernisiert. Wichtigstes Anliegen der Hotelleitung aber ist ein zeitgemäßes Ambiente mit dem weniger steifen Flair der „guten alten Zeit“ früherer Grand Hotels eine Atmosphäre zu schaffen die auch jüngere Gäste und vor allen Dingen auch Einheimische anspricht und Hemmschwellen abbaut.

Eine wichtige Aufgabe ist die kulinarische Neuausrichtung der Restaurants. Zwei neue Küchenchefs, Julian Becker im FRITZ, 25 Jahre jung und Julien Schon, 27 Jahre jung, jetzt Chefkoch in der Kurfürstentube haben im Haus schon gezeigt was sie können und stellen sich mit Leidenschaft der Herausforderung.

Im Restaurant FRITZ, benannt nach Fritz Gabler der 1906 das Hotel kaufte, arbeitet Julian Becker an einem Konzept das Tradition bewahren wird aber mit neuen kreativen Ideen auch Trends setzen soll. Die Neugestaltung des Restaurants ist der Start für den Weg in die

Hotelgeschichte und gepflegte Gastgeberkultur

Hotel „Europäischer Hof“ in Heidelberg

A.W.
L.K.

Die Liste der Berühmtheiten die Heidelberg, eine der ältesten Universitätsstädte in Deutschland, besucht haben und nicht im Hotel Europäischer Hof zu Gast waren, ist wahrscheinlich kürzer als die Liste der Berühmtheiten die hier während ihres Heidelberg Besuchs gewohnt haben. Staatsoberhäupter, Könige, Filmstars, Literaten und auch Rocker wie Udo Lindenberg, alle haben sich im Hotel „Europäischer Hof“ verwöhnen lassen.

Wer die Stadt besucht und etwas auf sich hält wohnt hier. Das Haus ist ein Stückchen Hotelgeschichte, eng verbunden mit der Historie von Heidelberg. Seit mehr als 150 Jahren steht das Hotel



Restaurant „Fritz“ mit der Büste von Fritz Gabler



Julian Becker, neuer Chef im „Fritz“

Zukunft. Heller, offener und freundlicher ist das elegante Ambiente geworden.

Produktvielfalt nach saisonaler Selektion, nicht nur Regionales soll es sein, Qualität hat Vorrang, erklärt uns Julian Becker. Für diese junge Kochgeneration spielt natürlich die Nachhaltigkeit eine sehr große Rolle.

Zukünftig wird es im FRITZ Events, wie Weinverkostungen, spezielle Menu-Angebote etc. etc. geben. Eins unserer Ziele ist es mehr Kontakt zum Gast zu bekommen, seine Meinung soll uns helfen eine

von den Gästen gewünschte Menükarte zu entwickeln die im Jahreszeitenwechsel angepasst wird, so Julian Becker

Das Flaggschiff des Hauses, die Kurfürstenstube, mit der historischen stilvollen Einrichtung, vielen Antiquitäten wie Möbel, Bilder, Lampen und Leuchter, pflegt nach wie vor eine klassisch stilvolle Atmosphäre die sich auch in der Menu-Karte wiederfindet.

schen Elementen und Aromen-Kompositionen wie sie heute in einer modernen Gourmetküche angeboten werden. Die Gerichte müssen zum Haus passen, sagt der Küchenchef.

„Ich würde in der Kurfürstenstube keine asiatischen Gewürze und Aromen einsetzen, das passt nicht zum Flair des Restaurants“ so Julien Schon.

Unterstützt wird der Küchenchef in der



Julien Schon, Chefkoch in der Kurfürstenstube

Küchenchef Julien Schon, zuvor Souschef hier im Hotel, will mit seinen Mitarbeitern eine moderne leichte Gourmetküche entwickeln. Klassisch-französisch, mit fri-

Kurfürstenstube von Stephanie Hagner. Die Restaurantleiterin kümmert sich mit Engagement und spürbarer Freude um ihre Gäste. Für die fachliche Weinberatung ist Herr Bechtel, ausgebildeter Sommelier, zuständig.

Man spürt die Begeisterung, mit der die verantwortlichen Mitarbeiter das 5 Sterne Grand Hotel zum kulinarischen Treffpunkt der Region kochen wollen. Es wird gelingen, da sind wir sicher, denn die Voraussetzungen sind geradezu ideal.

Denn das Motto aller im Hotel lautet immer noch: Wir lieben was wir tun!

Fotos: Anne Wantia, Europäischer Hof



Auf den Punkt gegart, Fischgericht in der Kurfürstenstube

Info:
Europäischer Hof
Friedrich-Ebert-Anlage 1
D 69117 HEIDELBERG
Tel: +49 (0) 6221 515-0
welcome@europaehof.com
www.europaehof.com

FOOD ZURICH

Vom 7. bis 17. September dreht sich in Zürich wieder alles ums Essen

Elf Tage wird bei der zweiten Ausgabe von FOOD ZURICH von Tavolatas aller Art gegessen. Nebst Genuss steht auch Nachhaltigkeit im Fokus: Für die diesjährigen Stadtgerichte verwenden Gastronomen Lebensmittelreste, die normalerweise entsorgt werden – also „Vörigs“.

An elf Tagen bietet sich in über 150 Veranstaltungen die Stadt als kulinarischer Hotspot und Treffpunkt für Geniesser an. Gespeist und gekocht wird in allen erdenklichen Lokalitäten: in etablierten Restaurants wie auch im Tunnel, im Museum, im Schloss oder in Privatwohnungen. Zur Auswahl steht die ganze Palette der Kochkunst, von Fine Food über Social Food bis Street Food. Viele Anlässe laden zum Mitmachen ein, sei es in Kochkursen, Workshops oder Degustationen. „Wir freuen uns sehr auf das Fest, wo sich Macher aus der Food-Szene in der Küche

oder am Tisch treffen, gemeinsam geniessen und sich über Trends und Entwicklungen austauschen“.

Das diesjährige Motto der Stadtgerichte lautet „Vörigs“: In über 50 Zürcher Restaurants bereiten Köche Eigenkreationen mit Lebensmittelresten sowie Produkten zu, die üblicherweise entsorgt werden. Und am 9. September, dem „Tag des Stadtgerichts“, finden diverse Anlässe rund um «Vörigs» statt.

Der Startschuss zum Festival erfolgt am 7. September im Jelmoli Food Market mit der Crème de la Crème der Zürcher Gastronomie. Auch der Abschluss am 16. September, die FOOBY FOOD ZURICH Party, bildet einen rauschenden Höhe-

punkt: Im Zürcher Engrosmarkt kommen Gäste dank kleinen Portionen in den Genuss der gesamten Palette der Festival-Speisen. Hier kochen die begehrtesten Küchenchefs von 20 Zürcher Restaurants und Hotels Seite an Seite an Cooking-Stationen. Vom 7. bis 15. September bietet FOOD ZURICH mit einer eigenen «Chuchi» inmitten des Street Food Festivals auf der Stadionbrache Hardturm eine Plattform für kulinarische Neudenker sowie für Profi- und Hobby-Köche. Hier wird experimentiert, philosophiert und degustiert.

Der Veranstaltungskalender steht hier: (www.gallery.mailchimp.com/286f13e832a66a40409a61f1b/files/30eda5f1-b213-42a6-a756-db03f72410d8/170628_Food_Zurich_Festival_programm.pdf) zum Download bereit. Informationen zu den einzelnen Anlässen finden Sie unter: www.foodzurich.com/de/events#2017-09-07

Foto: FOOD ZURICH



Festivalleitung Simon Mouttet und Alexandra Heitzer





90-jähriges Jubiläum

Genuss und Erholungserlebnisse der Extraklasse im Romantikhôtel Sackmann

Ein stolzes Jubiläum, das gebührend gefeiert wird: Das Wellness- und Gourmethotel begeht dieses Jahr sein 90-jähriges Bestehen.

Den krönenden Abschluss wird das kulinarische Highlight am 17. November 2017 mit hochdekorierten Sterneköchen bilden.

Die Vorfahren der heutigen Hoteliers-Familie Sackmann gründeten im Jahr 1927 im damaligen Wohnhaus ein Café mit Pension, da konnte noch keiner erahnen, welche glanzvolle Entwicklung das Hotel Sackmann einmal nehmen würde. Anita und Reinhold Sackmann übernahmen 1950 das 18-Betten-Haus und führten es über die Jahre hinweg mit viel Herzblut.

Inspiziert durch das Elternhaus war den Kindern Waltraut und Jörg das Talent für die Hotelbranche bereits in die Wiege gelegt. Waltraut Wagner, die herzliche Seele für die Gäste und Personalmanagerin, prägt die Geschichte des Hauses seit 5 Jahrzehnten ganz entscheidend mit.

Nach einigen Stationen bei Sterneköchen von Weltruf eröffnete Jörg Sackmann 1993 das Gourmetrestaurant Schlossberg im Hotel Sackmann und entdeckte seine Leidenschaft für exquisite Gaumen-erlebnisse. Mit seiner aromenreichen und kreativen Kochkunst erkochte er sich **2 Michelin-Sterne** und viele weitere Aus-



Jörg Sackmann mit seinem Sohn Nico

zeichnungen. Immer an seiner Seite: Seine Frau Annemarie, die ihre Qualifikation im Hotelfach nach ihrer Lehre im Hotel Sackmann in verschiedenen Häusern

perfekionierte und seither für Rundum-Wohlfühlerlebnisse sorgt.

Die große Liebe zur Tradition und das sichere Gespür für kreatives Neuland – Annemarie und Jörg Sackmann sowie seine Schwester Waltraut Wagner dürfen diese zwei Erfolgszutaten ihr Eigen nennen. Sie kennzeichnen das Führungskonzept aller Generationen, von den Anfängen als kleine Café-Pension bis zur Etablierung als 4-Sterne-Superior-Hotel.

Die nächste Generation steht bereits in den Startlöchern: Die Söhne Nico und Daniel führen das Haus erfolgreich fort: Seit 2013 tritt Nico Sackmann als Küchenchef in die Fußstapfen seines Vaters und bringt neue Ideen und Kreationen mit ins Gourmetrestaurant. 2016 stiegen Daniel Sackmann und Lebensgefährtin Sarah Fieg in das Management und die Restaurantleitung ein.

Die Maxime der Zukunft lautet: „Neues ausprobieren, aber uns selbst immer treu bleiben“, berichtet Nico Sackmann. Das Erfolgsrezept ist Markenzeichen über alle Generationen hinweg: Professionalität, Engagement und ganz viel Herzblut.

Das seit Jahrzehnten gepflegte Motto steht auch zum 90-jährigen Bestehen des Traditionshauses das ganze Jahr über bei festlichen Veranstaltungen an erster Stelle. Der 17. November 2017 soll für die Gäste zu einem unvergesslichen Gaumen-Erlebnis werden. Dann nämlich kreieren Jörg und Nico Sackmann zusammen mit den Sterneköchen Harald Wohlfahrt, Klaus Peter Lump, Hans Stefan Steinheuer und Paul Ivic ein 5-Gang-Menü der Extraklasse. Erlesene Tropfen von ausgesuchten Spitzenwinzern begleiten das kulinarische Highlight.

Das **Gour-med** Team sagt herzlichen Glückwunsch!

Fotos: Hotel Sackmann

Hotel Sackmann ****S

Familie Sackmann

Murgtalstraße 602

72270 Baiersbrunn-Schwarzenberg

Tel 07447 / 289-0

Fax 07447 / 289-400

info@hotel-sackmann.de

www.hotel-sackmann.de

Faux Gras: Sternekoch Benjamin Biedlingmaier kreiert Stopfleber-Alternative

Als erstes Sternerestaurant in Deutschland nimmt das Caroussel im Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais Dresden eine vegetarische Variante der Foie gras auf die Speisekarte.

Foie gras (französisch für „fette Leber“) ist eine teure Delikatesse und eine klassische Zutat der Sterneküche. In Frankreich gehört sie zum nationalen und gastronomischen Kulturerbe. Das Problem: Ihre Herstellung durch Stopfmast widerspricht dem Tierschutzgedanken. So forschen Köche weltweit seit Langem an einer kulinarischen Alternative. Dem Sternekoch Benjamin Biedlingmaier, Küchenchef des Restaurants Caroussel im Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais Dresden, scheint nun für Deutschland der Durchbruch gelungen: Seine „Faux Gras“ (französisch für „falsches Fett“) bietet die gleiche cremige Konsistenz und das typische Aroma des Originals, so der Küchenchef, komme aber gänzlich ohne Fleisch aus.



