

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 1/2 – 2018

DER WEIN- GENIESSER TIPP

Weinbaugebiet Rheingau
– künstlerischer Gaumenschmaus

ZWIEBELN

von Armin Roßmeier

OBERBAYERN

Gut Edermann

RADEBEUL

Villa Sorgenfrei

KUFSTEIN

Tourismus für die
Zukunft

SKIVERGNÜGEN

im Defereggental und
Südtirol

JAMAICA

Karibisches Flair

RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

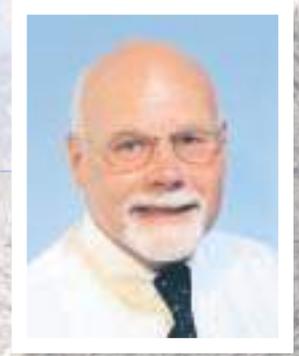


Jonnie und Thérèse Boer

Restaurant De Librije Zwolle, NL



1/2 – 2018
37. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Liebe **Gour-med** - Leser,

Was erwartet uns in 2018, eine Prognose zu fällen ist schwer bis unmöglich. Die Welt dreht durch, korrupte Politiker und Anti-Demokraten übernehmen in immer mehr Ländern – auch EU Staaten – die Macht und setzen demokratische Regeln und Volkes Wille außer Kraft um ihre eigenen, persönlichen Ziele, Macht und Geld, zu erreichen. Die Sorgen der Menschen werden ignoriert, Klimaprobleme sind angeblich nicht vorhanden und ignorante Arraganten vernichten das Erbe unserer Zivilisation.

Es tut gut immer wieder Menschen zu finden denen das nicht gleichgültig ist und die mit ihrer beruflichen Herausforderung dagegen halten.



In Holland ist der 3 Sterne Koch Jonnie Boer ein Vorreiter für den Einsatz regionaler saisonaler Produkte, die er zu köstlichen Menus verarbeitet. Unsere Titelgeschichte über sein Restaurant wird Sie begeistern.

Wie vielseitig und schmackhaft Zwiebelgerichte sind zeigt Ihnen unser treuer Autor und TV Koch Armin Roßmeier, Sie werden sich wundern wie aromatisch man mit Zwiebeln kochen kann.



Bereits zum 22. Mal findet im Hotel Kronenschlösschen in Hattenheim das Rheingau Gourmet & Weinfestival statt, Erfinder, Organisator und Hotelier H.B. Ullrich spricht über das Geheimnis seines Erfolges. Wer noch dabei sein möchte sollte schnell sein, einige Karten für einzelne Veranstaltungen gibt es noch.

Wieder entdeckt haben wir für Sie Kufstein im österreichischen Tirol, kulinarisch bestens aufgestellt und gut gerüstet für die Zukunft. Schauen Sie mal nach, Sie werden erfreut sein.

Gut gerüstet und zukunftsorientiert ist auch das Kur- u. Heilbad Bad Kreuznach. Anne Wantia war dort und hat einige Empfehlungen mitgebracht.



Was wäre eine Winterausgabe von **Gour-med** ohne Ski-Region-Vorschläge. Unsere Autoren Gunther Schnatmann und Heiner Sieger waren im Defregental und in Südtirol. Sie haben nicht nur sportliche Tipps mitgebracht, die Genusserlebnisse sind mindestens genauso berichtenswert und positiv wie die sportiven.

Lust auf Karibik? Kommen Sie mit nach Jamaika. Sonne, fröhliche Menschen, exquisiter Kaffee und regionale Spezialitäten verführen jeden der hierherkommt. Eine Reise nach Jamaika ist mehr als ein Karibiktrip. Jamaika verändert Ihren Blick auf die Region.

Unseren Bücherfreunden stellen wir die neuesten Bestseller vor und den dazu passenden Wein.

Wo und wann spannende Geniesser-Veranstaltungen stattfinden teilen wir Ihnen ebenso mit wie die neueste Entwicklung in der Pharma- und Medizin-Industrie.

Lassen Sie sich begeistern von neuen Restaurants, Rezepten und Urlaubsregionen, auch wenn die Welt um uns herum nicht immer unseren Vorstellungen entspricht, das Leben bietet reichlich Abwechslung, nehmen wir sie an! Der wahre Genuss liegt in der kreativen Einfachheit mit der wir unseren Blick schärfen.

Viel Spaß mit dieser **Gour-med** Ausgabe, freuen Sie sich mit uns auf den bevorstehenden Frühling und auf seine frischen köstlichen Gemüse, Kräuter und Gewürze!

Das alles wünscht Ihnen Ihr

Klaus Lenser

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 Jonnie Boer
Restaurant De Librije



24 Defereggental



28 Kufstein



34 Jamaika

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP
Weinbaugebiet Rheingau – künstlerischer
Gaumenschmaus

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP
von Armin Roßmeier
Zwiebeln

14 GENUSS UND REISETIPPS
14 Das Kempinski Hotel Bristol wird zum Bristol
17 Ronny Völkel – kulinarischer Verführer auf Gut Edermann
20 Der Name ist Programm – Villa Sorgenfrei in Radebeul
22 Die Seele baumeln lassen – Defereggental Hotel & Resort
26 Kufstein – Tourismus für die Zukunft
30 Mit Ski, Charme und Müller Thurgau
32 Jamaika – Karibisches Flair

38 NEUES AUS DER GENUSSWELT
38 Das 22. Rheingau Gourmet & Wein Festival 2018
40 Marrakech – 1001 Nacht im Mandarin Oriental
41 Jörg Lawerenz – Neuer Küchenchef im Regent Berlin
42 Sebastian Frank bester Koch Europas 2018
43 Frühjahrs-Skilaufen in Alta Badia
44 la vie – 12 Jahre, 12 Sterne, 12 Gänge

45 BUCH-TIPPS

46 KURZ NOTIERT
46 Tunis – Mövenpick Hotels & Resorts
47 10. Ski-WM der Gastronomie in Ischgl
48 Spitzenköche im Weimarer Land
50 Wandern & Genießen in Italien
51 Erster Hauptkatalog für die neuen Expeditionsschiffe
von Hapag Lloyd

52 NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN

54 WEIN UND GESUNDHEIT

55 MEDIZIN NEWS

60 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL
63 IMPRESSUM



Hollands Kochgenie Jonnie Boer

Erst ins Kloster, dann ins Frauengefängnis

Besonders empfehlenswert

Anne Wantia
Klaus Lenser

Zwolle, in der nordholländischen Provinz Overijssel, kann auf eine lange Handelstradition zurückblicken. Die Stadt, Mitglied der Hanse, ist seit dem 15. Jahrhundert Zentrum für – heute würde man sagen – Handelswaren aller Art. Der Legende nach kauften vor ca. 400 Jahren die Bürger der Nachbarstadt Kampen, das Nachbarschaftsverhältnis war nicht so freundschaftlich, bei den Zwollern ein Kirchenglocke die mit einem Fuder Kleingeld bezahlt wurde.

Die Zwoller waren tagelang mit dem Zählen der Münzen beschäftigt und bekamen davon blaue Finger. Seither tragen sie den Spitznamen „Blauwingers“. Die damalige Schmach des Namens ist heute eine ehrenvolle Bezeichnung.

Blaue Finger bekommt der berühmte 3 Sterne Koch Jonnie Boer vom Geldzählen nicht, wenn dann höchstens vom Zubereiten blaufärbender Agrarprodukte wie Rotkohl (auch Blaukraut) oder Rote Bete. Mit diesen Erzeugnissen versteht er es vorzüglich umzugehen. Sein Restaurant De Librije, im Zentrum von Zwolle, kommt einer Pilgerstätte gleich. Gour-



Geniessen und Schlafen hinter Gittern

mets müssen Monate warten um einen der begehrten Tische zu reservieren.

Das erste De Librije, eine ehemalige Kloster-Bibliothek, war auf Grund der großen Buchungsnachfrage zu klein geworden. Ein größeres Restaurant wurde gesucht und gefunden. Der Zufall wollte, dass die Stadt ihr altes, noch bis vor kurzem genutztes,

Frauengefängnis zum Verkauf anbot.

So eine Gelegenheit konnten sich der Küchenchef und sein Frau Thérèse nicht entgehen lassen.



Stylische Zimmer und Suiten

Die mehr als 250 Jahre alten Zellen sind zu 19 Hotelzimmern um- und ausgebaut worden die auch hohen Ansprüchen gerecht werden. Jede „Zelle“ ist individuell und modern gestaltet und mit allem Komfort eingerichtet. Die Zimmer und Suiten haben keine Nummer an der Tür sondern sind mit Blumennamen, ganz in niederländischer Tradition, gekennzeichnet. Den Gast erwartet ein ultimatives und teils farbenfrohes Übernachtungserlebnis. Butler-Service und Shuttle-Dienst für's Auto sind selbstverständlich.

Berühmte holländische Künstler stehen Schlange um ihre Exponate in Hotel und Restaurant auszustellen.



Vom Gefängnisinnenhof zum Sterne-Restaurant

Besonders empfehlenswert



Kunstvoll angerichtet vom Amuse gueule ...

Das Restaurant De Librije ist im früheren Gefängnisinnenhof entstanden. Der Hof wurde mit einem Glasdach überbaut, dadurch ist tagsüber das Speisen bei natürlichem Licht möglich. Das Interieur ist stylisch mit Bauhaus Stilelementen. Die Tische sind großzügig gestellt, es ist ausreichend Platz zum Nachbartisch, der Gast kann sich, ohne Beeinflussung der Gespräche von den Tischnachbarn, ganz auf den Genuss des Menus konzentrieren. Pfiffig auch die Lederdecken die als Tischdecken genutzt werden.

Unser Abend startet mit einer Crispy Krabbe, Crispy Schweineohr und der Zunge vom Kabeljau. Das alles wird spektakulär und kunstvoll angerichtet auf einem Fiskskelett gereicht. Ein wirklich besonderes Amuse gueule. Weiter geht es mit dem Freundschaftsring, der mit einem Kalbstarter, Heringsstückchen, Creme vom Hering und Kresse überreicht wird. Es folgt ein Gang aus Passionsfrucht mit geräuchertem Lardo und Forelleneiern. Die Geschmacksknospen sind von so viel ausgefallenen Aromen fast überfordert. Ausgezeichnet das Mousse vom Kalbsherz in einem klaren Curry-Selleriesud.

Vorzüglich mundete das süßsaure Ceviche von der Languste. Diese wurde zuvor vier Stunden in Kombucha mariniert. Sowohl der Saibling mit verschiedenen Pilzen und einer marinierten Kürbisscheibe sowie die Taube mit Rotkohl und Baharat (arab. Gewürzmischung) schmeichelten dem Gaumen. Die Komponenten bei den Desserts, weiße Schokolade mit Blue Cheese und Pistazien sowie ein Sorbet von Liebstöckel mit Roter Bete waren zwar ungewöhnlich, fügten sich aber zu einem tollen Geschmackserlebnis.

Einen Künstler am Herd, wie Jonnie Boer, umtreibt der Ehrgeiz sich ständig weiter zu entwickeln. Neue Kreationen und Aromen-Kompositionen in Geschmacks-Explosionen umzusetzen sind seine Herausforderung. Für Thérèse und Jonnie Boer ist es sehr wichtig mit jedem Menu etwas Einzigartiges anzubieten.

Dass es ihm nach 26 Jahren als Chef im „De Librije“ – davon 14 Jahre mit 3 Sternen – immer wieder gelingt, beweisen nicht nur seine Auszeichnungen und Ehrungen. Die Buchungswünsche sprechen für sich. Eine Wartezeit von 2-3 Monaten

ist normal, lassen Sie nicht davon abhalten, das Warten lohnt sich!!

Zwischen 4 bis 8 Gängen pro Menu fällt es nicht leicht sich zu entscheiden. Einige Menugänge bestehen aus mehreren kleinen Gerichten die schon fast wieder ein eigenes Menu sind. Wer Lust auf Kaviar hat, erweitert sein Menu einfach um einen Gang.

Die filigran angerichteten Speisen gleichen einem Kunstwerk, Gaumen und Zunge können es kaum erwarten, die Aromen verbreiten sich im Mund und versetzen den Gourmet in Verzückung. Jeder Gang ist eine wahre Meisterleistung, die ganz große Schule beweist. Die künstlerischen Arrangements der



... bis zum Dessert

einzelnen Gänge sind nicht nur eine Freude für das Auge, sie übertreffen jede kulinarische Erwartung und sind eine Bestätigung für Jonnie Boer und seine Mannschaft, dass sie zur Kochelite der Welt gehören. Man spürt die große Leidenschaft und die Liebe zu den Produkten aber auch den sorgfältigen Umgang mit dem alles zubereitet wird.

Besonders empfehlenswert



Das Team vom Librije: Nelson Tanate, Jeroen Achtien, Thérèse und Jonnie Boer

Thérèse Boer, die Chefin im Restaurant, kümmert sich mit Fachkenntnis und Leidenschaft um die Auswahl in der Weinkarte. So wundert es nicht, dass sie sehr gerne ihren Lieblingswein, einen Wein aus Holland, den „Kus von Thérèse“ empfiehlt. Wer kann da schon widerstehen.

So charmant bekommt man nicht allzu oft Wein serviert. Der Chefin stehen der Maître Stefan de Wilde und der Sommelier Sabas Joosten zur Seite. Ihre Freundlichkeit, verbunden mit dem Wunsch den Gästen ein unvergessliches Genußerlebnis zu bereiten, sorgt für ein spannendes Ambiente. Beide suchen mit Leichtigkeit und Humor, Kontakt und ein unverkrampftes Verhältnis zu den Gästen herzustellen. Das gelingt ihnen hervorragend. Man fühlt sich „zu Hause“!

In diesem Jahr wird das „De Librije“ unter der Leitung von Jonnie und Thérèse

„Kochen wie wir uns das vorstellen geht nur mit einer Mannschaft die vertrauensvoll zusammenarbeitet“, so Jonnie und Thérèse bei unserem Interview. Die beiden Sous Chefs und der Küchenchef sind ein Team das kooperativ und innovativ perfekt funktioniert.

Ein Weinkeller, in dem zu jedem Gericht der passende Wein zu finden ist, ist im „De Librije“ nicht nur eine Selbstverständlichkeit, er ist ein Muss.



Thérèses Feinkost-Shop



Maître Stefan de Wilde



Sommelier Sabas Joosten



Boer 25 Jahre jung. Ein Jubiläum dass beide in die Weltliga der Kochkunst geführt hat. Unermüdlich ist ihre Leidenschaft und ihr Ehrgeiz stets das Beste für die Gäste auf den Teller zu bringen. Nie hat sie kulinarische Langeweile interessiert. Akribie und Kreativität war ihr Motor und ihr Wunsch mit ihren Menus sich selber und natürlich ihre Gäste zu überzeugen.

Ab Juni wird die 25 jährige Jubiläums-Party gefeiert. Eine Reminiszenz an die

Besonders empfehlenswert



und Besucher. Was man dort kaufen kann ist eine köstliche Erinnerung an ein unvergessliches Dinner im „De Librije“.

Kochen verbindet und neue Freundschaften entstehen. So sind Thomas Bühner, 3 Sterne Koch in Osnabrück und Jonnie mit Thérèse Boer seit vielen Jahren gute Freunde die gemeinsam mit ihren Kochevents Genießer aus den Niederlanden und Deutschland begeistern und zusammenbringen.

Am 4. und 5. Mai in diesem Jahr laden beide in ihre Restaurants ein. Die kleine Rallye beginnt in Zwolle am 4. Mai und endet im Osnabrücker „la vie“ bei Thomas Bühner. 3 Sterne an jedem Abend die Genuss pur versprechen, jeweils 8 Gänge, Champagner, Wein, Kaffee, Wasser und am nächsten Morgen ein tolles Frühstück.

