

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 9/10 – 2017

DER WEIN-
GENIESSER TIPP
Champagne De Watère

BIRNEN
von Armin Roßmeier

ROMANTISCHER
RHEIN

TESSIN
Mediterranes zwischen
Alpen und Italien

CHAMPAGNE

KRAKÓW
Polens Fahrrad-
Hauptstadt

MALEDIVEN
Baros – Eine Trauminsel

THAILAND
Amatara – Das Well-
ness-Resort

GOUR-MED
Getestet und empfohlen



Tristan Brandt

Designer des Kulinarischen
Laufstegs

Gastkoch

Michael Stortz

9/10 – 2017
36. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Liebe **Gour-med** - Leser,

einem regenreichen Sommer folgte ein wundervoller Herbstanfang mit vielen Sonnenstunden. Genießen wir die herrlichen Tage bevor der hoffentlich nicht allzu trübe November beginnt. Herbst bedeutet auch die Ernten sind eingefahren, die Weinlese fast erledigt, ein Füllhorn köstlicher Produkte wie Obst, Gemüse, junger Wein und andere Köstlichkeiten dieser Jahreszeit werden von den besten Küchenchefs zu erlesenen Menus zubereitet. Weinliebhaber freuen sich auf die „echte“ Rotweinsaison und Champagnereinsteiger auf den prickelnden Genuss.



Anna Rupprecht, unsere Weinexpertin, stellt Ihnen zwei exzellente Champagner aus dem Hause De Watère vor. Ein bemerkenswertes Tröpfchen, das Sie begeistern wird und ganz sicher bald in Ihrem Cave zu finden ist.

Dazu passt ein Reisebericht über die Region Champagne-Ardenne ab Seite 20. Wir stellen nicht nur die großen Champagnerhäuser vor, wir berichten auch über historische Städte in der Region und haben Restaurant-Empfehlungen mitgebracht die Sie bei Ihrer nächsten Reise in die Champagne unbedingt erleben sollten.

Mannheim, die Quadratestadt zwischen Neckar und Rhein, bis vor 3 Jahren eher kein Zentrum der Gourmetszene, hat sich zu einem kulinarischen Hotspot entwickelt. Der 2-Sternekoch Tristan Brandt, ein Harald Wohlfahrt-Schüler, begeistert mit seinen aromatischen Variationen, Genießer, Kollegen und die Fachwelt. Am 8. Oktober organisierte Tristan Brandt zum 2. Mal das Gourmetfestival „Der kulinarische Laufsteg“ im Engelhorn. 14 Chefköche mit insgesamt 23 Sternen waren zu Gast und haben die ca. 1000 Gäste mit ihren kunstvollen, innovativen Kreationen begeistert und verwöhnt.



Unser TV (Gesundheits-) Koch Armin Roßmeier hat sich diesmal auf eine ganz besondere Frucht konzentriert - die Birne. In seinen Rezept-Tipps schlägt er Leckeres von der Birne vor, die nicht nur wunderbar schmeckt sondern auch noch sehr gesund ist.

Kraków, (Krakau) Polens Fahrradhauptstadt, ein wirklich lohnenswertes Ziel. Die ganze Stadt ist ein historisches Denkmal die eine große Rolle in der europäischen Geschichte und Kultur gespielt hat und es immer noch tut. Leider war die Erfahrung unserer Autorin nicht sehr positiv. Die Auffassung von technisch einwandfreien Rädern bei dem Fahrradverleih ist eher salopp.

Tessin im Herbst, da kann man schon ins Schwärmen kommen. Sonnige Erlebnisse, Restaurants mit Spezialitäten die es nur jetzt gibt, angenehme milde Temperaturen, Museums-Besuche und hochkarätige Konzerte verbunden mit einem Aufenthalt im Luxusresort direkt am See, dem 5-Sternehaus Eden Roc, mit seinen erstklassigen Restaurants, lassen den Tessiner Herbst zu einem komfortablen Vergnügen werden.



Ein Traumziel vieler Urlauber sind immer noch die Malediven mit ihren tausenden kleinen Atollen im Indischen Ozean. Viele Luxusresorts sind die Qual der Wahl für interessierte Urlauber. Palmen, weißer, fast seidiger Sand, schillerndes Wasser in Blau- und Grünabstufungen - wie es nur hier möglich ist - und dazu Sonne reichlich, sowie die immer gut gelaunten Servicekräfte lassen einen Aufenthalt paradisisch erscheinen. Einige Resorts haben wir für Sie besucht. In dieser Ausgabe stellen wir die wunderschöne Insel Baros, mit dem gleichnamigen Resort vor. Den 2. Teil unserer Maledivenreise veröffentlichen wir in der nächsten Ausgabe. Nicht verpassen!



Das Thema Gesundheit wird bei immer mehr Urlaubsbuchungen ein bedeutendes Kriterium bei der Planung. Auf der Thailändischen Halbinsel Phuket hat sich das 5-Sterne-Resort Amatarra nicht nur auf Wellness- und SPA-Angebote beschränkt. In Zusammenarbeit mit dem Bangkok Medical Center in Phuket (Stadt) ist dort ein spezielles Programm zur Früherkennung und Verbesserung/Erhaltung der Gehirnfunktion entwickelt. Brain Enhancement heißt die Behandlung.

Heiner Sieger berichtet in der Rubrik „Neues aus der Genusswelt“ aus Südtirol eine erstaunliche Geschichte über den Südtiroler Koch Oskar Messer, der das Villnösser Brillenschaf, eine bedrohte Rasse, salonfähig gemacht hat.

Ein Blick hinter die Kulissen eines Kochkurses zu werfen ist hoch interessant. Die Teilnehmer selbst sind die eigentliche Überraschung. 3-Sternechef Thomas Bühner hatte uns eingeladen einen Blick zu riskieren. So ein Kochkurs ist vielleicht schon eine Anregung für ein Weihnachtsgeschenk.



Viele weitere Tipps, Termine und Neuigkeiten finden Sie in dieser Ausgabe.

Viel Spaß mit dieser **Gour-med**-Ausgabe, freuen Sie sich auf einen genussreichen Herbst mit den kulinarischen Facetten und langen gemütlichen Abenden mit einem guten Buch und/oder Glas Wein. Das alles wünscht Ihnen Ihr **Gour-med**-Team und

Ihre

Anne Wantia

Anne Wantia

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

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



04 Tristan Brandt
Designer des kulinarischen Laufstegs

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP
Champagne De Watère – Genuss der besonderen Art

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
von Armin Roßmeier
Birnen

14 GENUSS UND REISETIPPS
14 Romantischer Rhein und Rheinromantik
16 Mediterranes zwischen Alpen und Italien – Tessin oder Ticino
20 Champagne
24 Kraków (Krakau) – Polens Fahrrad-Hauptstadt
26 Baros – Eine Trauminsel im Malediven-Atoll
31 Wer ist Trauminsel Reisen
33 Amatara – Das Wellness-Resort mit Gesundheitsmehrwert
37 Cabriowetter zu jeder Jahreszeit

38 NEUES AUS DER GENUSSWELT
38 Der Dickschädel mit der Furchetta
40 „la vie“ – Ein Blick hinter die Kulissen
42 Sterneküche salopp: Caroussel goes wild
43 Jan Pettke – Koch des Jahres 2017

44 KURZ NOTIERT
44 Staffelübergabe im Sra Bua
45 Spa & GolfResort Weimarer Land – Erste Culinary Open



20 Champagne



24 Polen



26 Malediven

46 Das neue Mandarin Oriental in der Karibik
47 Japan – Ins Land der Mangas, Ninjas und Samurais
49 Die Chefdays in Berlin
50 AIDA – Deutscher Kreuzfahrtpreis 2018 für Umweltmanagement
51 Hotels – nicht nur für eine Nacht

54 GETESTET UND EMPFOHLEN

56 BUCH-TIPPS

58 WEIN UND GESUNDHEIT

59 MEDIZIN NEWS

64 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
67 IMPRESSUM



Tristan Brandt – Designer des kulinarischen Laufstegs

K.L.
A.W.

Zum 2. Mal verwandelt sich das Mode-Kaufhaus Engelhorn in Mannheim zu einem Treffpunkt von Connaissseuren, Gourmets sowie Kennern und Liebhabern feinsten Speisen und Weine.

In diesem Jahr waren es mehr als eintausend Genießer die am Sonntag, 8. Oktober, schon vor der offiziellen Eröffnung,

das Kaufhaus „besetzten“ und in freudiger Erwartung auf die Spezialitäten der Gastköche, Winzer und Anbieter exklusiver Feinkost neugierig waren.

Wenn der junge 2 Sternekoch Tristan Brandt die Elite der deutschen Kochkünstler einlädt weiß jeder Gast, dass die Krönung kulinarischer Genüsse auf den Teller bzw. ins Glas kommt.

Tristan Brandt, das Kochtalent, gefördert

und ausgebildet von dem Genie am Herd, Harald Wohlfahrt, kocht seit drei Jahren im Restaurant OPUS V im Kaufhaus Engelhorn.

Mit seiner Leidenschaft, wie ein Komponist, Aromen zu harmonisierenden Gerichten zu entwickeln, ist er zu einem der anerkanntesten Köche, bei Kritikern, Gästen und Kollegen in Deutschland geworden. Bescheiden betont er immer wieder, ein guter Koch ist nur so gut wie sein

Besonders empfehlenswert

Team und die Produkte die man einkauft.

Die perfekte Qualität seiner Menus beweist, dass er beides beherrscht, ein wahrer Meisterkoch!!

Da ist es natürlich nicht verwunderlich wenn Tristan Brandt zum „Kulinarischen Laufsteg“ bittet und die Elite seiner Kollegen begeistert seinem Ruf folgt. Dort wo

sonst hochwertige Mode angeboten wird tummelten sich auf sechs Etagen die Gäste immer dem Genuss entgegen.

Alle Speisen waren vorher mit den Gastköchen so abgestimmt, dass auf der Reise durch den kulinarischen Himmel, jeder Menu-Gang ein Genuss-Unikat war.

In diesem Jahr kochten 14 Köche mit

insgesamt 23 Sternen, die den „Kulinarischen Laufsteg“ zu einem Catwalk höchster Kochkunst verwandelten.

Begleitet wurde das „Menu-Konzert“ von Winzern und Feinkostproduzenten die nur das Edelste herstellen.

Die Gastköche waren:



Dieter Müller

Dieter Müller. 3 Sternekoch mit einem Gourmet-Restaurant auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa. Bis vor einigen Jahren Küchenchef im Schlosshotel Lehrbach in Bergisch-Gladbach, Genie, Aromen- und Trüffel-Experte sowie Ideengeber feinsten Desserts. Sein zur Jahreszeit passendes Angebot, Kastaniensüppchen mit Gänseleber-Auflauf und schwarzen Trüffeln. Eine Exklusivität wie man sie nicht allzu häufig genießen kann.

Der immer gut gelaunte Koch verteilte großzügig seine Trüffelportionen, zur Freude der Gourmets.

Markus Scheider's Weine passten sehr gut zu dem Gang.

Der stets in sich ruhende **Harald Wohlfahrt**, seit 25 Jahren ist er mit 3 Sternen ausgezeichnet, begeisterte – asiatisch beeinflusst – mit einem Ananas-Mango Chutney, etwas Wasabi und darauf eine leicht garte Garnele.

Nur Harald Wohlfahrt hat in seiner beruflichen Laufbahn mehr als 70 Kollegen ausgebildet die mit mindestens einem Michelin Stern geehrt wurden. Dafür sagen alle Genießer DANKE!!

Der Riesling vom Weingut Dreissigacker ergänzte diesen Aromenmix perfekt.



Harald Wohlfahrt

Gastgeber **Tristan Brandt** servierte seine Spezialität, Ochsentrüffel auf Petersilienwurzel-Püree mit Salzzitrone. Die legendäre offene Küche im OPUS V war einer der Mittelpunkte für die Gäste an diesem Sonntag.



Tristan Brandt



Besonders empfehlenswert



Nico Burkhardt

Nico Burkhardt aus Stuttgart, Chef im 1 Sterne-Restaurant OLIVIO, war verantwortlich für Trüffelinseln mit Nussbutter Schaum und gebackenen Kartoffeln. Das Gericht fand schnell seine Anhänger, nicht selten erfüllte der Koch einen „Nachschlag“-Wunsch.



Rolf Fliegau

Der Stargast aus der Schweiz war **Rolf Fliegau**, mit 2 Sternen steht er ganz oben auf der Liste Schweizer Gourmets. Seit Jahren ist er in der Giardino Gruppe verantwortlich für die Gourmet Restaurants in Ascona, St. Moritz und Zürich. Seine marinierte und geeiste Gänseleber mit schwarzer Johannisbeere und Cerealien war eine Aromencreation die sehr viel Beifall erhielt.



Philipp Stein

FAVORITE „nomen est omen, so heißt das Restaurant in dem der Mainzer **Philipp Stein** sein Können täglich auf's Neue beweist. Zu den Favoriten gehörte er auch bei dem „Kulinarischen Laufsteg“ - kein Wunder - sonst wäre er auch nicht dabei gewesen.



In **Gour-med** haben wir schon mehrfach über **Daniel Schimkowitsch** berichtet. Seit einigen Jahren verwöhnt der 1 Sternekoch im Hotel Ketschauer Hof, in Deidesheim, seine Gäste mit immer neuen Ideen und Innovationen. Sein erfrischendes Angebot: Balfego Tuna, grüne Gazpacho, geröstete Edamame und Kombualge (Tunfisch, Gurken, Sellerie Gazpacho, asiatische Bohnen am Zweig, Alge).



Daniel Schimkowitsch

Besonders empfehlenswert

Seit kurzer Zeit kocht **Sebastian Prüßmann** in der Villa Rothschild in Königstein und schon horcht die Szene auf. Sebastian Prüßmann, 1 Stern, innoviert das Genusskonzept der Kempinski Hotels und kombiniert Genuss und Gesundheit. Mit seinem Tartar vom mild geräucherten Bachsaibling mit Schmand, Gurken und Rote Bete macht er neugierig auf seinen neu entwickelten Kochstil.



Sebastian Prüßmann



Marco Müller

Das Restaurant Rutz in Berlin, seit vielen Jahren eine Institution, ist unter **Marco Müller** zu einem Geschmackstreffpunkt für Gäste die das Besondere lieben geworden. Im letzten Jahr für sein großartiges Aromen-Gespür, das er sehr feinfühlig und sensibel einsetzt, mit dem 2. Stern ausgezeichnet, hatte er eine Spezialität von der Forellenhaut, Schafsmilch, Fichte und fermentierter Fischsauce mitgebracht. Köstlich, so die fachkundigen Kommentare.

Dirk Hoberg der in Konstanz, Restaurant Ophelia, auf 2 Sterne-Niveau kocht und viele Schweizer zu einem Genuss garantierenden Grenzübergang bewegt, überzeugte auch die Gäste des „Kulinarischen Laufstegs“ mit Jakobsmuschel, Gurke, Tapioka und Buttermilch.



Dirk Hoberg



Robert Rädels

Der aus der Nachbarstadt Heidelberg angereiste 1 Sternechef **Robert Rädels**, Restaurant Oben, zeigte einmal mehr, dass man mit Gerichten wie, Armer Ritter, Brezel, Kefir, Honig und Riesling auch in der Bewertung von Feinschmeckern ganz oben stehen kann.

Besonders empfehlenswert



Nico und Jörg Sackmann

Ein weiterer vielgefragter Star war **Kolja Kleeberg**. Seit mehr als 2 Jahrzehnten ist er Berliner Chefinnovator. Er gab die Richtung vor, nicht nur kulinarisch. Eines seiner Erfolgskonzepte ist die Gäste musikalisch zu unterhalten. Ein Gitarrenabend von und mit Kolja Kleeberg bedeutet mehrfachen Genuss. Das asiatisch aromatisierte Takoyaki, Papayasalat, Wasabimayo mit Bonitoflocken war eine gutschmeckende Variation mit Urlaubserinnerungen an den fernen Osten.



Stefan Neugebauer

Den Ruf als bodenständiger Küchenchef der seine Heimat über alles liebt verteidigt **Jörg Sackmann** konsequent. Jetzt unterstützt von seinem Sohn **Nico**, ist das Restaurant Schloßberg im Romantik Hotel Sackmann in Baiersbronn Ziel für Gourmets, die auch eine kilometerlange Anreise nicht abhält, sich von Vater und Sohn verwöhnen zu lassen.

Das Fledermaussteak – kaum ein Gast wusste was das ist, ein Steak aus der Schweinehüfte, wurde begleitet von Roscoff-Zwiebelsud, Navette und Pflaumenpüree, überzeugte dann aber den letzten Zweifler.

Kleine Episode am Rande, kaum war bekannt was Jörg und Nico Sackmann auf der Karte stehen hatten, meldeten sich Tierschützer und weitere Vereinigungen, die sich über das „Fledermaussteak“ empörten.

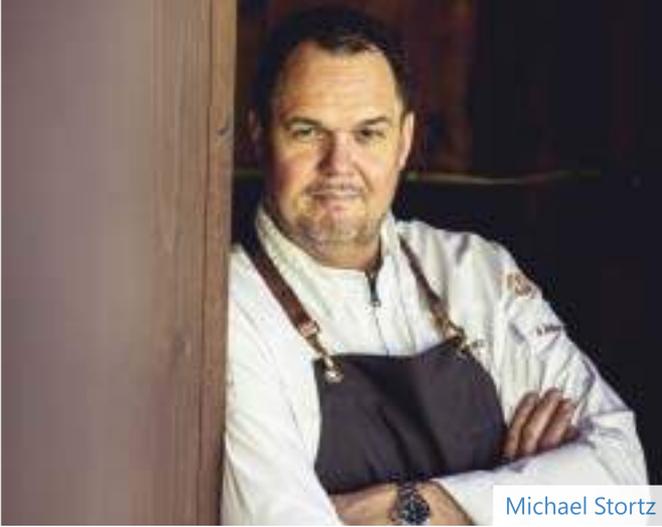


Kolja Kleeberg

Stefan Neugebauer, fest verankert im Restaurant „Schwarzer Hahn“ im Deidesheimer Hof, in der gleichnamigen Pfälzer Stadt, hat sich mit Ehrgeiz und dem festen Wunsch nach vorne zu kommen in die Elite deutscher Köche gekocht. Seit einigen Jahren verteidigt er seinen Stern mit Aussicht auf den 2. Über die Kenntnis und Erfahrung verfügt er.

Das Ravioli vom Ochsenchwanz mit Pilz-Kartoffelmousseline und Artischocke war ein der Jahreszeit angepasstes Gericht und eine Bestätigung seiner großen Leistung.





Michael Stortz

Michael Stortz aus dem Restaurant Le Délice in Stromberg hat sein Gericht ebenfalls regional, saisonal zusammengestellt.

Die Kalbfleisch-Pfifferling-Bällchen mit einem sehr gefälligen Süßkartoffelschaum und Preiselbeeren waren begehrt und bekamen viel Anerkennung.

Der Hesse **Florian Volke** ließ es sich nicht nehmen typische nordhessische Kost anzubieten. Weckwerk, Gurke, Kartoffel, so einfach kann es sein, ein Gericht der „Vorzeit“ aufzuwerten.



Florian Volke



Metin Calis

Der Chef des SOFRA DEL SOL in Heidelberg, **Metin Calis**, verleugnet seine mediterrane Herkunft nicht. Pastrami, (rotes geräuchertes Fleisch), Ajvar, frischer Ziegenkäse, schwarze Nüsse und Sesam hat den Anhängern orientalischer Speisen sehr gut geschmeckt.

Dominik Markowitz, Küchenchef im hauseigenen Fischspezialitäten-Restaurant le Corange, hat sich mit seinem Tiefseesalat „le Corange“ als ein meisterlicher Fischexperte in die Herzen der Meeresfrüchtekenner gekocht. Daniel Markowitz hat das le Corange zu dem Seafood-Restaurant in Mannheim und darüber hinaus bekannt gemacht.



Dominik Markowitz

Für einen süßen, fast kaum kalorienhaltigen Abschluss, war kein Geringerer als Dario Fontanella, der Erfinder des Spagetti-Eis und der Patissier, Daniel Rebert aus dem Elsass, mit seinen kunterbunten Macarons, zuständig.

Die Bäckerei Kapp ergänzte das umfangreiche Angebot mit seinen handwerklichen Brotvariationen.

Unterstützt wurde die Genussrevolution

von namenhaften Winzern wie Dreißigacker, Weingut Krück, Reichsrat von Buhl und weiteren Weingütern mit ihren Spitzengewächsen.

Der „Kulinarische Laufsteg“ 2017 war ein Lust- und Genussereignis den es wohl in dieser Opulenz kein zweites Mal in Deutschland geben wird.

Bleibt nur im Namen aller Gourmets zu wünschen, dass Tristan Brandt die Freude

und Kraft hat, im nächsten Jahr dort anzuknüpfen, wo der Abend in diesem Jahr endete.

Nicht vergessen: Alles wird gar

Fotos: engelhorn/Axel Heiter, Anne Wantia

Info:
info@restaurant-opus-v.de
www.restaurant-opus-v.de
www.engelhorn.de/gourmetfestival



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

Ein Genuss der besonderen Art

Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich alleine bin und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.“ (Mme Bollinger, in einem Interview)

Schaumwein ist der Oberbegriff für das perlende Getränk, das wir als kleinen Luxus empfinden. Das luxuriöse Gefühl entsteht vor allem durch die Bilder und Klischees, die wir mit dem prickelnden Vergnügen verbinden: Ob Party der Schönen und Reichen, Siege von Sportlern in

großen Wettkämpfen oder wichtige Geschäftsabschlüsse, da darf Champagner nicht fehlen.

Beim Champagnerhaus „De Watère“ das im Gebiet Vallée de la Marne sitzt, liegt der Champagner nicht nur 15 Monate auf der Hefe, sondern eindeutig länger. Erst 2011 wurde die noch bis dahin unbekannte Champagnermarke De Watère von dem jungen Martin A. Konorza gegründet. Mit dem Champagner möchte er seine französischen Vorfahren ehren. Die Geschichte der Familie war die Inspiration für die Gründung des Champagnerhauses. Die Wurzeln der Familie sind so weitreichend wie die des Champagners selbst. Champagner hat schon immer eine besondere Rolle in der Familie gespielt. Nicht nur als feierliches Getränk sondern viel mehr als ein Grund als Familie zusammenzukommen.

Angebaut und abgefüllt wird der Champagner auf 6,5 Hektar.

Konorza war es von Anfang an wichtig umweltbewusst zu arbeiten. Deswegen wird bei der Produktion so viel wie möglich von Hand gemacht. Das zeigt sich nicht nur im Geschmack der Trauben, sondern auch im Champagner.

Eine Besonderheit ist auch, dass im Weinberg anstatt mit Traktoren mit Pferden gearbeitet wird. Wie die Mitarbeiter, wissen die Pferde genau wie sie sich zwischen den Weinstöcken bewegen müssen.

Durch die nicht vorhandenen Emissionen und die geringe Kompression des Bodens können sich die Wurzeln der Weinstöcke frei entwickeln. Dadurch wird der Boden besser durchlüftet und hilft den Weinstöcken beim Wachstum.

Champagner zu beziehen über:
De Watère GmbH
Robinsonstrasse 7
D-81739 München
www.dewatere.com

Champagne De Watère: Cuvée 1er Cru Brut Rosé de Saignée



Der Champagner besteht ausschließlich aus Pinot Noir Trauben. Er wird nach dem Saignée Verfahren hergestellt. Dies ist eine französische Bezeichnung für „Saftentzug“. Nach der Lese werden die roten Trauben eingemaischt, um somit die Farb- und Gerbstoffe freizusetzen. Ein Teil vom Most wird vor der Gärung von der Rotweinsmaische abgetrennt. Dieser Most ergibt einen Rosé fast frei von Tanninen. Der De Watère Rosé reift für mindestens 85 Monate in Kreidehöhlen. Die lange Reifung verleiht ihm seinen

reichen Geschmack. Im Glas präsentiert er sich mit einem leuchtenden Rotton und einer feinen Perlage. In der Nase entfalten sich Aromen von Himbeeren, roten reifen Beeren und kräftigen Noten. Im Gaumen spiegelt sich die Frucht wieder, leichtes Tannin zeigt sich, hält sich aber mehr im Hintergrund auf. Der Champagner hat eine extreme Fülle, Frische und einen langen Abgang. Er verleiht einen wundervollen Trinkfluss und macht Lust auf mehr. Ein grandioser Champagner, der bei den International Wine Guide Awards 2016 die seltene und angesehene „Great Gold Medaille“ gewonnen hat.

Champagne De Watère: Cuvée 1er Cru Brut Blanc

Cuvée aus 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay. Der Champagner reift für

mindestens 45 Monate in Kreidehöhlen. Im Glas präsentiert er sich in einem leuchtenden Gelbton mit goldenen Reflexen. Er zeigt sich mit einer komplexen Nase und vielschichtigen Aromen. Fruchttige Aromen wie Apfel und Birne begleitet von frischem Hefegebäck und Salzkaramell. Toll! Im Gaumen zeigt er sich von prächtiger Eleganz, ein vielfältiges Zusammenspiel aus Frische, Frucht, Säure und Reife. Im Abgang ist er sehr harmonisch und langanhaltend.

Ein Champagner den man auch vielseitig genießen kann. Auch dieser Champagner hat die „Great Gold Medaille“ gewonnen.





Nur selbstbewusste Kinder können sich wehren.

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

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

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

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

Sicher-Stark-Team



sicher-stark-team.de

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



Birnen

Die Birne ist vor allem bei Kindern sehr beliebt, da dieses Kernobst so saftig, schmackhaft und oft honigsüß ist – ganz im Gegensatz zu so manchem sauren Apfel. Die Birne enthält vorbeugende und heilende Wirkstoffe gegen Befindlichkeitsstörungen und Beschwerden.

Der Ursprung der Birne liegt in Asien, sie mag es mild und warm, aber nicht zu heiß. Auf Märkten und in den Regalen der Obstgeschäfte und Supermärkte finden wir meist die Sorten Williams Christ und Kaiser Alexander. Die Birne hat einen hohen Wasseranteil und ihre kurze Verweildauer im Magen bringt die gelösten Nährstoffe besonders rasch in den Darm, wirkt dadurch darmreinigend, beseitigt Verstopfungen und andere Verdauungsunregelmäßigkeiten. Bei erhöhtem Flüssigkeitsbedarf ist der Genuss von Birnen auf jeden Fall zu empfehlen.

Heilen mit Birnen

- Entschlacken den Darm
- Beseitigen Verdauungsstörungen
- Regeln den Wasserhaushalt im Körper
- Wirken entgiftend im Körper
- Sind hilfreich bei Nieren- und Blasenproblemen
- Wirken blutbildend und wachstumsfördernd

Birnen sind sehr reich an Folsäure, Kalium und Vitamin C. Eine 180 Gramm schwere Birne liefert 100 Kilokalorien sowie 2,5 Gramm Ballaststoffe.

Für den Einkauf gilt: keine überreifen, gelben Früchte die bereits braune Flecken aufweisen, kaufen, diese verderben schnell und verlieren bereits Vitamine. Die in den Schalen konzentrierten hochwertigen Fettsäuren sind teilweise zerstört. Am besten Birnen möglichst zügig verbrauchen, denn die Lagerfähigkeit der Birne ist kurz.

Bei Durchfall sollten Birnen nicht im

Übermaß verzehrt werden. Frauen in der Schwangerschaft sollten ebenfalls nicht zu viele Birnen essen, weil das Baby sonst möglicherweise mit bestimmten Nährstoffen unterversorgt ist.

Ich habe Ihnen schmackhafte Rezepte mit Birnen zusammengestellt und wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!

Ihr Armin Roßmeier



- Avocado schälen, in Spalten zerteilen. Birnen halbieren, Kernhaus ausschneiden, in Spalten schneiden. Fenchel säubern, halbieren, feine Streifen schneiden. Garnelen und Würfel von frischem Ingwer und Röllchen von roter Chilischote gut vermengen, kurz einziehen lassen.
- Olivenöl mit Apfelsaft, Limettensaft, Honig gut verrühren, Avocado, Birnenspalten, Fenchel zugeben, Minze in feine Streifen schneiden, mit unterheben, Garnelen mit Ingredienzien untermengen, mit Salz, Pfeffer würzen, geputzten Rucola auf tiefen Teller als Bett anrichten, Birnen-Avocadosalat darauf schön anhäufeln, mit Minzekrönchen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Dieses Gericht ist pescetarisch und glutenfrei.

Nährwert pro Portion

310 kcal – 23 g Fett – 13 g Eiweiß – 13 g Kohlenhydrate – 1 BE

Avocado-Birnensalat mit Garnelen

Zutaten für 4 Personen

- 2 Avocado
- 2 Williams-Birnen
- 1 Fenchel
- 8 Garnelen
- 1 EL frischer Ingwer
- 1 rote Chilischote

- 1 EL Limettensaft
- 3 cl Apfelsaft
- 3 EL Olivenöl
- ½ EL Honig
- ½ Bund Minze
- 70 g Rucola
- Salz, Pfeffer



Rinderroulade mit Birnen-Speckfüllung auf Rüben-Süßkartoffelkraut

Zutaten für 4 Personen

4	Scheiben Rinderroulade aus der Oberschale (à 180 g)
2 EL	Senf
2 EL	gehackte Petersilie
150 g	Zwiebelstreifen
80 g	Räucherspeckstreifen
80 g	Frühlingslauch
80 g	Birnenstifte
3 EL	Olivenöl
120 g	Suppengrün
2 EL	Maismehl
2 EL	Tomatenmark
¼ l	Traubensaft
¼ l	Fleisch- oder Gemüsebrühe

1 TL	Pfefferkörner
5	Wacholderbeeren
3	Lorbeerblätter
2	Nelken
200 g	geraspelte Steckrüben
200 g	geraspelte Süßkartoffeln
2 EL	Olivenöl
2 cl	Rübensirup
2 cl	Essig
6 cl	Gemüsebrühe
1 EL	Olivenöl
2	Birnen
	Salz, Pfeffer

- Rinderroulade auf Arbeitsfläche auflegen, mit Senf einstreichen, gehackte Petersilie

darüber streuen, abwechselnd Räucher-speckstreifen, Zwiebelstreifen, gesäuberte Stücke von Frühlingslauch und Birnenstifte auflegen, Roulade stramm einrollen, mit Bindfaden Kreuzbund binden. Roulade im Topf mit heißem Olivenöl rundum kurz anbraten, herausnehmen.

- Im selben Topf klein geschnittenes Suppengemüse anrösten, Tomatenmark einrühren, mit Maismehl bestäuben, kurz mit anrösten, mit rotem Traubensaft angießen, mit Fleisch- oder Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen, köcheln lassen, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeer zugeben, Roulade einsetzen, 45 – 50 Minuten schmoren lassen.
- Süßkartoffeln mit Steckrüben im heißen Olivenöl angehen lassen, mit etwas Brühe angießen, Rübensirup, Essig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Punkt dünsten. Birne halbieren, Kernhaus ausschneiden, Spalten schneiden und diese beidseitig in heißem Olivenöl kurz anbraten. Süßkartoffelkraut als Bett auf Teller anrichten, von Roulade Bindfaden entfernen, schräg halbieren, darauf setzen. Soße abseihen, rundum angießen, Birnenspalten auf die Roulade setzen.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Dieses Gericht ist lactose- und glutenfrei.