Biedlingmaier und seine Kollegin Meike Blickheuser präsentieren ihre vegetarische Stopfleber „Faux Gras“

„Wir leben in Symbiose mit der Natur“, sagt Biedlingmaier, „und eine artgerechte Haltung ist das Mindeste, was wir den Tieren, mit denen wir arbeiten, gewähren müssen.“ Die qualvolle Mast zu unterstützen, kam für den 31-jährigen Schwaben, der seit 2013 den Michelin-Stern für das Dresdner Caroussel verteidigt, daher nicht in Frage.

Der Küchenchef kennt seine Lieferanten persönlich. Regelmäßig informiert er sich über ihre Landwirtschaftsbetriebe und Produktionsstätten, wählt die Produkte aus, prüft ihre Qualität. Es ist die Grundlage seiner vielfach prämierten Küche. Das Caroussel im exklusiven Barockviertel von Dresden hält einen Michelin-Stern, 17 Punkte im Gault Millau, drei „F“ im Feinschmecker, drei Löffel im Schlemmeratlas, vier Hauben im Großen Restaurant- und Hotelguide und vier Diamanten im Varta-Führer. Biedlingmaier selbst gehört zu den Top50 Köchen (Schlemmer Atlas).

Vegetarische Rezepte für Foie-gras-Alternativen gibt es schon länger. Tierschutzorganisationen und Hobbyköche haben bereits mehrere Varianten veröffentlicht. Doch sie überzeugten den Sternekoch nicht. So experimentierte er gemeinsam mit Kollegin Meike Blickheuser mehrere Wochen mit Cashews, Portwein, Trüffeln, pflanzlichem Fett und mehr. Nach zwei Monaten des Tüftelns brach die vegetarische Stopfleber nicht mehr auseinander, sie hatte die richtige Konsistenz und das berühmte Aroma. „Die ersten Testesser haben nicht bemerkt, dass es sich nicht um echte Foie gras handelte“, sagt Benjamin Biedlingmaier über die ersten Reaktionen. „Sie waren begeistert.“

Der Sternekoch will das Gericht nun dauerhaft in die Menüs im Caroussel integrieren. Das Sternerestaurant ist damit das erste in Deutschland, das die vegetarische Stopfleber in der Speisekarte führt. Biedlingmaier setzt hier seine verantwortungsbewusste Küche fort. Neben fair gehandeltem Fleisch, sind vegetarische Gerichte wichtiger Bestandteil seiner Menüs.

Foto: Sebastian Thiel

Relais & Châteaux-Hotel
Bülow Palais *****
Königstraße 14
01097 Dresden
Telefon: +49 351 800 30
www.buelow-hotels.de

Ab sofort Lunch im Maximilian Aparthotel

Der neue Kochstil mit dem der Sizilianer Rosario Monachello im Restaurant „kleines Max“ seine Gäste verzaubert, wurde schnell zum Erfolg.



Ab sofort wird dort ein süditalienischer Spezialitäten-Mittagstisch serviert.

Ohne Hektik, ob im Wintergarten oder auf der von Rosen umrankten Sonnenterrasse in Innenhof, können die Gäste in absolut ruhiger mediterraner Atmosphäre essen und eine kleine Auszeit vom Alltagsstress nehmen.

Raffinierte Pastakreationen, Antipasti oder leichte Fischgerichte, das täglich wechselnde Angebot bietet für jeden Gast eine perfekte Lunch-Auswahl. Genießen soll Freude bereiten und nicht nur satt machen ist das Motto.

Für Liebhaber süditalienischer Küche ist das Restaurant eine Empfehlung die man gerne weiter erzählt.

Das Restaurant ist Montag bis Freitag von 12:00 bis 14:00 Uhr geöffnet, am Wochenende und Feiertagen bleibt das Restaurant am Mittag geschlossen.

Fotos: Maximilian Munich Apartments & Hotel

Reservierungen über:
Maximilian Munich Apartments & Hotel
Hochbrückenstr. 18
80331 München
Tel.: +49 (0)89 – 24 25 8 0
mail@maximilian-munich.com
www.maximilian-munich.com

Die größte Gastronomie-Fachmesse in der Geschichte der NRA

Mit aufregenden neuen Technologien, bahnbrechenden Lebensmitteln und Getränken und Start-ups aus der Technologiebranche hat die NRA Show 2017 ihre Bedeutung hervorgehoben.

Auch dieses Jahr unterstrich das starke Besucher- und Ausstellerwachstum aus dem Ausland den globalen Charakter der NRA Show. Die Fachmesse bot alles, was ein Gastronom benötigt, um in der Foodservice-Branche erfolgreich zu sein. Die NRA Show wurde allen Ansprüchen gerecht: Von Fachwissen bis hin zur praktischen Implementierung, von Quantität bis hin zu Qualität, von Vielfalt bis hin zu Hochwertigkeit und von Innovation bis hin zu traditionellen, bewährten Lösungen.

Die NRA Show fand auf dem 2,6 Millionen Quadratfuß großen Ausstellungsgelände McCormick Place in drei Messehallen statt, wo mehr als 2900 etablierte Aussteller und Jungunternehmen ihre rund 900 Produktkategorien präsentierten. Mit einer Ausstellungsfläche von rund 695.000 Quadratfuß wurde der bisherige Flächen-



rekord der NRA Show übertroffen. Zu den Top-Marken und Unternehmen, die auf der Fachmesse vertreten waren, gehörten McDonald's, Domino's, Aramark, Stanford University, Sysco, Whole Foods, Panera Bread, Chick-fil-A, Sodexo, Kroger, Starbuck's, Darden Restaurants, Bloomin' Brands und Tausende weitere Branchenriesen.



rekord der NRA Show übertroffen. Zu den Top-Marken und Unternehmen, die auf der Fachmesse vertreten waren, gehörten McDonald's, Domino's, Aramark, Stanford University, Sysco, Whole Foods, Panera Bread, Chick-fil-A, Sodexo, Kroger, Starbuck's, Darden Restaurants, Bloomin' Brands und Tausende weitere Branchenriesen.



55%. Dazu gehörten neue Aussteller aus Mexiko, China, Kanada, den Philippinen und aus dem Irak.

Innovation dominiert weiterhin die Ausstellung. Neben einer eindrucksvollen Auswahl an Ausstellern, eingeladenen Spitzenköchen und vorgestellten Fachbereichen war der neue Ausstellungsbe-

reich Innovation Hub (Treffpunkt für Innovation) einer der größten Höhepunkte 2017.

Im Innovation Hub erhielten Besucher aktuelle Brancheninformationen in Bezug auf die neuesten Innovationen und Best Practices.

In dem Ausstellungsbereich Startup Alley, dessen Ziel es ist, Jungunternehmen, die innovative Tools für den Bereich Restaurant-Technologie anbieten, vorzustellen, wurden 14 wegweisende Spitzenunternehmen präsentiert, die als Vorreiter der digitalen Innovation der Foodservice-Branche gelten.

Unter den Besuchern der Fachmesse war besonders viel internationales Fachpublikum. Und viele hochkarätige Einkäufer und Entscheidungsträger aus über 120 Ländern der Welt, die an der Veranstaltung teilnahmen, um Kontakte zu knüpfen, einzukaufen und sich inspirieren zu lassen.

Die NRA Show 2018 findet vom 19. bis 22. Mai in Chicago, McCormick Place, statt.

Fotos: Restaurant.org

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.restaurant.org



Bad Füssing

Viel Neues aus der „Genießer-Quelle“

„Anti-Aging-Küche“, gemeinsame „Genießer tafeln“ für Singles, Alternativen zum „Seniorenteller“: Europas beliebtester Kurort geht neue Wege, damit Kur und Gesundheitsurlaub zum wohlthuenden kulinarischen Erlebnis werden.

Bad Füssing - Bad Füssings Köche zeigen ihren Gästen jetzt, wie man Gesundheit auch kulinarisch genießen kann. Viele Restaurants und Gasthäuser in Europas meistbesuchtem Heilbad gehen dafür neue Wege, um aus dem Thermenurlaub in Zukunft ein entspannendes Genuss-Erlebnis zu machen. „Gesund schlemmen zwischen den Thermen“ ist das Motto, das die Küchen der 50 Restaurants im Ort beflügelt. Und so beglückt laut Reiseportal Trivago zwischenzeitlich auch eines der zehn besten veganen Restaurants Deutschlands in Bad Füssing die Gesundheitsurlauber.

Neue Studien zeigen: Richtiges Genießen kann den Organismus anregen, regelrechte Anti-Aging-Moleküle auszuschütten. Die bremsen den Alterungsprozess in den Körperzellen. Deshalb können die Gäste in Bad Füssing auf Wunsch jederzeit das Geschmacksfeuerwerk einer wirkungsvollen und vor allem auch wohl-schmeckenden Anti-Aging-Küche genießen. So mancher Küchenchef nimmt dazu bei der Zutatenauswahl und Zube-

reitung auch Anleihen aus den Wissensschatzkammern von Ayurveda und traditioneller chinesischer Medizin. Glutenfrei, laktosefrei und besonders fettarm: Bad Füssings Köche haben den Ehrgeiz, das Heilbad an der Grenze zu Oberösterreich auch kulinarisch an die Spitze der europäischen Kurorte zu kochen.

Ein Vielzahl von Innovationen machen die Genussoffensive dabei zu einem besonderen Erlebnis. Ein kalorienreduzierter Gewinn für die Gesundheit beispielsweise ist in vielen Gaststätten die Möglichkeit, Portionen in maßgeschneiderter Dimension zu wählen - als Alternative zu den sonst üblichen „Seniorentellern“ und „Kinderportionen“. Ganz klar erkennbar ist in Bad Füssing auch der Trend, wenn von den Gästen gewünscht, auf kalorienlastige Beilagen zu verzichten. Statt Kartoffeln, Pommes frites oder Knödel begleiten in Europas übernachtungsstärkstem Kurort immer öfter vitaminstark gegrilltes Gemüse und frische Salate Steak, Schnitzel & Co.

Und weil allein zu essen nur halb so gut schmeckt, gibt es in Bad Füssing ab Juli auch das Projekt „Gemeinsam is(s)t man glücklicher“. Auf Initiative des örtlichen Gewerbevereins bieten verschiedene Restaurants allein reisenden Gästen einen extra ausgewiesenen Gemeinschaftstisch und damit die Möglichkeit, nicht mehr solo, sondern in geselliger Runde zu dinieren und neue Bekanntschaften zu schließen.

Damit gesunder Genuss auch nach der Rückreise in den Alltag der Schlüssel für die eigene Gesundheit und ein beschwerdefreies Leben bleibt, werden in Bad Füssing für die Gäste zudem Kochkurse mit raffiniertem kulinarischen Programm angeboten: So gibt es dort Kochschulen im Stil der Fernsehköche mit speziellen Küchenkursen zum Beispiel für Gäste mit Diabetes, Übergewicht oder zu hohen Cholesterinwerten.

Foto: Kur- & GästeService Bad Füssing

Kur- & GästeService Bad Füssing
Rathausstr. 8
94072 Bad Füssing
Telefon: 08531/975580
Fax: 08531/21367
tourismus@badfuessing.de
www.bad-fuessing.de

Atmosphäre Hotels & Resorts erweitern Portfolio

Im Juli 2018 eröffnet das vierte Resort der Marke Atmosphäre Hotels & Resorts auf den Malediven – das neue vier Sterne Deluxe Resort OBLU SELECT at Sangeli.

Seit Gründung der Atmosphäre Hotels & Resorts im Jahr 2013 hat sich die Gruppe sehr gut entwickelt – drei Resorts gehören in der Zwischenzeit zum Portfolio: das COOEE OBLU at Helengeli, das Atmosphäre Kanifushi at Lhaviyani Atoll sowie das zu letzte eröffnete hochkarätige Luxusresort OZEN by Atmosphäre at Maadhoo. Einer der Gründe für den Erfolg des Brands ist die Tatsache, dass für alle Resorts gleichermaßen ein sehr hoch angesetztes Preis-Leistungsverhältnis gilt. Nahezu alle Ausgaben sind vorab inkludiert - ein Fakt, der für die Malediven außergewöhnlich ist. Die Philosophie des Brands „Freude am Geben“ (Joy of Giving) wird rundum gelebt.