Apropos Frühstück. Um das kulinarische Erlebnis perfekt zu machen, sollten sie auf keinen Fall das Frühstück im Hotel De Librije versäumen.

Ein Rezept zum Nachkommen hat uns der Starkoch für Sie mit gegeben, viel Vergnügen dabei und guten Appetit.

Fotos: Anne Wantia, De Librije, la vie

Alle Informationen und Reservierungsmöglichkeiten finden Sie unter:
Restaurant De Librije
Spinhuysplein 1
NL 8011 ZZ Zwolle
info@librije.com
www.librije.com

schönsten und besten Gerichte der Vergangenheit, das sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

Überzeugen möchten sie auch seit Dezember 2017 mit einem eigenem Restaurant und Hotel auf der holländischen Insel Bonaire in der Karibik. Das ist doch mal was. Dinnerhopping von Zwolle in die Karibik. Die Pause zwischen den einzelnen Gängen wird sicher etwas länger dauern, aber dafür um so köstlicher.

Neben dem Restaurant und dem Hotel betreibt Thérèse im gleichen Haus einen Wein- und Delikatessen-Shop, für Gäste



Thomas Bühner



Jonnie Boer

Crayfish

Zutaten für 10 - 15 Personen

Blueberry marinade

shallot • ginger • red chilli pepper • balsamic vinegar • lemon juice • sushi vinegar • sunflower oil • lemon oil • coriander cress

Liver foam

150 g liver • 100 ml chicken stock • 5 g cotrina • yuzu • wasabi

Sunflower seeds

100 g sunflower seeds • 200 g sugar • 200 ml water • turmeric • lemon powder • salt • 3 l oil •

Crayfish oil

500 g crayfish carcasses, ground • 30 g onion • 45 g carrots • 30 g celeriac • 1 stem lovage • 2,5 g fennel seeds • 12,5 g tomato puree • 2,5 g garlic • 2 star anise • 1 red chilli peppers •

Crayfish vinaigrette

100 ml soy milk • 100 ml celeriac stock • 200 ml balsamic vinegar • 80 g crayfish oil • 5 g wasabi • 2 limes, grated • 20 g salt • 10 g smoked olive oil • 200 ml water • 2 g tabasco

Crayfish

Twist off the head and immediately draw out the intestinal tract. Place the crayfish flat on a dish and pour crayfish oil over it. Vacuum-seal the crayfish along with the dish. Cook them at 54° C, for 20 minutes. Then peel them, scorch and sprinkle with crayfish vinaigrette.

Blueberry marinade

Cut the shallot, ginger and red chillies very fine and heat them gently. Deglaze with balsamic vinegar, lemon juice and sushi vinegar; then pour the oils in. Finely cut the coriander cress and let it infuse.

Liver foam

Blend the liver, chicken stock and cotrina in a



thermoblender until smooth. Season the mixture with yuzu and wasabi.

Apple brunoise

Peel and core the apples, sprinkle them with lemon juice and then put it in a vacuum bag with a little beurre noisette. Cook it in a water bath at 58° C, for 2 hours.

Mustard seed

Cook the steeped mustard seeds in apple juice for about 20 minutes.

Sunflower seeds

Bring the water, with the sugar, to the boil. Add the seeds and continue cooking. Then strain and let it cool. Deep-fry the seeds in oil until golden brown at 150–160° C. Season with turmeric and salt.

Crayfish oil

Finely chop the crayfish carcasses. Fry at high heat in a layer of oil, then add the finely cut and washed vegetables. Once the vegetables are cooking, add the tomato puree and let it heat up. Add the oil and herbs. Bring it to the boil quickly, and then leave it under the pass for 2 hours.

Crayfish vinaigrette

Mix all ingredients together.

Liver rocks

Put the marinated liver pieces in liquid nitrogen and smash to form 'rocks'.

Leider hat uns der Küchenchef das Rezept nur in Englisch zur Verfügung gestellt. Wir bedauern das sehr.



Anna Rupprecht/Sommelière
im Fine Dining Restaurant
„Fritz's Frau Franzi“ (bis 15. Jan.)
Hotel Fritz Düsseldorf
Zur Zeit sammelt sie Weinerfahrung
in Neuseeland

Zu den renommiertesten Weingütern in Deutschland gehört das Weingut Künstler aus Hochheim. Jährlich wird es mit nationalen und internationalen Auszeichnungen geehrt. Im Jahr 2001 und 2002 wurde das Weingut von der International Wine & Spirit Competition zum Best German Wine Producer gekürt.

Das Weingut Künstler befindet sich seit 1648 im Familienbesitz. Bis zum Ende des

Weinbauggebiet Rheingau – künstlerischer Gaumenschmaus



zweiten Weltkrieges bewirtschaftete die Familie ihr Weingut 80 km nördlich von Wien in der Gemeinde Untertannowitz. Diese Region gehört heute zur Tschechischen Republik. Nachdem die Familie nach Hochheim auswanderte übernahm Franz Künstler das Weingut 1965.

Durch die strenge Qualitätsphilosophie holte er sich gleich bei zahlreichen Verkostungen und Prämierungen Erfolge ein.

Seit 1992 leitet Sohn Gunter mit seiner Frau Monika und einem jungen, sehr engagierten Team das Weingut.

Hochheim ist die einzige Rheingauer Weinbaugemeinde die direkt am Main

liegt. Der Fluss bildet hier, kurz vor der Mündung in den Rhein, einen nach Süden geneigten Bergkegel der weder von Ost noch West beschattet wird.

An der einzigartigen Südlage gedeihen die Weinberge mit der Rieslingtraube. Man erzählt, der Riesling stammt aus dem Rheingau. Denn im Jahre 1435 wurde in Rüsselsheim durch den Rebeinkauf des Kellermeisters des damals sehr bedeutenden Grafen von Katzenelnbogen die Rebsorte Riesling das erste Mal erwähnt.

Der Rheingau ist mit seinen Klöstern und Schlössern nicht nur touristisch sehr beliebt sondern gilt auch als eines der berühmtesten Weißweingebiete der Welt.

2015 Kirchenstück Riesling Großes Gewächs trocken

Der Lagename „Kirchenstück“ leitet sich aus der Nähe zur Hochheimer Kirche ab. Der Hang ist nach Süden ausgerichtet, während die im Norden liegende Stadt vor kalten Nordwinden schützt. Die Bodenstruktur wechselt von schwerem Kalk über Lösslehm bis zu Sandauflagen.

Da das Weingut Künstler Mitglied der Vereinigung deutscher Prädikatsweingüter ist, darf es diese Lage auch als „Grosses Gewächs“ bezeichnen. Dies ist die höchste Qualitätsstufe trockener Weine der VDP Klassifikationspyramide. Diese Spitzenlage ist definiert mit hochwertigem Terroir in denen Weine mit



ganz besonderem Charakter reifen und ihre Herkunft widerspiegeln.

In der Nase präsentiert sich der Riesling mit tollen Nuancen von Kernobst und Kräutern. Im Gaumen sehr kompakt und feinsaftig. Neben der Kraft verwöhnt er mit salziger Mineralität. Im Abgang zeigt er sich überwältigend lang fruchtig und mit einer lebendigen Frische. Der Wein bietet in seinen sehr jungen Jahren schon einen wundervollen Trinkfluss. Außerdem besitzt er ein hohes Lagerpotenzial.

2016 Hochheimer Stielweg Riesling Alte Reben Erste Lage trocken

In dieser Lage wachsen auf schweren lehmig-tonigen Böden sehr nachhaltige und kräftige Weine. Der Boden ist tief durchwurzelt durch die über 50 Jahre alten Weinstöcke. Geprägt wird der Boden von einem geringen Kalkanteil der sich wiederum mit einem erhöhten Sandanteil verbindet und

dem Wein feine Lebendigkeit und angenehme Frische verleiht.

In der Nase zeigt er sich mit Aromen von Apfel, Quitte und Zitrusfrüchten. Im Gaumen ist der Geschmack sehr fruchtig, mineralisch und würzig. Er präsentiert sich mit einem ausgewogenen Süße-Säure Spiel was unheimlich Spaß macht.

Dieser Wein ist sehr komplex und vielseitig anwendbar, ob als Terrassenwein oder als toller Essensbegleiter.



Auf seinen 3000 Hektar Rebfläche wird bis zu 80 Prozent Riesling angebaut. Das ist weltweit die höchste Dichte dieser Rebsorte. Neben dem Riesling wird am häufigsten die nobelste und sensibelste Rotweinsorte, der Blaue Spätburgunder angebaut. Weltweit auch als Pinot Noir bekannt. Das Weinbaugebiet bietet für die zwei Rebsorten die optimalen Bedingungen. Der Rhein und der Main speichern die Wärme der Sonneneinstrahlung und sorgen mit ihrer breiten Wasserfläche für eine konstante Temperatur bei Tag und Nacht, während der bis zu 800 Meter hohe Taunus die Reben gleichzeitig vor kalten Nordwinden schützt. Dadurch entsteht ein mediterranes Kleinklima am 50. Breitengrad, das sogar Zitronen, Feigen und Mandeln wachsen lässt. Milde Winter, warme Sommer und Herbstnebel begünstigen das Rebenwachstum und die Traubenreife. Außerdem bietet der Rheingau eine besondere Bodenvielfalt. Zum einen Quarzit und Schiefergestein, die verleihen dem Wein einen rassigen mineralischen Charakter. Löss und Lehm sorgen für kraftvolle, körperreiche Weine.

Das Weingut Künstler ist Mitglied der deutschen Prädikatsweingüter und besitzt 48 Hektar Rebfläche. Dazu zählen bekannte Einzellagen wie Hölle, Kirchenstück, Reichstal, Herrnberg, Domdechane. Die Lagen sind hauptsächlich mit Riesling bestockt. Aber es werden in Künstlers Weinbergen auch noch andere Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Spätburgunder und Alvarinho angebaut.

Dem Weingut liegt eine umweltschonende, naturnahe und qualitätsorientierte Weinbergspflege besonders am Herzen. Die Qualität, die im Weinberg wächst, lässt sich im Keller nicht mehr steigern, sondern nur noch erhalten. Dies beginnt bei der Begrünung und Abdeckung der Rebzeilen, fachgerechte Arbeiten an Rebstöcken, vom Rebschnitt bis zur selektiven Ernte. Durch all diese Arbeiten im Frühjahr und Sommer wird der Grundstein für einen erfolgreichen Herbst gelegt.

Eine perfekte Weinbereitung im Keller, steht für Gunter Künstler an oberster Stelle. Es ist ihm besonders wichtig, dass die Qualität der Trauben beim Ausbau er-

halten bleibt und später im Glas strahlt. Der Charakter jeder einzelnen Lage soll im Wein wiederzufinden sein.

Bei der Weißweinherstellung werden die Trauben nach der Lese gekühlt zum Kelteren gebracht. Die Moste werden je nach Herkunft und Qualitätsstufe im Edelstahltank oder im traditionellen Holzfass langsam und kontrolliert vergoren. Dabei wird besonders die Temperatur und die Abnahme des Zuckers im Most regelmäßig kontrolliert. Die Gärung läuft bei niedriger Temperatur ab, um die Aromen voll zur Entfaltung zu bringen. Dadurch entstehen kraftvolle, harmonische, terroirgeprägte Weine mit hohem Alterungspotential.

Bei der Rotweinherstellung setzt das Weingut auf traditionelle Maischegärung in geschlossenen Maischegärbehältern. Nach der Gärung werden die Weine in Barriquefässern eingelagert, wo sie zwölf Monate reifen und sich entfalten. Nach der Fassreife durchlaufen sie noch eine Flaschenreife von einem weiteren Jahr, bevor sie in den Verkauf kommen.

2016 Hochheimer Hölle Riesling Kabinett trocken

Der Lagename „Hölle“ leitet sich aus dem mitteldeutschen Wort „Halde“ (steiler Weg) ab. Die Rebhänge ziehen sich östlich der Hochheimer Altstadt, mit 15% Neigung, auf den Main zu. Hier wachsen Weine mit mineralischer und rassischer Säure auf schwerem Tonboden.

Im Glas zeigt sich der Riesling in einem hellen Gold mit grünen Reflexen. Am Anfang war er noch sehr verschlossen in der Nase. Deswegen würde ich raten, dem Wein etwas Zeit im Glas zu geben. Dadurch bekommt er etwas Luft und es entfalten sich Noten von exotischen Früchten,



wie Ananas und Pfirsich neben Nuancen von grünem Apfel und Gras. Im Gaumen spiegeln sich die Fruchtaromen von Pfirsich wieder, die mit einer rassischen Säure im Mittelpunkt stehen. Die Säure wirkt aber keinesfalls aufdringlich sondern ist gut eingebunden. Im Abgang ein toller Gaumenschmaus aus Schmelz, Mineralik und Kraft.

2003 Hochheimer Hölle Riesling Auslese trocken

2003 zählt zu einem Jahrhundertjahrgang. Dieser Jahrgang wurde mit seiner starken Hitze in den Sommermonaten und so gut wie keinem Regen von Februar bis September bekannt. Dies forderte viele Winzer heraus. Die Säure ging durch die Hitze stark zurück. In trockenen Lagen rangen die Rebstöcke mit Trockenstress und in einigen Lagen war der Wassermangel so dramatisch, dass der Rebstock regelrecht zu verdursten drohte. Der Zucker wurde aber dadurch nicht gehemmt und somit stiegen in vielen Weinbaugebieten Rekordmostgewichte.

Im Glas präsentiert sich der Riesling mit einem hellen Goldgelb.

In der Nase zeigt er sich stark mit den Reifennoten die an Honig und getrocknete Aprikose erinnern. Im Gaumen spiegeln sich die Aromen wieder, begleitet von einer präsenten Säure und Power. Im Abgang sehr langanhaltend und cremig.

Fazit: Gunter Künstler beweist mit diesem schwierigen Jahrgang grandios umzugehen!

Alle Weine zu beziehen über:

Weingut Künstler
Geheimrat-Hummel-Platz 1a
65239 Hochheim am Main
Telefon: 0 61 46 – 83 86-18
Fax: 0 61 46 – 7335

E-Mail: g.breuer@weingut-kuenstler.de
www.weingut-kuenstler.de





Zwiebeln

Die Küchenzwiebel ist eine der ältesten Kulturpflanzen und als Heil-, Gewürz- und Gemüsepflanze unverzichtbar.

Die Zwiebel ist ein so universelles und wichtiges Gemüse, das aus der Küche überhaupt nicht wegzudenken ist. Dieses Multitalent gibt es in unterschiedlichen Farben, Formen und Größen, zudem ist sie gesund und günstig. Kleine, dunklere Zwiebeln sind schärfer als große, helle Exemplare. Zwiebeln enthalten ätherische Öle. Eines davon, das schwefelhaltige Alicin, welches für die tränenden Augen bei der Verarbeitung verantwortlich ist. Außerdem besitzt die Zwiebel zahlreiche Vitamine, Kalium, Kalzium, Phosphor, Jod und Selen. Nicht nur der Kaloriengehalt kann sich sehen lassen – 100 g haben 29 kcal, auch der gesundheitliche Effekt ist enorm. Zwiebeln regen die Verdauung an, haben eine schleim- und hustenlösende sowie entgiftende Wirkung.

Zwiebeln lassen sich sehr gut lagern. Wichtig ist jedoch, dass die Hälse gut abgetrocknet sind. Bei Raumtemperatur in luftdurchlässigen Säcken sind Zwiebeln etwa 2 – 3 Monate haltbar.

Speisezwiebeln

Die am häufigsten verwendete Zwiebelart, ist braunschalig, gibt es in verschiedenen Farbtönen und Schärfegraden.