Nährwert pro Portion

735 kcal – 44 g Fett – 44 g Eiweiß – 40 g Kohlenhydrate – 3 BE

Birnen Bohnen Kasseler

Zutaten für 4 Personen

4	Birnen
400 g	Kartoffelspalten
400 g	Buschbohnen
120 g	Kassellerscheibchen
¼ l	Gemüsebrühe
1	gespickte Zwiebel
1	Zweig Thymian
1	Karotte in Scheiben
3	Wacholderbeeren
6	Pfefferkörner
2 EL	Öl
½	Bund Bohnenkraut
¼ l	braunen Kalbsfond
1	Messerspitze gemahlener Zimt
½	Teelöffel Kümmel
	Salz, Pfeffer

chen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, in heißem Öl hellblond braten, mit Salz, Pfeffer würzen, etwas Kümmel zugeben. Bohnen oben und unten etwas abschneiden, in etwas Brühe mit Bohnenkraut auf den Biss dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

- Gemüsebrühe aufkochen, gespickte Zwiebel, Thymian, Karotten, gedrückte Wacholderbeeren, Pfefferkörner zugeben, Kassellerscheibchen einlegen, ziehen lassen. Kalbsfond mit Zimt und Kümmel aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen als Bett in der Pfanne lassen, Kartoffel und Birnenspalten darauf verteilen, Kassellerscheibchen und Karotten darauf mit verteilen, reichlich Bohnenkraut dazwischen stecken, mit vorbereitetem Kalbsfond angießen, im vorgeheizten Ofen bei ca. 120° C (Umluft 110° C) ca. 8 – 12 Minuten fertigkochen und in der Pfanne servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten



Dieses Gericht ist glutenfrei.

Nährwert pro Portion

548 kcal – 8 g Fett – 49 g Eiweiß – 44 g Kohlenhydrate – 2,5 BE

Fotos: Armin Roßmeier

www.armin-rossmeier.de

Von Mo.-Fr. in der Sendung:

„Volle Kanne-Service täglich“

im ZDF um 09:05 Uhr

Romantischer Rhein und Rheinromantik

Auf den Spuren der Loreley bis zum Museum Arp in Remagen-Rolandseck

Anne Wantia

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts machten sich die Söhne und Töchter des europäischen Adels auf um die Kulturen anderer Länder kennen zu lernen. Bald folgte auch das Bürgertum und zahlreiche berühmte Persönlichkeiten wie z.B. Goethe, Hesse oder der englische Maler William Turner. Reiseziel war häufig das Obere Mittelrheintal, bevor dann der Norden Europas oder die Mittelmeerregion bereist wurden.

Die Künstler ließen sich von dieser einzigartigen Landschaft inspirieren und es entstanden viele bedeutende Werke, wie Reisebeschreibungen, Gedichte, Sagen und natürlich Gemälde. Die Gemälde von William Turner zählen zu den wichtigsten und populärsten Kunstwerken der Rheinromantik. Ihn faszinierten die Natur, die Ruinen und die weinbewachsenen Hänge des Rheins. Von seiner Rheinreise im Jahr 1817 und den dabei entstandenen



So sollen die „Turner Bodenplatten“ aussehen



Bacharach: Auf den Spuren von Brentano und Heine

Skizzen fertigte er 26 Aquarelle an. Seine Werke lassen den Betrachter in einen optischen Zustandsbericht des Mittelrheins zur Zeit der Rheinromantik eintauchen. Der Zweckverband Welterbe Oberes Mittelrheintal hat die Malstandorte Turners erster Rheinreise mit Hilfe des Künstlers Armin Thommes aus St. Goar ermitteln lassen und möchte diese für Kultur- und Kunstinteressierte erlebbar machen. 200 Jahre nach Turners erster Reise wollen Touristiker aus dem Jubiläum Kapital schlagen. Bodenplatten sollen Turners Malstandorte markieren und eine Internetseite weitere Informationen liefern. Viele der Skizzen hat Turner 1817 in St. Goar und St. Goarshausen im Herzen des heutigen Unesco-Welterbes nahe dem weltberühmten Loreley-Felsen angefertigt. Nun sollen bis zum Frühsommer 2017 die ersten drei Bodenplatten auch

in diesen beiden gegenüberliegenden Städtchen verlegt werden. Weitere 23 Platten folgen laut Planung nach und nach in den kommenden Jahren. Die kreisrunden Bronzeplatten mit einem Durchmesser von einem Meter, erklärenden Worten und dem QR-Code für die geplante Internetseite zeigen jeweils eine stilisierte Turner-Skizze. In die eingelassenen Fußstapfen kann man sich einstellen und hat so Turners Blickwinkel. Prospekte wird es in Hotels, Gasthäusern und Touristinformationen geben.

Natürlich hat der Romantische Rhein noch mehr zu bieten. Neben der atemberaubenden Landschaft, den Burgen und Schlössern, den mittelalterlichen Städten präsentiert sich der Mittelrhein mit einer Vielzahl von Kultur- und Weinevents. Wanderer benutzen die Fernwanderwege Rheinsteig und RheinBurgenWeg entlang des Mittelrheins und wer es lieber etwas flotter angeht benutzt den Rheinradweg von Bingen bis Remagen oder Rudesheim bis Unkel. Ganz romantisch erkundet man das Mittelrheintal bei einer Schifffahrt mit der weißen Flotte.

Viele kleine Städte in dieser Region laden mit ihrem ganz besonderen Charme den Besucher ein hier länger zu verweilen und durch historische Gässchen und romantische Winkel zu bummeln, sich in den Gasthöfen kulinarisch verwöhnen



Weinprobe mit „Felsenspiel“ und „Meisterstück“



Auf zur Funzeltour

zu lassen und den hier angebauten Wein – überwiegend Riesling – zu genießen. Um das Kulturgut des Rieslinganbaus zu schützen bilden 22 Winzer zwischen Hammerstein und Oberheimbach die „Mittelrhein Riesling Charta“. Die Mitglieder verpflichten sich einen hohen qualitativen Standard einzuhalten. Die Charta Weine müssen zu 100% aus Riesling bestehen und natürlich reifen. Das Herzstück der Charta bilden die Profilweine „Meisterstück“, „Felsenspiel“ und „Handstreich“. Selbstverständlich setzen sich die Mitglieder für die Erhaltung und Pflege des Welterbe Oberes Mittelrheintal ein.

Im Bopparder Museum die Stühle von Thonet



Hier noch ein paar Tipps von besonders sehenswerten kleinen Orten entlang des Mittelrheins. Bacharach mit den urtypischen Fachwerkhäusern lädt zum Verweilen ein, schon Brentano und Heine wandelten durch die altherwürdigen Gassen. Ein Stopp in St. Goar bietet den herrlichen Blick auf die gegenüberliegende Loreley. Boppard, mit der Kurfürstlichen Burg, die heute städtisches Museum ist und in der u.a. eine Dauerausstellung über Michael Thonet, den Pionier der Möbelproduktion und des Möbeldesigns, gezeigt wird. Wer Lust hat nimmt abends an der Funzeltour durch das mittelalterliche Städtchen teil. Schinderhannes und Julchen haben dabei Interessantes zu verkünden.

Das malerische Städtchen Bad Breisig im Unteren Mittelrheintal bietet neben Kurpark und Thermalbad eine sechs Kilometer lange Rheinpromenade und einen Rheinradweg, bei dem man fast ausschließlich direkt am Ufer entlang radelt, sowohl rechts- als auch linksrheinisch. Besonderes Flair bietet auch die Linzer Altstadt auf der anderen Rheinseite, die zurecht den Beinamen «Bunte Stadt am Rhein» trägt. Das werden Sie schnell bei einem Bummel feststellen. Ach ja, das Rathaus ist eines der ältesten in Rheinland-Pfalz mit einer ganz besonderen Uhr im Obergeschoss des Gebäudes. Entgehen lassen sollte man sich auch nicht das Glockenspiel vom Dach des Rathauses, 3x tgl. mit wechselnden Melodien. Last but not least sollte Remagen auf der Rheintour liegen und hier ganz besonders das «arp Museum Bahnhof Rolandseck». Das Museum besticht durch seine einzigartige Architektur, bestehend aus

dem historischen Bahnhof und dem modernen Bau des amerikanischen Architekten Richard Meier. Die Symbiose Altes mit Neuem zu verbinden ist perfekt gelungen. Hier sind eben nicht nur die Ausstellungen spektakulär, z. Zt. sind hier noch bis zum 7. Januar 2018 Werke des Künstlers Henry Moore zu sehen. Die großen Skulpturen finden in den lichtdurchfluteten Räumen den passenden Rahmen.

Fotos: Anne Wantia

Info:

www.gastlandschaften.de
www.romantischer-rhein.de
www.rhein-nahe-touristik.de
www.welterbe-oberes-mittelrheintal.de
www.museum-boppard.de
www.bad-breisig.de
www.linz.de
www.arpmuseum.de



Die „bunte Stadt“ Linz am Rhein lädt zum Bummeln ein

Tessin oder Ticino – ein Reiseziel mit internationalem Flair

Mediterranes zwischen Alpen und Italien

met-) Herz begehrt, für Feinschmecker ist der Herbst die genussvollste Reisezeit. Nicht nur in den Grotti und Restaurants, auch auf den vielen Wein- oder Kastanienfesten die überall in den Dörfern veranstaltet werden, kann man diese Köstlichkeiten probieren.

Wanderer schauen den Weinbauern bei der Lese zu. Oder man holt endlich den Besuch eines der vielen Museen nach, wozu man im Sommer, wegen der großen Hitze, keine Lust hatte.

Das Angebot ist abwechslungsreich und



*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Tessiner sind stolz auf die herrliche Landschaft ihrer Heimat und wissen die Vorzüge des alpinen und mediterranen Klimas zu schätzen. Wein, Zitronen, exotische Bäume, Sträucher und Blumen, im Herbst Maronen und das ganze Jahr ein gesundheitsförderndes mildes Klima, lässt das Tessin zu einer begehrten Urlaubsregion werden.

Beeindruckende Flusstäler, unverfälschte Natur, kleine naturbelassenen Dörfer, die Zeugnis über die Vergangenheit geben, gehören ebenso dazu wie internationale Orte und Finanzplätze. Städte wie Lugano oder Ascona waren und sind ein beliebtes Ziel für Gäste.

Die Gegend rund um den Lago Maggiore ist ein ideales Ziel für Aktivurlauber die

Wanderungen im milden mediterranen Klima des Tessin planen. Das Tessin kennt keine saisonalen Buchungszeiten mehr. Es ist schon länger Ganzjahresurlaubsziel.

Im Sommer genießt man die erholsamen Seen, Herbst und Winter erfreuen mit angenehmen milden Temperaturen und speziellen kulinarischen Angeboten lokaler Spezialitäten. Maronen, Pilze, Wild, neuer Wein, was auch immer das (Gour-



üppig. In den Hotels erwarten den Gast spezielle Herbst- und Winterangebote. Einige Häuser haben mittlerweile ganzjährig geöffnet und attraktive Angebote für die festliche Jahreszeit im Programm.

Eine besondere Hotel-Empfehlung ist das zur Leading Hotels-Gruppe gehörende Hotel Eden Roc in Ascona, direkt am Seeufer gelegen. Das Haus ist seit vielen Jahren nicht nur eines der Spitzenhotels im Tessin, es zählt zu den Top-Hotels der Schweiz.

In dem 5 Sterne-Hotel erlebt der Gast einen sorgenfreien Verwöhn-Urlaub. Komfortable Zimmer, ein Luxus-SPA mit vielen Massage- und weiteren Behandlungsangeboten sowie die Lage mit eigenem Zugang zum Lago Maggiore und die unmittelbare Nähe zum Zentrum von Ascona, garantieren einen ruhigen erholsamen Aufenthalt.



Ein schöner Ausblick auf den See und Hotel-Pool

Kulinarisch ist das Haus 1a aufgestellt. General-Manager Andreas Gartmann, Genussliebhaber und exzellenter Gastgeber, legt größten Wert auf gastronomische Vielfalt und Abwechslung. In vier Restaurants, die von den bekanntesten Restaurantführern sehr gut bewertet und ausgezeichnet sind, kann jeder Gast seine individuellen Geschmackswünsche erfüllen.



Gourmet-Restaurant La Brezza

Im La Brezza, 17 Gault&Millau-Punkte, mit dem sizilianischen Küchenchef Salvatore Frequente, wird eine leichte, moderne mediterrane Küche angeboten. Unterstützt wird er von Maître Giovanni Cilento, der mit vornehmer Eleganz den Service leitet und sich um die Wünsche der Gäste kümmert.

Im historischen Seehaus La Casetta geht es etwas lockerer zu. Leichte Pasta- und Grillgerichte aus See und Meer gehören

zu den Hauptangeboten. Der leidenschaftliche Koch Salvatore Frequente kann und will seine sizilianischen Wurzeln nicht verbergen. Mit seiner Leidenschaft und Kreativität gelingt es ihm immer wieder sein Küchenteam zu kulinarischen und innovativen Höchstleistungen zu motivieren. Wir können uns von den modernen, klassisch-interpretierten Gerichten Salvatore Frequentes überzeugen. Seine Menus sind eine Komposition aus mediterranen und Tessiner Zutaten, perfekt zu einer harmonischen Menu-Oper, von der Ouvertüre bis zum Finale zusammengefügt.

Maître und Sommelier Giovanni Cilento ist nicht nur perfekter Gastgeber im La Brezza, er findet und empfiehlt auch stets den passenden Wein zu den einzelnen Menu-Gängen. In Zusammenarbeit mit



Maître Giovanni Cilento und Küchenchef Salvatore Frequente

dem Küchenchef werden die Weine auf die Gänge abgestimmt. Wir bestätigen gerne, dass beide ein eingespieltes Team sind und sich optimal aromatisch abstimmen. Bei so einem Team macht es sehr viel Spaß einen Abend im La Brezza zu verbringen.

Legerer hingegen ist es im Restaurant Marina (14 Gault&Millau-Punkte), wo hausgemachte Pasta, sowie Spezialitäten von Fisch und Fleisch offeriert werden. Dieses Restaurant wurde von dem Stararchitekten Carlo Rampazzi im Retrostil der Siebzigerjahre neu gestaltet. Mit der wunderbaren Außen-Lounge ist es der Hotspot für einen mit Wein oder Champagner begleiteten romantischen Sonnenuntergang.



Im klassischen Restaurant Eden Roc (15 Gault&Millau-Punkte) ist der Walliser Cyrille Kamerzin mit seiner innovativ interpretierten französischen Küche zuständig. Wie in allen anderen Restaurants ist auch hier oberste Priorität: Genuss hat Vorfahrt!!

Es ist nicht leicht sich bei diesen Angeboten zu entscheiden, aber sicher ist, für welches der Restaurants im Eden Roc sich der Gast entscheidet, es schmeckt vorzüglich.

G Genuss- und Reisetipps

Alle vier Restaurants vereint eins, weitläufige Terrassen mit ungestörtem, direktem Blick auf den See, die professionellen, leidenschaftlich perfekten Küchenteams, die Wert auf hochwertigste Produkte legen, wenn möglich überwiegend aus dem Tessin. Alle Restaurants sind sowohl für Hotelgäste als auch für externe Gäste zugänglich.

Hoteldirektor Andreas Gartmann ist seit November 2016 für das Hotel verantwortlich. Unter seiner Leitung hat das Haus eine neue Entwicklung genommen, insbesondere im Hinblick auf die Gäste. Das Publikum ist jung und Kinder sind willkommen.



Hotelmanager Andreas Gartmann

Die paradiesische Ruhe und das weitläufige Gartengelände mit Pools und Liegewiesen sind ein Grund mit, dass Gäste das Hotel gar nicht verlassen. Das 5 Sternehaus mit dem 2000m² großen Wellness-Bereich und den vielfältigen Möglichkeiten, ist ein weiterer Grund.

Die Suiten und Deluxe-Doppelzimmer mit Blick auf den Lago Maggiore oder das faszinierende Tessiner Bergpanorama haben alle großzügige Terrassen oder Balkons. Alle Zimmer des Hauses sind mit dem neuesten technischen Standard ausgestattet. Zusätzlich wird auf dem ganzen Hotelgelände kostenfreies WLAN angeboten.

In puncto Design hat der Gast im Eden Roc die Qual der Wahl: Im linken Flügel des Hotels befinden sich die vom Schweizer Interior-Designer Carlo Rampazzi eingerichteten Zimmer, die durch ungewöhnliche Farbkombinationen, ausge-



Treffpunkt für den Sundowner, Terrasse mit Blick auf den Lago Maggiore und Tessiner Bergwelt

fallene Formen und die verschiedensten Materialien beeindruckend und überraschen. Wer eher klassisches Design bevorzugt dem empfehlen wir den rechten Flügel.

Das Eden Roc hat ganzjährig geöffnet, genießen Sie im Herbst die schmackhafte Kastanienküche, das milde Klima und die, wohin man auch schaut, immer neuen Eindrücke.

In der Weihnachtszeit bezaubert das Tessin mit traditionellen Weihnachtsmärkten, in Ascona, Lugano, Bellinzona und vielen historischen Dörfern.

Einen ganz besonderen Jahreswechsel er-

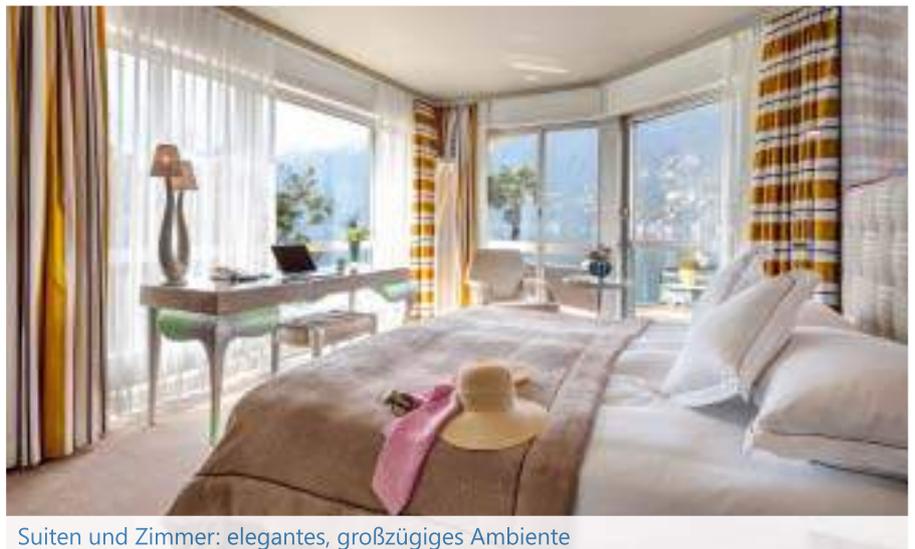
lebt man im Eden Roc mit traditionellem Sylvesterball und Feuerwerk.

Das Hotel Eden Roc gehört zu der privaten Tschuggen Hotel Group.

Fotos: Anne Wantia, Eden Roc, Ticino Turismo

www.tessin.ch

Hotel Eden Roc
Via Albarelle 16
CH-6612 Ascona
Telefon: +41 91 785 71 71
Telefax: +41 91 785 71 43
E-Mail: info@edenroc.ch
www.edenroc.ch/de



Suiten und Zimmer: elegantes, großzügiges Ambiente

CULINARY OPEN

20. Januar 2018

Spa & GolfResort Weimarer Land

10 TOP Köche

Herbert Brockel | Eva Eppard | Marcel Fischer | Lea Holzapfel | Ernest Jagodzinski |
Dominic Jeske | Bernhard Reiser | Claudia Schröter | Elmar Simon | Marcel Thiele

6 Premium Winzer

Weingut Adeneuer | Champagne Deutz | Weingut Hey | Schloss Johannisberg |
Weingut Klumpp | Weingut Weltner

25 Genuss Stationen

1 Abend im Resort

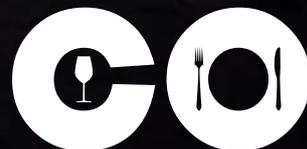
Ticket zu 185,00 € inkl. MwSt.

www.CULINARYOPEN.DE

Die CULINARY Open ist eine Veranstaltung der Spa & Golf Resort Betriebsgesellschaft mbH.



Spa & GolfResort
Weimarer Land



Champagne



*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Die Landschaft ist hügelig, die Weinberge schließen sich um kleine Dörfer wie ein Bett. Und wenn dann noch die Sonne scheint stellt sich schnell ein ganz besonderes Lebensgefühl ein – prickelnd wie Champagner!

Die Region Champagne-Ardenne ca. 150 km nordöstlich von Paris verzaubert durch ihre liebliche Landschaft. Besucher kommen nicht nur – aber auch – wegen des berühmten Weins hierher. Sie ist ein beliebtes Ziel für Radfahrer und Wanderer, Kulturinteressierte, Liebhaber feiner Speisen und Genießer eines köstlichen Getränkes, dem Champagner, das hier erfunden wurde.

Sakralbauten, berühmte Maler vieler

Epochen, Bildhauer, Altarschnitzer und mittelalterliche Kultur zeugen von einer Epoche, die Bedeutung weit über Europa hinaus hatte und hat. Allein fünf Städte der Region tragen das begehrte Label „Ville d’Art et d’Histoire“ (Stadt der Kunst und der Geschichte). Eine erhebliche Zahl historischer Bauten wurden von der UNESCO in das Weltkulturerbe aufgenommen.

Sehenswert sind die Sakralbauten von Châlons-en-Champagne, die Befestigungsanlagen von Langres und die Industrie-Architektur von Troyes, im Süden der Champagne.

Die Burg von Sedan ist der passende Ort für das Mittelalter-Ritterfestival, das in den Monaten Juli/August stattfindet.

Die kleine Stadt ist ein Beispiel französi-

scher Lebensart, kleine Cafés und Restaurants laden zum Verweilen ein. Alles wirkt gemütlich und strahlt eine Ruhe und Gelassenheit aus, von der Besucher sich gerne infizieren lassen.

Ritterspiele in der Burg von Sedan



Charleville-Mézières, die Städte Mézières und Charleville werden erst 1966 zu Charleville-Mézières in dem Département Ardennes zur regionalen Hauptstadt ernannt.

Im 17. Jh. lässt der Herzog Gonzaga die Stadt Charleville als katholisches Pendant zu Sedan errichten. Die Stadt entwickelt sich sehr schnell zur neuen Handelsmetropole.

Charleville-Mézières ist in diesem Jahr zur Stadt „des Festivals“ ernannt worden. Die Stadt an der Maas ist berühmt für ihre Puppentheaterkunst. Die Tradition der Puppenspiele kann man im Marionetten-Museum bewundern.

Der beeindruckende Place Ducale – im Zentrum – war das Tor zur „Welt“ der Handelsstadt an der Maas. Hier lässt sich gut promenieren oder auf den Spuren des Dichters Arthur Rimbaud wandeln. Ein Besuch des Rimbaud-Museums



Beeindruckend: Place Ducale in Charleville-Mézières

als lohnende Unterbrechung ihrer Touren über den „Trans-Ardennes“, den Maas

gute bis sehr gute Restaurants, besonders empfehlenswert ist das „La Clef des Champs“ (www.laclefdechamps.fr) mit dem japanischen Küchenchef Toshikatsu Takahashi, der feine, elegante französische Küche anbietet.



Meisterwerk der französischen Gotik: Die Kathedrale von Reims

Reims, Heimat großer Champagnerhäuser mit weltweitem Ruf, wie die Domaine Vranken Pommery, gehört zu den geschichtsträchtigen Städten der „Grande Nation“. Wer diese Stadt besucht sollte auch die Weinkeller von Vranken Pommery nicht auslassen. Bei einer Besichtigung der Keller, die auch für Kunstausstellungen genutzt werden, erfährt man alles Wichtige über die Herstellung von Champagner bevor man ihn am Ende jeder Führung - in kleinen Mengen - probieren kann.

Bei einem Stadtrundgang in Reims ist die Kathedrale erste Anlaufstelle aller Stadtführer. Sie ist ein Meisterwerk der französischen Gotik und eine der Hauptattraktionen der Champagne. Hier wurden mehrere Jahrhunderte lang alle französischen Könige gekrönt, worauf die Reimsler noch heute stolz sind. Rund eine Million Besucher besichtigen die Kathedrale Notre-Dame jährlich.

ist ein Muss oder sind Sie Zuschauer bei einer Vorführung anlässlich des Internationalen Festival des Marionettentheaters.

Radweg, der immer entlang der Maas, teilweise über ehemalige romantische Trampelpfade, führt.

In Reims gehören drei Monumente zum UNESCO-Weltkulturerbe, das Palais du Tau, die Kathedrale und die Basilika Saint-Rémy.

Radfahrer und Wanderer nutzen die Stadt

In Charleville-Mézières gibt es einige

G

Genuss- und Reisetipps

Auf dem Weg zu der Markthalle Bouligrin, die an der Rue de Mars liegt, schauen wir noch bei einigen kleinen lokalen Anbietern vorbei, die wunderbaren Käse, Fleisch oder spezielle Wurstsorten verkaufen. Ein wahres Schlemmerparadies tut sich hier auf. Probieren sollte man auch unbedingt die rosa Biskuits, eine Spezialität, die man nur hier kaufen kann.

Beliebter Treffpunkt in Reims:
Café du Palais



So viel Kultur macht Hunger. Sehr zu empfehlen ist das Café du Palais, das in 4. Generation geführte Unternehmen, 1930 gegründet, präsentiert sich als Café im Art Deco Stil, mit vielen Gemälden, Fotos und Skulpturen die Hinweise auf berühmte Persönlichkeiten sind, die hier zu Gast waren. Die Gründer- und Besitzerfamilie Vogt kümmert sich auch heute noch persönlich um die Gäste.

www.cafedupalais.fr

Die Champagner-Baum-Bar



Auch wenn es regnet sollten Sie sich nicht davon abhalten lassen nach Verzy zu fahren. Dort gibt es im Forêt de Brise Charette (www.perchingbar.eu) eine Champagner-Baum-Bar. Eine tolle Idee von dem jungen Betreiber, der hier verschiedene Champagner in einem natürli-

chen Ambiente, mitten im Wald, anbietet, inkl. Waldnaturpfad-Führung.

Eine Reise in die Champagne ohne das Städtchen Hautvillers zu besuchen, ist wie Paris ohne Eiffelturm-Besichtigung. Die kleinen hübschen, perfekt restaurierten Häuser tragen in stolzer Tradition die Zunftzeichen ihres ausgeübten Handwerks. Schließlich begann hier alles, hier steht die Wiege des Champagners. Der Mönch Pierre Pérignon, genannt Dom Pérignon, der „Erfinder“ dieses göttlichen Getränkes, fand seine letzte Ruhestätte in der Kirche des idyllischen Ortes.



Ein stolzer Hinweis auf die Zunft

Das AU 36 in Hautvillers, ein kleines Restaurant mit typisch regionaler Küche und dem Flair der Weinberge, verbindet Essen mit einer Champagner-Probe zu einer kulinarischen Gaumenfreude die in bester Erinnerung bleibt. Probieren kann man im Au 36, neben kleinen Snacks, sechs verschiedene Weine die im ausgewählten Snack-Menu-Preis enthalten sind.

www.au36.net



Regionales zum Champagner im AU 36

Bei einer Fahrt mit dem Tuk-Tuk durch die Weinberge, natürlich ökologisch korrekt, das Tuk Tuk fährt mit E-Antrieb, genießt

man nicht nur die herrliche Landschaft. Die meist jungen Fahrerinnen stammen aus der Region und erzählen Wissenswertes und Interessantes über An- und Ausbau so wie Pflege der Weinstöcke. Das Geheimnis des guten Geschmacks verraten Sie aber nicht.



Champagner-Kellerei Vranken Pommery

Der Besuch einer oder mehrerer Champagner-Kellereien ist ein absolutes „Muss“ in der Region Champagne-Ardenne. Epernay, die reiche Hauptstadt der Champagne, ist von Weinbergen umgeben. Ein 360° Blick zeigt ein Panorama, das deutlich macht: Epernay ist die Champagner-Metropole. Die Avenue de Champagne, 940 Meter lang, sie ist nicht nur die bemerkenswerteste Straße sondern auch Standort der Hauptverwaltung der großen Champagner-Marken wie Castellan, Moët et Chandon oder Perrier Jouët und vielen anderen. Viele Millionen Flaschen lagern unter der Avenue de Champagne in Weinkellern. Sie sind ein riesige Bank mit Milliarden Euro-Werten.

Die alten, sehr herrschaftlichen Häuser der großen Champagnerhersteller sind Blickfang auf der Avenue de Champagne. Sie zeichnen sich durch eine stilvolle durchaus den Reichtum zeigende, perfekt restaurierte Villen-Architektur aus. Hier fühlt und sieht man den Glanz und Reichtum der „Champagner-Barone“ die seit vielen Jahrzehnten, der Tradition verpflichtet, den Ruhm dieses begehrten Getränkes mehren. Besichtigungen oder Verkostungen sind in fast allen Häusern, nach Voranmeldung, möglich.

Eine Empfehlung für alle die den Impressionisten Renoir schätzen und mögen. Das 2011 eröffnete Museum im Dorf



Renoir Museum in Essoyes

Fotos: Anne Wantia, Sylvain Bordier

Infos:
www.tourisme-champagne-ardenne.com
www.charleville-mezieres.com
www.charleville-sedan-tourisme.fr
www.ardennes.com
www.reims-tourisme.com
www.chalons-tourisme.com
www.renoir-essoyes.fr

Übernachtungsmöglichkeiten

Reims: www.hotel-lapaix.fr
Aj: www.lemanoirdescharmes.com

Essoyes in der Champagne widmet sich Pierre-Auguste Renoir (1841-1919) – mit Gemälden und Multimedia-Shows.

Die Anlage «Du Côté des Renoir» zeigt zahlreiche Gemälde des Künstlers in verschiedenen thematischen Einheiten. Die Multimedia-Shows erklären die Beziehung Renoirs zum Geburtsort seiner Frau, wo er viele Sommer verbrachte.

Aber auch außerhalb des Museums ist der berühmte Impressionist überall im Dorf präsent: Wegweiser führen Besucher zu Renoirs Atelier, Garten sowie zu seinem Grab auf dem Friedhof. Entlang der Straßen sind Reproduktionen der Gemälde ausgestellt.

Zurück in Epernay beenden wir unsere Reportage über die immer wieder begeisternde Region Champagne mit einem köstlichen Lunch im Restaurant La Banque (www.brasserie-labanque.fr).

Das Wenige was wir berichten ist nur ein kleiner Teil von dem was die Champagne ausmacht. Von bürgerlicher bis Sterne-Küche, für jeden Geschmack wird gekocht. Genuss gehört, wie überall in Frankreich, auch in der Champagne, zum Lebensstil der Bevölkerung.