Das nun für Juli 2018 geplante OBLU SELECT liegt auf der Insel Sangeli und ist die Heimat einer der besten Tauch- und Schnorchelgebiete im gesamten Male Atoll.

Kulinarisch bietet das Resort die typischen Vorzüge der Atmosphäre Hotels & Resorts. Mit dem All-Inclusive Programm „The Serenity Plan“ freuen sich zukünftige Gäste besonders auf außergewöhnliche Fine Dining Erlebnisse, exotische Speisen und Getränke, sowie auch verschiedene Aktivitäten, die während des Aufenthalts bereits inkludiert sind.

Ein besonderes Highlight des OBLU SELECT at Sangeli sind die exklusiven „Over Water Honeymoon Pool Suiten“. Diese romantischen Suiten, mit einem herrlichen Blick auf den Sonnenuntergang über dem Meer, werden in einem eigenen Areal innerhalb der Sangeli-Lagune erbaut. Flitterwöchner erleben hier die wohl traumhaftesten Flitterwochen.

Weitere Information rund um das OBLU SELECT at Sangeli unter:
www.oblu-sangeli.com

Heike Philipp erneut unter Top50 Sommeliers 2017

Eine Jury im Auftrag des Aral Schlemmer Atlas (Busche Verlag) hat wieder die 50 besten Sommeliers Deutschlands gewählt. Zum sechsten Mal mit dabei ist die Sommerhäuser Weinkennerin HEIKE PHILIPP. Im Hotel Palace in Berlin überreichte ihr der Geschäftsführer vom Busche Verlag die Urkunde.



Heike Philipp freut sich über die erneute Bestätigung ihrer fachlichen Kompetenz

1996 hatte sie ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im legendären Hotel-Restaurant Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen gemacht. Gemeinsam mit Ehemann Michael Philipp eröffnete sie 1999 das eigene Restaurant „Philipp“ in Sommerhausen, das 2003 den ersten Michelin-Stern erhalten hat. Im gleichen Jahr machte Heike Philipp ihre Ausbildung zur Sommelière und war Prüfungsbeste an der „Unabhängigen Internationalen Weinakademie“ bei Tom Engelhard in München.

Foto: Busche Verlag

Restaurant Philipp
Hauptstr. 12
97286 Sommerhausen
Tel.: 09333 / 1406
Fax: 09333 / 902250
E-Mail: info@restaurant-philipp.de
www.restaurant-philipp.de

40 Jahre: 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof

Vom Café Gletscherblick zum 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof

Das 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital feiert dieses Jahr 40-jähriges Jubiläum.

Als Familienbetrieb eröffneten der gebürtige Neustifter Leo Pfurtscheller und seine Frau Margot bereits 1956 das Café Gletscherblick auf 400 m² in Neustift im Stubaital. 1977 schufen sie an der gleichen Stelle das SPA-HOTEL Jagdhof, das gleich nach seiner Eröffnung mit fünf Sternen ausgezeichnet wurde. Damals war es das einzige Hotel in der Region mit eigenem Hallenbad. Stets innovativ, wurde der Spa-Bereich des Luxushotels über die Jahre erweitert und ausgebaut, bis hin zum Bau der Vitalanlage im Jahr 1999.

Auch das Getränkeangebot hat sich im Laufe der Jahre drastisch gesteigert: Im hoteleigenen Weinkeller, der zu den besten Österreichs zählt, lagern heute rund 20.000 Flaschen auf 1.100 Positionen, darunter erlesene Raritäten aus dem Bordeaux und dem Burgund sowie umfangreiche Sammlungen von Romanée-Conti- und Château Mouton-Rothschild-Weinen, zwei der renommiertesten Weingüter der Welt.

Das Gourmetrestaurant unter Küchenchef Boris Meyer liefert Gaumenfreuden aus überwiegend regionaler Produktion.



Boris Meyer

Foto: un attimo photographie

SPA-HOTEL Jagdhof
Scheibe 44
6167 Neustift Stubaital / Tirol
Tel.: +43 5226 - 2666
Fax: +43 5226 - 2666 - 503
E-Mail: mail@hotel-jagdhof.at
www.hotel-jagdhof.at



Ritz-Carlton steigt ins Kreuzfahrtgeschäft ein

Als erste Luxushotelmarke sticht Ritz-Carlton in See und will ab 2019 exklusive Yacht-Kreuzfahrten anbieten. Auch Sternekoch Sven Elverfeld ist mit von der Partie.

Das Konzept der „The Ritz-Carlton Yacht Collection“ stellt den bis dato ersten Abstecker einer Luxushotelkette in die Kreuzfahrtindustrie dar. Die erste von drei luxuriösen Yachten soll voraussichtlich Anfang 2019 in See stechen und soll 298 Passagiere aufnehmen können. Das Schiff verfügt über 149 Suiten, die alle einen privaten Balkon besitzen. Zudem beherbergt die Yacht zwei großzügige, 138 Quadratmeter große Duplex Penthouse Suiten, die mit moderner Handwerkskunst und Innendekoration ausgestattet sind.

Auf gastronomischer Ebene verfügen die Schiffe unter anderem über ein Restaurant von Sven Elverfeld, der für das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg verantwortlich zeichnet. Zudem beherbergen die luxuriösen Yachten ein Signature Ritz-Carlton Spa sowie eine Panorama Lounge und eine Weinbar, die ein vielfältiges On-Board Entertainment bieten.

In puncto Routen geht es auf den sieben- bis zehntägigen Reisen an ausgewählte Orte. Das erste Schiff wird je nach Saison eine abwechslungsreiche Reihe von Häfen im Mittelmeer, in Nordeuropa, in der Karibik und in Lateinamerika anlaufen. „Dank ihrer intimen Größe wird die Yacht einmalige Orte ansteuern, die für große Kreuzfahrtschiffe unzugänglich sind, von Capri über Portofino und St. Barth bis hin zur antiken Stadt Cartagena.“

Foto: The Ritz-Carlton Hotel Company

www.ritzcarlton.com/en/yachts

Zwockelsbrück – Neustadt an der
Weinstraße

Zwockelsbrück 2.0

Küchenparty Zwockelsbrück / Großer Gewächs Abend

25. August 2017, 18:00 - 23:00

Wir bereiten Ihnen wie gewohnt ein 10 Gänge Menü zu, diesmal wird dies jedoch von unserem Sommelier Peter Arkadius Niechciol begleitet. Er sucht verschiedene GG's aus der Pfalz und Deutschland aus und wird die Weinmoderation an diesem Abend selbst übernehmen.

Küchenparty Südafrika Sonntag 24.09.2017

Küchenparty zum Thema Südafrika! Erleben Sie in entspannter Atmosphäre eine kulinarische Reise! Wir begrüßen Sie herzlich am Sonntag, den 24.09. um 17 Uhr in der Zwockelsbrück. Es erwarten Sie 8 Gänge zum Thema Südafrika, die Sie an diesem Tag direkt in der Küche abholen können und dort bietet sich dann auch die Gelegenheit für angenehme Gespräche mit unserem Küchenteam. Die Wein Auswahl und Moderation an diesem Abend übernimmt unser Sommelier selbst.

Küchenparty Siegrist

15. Oktober 2017, 17:00 - 21:00

Küchenparty mit Weingut Siegrist aus Leinsweiler! Erleben Sie in entspannter Atmosphäre eine kulinarische Reise! Wir begrüßen Sie herzlich am Sonntag, den 15.10. um 17 Uhr in der Zwockelsbrück. Es erwarten Sie 10 Gänge, die Sie an diesem Tag direkt in der Küche abholen können und dort bietet sich dann auch die Gelegenheit für angenehme Gespräche mit unserem Küchenteam. Die Weinmoderation an diesem Abend übernimmt das Weingut persönlich.

**Reservierungen unter:
info@zwockelsbrueck.de**

Zwockelsbrück
Bergstr. 1
67434 Neustadt an der Weinstraße
Tel.: +49 6321 87 91 707

Nach Tod von Sternekoch Thieltges

Waldhotel Sonnora macht weiter

Das bei Gourmets in aller Welt bekannte Waldhotel Sonnora in Dreis (Kreis Bernkastel-Wittlich) ist seit Anfang August wieder geöffnet. Nach dem überraschenden Tod von Drei-Sterne-Koch Helmut Thieltges war zunächst offen, wie es mit dem Hotel und Feinschmeckerrestaurant weitergeht.



Helmut Thieltges

„Wir werden weitermachen“, sagt Ulrike Thieltges, die Frau des Verstorbenen. Wie die Gastgeberin mitteilte, wird Clemens Rambichler Küchenchef des Sonnora. Dieser hat jahrelang als Sous-Chef an der Seite des Starkochs gearbeitet. „Er hat den Stil meines Mannes verinnerlicht“, sagt Ulrike Thieltges.

Viele Menschen aus der Region Trier, Köche und Gourmets aus aller Welt trauern um den Spitzenkoch, der im Alter von nur 61 Jahren nach kurzer und schwerer Krankheit gestorben ist. Geschätzt wurde Thieltges als genialer Küchenchef und als Mensch, der trotz seines Erfolgs bodenständig und geradlinig blieb.

Jahr für Jahr bestätigten die Restaurantführer Thieltges aufs Neue, dass seine Kreationen der Gipfel der klassischen Kochkunst sind: Der Gault&Millau bewertete das Restaurant Sonnora mit 19.5 Punkten – mehr bekam kein anderes Spitzenrestaurant. Der erste Stern des Guide Michelin erstrahlte 1982 über dem idyllisch gelegenen Waldhotel bei Dreis in der Eifel. Seit 1999 sind es regelmäßig drei Sterne.

Ob das Restaurant die Sterne halten kann, ist ungewiss. „Ich weiß nicht, wie der Guide Michelin damit umgeht“, sagt Ulrike Thieltges. Die Auszeichnungen seien stark mit ihrem Mann verbunden, der 40 Jahre lang hart dafür gearbeitet habe, die Sterne zu verdienen und zu behalten. Beim Sonnora müsse sie nun an einen großen Dampfer denken, der plötzlich ohne Kapitän sei. Kraft gebe ihr in dieser schwierigen Zeit auch der Zuspruch und die Anteilnahme der Gäste.

*Foto: Christopher Arnoldi,
Waldhotel Sonnora*



Erster Baustellenevent mit Konzeptvorstellung

Valsana bietet „Wohnzimmer von Arosa“ „Wir haben eine unheimliche Freude hier“

Die Atmosphäre im Valsana wird entspannt und locker sein, der Gast soll ein wohnliches und offenes Ambiente genießen. Parallel dazu haben wir das Thema Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt gestellt – Energierückgewinnung und ein modernes und regionales Foodkonzept spiegeln das wider. Wir wenden uns mit unserem jüngsten Hotel an einen kosmopolitischen, genussfreudigen und aktiven Gast, der seine Freizeit mit hohem Anspruch in den Arosener Bergen verbringen will.“ so Dr. Götz Bechtolsheimer, Vertreter der Eigentümerfamilie Kipp-Bechtolsheimer.