Rote Zwiebeln

Diese Zwiebelsorte kommt vorwiegend aus Italien. Sie besitzt eine dünne, rote bis dunkelviolette Schale und ihre milde Schärfe machen sie als Salatzwiebel besonders attraktiv.

Silberzwiebeln

Diese kleine Sorte erreicht lediglich einen Durchmesser von 15 – 35 mm. Sie eignen sich zum Einlegen und geschmort als Gemüsebeilage z.B. zu Kurzgebratenem.

Gemüsezwiebeln

Diese großen milden Zwiebeln werden bis zu 200 g schwer und haben einen süßlich würzigen Geschmack. Ihre Verwendung findet die Gemüsezwiebel in Salaten, zum Füllen, Schmoren oder Grillen. Meist kommt diese Art aus Spanien.

Flache Zwiebeln

Die überwiegend aus Italien importierte kleine flache Zwiebel eignet sich gut zum Schmoren und Einlegen.

Weißer Zwiebeln

Die in Mitteleuropa angebaute Weiße Zwiebel hat einen leicht süßlichen Geschmack und eine milde Schärfe.

Längliche Zwiebeln

Diese länglich, schmal geformte Rote Semianzwiebel ist eine in Italien kultivierte Form der roten Zwiebel und kann bis zu 30 cm lang werden.

Schalotten

Die Königin der Speisezwiebeln überzeugt mit ihrem feinen Aroma und der milden Schärfe, daher sind sie für die feine, gehobene Küche unverzichtbar.

Frühlingszwiebeln

Auch Lauchzwiebeln (erinnern an Lauch) genannt, ist eine Verwandte der Speisezwiebel. In der Küche finden sie häufig roh Verwendung, für Salate oder kalte Speisen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachkochen meiner Rezeptvorschläge!

Ihr Armin Roßmeier



Speck-Zwiebelmuffins mit Käsehaube

Zutaten für 4 Personen

250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
80 g	flüssige Butter
1	Ei
200 ml	Buttermilch
50 g	geriebener Parmesan
80 g	ausgelassener Schinkenspeck
40 g	getrocknete Röstzwiebeln
2 EL	Schnittlauchröllchen
1	fein gewürfelte Knoblauchzehe
1 EL	geriebenen Thymian
	Salz, Pfeffer

Zum Überbacken

100 g Blauschimmelkäsewürfel

• Mehl in eine Schüssel geben, Backpulver dazu sieben, Zwiebeln, Schinkenspeck,

Parmesan und Schnittlauchröllchen, Knoblauchwürfel und Thymian zugeben, alles gut mischen.

• Eigelb mit Buttermilch in einer Schüssel gut verrühren, die flüssige Butter unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eimasse unter das Mehl einrühren, zu einem schönen Teig mischen. Die Muffinformen zu gut 2/3 mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 – 165° C etwa 25 Minuten backen, im letzten Drittel der Backzeit die Muffins mit Blauschimmelkäse belegen und überbacken. Die fertigen Muffins auf einer Tortenplatte anrichten.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Nährwert pro Person

481 Kcal – 31 g Fett – 14 g Eiweiß – 6 g Kohlenhydrate – 3 BE

Speck-Zwiebelkuchen

Zutaten für 4 Personen

Mürbteig

75 g Sauerrahmbutter
150 g Mehl (405)
1 Eigelb
2 Prisen Salz
Muskat

Füllung

150 ml Sauerrahm

4 Eier
40 g Räucherspeckscheiben
200 g rote Zwiebeln
200 g weiße Zwiebeln
200 g Frühlingslauch
2 Knoblauchzehen
90 g Weinkäse
3 EL Olivenöl
1 EL Petersilie gehackt
1 EL Schnittlauchröllchen
Chiliflocken, Meersalz, Pfeffer

- Butter mit Mehl, Eigelb, Salz und etwas Muskat zu einer glatten Teigkugel arbeiten und im Kühlschrank abgedeckt etwas abruhen lassen. Danach ausrollen und eine geölte Backform damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel etwas anstechen. Die weißen und roten Zwiebeln schälen, in Streifen zerteilen, in etwas Olivenöl glasig angehen lassen. Den Frühlingslauch säubern und in Röllchen zerteilen. Den Knoblauch schälen, fein würfeln und den Weinkäse in Streifen zerteilen.
- Eier gut aufschlagen, den Sauerrahm, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch unterheben, mit Chiliflocken, Muskat und Salz würzen. Die Masse mit den vorbereiteten Zwiebeln und Frühlingslauch vermengen und in die Tortenform füllen. Den überstehenden Teig mit dem Messerrücken abschneiden. Die Speckscheiben obenauf verteilen, etwas in die Flüssigkeit eindrücken, die Käsestreifen darüber geben. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180° C Umluft ca. 45 – 50 Minuten backen und anschließend in Tortenstücke schneiden.



Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
(ohne Backzeit)

Nährwert pro Portion

647 kcal – 51 g Fett – 20 g Eiweiß – 27 g Kohlenhydrate – 1,5 Broteinheiten

Zwiebel mit Putenhackfleisch- Gemüsefüllung

Zutaten für 4 Personen

4 große Metzgerzwiebeln
320 g Putenhackfleisch
120 g Gemüsewürfel (Karotten, Lauch, Sellerie, Fenchel)
60 g Lachsschinkenwürfel
1 EL Olivenöl
je 2 Msp. gemahlener Ingwer und Curry
2 Eier
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen
1/8 l Geflügelfond
3 Rosmarinzweige
300 g Paprikaschoten (bunt)
60 g Zwiebelwürfel
1 EL Olivenöl
1 EL Maismehl
350 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer

- Zwiebeln schälen, Deckel abschneiden, aushöhlen. Ausgehöltes klein schneiden, mit Lachsschinkenwürfel in heißem Olivenöl

leicht ansautieren, zusammen mit den Eiern zum Putenhackfleisch geben, Würfel von Karotten, Sellerie, Lauch und Fenchel zufügen, Ingwer, Curry, Petersilie und Schnittlauchröllchen zugeben, gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Ausgehöhlte Zwiebel mit der Masse füllen, in eine Pfanne mit Rosmarinzweigen setzen, 1/8 l Geflügelfond zugießen und im vorgeheizten Backofen bei 170° C ca. 25 – 30 Minuten garen.

- Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, bunte Paprika in Streifen geschnitten zugeben, mit Maismehl bestäuben, mit Geflügelfond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen, als Spiegel auf flachem Teller anrichten, Zwiebel längs halbieren,

anrichten und mit Rosmarin garnieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Dieses Gericht ist lactose- und glutenfrei.

Nährwert pro Portion

319 kcal – 14 g Fett – 31 g Eiweiß – 17 g Kohlenhydrate – 0,5 BE

Fotos: Armin Roßmeier

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



Die (Hotel-) Legende lebt

Berlin, das Kempinski Hotel Bristol wird zum Bristol



Klaus Lenser

Es gibt Luxushotels die eher im Verborgenen blühen und dennoch ihre Gäste auf höchstem Niveau zufrieden stellen. Der Grund für dieses Understatement liegt in dem Selbstbewusstsein der Häuser. Es genügt ihnen das Wissen zu den Besten zu gehören, angeben muss man nicht damit!

Ganz dieser Grandhotel-Tradition verpflichtet ist das Bristol in Berlin, im Westteil der Stadt, das Hotel für Künstler, Stars, Sternchen und Politiker.

Nach der Wende leider etwas in Vergessenheit geraten ist es jetzt wieder, nach

dezenten, unaufdringlicher aber eleganter Renovierung, für Liebhaber klassischer Hotelkultur das erste Haus am Platz.

Mit dem Kempinski Hotel Bristol in Berlin wurde der Grundstein, der jetzt zur Gruppe der weltweit agierenden Luxus Kempinski Häuser, gelegt. Das Hotel richtet sich neu aus und verzichtet ab sofort auf den Namen Kempinski und nennt sich jetzt „Hotel Bristol“.

Die neue Eigenständigkeit bedeutet aber nicht, dass der gewohnte Kempinski Luxus aufgegeben wird. Sie steht vielmehr für die Verknüpfung der Tradition und innovativer zukunftsweisender Hotelentwicklung in ein modernes Hotelangebot. Das Haus erfährt gerade ein Design-Revival.

Es wird gebaut, renoviert und erneuert, immer aber unter Berücksichtigung der stilvollen Geschichte des Hotels als es noch den Namen Kempinski trug.

Stolz zeigt mir die charmante Direktorin Brigitte Ullerich die renovierte Lobby und weist darauf hin, dass es gewollt ist, die Erneuerungen erst auf den zweiten Blick zu erkennen.

Die Gemütlichkeit wird durch vornehme Zurückhaltung unterstrichen. In diesem Ambiente erlebt der Gast wie früher Grandhotels ihre Gäste verwöhnten und wie das Bristol voller Stolz die „gute alte Zeit“ aufleben lässt.

Die Lobby mit der Verbindung zur Bar

ist Treffpunkt und „Aufenthaltsraum“ für Geschäftsleute, Hotelgäste und alle die gern gepflegte, stilvolle Atmosphäre zu schätzen wissen. Die jüngere Generation bezeichnet es als chillen!

Die Rezeption sorgt für spannende Abwechslung. Manch Prominenz lässt sich hier erblicken und zeigt sich bescheiden den Lobbygästen. Das spannende Treiben ist interessanter als manch Kinofilm mit Starbesetzung.

Die exponierte Lage des Hotels, Ku-



In neuem Glanz und alter Pracht, die Lobby im Bristol



Immer charmant entspannt:
GM Birgitt Ullerich

Damm – Ecke Fasanenstr, war in der Vorwendezeit der „Nabel“ West Berlins, hier pulsierte das Leben.

Der Ku-Damm war der prominenteste Boulevard im Westteil der Stadt. Kunst, Kultur, das berühmt-berüchtigte Berliner Nachtleben, alles was Berlin ausmachte, fand auf dem Ku-Damm statt.

Ein wunderbarer Blick aus dem mit großzügigen Fenstern ausgestatteten „Grill“ des – damals noch – Kempinski Bristol, bot den Gästen spannende Abwechslung

auf das Geschehen auf dem Ku-Damm.

Es hat sich nichts geändert, der Grill ist nach wie vor eines der beliebtesten Hotel-Restaurants und der Kurfürstendamm ist wieder zum Modezentrum Berlins geworden.

Noch heute gibt es Stammgäste die, seit mehr als 40 Jahren, jede Woche mindestens einmal kommen um sich im „Grill“ kulinarisch verwöhnen zu lassen und das turbulente Treiben auf dem, zu neuem Leben erweckten Boulevard, genießen.

Bristol Grill



Wenn die Temperaturen es erlauben sitzt man wieder draußen auf dem Trottoir und saugt die Weltstadtatmosphäre mit typischem Berliner Flair auf.

Der Ur-Berliner weiß, da kann die neue „Berliner Mitte“ bieten was sie will, dieses Erlebnis auf der Terrasse des Bristol Grill ist einzigartig.

Einzigartig ist auch das Angebot aus der Grillküche. Chefkoch Frank Hokamp, Sous Chef Kay Hartmann und Maitre Dirk Hoffmann garantieren feinste Gerichte, erstklassige Weine und einen Service der mit seiner Perfektion und Eleganz keine Wünsche offen lässt. Auch hier gilt, Tradition zu bewahren heißt: Das Gute der Vergangenheit zu bewahren und das Neue für die Zukunft zu nutzen.

G

Genuss- und Reisetipps

Regionale Gerichte stehen im Vordergrund. Wenn es denn eine „Berliner Küche“ gibt, dann gehört ein Tatar wie es hier – frisch am Tisch – vom Maître Dirk Hoffmann zubereitet wird, dazu. Bouche – grobe Leberwurst auf Pumpernickel – eine Spezialität des Hauses die seit Jahren auf der Karte steht, kann man durchaus als „Renner“ bezeichnen, dazu ein klassischer Martini Wodka, wie es der Maître empfiehlt, einfach ein Genuss!!!

Currywurst von Königskrabben-Püree



Natürlich steht im Bristol Grill auch eine, was sonst, Currywurst auf der Karte. Küchenchef Frank Hokamp bereitet sie aus Lachs und Königskrabben-Püree, dazu reicht er eine Curry-Ananas-Sauce abgeschmeckt mit asiatischen Gewürzen. Die



Restaurant-Terrasse mit Ku-Damm-Blick

Currywurst hat, weil sie so köstlich anders ist, weltweiten Ruhm erlangt.

Oft in Vergessenheit geraten, in wenigen Restaurants praktiziert, wird das Flambieren am Tisch. In der Gourmetküche der „guten alten Zeit“ geradezu die Hohe Schule feiner Kochkunst, erlebt der Gast im Grill eine Renaissance. Maître Dirk Hoffmann, ein Meister der Flambierkunst, zelebriert die Zubereitung am Tisch. Eine Kunst die nur noch wenige Restaurantchefs beherrschen.



Souschef Kay Hartmann (r.) mit einer Mitarbeiterin

Ein so zubereitetes Steak oder ein flambiertes Dessert bleibt ein Genusserebnis für den Rest des Gourmet-Lebens.

Das Bristol in Berlin ist ein traditionelles Hotel mit dem Luxus der heutigen Zeit und einem Ambiente das ahnen lässt wie es einmal war, als Gäste mit Respekt und Höflichkeit behandelt wurden.

Wie heißt es doch, Berlin ist eine Reise wert und wohnen im Bristol lässt Ihren Berlin-Besuch zu einem besonderen Genuss werden.

Fotos: Klaus Lenser, Hotel Bristol Berlin



Bristol Tradition: Kulinarisch immer on Top

Hotel Bristol Berlin
Kurfürstendamm 27
10719 Berlin Deutschland
+49 30 8843 40
reservation@bristolberlin.com

Ein Luxus SPA-Hotel mit einem Küchenchef der sein Handwerk perfekt beherrscht

Ronny Völkel – kulinarischer Verführer auf Gut Edermann

Anne Wantia/S.R.

Sie werden es nicht glauben, verehrte Leser, bis vor wenigen Wochen wussten wir nicht wo Teisendorf und das SPA Hotel Gut Edermann liegen. Erst durch den Hinweis eines Hotel Consultants werden wir darauf aufmerksam gemacht. Der Tipp ist erstklassig.

Teisendorf, eine kleine Gemeinde in Oberbayern – immerhin gibt es eine Brauerei – zwischen Chiemsee und Salzburg, im sogenannten Rupertiwinkel, ist ein typischer Ort an dem Reisende auf dem Weg in den Süden oder zurück in den Norden, vorbeifahren.

Schade, machen Sie lieber einen Stopp im Gut Edermann, eines der schönsten und größten SPA- und Wellness-Hotels in Deutschland. Es ist nicht nur lohnenswert, hier können Sie die Zeit vergessen. Die individuell eingerichteten Zimmer sind äußerst großzügig und mit allem Komfort ausgestattet.

Panorama-Sauna: Beliebt wegen der zelebrierten Aufgüsse



Gut Edermann

Schon die ruhige ländliche Abgeschiedenheit ist etwas Besonderes. Kein Autolärm, kein Fluglärm, höchstens mal das kaum wahrzunehmende Geräusch der Nahverkehrszüge die in ca. 1 km Entfernung durch die Landschaft gleiten ist zu hören. Diese Ruhe und bayerische Gediegenheit sind ein Grund für die Gäste hierher zu kommen. Ein weiterer Grund ist das ca. 3000 m² große SPA.

Vor vier Jahren wurde dieser SPA- und Wellness-Bereich neu gestaltet und zu einer Relax- und Entspannungsoase mit schickem Ambiente und lässigem Flair

gestaltet. Ein Ort an dem man nicht nur die Zeit sondern auch die Welt vergessen werden kann und soll.