Ein kleiner Tipp, besuchen Sie nicht nur die großen Champagner-Häuser, lohnenswert sind auch die Erzeuger ohne große Namen. Deren Champagner sind liebevoll mit größter Sorgfalt, oft als Bio-Produkt, hergestellt und kosten meist weniger als die der „großen Namen“.

Gleichwohl: Alles prickelt!!!



Jede Menge Prickelndes

Kraków (Krakau)

Polens Fahrrad-Hauptstadt

Eine Eroberung mit dem Rad und per pedes auf historischen und zeitgeschichtlichen Spuren

Anne Wantia



Krakau, Polens zweitgrößte Stadt mit spannender europäischer Geschichte kennenzulernen heißt sich Zeit zu nehmen oder ein Fahrrad. Es gibt die unterschiedlichsten Angebote die Stadt kennen zu lernen, schnell und intensiv geht es mit einem Leihrad. 115 Radstationen bieten Räder für eine Tour durch Krakau an. Die Infrastruktur für den Fahrradverkehr hat sich in den letzten Jahren rasant verbessert. Nach Aussagen der kommunalen Fahrradkommissare ist das erst der Anfang von diesem Projekt. Vorbild ist Amsterdam. Der Standard ist zwar noch lange nicht erreicht, aber man ist auf einem guten (Rad)weg. Auf der Tangente von Ost nach West läuft es schon

bestens, sodass man jetzt die Planungen für eine Nord-Süd-Verbindung möglichst schnell verwirklichen will. 180km ausgebaute Radwege und auf bestimmten Straßen Vorfahrt für Radler sind ein gutes Argument um auch immer mehr Autofahrer für das, umweltfreundlichere, Radfahren zu begeistern.

Knapp drei Tage haben wir nun Zeit um uns von den Visionen der Radbeauftragten Krakaus überzeugen zu lassen. Problemlos radeln wir bis zu dem größten mittelalterlichen Marktplatz Europas, dem 200x200m großen Hauptmarkt. Beeindruckend die Tuchhallen – die mittelalterlichen Handelsplätze der Tuchhändler



Polens ältestes Universitätsgebäude Collegium Maius

– in der Mitte des Platzes und die vielen guterhaltenen und perfekt renovierten historischen Gebäude rundherum. Alles bestens erhalten da Krakau im 2. Weltkrieg wie durch ein Wunder von der Zerstörungswut der Nazis verschont blieb. Die berühmte Marienkirche erreichen wir gerade rechtzeitig um die Trompeter zu hören, die jeweils zur vollen Stunde das Marien-Turmlied in alle Richtungen hinausposaunen, eine bis heute gepflegte Tradition aus dem 14. Jh.

Im Kirchenschiff der Marienbasilika steht der gotische Schnitzaltar, der Ende des 15. Jh. vom Nürnberger Meister Veit Stoß geschaffen wurde. Weiter geht es dann vorbei am Rathaustrum zum ältesten erhaltenen Universitätsgebäude Polens, dem Collegium Maius. Angelegt um einen romantischen Arkadenhof war es seit mehr als 500 Jahren Sitz der Krakauer Akademie und wird heute teilweise als Universitäts-Museum genutzt.



Die Türme der Marienbasilika

Mit neuem Schwung und inspiriert durch die beeindruckenden Gebäude, kräftig in die Pedalen tretend erreichen wir Krakaus berühmteste Attraktion den Wawel mit der alten Königsburg und der Kathedrale. In dem Schloss, heute ein kulturelles Begegnungszentrum, finden wechselnde Ausstellungen und Konzerte statt. In der Kathedrale sind die Gräber Polnischer Könige eine Pilgerstätte vieler Polen.

Krakau, ehemalige Hansestadt, verdankte seinen Reichtum dem Handel mit Kupfer, Blei, Salz und Tuch, noch heute weisen die prachtvollen Gebäude in der Altstadt auf

Am nächsten Tag verlassen wir den Stadtkern. Es geht entlang der Weichsel in Richtung Fort Kosciuszko, eine von den Österreichern errichtete Festungsanlage von der man einen fantastischen Blick über Krakau genießt. Weiter geht es dann entlang des Weichselradwegs zur nächsten Sehenswürdigkeit der Benediktiner Abtei in Tyniec.

Am dritten, unserem letzten Tag, besuchen wir den Stadtteil Kazimierz, das jüdische Viertel von Krakau. Hier wird die Geschichte der polnischen Juden lebendig. Nach den tragischen Vorkommnissen des Zweiten Weltkrieges und der Vernichtung der Juden durch die Nazis war dieser Stadtteil entvölkert und verfiel zusehends. Nach der politischen Wende Ende des 20. Jh. kam es zu einer gut geplanten Revitalisierung des Viertels. Cafés, Clubs, Restaurants mit koscherer Küche, Galerien und Handwerksbetriebe beleben den Stadtteil. Hier findet, neben vielen interessanten Veranstaltungen, auch das weltberühmte Festival der Jüdischen Kultur statt.

se und beschämt machen wir uns auf den Rückweg nach Krakau.



Mit zwei PS die historische Kulisse genießen

Krakau zu erleben ist etwas ganz besonderes, vieles erinnert an die positive deutsch/polnische Vergangenheit, einiges mahnt die jüngste Geschichte der Beziehungen unserer Länder nicht zu vergessen oder zu verdrängen. Heute ist die Stadt eine moderne, weltoffene Metropole mit freundlichen, hilfsbereiten Menschen.

Auch kulinarisch hat Krakau viele positive Überraschungen zu bieten, probieren Sie es doch einfach selber aus, fahren Sie hin, es muss ja nicht mit dem Fahrrad sein, Sie werden es nicht bereuen!

Ein kleiner Tipp, bei der Anmietung eine Leihrades sollten Sie unbedingt alle Funktionen vor der Abfahrt überprüfen. Es kann sein, dass die Räder nicht unserem gewohnten Standard und unseren Verkehrssicherheitsvorschriften gerecht werden. Da kann es schnell - wie der Autorin passiert - zu Unfällen wegen nicht funktionierender Bremsen kommen. Sicherheitshelme gehören nicht zum Verleih Angebot, da in Polen noch keine Helmpflicht besteht.

Fotos: Anne Wantia

Info:
www.krakow.travel
www.polen.travel
Restaurant Szara Geś
www.szarages.com



St. Peter und Paul-Kirche mit den 12 Apostel-Statuen

den damaligen Wohlstand hin. Die meisten dieser Häuser sind Baudenkmäler und Zeugen der historischen Stadtgeschichte in denen sich heute schicke Geschäfte, hippe Cafés und moderne, feine Restau-



Trendige Gourmetküche im Restaurant Szara Geś

rants befinden. Im Restaurant Szara Geś wird im Trend liegende Gourmet-Küche serviert. Das historische Ambiente unter einer sehr gut erhaltenen Gewölbedecke aus dem 14. Jh. lässt ein wenig den Flair der vergangenen Zeit aufkommen.

Weiter geht es nach Podgorze. Auf dem Platz der Ghetto-Helden erinnert ein Mahnmal an die Deportation der Juden der NS-Zeit. Hier befindet sich auch die legendäre Adler-Apotheke, heute Museum, der nichtjüdische Besitzer Tadeusz Pankiewicz half den Ghetto-Bewohnern und unterstützte sie, wo und wie immer er konnte, unter Einsatz seines Lebens.

In der, nicht weit entfernten, Lipowa-Straße 4, befindet sich die frühere Emaillewarenfabrik von Oskar Schindler. Hier ist eine Filiale des Historischen Museums der Stadt Krakau untergebracht, in der das Leben der Stadt unter der schrecklichen Nazibesatzung gezeigt wird. Oskar Schindler rettete mehr als 1200 Juden das Leben in dem er eine Liste mit für seine Fabrik unentbehrlicher Arbeiter aufstellte, die von den Nazis schon vor der Deportation verschont wurden. Die Ausstellung erinnert an Schindlers Mut. Sie macht sehr betroffen, demütig und betreten Lei-

Baros

Eine Trauminsel im Malediven-Atoll



*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Palmen, weißer Sand und azurblaues Wasser – das sind die idealen Voraussetzungen für einen Traumurlaub – und natürlich Sonnenschein und Temperaturen die nicht nur das Herz erwärmen.

Urlaubsziele, die diese Wünsche erfüllen, gibt es eine ganze Menge auf unserer „kleingewordenen“ Welt. Viele können in wenigen Stunden mit dem Flieger erreicht werden. Keines aber ist so einzigartig wie die Inselwelt der Malediven, 1192 Inseln beziehungsweise Inselchen, nachgezählt haben wir nicht, erstrecken sich südwestlich von Sri Lanka bis zum Äquator hin. Auf ca. 160 von ihnen bieten meist exklusive Luxusresorts mit 4 und 5 Sterne-Standard unvergessliche Urlaubstage an. Die Entscheidung, welche Insel ist die richtige, ist nicht ganz einfach. In allen Resorts findet der Gast hohe Standards vor. Das Angebot an Aktivitäten ist vergleichbar und doch gibt es sehr gro-

ße Unterschiede. Es empfiehlt sich vorab schon mal zu informieren um seine Trauminsel zu finden. Das Reisetaschenbuch „Malediven“ von Wolfgang Därr, erschienen im Dumont Verlag, ist ein guter Ratgeber. Der Autor bereist die Malediven seit 1995 und gibt in seinem Reiseführer wertvolle Tipps und Informationen.

Die Insel Baros, eine den ersten Urlaubs-

inseln der Malediven, mit dem gleichnamigen Resort, besticht durch seine Flora und Fauna. Der Kern des Eilands gleicht einem botanischen Garten. Die ca. bis zu 20 Meter hohen Kokospalmen sowie andere exotische, farbenprächtige Gewächse spenden nicht nur Schatten, sie sind eine Augenweide an der man sich nicht satt sehen kann. Wer mehr darüber erfahren möchte nimmt an den regelmä-



Immer hungrig, die Waterhens



Jede Blume eine exotische Farbenpracht



Direkter Strandzugang von der Villenterrasse

Bigen Führungen über die Insel teil. So lernt der Gast die außergewöhnliche Botanik von Baros am besten kennen. Seit vor ca. 40 Jahren die ersten Urlauber auf die Insel kamen hat sich viel zum Vorteil verändert. Mit Fachkenntnis und dem Ziel die einzigartige Natur nachhaltig nicht zu zerstören findet hier sanfter Tourismus statt, ohne dass die Gäste auf etwas verzichten müssen.

Baros – eine der schönsten und grünen Inseln in dem Atoll – verfügt über 45 Strandvillen aus exotischem Holz. Viele mit direktem Strandzugang. Die 30, auf Stelzen, ins Meer gebauten Watervillas und mit direktem Zugang zum Meer sind alle komfortabel und luxuriös eingerichtet. Die Bezeichnung „Wohlfühl-Oase“ trifft es genau.

Einige der Strandvillen besitzen einen eigenen mit Süßwasser gefüllten Pool, ebenso 15 der Watervillas. Die Strandvillen bieten reichlich Platz bei einer Größe zwischen 89 und 130m². Alle haben eine Klimaanlage, zusätzlich einen Ventilator. Safe, Minibar, Wasserkocher, TV und Radio sind selbstverständlich. Jeder Gast erhält drei Wasserflaschen pro Tag kostenlos. Die Bäder sind sehr großzügig mit Badewanne und Dusche, zum größten Teil auch mit zusätzlicher Freiluftdusche, ausgestattet. Fast alle Strandvillen verfü-

gen über einen beschatteten Liegeplatz direkt am Meer. Auf den großen Terrassen der Villen stehen bequeme Sitz- und Liegemöbel. WLAN-Zugang ist in allen Bereichen kostenlos nutzbar.

Auch bei voller Belegung (ca. 150 Gäste) herrscht eine angenehme Atmosphäre,



Spannend und aufregend, wohnen über dem Wasser

jeder Gast hat ausreichend Platz und in den vier Restaurants lässt es sich stressfrei genießen. Im Lime Restaurant gibt es Frühstück, Lunch und Dinner, das Cayenne Grill-Restaurant ist abends geöffnet und bietet an bestimmten Tagen

typisch maledivische Küche an. Die Sails-Bar ist der Treffpunkt auf der Insel und punktet mit einer großen Cocktail-Auswahl. Snacks und kleine Gerichte werden den ganzen Tag serviert. Das Fine Dining Restaurant Lighthouse konnten wir leider nicht besuchen. Ein, für die Jahreszeit, wir waren im August dort, üblicher Sturm in der ersten Nacht unseres Baros-Aufenthaltes hat das Gebäude so stark beschädigt, dass es repariert werden muß.



Eine Trauminsel, weißer Sand und tropisches Flair

Genießen ist sozusagen Programm auf Baros, im Lime sowie auch im Cayenne Grill erwarten den Gast kulinarische Genüsse mit der Vielfalt und dem Einfluss

der unterschiedlichen asiatischen Esskulturen. Dass die frischen Fischgerichte dabei besonders herausragen liegt in der Natur der Sache, Fisch, insbesondere Thunfisch, bildet oft die Basis der hiesigen Küche.



Glanzvoll ausgezeichnet als beste Köche der Malediven, die Küchencrew von Baros ...

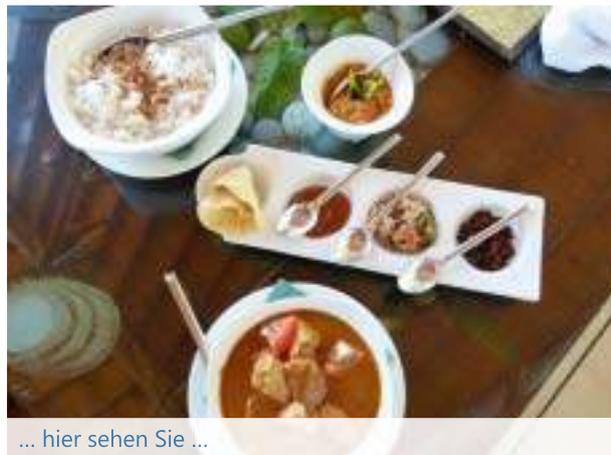
Unvergleichlich ist das Frühstücksangebot, frische Säfte, Müslis, Aufschnitt, Käse und Eierspeisen bis hin zu frisch angerichtetem Sushi und Sashimi, dort findet der Gast alles was das Herz begehrt. Exotische Früchte werden jeden Morgen von einer freundlichen Bedienung geschält, gepresst, in Scheiben geschnitten, entkernt - wie auch immer der Gast die Zubereitung wünscht. Früchte die der Gast nicht kennt werden erklärt und mundgerecht zubereitet.

Für Romantiker werden – auf Wunsch – Mahlzeiten auf einer nahe gelegenen, nur mit dem Boot erreichbaren Sandbank serviert. Wo sonst gibt es die Möglichkeit eines so romantischen Dinners zu zweit.

Eine ebenso romantische Alternative ist das auf Stelzen in Sichtweite gebaute Piano-Deck, auf dem ein Butler die Gäste mit Köstlichkeiten verwöhnt. Ein tolles und sehr individuelles Erlebnis und sicher eines der Highlights die auf Baros angeboten werden. Vorbestellung, wegen der großen Nachfrage, ist unbedingt nötig. Wer möchte kann auch ganz individuell zu jeder Zeit in den gebuchten Villen speisen.



Das Piano-Deck, bestens geeignet für ein romantisches Essen zu zweit



... hier sehen Sie ...

Von jedem der Restaurants hat man einen herrlichen Blick auf das Meer. Bei so viel Romantik und stimmungsvollem Ambiente träumt auch der sonst eher nüchterne Businessman vom Paradies auf Erden.

Meeting-Point für alle Gäste ist die Sails Bar, die neben dem überdachten Teil auch Sitzgruppen unter hochgewachsenen Palmen bietet. Hier genießt man die tropische Nacht bei exotischen Cocktails oder einem guten Glas Wein.



Treffpunkt unter Palmen, die Sails-Bar

Wenn man bedenkt, dass alles was auf Baros benötigt wird, Essen, Getränke, etc. etc. mit dem Schiff äußerst aufwendig hierher transportiert werden muss, ist die große Auswahl an Weinen und exklusiven Speisen, eine riesige logistische Herausforderung.

Viele sportliche Aktivitäten helfen mit die Genusskalorien abzubauen, so kann man der unweigerlichen Gewichtszunahme entgegenwirken. Im klimatisierten Fitnessraum oder bei den verschiedenen Wassersportmöglichkeiten.

Tauchlehrer und Meeresbiologen im Baros Dive Club stehen den Gästen hilfreich zur Seite, sei es beim Tauchen für Anfänger und Fortgeschrittene oder beim Schnorcheln am haus-eigenen Riff. Das Riff ist leicht zu erreichen und man kann schnell mal zwischendurch eine Schnorchelrunde einlegen. Eine prachtvolle



... warum

Unterwasserwelt tut sich auf, die einfach faszinierend ist, bunt und ungefährlich. Wer das gesehen hat versteht einmal mehr wie wichtig der Erhalt unserer Naturschätze ist.

Wer weder taucht oder schnorchelt, dem wird der fantastische Blick auf das Unterwasser-Paradies der Malediven bei einer Fahrt mit dem Glasbodenboot ermöglicht.



Ein Naturerlebnis: Delfine freuen sich über die Besucher

Delfine beobachten ist ein extrem naturnahes Erlebnis. Eine ca. 40minütige Bootsfahrt entfernt von Baros, treffen sich jeden Nachmittag fast um die gleiche Zeit hunderte von Delfinen immer am selben Platz im Indischen Ozean. Es wirkt fast als sei man verabredet. Viele der nahe gelegenen Resorts begleiten mit ihren Booten und Gästen die große Delfin Versammlung. Zur Verzückerung der Gäste tummeln sich die beliebten Flipper zwischen den Booten und führen ihre akrobatischen Kunststücke vor begleitet von den Ohs und Ahs der Beobachter, ganz ohne „Honorar“, aber offensichtlich mit sehr viel Freude. Nach einer knappen Stunde ist der Spuk plötzlich vorbei.

Catch your own Dinner, mit dieser Anforderung wird der Jäger- und Sammler-Urinstinkt bei den Gästen geweckt. Bei diesen Bootstouren angelt man für sein eigenes Dinner, meist allerdings erfolglos. Die Mehrheit der mitfahrenden Angler hat mehr Ehrgeiz als Anglerglück. Das Angelgerät gehört aber auch wirklich nicht zu den modernsten, wird so aber immer noch von den Einheimischen benutzt, also ganz traditionell. Eine einfache Trommel auf der eine Schnur aufgerollt ist, mit einem Haken am Ende an dem ein Stück frischer Thunfisch als Köder befestigt ist, muss reichen. Erstaunlich, dass ausgerechnet die angelnden Frauen Petri Heil haben. Der Schreck über den am Haken baumelnden Fisch ist oft größer als die Freude über

den Fang. Würde man diese Tour wörtlich nehmen hätten an dem Abend 80% der Angler hungern müssen. Keine Sorge, das Dinner ist auch an diesem Abend nicht nur vorzüglich, es ist auch ausreichend. Wer das Glück hat einen Fisch zu fangen, dem wird er in der Küche zu einer wahren Köstlichkeit zubereitet.

Wollen Sie Windsurfen? und Katamaransegeln? Oder lieber auf eigene Faust Ausflüge mit einer Motoryacht unternehmen? Alles kein Problem, manche der Aktivitäten sind im Grundpreis enthalten, einige müssen hinzu gebucht werden.

Sollte die Sonne mal nicht scheinen lockt eine kleine Bibliothek mit ausreichend Lesestoff oder man spielt Billard und Dart.

30 Tauchgebiete und ein altes Schiffswrack, die innerhalb von 50min mit dem Boot erreicht werden können, bieten Abwechslung und Aufregung.

Delfin-Watching in ihrer natürlichen Umgebung, Schnorchelsafaris mit dem Boot oder romantischer Sonnenuntergang auf einem Dhoni sind weitere Highlights die den Urlaub auf Baros zu etwas Besonderem werden lassen. Dhonis, die traditionellen Transportmittel der Malediven, dienten ursprünglich dem Fischfang und dem Transport von Waren. Heute nutzt man diese Boote auch als touristische Attraktion und unternimmt romantische Fahrten aufs Meer, genießt den Sonnenuntergang und entspannt mit einem Glas Champagner.



Mit dem Dhoni in den Sonnenuntergang



Fachkundig und immer gut gelaunt, das Team im Serenity SPA

Fast hätten wir es noch vergessen, ein mit Süßwasser gefüllter Infinity-Pool vor dem Lime Restaurant kann von allen Gästen, die nicht im Meer baden möchten, zwischen 11 und 18 Uhr genutzt werden.

Urlaub auf den Malediven Atollen und speziell auf Baros ist und wird immer ein Erlebnis sein, dass man zu wiederholen wünscht. Warum nicht? Auf Baros wird man Sie herzlich begrüßen. Das Baros Resort wurde vor wenigen Tagen aus über 500 SLH Hotels zum Resort des Jahres 2017 gewählt.

Fotos: Anne Wantia, Baros (1)

Das Resort können Sie buchen bei:

Trauminsel Reisen
 Summerstraße 8
 D-82211 Herrsching
 Tel.: 08152-9319-0
 Fax: 9319-20

info@trauminselreisen.de
 www.trauminselreisen.de

www.baros.com



Malediven
 Wolfgang Därr
 Verlag DuMont
 ISBN: 9783770174539

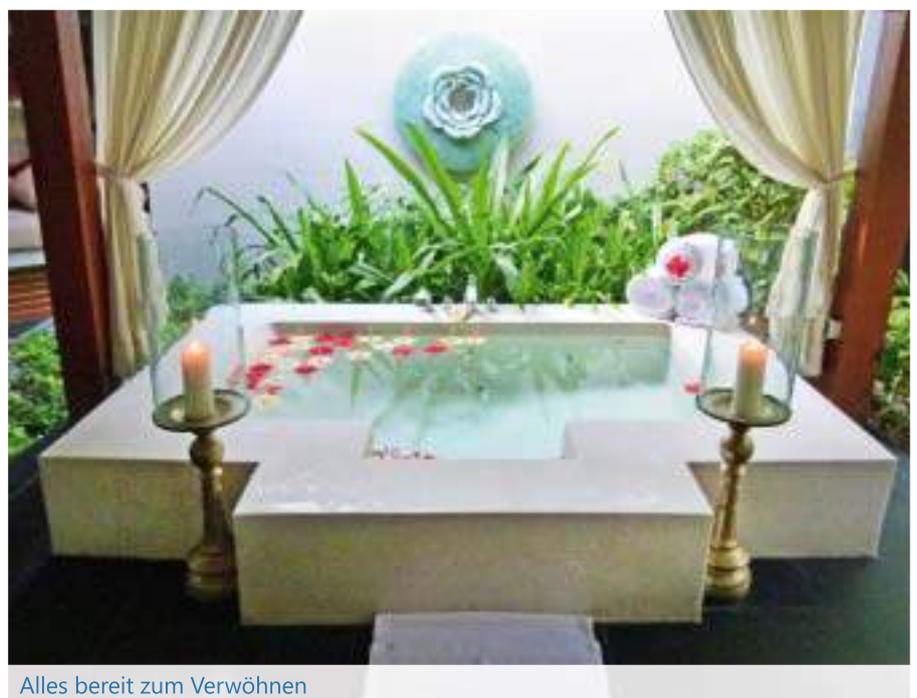
Im Serenity SPA – der Luxus-Wellness-Oase des Resorts – mit den kompetenten und erfahrenen Therapeuten die feinfühlig und sensibel den Gast behandeln, bekommt man schnell das Gefühl der Einzige zu sein, der sich in die Obhut der Masseurin, des Masseurs, begibt. Fast hingebungsvoll wird jeder Gast in dem SPA behandelt. Unter zahlreichen unterschiedlichen Massagen, verschiedenen Bädern, Kosmetik sowie Maniküre- und Pediküre-Behandlungen kann man auswählen. Paare können sich in vier luxuriösen Behandlungsräumen gemeinsam mit verschiedenen Anwendungen verwöhnen lassen. Zusätzlich werden noch private Yoga- und Meditationssitzungen angeboten, möglich sind diese ganz privat auf der eigenen Villa-Terrasse, dem Lighthouse-Deck oder sogar auf der Sandbank bei Sonnenauf- oder untergang. Was will man mehr?

nach kurzer Zeit hat man das Gefühl ein ganz besonderer Gast zu sein dessen Wohlbefinden man mit großer Aufmerksamkeit begegnet.

In allen Bereichen des Resorts sind exzellent ausgebildete Mitarbeiter aus vielen Nationen beschäftigt. Das macht die Zeit auf Baros noch interessanter und angenehmer.

Jeden Morgen beim Frühstück findet der Gast am Tisch eine kleine Broschüre mit den Aktivitäten des Tages und einer kleinen Vorschau auf das Programm am nächsten Tag.

Bemerkenswert ist das fröhliche, freundliche Entgegenkommen der Mitarbeiter in allen Bereichen. Der Gast wird immer mit Namen angesprochen, jeder Wunsch wird erfüllt, humorvoll und mit Begeisterung geht man auf den Gast ein. Schon



Alles bereit zum Verwöhnen

Wer ist Trauminsel Reisen:

Seit 30 Jahren Luxusveranstalter für individuelle Reisen zu den Trauminseln des indischen Ozeans und darüber hinaus

Maisie Därr ist auf den Seychellen aufgewachsen und kam als junge Frau nach Deutschland. Selbstverständlich kennt sie ihre Heimat und auch viele weitere Inseln im Indischen Ozean genau. Wolfgang Därr ist seit über drei Jahrzehnten als Autor von Reiseführern über die Seychellen, die Malediven, Madagaskar und Mauritius auf Reisen. Durch die Veröffentlichung der DuMont Reiseführer wandten sich immer mehr Interessenten an Herrn und Frau Därr, um sich über die Urlaubsmöglichkeiten zu informieren. Bald wurde die Urlaubsberatung als Hobby zu aufwändig, sodass beide im Jahr 1985 beschlossen aus ihrer Leidenschaft einen Beruf zu machen.

In einem eigenen Katalog wurde nur das ausgewählt, was aus ihrer persönlichen Sicht und eigener Erfahrung wert war angeboten zu werden. Daher verkauft Trauminsel Reisen bis heute nur an Kunden direkt, ohne die Zwischenschaltung von Reisebüros.

Mit einigen weiteren Reisen und Mitarbeitern wurde das Portfolio größer: heute gehören neben den Malediven, den



Maisie Därr



Wolfgang Därr

Seychellen, Mauritius und Madagaskar auch Bali, Sri Lanka, Südafrika, Botswana, Namibia, die Vereinigten Arabischen Emirate, der Oman sowie Thailand, Vietnam und Kambodscha zum Angebot. Seit 2016 werden auch die näher gelegenen Trauminseln Mallorca, Menorca und Ibiza angeboten.

Mittlerweile besteht Trauminsel Reisen aus einem 12 köpfigen Team von Destinationsexperten, die „Ihre“ Zielgebiete ebenfalls alle persönlich kennen und die Hotels regelmäßig besuchen. Die meis-

ten Mitarbeiter sind bereits 10 Jahre und länger im Unternehmen und wissen worauf es bei der Planung einer individuellen Luxusreise ankommt.

Fotos: Trauminsel Reisen

Trauminsel Reisen
Summerstraße 8
D-82211 Herrsching
Telefon 08152-9319-0
Telefax 9319-20
info@trauminselreisen.de
www.trauminselreisen.de



MS EUROPA 2

DIE GROSSE FREIHEIT.

DIE SCHÖNSTEN ORTE VERSTECKEN SICH OFT IN DEN ENTLEGENSTEN WINKELN DES OZEANS.

Auf Ihrer Reise mit dem laut Berlitz Cruise Guide 2018 besten Kreuzfahrtschiff der Welt kommen Sie dort an, wo andere nicht hinkommen. Erleben Sie kleine Buchten und einsame Inseln hautnah. Genießen Sie legeren Luxus und magische Augenblicke an exotischen Stränden. Fernweh geweckt? Besuchen Sie uns auf hl-cruises.de/auszeit

MAURISCH.
MALERISCH.
MEISTERHAFT.

11.07.2018 - 18.07.2018
hl-cruises.de/EUX1817

VON
PALMA DE MALLORCA
NACH
LISSABON



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

Hapag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH
Ballindamm 25 · 20095 Hamburg
hl-cruises.de



Amatara

Das Wellness-Resort mit Gesundheitsmehrwert

K.L.

In asiatischen Luxus-Resorts gehören qualifizierte Wellness- und SPA-Programme zum Standard aller Leistungen

der Hotels. Ein umfangreiches Angebot unterschiedlicher Massage-Treatments, nach alten asiatischen Heilmethoden, werden von den Gästen gern genutzt und steigern unbestritten das Wohlbefinden. Das Thema Gesundheit wird

aber zunehmend bedeutender und ist bei vielen Gästen ein wichtiges Kriterium bei der Urlaubsbuchung.

Im Amatara Resort, ca. 30 km nördlich von der Stadt Phuket, wird dem Gast aber mehr als nur Wellness und SPA angeboten. Das Hotel hat in enger Zusammenarbeit mit dem Bangkok Hospital in Phuket und dem zum Hospital gehörenden „Brain Health Institut“ ein Programm zur Früherkennung von möglichen Alterserkrankungen wie Alzheimer oder Demenz entwickelt.

Die weltweit bekannte und anerkannte Wissenschaftlerin und Neurologin Dr. Kanya Temkiatvisis hat das Konzept entwickelt und leitet das Brain Health Institut in Phuket. Die Idee ist, Gästen, besonders jüngeren, des Amatara Resorts eine Möglichkeit aufzuzeigen wie man mit einer verbesserten Ernährung und etwas an-

G

Genuss- und Reisetipps

deren Lebensweisen die Gehirntätigkeit beeinflusst um spätere Erkrankungen zu verhindern oder ganz auszuschließen.

höchster Relevanz ist eine auf die Förderung der Gehirngesundheit abgestimmte Lebensweise für Personen deren Alltag

lerin Dr. Kanya Temkiatvisis geleitet und ambulant, bis auf den Schlaftest, durchgeführt. Die Klinik-Appartments für den Schlaftest oder einen längeren stationären Aufenthalt sind so luxuriös wie die Zimmer des Amatara Resorts ausgestattet.



Neurologin Dr. Kanya Temkiatvisis mit ihrer Assistentin (v. l.)

Die Abteilung Brain Health im Hospital ist vom allgemeinen Klinikbetrieb getrennt. Die Synergien zwischen Luxusurlaub und Gesundheitsprävention wirken sich spürbar auf den Erholungswert der Gäste aus.

Das Amatara Resort, eingebettet in eine Bucht mit eigenem Strand und nur über eine bewachte Zufahrt erreichbar, bietet in großzügigen Villen und Apartments, die komfortabel und stilvoll mit asiatischer Kunst eingerichtet sind, einen unbeschwernten Urlaub.

Die Apartments sind durch üppige Bäume und exotische Blumen und Sträucher von den Villen optisch getrennt und gut in das Gesamtensemble integriert. Die Düfte der exotischen Blumen und Pflanzen verbreiten sich angenehm in der Luft, ergänzt durch das Vogelgezwitscher fühlt man sich in eine verzauberte Welt versetzt.