Nach einem ersten Baustellenevent geht es mit der Fertigstellung des neuen Valsana Hotel & Appartements in Arosa mit grossen Schritten auf die Eröffnung zu. Insgesamt entstehen in dem dreigeteilten Bau am Dorfeingang von Arosa 40 Doppelzimmer und Junior-Suiten, neun Appartements mit Hotelservice und elf Eigentumswohnungen. Vervollständigt wird der Komplex im Erdgeschoss mit einem Coop Supermarkt, der „Praxis Valsana“ als medizinischem Zentrum und einer Filiale von Gislser Sport. „Wir haben eine unheimliche Freude hier und sind gerne in Arosa“, betonte Dr. Götz Bechtolsheimer, Vertreter der Eigentümerfamilie beim ersten Baustellenevent. Mit dem Valsana entsteht ein grosszügiges Hotel auf oberstem Niveau, allerdings ohne Fokus auf die herrschende Sternestruktur der Luxushotellerie. Im Mittelpunkt stehe vielmehr ein entspanntes und lockeres Wohlgefühl, so Dr. Bechtolsheimer. Architekt Roman Mooser, von Mooser, Lauber, Stucky, sieht das neue Hotel als „schwebenden Holzkubus“ der sich perfekt in die Arosener Bergwelt einfügt. Mooser erklärte, mit dem Neubau des alpinen Hotels die Natur weiterzuführen und gleichzeitig die Natur weiter in das Dorf hinein zu holen. Für die Innenarchitektur zeichnet, wie bei allen Häusern der Tschuggen Hotel Group, Carlo Rampazzi

verantwortlich. Mit gezielt platzierten Möbelstücken und einem raffinierten Stilmix will er eine Szene zeichnen, die nicht neu wirkt. Wenn es fertig ist, „soll es eine Seele haben“, so Rampazzi. An das Design sei er herangegangen «mit der Natur als Maler» erklärte der Interior Designer.

Das neue Valsana-Food-Konzept im Restaurant „Twist“ bietet eine abwechslungsreiche Küche, die Kulinarik, Genuss und den Anspruch an eine moderne und gesunde Ernährung auf besondere Weise verbindet. Eine gezielte Auswahl an naturbelassenen Erzeugnissen aus der Region und hochwertigen Speisen und Getränken soll Wohlbefinden schenken, Vitalität verleihen und Energie spenden. Das Restaurant hat eine Terrasse zum See und den Bergen und bietet damit im Aussenbereich Sonnenplätze zu jeder Tageszeit. Im Inneren wirkt das „Twist“ sehr grosszügig – Rezeption, Lobby, Lounge, Restaurant und Bar wurden hier zu einem grosszügigen Raumkomplex mit verschiedenen Funktions- und Dienstleistungsbereichen zusammengefügt. „Das Hotelrestaurant soll das neue Wohnzimmer von Arosa werden“ so Dr. Götz Bechtolsheimer bei der Präsentation des Konzepts.

Einzigartig sind auch die Ausblicke aus den grosszügig geschnittenen Zimmern und von den Balkonen. Highlight ist hier die Loft Suite mit direktem Blick auf den See und auf die Arosener Bergspitzen. Bei der Preisstruktur wird künftig die Nachfrage das Angebot regeln, und es wird tagesaktuelle Preise geben.

Anfang April 2015 wurde das 115 Jahre alte Sporthotel Valsana am Dorfeingang von Arosa geschlossen, bevor im Mai Abriss und Rückbau des Hauses erfolgten. Bauherrin und Eigentümerin ist die Tschuggen Hotel Group, die auch das Tschuggen Grand Hotel in Arosa sowie



Freie Sicht auf die Arosener Berge und den See bietet die Loft Suite für die Gäste des Valsana

weitere Häuser in St. Moritz und Ascona betreibt.

Eröffnet wird das Valsana Hotel & Appartements am 7. Dezember 2017 und in der ersten Wintersaison bis zum 8. April geöffnet sein.

Foto: Tschuggen Hotel Group

Weitere Informationen und Buchungen unter:

Valsana Hotel & Appartements
Oberseepromenade 2
CH-7050 Arosa
Telefon +41 81 378 63 63
Telefax +41 81 378 63 64
info@valsana.ch



Mannheim

Tristan Brandt lädt zum kulinarischen Laufsteg ein

Am 8. Okt. wird es im Kaufhaus Engelhorn genussvoll. Sternekoch Tristan Brandt hat 12 Köche auf den kulinarischen Laufsteg eingeladen, darunter die Elite der Meisterköche. Keine geringeren als Dieter Müller, Harald Wohlfahrt, Kolja Kleeberg, Rolf Fliegau, um einige zu nennen, geben sich die Ehre und werden mit ihren Gourmetspezialitäten die Gäste auf höchstem Niveau verwöhnen.



Kolja Kleeberg



Harald Wohlfahrt



Daniel Schimkowsch



Tristan Brandt

Best of Alaska aus der Luft und zu Wasser

Flugsafari, Fly-In Lodge, Kajaktour neben den Giganten der Meere – in Alaska werden Hollywood-Träume wahr. Die Destination Management Company murkl.com hat sich auf die Zusammenstellung individueller Reiseträume in Alaska spezialisiert. Bei murkl.com bedeutet Luxus außergewöhnliche Abenteuer, Ehrfurcht vor Tierbegegnungen in erhabener Natur sowie komfortable Transfers von einer zur nächsten exzellenten und doch authentischen Unterkunft.

Ab Anchorage geht es mit dem Privatflieger in den Wrangell St. Elias National Park zur vielleicht luxuriösesten Lodge Alaskas mit eigener Start- und Landebahn für Privatjets. Champagnerempfang, Gourmetmenüs und eigenes Spa – während der Tage in der Fly-In Lodge bleiben keine Wünsche offen. Die hauseigenen Buschflieger und ihre Piloten stehen den Gästen rund um die Uhr für spontane oder geplante Flüge zur Verfügung. Aus nächster Nähe können die Gäste so Bären, Elche, Karibus und Bisons von oben beobachten. Wenn jemand möchte, landet der Privatflieger auch auf hoch gelegenen einsamen Bergwiesen und Gletschern, die man sonst nicht leicht erreichen würde.

Foto: murkl GmbH

www.murkl.com

Begleitet von hochdekorierten Weinen der besten Winzer wird am 8. Oktober bei dem Gourmet Festival die Kunst der feinen Küche mit besten Aromen für Gaumen und Seele die Hauptrolle spielen und nicht wie üblich die Stars der Fashionshows. Wir sind sicher, dass die Gerichte der Starköche eine ebensolche Augenweide sind.

Fotos: Hotel Sackmann, Luzia Ellert, Anne Wantia

Weiter Einzelheiten finden Sie unter:
www.engelhorn.restaurant/gourmetfestival

Michéle Müller leitet die Küche im Restaurant Quarré

Die waschechte Berlinerin kehrt nach 17 Jahren im Ausland zurück in die Hauptstadt und übernimmt die Küche des Restaurant Quarré im Hotel Adlon Kempinski.

Mit Michéle Müller tritt erstmals seit Eröffnung eine Frau den Posten als Chef de Cuisine im Restaurant Quarré an. Durch ihre langjährige Erfahrung im In- und Ausland ist die zugängliche 36-jährige wie geschaffen für den Arbeitsplatz mit vielen internationalen Gästen am Brandenburger Tor. Zusammen mit Restaurant Manager Grischa Wolff wird Müller – die zuletzt im „Hyatt Capital Gate“, Abu Dhabi, als Executive Sous Chef tätig war – im Restaurant neue Akzente setzen.

Bodenständigkeit auf der Speisekarte, eine gute Stimmung im Team und Nähe zum Gast – diese Dinge liegen Michéle Müller besonders am Herzen, wenn es darum geht, ihre Ziele für die neue Herausforderung im Hotel Adlon zu beschreiben. „Ich möchte bei meinen Gerichten den Fokus auf ein qualitativ hochwertiges Produkt legen, ohne viel drum herum. Die Karte soll Regionalität und vor allem Saisonalität ausdrücken, die für mich persönlich von hoher Bedeutung sind“, sagt sie. „Auch Berliner – wie ich

selbst – sollen gerne in unser Restaurant im Hotel Adlon am Pariser Platz kommen“, so Müller weiter.

Die gelernte Köchin hat 2000 ihre Ausbildung beim Berliner Cateringservice „Optimah!“ abgeschlossen und direkt im Anschluss ihre eigene kleine Weltreise angetreten. Nach Stationen als Chef de Pâtisserie im „Grand Hotel Kronenhof“ in der Schweiz (2000-2002) und als Chef de Gardemanger in Italien, ging sie als Chef de Saucier nach Irland, wo sie 2005 zum Junior Sous Chef befördert wurde. Es folgten weitere Anstellungen als Sous Chef in der Schweiz (2008-2009) und im „The Merrion Hotel“ in Irland (2011). Von 2011 bis 2014 hat Michéle Müller die Küche des „The Beach House“ im „Park Hyatt Abu Dhabi Hotel and Villas“ bereits in der Pre-Opening Phase übernommen und eine Küchenbrigade von 26 Köchen geleitet. Danach war sie drei Jahre als Executive Sous Chef im „Hyatt Capital Gate“, Abu Dhabi, tätig bevor sie zurück nach Berlin – den Ausgangspunkt der Reise und ihre Geburtsstadt – ins Hotel Adlon Kempinski kam.

Bei jeder dieser Stationen konnte sie wertvolle Erfahrungen sammeln, die es ihr ermöglichen sich in alle Kollegen hi-

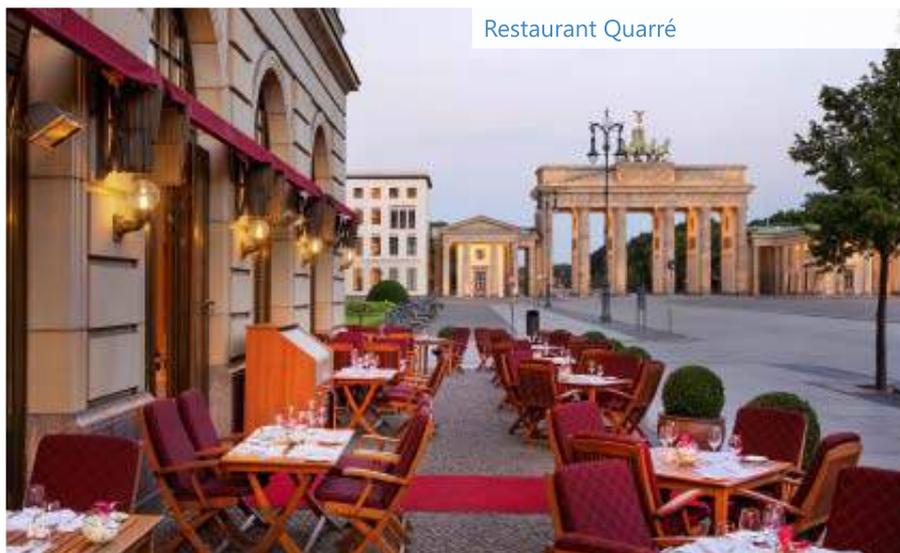


Michéle Müller

neinzusetzen und auf Augenhöhe mit ihnen zu kommunizieren. „In der Küche bin ich immer die Lauteste, um die Küchengeräusche zu übertönen“, sagt Müller über sich selbst. Doch das sei keinesfalls angriffslustig gemeint, sondern manchmal dem Eifer des Gefechts in der Küche geschuldet. Zu ruhigeren Zeiten passt sie sich entsprechend an, sie müsse einfach zu jeder Zeit von allen Köchen gehört werden, um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können. Außerhalb der Küche tritt die neue Küchenchefin des Restaurant Quarré sehr in sich ruhend auf, und sucht aktiv den Kontakt zu den Gästen. „Es bereitet mir große Freude, den Gast am Tisch zu fragen wonach ihm der Sinn steht, ihn zu beraten und das Gericht dann direkt für ihn zu zubereiten“.

Durch ihre offene und sympathische Art bringt Michéle Müller weiter Schwung ins Hotel Adlon und freut sich auf viele spannende Aufgaben. So wird sie mit Restaurant Manager Grischa Wolff das gesamte Team noch weiter vorantreiben und sich verstärkt ihrer Leidenschaft, dem Training von jüngeren Kollegen, widmen.

Foto: Kempinski Hotels



Restaurant Quarré

Hotel Adlon Kempinski Berlin
Unter den Linden 77
10117 Berlin
Tel.: +49 30 2261 0
Fax: +49 30 2261 2222
www.kempinski.com/adlon

Fisch und Wein müssen harmonisieren

Winzer des Badischen Winzerkellers haben vier feine Weine für Feinkost Gosch in die Flasche gebracht

Lachs, Kabeljau, Nordseescholle oder Thunfisch – wer zu diesen Fischspezialitäten den passenden Wein sucht, findet mit den neuen GOSCH-FISCHWEIN-Spezialitäten die optimalen Begleiter. Unter dem Motto „Fisch muss schwimmen“ entwickelte der Fischspezialist Anthony Holmes eine Reihe von Rezepten für die beliebtesten Fischarten im Handel. Mit Gaumenklassikern wie aufregend neuen Kreationen im Gepäck reiste er zum Badischen Winzerkeller nach Breisach und verkostete mit den Sonnenwinzern ausgewählte Weine. Das Credo: Die Weine müssen perfekt mit den Aromen von Fisch und Meeresfrüchten korrespondieren. Das Ergebnis: vier feine Tropfen, harmonisch abgestimmt zu leckeren Fischgerichten.