Sieben Saunen, davon zwei Privatsaunen, mit unterschiedlichen Temperaturen von 50°-bis 90°, mit viel Glas und herrlichem Ausblick in die Landschaft.

Eine Höhepunkt für jeden Saunaliebhaber sind die Aufgüsse, zelebriert von den beiden staatlich geprüften Saunameistern, Klaus und Guido. Der stürmische Applaus von den Saunabesuchern ist den beiden nach jedem Aufguss sicher.



Auch im Winter – für Saunagänger – eine Erfrischung im Außenpool

ches für den Gaumen, will man als Gourmet mehr?

Wer gerne regional-typisches mag geht in die urige Bauernstube. Halbpensionsgäste nehmen hier ihr 4-Gänge Menu ein. Qualität und Frische sind auch hier 1. Wahl.

In beiden Restaurants ist kulinarische Höchstleistung Verpflichtung. Menus aus überwiegend regionalen Produkten, mit Frischegarantie, lassen jedes Gericht zu einem Genusslebnis werden.



Bauernstube: bayerisch, urig

Das Beauty- und Massage-Angebot ist umfangreich und lässt keine Wünsche offen. Die Mitarbeiter sind sehr gut ausgebildete Fachkräfte, professionell, freundlich und auf die Wünsche der Gäste eingehend.

Im Alpen Spa des Edermann gibt es einen Innenpool und einen Naturbadeeich, der besonders, aber nicht nur, im Sommer die Gäste erfrischt.



Kulinarischer Verführer Ronny Völkel

Am Abend belohnt man sich mit den kulinarischen Genüssen von Küchenchef Ronny Völkel und seinem Team.

Im Gourmetrestaurant „MundArt“, hier wird – wie der Name schon sagt – Kunst für den Mund serviert. Food Design auf dem Teller und Köstli-

Neu im Angebot ist das erfolgreiche Konzept des „Basenfasten“ nach der Wacker-Methode®. Mit einer „Basenfasten“ Kur den Körper und die Seele in Einklang bringen ohne auf Genuss zu verzichten, so das Motto. Das gelingt perfekt, nebenbei purzeln noch die Pfunde und man erhält ein leistungsfähigeres Lebensgefühl. Hungern braucht dabei niemand, denn wer nach Wacker fastet, darf essen und satt werden.

Das Zusammenspiel alter regionaler Bauernweisheiten und Ayurveda, hier als AlmYurveda bezeichnet ist ein spezielles Wellness-Highlight das sie unbedingt ausprobieren müssen.



Fine Dining Restaurant „MundArt“



Eine süsse Verführung zum Schluss

Zum Auftakt wird im „Mundart“ ein Tatar vom Reichenhaller Saibling oder auf Wunsch ein köstliches Beeftatar (s. Rezept) serviert.



Perfekt serviert von Melanie

Die Spinatcremesuppe mit Sesam ist ganz samtig und entfaltet ein tolles Aroma. Der pochierte Heilbutt kommt perfekt gegart an den Tisch, ebenso der Fleischgang, Köstliches von der Kalbskrone.

Zum süßen Abschluss gibt es Mousse und Eiscreme von der Valrhona Schokolade – einfach lecker.

Ein sehr gut eingespieltes Team ist für den Service in beiden Restaurants zuständig, höflich, hilfsbereit und trotzdem locker.

Den Weinvorschlägen kann der Gast vertrauen, auch wenn er bekennender Biertrinker ist.

Der junge Küchenchef Ronny Völkel ist auf dem besten Weg über die Grenzen der Region eine feste Größe für seine Fine Dining Küche zu werden.

In Kürze steht er mit dem bekannten österreichischen Sternekoch und Buchautor



Beef Tatar mit Brioche

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Rinderfilet (fein gehackt)
- 2 EL Dijon-Senf
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 Stück Sardellenfilets in Öl
- 5 große Kapernbeeren
- 20 g Meerrettich
- 2 EL Olivenöl kalt gepresst
- 2 Eigelb frisch
- Salz, Pfeffer, Chili, Tabasco

Mehl und Hefe mit der Milch gehen lassen, Ei und Butter schaumig schlagen und darunter heben. Die fein gehackten Wildkräuter (Spitzwegerich, Schafgabe, Löwenzahn, Pimpinelle, Kapuziner) in den Teig einarbeiten. Mit Salz und Honig abschmecken. Anschließend abgedeckt bei Zimmertemperatur den Teig für ca. 45 min nochmals gehen lassen. Danach in hitzebeständige Formen (z.B. Kaffeetasen) zur Hälfte abfüllen und bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen.

Alle Zutaten fein hacken und mit dem Fleisch vermengen.

Kräuter-Brioche

- 125 g Mehl
- 25 g Butter
- 1 Eigelb
- 50 ml Milch
- 10 g Hefe
- Prise Salz, etwas Honig
- Frische Wildkräuter

Bei Bedarf mit Schalotten, Salatspitzen und einer Zitronen-Vinaigrette anrichten. Zitronen-Vinaigrette (Frischer Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker)

Thomas M. Walkensteiner im Gut Edermann am Herd. Beide laden zur 1. Culinar-Gala ein. Mit Genussgarantie.

Fotos: Anne Wantia, Gut Edermann

Wir sollten dieses Refugium nicht nur den Bayern überlassen, nehmen Sie bei Ihrer nächsten Reise in den Süden oder Norden die Ausfahrt Teisendorf und genießen Sie die herrliche Landschaft und die Verwöhn-Programme von Ronny Völkel in einem der schönsten SPA- und Wellness-Hotels Deutschlands.

Info:

Gut Edermann
Holzhausen 2
83317 Teisendorf
Tel: 086 66-927 30
info@gut-edermann.de
www.gut-edermann.de



Der Name ist Programm

Villa Sorgenfrei in Radebeul!

Vom Herrenhaus und Sommersitz zu einem kleinen, feinen romantischen Hotel mit exzellenter Küche.

*Klaus Lenser
Anne Wantia*

Die Villa Sorgenfrei, einst von der adeligen Bankiersfamilie von Gregory erbaut, ist eines der wenigen Refugien mit Schlossambiente, in dem Tradition und Moderne stilvoll zu einem wohnlichen Ensemble mit Wohlfühl-Flair renoviert und restauriert wurde.

Das unter Denkmalschutz stehende Haus wurde von dem Dresdener Spitzenkoch Stefan Hermann, auch Inhaber des Bean & Beluga in Dresden, zu einem romantischen Hotel mit besonderer Note restauriert.

Radebeul, ein kleines Städtchen nahe bei Dresden, wo Wein ein wichtiger Wirtschaftsfaktor ist, bietet die exakt richtige Umgebung für dieses Hotel. Wer Ruhe und Gemütlichkeit zu schätzen weiß wird sich hier wie zu Hause fühlen.

Eindrucksvolle Dachreiter mit einer von Füllhörnern geschmückten Uhr, ein gol-

dener Adler auf einem Türmchen (dient als Wetterfahne) sowie die herrschaftliche Auffahrt, von alten Linden gesäumt, verstärken den Eindruck ein Schloss zu besuchen.



Restaurant Atelier Sanssouci

14 Zimmer und 2 Suiten garantieren, dass die übliche Hektik der Großstadthotels erst gar nicht aufkommt. Hoteldirektorin Anja Kirsch lebt diese freundliche und zuvorkommende Gastgeberchaft. Ihr Wunsch ist es dem Namen des Hotels „Villa Sorgenfrei“ gerecht zu werden, wie gesagt, wo der Name Programm ist.



Gastgeberin Anja Kirsch

Sorgenfrei soll der Gast seinen Aufenthalt in der Villa verbringen. Für das Gelingen eines sorgenfreien Besuches hat das Haus viele Voraussetzungen geschaffen. Die Zimmer sind mit Stilelementen der Vergangenheit und einem Mix moderner Wohnkultur ausgestattet. Man sieht den Versuch die Geschichte des Hauses mit der neuen Zeit zu kombinieren, das verschafft ein Ambiente mit gemütlichem Flair.

Für einen „sorgenfreien“ Aufenthalt im Restaurant Atelier Sanssouci ist seit 1 1/2 Jahren der Küchenchef Marcel Kube zuständig. Sein Konzept, Vergangenes und Zukunft, prägt seinen Kochstil. Klassisch oder modern, der Unterschied besteht in der Garmethode. Der Gast entscheidet. Modern bedeutet zum Beispiel, Wolfsbarsch pochiert mit Creme von Sauce Nantua, Creme von Tomate, Safranmarmelade. Klassisch heißt die gleichen Zutaten aber anders zubereitet. Wolfsbarsch kross auf der Haut gebraten, Tomaten, Brot, Salat, Safranschaum und Sauce Nantua. Egal was Sie bestellen, beide Gerichte sind einfach professionell lecker.

Marcel Kube hat seine kulinarischen Erfahrungen bei einigen Sterneköchen gesammelt und ist auf dem besten Weg selber in die Riege der Elite aufzusteigen.



Wolfsbarsch, Tomate und Safran



Küchenchef Marcel Kube

Der Inhaber, Stefan Hermann, hat Vertrauen in das Potenzial seines Küchenchefs und lässt ihm bei der Menukomposition freie Hand, nicht zum Nachteil der Gäste.

Marcel Kube kocht filigran, traut sich Neues zu testen und wagt auch alte, fast vergessene Produkte zu neuem Leben zu erwecken. Von seinem Team wird er dabei unterstützt. Eine Herausforderung ist für ihn in der Region die besten Erzeuger zu finden und gemeinsam Aromen zusammenzufügen die dann in den Menus des Restaurants „Atelier Sanssouci“ verarbeitet werden.

Der perfekte, freundliche, fachkundige Service von John Piotrowsky, Maitre und Sommelier in Personalunion wird von den Gästen sehr geschätzt. Seine Beratung und seine Weintipps helfen bei der Entscheidung der Menüzusammensetzung.



Restaurant „Atelier Sanssouci“ im ehemaligen Festsaal



Maitre und Sommelier John Piotrowsky

Der gebürtiger Dresdner, hat in vielen renommierten Hotels und Restaurants die Verantwortung als Leiter und Weinexperte getragen.

Der Weinkeller im „Atelier Sanssouci“, von John Piotrowsky zusammengestellt, ist erstklassig bestückt mit Weinen aus den berühmten Lagen rund um die Elbe, aber auch anderer Regionen. Das Restaurant „Atelier Sanssouci“, der ehemalige Festsaal, ist eine Erinnerung an eine glanzvolle Epoche.

Meterhohe Decken, wertvolle Wandmalereien, wunderschöner Stuck, über 200 Jahre alte Bleikristall-Lüster vermitteln eine sorgenfreie, gemütliche Atmosphäre mit hohem Genuss-Anteil.

Ihr nächster Besuch in Dresden bzw. Radebeul sollte Grund genug sein die Villa Sorgenfrei zu besuchen. Sie werden sehen, es stimmt.

Fotos: Anne Wantia, Anke Wolten-Thom

Info:
Hotel Villa Sorgenfrei &
Restaurant Atelier Sanssouci
Augustusweg 48
D – 01445 Radebeul
Tel. +49 (0)351 795 666 0
Fax +49 (0)351 795 666 77
info@hotel-villa-sorgenfrei.de



Die Seele baumeln lassen im „Kleinen Kanada der Alpen“

Das 4-Sterne-Superior Defereggental Hotel & Resort verbindet trefflich Ruhe, kulinarische Genüsse und Sport-Vielfalt zu jeder Jahreszeit

Gunther Schnatmann

Noch nie etwas vom Defereggental in Osttirol gehört? So geht es vielen, auch eingefleischten Alpen-Fans. Und das ist auch gut so. Denn das gut 37 Kilometer lange Tal zwischen Großglockner und dem Südtiroler Antholz ist mitten im Nationalpark Hohe Tauern eine Insel der Ruhe. Keine Hotel-„Burgen“, kein Halli-Galli. Stattdessen viel einsame Natur, majestätische Berge, sonnenbeschienene Hänge der Alpen-Südseite und im Winter eine schon fast legendäre Schneesicherheit mit gerne über einem Meter weiße Pracht im Tal. Kein Wunder,

dass das Defereggental den Beinamen „Kleines Kanada der Alpen“ hat.

Mittendrin das Defereggental Hotel & Resort auf über 1400 Metern Höhe. Mit freiem Blick das Tal hinauf und das Tal hinab. Daneben ein Bauernhof und das Ende einer Skipiste. Und im Sommer mit einem 9-Loch Golf Park direkt vor der Tür. Innen setzt das Haus der Kategorie 4-Sterne-Superior auf kuschelige Gemütlichkeit. Ob in der holzvertäfelten Gaststube, im Wintergarten-Restaurant, in der Kaminbar oder in den Zimmern und Suiten. Die zehn Maisonette-Suiten besitzen teilweise sogar einen gemütlichen

Kachelofen mit Ofenbank und geizen nicht mit Platz. Das Hotel will gerne ein „zweites Zuhause“ sein, auch das Personal ist herzlich und nimmt die Gäste wie Familienmitglieder auf.

In der Küche regiert Chef Othmar Erlacher – und das schon seit 24 Jahren. Geschickt mischt er heimische deftige Küche mit



Verwöhn-Team: Koch O. Erlacher und Servicechefin Sylvia Schneeberger



Regionale Spezialität: Schlipfkrapfen

Einflüssen aus dem nahen Italien sowie mit passenden internationalen Elementen. Etwa beim Schweinelendchen gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, beim Kaninchenrücken an Kartoffel-Wasabi-Schnee oder bei Steinpilzgnocchi im Paprikafond. Beim abendlichen 3-Gänge-Menü gibt es immer auch ein vegetarisches Gericht zur Wahl. Seine heimischen Lieblingsgerichte sind die mit Bergkäse gefüllten Teigtaschen „Deferegger Schlipfkrapfen“ und der Klassiker Kaiserschmarrn (siehe Rezept). Wobei Erlacher auch bei den Desserts zaubern kann: Tiramisu-Eisbecher mit Portweifeigen oder Honigparfait im Baumkuchenmantel sind eine Sünde wert.

Bei den Zutaten setzt das Küchenteam auf möglichst regionale Produkte: Fleisch aus der Tauern-Region, Wild aus der Steiermark, Süßwasserfisch aus nahen Weihern und Milch/Butter vom Hof nebenan. Die Auswahl von rund 150 Weinen wird von österreichischen Winzern dominiert,

was Rang und Namen hat ist vertreten. Zusätzlich vor allem bei den Rotweinen Italiener. Aber auch Wein aus Mallorca ist dabei – vor dem Hintergrund, dass die kleine feine Hamacher-Hotelgruppe mit dem 5-Sterne-Hotel Carrossa auch ein Haus auf der Baleareninsel betreibt. Dazu zwei Golf-Hotels mit eigenem 36-Loch-Areal im 40 Kilometer vom Defereggental entfernten Lavant bei Lienz. Keine Frage,

dass auch die Gäste des Defereggental Hotel & Resort die Golfanlagen des Partnerhotels nutzen können.

Im Defereggental kommt im Sommer neben Golf, Wandern und Wellness (großer Indoor-Pool plus Sauna und Dampfbad) noch ein ganz besonderes „Schmankerl“ hinzu: Das Hotel besitzt 14 neue Porsche 911 Carrera in Cabrio- und Targa-Version.