Die Kombination, Gesundheit und Luxusurlaub, soll verdeutlichen, dass man auf nichts verzichten muss um etwas für seine Gesundheit zu tun. Das Programm erlaubt es alle Möglichkeiten des Resorts zu nutzen und parallel dazu eine Evaluierung der Gehirnfunktionen durchzuführen. Ziel ist es frühzeitig Hinweise zu finden, die auf eine eventuelle spätere nachlassende Hirntätigkeit schließen lassen. Das besondere Angebot heißt Brain Health Enhancement.

ein hohes Stresslevel mit sich bringt. Die Besonderheit des Programms ist die Fokussierung auf die bio-physio-soziale Einmaligkeit des Patienten.

Die Tests werden von der Wissenschaft-



Brain Funktion Untersuchung im Bangkok Hospital Medical Center

Dazu gehören neurologische Tests, verschiedene Labortests, Testungen des Erinnerungsvermögens, Schlaftests sowie verschiedene andere Untersuchungen. Das Brain Health Programm ist vor allem für all jene besonders empfehlenswert in deren Familie bereits Alzheimer Erkrankungen aufgetreten sind. Ebenso von



Infinity Pool mit Blick auf die Apartments



Außer Massagen bietet der SPA eine große Auswahl von gesundheitstherapeutischen Anwendungen u. a. ...

Damit sich niemand verläuft erhält jeder Gast, bei der Anreise, einen kleinen Lageplan auf dem alle Gebäude und Wege sehr übersichtlich zu erkennen sind.

Die Villen verfügen über einen eigenen, uneinsehbaren Pool mit ruhiger Terrasse und herrlichen Blick auf die Bucht.

Das Angebot geht, zur Freude der Gäste, weit über die sonst üblichen Massage-Behandlungen hinaus, Yoga, Pilates, Meditation, Muay Thai, Detox, Weight Management sind ebenso im neu kreierten „Bespoke Wellness Package“ enthalten wie sportliche Aktivitäten für Körper, Geist und Seele.

das ist selbstverständlich. Die Höflichkeit der Therapeutinnen lässt spüren, dass jeder Gast ein besonderer Gast ist der individuell behandelt wird und sich rundum wohlfühlen soll.

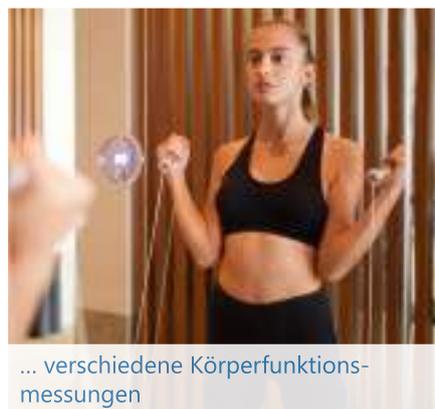
Für seine herausragenden und qualifizierten Angebote und Leistungen im Segment Gesundheitsurlaub wurde das Resort in der Region als bestes SPA- und Wellness-Resort 2017 ausgezeichnet.

Das gerade einsetzende angenehme Urlaubsgefühl bleibt erhalten, ob beim Sundowner in der Grill Lounge mit typisch heimischen Cocktails die, auch weil sie auf Kosten des Hause serviert werden, sehr willkommen sind.

Gäste die eine leichte regionale Wellness-Küche bevorzugen sind bestens im „Retreat Restaurant“ aufgehoben. Höchste Qualitätsstandards bei den saisonalen und regionalen Produkten garantieren Genuss und Verträglichkeit, alles stammt aus biologischem Anbau und Freilandhaltung.



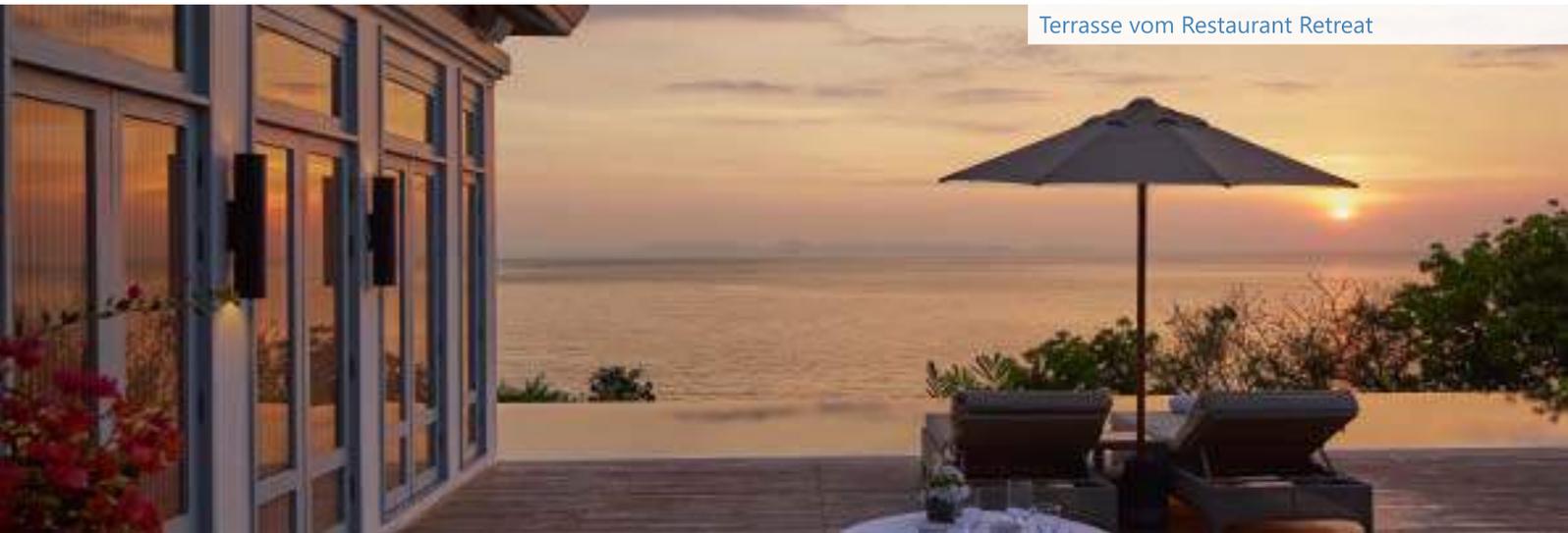
... Yoga und ...



... verschiedene Körperfunktionsmessungen

Der SPA- und Wellness-Bereich liegt in kurzer Entfernung zu den Villen und Zimmern und ist sehr gut zu erreichen.

Dass alle Mitarbeiter der „Gesundheitsabteilung“ (sorry nicht nur die) hochqualifiziert sind muss nicht betont werden,



Terrasse vom Restaurant Retreat



Kulinarischer Genuss: frischer Fisch ...

Ernährungsberater und der Küchenchef entscheiden gemeinsam was wann auf die Menu-Karte kommt. Oberste Priorität ist, gesund und lecker soll es sein, entschlacken, entgiften, das Immunsystem stärken aber nicht langweilig und fade.

Das „Retreat Restaurant ist“ eine Inspiration für eine nachhaltig verbesserte Ernährung. Thailands Küche steht in dem Ruf die beste Asiens zu sein. Eine Bestätigung dieses Rufes erleben die Gäste im „The Restaurant“, dort wird ausschließlich thailändisch gekocht. Selbstverständlich mit allen kulinarischen Finessen und nur mit heimischen Produkten. Hier können Gäste auch an Kochkursen, zu denen der Thai-Küchenchef einlädt, teilnehmen. Spaß und erstklassiger Genuss sind garantiert.

Das „The Grill“ bietet eine Vielzahl verschiedener Fisch- und Fleischgerichte an. Sehr beliebt und immer wieder Genussfavorit ist der „Catch of the day“ mit einem

Glas Wein nach Wahl aus der Weinkarte. Auch hier ist die Maxime, nur das unverfälschte Produkt kommt auf den Teller! Aromen sollen den Geschmack von Fisch oder Fleisch verbessern, nicht unterdrücken.

Amatara Resort
84 Moo 8 Sadidej Road Tambol Vichit
Amphur Muang, Phuket 83000 Thailand
Fon: +6676 318 888
Mail: reservation@amataraphuket.com
www.amataraphuket.com

Fotos: Amatara Resort, Klaus Lenser



... und gesunde Gourmet-Menus



Cabriowetter zu jeder Jahreszeit

es auch zu tun". Jochen Bauer, der Chef von HEINZBAUER MANUFAKT nickte zustimmend, als er diese Worte seines prominenten Repräsentanten hörte. Das kam ihm doch sehr bekannt vor, was der zweimalige Rallye-Weltmeister da ausplauderte.

Walter Röhrl und Jochen Bauer arbeiten seit 2010 zusammen. Jochen Bauer, der ein deutsches Traditionsunternehmen in 2. Familiengeneration führt, stellt authentische und charaktervolle Lederjacken aus hochwertigen Naturmaterialien her. Walter Röhrl trägt sie.

So weit, so gut. Von derartigen Marketingstrategien mag man schon hin und wieder gehört haben. Aber Röhrl und Bauer und „ihre Produkte“ verbindet mehr. Zum 70. Geburtstag von Walter Röhrl bringt HEINZBAUER MANUFAKT eine Sonderedition seines Bestsellers auf den Markt. Eine Reminiszenz an die Motorsport-Legende Walter Röhrl für die Fans und Bewunderer. Das Innenfutter ist mit dem Autogramm des Rallyeweltmeisters und mit einem Rennmotiv Walter Röhrl in action bedruckt.

Wie gewohnt bei HEINZBAUER MANUFAKT alles vom Feinsten: Eine kernige Lederjacke im Bikerstil mit Schulter- und Ärmelpaddings, gesmokten- und perforierten Elementen. Aufwändigste Verarbeitung im Detail, eine Lederjacke, die mit jedem Mal Tragen eine schönere Patina bekommt. Kalbleder, natürlich, schonend gegerbt, beste Zutaten, moderner Schnitt, luxuriöse Details: einzipperbarer Windschott, Sonnenbrillenentasche. Handarbeit aus Deutschland.

Walter Röhrl ist bekannt dafür, dass er kein Blatt vor den Mund nimmt. Er spricht über Erfolge und Probleme ohne größere Emotion; trocken und analysierend. Sein Herzblut dahinter spürt man trotzdem in jeder seiner Fasern. Jochen Bauer ist in Sachen Bekleidung genau in dieser Richtung unterwegs. „Wenn Du der Schnells-

te bist, muss etwas dahinterstecken, was Du machst“, sagt Walter Röhrl. „Wenn die Käufer begeistert sind, muss etwas dran sein, an unserer Kreation“, sagt Jochen Bauer über die Sondereditionsjacke.

Rund 250 Mal ist die Motorsportlegende Walter Röhrl bei Läufen zur Rallyeweltmeisterschaft und internationalen Rundstreckenrennen gestartet – von der Rallye Monte Carlo bis zu den 24 Stunden von Le Mans. Deswegen ist die Sonderedition auf 250 Stück limitiert.



Noch ein Zitat von Walter Röhrl aus seinem jüngsten TV-Auftritt: „Nur durch eine optimale Vorbereitung bist Du sicher alles im Griff zu haben.“ Und wieder lächelt Jochen Bauer. Das passt einfach zusammen. Der 70. von Röhrl und die Sonderedition der Cabriojacke.

Wer jetzt noch Zweifel hat, dass man im Oktober so ausgerüstet noch Cabrio fahren kann, dem sei der weihnachtliche Gabentisch als Vorfreude für den 5 Monate später nahenden Mai, als klassischer Cabriomonat empfohlen. Unabhängig davon, dass so eine Lederjacke durchaus auch im November, Dezember, Januar, Februar, usw. mächtig cool aussieht.

Fotos: Heinz Bauer

Hinweis: „Die Legende – Jubiläumsjacke Walter Röhrl“ ist erhältlich in ausgesuchten Stores in Deutschland und online unter www.heinzbauer.com

Das Gerücht, dass im Oktober die Cabrio-Zeit vorbei sei, ist nicht nur durch moderne Automobile, denen ein festes Dach fehlt, widerlegt, sondern auch durch Bekleidung, die unseren Hals vor muskulären Verspannungen schützt. Windschotts und ausgeklügeltes Luftmanagement lassen nur noch ein Säuseln an den empfindlichen Körper. Funktionale Lederjacken tun ihr übriges.

Eines dieser Bekleidungsstücke hat es dabei durchaus an die Spitze trendiger Outfits geschafft. HEINZBAUER MANUFAKT ist bekannt durch seine ORIGINAL CABRIO-Kollektion, mit der sich die Qualitätsmarke längst auch international einen Namen gemacht hat. Jochen Bauer, selbst leidenschaftlicher Cabriofahrer, hat dabei seine persönliche Passion zur Profession gemacht.

Jetzt setzt Jochen Bauer nicht nur bei den Produkten eines drauf, sondern holte sich auch als Repräsentanten eine Legende. Den zweifachen Rallyeweltmeister Walter Röhrl nämlich. Die Liebe zum Automobil und Motorsport verbindet Röhrl und Bauer seit geraumer Zeit.

Als unlängst die Rallye-Legende Walter Röhrl seinen 70. Geburtstag feierte äußerte er sich im TV auch zu den Ursachen und Gründen seiner fantastischen Karriere: „Du musst Leidenschaft und Akribie walten lassen und dann den Mut haben



Der Dickschädel mit der Furchetta

Eine erstaunliche Geschichte: Weil der Südtiroler Koch Oskar Messner das Villnösser Brillenschaf für die traditionelle Küche salonfähig gemacht hat, verdienen die heimischen Bauern mehr Geld und die vor dem Aussterben bedrohte Rasse scheint gerettet.

Heiner Sieger

Die alte Dorfkneipe „Zum Franz“ in St. Peter im Südtiroler Villnösstal gibt sich seit einiger Zeit ungewohnt modern, mit klaren Linien und frischen Farben. Seit eh und je wird sie vormittags und abends von den Villnössern besucht, die hier ihr Glaserl Wein oder einen Macchiato trinken und einen Ratsch zu halten. Doch abends hat das historische Gasthaus ein ganz anderes Publikum: Feinschmecker aus Nah und Fern geben sich ein Stelldichein. Denn unter dem neuen Namen „Pitzock“ hat der Villnösser Oskar Messner aus der ursprünglichen Beize im Ortsteil Pizack ein kleines, aber feines Schmuckkästchen für Freunde außergewöhnlicher Lammgerichte und hervorragender Speisen aus heimischen Produkten – vorwiegend aus dem Villnösser Tal – gemacht. Wer auf feinste Lammspezialitäten steht, der pilgert ins Pitzock. Was inzwischen immer mehr Liebhaber tun: An den Wochenenden findet man ohne Reservierung in der Regel höchstens einen Platz an der Bar.

Das hat gleich mehrere Gründe: Zum einen die Begeisterung Oskar Messners für das Fleisch der einheimischen Schafrasse – dem Villnösser Brillenschaf. Zum anderen ist der ambitionierte Südtiroler nicht nur ein hervorragender Koch, sondern auch ein würdiger Vertreter der „Slow Food“ und „Presidio“-Philosophie. Damit trägt er wesentlich zum Erhalt der Kultur seiner Südtiroler Heimat bei. Und ist ganz

nebenbei auch einer der Retter des Villnösser Brillenschafs. Die gegen Ende des vergangenen Jahrhunderts fast vom Aussterben bedrohte Rasse gehört – Oskar sei Dank – seit einigen Jahren auch zum erlauchten Kreis dieser Presidios. Und es steht in immer mehr Südtiroler Restaurants auf der Speisekarte. Die Geschichte eines Dickschädels, der das Villnösser Brillenschaf - und wahrscheinlich auch so manche Bauern - rettete. Als Koch und als Unternehmer.

„Slow Food Foundation for Biodiversity“ mit Sitz in Florenz. Mit der Aufnahme in die Arche des Geschmacks wird der Archepassagier, eine Pflanze oder ein Tier, vor dem Vergessen bewahrt. Archepassagiere sind Teil des kulturellen und identitätsbildenden Erbes einer bestimmten, umgrenzten Region, die sogar nur eine Ortschaft sein kann. Sie gehören zu dieser Region und ihren Menschen, zu ihrer Kultur, ihrer Landschaft und ihrer Geschichte. Durch sie wird die jeweilige



Lammstelze à la Pitzock

Ein Presidio ist eine eigenständige, von Slow Food unabhängige Organisation zum Wohle des jeweiligen Archepassagiers. Die Anerkennung als Slow Food Presidio erfolgt durch die gemeinnützige

Region einzigartig. Diese Einzigartigkeit - und damit zugleich die Vielfalt der Verschiedenheiten - zu erhalten und wieder ins Bewusstsein zu rücken ist die Vision eines Presidios. Oskar Messner ist es zu

verdanken, dass auch das fast vergessene Villnösser Brillenschaf als historisch gewachsenes Lebensmittel heute ein Arche-passagier und Presidio-Produkt ist.

Als gelernter Koch legt Oskar Messner einen seiner Schwerpunkte auf die Zubereitung hausgemachter Vorspeisen. Traditionelle Gerichte – raffiniert zubereitet – sowie Eigenkreationen runden das Angebot ab. Kann sich ein Gast zwischen den verschiedenen Vorspeisen schwer entscheiden, serviert er diese auch als kleine Portionen, auf südtirolerisch so genannten "Kosterlen". Die meisten Zutaten kauft der Koch bei benachbarten Höfen im Villnößtal. So kommen saisonale Gemüse aller Art vom Mesnerhof in Nafen, die frischen Eier aus Freilandhaltung stammen vom Mitterflitzhof in St. Valentin und frische Beeren, Früchte, Marmeladen der Saison liefert der Petrunderhof in St. Valentin.

Regionale Köstlichkeiten auf höchstem Niveau

Der Star der Küche ist natürlich das Villnösser Brillenschaf, das zum Beispiel als Vorspeise in Form von Lammschinken, zusammen mit hausgemachtem Speck und Apfelkren auf den Teller kommt. Als Zwischengang serviert Oskar einen Cappuccino von der Brennessel mit Kartoffelschaum und kleinem Tirtl. Danach folgen die Schüttelbrotteigtaschen – Ravioli – mit Lammzüngele vom Villnösser Brillenschaf gefüllt. Der Hauptgang ist dann eine Lammstelze vom Villnösser Brillenschaf auf Kräuterrisotto Vialone Nano.

Arche-passagiere: Villnösser Brillenschafe



Mit Leidenschaft und Hingabe erläutert Oskar Messner an jedem Tisch die Zutaten und die dazugehörigen Presidios

Slow Food. Bei der Lammstelze sind es deren vier. Als erstes natürlich das Villnösser Brillenschaf. Der Risottoreis Vialone Nano kommt aus dem Presidio Gru-

rasse, hat allerdings die beste Wollqualität der alpinen Schafe. „Da ich jedoch von Wolle wenig und von Fleisch viel verstehe, habe ich mich dem Fleisch gewid-



Schüttelbrotteigtaschen mit Lammzüngele

molo delle Abadesse, einem kleinen Ort zwischen Vicenza und Padua, wo bereits seit dem 16. Jahrhundert Reis angebaut wird, erläutert Oskar den staunenden Gästen: „Der Parmigiano Reggiano, der gegen Ende der Garzeit in den Risotto gerührt wird, stammt von der Milch des weißen Modeneser Rinds, das nur noch zehn Farmen kultivieren. Und die Mandarinen, mit denen die Sauce verfeinert ist, sind Ciaculli Spät-Winter-Mandarinen, eine seltene Frucht aus der Region Palermo.“

Seit nunmehr zehn Jahren kocht der Villnösser mit dem Lamm auf höchstem Niveau. „Ich habe mich schon immer gefragt, warum ich fast der Einzige bin, der etwas mit der einheimischen Rasse macht?“ Dazu muss man wissen: In Südtirol kommt meist Neuseeländisches Lamm auf den Teller.

Das Villnösser Brillenschaf mit den typischen schwarzen Ringen um die Augen ist eine Kreuzung zwischen Bergamasker Schaf, dem Paduaner Seidenschaf und dem alten Brillenschaf. „Die schwarzen Ringe schützen vor den Mücken“, erzählt Messner. Es kommt nur noch in wenigen Südtiroler Tälern vor. Ursprünglich wurde das Brillenschaf für die Wolle gezüchtet, es ist eigentlich keine Fleisch- und Milch-

met“, lacht der ambitionierte Koch. „Und ich kann mich mit den Produkten besser identifizieren, wenn sie aus der Region kommen.“ Für die Küche verarbeitet er nur Lämmer im Alter von vier bis sechs Monaten.

Heute ist der heimatverbundene Koch, Gastwirt und Unternehmer aber grundfroh, das er das Abenteuer gewagt und dem Villnösser Brillenschaf wieder auf die Sprünge helfen konnte: „Ich habe gelernt, dass ich nicht auf der Welt bin, um es allein Recht zu machen. Am Ende geht es doch um Respekt: Den Respekt vor der Natur, vor der Heimat und vor den vielen Gästen, die zu mir kommen. Ich gebe ihnen meinen Respekt zurück, weil sie den Weg auf sich nehmen, nur um bei mir zu essen und meine Arbeit zu respektieren.“ Und die ist wirklich aller Ehren Wert – auch wenn man, wie der Autor, überhaupt kein Lammfleisch mag.

Foto: Heiner Sieger/schönnessüdtirol.de, Furchetta

Restaurant Pitzock
Pizack 30
39040 Villnöß (BZ)
Tel.: 0472 840127
Mobil: 347 1911604
E-Mail: info@pitzock.com

Kochen macht Spaß

Thomas Bühner 3 Sterne Küchenchef im „la vie“ Osnabrück erlaubt einen Blick hinter die Kulissen und gibt Tipps und Anregungen wie man es richtig macht

K.L.

Kochen ist das neue Statussymbol in Deutschland, nicht nur weil die Menschen gesünder und bewusster essen, auch weil man mit seinen Kochkünsten Freunde und Bekannte beeindrucken kann. Es gibt kaum eine größere Liebeserklärung als für den oder die Menschen die man mag und schätzt ein tolles Menu zu zaubern.

In den Kochkursen des 3 Sternechefs Thomas Bühner lernen die Teilnehmer die Qualität der Produkte zu erkennen und wie man mit guten Produkten Genuss auf den Teller bringt.

Nicht mehr als 12 Teilnehmer sollen an seinen Kochkursen teilnehmen, Thomas Bühner legt großen Wert darauf, dass seine Ideen, Tipps und Hinweise, wie man was am besten verarbeitet, von den Teilnehmern verstanden wird.



Begeisterung und Neugier bei allen Teilnehmern

Mit seiner freundlichen, netten verbindlichen Art, sein Wissen weiter zu geben, zieht er die Teilnehmer schnell in seinen Bann. Ihre Aufmerksamkeit wird durch absolute Stille - keiner möchte ein Wort

verpassen - unterstrichen. Die Gruppe ist ein „bunter Haufen“ Frauen und Männer aller Altersklassen und aus den verschiedensten Berufen. Aber alle haben eins gemeinsam, sie sind Genussmenschen.

Mit neugierigen Blicken verfolgen die „Schüler“ jeden Handgriff. Zuerst sind sie alle etwas schüchtern und beobachten mit Respekt, ja und auch Ehrfurcht, was der Meisterkoch erklärt. Durch seine lockere Art, er ist freundlich, humorvoll und charmant, kommt schnell eine gelöste Stimmung auf. Fragen über Fragen, die geduldig beantwortet werden, sind die Folge.

Im Plan steht die Zubereitung eines marinierten (gebeizten) Lachs. Was beim Kauf des frischen Fisches – Geruch, Glanz, klarer Schleim, Farbe von Kiemen und Augen – zu beachten ist, wie er richtig filiiert wird und welche Gewürze geeignet sind für eine geschmackvolle Marinade.

Der fertige Lachs ist ein köstlicher Auftakt und einer der Menu-Gänge die in dem Kurs mit dem Chefkoch und den Teilnehmern zubereitet werden.

So ganz nebenbei erfahren die Teilnehmer, dass Nudeln ihren Geschmack besser entfalten wenn sie in Brühe oder der schon vorbereiteten Sauce, z. Bsp. Tomaten, gekocht werden.

Ein weiterer Fischgang ist eine Hummer-Bolognese, zubereitet vom lebenden Hummer. Geduldig erklärte Thomas Bühner wie ein Hummer fachgerecht zubereitet wird und warum seine Aromen sehr gut zu einer klassischen Bolognese passen.

Die Ängstlichkeit einiger teilnehmenden



Unter Dampf: 3 Sterne Koch Thomas Bühner

Damen vor dem lebenden Hummer ist nach der Verkostung schnell vergessen, die Stimmung lockert auf und fröhliche Wortgeplänkel bestätigen, dass alle mit Begeisterung und Konzentration mitmachen.

Die Bereitschaft, dem Chefkoch und seinem Mitarbeiter zur Hand zu gehen, wird größer. Kochen macht Spaß, ist das Motto.

Wie schnell und unkompliziert die Zubereitung einer Sauce Foyot ist hat selbst die kochefahrenen Gäste erstaunt. Die



Qualitätsprüfung des Produktes



Mariniert und köstlich, der Lachs

Sauce ist ein aromatisches Pendant zur Hollandaise, nur wie ein Teilnehmer bemerkt, viel besser.

Thomas Bühners Anmerkungen, dass auch oder gerade die Sterne-Gastronomie sich wieder der klassischen „alten“ Gemüse erinnere und deren Eigengeschmack zu begeisternden Aromen Kompositionen zubereite, führt zu einer anregenden Diskussion. Alle kannten ein altes Rezept und erinnern sich, wie gut es früher „bei Oma“ geschmeckt hat.



1a Filet vom Bison

Der dann zubereitete Joghurt-Rote Bete-Schaum ist der Beweis wie lecker, wenn richtig zubereitet, Rote Bete sind.

Eine wahre Lehrstunde für Steak-Liebhaber ist der Exkurs über die Verarbeitung von Steaks. Fast alle sind sich einig, dass die richtige Methode, erst in der Pfanne scharf anbraten dann bei 80° -90° im Rohr ruhen lassen, ist. Die Empfehlung des 3 Sternechefs ist aber: Erst im Rohr garen und dann kurz in der Pfanne braun anbraten.

Der Unterschied wird deutlich bei dem dann folgenden Versuch. Selbst die Steakexperten sind von dem Geschmack und der Konsistenz begeistert.

Am Ende der kurzen „Lehrzeit“ sind neue Gourmetköche geboren und freuen sich darauf die gewonnenen Erkenntnisse am eigenen Herd zu erproben.

Bei dem „Meisterkoch“ Thomas Bühner lernt man nicht nur wie man ein besserer Hobbykoch wird, die Teilnehmer lernen auch, dass Respekt vor dem Produkt ein



Von den Kursteilnehmern zubereitet:
Bolognese mit Hummer à la Thomas Bühner

wesentlicher Teil der Zubereitung genussvoller Speisen ist.

Bescheiden erklärt Thomas Bühner: Das Produkt ist der Star, nicht der Koch!!

Die Anmerkung des Autors dieser Reportage: Das beste Produkt wird zu einem schlechten Essen, wenn der Koch es nicht versteht damit umzugehen. Es sei Ihnen versichert, Thomas Bühner, einer der besten Köche der Welt, weiß wie er seine Produkte zu höchsten Aromen-Opern komponiert.

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

Weitere Kochkurs-Termine mit dem 3 Sternekoch finden Sie auf Seite 48.

Fotos: Klaus Lenser



Verbrannter Kohl, einfach zu kochen, aber ein Genuss

Info:
la vie

Krahnstraße 1-2
49074 Osnabrück

Tel.: +49 541 331150

Fax: +49 541 3311525

E-Mail: info@restaurant-lavie.de

www.restaurant-lavie.de



Erschöpft, glücklich, satt und viel gelernt, strahlende Gesichter bei allen Teilnehmern

Benjamin Biedlingmaier im „Carroussel“ goes wild

Am 25. November interpretieren Spitzenköche aller Relais & Châteaux Häuser das Thema „Wild kochen“. Das Sternerestaurant Carroussel im Hotel Bülow Palais Dresden hebt sich schon am Vorabend durch eine ganz eigene Auslegung des Themas hervor.

Schüsseln und Töpfe mit dampfenden Speisen kommen auf den Tisch, jeder bedient sich nach Herzenslust: Was am Familientisch normal ist, ist in einem Sternerestaurant undenkbar.

Eigentlich. Sternekoch Benjamin Biedlingmaier, der 31jährige Küchenchef des Restaurants Carroussel im Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais Dresden, bricht am 24. November mit der Konvention. Anlass ist die weltweite Aktion „Wild kochen“ von Relais & Châteaux.

„Wir nutzen dieses tolle Thema, um Berührungängste mit einem Sternerestaurant abzubauen“, so Biedlingmaier. „Die Besucher sollen herkommen, sich wohlfühlen, plaudern und leckere Wildspezialitäten genießen. Die Rituale und Etikette der Fine-Dining-Welt treten dabei einmal in den Hintergrund.“

Ein klassisches Gourmet-Menü soll es nicht geben. Dafür stehen alle Beilagen inklusive Wein bereits auf dem Tisch und der Sternekoch löst deftige Filetstücke vom Reh vor den Augen der Gäste aus.

„Ich freue mich auf einen sehr heiteren und geselligen Abend und den Austausch mit den Gästen, dafür bietet der normale Restaurantbetrieb nur selten Gelegenheit“, so Biedlingmaier.

Das Sternerestaurant Carroussel zählt mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault&Millau zu den kulinarischen Top-Adressen in Sachsen.

Beheimatet ist es im Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais im Dresdner Barockviertel, das im vergangenen Jahr durch



Küchenchef und Sternekoch Benjamin Biedlingmaier

Trivago zum besten Fünfsterne-Hotel Deutschlands gekürt wurde.

Foto: Klaus Lorke No Limit Fotodesign

„Wild kochen“ beginnt am Freitag, dem 24. November 2017, um 19 Uhr. Reservierungen unter reservierung@buelow-hotels.de möglich.

Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais
Königstraße 14
01097 Dresden
www.buelow-palais.de/wild-kochen/

Jan Pettke ist neuer Koch des Jahres 2017

Gebürtiger Bielefelder gewinnt den Live-Wettbewerb und wird Koch des Jahres 2017

Im fesselnden live ausgetragenen Kochwettbewerb ging es auf der weltweit größten Food und Beverage Messe Anuga heiß her. Acht Finalisten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz kämpften vor den Augen tausender Fachbranchenbesucher um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres 2017. Küchenchef Jan Pettke aus der Scheck-In-Kochfabrik in Achern konnte den Sieg letztendlich für sich verbuchen. Zweiter wurde der Österreicher Christopher Sakoschek aus Kirchdorf in Tirol. Der dritte Platz geht an Jürgen Kettner, Junior Sous Chef im Restaurant Schöngrün in Bern. Es ist einmalig dass die Gewinner alle drei aus der D-A-CH Region kommen und jedes Land davon vertreten ist.