Die ausgewählten Weine gibt es im gut sortierten Handel:

Spätburgunder Rosé feinfruchtig: vollmundig-lecker

Ob gebratener Lachs oder Riesengarnelen in pikanter Soße, der Spätburgunder Rosé passt perfekt zu würzigen Fischgerichten.



Spätburgunder Rosé

Mit fruchtigen Noten von Ananas und Pfirsich besticht der Rivaner

Der frische Weißwein ist der ideale Begleiter zu allen Fischklassikern – von Nordseescholle Finkenwerder Art bis hin zum Kabeljaufilet.



Rivaner



2015 Weißburgunder

2015 Weißburgunder trocken: voll und intensiv

Der Weißburgunder überzeugt als voller, intensiver Wein mit angenehmer Säure und frischer Zitrusnote.

2016 Cuvée Noir trocken: fruchtig und komplex

Ein komplexer, tanninhaltiger Wein mit intensiven Beeren- und Kirschnoten – das ist der Cuvée Noir. Als trockener Rotwein passt dieser Wein perfekt zu kräftigen Fischgerichten mit Röstaromen.

Fotos: Badischer Winzerkeller eG

Weitere Informationen gibt es unter:
www.die-sonnenwinzer.de.

Und die dazu passenden Original
GOSCH-Rezepte unter:
www.gosch-fisch-wein.de



2016 Cuvée Noir

Eine Legende hört auf. Eine Laudatio, voller Demut!!

Klaus Lenser

Den weltberühmten Küchenmeister und 3 Sterne Koch Harald Wohlfahrt als Legende zu bezeichnen ist – ohne Übertreibung – eine Untertreibung. Harald Wohlfahrt, der seit mehr als dreißig Jahren Küchenchef der Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach in Baiersbrunn war, ist nicht mehr für die Familie Finkbeiner tätig.

Seit fast 40 Jahren leitete er die Gourmetgeschicke der Schwarzwaldstube. Sein geradezu aufopfernder Einsatz, seine Disziplin und sein Ehrgeiz verbunden mit Kreativität und Visionen sowie die Ehrfurcht, fast Demut vor guten Lebensmitteln, haben Harald Wohlfahrt zu einem der besten Köche in der Welt gemacht.

In einem Interview sagte er **Gour-med** einmal: „Wir haben die deutsche Küche entbuttert, entsahnt und entmehlt. Das war und ist die Grundlage unseres kulinarischen Erfolges“.

Er lehnte es ab sogenannten „Tellerfirlanz“ mitzumachen. Der Gast ist zum Genießen zu uns gekommen und nicht um Kunst auf dem Teller zu besichtigen, so der 3 Sterne Koch.

Bei allem Erfolg ist Harald Wohlfahrt ein Mensch mit Bodenhaftung geblieben. Starallüren sind ihm fremd, stets ist er immer für ein Gespräch offen. Selbst im größten Stress bleibt er gelassen und höflich. Seine Ehrungen und Auszeichnungen wie: bester Koch des Jahres (mehrfach) unter den TOP 50 in der Weltranking-Liste (auch mehrfach), seit 2005 bis heute bekommt er die höchste Auszeichnung des Gault Millau. Leider reicht der Platz hier nicht um alle verdienten Auszeichnungen aufzuzählen, das würde das Heft füllen.

Das Koch- und Aromen-Genie Harald Wohlfahrt hat in seiner Küche mehr als 70 Köche ausgebildet, die einen oder mehrere Sterne bekommen haben und



Harald Wohlfahrt

zur ersten Liga der Genusselite gehören. Sein – unfreiwilliges – Ausscheiden als Küchenchef der Schwarzwaldstube wird ganz sicher nur dem Restaurant schaden, nicht dem 3 Sterne-Genie. Dieser Koch hat Aromen-Geschichte geschrieben.

Die Sterne-Gastronomie verliert einen Spiritus Rector, einen bedeutenden Vorreiter und „Maßstabsetzer“ der Gourmetküche.

Wir sind ganz sicher, ein Spitzenkoch wie

Harald Wohlfahrt geht nicht so einfach, er wird auch in Zukunft am Herd stehen – wo auch immer – und den Menschen viel Freude und kulinarische Überraschungen bereiten.

Alles Gute Harald Wohlfahrt und bis bald!!!

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

Foto: Anne Wantia

Oranier der Kücheninnovator

Frischer Wind und kühler Kopf

Modern Küchen sind heute der Lebensmittelpunkt in einem Haushalt. Im Gegensatz zu früher wo die Hausfrau in die, meist kleine, Küche verbannt wurde, ist die Küche zu einem Treffpunkt der Familie oder Freunde geworden. Gemeinsames Kochen macht Spaß und bereitet Genuss.

Voraussetzung ist innovative Küchentechnik die leicht zu bedienen, ein modernes Design hat und ihren Zweck störungsfrei erfüllt. Die Küchentechnik von Oranier bietet Spitzentechnik und stylisches Design für zeitgemäßes Kochen mit höchsten technischen Ansprüchen.

Im Trend liegt heute die „offene Küche“. Wer am Herd steht, will nicht mehr abseits der Familie sein. Miteinander reden und kochen ist der Wunsch.

Dazu gehört eine geräuscharme Abzugshaube die schnell und wirksam frische Luft schafft. Gour-med hat für Sie die Wandhaube „Lina“ im Kopffrei-Design in 90 cm Breite getestet.

Schon das Design der Wandhaube ist Blickfang jeder Küche. Die schwarze Front aus Sicherheitsglas passt zu jeder Küchenfront und gibt der Küche eine besondere Note, ja ein eigenes Gesicht. Drei Saugstufen plus der Intensiv-Stufe sorgen für geruchsarmes Braten und Kochen und alle anderen Arbeiten am Herd.

Die LED-Lampen spenden weißes aber warmes, somit angenehmes Licht. Die Haube lässt sich über Touchscreen oder mit Fernbedienung unkompliziert regu-



lieren. Zu dem Ausstattungspaket gehört eine Randabsaugung für einen effektiven Wrasenabzug, Fernbedienung, Nachlauf Automatik, Filterreinigungsanzeige, Spülmaschinen geeignete Metallfettfilter und eine 2 fache Serviceöffnung.

Neben dem schicken Design überzeugte die kopffreie Wandhaube „Lina“ mit einer Leistung die zeitgemäßes, geruchsfreies Kochen garantiert.

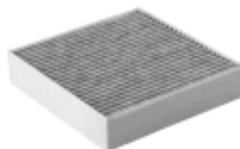
Fotos: ORANIER Küchentechnik GmbH

In unserem Test hat die „Lina“ eine erstaunliche Sauleistung, mit Geräuschen die eine Unterhaltung in normaler Lautstärke ermöglicht, gezeigt.

Weitere Informationen über Oranier Küchentechnik finden Sie hier: www.oranier-kuechentechnik.de oder im Fachhandel.



Abdeckung 9210 47 für Lina schwarz



Profi Aktiv Kohlefilter



Profi Aktiv Kohlefilter offen



Profi Aktiv Kohlefilter



Schnell, leicht, köstlich

Die 70 einfachsten Gesund-Rezepte

Dr. med. Anne Fleck (Text), Su Vössing (Rezepte)
Becker Joest Volk Verlag
192 Seiten, 22,95 Euro
ISBN: 978-3-95453-137-0

Kochen sollte Spaß machen und unkompliziert sein!

Davon ist die aus dem TV bekannte Internistin und Ernährungsmedizinerin Dr. Anne Fleck überzeugt: ‚Modernes gesundes Essen ist einfach. Es beginnt dort, wo das Komplizierte aufhört und das Einfache anfängt.‘ Gesunder Genuss und Lässigkeit gehören einfach zusammen. Mit ihren Kochbüchern führt Dr. Fleck seit Monaten die deutschsprachigen Essen-und-Trinken-Bestsellerlisten an. Gemeinsam mit der Spitzenköchin Su Vössing entwickelte Dr. Fleck 70 Rezepte, die sorgsam und liebevoll in ihrer Einfachheit ausgeklügelt sind und ganz ohne komplizierte Nährstofftabellen auskommen. Denn nicht Nährstoffbilanzen, sondern die Lebensmittel, die wir bewusst aussuchen, und ein gesundes Maß bestimmen die Gesamtwirkung auf unseren Organismus. Gesund essen ist einfach. Sie müssen nur den Kochlöffel schwingen!



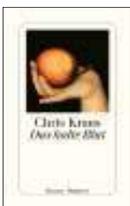
Die dunklen Schatten der Vergangenheit

Dunkelheit, nimm meine Hand

Ein Fall für Kenzie & Gennaro

Dennis Lehane
Diogenes
512 Seiten, 16,00 Euro
ISBN: 978-3-25730-043-7

Die renommierte Bostoner Psychologin Diandra Warren lebt in Angst. Man hat gedroht, ihrem Sohn etwas anzutun. Die Drohung trägt die Handschrift der Mafia – nur hat die mit der Sache nachweislich nichts zu tun. Als Kenzie & Gennaro zu ermitteln beginnen, überschlagen sich die Ereignisse; ein Mord nach dem anderen geschieht. Alle Spuren führen zu einem Serienkiller, der seit Jahren im Gefängnis sitzt – und tief in Patrick Kenzies eigene Vergangenheit.



Fulminanter, spannender, ironisch bis zynisch gespiegelter Familienthriller

Das kalte Blut

Chris Kraus
Diogenes
1200 Seiten, 32,00 Euro
ISBN: 978-3-257-60800-7

Zwei Brüder aus Riga machen Karriere: erst in Nazideutschland, dann als Spione der jungen Bundesrepublik. Die Jüdin Ev ist mal des einen, mal des anderen Geliebte. In der leidenschaftlichen Ménage à trois tun sich moralische Abgründe auf, die zu abenteuerlichen politischen Verwicklungen führen. Die Geschichte der Solms ist auch die Geschichte Deutschlands im 20. Jahrhundert: des Untergangs einer alten Welt und die Erstehung eines unheimlichen Phönix aus der Asche.



Von Männern und Frauen und von dem, was zwischen ihnen nicht passiert. Komisch. Unerbittlich.

Jürgen

Heinz Strunk
Rowohlt
256 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-49803-574-7

Jürgen Dose lebt in Harburg. Er hat es auch sonst nicht immer leicht gehabt im Leben; sein Job im Parkhaus verlangt ihm viel ab, und damit fängt es erst an. Trotzdem ist für Jürgen das Glas immer halb-voll, er glaubt daran, dass wer wagt, gewinnt und er es im Leben eigentlich ganz gut getroffen hat. Um es mal deutlich zu sagen: Jürgen ist ein ganz armer Willi, nur weiß er das nicht. Das liegt unter anderem daran, dass er, abgesehen von seiner bettlägerigen Mutter und Schwester Petra vom Pflegedienst, regelmäßigen Kontakt nur zu seinem alten Freund Bernd Würmer pflegt, der im Rollstuhl sitzt und sich ununterbrochen mit ihm zankt. Beide müssen so einiges im Leben entbehren, am schmerzlichsten die Liebe einer Frau. Und da das ja kein Zustand ist, beschließen sie, was zu tun.



Roman

Die Tochter des Seidenhändlers

Dinah Jefferies
Bastei Lübbe
450 Seiten, 15,00 Euro
ISBN: 978-3-78572-591-7

Vietnam, 1950. Nicole stand von jeher im Schatten ihrer schönen Schwester Sylvie. Als Tochter eines französischen Seidenhändlers und einer Vietnamesin soll sie in Hanoi ein Stoffgeschäft übernehmen. Bald kommt Nicole mit Einheimischen in Berührung, die sich gegen die französische Fremdherrschaft auflehnen. Dabei entdeckt sie voller Schrecken, dass ihr Vater in dunkle Machenschaften verwickelt ist. Als sie sich in den charismatischen Mark verliebt, gerät ihre Welt abermals ins Wanken. Denn Mark scheint auch für ihre Schwester Gefühle zu hegen. Auf der Suche nach ihrem Platz in einer Welt, in der nichts ist, wie es scheint, fasst Nicole einen kühnen Plan ...