Urgemütlich: Die Gaststube mit Ofenbank



Defereggentaler Kaiserschmarrn

Zutaten für 2 Personen

120 g	Mehl
30 g	Zucker
	etwas Salz
ca. 1/4 l	Milch
4	Eigelb
4	Eiweiß
50 g	Butter für die Pfanne
30 g	Rosinen
	Puderzucker zum Bestäuben
1/2	Schnapsglas milden braunen Rum

Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz und Eigelb werden mit Milch und Rum zu einem glatten dick-

flüssigen Teig verrührt, unter den dann das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß untergezogen wird. Den Teig in eine Pfanne mit heißer Butter gießen und anbacken. Alles mit Rosinen (die auch schon gerne über Nacht in Rum eingelegt werden können) bestreuen und wenden. Im Backofen bei 200 Grad fertig backen. Danach den Kaiserschmarrn in Stücke reißen, anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Pur oder mit Kompott (Apfel oder Zwetschge) servieren.

Tipp: Die Pfanne muss sehr heiß sein! Besser ist es, ein Ei mehr zu nehmen als eins zu wenig.



Spaß im Sommer: Porsche-Ausfahrt

Diese können tageweise oder in einem Arrangement (7 Tage Hotel plus zwei Tage Porsche) gemietet werden. Fahrspaß ist garantiert, denn der Ausgangspunkt ist ideal – ob hinunter nach Cortina d’Ampezzo, rund um die Sellagruppe, hoch zur Großglockner-Straße oder zum Porsche-Museum in Gmünd beim Millstätter See. Jeder kann frei fahren, das Hotel gibt gerne Tourentipps. „Das Angebot kommt enorm gut an, berichtet Hotel-Manager Ingo Gasser. „Viele Gäste spielen mit dem Gedanken, sich einen Porsche zu kaufen und freuen sich, hier so ein Auto in toller Umgebung ausgiebig testen zu können.“ Apropos: Auch E-Bikes können im Hotel gemietet werden. Um die Natur hautnah zu erleben und auch, um diese erschöpfungsfreie aber trotzdem gesunde Fortbewegungsform auszuprobieren.

Für Sommer wie Winter bietet das Hotel den Sportbegeisterten eine eigene Tennis- und Indoor-Golfhalle. Und natürlich sind im Winter die Sportmöglichkeiten in der Natur grenzenlos. Das fängt beim Skizentrum St. Jakob an. Ein kleines und top ausgebautes Gebiet mit Seilbahn und langer Talabfahrt. Dazu zwei moderne Sessellifte bis unter die Gipfel und einige Schlepper. Schneesicher bis in den Mai (wie auch die ca. 70 Kilometer Loipen) mit erfreulich wenig Andrang. Und mit teils urigen Hütten, wobei die Eggenhütte die urigste ist. Mit Wirt Emil Steinberger, Namensvetter des Schweizer Kabarettisten, der die Gäste noch mit Handschlag begrüßt und auch hervorragenden Kaiserschmarrn serviert. Weiterer Hütten-Tipp: Die Alpe Stalle, in der immer ein Obstler zum Essen gereicht wird. Hier geht es nicht auf Skiern bergab, sondern auf

Schlitten, die vom Wirt gestellt und nach 2,5 Kilometern herrlicher Abfahrt am Parkplatz vor dem Hüttenaufstieg einfach wieder abgestellt werden können. Neben der Wanderung hinauf zur Hütte gibt es auch einen Schlitten-Shuttle.

Wer beim Winterwandern auf Schlitten-Gegenverkehr verzichten möchte und absolute Einsamkeit liebt, ist am Obersee unterhalb der Passhöhe Staller Sattel bestens aufgehoben. Rund um den zugefro-

sonderheiten sind Heupackungen, Kräuterbad und Kräuterstempelmassagen mit Kräutern der Region zu empfehlen.

Das „Kleine Kanada der Alpen“ macht also seinem Namen alle Ehre. Kaum eine Region bietet so viele Möglichkeiten auf kleinem Raum. Kaum ein Hotel abseits der Hot Spots bietet solch eine Vielfalt für eine überschaubare Gästezahl wie das Defereggental Hotel & Resort. Schön, dass es solche Geheimtipps noch gibt.



Spaß im Winter: Die Eggentaler Hütte lädt Skifahrer zu deftiger Brotzeit ein

renen See gibt es wildromantische aber geräumte Wanderrouten. Auf tief verschneiten Wegen bergauf geht es dagegen bei Schneeschuhwanderungen, die das Hotel im Winter regelmäßig anbietet. Ebenso wie Fackelwanderungen in der Nacht. Wer nach einem ereignisreichen Tag dann wieder völlige Entspannung sucht, ist im SPA-Bereich des Defereggental Hotel & Resort gut aufgehoben. Hier gibt es die ganze Bandbreite von Massage bis Beauty. Als regionale Be-

Fotos: Defereggental Hotel & Resort/
Martin Lugger (5), G. Schnatmann (2)

Infos:
Defereggental Hotel & Resort
Bruggen 84
A - 9962 St. Veit im Defereggental
Österreich
Telefon: +43 4879 6644-0
Telefax: +43 4879 6644-444
E-Mail: info@hotel-defereggental.com
www.hotel-defereggental.com



Spa & Golf Resort
Weimarer Land

Zeit für
Genuss.

Festungsstadt Kufstein, historisch, modern, nachhaltig Tourismus für die Zukunft

A.W.
L.K.

Bunte Hausfassaden, liebevolle Details und in den Auslagen der Geschäfte die neuesten Trends, so stellt sich Kufstein dem Besucher vor. Das Wahrzeichen von Kufstein, die Festung, erstmals 1205 erwähnt, thront erhaben im Zentrum der zweitgrößten Stadt im österreichischen Tirol.

Historisches Flair am grünen Inn, umgeben von der Tiroler Bergwelt, so erleben Besucher die Festungsstadt Kufstein. Die geradezu auffällige Sauberkeit der Stadt ist auf das seit Jahren wichtige, richtige Konzept der Nachhaltigkeit im Tourismus zurückzuführen. Umweltverträgliche Konzepte, Vermeidung und Verminderung von Abfall, Schutz der Natur und Verwendung regionaler und saisonaler Produkte gehören zum Basiskonzept touristischer Entwicklung. Das diese Idee



Altstadt in Kufstein

umgesetzt wird ist zu sehen und zu spüren. Fast möchte man in Anlehnung an den Spruch eines westlichen, na ja nicht ganz so intelligenten Staatsmannes sagen: Umwelt first.



Blick auf den Inn und Kufstein

Kufstein ist es, wie selten einer Tourismusmetropole, gelungen eine neue Zeit einzuleiten ohne Charme und Attraktivität zu verlieren. Ursprünglich soll es sein, authentisch und traditionell. Besonders wirkungsvoll setzen das die Restaurants mit landestypischer Küche um. Kulinarische Tiroler Schmankerl für jeden Geschmack und Geldbeutel werden in den unterschiedlichsten Restaurants und Gasthöfen angeboten. Alles regional, der Saison angepasst und kontrolliert gezüchtet oder erzeugt

Zu Recht wird Kufstein „Tor der Tiroler Alpen“ genannt, hier beginnt die herrliche

Tiroler Bergwelt. Die Zeiten, dass man nur zum Skifahren in die Region kam sind lange vorbei. Die Gäste finden hier eine



Festung Kufstein



Ein Trio das noch viel vorhat: v.l. Sommelier Christian Prack, Küchenchef Markus Heimann und Besitzer Stephan Mauracher

im November 2017 ist das Haus renoviert worden, Rezeption, Bar, und Restaurant erstrahlen in neuem Glanz

Der dynamische Juniorchef Stephan Mauracher und sein ebenfalls junges und höchst motiviertes Team haben sich hohe Ziele gesteckt. Kulinarisch setzt Küchenchef Markus Heimann neue Maßstäbe. Seine Philosophie: „Der Gast muss erkennen, was er isst“. Mit bodenständiger, aber gehobener und verfeinert aromatisierter Küche überzeugt er schon jetzt. Seine Gerichte sind klar zu definieren, die Produkte sprechen für sich.



Exklusives von der Glasmanufaktur Riedel

Symbiose aus authentischem Brauchtum und modernem städtischen Flair mit dem Ambiente Tiroler Gemütlichkeit.

Jahreszeiten übergreifend gibt es abwechslungsreiche Angebote im Kultur-, Kulinarik- und Sportbereich. Da ist für jeden etwas dabei. Wie wär's zum Beispiel mit einer Besichtigung der weltberühmten Glas-Manufaktur von Riedel oder einem Konzert in der Burg oder einer Fahrt auf dem Inn?

Die unberührte Natur des Kufsteiner Landes bietet reichlich Möglichkeiten mit hohem Erholungswert, ob Wandern, Klettern, in einem Bergsee baden oder einfach nur auf einer Alm in der Sonne relaxen, Abwechslung und Entspannung werden - wo auch immer - angeboten.

Im Winter beim Skifahren, Schneeschuhwandern oder Schlittenfahren, wohin man schaut die Naturlandschaft Tirols verbindet sich mit dem kuscheligen Flair der Festungsstadt Kufstein.

Ein schöner Anblick sind die vielen kleinen inhabergeführten Läden in der Altstadt. Sie lassen häufig alte Tiroler Handwerkskunst aufleben und verkaufen edelste handgemachte Produkte, von der Trachten-Garderobe bis zur feinsten selbstgemachten Marmelade.

Nicht zu vergessen, die bereits erwähnte Glasmanufaktur Riedel ist hier seit Jahrhunderten ansässig. Eine Besichtigung ist täglich (Mo.-Fr.) möglich.

Direkt gegenüber von Riedel Glas steht das neu eröffnete Hotel Alpenrose Kufstein, ein 4 Sterne Hotel. Der junge Besitzer, Stephan Mauracher, hat ein klares Ziel. Mit neuem Design und einem neuen Team in Küche und Restaurant setzt er auf ein kulinarisches Konzept, das zumindest für ihn einzigartig ist. Vor der Eröffnung



Filet vom hauseigenen Biorind



Die kleine Hotelbar in der Lobby

Fast alles was auf den Teller kommt wird auf dem Lindhof, einem nahe gelegenen Bauernhof, auf dem traditionell, nachhaltig und mit ayurvedischen Einflüssen erzeugt wird. Der Lindhof ist im Familienbesitz der Maurachers und produziert ausschließlich für den eigenen Bedarf der zur Familie gehörenden Restaurants und Hotels. Gäste die interessiert sind können sich von der Top-Qualität der Produkte vor Ort überzeugen. Stephan Mauracher zeigt seinen Bio- Hof mit Stolz und gerne.

Von den hervorragenden Produkten überzeugen wir uns bei einem Dinner im Gourmetrestaurant Alpenrose. Das handgeschnittene Tatar vom Lindhof Rind mit



Bio Lindhof Rinder

leicht nussigem Aroma ist ein Genuss. Auch die hausgemachten Risolini mit Spinat und darüber geriebener Foie Gras, die gefroren ist!, überzeugt Gaumen und Zunge. Lecker auch der leicht angeräucherte Saibling auf einem Gurkenrelish,



Saibling auf Gurken Relish



Gourmetrestaurant Alpenrose

Radieschen und Saibling-Kaviar. Das Rinderfilet - natürlich vom Lindhof - ist, wie nicht anders erwartet, von höchster Qualität und Reife, ein Filet wie man es leider nicht allzu oft vorgesetzt bekommt. Das Dessert, ein sehr fluffiges Mohnsoufflee mit Aprikosen bestätigt uns, dieses Team ist auf dem richtigen Weg und wird in kürzester Zeit zu den besten Restaurants der Region gehören.

Die zum Menu gereichten Weine, ausgesucht von Chef-Sommelier Christian Prack, sind eine perfekte Ergänzung zu den Gängen. Christian Prack - ein junger,



600 Jahre Eisstollen, jetzt eine der großen Gin-Bars in Europa

erst 26 jähriger ehrgeiziger Österreicher, hat schon jetzt ein fundiertes Weinwissen, das auch in der Weinkarte des Hauses bestätigt wird.

Gastronomie und Hotellerie ist die Kernkompetenz der Maurachers. Seit vielen Jahren führt die Familie eigene Betriebe. Die Schwestern Elisabeth und Christina Mauracher betreiben auch das weit über die Grenzen hinaus bekannte Ayurveda Resort Sonnhof in Thiersee, wo sie sich seit dem Jahr 2000 immer intensiver mit den fernöstlichen Lehren des Ayurveda beschäftigen und individuelle Kur- und Ernährungsprogramme praktizieren. Perfektion und Qualität ist der eigene Anspruch. So ist es selbstverständlich, dass den Gästen im Sonnhof auch ein indischer Ayurveda Arzt zur Verfügung steht.

Wer aber das urige Kufstein erleben möchte dem empfiehlt sich das legendäre Wirtshaus Auracher Löchl. Seit 600 Jahren steht es den Gästen, jeden Tag, ja wirklich jeden Tag!! immer offen! Direkt in den Festungsfels und die Stadtmauer gebaut, hat es Kriege, Brände, Pest und Hochwasser ohne größeren Schaden überstanden. Die traditionelle, zum Teil auch gute Küche ist ein Geheimtipp für

Liebhaber rustikaler Spezialitäten. Nur beste und frische Zutaten aus der Region kommen zum Einsatz. Beliebt und bekannt ist das Auracher Löchl für seine Tiroler Tapas und für das sagenhafte Steak-Angebot. Der Gast darf am Tisch sein Steak aussuchen, bevor es von den „Gaumenfreudensdesignern“ in der Küche zubereitet wird. Direkt vom historischen Restaurant gelangt man in einen alten Eis-Stollen, heute als Bar genutzt. Hier lagert die größte Gin-Sammlung weltweit. Mehr als 800 verschiedene Gin-Sorten stehen im „Stollen 1930“ zur Verkostung bereit! Gin-Kenner und Liebhaber aus der ganzen Welt trifft man hier zum Fachsimpeln und genießen.

Bleibt noch zu erwähnen, das etwas außerhalb von Kufstein, in Ebbs, ein 2 Hauben Restaurant seit Jahren Gourmets verwöhnt. Beim „Unterswirt“, seit Generationen im Besitz der Familie Steindl, wird die Küche seit 27 Jahren durchgehend mit Gault Millau-Hauben ausgezeichnet. Mehr Beständigkeit geht nicht. Zum Haus gehören 22 Hotelzimmer die mit hochwertigen Materialien ausgestattet wurden. Sie zeichnen sich durch ein individuelles modernes Design aus, ohne den, leider immer noch häufig üblichen,

Tiroler Kitsch in dieser Region. Fast jedes Stück des Interieurs ist von einem einheimischen Zimmermann handgefertigt.

Das Motto der Juniorchefin Sabrina Steindl: Das Gute ist der Sockel, die Neugierde das Werden, spricht für sich. Über dieses Haus werden wir im Laufe diesen Jahres noch ausführlicher berichten.

Sie sehen, es gibt viele gute und genussvolle Gründe Kufstein und das Kufsteiner Land zu besuchen, nicht nur zum Skifahren, aber auch.

Fotos: Anne Wantia, TVB Kufsteinerland, Lolin

Info:
Kufsteiner Land
www.kufstein.com

Hotel Alpenrose Kufstein
Weissachstraße 47
A 6330 Kufstein
Tel.: +43 5372 621 22
www.alpenrose-kufstein.at

www.sonnhof-ayurveda.at
www.auracher-loechl.at
www.unterswirt.at



Aufguss begleiten. Wellnessgenuss mit Gänsehautgefühl.

Da, wo sich heute in der Sauna und dem weitläufigen Wellnessbereich des Tratterhofs Urlauber erholen, war vor zwei Jahren noch – nichts. Denn dieser Hoteltrakt des Vier-Sterne-Superiorhotels in Meransen wurde erst im vergangenen Jahr ausgebaut. „Wir sind hier in den vergangenen zehn Jahren geradezu explodiert“, schmunzelt Tourismusdirektor Stefan Gruber, dessen Eltern den Tratterhof in den 80er-Jahren als kleine Pension mit 16 Zimmerchen eröffnet hatten. Und die Saunaszene ist typisch für den regionalen Aufschwung: Die Erweckung des Hotels zu einer modernen Wellness-Oase mit allen Schikanen steht stellvertretend für das Aufblühen einer ganzen Urlaubsregion vom Dornröschenschlaf in ein munteres Ski- und Wandergebiet. Allein in diesem Jahrzehnt hat sich die Zahl der 4-Sterne-Hotels hier vervierfacht.