Kreativ, klassisch, weltoffen

„Da das Niveau der Kandidaten so hoch ist, fällt uns Juroren schwer auf gleicher Linie bewerten zu können.“, so der Präsident des Wettbewerbs Dieter Müller (MS Europa) im Vorfeld. Und so mussten sich die Finalisten erstmals drei verschiedenen Challenges stellen, dabei stand das Thema Nachhaltigkeit im Vordergrund. Als Vorspeise mussten die Finalisten die Zutaten Estragon, Karotte und Papadams verarbeiten. Nose to tail hieß es in der Hauptspeise, dabei sollten mindestens drei Teile vom Tier verwendet werden und last but not least musste jedes Dessert eine gebackene Komponente enthalten. Die Kandidaten hatten dafür 5 Stunden Zeit und durften den Warenwert von 16 Euro nicht überschreiten.

„Eindeutig verdient gewonnen. Pettke hat mit seinem eigenen Stil und einer guten Balance absolut überzeugt“, so Gastrokritiker und Juror Wolfgang Fassbender. Mit seinem Menü bestehend aus der Vorspeise aus leicht geräuchertem Bömlo-Lachs,

viermal Karotte, gebeiztes Eigelb, Papadams und Estragon; einem Hauptgang aus Onglet, Zunge & Short Rib vom Black Angus, Schalotten-Essigjus, Rossler, Haselnuss und Perlzwiebel sowie einem aus Valrhona Ivoire 35%, Kürbis, Steirischem Kernöl, Pekannuss und Koriander bestehendem Dessert, kürte die Jury den Küchenchef einstimmig zum Sieger der



bereits vierten Auflage von Koch des Jahres. Seinen Küchenstil beschreibt Pettke selbst als „kreativ, klassisch und weltoffen“. „Ich kann es immer noch nicht fassen, dass ich gewonnen haben, das werde ich wohl erst in den nächsten Tagen realisieren“, so der Gewinner.

Insgesamt wurden Preisgelder im Wert von 14.500€ vergeben und so gingen auch der Zweitplatzierte und selbstständige Privatkoch Christopher Sakoschek aus Kirchdorf in Tirol und der Drittplatzierte gebürtige Österreicher Jürgen Kettner, der jedoch Junior Sous Chef in der Schweiz ist (Restaurant Schöngrün, Bern), nicht leer aus.

Sponsoren belohnen die Kochkünste

Bereits bei den Vorfinales konnten die Gewinner den „goldenen Schlüssel zum



Jan Pettke

Finale“, ein vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick mit nach Hause nehmen. Der Gewinner kann sich unter anderem zudem über eine hochwertige Mikrowelle von Saro Gastro Products und einem Beefer Pro One, des neuen Sponsors Beefer, freuen. Darüber hinaus wurden wieder sechs Sonderpreise für besondere Leistungen vergeben, wobei der Erstplatzierte Jan Pettke ebenfalls glänzte.

Spannendes Rahmenprogramm begeisterte Branchenvertreter

„Zurück in die Zukunft“ hieß das Motto bei den diesjährigen iChefs. Die Küchenchefs, der Koch des Jahres, Familie Enrico Back (Landhaus St. Urban*, Naurath/Wald), Matthias Pietsch (Redüttchen Weinbar und Restaurant/die Redoute Bonn) und Simon Stinal (Hotel Kronenschlösschen, Eltville am Rhein) haben sich zur Aufgabe gemacht, die klassische Kochweise wieder mehr in den Vordergrund zu stellen. Sei es fermentieren, pökeln oder im Ofen gegart – klassische Zubereitung von Fleisch und Fisch steht nach wie vor im Trend. Begleitet wurden die iChefs von den Premiumweinen von Ömina Romana.

Fotos: Melanie Bauer Photodesign

www.kochdesjahres.de

Staffelübergabe im Sra Bua – Tim Raue übergibt den Herd an Daniel Marg im panasiatischen Restaurant im Hotel Adlon Kempinski

Der neue Chef de Cuisine bringt einige Neuerungen mit

Es tut sich etwas im Sra Bua by Tim Raue: Daniel Marg, Sous Chef im Restaurant Tim Raue, übernimmt ab September die Küchenleitung des zwischen Brandenburger Tor und Potsdamer Platz gelegenen Hotspots. Dazu steht ihm Shahab Jalali als Restaurant Manager zur Seite.



Daniel Marg

Seit 2014 kocht der 28-jährige Hamburger an der Seite von Tim Raue und freut sich nun auf die neue Herausforderung im Luxushotel am Brandenburger Tor. Er folgt auf Daniel Lengsfeld. Daniel Marg war zuvor Sous Chef in dem mit zwei Michelin Sternen und 19 Gault&Millau Punkten ausgezeichneten Restaurant Tim Raue in der Rudi-Dutschke-Straße. Er kennt die kulinarische Handschrift seines Mentors entsprechend gut und setzt

diese nun im 2013 eröffneten „Sra Bua by Tim Raue“ mit frischen Ideen um.

Die erste Neuerung wird die Einführung einiger Sashimi- und Sushi-Gerichte auf der Speisekarte sein. Nach seiner Ausbildung im heimischen Pinneberg im Restaurant Rolin im Hotel Cap Polonio zog es Daniel Marg in die Sterneküche. Er ging nach Düsseldorf, wo er von 2012 bis 2013 als Demichef im Restaurant Victorian, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, und von 2013 bis 2014 als Chef de Partie im Restaurant Nagaya, ebenfalls mit einem Michelin Stern ausgezeichnet, tätig war. Seit 2014 lebt Marg in Berlin und arbeitet mit und für Tim Raue.

Mit dem Wechsel des kulinarischen Zepeters gibt es auch im Service eine Neuerung: Dort übernimmt der 37-jährige Shahab Jalali die Restaurantleitung. Der gelernte Hotelfachmann Jalali war seit 2011 zuerst als Sommelier im Lorenz Adlon Esszimmer, dann als Chefsommelier und schließlich als Beverage Manager für alle gastronomischen Konzepte im Hotel Adlon Kempinski tätig. „Nach vielen Jahren intensiver Zusammenarbeit mit unseren Restaurant Managern war für mich die Zeit gekommen, etwas Neues zu wagen und all diese Erfahrungen im direkten Kontakt mit den Gästen zu nutzen“, sagt der gebürtige Iraner.

Foto: Hotel Adlon Kempinski

Sra Bua by Tim Raue
Behrenstraße 72
10117 Berlin

Telefon: +49 30 2261 1590

E-Mail: srabua.adlon@kempinski.com

www.srabua-berlin.de



Kulinarischer Kult: Mövenpick Hotels & Resorts frischt Schweizer Gerichte auf!

Die neuen ‚Signature Dishes‘ stehen für kultige Schweizer Rezepte, die per sofort in allen Restaurants der Mövenpick Hotels & Resorts genossen werden können.

Zurück zu den Wurzeln, aber auf eine moderne Art und Weise, das ist die Devise bei den Mövenpick Hotels & Resorts. Traditionelle Schweizer Mövenpick-Klassiker werden neu interpretiert.

Mövenpick Hotels sind bekannt für die Zusammenführung und Kombination von Tradition mit kulinarischen Innovationen. Schweizer Rezepte, die das historische Erbe der Hotelmarke reflektieren, erhalten eine frische, moderne Prise: Lokale Küche mit globalem Effekt.

Das Ergebnis ist eine Anzahl von ‚Signature Dishes‘, die ab September 2017 auf allen Menükarten der Restaurants und im Zimmerservice weltweit zur Verfügung stehen. Dazu gehören beispielsweise ein Tartar mit geröstetem Brioche oder ein leichter, aber aromatischer und glutenfreier Karottenkuchen. „Die Gerichte reflektieren ihre Schweizer Wurzeln und spiegeln die 70-jährige gastronomische Erfahrung von Mövenpick wieder.“

Vier ‚Signature Dishes‘ werden auf allen Speisekarten der Restaurants stehen. Darüber hinaus können die einzelnen Mövenpick Hotels & Resorts aus einer Liste weiterer typischer Mövenpick-Klassiker auswählen.

Foto: Mövenpick Hotels & Resorts

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.movenpick.com/de

Erste Culinary Open im Weimarer Land

Das Spa & GolfResort Weimarer Land belebt die kulinarische Landschaft Thüringens

Aus einer Idee im Sommer des letzten Jahres, ein Veranstaltungshighlight „im Zeichen des Genusses“ zu kreieren, wird am 20. Januar 2018 Wirklichkeit. Das Spa & GolfResort Weimarer Land veranstaltet die erste Culinary Open.

Wie manche gute Idee bei einem oder zwei Glas Wein entstanden ist, so wurden auch die Culinary Open bei einem Glas trockenen Rieslings aus der Taufe gehoben. Voraus ging die Überlegung des Teams um F&B Direktor Daniel Stenzel und Hoteldirektor Mark A. Kühnelt, wie man mit vielen Genießern in einer entspannten Atmosphäre auch die kulinarische Kompetenz des Spa & Golf Resorts Weimarer Land präsentieren kann. Das Ergebnis dieser Überlegungen ist die erste Culinary Open im Weimarer Land.

Open steht für offene Türen, für Wettbewerb, für alle Genießer und zwanglosen Genuss, für Gastfreundschaft und nicht zuletzt für den Austausch unter den Köchen, den Winzern und den Gästen mit dem Team des Resorts.

Das Grundrezept der Culinary Open war im Team schnell entwickelt. Man nehme die eigenen Restaurationen als Grundzutat, füge erlesene Winzer hinzu und ergänze dies mit renommierten Köchen. Zum Schluss würze das Ganze mit einem lockeren Abend und vielen Genuss-Sta-

tionen, an denen sich die Gäste frei im Resort bewegen können um alles zu probieren und mit den Akteuren auf Tuchfühlung zu gehen.



Marcel Fischer

„Fast ein dreiviertel Jahr hat die Vorbereitung für diesen Abend in Anspruch genommen bis das Konzept stand“, sagt F&B-Direktor Daniel Stenzel und Küchenchef Marcel Fischer wie auch Sommelier Thomas Stobbe ergänzen: „Wir sind glücklich unseren Gästen am 20. Januar 2018 nun 9 Spitzenköche aus Deutschland und Polen und 6 Premium-Winzer aus Deutschland und Frankreich, an insgesamt 25 Genuss-Stationen im Resort

mit großer Party und Livemusik, bieten zu können.“

„Wir haben in den letzten Jahren viel Kraft, Zeit und Liebe in unsere kulinarische Entwicklung gesteckt und dafür von unseren Gästen ein grandioses Feedback erhalten. Mit der Culinary Open möchten wir gemeinsam mit unseren „Fans“ das feiern, woran wir so lang gearbeitet haben. Dazu haben wir uns prominente Unterstützung von Top-Köchen und Top-Winzern geholt, die genauso wie wir viel Spaß an gutem Essen und gutem Wein haben.“, so Kühnelt und beschließt: „Das unsere Gäste einen fantastischen Abend erleben werden, bin ich mir zu 100% sicher und ich denke auch, dass auf die erste Open in 2018 sicherlich auch die zweite folgen wird!“

Das Team des Resorts freut sich auf einen „Abend des Genusses“ und über zahlreiche Gäste aus der Region und ganz Deutschland!

Fotos: Anne Wantia, Spa & GolfResort Weimarer Land

Spa & GolfResort Weimarer Land
Weimarer Str. 60
99444 Blankenhain
Tel. 036 459 61 64 4418
www.golfresort-weimarerland.de
www.culinaryopen.de



Gourmet-Restaurant Masters



Spa & GolfResort Weimarer Land

Herbstliche Rendezvous: Ostseeküste Mecklenburg wirbt als Wanderregion

Wanderurlaub an der Ostseeküste
erfreut sich zunehmender Beliebtheit



Wenn die Strände leerer werden und die Abende kühler, verwandelt sich die Mecklenburgische Ostseeküste in ein Eldorado für Aktivurlauber. Immer mehr Urlauber schätzen die Region als Geheimtipp für ausgiebige Wanderungen, Naturbeobachtungen und bewegungsvolle Momente unter freiem Himmel. „Die Ostseeküste ist längst nicht mehr nur ein Sommerreiseziel“, sagt Anett Bierholz, Geschäftsführerin des Verbandes Mecklenburgischer Ostseebäder e. V. „Mit dem kleinsten Mittelgebirge Deutschlands, dem Naturpark Sternberger Seenland oder der Rostocker Heide als weit und breit größten Küstenwald haben wir auch jede Menge Anreize für aktive Gäste“, so Bierholz weiter. Den Startschuss für die diesjährige Wandersaison an der Ostseeküste Mecklenburg gibt die Veranstaltung „Dein Ostseeweg“ im September 2017. Bis zu 500 Aktive haben an der 24-Stunden-Wanderung teilgenommen, die auf 100 Kilometer rund um das Moorheilbad Bad Doberan führt und zahlreiche Sehenswürdigkeiten der Region streift.

Foto: TMV/Lars Schneider

Weitere Informationen unter:
www.ostseeferien.de/wandern

Mandarin Oriental übernimmt Management von Luxus Resort auf der Karibikinsel Canouan in St. Vincent und den Grenadinen

Ab dem 1. November 2017 wird die Mandarin Oriental Hotel Group ein Luxushotel auf der Insel Canouan in St. Vincent und den Grenadinen managen. Das neue Mandarin Oriental Canouan ist das erste Hotel der Gruppe in der Karibik.

Das exklusive, weitläufige Resort liegt intim und abgeschieden, eingebettet in die weißen Strände der Insel Canouan. Nur 13 Quadratkilometer groß, bietet die Insel ein vielfältiges Freizeitangebot: Segeln, Kajak fahren, Tauchen, Angeln, Tennis, Wandern sowie einen von Jim Fazio designten 18-Loch Golfplatz.

Eine Vielzahl an Restaurants und Bars bietet innen wie außen kulinarische Vielfalt auf höchstem Niveau. Des Weiteren verfügt die Resortanlage über einen Infinity-Pool, einen Health Club und ein Spa mit zwei Behandlungskabanas direkt über dem Wasser. Auch die bis ca. 2020 in der Nähe des Hotels neu entstehenden Residences at Mandarin Oriental wird Mandarin Oriental managen.

„Wir freuen uns sehr, Mandarin Oriental in die Karibik und seinen legendären Service und die Qualitätsstandards auf die wunderschöne Insel Canouan zu bringen.“

„Mit dem neuen Resort möchten wir den Gästen das, wie wir annehmen, bald exklusivste Luxushotel der Karibik bieten.“

Canouan ist eine der schönsten Inseln der Gruppe, umgeben von naturbelassenen Stränden, warmem, türkisen Wasser und smaragdgrünen Hügeln. Das Resort liegt an der Ostküste der Insel an weichen Sandbänken und am kristallklaren Wasser des Godahl Beach. Die unter Naturschutz stehenden Gewässer des Tobago Cays Marine Park bieten weltweit bedrohten Arten Lebensraum. Die Korallenriffe und Nistgebiete von Meeresschildkröten des Parks sind nur eine 30-minütige Bootsfahrt entfernt.

Mit einem der hoteleigenen Privatjets ist das Resort in rund 20 Minuten leicht von Barbados, St. Lucia, St. Vincent und den Grenadinen sowie von anderen karibischen Ausgangspunkten zu erreichen. Außerdem gibt es regelmäßige Flugverbindungen sowie Yachtcharter.

(In 2018 eröffnet die Mandarin Oriental Group ihr erstes Hotel in Peking)

Foto: Mandarin Oriental Hotel Group

www.mandarinoriental.com



Mandarin Oriental Canouan

Ins „Land der Mangas, Ninjas und Samurais“ – mit der ganzen Familie

Japan gehört wahrscheinlich nicht zu den Spontaneingebungen, wenn die nächste Ferienplanung mit dem Nachwuchs ansteht. Doch dieses saubere, gut organisierte und kinderfreundliche Land ist ein höchst attraktives Reiseziel, in dem es für Groß und Klein viel zu Entdecken und zu Erleben gibt.

Von Pokémon und Nintendo bis Anime und Manga: vieles, das heute ganz selbstverständlich in den Kinderzimmern zu Hause ist, stammt ursprünglich aus Japan.

Für die Fans von Zeichentrickfilmen ist das Ghibli Museum in Tokyo sicherlich ein „Muss“. Wer sich mit den Rußgeistern Totoro oder der Prinzessin Mononoke auskennt, wird hier bestimmt seine Freude haben. Da für jeden Tag nur ein limitiertes Kontingent von Eintrittskarten zur Verfügung steht, empfiehlt sich die Vorbestellung der Tickets vor Reiseantritt. Das Manga-Museum in Kyoto beherbergt über 300.000 Ausstellungsstücke und lässt die Herzen aller alten und jungen Comic-Liebhaber höher schlagen. Besonders spannend sind in Tokyo die interaktiven Technikmuseen National Science Museum (kahaku.go.jp/en) und das National Museum of Emerging Science and Innovation (mirai.kan.ist.go.jp/en). Im Taiko Drum Museum werden über 900 verschiedene Trommeln und Percussion-Instrumente aus der ganzen Welt gezeigt: von der riesigen japanischen Taiko-Trommel über balinesische Tanztrommeln und chinesische Gongs bis zu den karibischen Calypso-Steel Pans.

Für große und kleine Ninja-Fans gilt das Ninya-Museum in Iga als der perfekte Ort, um mehr über diese Kampfkultur zu erfahren. Das Museum ist gespickt mit Überraschungen wie doppelten Wänden, Falltüren, Geheimfächern und versteckten Korridoren. Die technisch beeindruckende und gleichzeitig informative und witzig

aufbereitete Kampfkunst-Show sollte sich kein Familienmitglied entgehen lassen.

Und auch die Welt der Samurais übt auf Kinder eine besondere Faszination aus. In den Burgen von Osaka und Matsumoto können sie viel Interessantes über deren Leben kennen lernen, und im Edo-Wonderland (edowonderland.net/html/en) in Nikko sogar den Alltag der Edo-Zeit selbst ausprobieren.

Doch es stehen keineswegs nur Museen auf der Besichtigungsliste für den Familienurlaub. Auf dem malerischen Ashi-See am Fuß des Fuji-Bergs lädt ein Piratenschiff zur Bootsfahrt ein, und eine Seilbahnfahrt zu den brodelnden Schwefeldämpfen in der vulkanisch geprägten Landschaft um Owakudani stellt ein weiteres Highlight dar. Eine Zugfahrt mit dem berühmten Hochgeschwindigkeitszug Shinkansen gehört ebenfalls zu einer Japanreise. Besucher der Wakayama Adventure World, einem riesigen Wildpark, in dem auch eine fünf-köpfige Pandafamilie lebt, können mit dem Panda-Express von Kyoto und Osaka nach Wakayama fahren. Ein Exemplar der größten Fischart der Welt, ein Walhai, kann in Osaka, in einem der größten innerstädtischen Aquarien der Welt bestaunt werden.

Nara, die Stadt mit dem weltweit größten Holzgebäude – eine alte Tempelanlage – beeindruckt außerdem mit einer 15 Meter hoher Buddha-Statue. Kinder haben

ihren Spaß, durch das schmale Loch in dem drei Meter hohen Sockel zu kriechen – der Durchmesser soll genau Buddhas Nasenloch entsprechen. Wer hier durchpasst, dem winkt immerwährendes Glück und Erleuchtung.

Wer sich der Faszination von Robotern nicht entziehen kann, sollte einen Familienbesuch im Robot Restaurant in Tokyo einplanen. Begleitet von kleinen Snacks in Form der landestypischen Bentoboxen, findet hier eine atemberaubende Robotershow statt.

Mittlerweile bieten Spezialreiseveranstalter Familientouren nach Japan an (familien-reisen.com). Wer aber auf eigene Faust reisen möchte, kann sich zum



Piratenschiffe auf dem Ashi-See

Beispiel auch einen Camper mieten (japancampers.com) und unabhängig von vorgegebenen Routen zu seinen bevorzugten Orten fahren.

Foto: JNTO

Japanische Fremdenverkehrszentrale
Kaiserstraße 11
60311 Frankfurt
Tel.: +49 (0) 69 – 203 54
Fax: +49 (0) 69 284281
www.jnto.de

Zwackelsbrück 2.0

12. November 2017, 17:00 Uhr – 21:00 Uhr

Gänse Küchenparty

Küchenparty zum Thema Gans! Am Sonntag, den 12.11. um 17 Uhr in der Zwackelsbrück. Es warten 8 Gänge zum Thema Gans, die an diesem Tag direkt in der Küche abgeholt werden können. Dort bietet sich dann auch die Gelegenheit für angenehme Gespräche mit dem Küchenteam.

Die Weinauswahl und Moderation an diesem Abend übernimmt der Sommelier Peter Niechciol.

Reservieren wie gewohnt unter info@zwackelsbrueck.de

25. Dezember 2017 – 26. Dezember 2017

Weihnachtsfeiertage

An den Feiertagen gibt es zu den gewohnten Öffnungszeiten weihnachtliche Menüs!

31. Dezember 2017 | moro Gimmeldingen

Silvester im moro

Die Silvesterfeier findet am 31.12.2017 um 19:00 Uhr im moro statt! Es beginnt mit einem entspannten Empfang mit 3erlei Fingerfood und Sekt. Im Anschluss wird ein 4 Gänge Menü plus Amuse serviert, ganz im gewohnten moro Stil, dazu werden die passenden Weine angeboten. Außerdem als Special eine kleine Champagnerkarte, um bereits den feinen Tropfen zum Anstoßen um Mitternacht vorzubestellen.

Anmeldung bitte per Mail an:
info@moro-restaurant.de

Zwackelsbrück
Bergstr. 1
67434 Neustadt an der Weinstraße
Telefon: +49 6321 87 91 70
E-Mail: info@zwackelsbrueck.de
www.zwackelsbrueck.de

Neue Kochkurse im la vie

Kochen wie ein Profi, haben Sie sich nicht schon gefragt – wie geht das?

Wie machen Spitzenköche das?
Warum schmeckt das so gut?
Wie organisiert man ein Essen für 8, 10 oder mehr Personen?

Fragen über Fragen, die Thomas Bühner gerne bei einem 4-stündigen Kochkurs gemeinsam mit den Teilnehmern beantworten möchte. Er erklärt Produktqualität und zeigt eine qualitativ, hochwertige und produktbezogene Zubereitung. Wichtig ist ihm ausserdem zu erklären, wann macht man was und wie organisiere ich mich, das alles „just in time“ gelingt.

Wichtig ist auch der Spaß und die Geselligkeit beim gemeinsamen Kochen und dann, zwischen den Gängen, beim gemeinsamen Essen am langen rustikalen Holztisch in der tastyKitchen.
5 Gänge – 4 Stunden – 3 Weine - und alle Getränke inklusive.

Kochen Sie gemeinsam etwas Leckeres mit Thomas Bühner.

Termine Samstagvormittag 11-15 Uhr

04. November 2tsd17
18. November 2tsd17
09. Dezember 2tsd17
16. Dezember 2tsd17

Plus Schürze, Rezeptmappe und jede Menge Spaß.

Neue Empfehlungen im November und Dezember

Jeden Freitag & Samstag ab 12 Uhr Lunch

Das la vie hat ganzjährig am Freitag und Samstag zum Mittagessen geöffnet, neben dem TRADITION et QUALITÉ Menü und dem LE GRAND CHEF Menü wird ein „Business Lunch“ angeboten.

la vie
Krahnstraße 1-2
49074 Osnabrück
Tel.: +49 541 331150
Fax: +49 541 3311525
E-Mail: info@restaurant-lavie.de

Castello di Velona Resort

Neueröffnung – Dolce Vita Pool Restaurant

Zwischen zypressengesäumten Hügelketten und einer Vielzahl von Weingütern liegt im Herzen des UNESCO-Naturreservates Val d' Orcia, etwa zwölf Kilometer von Montalcino entfernt, das Castello di Velona Resort, Thermal Spa & Winery. Umgeben von den Düften feinsten italienischer Kräuter und den für die Toskana typischen farbenprächtigen Landschaften ist dieses Renaissance-Schloss ein Ort des Rückzugs und des Genießens.

Getreu dem Motto „La Dolce Vita“ – dem süßen Leben – eröffnete das Resort vor Kurzem sein neues Dolce Vita Pool Restaurant, welches in einer eleganten und entspannten Atmosphäre seine Gäste mit kulinarischen Spezialitäten der italienischen Küche begeistert. Frischer Fisch aus Castiglion de Pescaia, feinstes Fleisch vom Chianina-Rind – der größten und ältesten Fleischrinderrasse weltweit – gepaart mit saisonalem Gemüse aus der Region, exklusivem Olivenöl, aromatischen Weinen und köstlichen Desserts lassen jedes Gourmetherz höher schlagen. Zur Einstimmung auf ein bevorstehendes Geschmackserlebnis, lässt es sich mit einem Aperitif bei Sonnenuntergang in der Dolce Vita Lounge auf der Terrasse besonders gut aushalten.

Auch die Probe eines der wohl exklusivsten Rotweine der Welt – dem Brunello di Montalcino – der eigens auf den 5 Hektar großen Weinbergen des Resorts angebaut und produziert wird, bietet eine Sinneserfahrung sondergleichen. Für eine Kostprobe steht zum Beispiel der interne Kreuzgang zur Verfügung, das Herzstück des Castello di Velona, das durch sein Kristalldach direkt mit dem Himmel in Verbindung zu stehen scheint. Der Genuss toskanischer Spezialitäten, die jahreszeitliche Verfügbarkeit und die Naturbelassenheit der einzelnen Zutaten wird im Castello di Velona Resort zelebriert.

Info:

www.castellodivelona.it/de/
E-Mail: info@castellodivelona.it

Die CHEFDAYS in Berlin

Eines der größten Foodsymposien der Welt zu Gast in der Hauptstadt

Am 11. und 12. September dieses Jahres ging es heiß her in Berlin, denn mit den CHEFDAYS hat eines der größten und wichtigsten Foodsymposien Europas erstmals in der Hauptstadt gastiert. Die im Jahr 2014 vom internationalen Gastronomiemagazin ROLLING PIN ins Leben gerufene Veranstaltung hat sich in den vergangenen vier Jahren an den bisherigen Austragungsorten Graz und Wien zu einem der erfolgreichsten Events der Branche entwickelt. Dank eines Joint Ventures zwischen METRO und ROLLING PIN war es in diesem Jahr nun erstmals möglich, das Foodsymposium nach Deutschland zu holen.

Und der Erfolg könnte nicht größer sein: Insgesamt 21 internationale Speaker haben den Veranstaltungsort „Event Island“ zu einem echten Magneten für Gastronomen aus ganz Europa verwandelt. Mehr als 3000 Besucher wurden gezählt. Damit war das Symposium an beiden Veranstaltungstagen restlos ausverkauft. ROLLING PIN CEO Jürgen Pichler ist entsprechend glücklich: „Für uns sind die CHEFDAYS alljährlich DAS Highlight unserer Arbeit. Dass wir in unserem ersten Jahr in Deutschland auf so große Resonanz stoßen, freut mich sehr. Zeigt es doch die Qualität unserer Speaker, aber auch die



Tristian Brandt, 2 Sterne Koch aus Mannheim, in der Show-Küche bei den Chefdays

aus dem El Celler de Can Roca (3. der The World's 50 Best Restaurants), Rasmus Kofoed aus dem Restaurant Geranium in Kopenhagen (19. der The World's 50 Best Restaurants), Vladimir Mukhin aus dem White Rabbit in Moskau (23. der The World's 50 Best Restaurants) sowie Andreas Caminada von Schloss Schauenstein (drei Sterne im Guide Michelin und 19 Punkten im Gault&Millau). „Der Erfolg der CHEFDAYS in Berlin hat gezeigt, dass solch ein Event der Extraklasse in Deutschland gefehlt hat“, erklärt Thomas Storck, CEO METRO Deutschland. „Wir haben mit den CHEFDAYS eine Plattform geschaffen, um die Food-Community zusammenzubringen. An den beiden Tagen haben wir unsere Kunden und Besucher mit Masterclasses und Kochshows in eine andere Welt entführt.“

Doch nicht nur international war die Crème de la Crème der Kochelite vertreten, auch national wurde aufgeföhrt, was in der Branche Rang und Namen hat: Joachim Wissler aus dem Restaurant Vendôme (1. der 50 BEST CHEFS Germany 2017 sowie drei Sterne im Guide Michelin), Hendrik

Otto aus dem Lorenz Adlon Esszimmer (10. der 50 BEST CHEFS Germany 2017 sowie zwei Sterne im Guide Michelin) und Tim Raue aus dem Restaurant Tim Raue (2. der 50 BEST CHEFS Germany 2017 sowie zwei Sterne im Guide Michelin) sind nur einige der deutschen Stars, die auf der Bühne ihr Können zeigten.

Die buchstäbliche Krönung des ersten Tages war dann die Bekanntgabe der Germany's 50 BEST CHEFS, dem begehrten Branchenaward, der in diesem Jahr zum zweiten Mal in Deutschland verliehen wurde. Glücklicher Gewinner des Abends und damit zum besten Koch Deutschlands gewählt, wurde Joachim Wissler aus dem Restaurant Vendôme.

Über Rang zwei auf dem Siegereichen durfte sich in diesem Jahr Tim Raue freuen, gefolgt von Kevin Fehling aus dem The Table in Hamburg auf Platz drei.

Fotos: Klaus Lenser



Nachfrage der Branche nach einem hohen Informationsaustausch“. Unter den Speakern waren in diesem Jahr international gefeierte Größen wie Joan Roca

www.chefdays.de

AIDA räumt gleich dreimal ab

Deutscher Kreuzfahrtpreis 2018 für Umweltengagement, Lieblingsschiff und Atlantic Alliance Award

AIDA Cruises wurde am 5. September 2017 in Hamburg auf der Seatrade Europe, der europäischen Leitmesse für die Kreuzschiffahrt, gleich dreimal mit dem „Deutschen Kreuzfahrtpreis“ ausgezeichnet. AIDA gewann in den Kategorien Umweltengagement und mit AIDAprima als Lieblingsschiff. Außerdem ging der Award der Hafenvereinigung Atlantic Alliance an AIDA Cruises für den ganzjährigen Einsatz von AIDAprima in der Region an der atlantischen Westküste.



AIDA investiert Jahr für Jahr Millionen von Euro in die Entwicklung und praktische Umsetzung neuer Umwelttechnologien an Bord seiner Schiffe. Sowohl im Bereich des Einsatzes von emissionsarmem Flüssigerdgas (LNG) als auch bei der Nutzung von Landstrom hat AIDA Cruises in der Kreuzfahrt Pionierarbeit geleistet und eine Vorreiterrolle übernommen.

Hansjörg Kunze, Vice President Communication and Sustainability bei AIDA Cruises nahm den Preis entgegen: „Mit der

Indienststellung von AIDAprima im Frühjahr 2016 haben wir erneut unsere Innovationskraft unter Beweis gestellt. Wir sind davon überzeugt, dass die Nutzung von Flüssigerdgas (LNG) in der Gesamtökobilanz eine sehr interessante Lösung für Schiffe und Häfen ist. Bereits heute wird AIDAprima in fünf europäischen Häfen während ihrer Liegezeit über einen LNG-Truck emissionsarm versorgt.“

Der „Deutsche Kreuzfahrtpreis“ in der Kategorie „Publikumspreis“ wurde erstmalig vergeben. Gesucht wurde in Zusammenarbeit mit der Hamburger Morgenpost das Lieblingsschiff der Leser. AIDAprima konnte sich unter sechs nominierten Schiffen durchsetzen. AIDAprima ist das schwimmende Wahrzeichen der Hansestadt und bietet als erstes Kreuzfahrtschiff seit Mai 2016 durchgängig Reisen ab Hamburg an. „Diese Auszeichnung der Herzen ist ein großes Lob sowohl für die Kollegen an Land als auch die Crew an Bord von AIDAprima“, bedankt sich Hansjörg Kunze.