Umfassender Einblick in das indische Leben

Shantaram

Gregory David Roberts
Goldmann
1088 Seiten, 12,99 Euro
ISBN: 978-3-442-47308-3

Als der Australier Lindsay in Bombay strandet, hat er zwei Jahre Gefängnis hinter sich und ist auf der Flucht vor Interpol. Zu seinem großen Glück begegnet er dem jungen Inder Prabaker, der ihn unter seine Fittiche nimmt. Auf ihren Streifzügen durch die exotische Metropole schließen die beiden eine innige Freundschaft, und Lindsay lernt nicht nur die Landessprache, sondern auch, mit sich ins Reine zu kommen: Er wird zu „Shantaram“, einem „Mann des Friedens“, und kämpft für die Ärmsten der Armen. Doch dann verfällt Lindsay einer Deutsch-Amerikanerin mit dubiosen Kontakten zur Unterwelt ...

Neues aus der Wissenschaft

Moderater Konsum: Einfluss auf's Gehirn?

Unbestritten ist Alkoholmissbrauch auch schädlich fürs Gehirn. In etlichen Beobachtungsstudien hatte sich jedoch gezeigt, dass ein maßvoller Konsum alkoholischer Getränke unter anderem mit einem verminderten Risiko für demenzielle Erkrankungen einhergeht. Eine neue britische Studie scheint diese Beobachtungen in Frage zu stellen. Sie kommt zu dem Schluss, dass auch moderate Mengen alkoholischer Getränke mit Beeinträchtigungen der Hirnfunktionen und von Hirnstrukturen verbunden sind. Damit seien auch restriktivere Konsumempfehlungen nötig.

Keine Trinkmuster ermittelt

Bei einer Untergruppe der englischen Whitehall II Studie, bestehend aus 550 Männern und Frauen (79% Männer), die zu Studienbeginn 1985 im Schnitt 43 Jahre alt waren und von denen man Angaben zum wöchentlichen Konsum alkoholischer Getränke hatte, wurden im Studienverlauf fünfmal Tests der kognitiven Fähigkeiten durchgeführt (lexikale und verbale Fähigkeiten*). Am Ende der Studie, nach 30 Jahren, wurden die Teilnehmer einer umfangreicheren Testbatterie unterzogen sowie einem Hirnscan (MRI = Magnetische-Resonanz-Bildgebung) zur Darstellung und Vermessung ihrer Hirnstrukturen.

Die Trinkgewohnheiten wurden in sechs Kategorien unterteilt:

- Abstinenz: weniger als 1 Drink à 8 g Alkohol pro Woche
- leichter Konsum: 1 bis unter 7 Drinks wöchentlich
- moderater Konsum: 7 bis unter 14 Drinks für Frauen und 7 bis unter 21 Drinks für Männer
- problematisches Trinkverhalten: ab 14 Drinks pro Woche bei Frauen (112 g Alkohol) und ab 21 Drinks bei Männern (168 g Alkohol)

Kein Nutzen, möglicher Schaden schon bei moderatem Konsum?

Mit steigendem Konsum alkoholischer Getränke fand sich, im Vergleich zur Abstinenz, ein zunehmendes Risiko für veränderte Strukturen in einer bestimmten Region der weißen Hirnsubstanz sowie ein geringeres Volumen in einem Teil des Hippocampus. Diese Hirnregion ist unter anderem für das Erinnerungsvermögen zuständig, sie ist bei Alzheimer oft als erste geschädigt. Das höchste relative Risiko für einen stärker geschrumpften Hippocampus (knapp sechsfach erhöht) fand sich bei einem Konsum von mehr als 30 Standarddrinks wöchentlich.

Die Autoren wollen allerdings auch bei moderatem Konsum ein gut dreifach erhöhtes relatives Risiko für Veränderungen im Gehirn gefunden haben – obwohl wegen des fehlenden Hirnscans ein Vergleich zum Studienbeginn nicht möglich ist. Zu einem leichten Konsum fand sich in dieser Arbeit kein Zusammenhang, also auch kein günstiger Effekt. Die lexikalen Fähigkeiten nahmen mit steigendem Konsum alkoholischer Getränke schneller ab. Zu anderen kognitiven Fähigkeiten fand sich kein Zusammenhang, auch nicht im Rahmen der ausführlichen Testung am Ende der Studie.

Hohe mediale Aufmerksamkeit, viel fachliche Kritik

In den Medien wurde diese Studie teilweise so dargestellt, als sei damit bewiesen, dass auch ein maßvoller Konsum alkoholischer Getränke das Hirn schädige oder die kognitiven Fähigkeiten beeinträchtige. Internationale Experten sehen das jedoch anders und warnen davor, die Ergebnisse unkritisch zu übernehmen.

Zu den Hauptkritikpunkten gehört, dass die Studie mit 550 Teilnehmern recht klein und nicht repräsentativ war, da es sich hauptsächlich um weiße, männliche Beamte aus den 1980er Jahren handel-

te. Ein weiterer wesentlicher Punkt ist, dass in dieser Arbeit weder nach Art der Getränke unterschieden noch die Trinkmuster erhoben wurden. Dies könnte entscheidend sein, denn Briten sind für ihre ungesunden Trinkmuster bekannt: Sie leben die Woche über eher abstinent und trinken am Wochenende viel auf einmal. Problematisch ist zudem, dass die Kontrollgruppe mit 37 Personen viel zu klein war, um valide Aussagen treffen zu können.

Ein einzelner Hirnscan ist ohne Aussagekraft

Die Kritiker heben auch hervor, dass die Hirnscans nur einmal am Ende der Studie vorgenommen wurden. Daher sei es gar nicht möglich festzustellen, ob und wie sich das Volumen des Hippocampus der Probanden verändert hat, zumal es große individuelle Unterschiede gibt.

Nach Einschätzung von Epidemiologie-Experten wie Prof. Eric Rimm von der Harvard Universität in Boston ist die Aussagekraft dieser Studie eher fraglich. Sie erlaubt keine Aussagen darüber, wie sich ein moderater Weingenuss im Kontext eines gesunden Lebensstils auf die Hirngesundheit auswirkt. Und sie liefert auch keinen Grund für restriktivere Empfehlungen.

* Bei diesen Tests ging es unter anderem darum, innerhalb einer Minute möglichst viele Wörter mit einem bestimmten Anfangsbuchstaben zu nennen oder Begriffe aus einer bestimmten Kategorie.

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

Darmkrebs: Neuer Test zur Früherkennung hat das Potenzial für eine Erfolgsgeschichte

Hohe Nachfrage, präzisere Ergebnisse – aber auch ein starker Informationsbedarf der Patienten, was die Handhabung angeht: Das ist das Fazit des Labordienstleisters Bioscientia zwei Monate nach der Einführung des neuen Testsystems zur Darmkrebsfrüherkennung. Seit 1. April ist ein immunologisches Verfahren zum Nachweis von unsichtbaren Blutspuren im Stuhl Bestandteil der gesetzlichen Krebsvorsorge. Es kann von jedem Versicherten ab 50 Jahren einmal jährlich kostenlos in Anspruch genommen werden.

Die Vorteile des iFOBT (immunologischer fäkaler Okkultblut-Test) sind schon jetzt in der breiten Bevölkerung angekommen, erklärt Bioscientia-Kommunikationsleiter

Dr. Hendrik Borucki. Der immunologische Stuhltest ist präziser und weniger störanfällig als der frühere chemische Okkultbluttest („Haemoccult“). Er weist ausschließlich menschliches Hämoglobin nach, daher müssen die Anspruchsberechtigten vor der Durchführung nicht auf Nahrungsmittel mit tierischen Blutbestandteilen wie Fleisch oder Wurst verzichten. Außerdem genügt eine Stuhlprobe statt wie bisher drei. Mit dem iFOBT vergüten die gesetzlichen Krankenkassen erstmals ein Verfahren, das die Akzeptanz der ungeliebten Darmkrebs-Früherkennung erhöhen könnte. Denn ohne konkreten Krankheitsverdacht ist kaum ein Patient zu einer Darmspiegelung bereit. Der immunologische Stuhltest basiert auf

einer Antikörper-Reaktion auf menschliches Hämoglobin.

Zugenommen hat auch das Informationsbedürfnis der Patienten zur Handhabung des Probennahme-Sets. In den ersten April-Wochen erwies sich etwa jede zehnte Probe als nicht auswertbar. Die Probenröhrchen, die im Labor ankamen, waren zum Teil komplett mit Stuhl gefüllt, die Puffer-Flüssigkeit darin (die dafür sorgt, dass das zu untersuchende Molekül während des Transports nicht abgebaut wird) wurde ausgeschüttet oder aufgefüllt. „Wir haben daher die Anleitung komplett überarbeitet und noch patientenfreundlicher gestaltet“, erklärt Borucki.

Bioscientia
Institut für Medizinische Diagnostik
GmbH
Konrad-Adenauer-Straße 17
55218 Ingelheim
Telefon: (0 61 32) 7 81 – 0
www.bioscientia.de

Hämatopyrrolaktamurie (HPU) – eine „vergessene Stoffwechselstörung“?

In den 1950er bis 1960er Jahren wurde nach biochemischen Markern für psychische Erkrankungen gesucht. Kanadische Autoren beschrieben im Urin von Patienten mit Schizophrenie, Angstzuständen, Panikattacken und Alkoholismus eine sich mit dem Ehrlich-Reagens violettblau anfärbende Substanz, die sie wegen dieser Farbreaktion als „Mauve-Factor“ bezeichneten. Der Stoff wurde als ein Kryptopyrrol definiert, später als Hämatopyrrolaktam. Bis heute wurden diese Befunde jedoch nicht bestätigt (1).

In der Alternativen Medizin, insbesondere der Orthomolekularen Medizin wird die HPU heute als „vergessene Stoffwechselstörung“ bezeichnet und verstärkt beachtet. Sie wird mit einem Vitamin B6- und Zinkmangel in Zusammenhang gebracht und es werden „orthomolekulare Produkte“, vor allem Vitamin B6 und Zink empfohlen. Es liess sich jedoch nie ein Zusammenhang mit einem Mangel dieser Substanzen nachweisen. Holländi-

sche Autoren bezeichneten die HPU daher im Jahre 2003 als „Pseudokrankheit“ (2). In den klassischen Lehrbüchern und auch im ICD-10-Schlüssel taucht sie nirgendwo auf (1).

Sieht man heute ins Internet, so findet man aber die HPU in vielen Beiträgen, so etwa am 9. Januar 2015 von Trudy Scott. Die Autorin empfiehlt ihr Buch „The Anti-anxiety Food Solution.“

Unser DGE-Mitglied Martin Merkel, Endokrinologikum Hannover schlug eine Veröffentlichung seiner Stellungnahme zur HPU vor: „Die Hämatopyrrolaktamurie (HPU) ist keine schulmedizinische Diagnose und auch keine Unterform der Porphyrien, keine Stoffwechselstörung im medizinischen Sinne und damit auch keine Erkrankung. Eine auf die erhöhte Ausscheidung von Pyrrolen im Urin aufbauende Diagnose oder Therapie entbehrt jeder wissenschaftlichen Grundlage“.

Der Referent hatte vor Jahren den Artikel im Arznei-Telegramm zwar gelesen und angekreuzt, die Thematik aber nicht weiter verfolgt. Er wurde in seiner Praxis nie damit konfrontiert. Ich gehe davon aus, dass manches DGE-Mitglied von Patienten aber darauf angesprochen werden könnte, wie es wohl Herrn Kollegen Merkel in seiner Hannoverschen Praxis passiert sein dürfte.