Am Schnittpunkt von Eisack- und Pustertal, nahe der Kulturhauptstadt Brixen, laden neun charmante Ortschaften zu unverfälschten Naturerlebnissen und wohltuender Stille ein. Mühlbach, das Herzstück liegt verkehrsgünstig am Eingang des Pustertals. Von dort sind auch die Ferienorte Meransen, Vals, Spinges, Rodeneck, Vintl, Obervintl, Weintal und Pfunders schnell erreichbar. Obwohl Meransen in den 60er-Jahren einer der ersten Südtiroler Orte mit einem Skilift war, blieben in der Skiregion lange Zeit Einheimische und wenige eingeweihte Fremde unter sich. Sogar mehr als 50 Jahre später bewertet das Portal Skiresort.de die Almenregion Gitschberg-Jochtal mit ihren 51 Pistenkilometern, 16 Aufstiegsanlagen und 22 bewirtschafteten Almhütten trotz des Aufschwungs noch als „Geheimtipp“.

Und da ist was dran. Denn die Region hat Einiges zu bieten und pflegt ihre eigenen Besonderheiten. Nach vielen Jahren, die vom Zwist der Ortschaften bis zur Pleite der Bergbahn in Gitschberg geprägt waren, hatte der frühere Südtiroler Landeshauptmann Luis Durnwalder im vergangenen Jahrzehnt die Fusion der Streithähne zur Ferienregion Gitschberg-Jochtal verordnet. Doch es dauerte noch mal fast zehn Jahre, bis die „Schilling“-Gondel ihren Betrieb aufnehmen konnte, die heute die beiden Skialmen bequem verbindet.

Mit Ski, Charme und Müller-Thurgau

Heiner Sieger

Die Almenregion Gitschberg-Jochtal pflegt ihre ganz eigenen besonderen Eigenheiten – wie den Weinanbau. Skiurlauber finden nicht nur einen Logenplatz mit bestem Dolomitenblick, sondern auch moderne Hotels, einen Pistenkavalier und ausgefallene Südtiroler Schmankerl auf den Hütten.

Manuel gibt nochmal alles: Leichtfüßig tänzelt der muskelbepackte Saunameister um den ausladenden Saunaofen. Draußen taucht gerade der Sonnenuntergang Schlern, Langkofel und Geissler spitzen in orangefarbenes Licht. Drinnen wedelt Manuel den Gästen in anstrengenden Schwüngen mit einem großen Handtuch heiße Luft über die schweißbedeckten Körper. Der Dampf ist gefüllt mit dem Duft von Zirben, Rosmarin und Pfir-



Südtiroler Hüttenschmankerl

sich. Der Amateur-Weltmeister im Bodybuilding hat überdimensionale Schneebälle damit getränkt, die er nach und nach auf den heißen Steinen des Saunaofens zerschmelzen lässt. Die Saunagäste schmelzen derweil ebenfalls dahin – beim wunderschönen Blick durch das riesige Panoramafenster und keltischen Musikklängen von Enja, die aus den Boxen den

„Das in den Alpen inzwischen oft anzutreffende schneller, höher, weiter wollten wir hier vermeiden“, sagt Karl Leitner, der als Präsident des Skirama Eisacktal-Gitschberg-Jochtal/Plose maßgeblichen Anteil an der Erweckung der Skiregion hat. Nachhaltig gastlich, ehrlich, sinnlich - das sind die Attribute, mit der die Region bei ihren Gästen gewinnen möchte. Die Pisten sind durchweg rassig – breite und freie, zum ausladenden Carven einladende Hänge und spannende Passagen durch Waldstücke wechseln sich ab. Auch dem Trendsport Rodeln haben sie hier den Weg geebnet: Der Brimi-Winter-Run führt über fast sieben Kilometer von der Bergstation Gitschberg-Nesselhütte bis nach Meransen ins Dorf.

Das ständig präsenste Panorama trägt nicht unerheblich zum Wohlbefinden bei: Von den Skihängen haben die Skifahrer einen betörenden Ausblick vom Schlern bis zu den Geislerspitzen. Die ersten Berge, die Reinhold Messner einst als Junge bestiegen hatte, sieht man von hier wie aus der ersten Kinoreihe. Allerdings werden hier in den Hotels und Hütten statt Popcorn kreative Schmankerl wie Saibling

Weite Hänge, weiter Blick: Skispaß am Gitschberg



auf gedünstem Weißkraut oder Spinat-Tirtelen mit Krabben gereicht und dazu guter Südtiroler Wein. Denn das Skigebiet ist das einzige in Südtirol, in dem auch Wein angebaut wird. Besonders die frischen Weißweine des Eisacktals sind sehr „trinkig“, wie die Einheimischen meinen.

„Als kleine Winzer haben wir schon große Erfolge und internationale Prämierungen gefeiert, aber als Weinregion sind wir noch weniger bekannt“, sagt Manni Nössing, Präsident der Vereinigung Eisacktaler Wein. 18 kleine und zwei große Winzer

sowie die Tourismusvereine haben sich zu dieser Genossenschaft zusammengeschlossen, um den Weißwein auch in der eigenen Region bekannter zu machen. Einer der Favoriten von Manni ist der Müller-Thurgau Sass Rigais, mit 12,5 Prozent Alkohol. „Der schwebt auf dem Gaumen wie eine Wolke, man kann auch ruhig ein Gläschen mehr davon trinken“, schwärmt der Winzer.

Dort gibt es massenweise knusprige Pizza, während ein Stockwerk tiefer in der Disco-Area für die Jugend die Party abgeht.

Wer am nächsten Tag einem Skifahrer mit Frack und Zylinder begegnet, leidet nicht etwa an den Folgen unsachgemäßen Alkoholenusses - und falls doch: bei ihm würde er Hilfe finden. Timo, so heißt der junge Mann, ist der Pisten-Cavaliere von

22 bewirtschaftete Almütten laden in der Region zum Rasten und Schmausen ein



Kulinarisches Hütten-Highlight: Hummer auf Salatbett

Gitschberg-Jochtal. Nicht zu verwechseln mit dem anderen italienischen Cavaliere, Stichwort „Bunga-Bunga“. An vier Tagen pro Woche schwingt er hilfsbereit über die Hänge, überreicht Rosen, Gummibärchen und Papiertaschentücher, schultert die Ski von schwach gewordenen Ladies oder Kindern und steht bei Fragen nach dem schönsten Ausblick, der gemütlichsten Einkehr oder der leckersten Jause mit Charme und Südtiroler Schmäh zur Seite.

Fotos: Tourismusverein Gitschberg-Jochtal, Heiner Sieger

Weitere Infos:

Hotel:
Tratterhof: www.tratterhof.com

Hütten:
Bergrestaurant Jochtal: www.jochtal.info
Gitschhütte: www.gitschhuette.com
Großberghütte: www.grossberghuette.com

Skiregion:
www.gitschberg-jochtal.com
www.dolomitisuperski.com

Statt ausgedehntem Apres-Ski treten hier nach einer abendlichen Fackelwanderung, etwa auf der Großberghütte zünftige Schuhplattler auf, der Wirt kredenzt derweil aus einem Zuber über offenem Feuer einen würzigen Glühwein. Gefeiert wird aber auch, allerdings mit sportlichem Touch: Zum Beispiel jeden Dienstagabend beim „Tanz der Vampire“. Da laufen die meisten mit Stirnlampe und Tourenski oder Schneeschuhen die rund sechs Kilometer zum Bergrestaurant Jochtal hoch. Alternativ fährt auch die kostenlose Gondel zwischen 20 und 23 von Vals zur Hütte.



Karibisches Flair, fröhliche,
Insulaner, exklusiver Kaffee,
Luxushotels und verführerische
Rum Cocktails

Jamaika mit dem besonderen Lifestyle

A. Wantia
R. Saulk

Nach etwas mehr als elfeinhalb Flugstunden Richtung Westen landen wir, erschöpft und ziemlich zerknittert in Montego Bay im Nordosten Jamaikas. In keiner Stadt Jamaikas stehen auf so engem Raum so viele Luxus-Resorts wie hier in Montego Bay. Die Stadt ist aber auch Ausgangspunkt für Insel-„Eroberungen“ wie Wandertouren, Strand-Hopping und individuelle abenteuerliche Trips über die Insel.

Direkt nach unserer Landung, mitten in der Nacht, fahren wir über kleine Straßen und holprige Wege in die Hügel von Westmoreland. Abseits der nächsten Zivilisation, mitten im Wald, liegt das Zimbali Retreat. Sieben kleine Holzhäuser dienen als Unterkunft für je 2 Personen. Der Spiritus Rektor dieses Retreats, mehr Natur und Nachhaltigkeit geht nicht, ist ein Amerikaner, mit dem ungewöhnlichen Namen Swainbank. Wir einigen uns auf seinen Vornamen Mark.



Komfortable Holzhäuser im Zimbali Retreat



Küchenexpertin Alice vom Zimbali Retreat

Mark und seiner Frau Alecia ist es wichtig mehr als Übernachtungen im Wald anzubieten. Die kleine Anlage ist völlig autark, Trinkwasser kommt aus der nahen Quelle, Regenwasser wird als Nutzwasser für Toiletten und alles was nicht verzehrt wird genutzt. Strom liefert der Generator und gegessen wird was rund ums Haus wächst, oder aus den regionalen Gewässern stammt. Der Wunsch der Besitzer „Leben in Harmonie und Einklang mit der Natur“ ist das vorbildliche Ziel.

Ein weiteres Markenzeichen des Zimbali Retreat ist die lokale Spezialitätenküche.

Alice, die einheimische Köchin, ist eine Expertin im Umgang mit den Gemüsen und Kräutern die rundum das Haus wachsen, so wie den Fisch- und Fleisch-Spezialitäten die in Jamaika geangelt und erzeugt werden. Jeden Samstag bereitet sie ein 5 Gang-Menu für Hausgäste sowie für Gäste, die in den Hotels der Umgebung wohnen, z. B. Negril. Die nehmen gerne die fast einstündige Anfahrt in Kauf um Alices Köstlichkeiten zu genießen. Das Essen ist von erstklassiger Qualität, wie könnte es auch anders sein, bei den frischen Produkten.

Wer im Zimbali wohnt sollte unbedingt die Gelegenheit einer Rasta-Tour (Bergwanderung) mit dem urigen Wanderführer „Fire“ unternehmen.

Fire, dessen Alter schwer zu schätzen ist, weiß alles über Flora und Fauna und ist ein großer Geschichtenerzähler. Dass er auch ein starker Raucher – gewisser lokaler Pflanzen – ist, sei hier verschwiegen. Wer mag, lässt sich von Fire in seiner Hütte bekochen, wir haben seine Wald- und Kräuterküche nicht probieren können,

aber es werden Legenden über den unvergleichlichen Geschmack erzählt.

Direkt aus dem Regenwald ist unser nächstes Ziel Jamaikas Hauptstadt Kingston. Auf der Fahrt erleben wir jamaikanischen „Lifestyle“ pur. An den Straßen häufig kleine Garküchen die optisch nicht sehr einladend wirken. Trauen Sie sich, das Essen – ausschließlich aus regionalen Produkten – ist wohlschmeckend und sehr lecker.



Guide „Fire“ mit seinem „Lieblingstabak“

G Genuss- und Reisetipps



Kantine für Jedermann, eine typische Garküche

Die mehrstündige Autofahrt bis Kingston, unser Fahrer David klärt uns auf: „Wir rechnen Entfernungen nicht nach Kilometern sondern nach Stunden“, bietet eine gute Gelegenheit Land und Leute zu betrachten. Wir fahren auch durch die bekannte Holland Bambus-Allee, sie gehört zu den Sehenswürdigkeiten der Insel. Bambusbäume auf beiden Seiten der Straße schließen sich wie ein Dach und bilden eine mehrere hundert Meter lange, tunnelartige Allee.

In Kingston erwartet uns karibisches Leben, fröhliche, gut gelaunte Menschen

lächeln uns an. Die gelassen-höfliche Freundlichkeit ist ansteckend. Da fragt man sich, warum ist bei uns alles so hektisch? Die Jamaikaner sind ein guter Beweis, dass ein Leben ohne Stress möglich ist.

Nicht nur Reggae-Liebhaber sollten unbedingt das Bob Marley-Museum in Kingston besuchen. Der berühmte, be-



Hero of Jamaica und King of Reggae, Bob Marley



Foodfestival im Devon Park, Kingston



Überwältigende Natur, der Hollandtunnel aus Bambus

reits im Jahr 1981 verstorbene Sänger wird geradezu göttergleich von den internationalen Besuchern aber auch Jamaikanern verehrt.

Danach empfiehlt sich ein Stopp im Devon Park. In der Eisbar, hier soll es das beste Speiseeis der Welt geben, stehen die Menschen Schlange um an die beliebten, auch für Touristen nicht gerade preiswerten, Eiskreationen zu kommen. Es schmeckt wirklich außergewöhnlich gut.

Im Devon Park findet einmal im Jahr ein Food-Festival statt. Mehr als 50 Erzeuger, und Händler zeigen die Vielfalt genussvoller, exotischer Produkte, wie Obst, Fisch, Fleisch und Rum, die sich zu herrlichen aromatischen Gerichten oder Cocktails verarbeiten lassen.

Kulinarisch ist die Hauptstadt sehr gut aufgestellt. Im Restaurant „Glorias“, ein Fisch-Restaurant in Hafennähe, sollte man unbedingt vorbestellen um sicher einen Platz zu bekommen. Die Spezialität



Red Snapper à la Jamaika

ist eine Rotbarbe, die Zubereitung kann man nicht erklären, probieren Sie das Gericht einfach. Reservieren Sie im 1. Stock, von dort hat man einen tollen Blick aufs Meer.

Der berühmteste Export-Artikel kommt aus den Bergen etwas westlich von



Karibische Farbenpracht

Kingston, den Blue Mountains. Der in den Blue Mountains geerntete Kaffee, der den Namen seiner Herkunft trägt, wird rein biologisch angebaut, mit der Hand gepflückt und ebenso weiter verarbeitet. Dieser Kaffee wächst in einer Höhe ab ca. 600 m bis über 1800 m. Die besondere Typologie des Bodens und die Bergluft, beeinflusst von Pazifischen Winden, ermöglichen dieses einzigartige Kaffee-Aroma.

Kaffee-Farmer David Twyman, vom Old Tavern Coffee Estate, zeigt uns mit wel-

cher Sorgfalt und Akribie die Bohnen nach der Ernte behandelt und verarbeitet werden. Sein Preis für diese Arbeit: Während der Ernte wohnt er ziemlich einsam in einem kleinen, bescheidenen Haus inmitten seiner Kaffeeanbaufläche mit seiner Frau Doris und der 3 jährigen Tochter. Mal gibt es kein Wasser, Strom ist auch Glücksache, gewaschen wird von Hand, vieles was das Leben erleichtert gibt es in der „Kaffeeplantagen-Einsamkeit“ nicht. Der Verzicht lohnt sich, darüber sind sich

beide einig. Ihr Fazit: Für den besten Kaffee der Welt nimmt man gerne einiges in Kauf! Kaffee-Liebhaber wissen, diese rare Köstlichkeit hat ihren Preis, selten wird er unter € 200,- per Kilo angeboten.