Der dritte Kreuzfahrtpreis an AIDA kam von der Hafenvereinigung Atlantic Alliance. Sie honorierte damit das besondere Engagement von AIDA Cruises für die ganzjährige Entwicklung der Region als Kreuzfahrtdestination mit AIDAprima und die gute Zusammenarbeit mit den Häfen entlang der atlantischen Westküste.

Der DEUTSCHE KREUZFAHRTPREIS prämiiert seit 2011 jährlich die besten Leistungen der internationalen Kreuzfahrtbranche und wird mit der Redaktion des Guides „Kreuzfahrtträume“ vergeben. Die Preisverleihung fand am Dienstag, 5. September 2017 auf der „Cruise Europe Night“ im Rahmen der Seatrade Europe statt.

Foto: AIDA Cruises

www.aida.de

Jahreswechsel auf See mit Finnlines

Leinen los zur Ihrem ganz besonderen Silvestererlebnis 2017/2018: Begrüßen Sie das neue Jahr auf der Ostsee auf der beliebten 5-Tage-Silvester-Reise nach Helsinki. In maritimer Atmosphäre erleben Sie einen entspannten Rutsch ins Jahr 2018.

Nach einem entspannten Seetag kommen Sie am 30.12.2017 im Hafen Helsinki-Vuosaari an. Erkunden Sie die Hauptstadt auf eigene Faust oder nehmen Sie an der Stadtrundfahrt teil. In diesem Jahr wird alternativ zum Aufenthalt in Helsinki ein Ausflug in das Naturzentrum Haltia im Nationalpark Nuukio und den Nuukio Rentierpark angeboten.

Am späten Nachmittag legt das Schiff wieder in Helsinki-Vuosaari ab. Am folgenden Silvestertag können Sie sich den ganzen Tag auf die große Silvesterparty am Abend vorbereiten. Am Abend genießen Sie dann nach Herzenslust die kulinarischen Köstlichkeiten des Silvester-Gala-Büfets mit vielen Spezialitäten. Lassen Sie sich überraschen! Sollten Sie Sorgen haben, ein wenig zuviel geschlemmt haben, kein Problem: Schwingen Sie am Silvester-Abend das Tanzbein zur Musik der Live-Band. Freuen Sie sich an der ausgelassenen Stimmung bis in die Morgenstunden!

Übrigens: Auf dem Finnlines-Schiff können Sie zweimal auf das Neue Jahr anstoßen. An Bord gilt die finnische Zeit (deutsche Zeit + 1 Stunde). So heißt es um 0:00 Uhr Bordzeit zuerst einmal „Hyvää uutta vuotta!“ und eine Stunde später „Prosti Neujahr“. Wenn Ihnen „Hyvää uutta vuotta“ nicht so flüssig über die Lippen geht: „Skal“, „Kippis“ und „Prosti“ wird auch zum Anstoßen akzeptiert!

Am nächsten Tag legt die MS Finn lady um 12.00 Uhr wieder in Travemünde an.

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

Hotels – nicht nur für die Nacht

Ein neuer Trend erobert Europa: das Büro auf Zeit, ein angenehmer Zwischenstopp oder Daycation in einem Hotelzimmer während des Tages

Ein neuer Trend erobert Europa: das Buchen eines Hotelzimmers während des Tages, wie es der Marktführer dayuse.com anbietet. Die Gründe, warum sich Buchende für dayuse.com und damit für ein Tageszimmer entscheiden, sind vielfältig. Dazu wird auch die Nachfrage immer größer. Aus der Erfahrung neuer Lebensweisen und einem daraus erwachsenen neuem Bedürfnis von Verbrauchern entstand das innovative Konzept, das perfekt an den modernen Lebensstil und spontanen Konsum angepasst ist.

Wer kann dayuse.com eigentlich alles nutzen?

Am häufigsten wird aktuell das Angebot von Tageszimmern, wie sie dayuse.com vorstellt, von Geschäftsleuten genutzt, die sich zwischen zwei Meetings ausruhen, duschen, sich vorbereiten oder berufliche Termine wahrnehmen möchten. Hotels – besonders Businesshotels – sind hier eine neue, kostengünstige Alternative. Mit dem Konzept der Tageszimmervermietung, klar und übersichtlich auf der Homepage und in der App mit Preisreduzierungen bis zu 75 Prozent, sprechen die Argumente deutlich für ein temporäres Büro in einem Hotelzimmer. Gerade Businesshotels verfügen über alle benötigten Dinge, wie kostenfreies WLAN, eine zentrale und verkehrsgünstige Lage.

Auch andere Bedürfnisse tragen die steigende Nachfrage: Vertrauliche Zusammenarbeit, Job-Interviews, Vertragsverhandlungen und andere Gespräche, die einen privaten Rückzugsraum bedürfen, der nicht der Meetingraum im Büro und auch nicht das öffentliche Restaurant oder eine für jeden zugängliche Hotellobby ist.

Das Victor's Residenz-Hotel Berlin Tegel

Sehr gute Erfahrungen hat beispielsweise Steffen Eichler, Direktor des Victor's

Residenz-Hotel Berlin Tegel mit dayuse.com gemacht. „Die meisten unserer Gäste, die über dayuse.com buchen, nutzen das Tageszimmer als Besprechungsraum für bis zu drei Personen oder zum Arbeiten und Erfrischen. Es gibt auch viele Busfahrer als Tagesgäste, die ihre Ruhezeiten nach langen Fahrten einhalten müssen und dafür die Ruhe eines Hotelzimmers nutzen. Gäste buchen direkt über dayuse.com und meist kurz vor Anreise, da der Buchungsprozess wirklich sehr einfach gestaltet ist.

Das Marriott Hotel Bonn & Kameha Grand Bonn

Oft und gerne wird zusätzlich von den Tagesgästen auch unser schöner Spa-Bereich im Kameha Grand Bonn genutzt.“, so David Kirchmann, Director Sales & Marketing im Kameha Grand Bonn und dem Marriott Hotel Bonn.

Kameha Grand Bonn, SPA



Hoch interessant ist der Service auch für Transit-Reisende, die im Falle einer langen und ermüdenden Reise oder auch bei Jetlag eine Pause benötigen. Zermüdete Warterei am Flughafen wird so erspart. In Frankfurt bieten sich hier beispielsweise das Mercure Hotel Frankfurt Airport ab 59 EUR oder das InterCity Hotel Frankfurt Airport ab 65 Euro – beide direkt am Flughafen – an.

Hotels der Zukunft wandeln sich und werden schon bald weit mehr als nur ein Ort zum Übernachten sein. Sie bieten dem Gast eine hohe Individualität und

dank neuer Konzepte die Möglichkeit, die „Destination Ich“ für sich zu entdecken. Es zählt nicht mehr nur der Standort

east Hotel Hamburg



des Hotels, sondern die Erfahrungen, die Gäste im Hotel erleben können. dayuse.com zielt u.a. auch durch die Vermietung von Tageszimmern in renommierten (Luxus-)Hotels auf dieses neue Bewusstsein ab und holt das Hotel der Zukunft in die Gegenwart. Dazu gehören z.B. bereits die Villa Kennedy in Frankfurt, das Ritz-Carlton in Wien, das east Hotel in Hamburg, das Berliner Marriott Hotel (Mitte) oder auch das Boutique Hotel Gallery Loft Cologne.

Dabei setzt das Vermittlungsportal nicht nur auf Geschäftsreisende, sondern spricht gerade auch trendbewusste Menschen an, die den Lifestyle eines Tageszimmers für sich entdeckt haben. Ob das Tageszimmer als Umkleidekabine während des Shoppings mit der Freundin dient – das Hotel wird zur Destination.

dayuse.com ist einfach buchbar über die App und auch im Web. Mit seinem Konzept der Tagsüber-Reservierungen gelingt es dayuse.com, die Nachfragen und diese neuen Trends zu bedienen. Auf der Plattform gibt es bereits eine große Vielzahl an Hotels – alle zwischen drei und fünf Sternen, weltweit – die für die Tagesnutzung zur Verfügung stehen.

Fotos: Kameha Grand Bonn, east Hotel Hamburg

www.dayuse.com

Sophie Behnert und Hannah Müller im reinstoff bei Daniel Achilles

Sophie ist, wie Daniel, gebürtige Leipzigerin und hatte sich nach dem Abitur zunächst für ein Studium der Romanistik und Theaterwissenschaften an der Universität Leipzig eingeschrieben. Schon bald kristallisierte sich heraus, dass es vor allem der Bereich der Pâtisserie war, der sie begeisterte. Nach der Ausbildung und einem Praktikum in Goethes Schokoladenmanufaktur ging es dann direkt in die Hauptstadt. Seit August ist Sophie nun im reinstoff und kümmert sich als Commis Pâtisserie um alles was süß ist. In Ihrer Freizeit spielt die 27-jährige gerne Klavier oder geht schwimmen.



Sophie Elisabeth Behnert



Hannah Müller

Hannah stammt ursprünglich aus Filderstadt, südlich von Stuttgart. Dort geboren und aufgewachsen, absolvierte sie nach dem Abitur und einem Jahr Freiwilligendienst ihre Ausbildung

zur Hotelfachfrau mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement im Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn.

Dem Ruf der Großstadt folgend führte sie ihr Weg direkt nach Berlin, wo die 25-jährige das Team um Sommelière Maria Rehmann tatkräftig unterstützt und sich am Deutschen Weininstitut fortbildet.

Fotos: reinstoff

Restaurant reinstoff
Schlegelstraße 26c
10115 Berlin
Tel.: +49 30 3088 1214
E-Mail: contact@reinstoff.eu
www.reinstoff.eu

Skandinavische Weihnachten im Scandic Hamburg Emporio

Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier in der 7. Etage mit Blick über Hamburgs Dächer

Weihnachten wie die Schweden es lieben. Im Hamburger Scandic Emporio Hotel wird seit der Eröffnung jedes Jahr das, für ein gelungenes Weihnachtsfest unbedingt notwendige, klassische Julbord zelebriert.

Exklusive skandinavische Speisen werden appetitanregend auf einem, unendlich wirkenden Julbord – schwedisches Spezialitätenbuffet – angerichtet und erfreuen das Herz und den Gaumen der Gäste. Ein Muss jeder schwedischen Weihnachtsfeier ist der Glögg, Glühwein à la Schweden, aromatisiert mit Mandeln und Rosinen.

Die feierlichen Tage im Hamburger Scandic Emporio Hotel sind ein unvergessliches Genusserlebnis.



Julbord-Termine 2017:

- 30. November – 02. Dezember
- 07. - 09. Dezember
- 14. - 16. Dezember
- 21. - 23. Dezember

Reservierungen unter:
Tel. 040 4321 87 2132
restaurant.hamburg@scandichotels.com

Foto: Anne Klein

Scandic Hamburg Emporio
Dammtorwall 19
20355 Hamburg
E-Mail: hamburg@scandichotels.com
[www.scandichotels.de/
weihnachten-hamburg](http://www.scandichotels.de/weihnachten-hamburg)



Neue Edel-Pâtisserie präsentiert „The Ladies“ im Herzen von Hamburg

Die Kollektion reicht von Tartes in französischer Tradition versehen mit einem besonderen Twist bis zu atemberaubenden Hochzeitstorten mit Blütenarrangements aus Zuckerpaste und köstlichen Pralinen. Natürlich werden „The Ladies“ von Hand mit den besten Zutaten gefertigt. Präsentiert werden sie in edlem Boutique-Ambiente.

Kreativdirektor und Executive Pastry Chef Gabriel Mitchell kombiniert klassisch-französische Rezepte mit modernsten Zubereitungstechniken und innovativen Geschmackskombinationen. Besonders raffiniert sind seine Verbindungen von süßen und herzhaft-pikanten Aromen. Dann kommen vermeintliches Gemüse wie Avocado oder Oliven, die zu den Steinfrüchten zählen, Kräuter und Gewürze wie Thai Basilikum, Thymian und Chili bei süßen Delikatessen zum Einsatz.

Das Konzept von MAISON MITCHELL ist typisch französisch verbunden mit dem hohen Anspruch von Gabriel Mitchell an Qualität, Geschmack, Design und Kreativität. Alle Produkte in der Boutique sind ausschließlich zum Mitnehmen, für besondere Anlässe entwickelt der Pâtissier individuelle Kreationen, ein Catering-service gehört ebenfalls zu MAISON MITCHELL. Im Sortiment der Boutique sind Tartes, Madeleines, Choux – Brandteig – als Antwort auf den Macaron-Hype, Schokolade und Pralines, Hochzeitstorten mit bezaubernden Blütenarrangements aus Zuckerpaste, Anlasstorten für Jubiläen, Taufen, Firmenfeiern oder eine nette Runde und kalorienarm, aber nicht minder köstlich.

Foto: Christian Lohfink

MAISON MITCHELL
ABC-Straße 46
20354 Hamburg
www.maisonmitchell.com



Kempinski startet neugestaltetes, personalisierteres KEMPINSKI DISCOVERY Treueprogramm mit noch mehr Privilegien

Mit verbesserten Vorteilen für treue Gäste startet Kempinski Hotels in 77 Destinationen in mehr als 31 Ländern das neu gestaltete KEMPINSKI DISCOVERY Treueprogramm. Mitglieder des Programms profitieren auf allen Stufen von sofortigen Vorteilen. Upgrades in höhere Zimmerkategorien, früher Check-In und später Check-out, früherer Zugriff auf spezielle Angebote, Vergünstigungen in den Kempinski Restaurants, personalisierter Butler- oder Küchenchef-Service gehören zu den Leistungen.

Die treuesten Kempinski-Gäste auf höchster Stufe sind für den Zutritt zur exklusiven, neuen KEMPINSKI PRIVATE CONCIERGE Mitgliedschaft berechtigt.

Dabei geht es nicht darum gewöhnliche Punkte zu sammeln, sondern mit dem KEMPINSKI DISCOVERY Erlebnisse mit dem speziellen „Kempinski Touch“ zu genießen, die man normalerweise nicht einfach kaufen kann. So können Gäste an lokalen und kulturellen Highlights in jeder Hoteldestination teilnehmen, vom Elefantenritt im Dschungel über eine private Tour bei den Genfer Uhrmachern, die sonst nicht öffentlich sind u.v.m.

„Mit KEMPINSKI DISCOVERY belohnen wir unsere treuesten Gäste auf ganz persönliche Art und Weise“.

Kempinski bleibt auch in Zukunft stolzer Partner der Global Hotel Alliance (GHA), der weltweit größten Allianz unabhängiger Hotelmarken.

Foto: Kempinski

Mehr Informationen finden Sie hier:
www.kempinski.com/loyalty

Ausgezeichnet!

Historic Hotels Worldwide kürt Waldhaus Sils zum besten historischen Hotel Europas

Es erzählt Geschichten und macht Geschichte erlebbar. Es glorifiziert nicht nur seine Vergangenheit, sondern überträgt sie in die Gegenwart und die Zukunft. Für diese Vorbildfunktion kürte die Organisation Historic Hotels Worldwide das Waldhaus Sils auf einer Gala im U.S.-Bundesstaat Virginia zum besten historischen Hotel Europas («Best Historic Hotels Worldwide hotel in Europe»).

Historic Hotels Worldwide repräsentiert insgesamt 260 erlesene Häuser in 36 Ländern. Für eine Auszeichnung müssen Hotels bestimmte Kriterien erfüllen – zum Beispiel mindestens 75 Jahre alt sein und unter Denkmalschutz stehen. Das Waldhaus Sils im Engadin wurde 1908 eröffnet. Auch unzählige Schriftsteller, Musiker und Wissenschaftler sind seitdem regelmäßig zu Gast. Wie eine Burg thront das Hotel über dem Ort Sils-Maria. Die 141 individuell gestalteten Zimmer sind mit historischem Mobiliar ausgestattet. Ein hoteleigenes Museum dokumentiert die Waldhaus-Geschichte.



Waldhaus Sils

«Über die internationale Auszeichnung freuen wir uns ganz besonders», sagt Patrick Dietrich, der das Hotel mit seinem Bruder Claudio Dietrich in fünfter Familiengeneration führt. «Es ist eine Anerkennung für unseren Weg, das Waldhaus stets weiterzuentwickeln, ohne es Moden zu unterwerfen. Dazu tragen auch unsere wunderbaren Mitarbeiter bei.»

Foto: Anne Wantia

www.waldhaus-sils.ch

ONYX Hospitality Group eröffnet erstes Haus in Malaysia

Die ONYX Hospitality Group, eine der führenden Hotelgruppen in Asien, hat mit Amari Johor Bahru ihr erstes Haus in Malaysia in Betrieb genommen.

Die großzügigen Hotelzimmer bestechen mit Wellnessbadezimmern inklusive Regendusche und ergonomischen Arbeitsplätzen. Neben mehreren Suiten bietet Amari Johor Bahru auch sechs Deluxe Zimmer mit privaten Terrassen und exklusivem Pool-Zugang.

Superior Raum



In der Hotellobby im sechsten Stock werden Gäste in einer herzlichen und warmen Atmosphäre begrüßt. Von hier aus haben sie ebenso Zugang zum Breeze Spa. In der Amaya Food Gallery – ein Restaurant, dessen Konzept den asiatischen Streetfood-Märkten nachempfunden ist – genießen Gäste Kulinarisches aus der chinesischen, indischen, malaysischen und internationalen Küche.

Foto: Amari Johor Bahru

Amari Johor Bahru
No. 82C, Jalan Trus
80000 Johor Bahru, Johor
Malaysia
Tel: +60 (7) 266 8888
Fax: +60 (7) 266 8899
www.amari.com/johor-bahru

Wer Wein liebt, schätzt Coravin

Eine Erfindung die alle Aromen von geöffneten Weinflaschen konserviert

Ein Medizintechniker erfindet das revolutionäre Wein-System. Wie es dazu kam erfahren Sie in diesem Interview mit dem Erfinder Greg Lambrecht.

Sind Sie Winzer? Oder Weingenießer?

Kurz gesagt: Ich bin ein Medizintechnik-Ingenieur mit einer großen Leidenschaft für Wein. Mein beruflicher Hintergrund in der Medizintechnik hat mich in die Lage versetzt, das Coravin Wein-System zu entwickeln und zu bauen. Ich bin Gründer, Erfinder und Vorstandsmitglied von Coravin und gleichzeitig Gründer eines Medizintechnik-Unternehmens, das sich auf die Bedürfnisse von Patienten mit Wirbelsäulenerkrankungen spezialisiert, und eines Me-

dicizintechnik-Start-Ups im Raum Boston.

Mein Interesse für Wein ist schon sehr früh entstanden. Als junger Mann habe ich mich in Wein verliebt und eine ziemlich umfangreiche Weinsammlung angelegt. Wäh-

rend der Schwangerschaft meiner Frau begannen die Weine Staub anzusetzen. Ich hatte natürlich immer noch Lust auf ein tolles Glas Wein, nur trinkt man alleine keine Flasche. Für mich ist Wein auch ein intellektueller Genuss – etwas, über das man nachdenkt, das man miteinander vergleicht. Ich wollte also drei oder vier unterschiedliche Weine im Vergleich trinken, aber natürlich nicht für ein Glas die ganze Flasche öffnen. Ich habe dann unterschiedliche Wein-Schutz-Systeme ausprobiert, aber keines hat das geleistet, was ich suchte. Meine Idealvorstellung war es, wie durch Zauberhand Wein aus der Flasche gießen zu können, ohne den Korken ziehen zu müssen.

Erzählen Sie etwas über sich und Ihren Lebensweg?

Ich bin Weinliebhaber mit natur- und ingenieurwissenschaftlichem Hintergrund:

Ich habe Physik, Maschinenbau, Atomkraftwerkstechnik und Medizintechnik studiert. Schwerpunkt meiner beruflichen Laufbahn waren Patente für Medizintechnik, einschließlich der Entwicklung von Nadeln für den Einsatz in der Chemotherapie. Aber ich bin eben auch ein Wein-Fan, den die Tatsache frustrierte, dass man Wein nicht glasweise trinken konnte, ohne dass der restliche Wein in der Flasche an Qualität verliert. In den späten 1990er Jahren begann ich darüber nachzudenken, ob es nicht möglich sein müsste, eine Nadel durch den Korken zu führen, Wein auszuschenken und die Nadel wieder herauszuziehen – ohne dass der Wein mit Sauerstoff in Berührung kommt.



Greg Lambrecht

Ich kam auf die Idee, wenn ich mich richtig erinnere, während wir unser zweites Kind erwarteten und meine Frau keinen Alkohol trank: Ich saß in unserem Weinkeller vor all diesen Flaschen, die in die Kategorie „zu gut, um sie einfach zu trinken“ gehören. Ich hätte unglaublich gerne fünf, sechs Flaschen verkostet. Ich war frustriert, dass man Wein quasi nur in der Form genießen kann, in der er verkauft wird – flaschenweise.

Nach ungefähr zehn Jahren und diversen Änderungen im Konzept habe ich dann 2013 Coravin gegründet.

Mit Coravin haben Sie ein Produkt entwickelt das Weinliebhaber sehr schätzen, wie kam es zu der Idee?

Das Coravin System wurde entwickelt, um die Art, wie wir Wein trinken und genießen, zu revolutionieren. Es verleiht jedem die Freiheit, Wein zu jeder Zeit in jeder Menge zu trinken, die man selbst will –





Mir scheint Ihr Produkt ziemlich perfekt, sehen Sie noch Verbesserungsmöglichkeiten ?

Im Oktober bringen wir ein neues Coravin Zubehör auf den Markt, den Coravin Belüfter. Er sorgt dafür, dass der Wein beim Ausschanken mit exakt der richtigen Menge Sauerstoff reagiert, die nötig ist, damit er seinen ganzen Geschmack

ohne dass der Wein in der angebrochenen Flasche verdirbt.

Gibt es Empfehlungen für welche Weine sich Coravin besonders eignet?

Anfangs war das Coravin Wein-System ausschließlich für Naturkorken geeignet, da dieses Material sich selbst wieder verschließt, wenn man die Nadel herauszieht. Seit September 2017 kann man das Coravin System aber auch mit Schraubverschlussflaschen benutzen – durch unsere neueste Ergänzung: den Coravin Schraubverschluss. Der innovative Coravin-Verschluss kombiniert selbstheilendes Silikon mit einer hochwertigen Dichtung, so dass der Wein für bis zu drei Monate luftdicht verschlossen bleibt. Alles was man tun muss: Den Originalverschluss abschrauben und schnell mit dem Coravin-Verschluss wieder verschließen. Danach kann man das Coravin System wie von verkorkten Flaschen gewohnt auch bei Schraubverschlussflaschen verwenden.

Ist Ihre Erfindung auch für Champagner-Flaschen geeignet?

Leider kann das Coravin System bisher nur mit Stillweinen eingesetzt werden.

Ich könnte mir vorstellen, dass Winzer eher weniger begeistert sind von Coravin, die hätten es doch lieber wenn die Flasche ausgetrunken wird.

Restaurants können den Umsatz, den sie mit ihrer Weinkarte machen, deutlich erhöhen, weil sie nun jeden interessanten oder teuren Wein glasweise anbieten können. Als Flaschenwein angeboten, sind diese Weine oft unglaublich teuer, glasweise verkauft wären aber viele Kunden bereit, dafür Geld auszugeben. Bei einem unserer Partner verstaubte eine Flasche 1988er Chateau d'Yquem mehr

als fünf Jahre im Regal, sie sollte 1.400 Dollar kosten. Als sie den Wein dann im offenen Ausschank hatten, haben sie eine Flasche in knapp einer Woche verkauft – und auch noch mehr daran verdient als den ursprünglichen Flaschenpreis.

Auch Winzer sind begeistert von Coravin: Sie können damit guten Kunden ihre besten Weine zum Verkosten anbieten und damit deren Verkaufszahlen steigern.

Was sind Ihre Hauptabsatzmärkte?

Wir sind in mehr als 50 Ländern aktiv, aber in Europa sind Frankreich und Großbritannien unsere wichtigsten Märkte.



Sommelière Anna Rupprecht im Fritz's Frau Franzí Düsseldorf, ist vom Coravin Wein-System begeistert

entfaltet. Wir arbeiten ständig daran, neue, innovative Produkte zu entwickeln, um den Bedürfnissen der Wein-Branche gerecht zu werden. Sie können sicher sein, dass wir bald wieder etwas auf den Markt bringen.

Wir danken Ihnen für das Gespräch und die Informationen.

Fotos: Coravin, Dr. Daniel Opoku

Coravin ist im Wein-Fachhandel oder online unter www.coravin.de/systeme erhältlich.



Die Geschichte unserer Gesundheit umfassend und anschaulich dargestellt!

Medizin

Die visuelle Geschichte der Heilkunst

Dorling Kindersley Verlag
288 Seiten, 34,95 Euro
ISBN: 978-3-8310-3286-0

Wunderwerk der Medizin! Wohl kaum eine andere Wissenschaft hat so viele Leben gerettet, Schmerzen gelindert und Hoffnung gegeben. Dieses Buch erzählt die faszinierende Geschichte der wohl größten Errungenschaft der Menschheitsgeschichte. Auf einer eindrucksvollen Reise durch 5000 Jahre Heilkunst erfahren Sie alles zu den größten medizinischen Entwicklungen und Durchbrüchen: von den Heilern und Schamanen im 7. Jhd. über die mittelalterliche Hildegard von Bingen bis zur Penicillin-Erfindung und der heutigen Stammzellenforschung. Anschauliche Abbildungen, anatomische Zeichnungen, historische Fotografien und computergenerierte Mikroaufnahmen machen Medizin zu einem visuellen Erlebnis.



Lebende Geschichte

Ich war Hitlers Trauzeuge

Peter Keglevic
Knaus
576 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-8135-0727-0

Ostersonntag 1945. In Berchtesgaden wird zum 13. Mal „Wir laufen für den Führer“ gestartet: eintausend Kilometer in 20 Etappen durch das Tausendjährige Reich. Der Sieger darf Adolf Hitler am 20. April persönlich zum Geburtstag gratulieren. Dank Leni Riefenstahl, die den großen Durchhaltefilm drehen soll, gerät der untergetauchte Harry Freudenthal in den Pulk der Läufer und entrinnt damit seinen Häschern. Der irrwitzige Lauf nach Berlin führt Harry schließlich bis in den Führerbunker, wo er Geschichte schreibt.



Roman über Gerechtigkeit und jene, die sie schaffen sollen

Justizpalast

Petra Morsbach
Knaus
480 Seiten, 25,00 Euro
ISBN: 978-3-8135-0373-9

Großer Roman über Gerechtigkeit und jene, die sie schaffen sollen: Thirza Zorniger stammt aus einer desaströsen Schauspielerehe und will für Gerechtigkeit sorgen. Sie wird Richterin im Münchner Justizpalast, doch auch hier ist die Wirklichkeit anders als die Theorie: Eine hochdifferenzierte Gerechtigkeitsmaschine muss das ganze Spektrum des Lebens verarbeiten, wobei sie sich gelegentlich verschluckt, und auch unter Richtern geht es gelegentlich zu wie in einer chaotischen Familie. „Justizpalast“ ist ein Roman über die Sehnsucht nach Gerechtigkeit, über erregte, zynische, unverschämte, verblendete, verrückte, verwirrte und verzweifelte Rechtssuchende sowie überlastete, mehr oder weniger skrupulöse, kauzige, weise, verknöcherte und leidenschaftliche Richter.



Ein Clara-Vidalis-Thriller

Tränenbringer

Veit Etzold
Knaur
480 Seiten, 10,99 Euro
ISBN: 978-3-426-52069-7

Band fünf der Bestseller-Serie von Veit Etzold: Top-Autor Veit Etzold ist mit seiner Hauptkommissarin Clara Vidalis, Expertin für Pathopsychologie am LKA Berlin, regelmäßig auf der Spiegel-Bestsellerliste. Kaum ein deutscher Thriller-Autor beherrscht die Klaviatur harter, realistischer Spannung so wie er. Ihr fünfter Fall bringt Clara auch persönlich an ihre Grenzen: Ein Serienkiller entführt 18-jährige Mädchen und lässt den Eltern Leichenteile zukommen. Die Ermittler schickt er ein ums andere Mal auf eine falsche Spur. Und vor Jahren fiel Claras kleine Schwester einem ganz ähnlich agierenden Wahnsinnigen zum Opfer, der nie gefasst werden konnte ... Harte Fälle, schnelle Action – deutsches Setting!



Von den Anfängen in Ägypten bis in unsere Tage

Wein

Geschichte und Genuss

Daniel Deckers
C.H.Beck
128 Seiten, 9,95 Euro
ISBN: 978-3-406-71114-5

Von den religiösen Ritualen der griechischen und römischen Antike bis zur globalen Weinkultur unserer Tage führt dieses ebenso kundige wie unterhaltsame Buch durch mehr als dreitausend Jahre Weingeschichte. Daniel Deckers macht darin vertraut mit dem Weinbau und seinen regionalen Bedingungen, mit der Geschichte des Weinhandels und des Weinkonsums und nicht zuletzt mit dem Wein als ewiger Quelle des Genusses und der Inspiration. Die Welt des Weins, so zeigt seine gelungene Einführung, ist immer auch ein leuchtender Spiegel ihres Zeitalters.



Ära und Niedergang eines Immobilienmagnaten

Golden House

Salman Rushdie
C. Bertelsmann Verlag
512 Seiten, 25,00 Euro
ISBN: 978-3-57010-333-3

Nero Golden kommt aus einem Land, dessen Namen er nie wieder hören wollte, seit er mit seinen drei erwachsenen Söhnen vor ein paar Jahren nach New York gezogen ist und sich eine junge Russin zur Frau genommen hat. Der junge Filmemacher René wohnt im Nachbarhaus und ist fasziniert von der Familie, die ihm besten Stoff für ein Drehbuch liefert: Aufstieg und Fall eines skrupellos ehrgeizigen, narzisstischen und mediengewandten Schurken, der Make-up trägt und sich die Haare färbt. René wird Zeuge und in einer folgenschweren Episode sogar Teilhaber des dekadenten Treibens im Golden House, dessen Besitzer nicht nur den Vornamen mit Kaiser Nero teilt ...



Ein Schmöker für alle!

Das Original

John Grisham
Heyne Verlag
368 Seiten, 19,99 Euro
ISBN: 978-3-45327-153-1

In einer spektakulären Aktion werden die handgeschriebenen Manuskripte von F. Scott Fitzgerald aus der Bibliothek der Universität Princeton gestohlen. Eine Beute von unschätzbarem Wert. Das FBI übernimmt die Ermittlungen, und binnen weniger Tage kommt es zu ersten Festnahmen. Ein Täter aber bleibt wie vom Erdboden verschluckt und mit ihm die wertvollen Schriften. Doch endlich gibt es eine heiße Spur. Sie führt nach Florida, in die Buchhandlung von Bruce Cable, der seine Hände allerdings in Unschuld wäscht. Und so heuert das Ermittlungsteam eine junge Autorin an, die sich gegen eine großzügige Vergütung in das Leben des Buchhändlers einschleichen soll. Doch die Ermittler haben die Rechnung ohne Bruce Cable gemacht, der überaus findig sein ganz eigenes Spiel mit ihnen treibt.