Helmut Schatz

Literatur

- (1) U. Hellmann: Kryptopyrrolurie – was ist davon zu halten? Arznei-Telegramm 2012. 43:87-88
- (2) J.W.M. van der Meer et al.: Ned. Tijdschr. Geneesk. 2003. 147:1720-1

Deutsche Gesellschaft
für Endokrinologie e. V.
c/o EndoScience
Endokrinologie Service GmbH
Hopfengartenweg 19, 90518 Altdorf
Tel.: 09187 / 97 424 11
www.endokrinologie.net

Fokussierter Ultraschall gegen Tumore

Gesundheitspolitik sieht Potential – DEGUM fordert mehr finanzielle Unterstützung

Hoffnung im Kampf gegen Tumore: Bösartige Leberzell- und inoperable Bauchspeicheldrüsentumore sowie gutartige Gebärmuttertumore können vielversprechend mit dem hoch-intensiven fokussierten Ultraschall behandelt werden. Diese Erkenntnis vertreten Ultraschall-Experten schon länger. Der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) hat teilweise auch ein Potential erkannt – und für die Behandlung von Gebärmuttermyomen und Lebertumoren ein Bewertungsverfahren gestartet. Die DEGUM fordert jedoch die Anerkennung anderer sinnvoller Einsatzgebiete – wie beim symptomatischen Bauchspeicheldrüsenkrebs.

Bevor neue Behandlungsmethoden in den Leistungskatalog der Krankenkassen übernommen werden können, müssen sie seit vergangenem Jahr ein neuartiges komplexes Bewertungsverfahren durchlaufen. „Der G-BA sieht leider nur zwei der beantragten Einsatzgebiete des Ultraschall-gesteuerten hoch-intensiven fokussierten Ultraschalls (USg-HIFU) als vielversprechend an“, sagt DEGUM-Experte Professor Dr. med. Holger Strunk, Oberarzt in der Radiologischen Universitätsklinik Bonn. Hierbei handelt es sich um die Therapie von gutartigen Gebärmuttertumoren, sogenannte Myome, und von lebereigenen Tumoren.

„Der hochintensive fokussierte Ultraschall ist ein aussichtsreiches Verfahren, mit dem diese Tumorarten, ganz ohne Operation behandelt werden können“, erläutert Strunk. In vielen klinischen Studien, vorwiegend aus dem ostasiatischen Raum, habe sich die neue Methode bereits als sicher, wirksam und in der klinischen Anwendung praktikabel erwiesen. In Deutschland ist das Verfahren erst seit 2014 verfügbar, deshalb mangelt es momentan hierzulande noch

an Studienerkenntnissen. „Wir benötigen dringend mehr finanzielle Unterstützung für weitergehende, deutsche oder europäische Untersuchungen zu der Methode“, meint der Experte. „Wir gehen nach aktuellem Kenntnisstand davon aus, dass das umgebende Gewebe durch dieses Ultraschallverfahren geschont wird, so dass es auch bei Kinderwunsch eingesetzt werden kann“, sagt Strunk. Bei der Behandlung von Gebärmuttermyomen hat die Gesundheitspolitik nun auch ein Potential erkannt. Zudem sieht der G-BA den USg-HIFU als potenzielle Behandlungsalternative bei nicht operablen Leberzelltumoren an. „Die Methode kann sogar dann angewendet werden, wenn der Tumor direkt an größere Gefäße angrenzt – denn diese werden dadurch nicht verletzt“, erläutert der DEGUM-Experte. Bei anderen Einsatzgebieten habe der G-BA jedoch leider kein Potential gesehen, obwohl aktuellen Erkenntnissen zufolge die neue Methode beispielsweise auch für den symptomatischen Bauchspeicheldrüsenkrebs einen Nutzen habe. „So ist in Studien nachgewiesen, dass Patienten, die auf diesem Wege behandelt wurden, eine verbesserte Lebensqualität.

Im Unterschied zum diagnostischen Ultraschall werden beim HIFU viel höhere Energien erzeugt. Der Ultraschallkopf bündelt die hochenergetischen Schallwellen, diese können dadurch auf eine nur wenige Millimeter große Körperstelle fokussiert werden – etwa so wie eine Lupe das Sonnenlicht bündelt. „Durch den hochintensiven fokussierten Ultraschall entstehen Temperaturen von bis zu 80 Grad, wodurch Tumorzellen effektiv abgetötet werden können“.

DEGUM E.V.
www.degum.de

Kinder für Gesundheitsthemen begeistern

Zu den vorgestellten Zielen der Allianz für Gesundheitskompetenz erklärt der Präsident der Bundesärztekammer, Prof. Dr. Frank Ulrich Montgomery: „Gesundheitskompetenz ist mehr, als das Wissen über eine gesunde Lebensführung. Gesundheitskompetenz ist die Fähigkeit, Gesundheitsinformationen zu finden, zu verstehen, zu beurteilen und anzuwenden, um im Alltag angemessene Entscheidungen zur Gesundheit treffen zu können. Gesundheitskompetenz ist also der Beitrag, den Patienten leisten können, um dem Idealbild des Patient-Arzt-Verhältnis nahezukommen. Voraussetzung dafür ist, dass wir den Menschen die Möglichkeiten geben, sich diese Kompetenzen anzueignen. Wir unterstützen deshalb die heute vorgestellten Ziele der unter Federführung des Bundesgesundheitsministeriums gegründeten Allianz für Gesundheitskompetenz und bringen uns in die Umsetzung ein. Kompetenzvermittlung muss früh ansetzen. Deshalb ist es richtig, dass sich die Allianz dafür ausspricht, Gesundheit zu einem Bestandteil der Bildungs- und Lehrpläne von Kindertagesstätten, allgemeinbildenden Schulen sowie Weiter- und Fortbildungseinrichtungen zu machen. Wir müssen Kinder schon früh für Gesundheitsthemen begeistern. Jetzt sind die Kultusminister der Länder gefragt, mit uns an einem Strang zu ziehen. Der Deutsche Ärztetag hatte sich bereits vor wenigen Wochen intensiv mit der Gesundheitsförderung in Kindergärten und Schulen beschäftigt. Wir müssen Gesundheit und gesundheitliche Kompetenzen im Kindes- und Jugendalter fördern, damit Kinder und Jugendliche körperliche und seelische Prozesse besser verstehen können und zu einer gesunden Lebensführung motiviert werden.“

Bundesärztekammer
Arbeitsgemeinschaft der deutschen
Ärztekammern
Herbert-Lewin-Platz 1
10623 Berlin
Tel: 030/400456-0
E-Mail: info@baek.de
www.bundesaerztekammer.de

Die Innovation gegen Sodbrennen und Co.

Endlich ein neuer Ansatz gegen Reflux-Beschwerden ZIVEREL®

Reflux aus dem Magen in die Speiseröhre und die damit verbundenen Symptome sind aufgrund des Leidensdrucks der Betroffenen und der Häufigkeit in unserer Gesellschaft ein wichtiges medizinisches Thema. Protonenpumpenhemmer (PPI), wie Omeprazol, bringen nicht immer den gewünschten Erfolg und führen damit sicher teilweise zu Unzufriedenheit bei den Patienten. Doch jetzt gibt es Hoffnung: ZIVEREL®. ZIVEREL® ist ein neues Liquid zum Schutz und zur Regeneration der Speiseröhrenschleimhaut. Dank neuem hoch bioadhäsivem Komplex lindert ZIVEREL® die Beschwerden der Refluxkrankheit 3-fach zielgerichtet.

In der westlichen Welt leiden 40% der erwachsenen Bevölkerung mindestens einmal im Monat unter Sodbrennen. 14% erleben es wöchentlich und 7% berichten sogar von täglichen Episoden.¹ Sodbrennen, das primäre Symptom der gastroösophagealen Refluxkrankheit, gehört somit zu den am häufigsten auftretenden Beschwerden in unserer Gesellschaft.

Die Standardtherapie mit Protonenpumpenhemmern (PPI) ist allerdings oft nicht ausreichend. Bei etwa 30% der Betroffenen kommt es trotz PPI zu andauernden Symptomen.²

Deshalb dürfte diese Botschaft viele erfreuen: Für Menschen mit Refluxsymptomen steht nun auch in deutschen Apotheken seit Juni 2017 ein innovatives Produkt zur Verfügung: ZIVEREL®. ZIVEREL® wird angewendet zur schnellen Linderung von gastroösophagealen Refluxsymptomen wie Sodbrennen, Oberbauchschmerzen, Säurereflux, Reizhusten und Stimmstörung. ZIVEREL® unterstützt die Schleimhautregeneration und lindert Symptome wie Brennen und Schmerzen.³

Das Besondere an ZIVEREL® ist, dass es dort ansetzt, wo die Beschwerden spür-

bar sind und die Schäden entstehen - nämlich in der Speiseröhre. ZIVEREL® ist eine Kombination aus Hyaluronsäure, Chondroitinsulfat und Poloxamer 407. Die hoch bioadhäsive (haftende) Komponente Poloxamer 407 bewirkt, dass Hyaluronsäure und Chondroitinsulfat wie eine zweite Haut an der Oberfläche der Speiseröhrenwand haften, was zum Schutz vor im Magen gebildeter Salzsäure und Pepsin beiträgt. Chondroitinsulfat fördert darüber hinaus den Regenerationsprozess der Speiseröhrenschleimhaut.

ZIVEREL® - 3-fach zielgerichtet zur Linderung von gastroösophagealen Refluxsymptomen* dank neuem hoch bioadhäsivem Komplex:

- Linderung: Lindert schnell die gastroösophagealen Reflux-Beschwerden wie Brennen und Schmerzen³

- Schutz: Hoch bioadhäsives Poloxamer 407 bewirkt, dass Hyaluronsäure und Chondroitinsulfat an der Oberfläche der Speiseröhrenwand haften, was zum Schutz vor Salzsäure und Pepsin beiträgt.⁴

- Regeneration: Hyaluronsäure und Chondroitinsulfat fördern die Regeneration und Reparatur der Speiseröhrenschleimhaut.^{3, 5-7}

ZIVEREL® ist in praktischen Beuteln à 10 ml Lösung zur schnellen und unkomplizierten Einnahme erhältlich. Soweit nicht anders verordnet, erfolgt die Einnahme nach jeder Mahlzeit und vor dem Schlafengehen. Besondere Gegenanzeigen und Nebenwirkungen sind bislang nicht bekannt. Bei Überempfindlichkeit gegen einen der Bestandteile oder in Schwangerschaft und Stillzeit sollte ZIVEREL® nicht angewendet werden.

Ab jetzt können Betroffene von ZIVEREL® profitieren - dem neuen Liquid

zum Schutz und zur Regeneration der Speiseröhrenschleimhaut!

* Zur Linderung von gastroösophagealen Reflux-Symptomen wie Sodbrennen, Oberbauchschmerzen, Säurereflux, Reizhusten und Stimmstörung

1. Eckardt VF Wie gefährlich ist Sodbrennen? Dtsch Aerztebl 2002; A 99(25): 1484-1486.
2. Labenz J, Koop H. Gastro-Oesophageal Reflux Disease - How to Manage if PPI are not sufficiently effective, not tolerated, or not wished? Dtsch Med Wochenschr 2017; 142(5): 356-366.
3. du Souich P, et al. Immunomodulatory and anti-inflammatory effects of chondroitin sulphate. J Cell Mol Med 2009; 13(8A): 1451-63.
4. ZIVEREL® Gebrauchsanweisung. Januar 2017
5. Schnabelrauch M, et al. Sulfated Glycosaminoglycans As Promising Artificial Extracellular Matrix Components to Improve the Regeneration of Tissues. Curr Med Chem 2013; 20: 2501-23
6. Aya K, et al. Hyaluronan in wound healing: Rediscovering a major player. Wound Rep Reg 2014; 22: 579-593.
7. Sudha P, et al. Beneficial effects of hyaluronic acid. Adv Food Nutr Res 2014; 72: 137-176.