Neben der Kaffee-Produktion sind die Blue Mountains ein attraktives Ziel für Mountain Biker. Bewusst nicht bewirtschaftete Wege, dschungelähnliche Wälder, fast keine Autos und viel Natur bieten den Bikern alle Möglichkeiten der



Kaffee ist ihr Leben: Farmer David Twyman und Lebensgefährtin Doris



Weißer Sand, türkisblaues Meer, Hotel Royal Caribbean, Montego Bay

Bergeroberung. Das gilt natürlich auch für Wanderer.

Nach den etwas anstrengenden Tagen der Inselerkundung lohnt sich ein Strandurlaub in einem Luxushotel der Sandals Gruppe, z. B. in Montego Bay. Wir wählen das Royal Caribbean und lassen uns ein paar Tage verwöhnen. Die Sandals Resorts sind ausschließlich Paaren ab 18 Jahren vorbehalten, Familien, Einzelreisende und Paare sind in den Beaches Resorts der Sandals Gruppe willkommen. Zimmer können in den verschiedensten Kategorien – vom normalen Doppelzimmer bis hin zu Suiten mit eigenem Butler-Service – gebucht werden. Luxus all-inclusive bieten beide Hotelmarken. Alle Mahlzeiten, Snacks, alkoholische Getränke, Sport- und Freizeitangebote sowie Steuern, Trinkgelder und der Flughafen-transfer sind im Übernachtungspreis inbegriffen. In Montego Bay gibt es noch zwei weitere Sandals Hotels, auf Jamaika insgesamt neun Resorts.

Allen Gästen in Montego Bay stehen die Annehmlichkeiten der drei Hotels zur Verfügung. Ein Shuttle-Service bringt die Gäste in die anderen Hotels, sodass die

Möglichkeit besteht in 20 verschiedenen Restaurants zu speisen und in 12 Bars das Nachtleben zu genießen – wenn man denn will! Auch tagsüber sind die Transfers zwischen den einzelnen Hotels sehr beliebt, da die Strände und Poolanlagen doch sehr unterschiedlich sind.

Alle Resorts verfügen selbstverständlich über einen großen Spa-Bereich. Bei einem Besuch im Red Lane Spa kommen Produkte der Insel – z. B. Blue Mountain Kaffee und brauner Zucker – zum Einsatz. Die hauseigene Kosmetikserie Red Line findet der Gast ebenfalls im persönlichen Badezimmer vor. Die Kosmetikerinnen sowie die Therapeuten für Massagebehandlungen usw. sind selbstverständlich gut ausgebildete Fachkräfte.

Die abwechslungsreiche Abendunterhaltung mit Musik- und Showprogramm wird von erstklassigen Künstlern dargeboten.

Viele Brautpaare verwirklichen hier ihren Traum und schließen ganz romantisch am Strand und unter Palmen den Bund fürs Leben. Eine breite Palette von Hochzeitsarrangements ermöglicht jedem Braut-

paar seine ganz persönliche Feier mit unvergesslichen Momenten zu planen.



Honeymooner, auch Blumen machen schön

Kulinarisch sind die Sandals Resorts sehr genussvoll aufgestellt. An der Entwicklung des 5-Star Global Gourmet Konzepts beteiligten sich Küchenchefs aus 32 Ländern unter der Leitung des vor vielen Jahren nach Amerika ausgewanderten deutschen Kochs Walter Staib.

Neben den meist großen und luxuriösen

Zimmern und Suiten bietet das Royal Caribbean neuerdings auch Überwasservillen an – die ersten in der Karibik. Fünf Traumvillen mit eigenem Pool, Glasbodenelementen und unverbaubarem Blick auf den Pazifik sind schon jetzt bei den Gästen so beliebt, dass weitere Überwasservillen in anderen Resorts der Karibik entstehen sollen.

Das Royal Caribbean ist ein klassisches 5 Sterne Hotel mit Verwöhnfaktor, das von amerikanischen Honeymoonern bevorzugt wird. Hier bucht man, sein gewünschtes Arrangement, all-inclusive. Das hat den großen Vorteil vorher zu wissen welche Kosten auf einen zu kommen. Kein Risiko für den Gast, Preisunterschiede bestehen meist nur in der Zimmerkategorie. Wer die Butler-Suiten bucht zahlt etwas mehr für den individuellen Service. Das Royal Caribbean ist mit sieben Restaurants exzellent aufgestellt. Lokale Spezialitäten sind ebenso auf den Menükarten zu finden wie internationale Gourmetküche.

Küchendirektor und Residenzchef Walter Jungwirt, geborener Österreicher, wird seinem Ruf als Genussexperte mehr als gerecht. Mit seiner Köchecrew ist er ständig auf der Suche nach neuen Produkten und Trends.



Traumurlaub in den neuen Überwasser-Villen des Royal Caribbean Hotel

Den Gästen fällt es nicht leicht zu entscheiden in welches Restaurant man geht. Eins ist sicher, Kalorienzähler werden sich hier nicht so wohlfühlen. Selbstverständlich steht ein großes Speisenangebot für Vegetarier oder Veganer in allen Restaurants zur Verfügung.

Die Sandals Hotel Gruppe hat sich in der

Karibik zum größten Anbieter luxuriöser all-inclusive-Arrangements etabliert. Einer der Gründe, trotz der Hotelgröße wird den Gästen Individualität geboten. Das Konzept geht auf, überall entstehen neue Sandals Häuser. Das neueste wurde Ende 2017 auf Barbados eröffnet.

Träumen Sie nicht mehr von der „Sun of Jamaica“, besuchen Sie diese herrliche Insel mit seinen liebenswerten Bewohnern und dem „gewissen Etwas“! Lassen Sie sich im Sandals Royal Caribbean verwöhnen. Sie werden sich wundern wie positiv der Einfluss karibischer Lebensart abfärbt. Sollte es statt Sonnenschein mal regnen, was durchaus vorkommt, sehen Sie es wie die Jamaikaner: It's not rain, it's liquid sunshine!

Fotos: Anne Wantia, Sandals Resorts



Küchenchef Delroy Dennis im Royal Caribbean Hotel

Info:
Jamaica Tourist Board
Tempelhofer Damm 94a
12101 Berlin
Deutschland
Tel. 0049-3080-5859280
www.visitjamaica.de

Sandals Royal Caribbean
Mahoe Bay, Box 167, Montego Bay
St. James, Jamaica, West Indies
Tel.: (876) 953-2231
www.sandals.com

Eine kulinarische Erfolgsgeschichte Das 22. Rheingau Gourmet & Weinfestival im Hotel Kronenschlösschen

War dieser Erfolg zu erwarten? In diesem Interview erzählt der Gründer, Organisator und Genussveranstalter wie sich alles entwickelte.

Das Rheingau Gourmet & Wein Festival ist eines der bedeutendsten kulinarischen Ereignisse der Welt. Am 22. Februar 2018 präsentieren zum 22. Mal weltbekannte Spitzenköche ihre raffinierten kulinarischen Köstlichkeiten. Spitzenwinzer sorgen bei jeder Veranstaltung persönlich für die ideale Weinbegleitung. Jährlich zieht das Festival rund 6500 Feinschmecker aus aller Welt an 18 Tagen an.

Am 22. Februar beginnt das europaweit größte Gourmet & Wein Festival. Herr Ullrich, wie fühlt man sich so kurz vor dem Start?

Gespannt in Erwartung auf große Ereignisse. Die Chefs haben ihre Menüvorschläge eingereicht, kulinarische Spitzenleistungen kündigen sich an. Fast alle der insgesamt 243 Weingüter haben ihre Weine bereits angeliefert, darunter ganz große Raritäten wie z.B. fünf Weine aus dem Jahrgang 1938 – 80 Jahre alt.

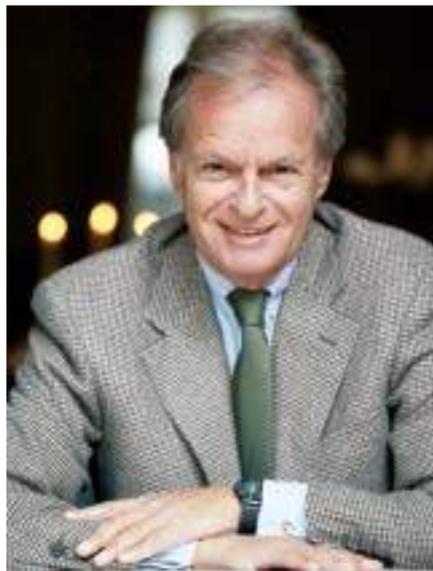
Wie kam die Idee des Festivals zustande?

Viele Jahre lang hat man mir vom Festival „Masters of Food & Wine“ in Carmel (California) vorgeschwärmt. 1996 habe ich dann beschlossen: ein solches Festival veranstalten wir auch in Deutschland, wir nannten es „Rheingau Gourmet & Wein Festival“. Die amerikanischen Veranstalter fanden das toll und haben uns tatkräftig unterstützt.

Was waren die größten Herausforderungen im ersten Jahr?

Ohne das Prestige, das das Festival heute

hat, war es eine große Herausforderung, prominente Köche und Winzer zu finden. Der Erfolg hing davon ab, bereits beim ersten Anlauf den großen Durchbruch zu erzielen. Das ist uns gelungen. Das erste Festival im Jahre 1997 haben wir unter das Thema „California“ gestellt. Amerikanische Kochstars und die besten Winzer aus Ka-



Hans Burkhardt Ullrich

lifornien wurden eingeflogen und präsentierten persönlich ihre großen Weine. Unter anderem waren Chuck Wagner mit Caymus, Christian Moueix mit Dominus, Paul Draper mit Ridge und Manfred Krankl mit Sine Qua Non dabei. Der Koch Thomas Keller – später jahrelang die Nr. 1 der Köche weltweit – war beim ersten Festival dabei, später kam er noch weitere drei Male.

Das muss im ersten Jahr sehr schwer gewesen sein. Wie haben Sie es geschafft, so wichtige Köche für das Festival zu gewinnen?

Das war harte Überzeugungsarbeit. Wir haben Visionen aufgezeigt, die es damals in Deutschland noch nicht gab.

Was war der besondere Wein, den Sie je beim Festival geöffnet haben?

Da gibt es einige. Besonders erinnere ich mich noch an den 1917er JFK-Wein, den wir im vergangenen Jahr geöffnet haben: 1917 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Rotweiß-Edelbeerenauslese von den Hessischen Staatsweingütern Kloster Eberbach aus dem Geburtsjahr von John F. Kennedy. Diesen Wein hat JFK bei seinem Besuch in Wiesbaden 1963 als Geschenk erhalten.

Was war das beste Menü, das bisher präsentiert wurde?

Fast ein Drittel aller Köche aus der Liste „Die besten 100 Köche der Welt“ waren im Laufe der letzten 21 Jahre Teil des Festivals. Da gab es viele faszinierende Menüs und außergewöhnliche Persönlichkeiten. Es ist unmöglich, ein einziges Menü hervorzuheben. Nur so viel: Die Qualität hat sich immer weiter entwickelt, heutzutage sind die Kochleistungen besser denn je.

Was war Ihrer Meinung nach die beste Kochdemonstration?

In bester Erinnerung ist mir die Kochshow des indischen Superstars Vineet Bhatia im letzten Jahr. Sie war so gut, dass wir Vineet Bhatia spontan eingeladen haben,



Hotel Kronenschlösschen

auch in diesem Jahr wieder dabei zu sein.

Wie hat sich das Festival in den 22 Jahren verändert?

Die Grundstruktur ist gleich geblieben: In jedem Jahr laden wir einige der jeweils besten Köche und Winzer aus aller Welt ein. Wir sind topaktuell und nehmen nicht nur neue Trends auf, sondern entwickeln sie.

Was war das wichtigste Learning, das Sie aus der langen Arbeit mit dem Festival genommen haben?

Köche, seien sie noch so berühmt, die sich aus dem aktiven Geschäft zurückgezogen haben, können nicht mehr konkurrieren. Die Entwicklung von Geschmacks-typen, Kochtechniken und Kreationen ist so rasant, dass derjenige, der nicht mehr aktiv im Mittelpunkt steht, sofort den Anschluss verliert.

Zum Jahresbeginn haben Sie die Zügel an Ihre Tochter übergeben. Wird es Veränderungen beim Festival geben?

Die nächsten Jahre werde ich das Kronenschlösschen gemeinsam mit meiner Tochter leiten. Sie konnte viele Jahre eine hervorragende Ausbildung in einigen der besten Hotels genießen, unter anderem im „Vier Jahreszeiten“ in Hamburg, dem „Bachmair Weißbach“ und dem „Hotel Egerner Höfe“ am Tegernsee. Frische Ideen, neue Aktivitäten und Know-how spie-

len perfekt zusammen. So wird es auch beim Festival sein.

Gibt es noch unerfüllte Ziele? Etwas, das Sie mit dem Festival noch nicht erreichen konnten oder jemanden, den Sie noch nicht zur Teilnahme beschwingen konnten?

Ich hoffe eines Tages die ganz großen internationalen weiblichen 3-Sterne-Chefs beim Festival präsentieren zu können. Zum Beispiel Madame Pic, Elena Arzak, Signora Santini und auch wieder die wundervolle Tanja Grandits aus Basel.

Noch kurz zum Schluss. Auf welche der vielen Veranstaltungen freuen Sie sich dieses Jahr am meisten?

Auf die vielen Wein-Raritäten-Galas und auf die Dinner sowie Lunches mit einer Handvoll junger, kreativer Köche, die noch eine ganz große Zukunft vor sich haben.

Vielen Dank Herr Ullrich für das Interview, Ihrer Tochter und Ihnen eine genussvolle Zukunft, noch viele Jahre Erfolg mit dem Rheingau Gourmet & Weinfestival und nicht vergessen: Alles wird gar!!!

Für kulinarische Nachzügler noch einige Termine die sich Gourmets nicht entgehen lassen sollten.

Hier noch einige Termine!

2. März: Weltraritäten-Dinner: Hessische Staatsweingüter & 6 x PINGUS / 6 x ORNELLAIA, 19:00 Uhr



Tristan Brandt

3. März: Tristan Brandt** (OPUS V, Mannheim) & „Berühmte WINE LADIES“, Lunch 12:00 Uhr

4. März: 18 CHAMPAGNER ROSÉ: Cuvée Brut / Vintage / Prestige Cuvée & der Jahrhundert-Jahrgang 1982 BORDEAUX (10), Raritäten-Lunch 11:30 Uhr

5. März: Caviar & Champagne LOUIS ROEDERER / Simon Stinal (Kronenschlösschen), Tasting & Lunch 12:00 Uhr

6. März: Zwei-Sterne-Koch Sebastian Frank** & fünf Weinregionen Ahr / Baden / Rheingau / Südsteiermark / Venetien, Dinner 19:30 Uhr



7. März: VEGAN Dinner Andreas Krolik**, Dinner 19:30 Uhr



Andreas Krolik

Fotos: Hotel Kronenschlösschen, Rheingau Gourmet & Wein Festival, Klaus Lenser, Horváth/ White Kitchen, Wonge Bergmann für Tiger und Palmen GmbH

Tickets erhältlich unter
Tel.: +49 (0)6723 640

E-Mail: info@kronenschloesschen.de
www.rheingau-gourmet-festival.de



1001 Nacht im Mandarin Oriental, Marrakech

Luxushotel im Riad-Stil

Das Mandarin Oriental, Marrakech, bringt asiatische Gastfreundschaft nach Marokko.