Fesselnder Roman

Im Tal der Eukalyptuswälder

Elizabeth Haran
Bastei Lübbe
442 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-431-03979-5

Sydney, 1925: Die junge Matilda fühlt sich von jeher als Kuckuckskind in ihrer schillernden High-Society-Familie. Als durch einen Skandal um ihren Vater ihre Verlobung platzt, flieht sie in die Idylle des Hinterlandes von New South Wales. In dieser Abgeschiedenheit schreibt sie unter falschem Namen einen Roman über ihre ungeliebte Familie, der unerwartet zum Bestseller wird. Damit wird ihr Leben erst recht kompliziert, vor allem in Hinblick auf die Liebe ...

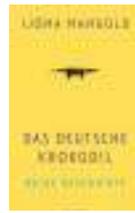


Erschütternd, brutal und unnachgiebig

Corruption

Don Winslow
Droemer
544 Seiten, 22,99 Euro
ISBN: 978-3-426-28168-0

In den Straßenschluchten von New York lässt der internationale Star-Autor Don Winslow ein alptraumhaft realistisches Szenario von Drogen, Menschenhandel, Mord entstehen. Er zeichnet die todbringende Allianz von staatlichen Stellen und organisiertem Verbrechen: Sie sehen sich als Elitetruppe der Polizei, eine verschworene Einheit, ausgestattet mit weitreichenden technischen und rechtlichen Möglichkeiten. Gemeinsam sollen sie für Ruhe und Ordnung in ihrem Revier sorgen, dem nördlichen Manhattan. Und genau das tun sie. Hier gelten ihre Spielregeln, hier geschieht nichts ohne ihr Wissen. Doch die Truppe ist extremem Stress ebenso ausgesetzt wie extremen Risiken ... und extremen Verlockungen ...



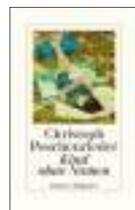
Präzise, behutsam und mit feinsinnigem Humor

Das deutsche Krokodil

Meine Geschichte

Ijoma Mangold
Rowohlt
352 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-498-04468-8

Ijoma Alexander Mangold lautet sein vollständiger Name; er hat dunkle Haut, dunkle Locken. In den siebziger Jahren wächst er in Heidelberg auf. Seine Mutter stammt aus Schlesien, sein Vater ist aus Nigeria nach Deutschland gekommen, um sich zum Facharzt für Kinderchirurgie ausbilden zu lassen. Weil es so verabredet war, geht er nach kurzer Zeit nach Afrika zurück und gründet dort eine neue Familie. Erst zweiundzwanzig Jahre später meldet er sich wieder und bringt Unruhe in die Verhältnisse. Ijoma Mangold, heute einer unserer besten Literaturkritiker, erinnert sich an seine Kindheits- und Jugendjahre. Wie wuchs man als «Mischlingskind» und «Mulatte» in der Bundesrepublik auf? Wie geht man um mit einem abwesenden Vater? Wie verhalten sich Rasse und Klasse zueinander? Und womit fällt man in Deutschland mehr aus dem Rahmen, mit einer dunklen Haut oder mit einer Leidenschaft für Thomas Mann und Richard Wagner? Erzählend beantwortet Mangold diese Lebensfragen, hält er seine Geschichte und deren dramatische Wendungen fest, die Erlebnisse mit seiner deutschen und mit seiner afrikanischen Familie. Und nicht zuletzt seine überraschenden Erfahrungen mit sich selbst.



Roman

Kind ohne Namen

Christoph Poschenrieder
Diogenes
288 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-257-07000-2

Nach einem Jahr an der Universität kommt Xenia in ihr Heimatdorf am Ende der Welt zurück. Sie ist schwanger, doch niemand soll das wissen. Als ein Dutzend Fremde aus dem Nahen Osten in der Schule einquartiert wird, gerät das Dorf in Aufruhr. Um den Frieden wiederherzustellen, lässt sich Xenias Mutter auf einen verhängnisvollen Handel mit dem gefürchteten Burgherrn ein. Was sie nicht weiß: Sie gefährdet damit das ungeborene Kind.



Kalender mit saisonalen Rezepten

Brunos Küchenkalender 2018

Martin Walker
Diogenes
24 Seiten, 14,00 Euro
ISBN: 978-3-257-51070-6

Das perfekte Geschenk für „Bruno“-Fans sowie alle Gourmets und Frankreichliebhaber. Sorgsam erprobte saisonale Rezepte und schöne Landschaftsaufnahmen. Mit großzügigem Kalendarium, Schulferien-Kalender und kulinarischen »Bruno«-Zitaten.

Neues aus der Wissenschaft

Weinphenol und sein Abbauprodukt gehen mit mehr (gesunden) Lebensjahren einher

Wein und natives Olivenöl schmecken nicht nur gut, sie sind auch wesentliche Bestandteile der mediterranen Küche. Beide enthalten Polyphenole, denen ein Teil der gesundheitsförderlichen Effekte dieser Ernährung zugeschrieben werden. Bekannt ist beispielsweise, dass das Phenol Hydroxytyrosol die Oxidation des LDL-Cholesterins verhindert und so zur Gefäßgesundheit beiträgt. Im Rahmen der spanischen PREDIMED-Studie an Personen mit einem hohen Risiko für Herz- und Gefäßkrankungen (v. a. Infarkt und Schlaganfall) konnte gezeigt werden, dass mit steigendem Weinkonsum mehr Polyphenole aufgenommen und verstoffwechselt werden, was sich durch eine Messung der Hydroxytyrosol-Ausscheidung im Urin nachweisen lässt. Zudem ist bekannt, dass moderater Weingenuss die Umwandlung von Tyrosol in das wirksamere Hydroxytyrosol fördert.

Weniger Herzinfarkte und Schlaganfälle

Im Rahmen einer Beobachtungsstudie an knapp 2.000 Teilnehmern der PREDIMED-Studie konnten die spanischen Wissenschaftler nun erstmals zeigen, dass sich nicht nur Risikofaktoren wie das Cholesterin verbessern, wenn mehr Hydroxytyrosol den Körper durchlaufen hat. Eine höhere Ausscheidung des Phenols, insbesondere jedoch seines Abbauproduk-

tes Homovanillyl-Alkohol (HVAL) ging auch mit geringeren Krankheitsraten und Sterbefällen aufgrund von Herz- und Gefäßleiden einher.

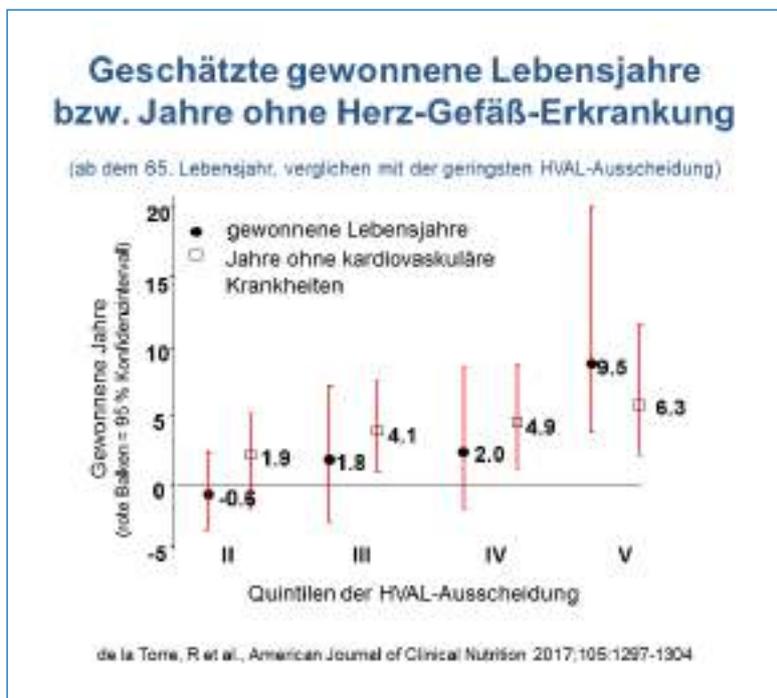
Die Forscher hatten in Proben des zu Studienbeginn über 24 Stunden gesammelten Urins die Hydroxytyrosol- und

nem Gewinn von 6,3 herz- und gefäßgesunden Lebensjahren „belohnt“ wird.

Im Trend auch geringere Gesamtsterblichkeit

Im Falle einer steigenden HVAL-Ausscheidung fand sich zudem ein Trend zur verminderten Gesamtsterblichkeit. Das bedeutet, dass auch Todesfälle durch andere Ursachen als Herzinfarkte und Schlaganfälle zurückgingen. Die Modellrechnung der Forscher ergab hier sogar eine gesteigerte Lebenserwartung von 9,5 Jahren bei jenen mit der höchsten HVAL-Ausscheidung.

Das bedeutet nicht, nun möglichst viel Wein zu trinken, denn die Verzehrsmengen der PREDIMED-Teilnehmer bewegten sich überwiegend im moderaten Bereich. Wieviel HVAL aus den Wein- und Olivenöl-Phenolen im Körper entsteht, hängt zudem mit der Aktivität des Enzyms COMT (Catechol-O-Methyltransferase) zusammen, das genetisch vorbestimmt ist.



HVAL-Mengen gemessen. Je mehr HVAL die Probanden ausgeschieden hatten, umso seltener erlitten sie im Laufe von rund fünf Jahren einen Herzinfarkt oder einen Schlaganfall oder verstarben an einer dieser Krankheiten. Diese Zusammenhänge zeigten sich bei der Hydroxytyrosol-Ausscheidung im Trend, bei der HVAL-Ausscheidung waren sie jedoch hoch signifikant. Anhand einer Modellrechnung schätzten die Forscher, dass eine hohe HVAL-Ausscheidung mit ei-

Grafik: Deutsche Weinakademie

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

Hohe Blutzuckerwerte sind in der Therapie bei älteren Patienten mit Herz-Kreislaufkrankung überholt:

DDG verweist auf aktuelle Studien

Die Annahme, dass bei älteren Patienten mit Diabetes Typ 2 und Herz-Kreislaufkrankungen nicht so strenge Blutzuckerwerte bei der Therapie eingehalten werden müssen, ist überholt. Dies betont die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) e.V. mit Blick auf aktuelle unabhängige, internationale Studien. Demnach können diese Patienten durch die Kombination des bewährten Standardmedikaments Metformin mit dem SGLT-2-Hemmer Empagliflozin oder GLP-1 Rezeptoragonisten ohne erhöhtes Risiko für Herz-Kreislaufkrankungen, Unterzuckerung und Gewichtszunahme einen angemessenen Blutzuckerspiegel erzielen. Die DDG empfiehlt in ihren Leitlinien einen HbA1c-Zielwert von 6,5 bis 7,5 Prozent. „Leider herrscht in der gängigen Praxis häufig noch die Annahme, eine starke Blutzuckersenkung sei bei älteren Patienten ohne Nutzen und erhöhe vielmehr das Risiko für Nebenwirkungen“, betont Professor Dr. med. Baptist Gallwitz, Mediensprecher und Past-Präsident der DDG. Behandlungskonzepte mit hohen Blutzuckerwerten und niedrigem therapeutischen Aufwand seien angesichts der aktuellen Studienlage aus Sicht der DDG nicht mehr vertretbar.

Aktuell ist auf dem amerikanischen „American Diabetes Association’s 77th Scientific Sessions“ eine Studie für ein weiteres Diabetesmedikament der sogenannten Gliflozine vorgestellt worden: Bei Patienten mit Diabetes Typ 2 und einem bestehenden Risiko für Herzinfarkt und Schlaganfall zeigte es gegenüber der herkömmlichen Behandlung eine deutliche Verringerung von kardiovaskulären Erkrankungen. Laut der aktuell im New England Journal of Medicine erschienenen Studie senken Gliflozine – auch SGLT-2 Hemmer genannt – den Blutzucker, indem sie die Nieren veranlassen, überschüssige Glukose mit dem Harn auszuscheiden.

Das führt zu einer leichten Blutdrucksenkung sowie einem Gewichtsverlust. Parallel wurde eine weitere große internationale Registerstudie mit amerikanischen und europäischen Daten veröffentlicht, die bei diesen Patientengruppen unter Behandlung von Gliflozinen ebenfalls auf eine signifikante Verringerung des Risikos für Herz-Kreislaufkrankungen hinweist.

Diese aktuellen wissenschaftlichen Forschungen bestätigen somit Erkenntnisse der EMPA-REG Outcome Studie zu Empagliflozin – einem Wirkstoff, dem nun auch der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) in der jüngsten Neuauflage des Disease-Management-Programms (DMP) für bestimmte Patientengruppen mit Diabetes Typ 2 und Herz-Kreislaufkrankungen einen „beträchtlichen Zusatznutzen“ bescheinigt hat. Die wissenschaftlichen Ergebnisse der EMPA-REG Outcome Studie wurden somit anerkannt.

Die Studie, an der 7000 Männer und Frauen mit Diabetes und einem erhöhten Risiko für Herz-Kreislaufkrankungen teilnahmen, hatte in der Fachwelt für Aufsehen gesorgt. Es zeigte sich, dass der Wirkstoff Empagliflozin das Auftreten des plötzlichen Herztods sowie die Entwicklung und Verschlechterung der Herzinsuffizienz bei Menschen mit bestehender Erkrankung des Herzkreislaufsystems drastisch senkt. Der Gesetzgeber hat erstmals dieser Substanz aus der Klasse sogenannter SGLT-2 Hemmer einen Zusatznutzen bescheinigt. Diese Substanzklasse senkt nicht nur den Blutzucker, sondern auch das Risiko einer gefährlichen Unterzuckerung und Gewichtszunahme. Normgerechte Blutzuckerwerte lassen sich im Rahmen eines individuell auf den Patienten abgestimmten Therapiekonzeptes demzufolge auch bei älteren Menschen mit Diabetes Typ 2 ohne Nebenwirkungen erzielen, so die DDG. „Für die betroffenen Patienten ist das

auch im höheren Lebensalter ein großer Lebensgewinn“, sagt Gallwitz.

Auch für die Medikamentenklasse der sogenannten GLP-1 Rezeptoragonisten, die als tägliche oder wöchentliche Injektion bei Diabetes Typ 2 gegeben werden, belegen Studienergebnisse eine Reduzierung des Herzinfarkt-Risikos. Nebenwirkungen der Gliflozine wie Pilzinfektionen im Genitalbereich, die zu Beginn der Behandlung auftreten können, sowie eine Übersäuerung des Blutes sind in der Regel gut zu therapieren. Das gilt auch für Übelkeit und Völlegefühl – eine Nebenwirkung der GLP-1 Rezeptoragonisten. Im Vergleich zu früheren Medikamenten mit einem hohen kardiovaskulären Risiko und den Gefahren von Unterzuckerung und Gewichtszunahme überwiegen nach Einschätzung der DDG hier eindeutig die Vorteile. „In Kombination mit dem bewährten Standardmedikament Metformin lassen sich mit diesen Medikamenten durchaus Blutzuckerwerte innerhalb des normgerechten Zielkorridors erreichen ohne erhöhte Hypoglykämiegefahr und typische Folgekomplikationen vermeiden“, verweist Gallwitz auf den erheblichen Therapienutzen. Immerhin sei der größte Kostenfaktor bei der Behandlung des Diabetes nicht die Erkrankung selbst, sondern die hohe Gesamtsumme durch die typischen Folgekomplikationen.

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

Lese-Rechtschreibstörung rechtzeitig erkennen: Grundlagen für zukünftigen Frühtest gelegt

Fünf Jahre gemeinsame Forschungsarbeit könnten ihn möglich machen: Einen Frühtest, der die weitverbreitete Lese-Rechtschreibstörung (LRS), auch Legasthenie genannt, rechtzeitig erkennt – und so rund fünf Prozent der Kinder einen langen Leidensweg ersparen könnte. Wissenschaftlern des Max-Planck-Instituts für Kognitions- und Neurowissenschaften und des Fraunhofer-Instituts für Zelltherapie und Immunologie ist es gelungen, die Grundlagen für einen Test zu legen, der anhand von Hirnaktivität und Genanalysen vorhersagen kann, ob ein Kind von dieser Störung betroffen sein wird. Der Abschluss ihres Forschungsprojekts LEGASCREEN bietet Gelegenheit für einen Rück- und Ausblick in Sachen LRS-Diagnose.

Wörter dehnen sich, zerbrechen, Buchstaben sind unerkennbar. Jedes 20. Kind, also mindestens rund ein Schüler pro Klasse verzweifelt Tag für Tag, wenn es darum geht, Wörter und Sätze zu schreiben oder zu lesen. Und das bei ansonsten normaler oder hoher allgemeiner Intelligenz. Es leidet an der Lese-Rechtschreibstörung (LRS), einer angeborenen Veränderung im Gehirn.

Um den Kindern dieses Leid zu ersparen, haben Leipziger Wissenschaftler des Max-Planck-Instituts für Kognitions- und Neurowissenschaften (MPI CBS) und des Fraunhofer-Instituts für Zelltherapie und Immunologie (IZI) die vergangenen fünf Jahre daran gearbeitet, die Grundlagen für einen LRS-Frühtest zu legen. Durch ihn soll sich anhand von Hirnstrukturen und Genen rechtzeitig erkennen lassen, ob ein Kind von der LRS betroffen sein wird oder nicht. Mit Erfolg.

Ursachen gefunden

»Wir wissen heute, dass zwei entschei-

dende Veränderungen in der Hirnstruktur der Kinder zu dieser Schwäche führen. Zum einen ist bei ihnen die Großhirnrinde etwas dünner, vor allem in einer bestimmten Region in der linken Hirnhälfte«, erklärt Jens Brauer, Neurowissenschaftler am MPI CBS in Leipzig. »Zum anderen sind bei ihnen die Faserverbindungen zwischen den entscheidenden Spracharealen weniger ausgeprägt, die als eine Art Datenautobahnen die Informationen zwischen diesen Hirnbereichen transportieren«, ergänzt sein Kollege Michael Skeide, Linguist am MPI CBS.

Eine vielversprechende Möglichkeit, um diese Veränderungen in der Großhirnrinde zu erkennen, bietet die Elektroenzephalografie (EEG). Dabei werden dem Kind eine lange Abfolge gleicher Reize vorgespielt, etwa eine Kette der immer gleichen Silbe oder Töne, die nur hin und wieder durch einen anderen Laut oder Ton unterbrochen wird. Fällt es Kindern leicht, diese Unregelmäßigkeiten zu erkennen und zeigen ihre Hirnaktivitäten an diesen Stellen die charakteristischen Ausschläge, sind meist auch ihre Schriftfähigkeiten gut ausgeprägt. Ist das nicht der Fall, ist das ein wichtiges Indiz für eine drohende LRS. »Mithilfe dieser Untersuchungen können wir anhand der sprachrelevanten Informationen anders als normal verarbeitet werden und so die Betroffenen identifizieren - und das bereits im Kindergartenalter«, so Neurowissenschaftler Brauer.

Gene und Hirnaktivität kombinieren

Dennoch ist die reine Prognose anhand des EEG nicht aussagekräftig genug. Daher wollen die Wissenschaftler zusätzlich die Aussagekraft der Gene nutzen. Denn die LRS ist zu 50 bis 70 Prozent genetisch

bedingt und könnte so mit einem einfachen Speicheltest noch genauer diagnostiziert werden. Als Voraussetzung dafür gelang es den Wissenschaftlern vom Fraunhofer IZI eine umfassende Liste von DNA-Variationen zu identifizieren, die bei deutschen Legasthenikern an der Störung beteiligt sind. »Wir konnten beispielsweise das erste Mal nachweisen, dass das lange verdächtige Gen KIAA0319 tatsächlich einen Einfluss darauf hat, wie wir gehörte Sprache frühzeitig verarbeiten, indem es die Lautverarbeitung im Hirnstamm beeinflusst«, erklärt Arndt Wilcke, Neurogenetiker am Fraunhofer IZI.

Schließlich haben Wilcke und sein Team aus 25 für die LRS besonders entscheidenden DNA-Varianten einen genetischen Risikoscore entwickelt, der die negativ veränderten Genvarianten kombiniert. Je mehr Genvarianten bei einem Kind gefunden werden, die mit der LRS in Zusammenhang stehen, desto höher fällt sein Score aus und desto höher ist bei ihm die Gefahr, von einer LRS betroffen zu sein. Einige dieser DNA-Abschnitte konnten die Neurogenetiker bereits als sogenannte Marker-Gene, also Signale für eine drohende LRS, zum Patent anmelden. »Für einige davon konnten wir sogar nachweisen, dass sie in direktem Zusammenhang mit den Ergebnissen aus den Silben-Aufgaben der EEG-Untersuchungen stehen. Trägt ein Kind diese Varianten in sich, so ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass ihm die Aufgabe mit den Unregelmäßigkeiten in der Silben-Kette nicht gelingt.«

Fraunhofer-Institut für Zelltherapie und Immunologie IZI
Perlickstr. 1
04103 Leipzig
Tel: +49 341 35536 9320
Fax: +49 341 35536 89320
www.izi.fraunhofer.de

Mukoviszidose: Leitlinie schafft Standard für Behandlung chronischer Pseudomonas-Infektionen

Die S3-Leitlinie „Lungenerkrankung bei Mukoviszidose – Modul 2: Diagnostik und Therapie bei chronischer Infektion mit *Pseudomonas aeruginosa*“ ist jetzt online verfügbar. Sie kann auf den Internetseiten der Arbeitsgemeinschaft der Wissenschaftlichen Medizinischen Fachgesellschaften (AWMF) heruntergeladen werden. An der Leitlinie haben 45 Expertinnen und Experten aus Therapie und Wissenschaft unter Koordination des Mukoviszidose Instituts rund drei Jahre lang gearbeitet.

Nach Zahlen aus dem Deutschen Mukoviszidose-Register waren 2015 rund 28 Prozent der Mukoviszidose-Betroffenen an einer Infektion mit dem Keim *Pseudomonas aeruginosa* erkrankt (einmaliger Nachweis des Keims im Jahr 2015). In vielen Fällen kann eine solche Infektion chronisch werden und große gesundheitliche Probleme für die Mukoviszidose-Patienten mit sich bringen. Daher ist es

wichtig, dass die Infektion effektiv behandelt wird.

Um einen Standard für die Behandlung der *Pseudomonas*-Infektionen zu schaffen, hat eine Expertengruppe unter der Federführung der Deutschen Gesellschaft für Pneumologie und Beatmungsmedizin (DGP) und der Gesellschaft für Pädiatrische Pneumologie (GPP) die S3-Leitlinie zur Diagnose und Therapie der chronischen *Pseudomonas*-Infektion erstellt. Auch Patientenvertreter waren über den Mukoviszidose e.V. an der Entstehung der Leitlinie beteiligt. Sie ist der zweite Teil der Leitlinie „Lungenerkrankung bei Mukoviszidose“. Der erste Teil „Diagnostik und Therapie nach dem ersten Nachweis von *Pseudomonas aeruginosa*“ war bereits 2013 erschienen. Die Leitlinie stellt eine evidenzbasierte Empfehlung für Ärzte und Behandlergruppen dar. Sie beschreibt das Vorgehen von der notwendigen Diagnostik über die Therapie bis hin

zur Anleitung, wie Ärzte ihre Patienten über die Infektion informieren sollten.

„Mit der Leitlinie liegt erstmals in Deutschland ein Standard für die Diagnostik und Behandlung der chronischen Atemwegsentzündung mit *Pseudomonas aeruginosa* bei Mukoviszidose vor“, sagt Dr. med. Carsten Schwarz von der Berliner Charité, einer der leitenden Autoren. „Die Leitlinie hat damit eine große Bedeutung für die Anwendung im klinischen Alltag.“

Leitlinie heruntergeladen unter: www.awmf.org/leitlinien/detail/II/020-018.html

Mukoviszidose e.V. Bundesverband
Cystische Fibrose (CF)
In den Dauen 6
53117 Bonn
Telefon: 0228 98780-0
Fax: 0228 98780-77
E-Mail: info@muko.info
www.muko.info

Schärfere Bestimmungen zum Schutz vor schädlichen Umwelthormonen nötig

EU-Kriterien zum Schutz des Hormonsystems von Mensch und Tier unzureichend

Endokrine Disruptoren (EDCs), auch Umwelthormone genannt, sind wegen ihrer möglichen Gesundheitsschädigung hochumstritten. Im Juli wurden die EU-Kriterien für Pflanzenschutzmittel angenommen, mit denen EDCs identifiziert und Zulassungen gegebenenfalls abgelehnt werden können. Diese Kriterien sind nach Meinung der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie (DGE) unzureichend. Sie bieten unter anderem Schlupflöcher für Chemikalien zur Schädlingsbekämpfung, die hergestellt werden, um in das Hormonsystem von Insekten einzugreifen.

Endokrine Disruptoren (EDCs) finden sich in Kunststoffverpackungen, Fertignah-

rung, Kosmetika und Pflanzenschutzmitteln. Es sind weitverbreitete synthetische oder natürlich vorkommende Stoffe, die in den Hormonhaushalt des Körpers eingreifen können. Experten wissen schon lange, dass EDCs die Gesundheit beeinträchtigen können. „Manche der chemischen Substanzen wirken wie Hormone und binden im Körper an einen Hormonrezeptor. Andere wiederum blockieren Hormonrezeptoren und verhindern so, dass körpereigene Hormone andocken und wirksam werden können“, erklärt Professor Dr. rer. nat. Josef Köhrle vom Institut für Experimentelle Endokrinologie, Charité – Universitätsmedizin Berlin, und Präsident der DGE. Wieder andere Substanzen stören die Produktion oder die Umwandlung körper-

eigener Hormone und bringen so das fein austarierte Hormonsystem aus der Balance. „Seit Jahrzehnten beobachten wir eine zunehmende Beeinträchtigung der männlichen und weiblichen Fruchtbarkeit“, sagt Köhrle. Fünf bis zehn Prozent der Frauen im gebärfähigen Alter litten beispielsweise an dem Syndrom der polyzystischen Ovarien (PCOS), das für Zyklusstörungen, Zysten in den Eierstöcken und ungewollte Kinderlosigkeit verantwortlich ist.

Deutsche Gesellschaft
für Endokrinologie e. V.
Hopfengartenweg 19
90518 Altdorf
Tel.: 09187 / 97 424 11
www.endokrinologie.net

Prävention von Fehlernährung:

Mediziner müssen Stimme erheben – Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte, Deutsche Diabetes Gesellschaft und foodwatch starten Ärzte-Unterschriftenaktion an Bundesregierung

Der Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte (BVKJ), die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG) und die Verbraucherorganisation foodwatch rufen Ärztinnen und Ärzte auf, einen Offenen Brief an die Bundesregierung sowie an die Parteivorsitzenden für eine effektive Prävention nichtübertragbarer chronischer Krankheiten zu unterzeichnen. Die Weltgesundheitsorganisation und internationale Fachgesellschaften hätten schon lange erkannt, dass sich die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen ändern müssten, um Fehlernährung wirksam zu bekämpfen, erklärten die Organisationen. In dem gemeinsamen Appell, den sich die Ärztinnen und Ärzte unter www.aerzte-gegen-fehlernaehrung.de anschließen können, fordern die Autoren von der Bundespolitik vier konkrete Maßnahmen: eine verständliche Lebensmittelkennzeichnung in Form einer Nährwert-Ampel, verbindliche Standards für die Schul- und Kitaverpflegung, Beschränkungen der an Kinder gerichteten Lebensmittelwerbung sowie steuerliche Anreize für die Lebensmittelindustrie, gesündere Rezepturen zu entwickeln.

„In Sachen Prävention ist Deutschland noch immer ein Entwicklungsland. Während zahlreiche andere Staaten in Europa im Kampf gegen Fehlernährung bei Kindern und Jugendlichen die Lebensmittelwirtschaft in die Pflicht nehmen, setzt die Bundesregierung weiterhin auf freiwillige Vereinbarungen mit der Industrie und auf Programme für Ernährungsbildung. Das ist ein Skandal. Es ist dringend an der Zeit, dass die Politik die Kindergesundheit besser schützt“, erklärte Dr. med. Thomas Fischbach, Präsident des Berufsverbandes der Kinder- und Jugendärzte (BVKJ).

Laut dem Robert-Koch-Institut gelten 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen von drei bis 17 Jahren als übergewichtig oder adipös. Im Vergleich zu den 1980er- und 1990er-Jahren hat der Anteil übergewichtiger Kinder damit um 50 Prozent zugenommen, der Anteil adipöser Kinder hat sich sogar verdoppelt. Eine ähnliche Entwicklung zeigt sich bei Erwachsenen, wo heute 67 Prozent der Männer und 53 Prozent der Frauen als übergewichtig oder adipös gelten. Besorgniserregend sind auch die Zahlen der Diabetes-Erkrankungen. In Deutschland leben derzeit 6,7 Millionen Menschen mit Diabetes – eine Steigerung um etwa 38 Prozent seit Beginn des Jahrtausends, altersbereinigt etwa 24 Prozent. Eine unausgewogene Ernährung, die häufig bereits im Kindesalter erlernt wird, ist einer der Gründe für diese besorgniserregende Entwicklung.

„Die Erfahrungen aus anderen Ländern zeigen: Eine aktive medizinische Community ist entscheidend, um die politischen Entscheidungsträger zu überzeugen. Ärzteschaft, Fachverbände und Zivilgesellschaft müssen die Kräfte bündeln und klarmachen: Ohne das entscheidende Eingreifen der Politik können wir die Adipositas- und Diabetes-Epidemie nicht stoppen. Deshalb rufen wir alle Ärztinnen und Ärzte auf, den offenen Brief an die Politik zu unterzeichnen“, sagte der Präsident der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG), Professor Dr. med. Dirk Müller-Wieland.

Freiwillige Vereinbarungen mit der Lebensmittelindustrie seien ein Irrweg, so die Organisationen. Das zeigten die bislang wirkungslose Selbstverpflichtung von Herstellern, die an Kinder gerichtete Werbung einzuschränken sowie das Verhalten von Wirtschaftsakteuren in der Plattform für Ernährung und Bewe-

gung. Der zu erwartende Effekt der von der Bundesregierung geplanten und auf Freiwilligkeit basierenden Strategie zur Reduktion von Zucker, Fett und Salz in Lebensmitteln sei deshalb gering.

„Die gesunde Wahl muss die einfache Wahl für uns Verbraucher werden“, forderte Oliver Huizinga, Leiter Recherche & Kampagnen von foodwatch. „Wir brauchen ein Zusammenspiel an verbindlichen Maßnahmen: Eine verbraucherfreundliche Nährwert-Kennzeichnung, Beschränkungen der an Kinder gerichteten Werbung, Mindestanforderungen für Schul- und Kitaessen sowie steuerliche Anreize für die Lebensmittel-Industrie, endlich gesündere Produkte anzubieten.“

Offener Brief an Bundesregierung und Parteivorsitzende, inkl. Teilnahme-Tool für Ärztinnen und Ärzte: www.aerzte-gegen-fehlernaehrung.de.