Norgine GmbH
Im Schwarzenborn 4
35041 Marburg
Tel: +49 64 21 / 98 52 - 0
Tel: +49 64 21 / 38 94 857
Fax: +49 64 21 / 98 52 - 30
info@norgine.de
www.norgine.de

Diagnose per Smartphone: Telemedizin als Chance für die zukünftige ärztliche Versorgung

Seit Sommer 2016 können Ärztinnen und Ärzte in Baden-Württemberg ihre Patienten auf elektronischem Wege via Telemedizin behandeln. Die Landesärztekammer Baden-Württemberg hat dafür grünes Licht gegeben. Dieser Beschluss wurde auch beim 120. Deutschen Ärztetag 2017 von der großen Mehrheit als zukunftsweisend bestätigt. Die Telemedizin als Behandlungsmethode stößt auf eine große Nachfrage bei Patienten, Krankenkassen und Industrie. Zudem ist sie eine Chance, dem drohenden Ärztemangel zu begegnen.

Telemedizin als Modellprojekt

Die Fernbehandlung von Patienten soll zunächst in Modellprojekten erprobt werden. Diese müssen zuvor von der zuständigen Landesärztekammer genehmigt und evaluiert werden. Dabei ist eine wichtige Bedingung, dass bestehende medizinische Standards unbedingt eingehalten werden, auch wenn telemedizinische Angebote nur eine Ergänzung und ein freiwilliges Leistungsangebot darstellen.

Modelle der Fernbehandlung

Eines der verbreitetsten Modelle der Fernbehandlung ist und bleibt das Telefonat. „Nach telefonischer Anamnese und Befunderhebung, gegebenenfalls unterstützt durch via Smartphone übertragene Fotos, stellen die Ärzte eine Diagnose, führen eine individuelle Beratung durch und leiten die Therapie ein“, so Dr. Ulrich Clever, Präsident der Landesärztekammer Baden-Württemberg. Dabei muss der Patient über die besonderen Bedingungen der Fernbehandlung aufgeklärt werden..

Deutsche Gesellschaft für Arbeitsmedizin
und Umweltmedizin e.V.
www.dgaum.de

Neues Kombi-Screening auf Gebärmutterhalskrebs

Virologen fordern klinische Prüfung der HPV-Tests auf Eignung

Die jährliche Untersuchung auf Gebärmutterhalskrebs soll bei Frauen ab 35 Jahren zukünftig durch eine nur noch alle drei Jahre stattfindende Kombinations-Untersuchung ersetzt werden: Im Rahmen eines organisierten Screening-Programms wird die Untersuchung des herkömmlichen Zellabstrichs dann mit einem Test auf Infektionen mit humanen Papillomviren (HPV) kombiniert. Die Gesellschaft für Virologie (GfV) hält jedoch eine Vielzahl der 150 verfügbaren HPV-Tests für ein Screening ungeeignet.

Wenn eine Frau an Gebärmutterhalskrebs erkrankt, dann liegt in nahezu allen Fällen eine andauernde Infektion mit humanen Papillomviren (HPV) zugrunde. Seit 1971 ermöglichen die gesetzlichen Krankenkassen Frauen ab 20 Jahren jährlich eine Früherkennungsuntersuchung auf Vorstufen von Gebärmutterhalskrebs. Bisher wurde in dem sogenannten Papanicolaou-Abstrich (Pap-Test) nur nach krebsverdächtigen Zellen gesucht. Künftig ist zusätzlich ein Nachweistest für die 13 von der WHO als für den Menschen karzinogen bekannten HPV-Typen geplant.

Weltweit gibt es mehr als 150 kommerzielle Testverfahren zum Nachweis von HPV. Zwischen diesen bestehen jedoch große Unterschiede – mit Auswirkungen auf die Qualität der Testergebnisse. „Viele Tests sind gar nicht klinisch evaluiert, um bei einem positiven Testergebnis zuverlässig ein erhöhtes Risiko für eine Krebserkrankung oder Vorstufe anzuzeigen“.

Denn bei vielen Frauen führt eine Infektion mit HPV-Viren nie zu einer Krebserkrankung – sie heilt in etwa 80 Prozent der Fälle innerhalb von zwei bis drei Jahren von alleine aus. „Testverfahren, die keinen klinisch validierten Schwellenwert für ein positives Ergebnis haben und auf

maximale Sensitivität ausgerichtet sind, weisen einen hohen Anteil von klinisch irrelevanten latenten Infektionen nach. Sie erzeugen so eine hohe Rate an ‚Fehlalarmen‘, die aus gesunden Frauen Patientinnen machen und hohe Folgekosten produzieren“, so Iftner. Deshalb sind an HPV-Testverfahren, die in Massenuntersuchungen eingesetzt werden sollen, besondere Anforderungen zu stellen. Diese Anforderungen sollten in klinischen Studien an einer großen Gruppe von Frauen aus dem Routinekollektiv der Krebsfrüherkennung geprüft werden und müssten erfüllt sein.

Ein HPV-Testverfahren könne zudem nur dann erfolgreich im Massen-Screening eingesetzt werden, wenn es von den durchführenden Labors und den Ärzten akzeptiert und nachgewiesenermaßen kosteneffektiv sei.

In den USA werden die meisten dieser Kriterien durch die amerikanische Bundesbehörde FDA (Food and Drug Administration) abgefragt, bevor eine Zulassung des Tests erfolgt. In Europa gibt es ein vergleichbares Zulassungsverfahren jedoch nicht. Für die Zulassung reicht nach der europäischen In-vitro-Diagnostika-(IVD)-Richtlinie eine CE-Kennzeichnung aus. „Diese bestätigt lediglich, dass der Test konform zu den europäischen Normen für In-vitro-Diagnostika ist, nicht aber, ob der Test sich für ein breites Screening-Programm eignet“, so Iftner.

Den Link zur Stellungnahme der GfV finden Sie hier: <http://www.g-f-v.org/stellungnahmen>

www.g-f-v.org

Sklerostin-Antikörper Romosozumab zur Osteoporosebehandlung von FDA nicht zugelassen

Über Romosozumab wurde seit 2012 wiederholt im Blog der DGE berichtet, so zuletzt am 2. Oktober 2016 nach Publikation der FRAME-Studie (siehe Lit. 1). Jetzt hat die Amerikanische Arzneimittelbehörde FDA vor wenigen Tagen den Zulassungsantrag der Herstellerfirmen AMGEN/UCB Pharma zurückgewiesen. Dies war erwartet worden, da unter Romosozumab (vorgesehener Handelsname für die USA: Evenity) vermehrt Herzprobleme aufgetreten waren (2). Die FDA will jetzt die genauen Daten der ARCH-Studie, eines Vergleichs zwischen Romosozumab und Alendronat sehen, in der vermehrte kardiovaskulären Ereignisse beobachtet worden waren, ebenso die Daten der BRIDGE-Studie an Männern mit Osteoporose.

In der Vergleichsstudie ARCH waren ernste Herzereignisse unter Romosozumab bei 2.5% der Patienten aufgetreten, unter Alendronat in 1.9%, dies nach 12 Monaten Therapie mit Romosozumab und anschließendem Wechsel auf Alendronat (Fosamax®). Die BRIDGE-Studie prüft den Effekt bei der Osteoporose des Mannes. In der bereits vorgetragenen und publizierten FRAME-Studie (1) an postmenopausalen Frauen waren vermehrte Herzprobleme nicht aufgefallen; die Zahl von Wirbelbrüchen war in dieser Phase III-Studie signifikant um 75% gesunken, allerdings nicht für andere Frakturen.

Kommentar

Während nach Publikation der FRAME-Studie Romosozumab wegen seines rasch einsetzenden knochenanabolen Effekts zusammen mit einer antiresorptiven Wirkung als „Therapie der 1. Wahl“, insbesondere bei älteren Frauen mit hohem Frakturrisiko angesehen wurde (siehe Lit. 1), beurteilen jetzt Analysten die Chance für eine Zulassung mit maximal 50% (3).

Helmut Schatz

Literatur

- (1) Helmut Schatz: Romosozumab, ein Sklerostin-Antikörper erhöht rasch die Knochendichte und senkte in der FRAME-Studie in Sequenztherapie mit Denusomab (Prolia®) bei postmenopausalen Frauen ausgeprägt die Wirbelbrüche. DGE-Blogbeitrag vom 2. Oktober 2016
- (2) Reuters Health Information: Heart problems hit hopes for experimental Amgen, UCB bone drug. 22 May 2017.
- (3) Lisa Nainggolan: FDA rejects romosozumab for osteoporosis, wants more data. http://www.medscape.com/viewarticle/882966_print

IMPRESSUM

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

Inhaber:
Anne Wantia

Chefredakteur:
Klaus Lenser

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

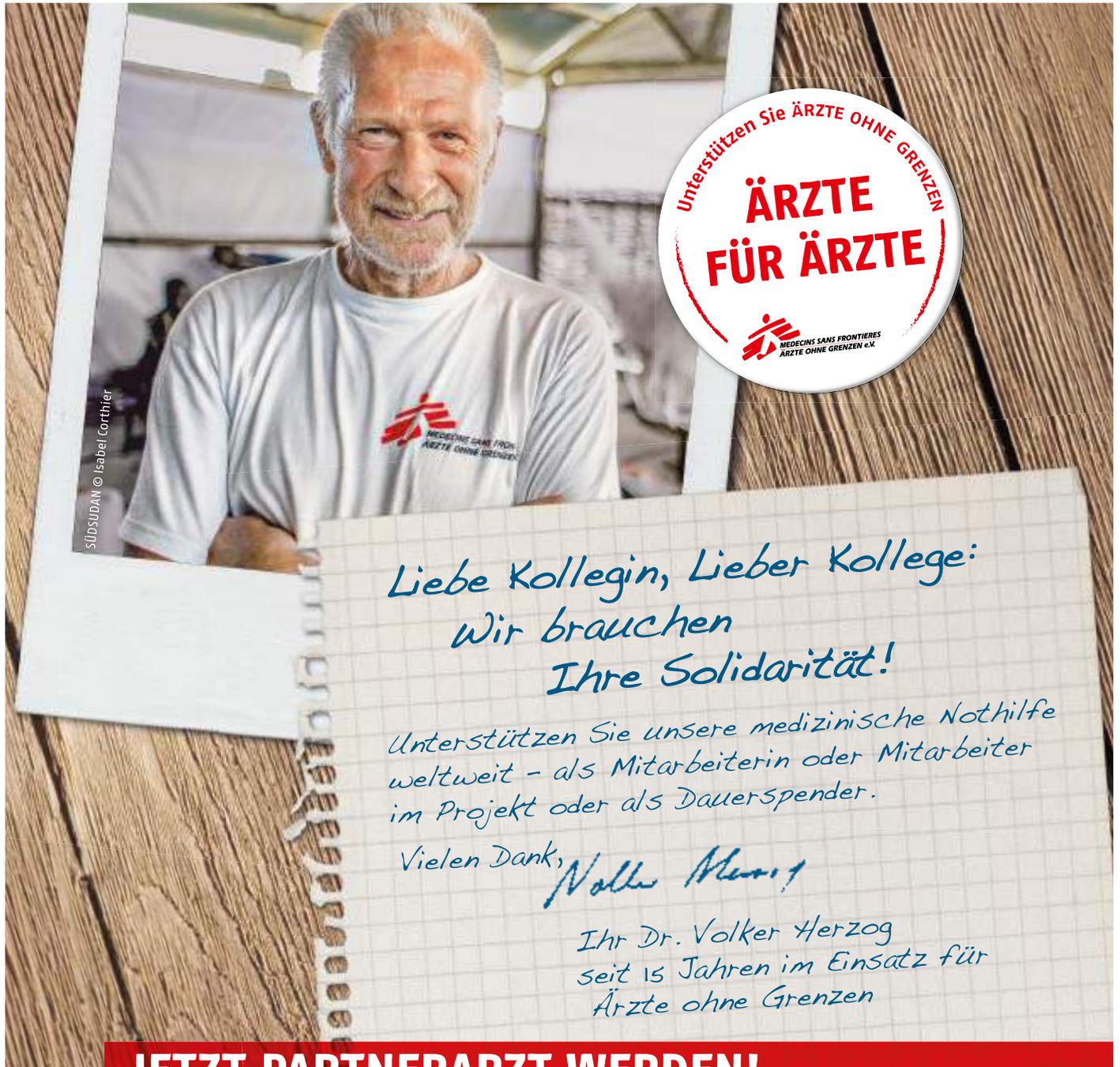
Layout:
Jennifer Bahn
Tel.: +49 (0) 02501 / 971 09 54

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.

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



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