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

Volkskrankheiten Diabetes und Bluthochdruck: vorbeugen, erkennen, behandeln

In Deutschland leiden mehr als sechs Millionen Menschen an Diabetes mellitus und 20 bis 30 Millionen Bundesbürger haben Bluthochdruck. Die beiden Volkskrankheiten fördern sich gegenseitig und haben viel gemeinsam: Sie verursachen lange Zeit keine Beschwerden, weisen daher eine hohe Dunkelziffer an Betroffenen auf, schädigen die inneren Organe und sind hohe Risikofaktoren für Herzinfarkt und Schlaganfall. Da Diabetes mellitus und Bluthochdruck derart eng miteinander verbunden sind, diskutieren die Teilnehmer der 11. Herbsttagung der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG) und des 41. Wissenschaftlichen Kongresses der Deutschen Hochdruckliga DHL® aktuelle Themen, neue Fragestellungen und wissenschaftliche Ergebnisse im Rahmen einer gemeinsamen Veranstaltung. Sie findet vom 10. bis 11. November 2017 im Congress Center Rosengarten in Mannheim statt.

„Der Schulterschluss unserer beider Fachgesellschaften ist ein Novum: Die interdisziplinäre Zusammenarbeit soll eine effektivere Bekämpfung der Volkskrankheiten Diabetes mellitus und Bluthochdruck ermöglichen“, sagt Prof. Dr. med. Monika Kellerer, Tagungspräsidentin der Diabetes Herbsttagung und Ärztliche Direktorin am Marienhospital Stuttgart. „Daher haben wir viele Veranstaltungen zu gemeinsamen Aspekten wie Diabetes und Gefäßerkrankungen, Diabetes, Bluthochdruck und Nierenerkrankungen, Prävention oder Adhärenz konzipiert“, erläutert Prof. Dr. med. Martin Hausberg, Kongresspräsident des 41. wissenschaftlichen Kongresses der DHL® und Direktor der Medizinischen Klinik I des Städtischen Klinikums Karlsruhe. Prof. Dr. med. Bernhard Krämer ebenfalls Kongresspräsident und Direktor der V. Medizinischen Klinik des Universitätsklinikum Mannheim, ergänzt: „Außerdem werden wir unter anderem auch soziale und gesundheits-

politische Aspekte beider chronischer Erkrankungen und Digitalisierung in der Medizin diskutieren.“

In Vorträgen, Workshops und Symposien bieten die Herbsttagung der DDG und der wissenschaftliche Kongress der DHL Ärzten, Wissenschaftlern, Diabetesberatern, Ernährungsberatern und anderen Berufsgruppen ein breites Themenspektrum von der experimentellen Forschung bis hin zur klinischen Praxis.

Die Diabetes Herbsttagung übersetzt die neuesten Erkenntnisse aus der Diabetesforschung in die Praxis. Der Hypertonie-Kongress ist die wissenschaftliche Jahrestagung der Deutschen Hochdruckliga und findet jährlich unter einem wechselnden Leitthema statt. An den zwei Veranstaltungstagen im November treffen sich etwa 4000 Ärzte und Mitglieder der Behandlungsteams zur fachlichen Weiterbildung.

Eröffnet werden die 11. Diabetes Herbsttagung und der 41. Wissenschaftliche Kongress der Deutschen Hochdruckliga DHL® am Freitag, den 10. November 2017, um 10:30 Uhr im Saal Mozart des Congress Centers Rosengarten, die Vorträge beginnen jedoch schon um 8.45 Uhr! Die Fort- und Weiterbildung aller mit Diabetes und Bluthochdruck befassten Berufsgruppen ist ein wichtiges Anliegen der DDG und der DHL.

Das Tagungsprogramm ist im Internet unter www.herbsttagung-ddg.de bzw. www.hypertonie2017.de abrufbar.

Interessierte können sich dort direkt online anmelden.

Blutspender leben gesünder

Regelmäßiges Blutspenden senkt Blutdruck

Bluttransfusionen retten Leben bei schweren Verletzungen und Infektionen, sind essentieller Bestandteil hochkomplexer Operationen und helfen zeitnah Patienten mit chronischem Blutverlust. Voraussetzung dafür ist eine ausreichende Anzahl an Blutspenden, aus denen die benötigten Blutprodukte gewonnen werden können. Die Anzahl der Blutspenden in Deutschland geht jedoch seit Jahren zurück. Während im Jahr 2010 noch 4,9 Millionen Vollblutspenden eingereicht wurden, waren es im Jahr 2016 laut dem Paul-Ehrlich-Institut nur noch vier Millionen. Dabei können auch Spender, insbesondere wenn ihr Blutdruck erhöht ist, von einer Blutspende profitieren.

Um zu prüfen, ob sich eine ähnliche Blutdruckminderung auch bei regelmäßigen Blutspendern einstellt, wurde an der Charité – Universitätsmedizin Berlin eine Beobachtungsstudie initiiert. 150 Blutspender mit normalem Blutdruck (normotensiv) sowie 150 Blutspender mit erhöhtem Blutdruck (hypertensiv) wurden über einen Zeitraum von bis zu vier regulären Blutspenden beobachtet. „Bei den hypertensiven Probanden konnte sowohl eine Minderung des systolischen als auch des diastolischen Blutdrucks direkt nach der Blutspende gemessen werden“. Bei Blutspendern mit einem mittelschweren Bluthochdruck (Hypertonie Grad II) konnte nach vier Spenden, also nach etwa neun bis zwölf Monaten, sogar eine Minderung um 17,1 mmHg systolisch und 11,7 mmHg diastolisch dokumentiert werden. „Während der Blutdruck bei den Teilnehmern mit Bluthochdruck sinkt, blieb er bei den Teilnehmern mit normalem Blutdruck weitestgehend konstant“.

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

Konvergenz von Blockchain- und innovativen Technologien revolutioniert bis 2025 die Gesundheitsbranche

Dateninteroperabilität, Versicherungsbetrugsmanagement, Provenienz der Lieferkette für Medikamente und Anwendungen im Identitätsmanagement bieten laut des Transformational Health Teams von Frost & Sullivan Wachstumsmöglichkeiten

In den nächsten fünf bis zehn Jahren wird ein Blockchain-Ökosystem entstehen, das sich auf Anwendungsfälle in der Gesundheit konzentriert und den Austausch von Gesundheitsdaten sowie intelligente Vermögensverwaltung, Versicherungs- und Zahlungsoptionen, Blockchain-Plattformanbieter und -Konsortien beinhaltet. Die kontinuierliche digitale Demokratisierung von Pflegemodellen hin zum langerwarteten, persönlichen und ergebnisorientierten Behandlungsparadigma wird zum wichtigsten Impulsgeber für die Einführung der Blockchain-Technologie. Die Konvergenz von Blockchain mit innovativen Technologien wie künstlicher Intelligenz (KI), maschinellem Lernen, mHealth und dem Internet der medizinischen Dinge (engl. Internet of Medical Things, IoMT) bietet darüber hinaus neue Möglichkeiten zur Entwicklung einer digitalen Gesundheitsökonomie.

„Neue, vernetzte, medizinische Geräte und die Notwendigkeit, Daten vor Datenschutzverletzungen zu schützen, machen die Blockchain-Technologie mit ihrer umfassenden Sicherheitsinfrastruktur zur offensichtlichen Lösung für aufkommende digitale Abläufe und fortschrittliche Interoperabilität im Gesundheitswesen. Sie sorgt durch eine einzigartige Übereinstimmung der verteilten Netzwerke, die Verschlüsselungstechniken zur Minimierung von Cyberattacken einsetzt, für eine zusätzliche Sicherheitsschicht“, erklärt Transformational Health Industry Analyst Kamaljit Behera. „Blockchain mag

zwar nicht das Allheilmittel für die Herausforderungen der Gesundheitsbranche darstellen, durch die Optimierung der derzeitigen Arbeitsprozesse hat sie aber das Potential, Milliarden US-Dollar einzusparen und einige hochpreisige Gatekeeper durch Disintermediation zu ersetzen.“ Die aktuelle Frost & Sullivan Studie Blockchain Technology in Global Healthcare, 2017–2025 des Growth Partnership Service Programms Advanced Medical Technologies untersucht das Blockchain-Potenzial zur Lösung von Problemen bei der Dateninteroperabilität, Cybersicherheit, notariellen Beglaubigung von Versicherungen und medizinischem Abrechnungsbetrug, der Integrität rund um klinische Studien sowie der Provenienz der Lieferkette für Medikamente. Neben der Betrachtung des Zeitrahmens für die Umsetzung untersucht die Studie die Wachstumschancen, Herausforderungen bei der Implementierung, staatliche sowie Handelsinitiativen, ausgewählte Kooperationen und Abkommen sowie Unternehmen/Konsortien, die beobachtet werden sollten.

Zu den wichtigsten Marktteilnehmern im Blockchain-Markt der Gesundheitsbranche zählen:

- Guardtime: Die urheberrechtlich geschützte Plattform KSI (engl. Keyless Signature Infrastructure) verspricht 100-prozentige Genauigkeit bei abgerufenen Patientenakten. 2016 kooperierte Guardtime mit der estnischen e-Health-Stiftung, um die Gesundheitsdaten einer Million estnischer Bürgern zu sichern.

- PokitDok Inc bietet eine Software-Entwicklungsplattform mit einer Reihe Endpunkten einer Anwendungsprogramm-Schnittstelle (API), die Eignungsprüfungen, Forderungen, direkte Terminvereinbarung, Zahlungsoptimierung, Patientenidentitätsmanagement, Arzneimittelumsätze und andere Geschäftsabläufe erleichtert.

- Gem Health: Die Unternehmensplattform GemOS des Unternehmens und seine Partnerschaften mit medizinischen Unternehmen wie Philips und Capital One beschleunigt Blockchain-Lösungen für das IoMT und RCM Use Cases.

- Patientory hat eine Blockchain-basierte, verteilte Computing- und 'Software-as-a-Dienstleistungs'-Plattform für medizinische Datenspeicherung entwickelt und arbeitet mit Kaiser Permanente (U.S.) an der Speicherung von Patientendaten.

- iSolve, LLC und seine Blockchain-Plattform ADLT™ unterstützen Unternehmen in der Biowissenschaftsbranche beim Drug Development Lifecycle durch die Schaffung eines intelligenten Marktplatzes für Unternehmer, Büros für technologischen Transfer, Investoren sowie Dienstleistungsanbieter zur Ausschreibung, Verfolgung, Kooperation von und zum Bieten auf Geschäftsmöglichkeiten.

www.frost.com

Ergebnisse auch für Deutschland relevant

Global Burden of Disease-Studie: Hoher Blutdruck weltweit häufigstes Gesundheitsrisiko

Weltweit haben immer mehr Menschen einen zu hohen Blutdruck. Ein zu hoher oberer Blutdruckwert ist bei Frauen heute das wichtigste Gesundheitsrisiko. Bei Männern ist nur noch das Tabakrauchen für mehr verlorene Lebensjahre verantwortlich. Dies geht aus den jüngsten Ergebnissen der Global Burden of Disease-Studie hervor, die jetzt in der Fachzeitschrift *The Lancet* veröffentlicht wurden. Die Deutsche Hochdruckliga e. V. DHL® – Deutsche Gesellschaft für Hypertension und Prävention führt die Zunahme von Hochdruckerkrankungen neben dem zunehmenden Lebensalter insbesondere auf Übergewicht und Bewegungsmangel zurück; beides gefährdet auch in Deutschland die Gesundheit der Bevölkerung. Hier ist auch politisches Handeln gefragt.

Die Global Burden of Disease (GBD)-Studie ist die größte epidemiologische Studie zum Gesundheitszustand der Weltbevölkerung. Das Institute for Health Metrics and Evaluation in Seattle ermittelt für die GBD regelmäßig Zahlen zur Häufigkeit von Krankheiten und ihre Auswirkungen auf die Lebensqualität, die als DALY (disease-adjusted life years) gemessen werden. Ein DALY setzt sich als Maßzahl zusammen aus der Summe der durch vorzeitigen Tod verlorenen Lebensjahre und den mit Krankheit und/oder Behinderung gelebten Lebensjahren.

Die neueste Bestandsaufnahme hat den Einfluss von 84 Risikofaktoren auf die Gesundheit ermittelt. Die Forscher kommen zu dem Ergebnis, dass ein zu hoher Blutdruck im Jahr 2016 weltweit bei Männern für 124,1 Millionen DALY und bei Frauen für 89,9 Millionen DALY verantwortlich war. „Bei Frauen war ein zu hoher Blut-

druck damit das wichtigste Gesundheitsrisiko, bei Männern wird er nur noch vom Tabakrauchen übertroffen“, erläutert DHL®-Vorstandsvorsitzender Professor Dr. med. Bernhard Krämer.

Ein erhöhter Blutdruck verursacht bei den meisten Menschen keine Beschwerden. „Zum Verlust an Lebensqualität kommt es, weil der Bluthochdruck unbemerkt Organe wie beispielsweise das Herz oder die Niere schädigen kann“, erläutert Professor Dr. med. Peter Trenkwalder, Stellvertretender DHL®-Vorstandsvorsitzender und Chefarzt der Medizinischen Klinik am Klinikum Starnberg. Nach den Ergebnissen der GBD waren vor allem ischämische Herzerkrankungen, also Herzinfarkte, und Schlaganfälle für die hohen DALY-Zahlen verantwortlich. Professor Krämer betont: „Mit rechtzeitigen Blutdruckeinstellungen lassen sich rund die Hälfte aller Schlaganfälle und Herzinfarkte vermeiden.“

Im Vergleich zu einer früheren GBD-Studie, die 1990 von der Weltgesundheitsorganisation initiiert wurde, ist der Einfluss des Bluthochdrucks gestiegen. Für den Anstieg der Hochdruckerkrankungen macht die Untersuchung vor allem Übergewicht verantwortlich.

Ein erhöhter Blutdruck lässt sich häufig nicht-medikamentös über Lebensstiländerungen – regelmäßige Bewegung, die richtige Ernährung, ein normales Gewicht sowie der Verzicht auf Alkohol und Nikotin – in den Griff bekommen. Sollte trotzdem eine begleitende medikamentöse Therapie nötig sein, gibt es heute eine breite Auswahl von weitgehend nebenwirkungsfreien Arzneimitteln. Diese führen bei den meisten Patienten zu befriedigenden Blutdruckwerten. Die Zahlen dokumentieren für Professor Krämer den

unverändert hohen Handlungsbedarf auch für Deutschland. Die GBD-Studie sollte auch die deutsche Bevölkerung sensibilisieren, das Risiko nicht zu unterschätzen.

In Deutschland sind unverändert rund 25 Mio. Deutsche von einem zu hohen Blutdruck betroffen. „Bei der Hälfte der Betroffenen in Deutschland ist der Blutdruck inzwischen aber gut eingestellt“.

Darüber hinaus fordert die Deutsche Hochdruckliga auch, die individuelle Behandlung von schwer einstellbaren Bluthochdruck-Patienten zu verbessern. Die Behandlungsprozesse müssten sich stärker am Patienten orientieren, nicht an veralteten Strukturen. „Der Patient muss wieder im Mittelpunkt stehen“, sagt Professor Trenkwalder. Hier gelte es, Dohrteffekte beziehungsweise Über- und Fehlbehandlungen zu verhindern. „Das geht nur durch eine konzertierte Zusammenarbeit über Sektoren-, Facharzt- und Krankenkassengrenzen hinweg.“

Quellen

GBD 2016 Risk Factors Collaborators. Global, regional, and national comparative risk assessment of 84 behavioural, environmental and occupational, and metabolic risks or clusters of risks, 1990–2016: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2016. *Lancet* 2017; 390: 1345–422

[http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(17\)32366-8/abstract](http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(17)32366-8/abstract)

Neuhauser, Hannelore et al. Bluthochdruck in Deutschland. Daten aus sieben bevölkerungsbasierten epidemiologischen Studien (1994–2012). *Deutsches Ärzteblatt International* 2016; 113(48): 809–15; URL

<https://www.aerzteblatt.de/archiv/184187/Bluthochdruck-in-Deutschland>

Deutsche Gesellschaft für Hypertonie und Prävention
Berliner Str. 46
69120 Heidelberg
E-Mail: info@hochdruckliga.de
www.hochdruckliga.de

Kein kardiovaskuläres Sicherheitssignal in TOSCA.IT-Studie mit Sulfonylharnstoffen und Pioglitazon. Kein kardiovaskulärer Nutzen in EXSCEL-Studie mit GLP-1-Analog Exenatide

TOSCA.IT: In dieser head-to-head-Studie an 3028 Typ-2-Diabetespatienten von 2008-2015, die mit Metformin ungenügend eingestellt waren (1535 als add-on Pioglitazon, 1493 als add-on Sulfonylharnstoffe) wurde nach im Mittel 57 Monaten der primäre kardiovaskuläre (CV) Endpunkt (Gesamt mortalität, nicht-tödliche Herzinfarkte und Schlaganfälle oder dringend erforderliche koronare Revaskularisation) von 105 Patienten (1.5 pro 100 Personenjahre) unter Pioglitazon und von 108 (1.5 pro 100 Personenjahre) unter Sulfonylharnstoffen erreicht (Hazard Ratio 0.96, 95% CI 0.74-1.26, p=0.79). Zu Beginn der Studie hatten nur 11% der Teilnehmer ein CV Ereignis gehabt. Hypoglykämien traten unter Pioglitazon in 10%, unter Sulfonylharnstoffen in 34% auf (p=0.0001). Eine mäßige Gewichtszunahme (weniger als 2 kg) fand sich in beiden Gruppen.

EXSCEL: Von 2010-2015 wurden 14.728 Typ-2-Diabetespatienten aufgenommen, von denen, wie geplant, >70% schon ein CV Ereignis hatten. 7356 wurden mit Exenatide (1x wöchentlich 2 mg Bydureon® s.c.) und 7396 mit Placebo behandelt, zusätzlich zu ihren anderen, spezifizierten Diabetestherapien. Der primäre Komposit-Endpunkt (CV Tod, nicht-tödlicher Herzinfarkt oder Schlaganfall) wurde von 839 Patienten (11.4%, 3.7 Ereignisse pro 100 Patientenjahre) unter Exenatide, und von 905 Patienten (12.2%, 4.0 Ereignisse pro 100 Patientenjahre) unter Placebo erreicht (Hazard Ratio 0.91; 95% CI, 83-1.00), in der intention-to-treat-Analyse für nonferiority p< 0.001, für superiority p=0.06. Zusammenfassend wird festgestellt – auch in der zeitgleich erschienenen Publikation mit Rury Holman als Erstauteur (3) – dass Exenatide 1x wöchentlich kein gesteigertes CV Risiko gezeigt hatte.

Kommentar

Dass in der TOSCA-Studie kein CV Risiko

für Sulfonylharnstoffe gefunden wurde, steht der in Deutschland vielfachen „Verbannung“ dieser weltweit immer noch breit eingesetzten – und billigen! – Gruppe von Antidiabetika entgegen. In die Studie wurden Patienten mit geringen CV Ereignissen (11%) aufgenommen. Eine der Schlussfolgerungen war daher, dass man nicht mehr für alle Typ-2-Diabetespatienten ein starres Schema der Therapie-Eskalation anwenden sollte, sondern die Antidiabetika individuell und personalisiert aussuchen sollte. Der Referent konnte keine Ursache dafür finden, dass in TOSCA der CV Tod nicht im primären, sondern nur im sekundären Komposit-Endpunkt aufgeführt war. Warum? In der EXSCEL-Studie war er im primäre Komposit-Endpunkt enthalten.

EXSCEL unterschied sich stark von TOSCA: Über 70% hatte hier ein CV Ereignis in der Vorgeschichte, in TOSCA waren es nur 11%. Erfreulich an EXSCEL war, dass sich kein Pankreasrisiko gezeigt hatte. Zur Frage der Induktion von in Tierversuchen gesehenen medullären Schilddrüsenkarzinomen durch Exenatide konnte keine Aussage gemacht werden, da Patienten mit einer persönlichen oder familiären Vorgeschichte von C-Zellkarzinomen oder multiplen endokrinen Neoplasien Typ 2 oder einem Calcitoninspiegel über 40 ng/L ausgeschlossen worden waren.

Helmut Schatz

Literatur

(3) Rury R. Holman et al.: Effect of once-weekly exenatide on cardiovascular outcomes in type 2 diabetes. *New Engl. J. Med.* Online September 14, 2017. DOI: 10.1056/NEJMoa1612917

Dieser Text wurde von **Gour-med** gekürzt. Den kompletten Text finden Sie unter: www.blog.endokrinologie.net/tosca-it-studie-exscele-studie-3466/

Deutsche Krebshilfe klärt im Brustkrebsmonat Oktober auf

Jede zehnte Frau in Deutschland ist im Laufe ihres Lebens von Brustkrebs betroffen. Damit ist das Mammakarzinom mit 65.500 Neuerkrankungen pro Jahr der häufigste Tumor bei Frauen. Die Deutsche Krebshilfe unterstützt Krebspatienten bei ihrem Kampf gegen die Erkrankung. Sie bietet allen Betroffenen eine kostenfreie telefonische Beratung an und hält allgemeinverständliche Informationsmaterialien rund um das Thema Brustkrebs bereit.

Die Diagnose Brustkrebs ist für viele Frauen eine schockierende Nachricht und verändert oft das ganze Leben. Es ist noch nicht bis ins kleinste Detail erforscht, wie Krebs entsteht, denn die Ursachen sind komplex.

Ein gesunder, zigarettenfreier Lebensstil mit ausreichend Bewegung, ausgewogener Ernährung und wenig Alkohol kann mit dazu beitragen, gesund zu bleiben. Wenn bereits eine Krebserkrankung besteht, ist es entscheidend, den Tumor früh zu entdecken: Dadurch verbessern sich nicht nur die Heilungschancen, es können auch schonendere Therapiemethoden angewendet werden.

Fünf bis zehn Prozent der Brustkrebspatientinnen sind erblich vorbelastet: Die Veranlagung, ein Mammakarzinom zu entwickeln, wird dann von den Eltern weitergegeben.

Die Deutsche Krebshilfe sieht es als eine ihrer dringlichsten Aufgaben Krebspatienten zu unterstützen und hat deswegen einen Informations- und Beratungsdienst ins Leben gerufen, das heutige INFONETZ KREBS. Betroffene, Angehörige und Interessierte können unter der kostenfreien Telefonnummer 0800 / 80708877 Antworten zu Themen rund um ihre Krebserkrankung bekommen. Montags bis freitags von 8 - 17 Uhr steht das Team des INFONETZ KREBS zur persönlichen Beratung zur Verfügung.

www.krebshilfe.de

Arzneimittelsteuerung

Regulierungswut untergräbt die Qualität der Versorgung

Im deutschen Gesundheitswesen wird **l**gerne reguliert. Problematisch wird es, wenn sich Regulierungen widersprechen. Auf regionaler Ebene sollen Quoten das Ordnungsverhalten der Ärzte steuern – mit so genannten Ordnungszielwerten. Diese legen fest, wie hoch der Ordnungsanteil von Medikamenten in bestimmten Wirkstoffklassen sein darf. Medizinisch sind solche Quoten wohl nur schwer zu begründen – vor allem, wenn es Medikamente trifft, denen auf nationaler Ebene ein Zusatznutzen zugesprochen wurde. Es ist ein Fest für Bürokraten – einer besseren Versorgung der Patienten dient es nicht.

Empagliflozin ist ein Antidiabetikum aus der Klasse der SGLT-2-Inhibitoren. Es hat in Studien belegt, dass es die Sterblichkeit von Diabetes Typ 2-Patienten als Folge kardiovaskulärer Komplikationen oder das Risiko für Krankenhauseinweisung aufgrund von Herzinsuffizienz um über ein Drittel reduzieren kann. Ein „beachtlicher Zusatznutzen“ im AMNOG-Verfahren war der Lohn. Damit ist es amtlich: Der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) erkennt an, dass das Medikament einen Fortschritt für die Behandlung der chronischen Erkrankung bedeutet. Das AMNOG ist nur die erste Hürde für ein innovatives Medikament auf dem Weg zum Patienten. Die nächste Hürde lauert auf regionaler Ebene.

Zum Beispiel in Baden-Württemberg. Dort legt die „Arzneimittelvereinbarung 2017“ Ordnungsquoten fest. Arzneimittelvereinbarungen sind Verträge zwischen den jeweiligen regionalen Kassenärztlichen Vereinigungen und den Krankenkassen und setzen enge Leitplanken. So darf der Ordnungsanteil für die Wirkstoffklassen der SGLT-2-Inhibitoren und der GLP-1-Analoga (auch hier gibt es nutzenbewertete Substanzen mit einem

verhandelten Erstattungspreis) nur maximal drei Prozent sein. In 2015 machten die beiden Wirkstoffklassen rund sechs Prozent aus. Die Ärzte müssen sich also zurückhalten und die Ordnungen halbieren. Es ist durchaus damit zu rechnen, dass Patienten umgestellt werden müssen.

Nach dem AMNOG ist vor der regionalen Arzneimittelsteuerung

Diese Form der sich widersprechenden Mehrfachregulierung konterkariert die Idee des Gesetzgebers, der mit der Einführung der frühen Nutzenbewertung neuer Medikamente (AMNOG-Verfahren) eigentlich für Sicherheit im Ordnungsalltag sorgen wollte. Doch nun gilt: Nach der Nutzenbewertung ist vor der regionalen Arzneimittelsteuerung. Denn auf die Regulierungshürde auf nationaler Ebene (AMNOG) folgen regionale Hürden (Arzneimittelsteuerung), die ersterer nicht nur widersprechen, sondern sich auch noch von KV- zu KV-Region unterscheiden können. Damit aber werden die hehren Ziele des AMNOG unterlaufen: Die Versorgung von Patienten in Deutschland mit innovativen Therapien bleibt durch ein mit dem Rechenschieber diktiertes Ordnungsverhalten auf der Strecke.

Letztlich dürfte das teuer erkauft sein. Denn chronische Erkrankungen wie Diabetes können im Verlauf einer Krankheitsgeschichte eine stark ansteigende Kostenkurve haben: Teuer ist in der Regel nicht die Behandlung der Krankheit selbst. Teuer sind die Folgekomplikationen, die entstehen, weil Patienten nicht nach dem Stand des Wissens und der Möglichkeiten behandelt werden.

www.pharma-fakten.de

IMPRESSUM

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

Inhaber:
Anne Wantia

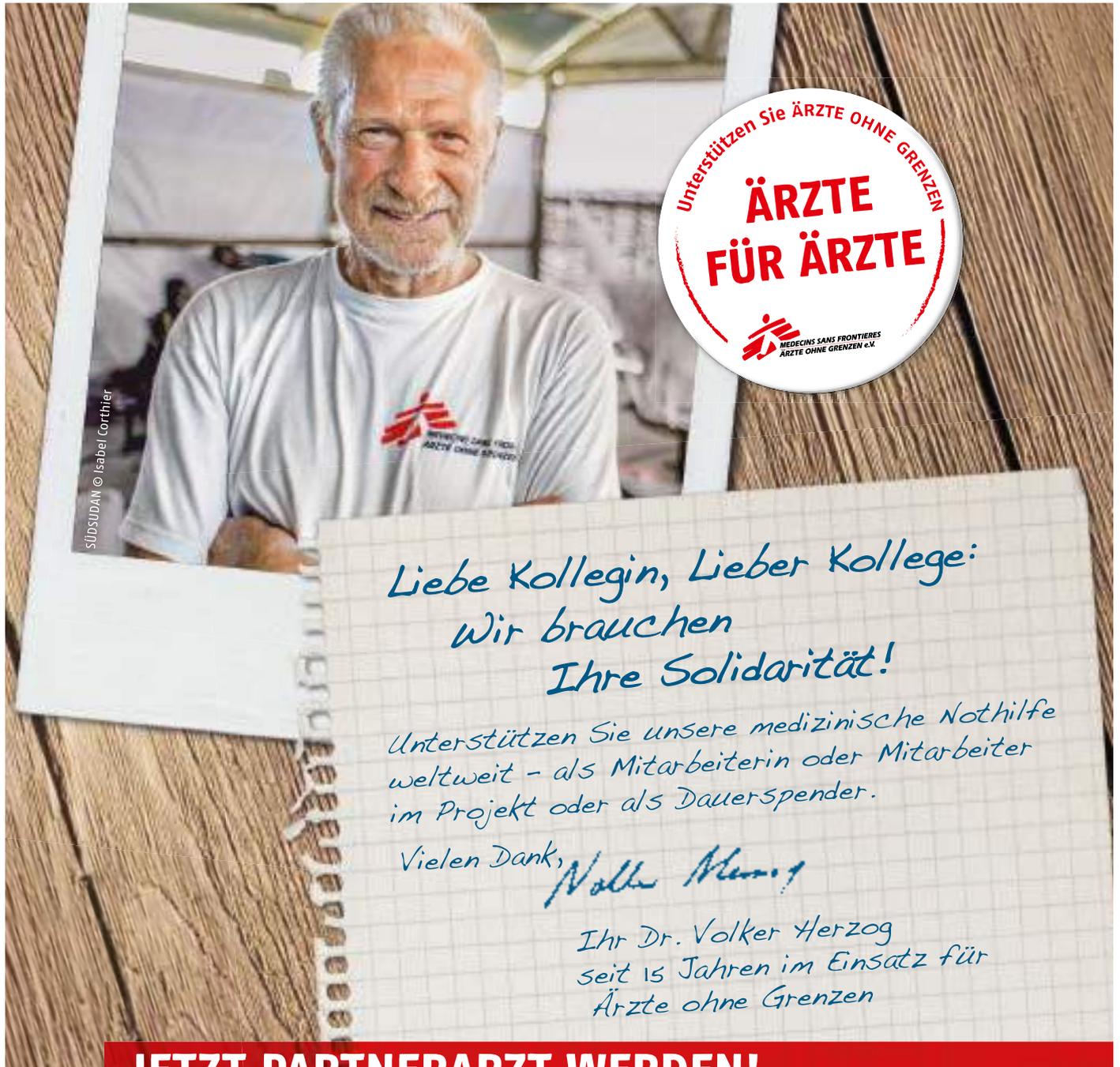
Redaktion:
Armin Roßmeier (Fernsehkoch)
Anne Wantia (Reise)
Klaus Lenser (Reise)
Gunther Schnatmann (Reise)
Bruno Gerding (Reise)
Heiner Sieger (Reise)

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

Erscheinungsort:
48165 Münster

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

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



SÜDSUDAN © Isabel Corthier



Liebe Kollegin, Lieber Kollege:
Wir brauchen
Ihre Solidarität!

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

Vielen Dank,
Volker Herzog

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

JETZT PARTNERARZT WERDEN!

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



SPENDENKONTO:
BANK FÜR SOZIALWIRTSCHAFT
IBAN: DE 72 3702 0500 0009 7097 00
BIC: BFSWDE33XXX



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

Träger des Friedensnobelpreises