Das Resort, eingebettet in einen 20 Hektar Landschaftsgarten mit einem Blütenmeer aus 100.000 Rosen, Olivenhainen, Bougainvillea und Ausblicken auf das Atlasgebirge, ist nur wenige Minuten von der Medina, dem historischen Stadtzentrum Marrakechs entfernt. Die 54 luxuriös ausgestatteten Villen (bis zu 440 qm) sowie neun elegante Suiten sind im traditionellen Berberstil mit maurischen Einflüssen gestaltet. Die Villen stehen jeweils in privaten Gärten mit Swimmingpool und Whirlpool. Die Terrassen laden zum Sonnenbaden und Essen im Freien ein. Die Suiten verfügen über eine Dachterrasse mit Pool, die atemberaubende Ausblicke auf die Gärten und das Atlasgebirge bietet.

Das Mandarin Oriental, Marrakech verfügt über ein breit gefächertes Angebot an Restaurants und Bars. Im Mes'Lalla werden zeitgenössische Interpretationen marokkanischer Speisen serviert. Der Salon Berbère bietet neben einem einzigartigen Blick über das Resort und das Atlasgebirge Frühstück, ganztags marokkanische und internationale Speisen, Snacks und Getränke. Direkt am größten Schwimmbecken im Schatten der Bougainvillea bietet der Pool Garden einen

idealen Platz, um das Mittagessen im Freien zu genießen. Leichte mediterrane Gerichte mit knackigem Gemüse aus dem Hotelgarten stehen auf der Speisekarte.

Das Ling Ling Restaurant von Hakkasan ist ein Mix aus edel-schick und lässig-luxuriös mit styli-scher Lounge und spektakulärer Open Air Terrasse. Die kantonesischen Köstlichkeiten auf Sterne Niveau zusammen mit dem speziellen Ambiente ergeben ein sinnliches Gesamterlebnis. Hier ist Essen und Trinken als Ereignis Programm. Exzellente Küche und köst-

liche Drinks gehören zum Standard des Hauses.

Das Spa bietet auf 1.800 qm sechs Behandlungsräume, davon eine Paar- und eine Single-Spa-Suite, jeweils mit einem Vitality-Pool, einem Raum für thailändische Behandlungen sowie einem privaten Garten, in dem ebenfalls Behandlungen stattfinden können. Zwei luxuriöse marokkanische Hamams sind den Behandlungen mit der traditionellen „Schwarzen Seife“ gewidmet. Das Spa verfügt darüber hinaus über einen Friseursalon, ein Kosmetikstudio sowie ein Fitnesscenter.



Fotos: Mandarin Oriental Hotel Group

Mandarin Oriental, Marrakech
Route du Golf Royal
Marrakech 40000, Marokko
Telefon: +212 5242-98888
www.mandarinoriental.com/marrakech



Ling Ling Restaurant

Jörg Lawerenz

Neuer Küchenchef im Regent Berlin

Das 5 Sterne Superior Hotel Regent Berlin am Gendarmenmarkt hat einen neuen Küchendirektor: Jörg Lawerenz leitet ab dem 15. Januar 2018 das 30köpfige Küchenteam des Luxushotels. Zudem zeichnet er verantwortlich für das kulinarische Konzept des Restaurants, das im April wieder eröffnen wird.

Für den Vater von drei Kindern ist es eine Heimkehr in die Hauptstadt, in der er schon einmal sechs Jahre gelebt und gearbeitet hat: „Die Sehnsucht nach Berlin war immer da“, sagt Lawerenz. Nun freut er sich darauf, die neue Karte für das hoteleigene Restaurant zu kreieren.

Und hier wird es spannend, denn der gebürtige Neu-Strelitzer legt den Schwerpunkt auf die Region: „Der Stil der Karte wird eine Kombination der Besonderheiten der heimatischen, frischen Küche mit Einflüssen aus anderen Ländern und Provenienzen. Diese moderne Verbindung wird sich auch in der Umgestaltung des Restaurants wiederfinden. So wird es zum Beispiel einen Außeneingang zum Gendarmenmarkt geben.“

Ob auch selbst geangelte Speisefische der Berliner Gewässer künftig im Hotel Regent Berlin auf der Karte stehen werden, verrät er noch nicht – den Angelschein hat er jedenfalls gerade mit Erfolg bestanden.

Nach Stationen im „First Floor“ in Berlin war Jörg Lawerenz unter anderem Küchenchef im Romantikhotel „Walk'sches Haus“, für das er einen Michelin Stern erkokchte. Der Wechsel in das Drei-Sterne Gourmetrestaurant im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach als Souschef sieht er bisher als seine wichtigste Station an, vor allem auch wegen der Zusammenarbeit mit Nils Henkel und Dieter Müller. Zuletzt arbeitete er als Executive Chef im Schlosshotel Kronberg im Taunus. Seine kulinarischen Veranstaltungen im Schlosshotel hatten einen legendären Ruf



Jörg Lawerenz

und zogen Gäste aus ganz Deutschland an.

In unserer Ausgabe 5/6 – 2015, ab Seite 20 haben wir Ihnen Jörg Lawerenz bereits vorgestellt.

Foto: Regent Berlin

Regent Berlin
Charlottenstraße 49
10117 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 20 33 8
E-Mail: reservation.berlin@regenthotels.com
www.regenthotels.com/regent-berlin



Sebastian Frank bester Koch Europas 2018

Der internationale Gastro-Kongress ‚madridfusion‘
zeichnet den Zwei-Sterne-Koch aus

Sebastian Frank nahm erstmals am internationalen gastronomischen Kongress ‚madridfusión‘ vom 22. bis 24. Januar 2018 teil. Auf der 16. Ausgabe der berühmten Konferenz erhielt der Zwei-Sterne-Koch den Titel bester Koch Europas 2018. Vor über 1.000 Gästen aus Gastronomie und internationalen Medien stellte Frank neben seiner Präsentation „Die Essenz meines Lebens“ auch seine neuen Gerichte mit Pflanzenextrakten vor.

Sebastian Frank: „Diese Auszeichnung bedeutet mir sehr viel. An sich ist es für mich bereits eine absolute Ehre, überhaupt eingeladen worden und neben einigen der weltbesten Küchenchefs Teil der ‚madridfusión‘ zu sein. Ich freue mich über die Auszeichnung als Anerkennung

unserer Arbeit. Das toppt natürlich alles“. Frank ist der erste Koch aus Deutschland, der von dem internationalen Kongress ausgezeichnet wird.

Auf der ‚madridfusión‘ stellt der 36-Jährige erstmals auch ein Gericht vor, welches



mit einer Essenz aus Pflanzenextrakten verfeinert wird. Grundidee war, den gekochten Nussstrudel als österreichischen Klassiker neu zu interpretieren. Für die Pflanzenextrakte verwendet Frank das Holz direkt unter der Rinde des Nussbaumes von seinem Berliner Grundstück. Die Dampfdestillation verleiht dem Strudel einen nussigen Geschmack.

In seiner Präsentation „Die Essenz meines Lebens“ begibt sich der Österreicher mit Produkten von Orten seiner Kindheit und seiner kulinarischen Karriere auf eine Reise. Mais und Getreide aus Niederösterreich, Pilze, Wasser und Steine aus der Steiermark und Schaufelbraten oder ‚Schulterschierzl‘ aus Wien sind die Zutaten für eine einzigartige Suppe, die er schließlich in seinem Berliner Restaurant serviert. Er verwendet für den letzten Schritt der Zubereitung einen Cold Dripper und lässt den Fond aus geröstetem Mais und Getreide, getrocknetem Fleisch, Wasser und Pilzen durch die zerschlagenen Steine laufen.

Mit im Gepäck hatte Frank auch seinen Horváth-Klassiker, Sellerie „reif und jung“. Dafür hüllt er den Zeller, wie er ihn als Österreicher nennt, in einen Mantel aus Salzteig, in dem er ein Jahr lang ruht. Wenn der Sellerie nach dieser Zeit aus der harten Teigkruste befreit wird, ist er klein, fest und geschmacklich äußerst intensiv. Ähnlich wie ein Trüffel wird er am Tisch über die frisch gedämpften und hauchdünn geschnittenen Sellerie Röllchen gerieben.

Fotos: *whitekitchen*

HORVÁTH

Paul-Lincke-Ufer 44A

10999 Berlin

Tel.: +49 (0)30 61289992

E-Mail: mail@restaurant-horvath.de

www.madridfusion.net./index.php



Frühjahrs-Skilaufen in Alta Badia

Beste Weine auf sonnigen Terrassen

Was den Kölnern im Februar der Karneval, den Münchnern im Herbst das Oktoberfest – das ist den Ladinern in Alta Badia der März – die fünfte Jahreszeit. Und die steht hier ganz im Zeichen von Skifahren und Genuss. Denn die Skipisten sind dann immer noch gut in Schuss. Und die Sonne, die hier ohnehin mehr scheint als in vielen anderen Skiregionen, steht im Südtiroler Frühling schon höher und wärmend am Himmel. Grund genug für den traditionellen Start in die Hochsaison für die Genießer unter den Skifahrern. Vor allem Weinliebhabern wird hier bei exklusiven Events auf vielen Hütten der rote Teppich ausgerollt.



Den Anfang macht am 1. März 2018 die Veranstaltung „Sommelier auf der Piste“, eine außergewöhnliche Gelegenheit, die besten Weine Südtirols kennenzulernen. Ski-Guides und Sommeliers begleiten zwei Gruppen mit maximal zehn Teilnehmern zu dieser speziellen Degustationstour. Präsentiert werden auf verschiedenen Hütten ausgewählte edle Tropfen wie der Magdalener Classico vom Bozener Pfannenstielhof, der erste Südtiroler Rotwein, der mit drei Gläsern beim Gambero Rosso ausgezeichnet wurde. Am 15. und 22. März folgen noch zwei Wiederholungen des Events. Der Preis beträgt inklusive der verkosteten Weine 28 Euro.

Vom 11. bis zum 18. März findet das Event „Roda dles Saus“ statt, eine Skisafari, die sich der traditionellen ladinischen Küche widmet. An diesen Tagen erfahren die Teilnehmer viel über die Küche und Kultur und schmecken vor Ort, wie natürlich sich die Bergbauern seit Generationen ernähren. Die Safari verläuft auf der Skitour La Crusc. Auf der Piste geht es von Hütte zu Hütte, wo verschiedene ladinische Spezialitäten aufgetischt werden, und zwar konkret nach den Rezepten der Großmütter. Begleitet werden sie immer von besten Südtiroler Weinen. Diese Tour wird nicht nur ein Genuss für den Gaumen. Auch in optischer Hinsicht erleben die Teilnehmer besondere Momente. Im warmen Licht der Frühjahrs Sonne genießen sie das fantastische Panorama mit den für die Region typischen Bergwäldern und Jahrhunderte alten Bauernhöfen. Unverzichtbare Sehenswürdigkeiten sind die Pfarrkirche von Badia und das Geburtshaus des Heiligen Freinademetz. Danach geht es zu den typischen „Viles“, den Jahrhunderte alten Bergbauernhöfen Fussé, Coz und Pransarores, bevor dann die eindrucksvolle Wallfahrtskirche Heilig Kreuz zu Füßen des gleichnamigen Berggipfels erreicht wird.

„Die besten Weine auf 2000 Meter Höhe“, so lautet das Motto der „Wine Safari“ am Sonntag, den 25. März 2018. Auf dem Programm stehen laut Veranstalter „Traumabfahrten und kulinarische Entdeckungen der Extraklasse“. Es lockt eine ungewöhnliche Weinverkostung. Mehr als 100 exzellente Südtiroler Tropfen – vom Südtiroler Sekt über Weißweine bis zu Rotweinen – werden tagsüber auf den Hütten Piz Arlara, Bioch, I Tablá und Pralongiá präsentiert. Bei absehbar sonnigem Wetter selbstverständlich auf der Terrasse. Ein stilvoller Anlass, die Skisaison mit Genuss und schönen Erlebnissen abzuschließen.

Foto: Freddy Planinschek

NRW ernennt neue Genuss-Botschafter

Am 22. Februar werden die Ernennungsurkunden überreicht

Christopher und Alejandro Wilbrand, Inhaber und Küchenchefs im Hotel-Restaurant „Zur Post“ in Odenthal sind zu neuen NRW-Genuss-Botschaftern für das Bergische Land ernannt worden, das Ehepaar Danielle und Theo Bieger vom Krewelshof in Lohmar steht künftig für die Region Bonn und den Rhein-Sieg-Kreis. Beiden neuen Botschafter-Teams sind Regionalität und Qualität wichtig.



Christopher und Alejandro Wilbrand vom Restaurant „Zur Post“ in Odenthal

Im Hotel-Restaurant „Zur Post“ haben Besucher die Wahl zwischen Sterneküche und gutbürgerlichen Gerichten. Das Gourmetrestaurant ist bereits seit elf Jahren mit einem Stern im Guide Michelin vertreten und hat 17 Punkte von Gault&Millau erhalten.

Auf dem Krewelshof in Lohmar gibt es nicht nur Obst und Gemüse frisch vom Feld, sondern auch hausgemachte Produkte wie Marmelade, Sirup, Saft und Kuchen. Eine Spezialität ist der hofeigene Ziegenkäse, dessen Herstellung Besucher in einer prämierten Schau-Käserei verfolgen können.

Die neuen Genuss-Botschafter, die am 22. Februar 2018 ihre Ernennungsurkunden erhalten, komplettieren ein Team von insgesamt 14 Botschaftern, die das Reise- und Genussland Nordrhein-Westfalen noch bekannter machen sollen. Jeder Genuss-Botschafter steht dabei für eine Region und ihre kulinarischen Besonderheiten.

Foto: Lawrenz / www.qualitaeter.de

Info:

Tourismusverband Alta Badia
www.altabadia.org

www.hotel-restaurant-zur-post.de
www.krewelshof.de

12 Jahre, 12 Sterne, 12 Gänge

Thomas Bühner la vie in Osnabrück

Das Dutzend ist voll, am 1. April blickt Thomas Bühner auf zwölf ereignisreiche Jahre im la vie in Osnabrück zurück. Ereignisreiche Jahre, die manch spannende Geschichte erlebt haben, mit zwei Sternen und vielen Ideen startete das Team um Thomas Bühner in der Stadt am Teutoburger Wald.



Thomas Bühner

Kulinarisch war die Region Neuland, hier waren Sterneköche mehr aus den Medien bekannt und wurden von Ferne bewundert.

Fast alle damaligen Mitarbeiter folgten dem Küchenchef von der Hohensyburg in Dortmund, wo der junge Koche eine beachtliche Karriere hingelegt hatte.

Beharrlich, trotz mancher Rückschläge, steuerte Thomas Bühner auf sein Ziel, den 3. Stern, zu.

Die vielen Ehrungen und Auszeichnungen die er im Laufe der Jahre erhalten hat waren zwar schön aber nicht das, was er sich wünschte. Endlich im Jahr 2011 erhielt er die längst verdiente Auszeichnung, den 3. Stern.



Kevin Fehling

12 Jahre la vie heißt auch ständig auf höchstem Niveau zu kochen, die edelsten und frischesten Produkte zu verarbeiten und mit berühmten Kollegen am Herd die Gäste vom la vie auf kulinarische Höhenflüge zu schicken die unvergesslich bleiben.



Jacob Jan Boerma

Zum 12. Geburtstag des la vie macht sich Thomas Bühner selber ein ganz besonderes Geschenk. Dann begleiten ihn drei Kollegen – und gute Freunde – mit jeweils 3 Sternen am Herd und laden zu einer Gourmet-Gala ein die es bisher im la vie noch nicht gegeben hat.

Am 1. April 2018 wird für die Gäste ein grandioses zwölfsterniges Aromen-Konzert komponiert. 12 Sterne, 12 Gänge, 12 Jahre la vie, so das Motto.

Mit Thomas Bühner stehen am Herd, Kevin Fehling, The Table Hamburg, Heinz Beck, La Pergola Rom, bereits zweimal als Titelgeschichte in Gour-med vorgestellt, Jacob Jan Boerma, Restaurant de Leest Vaassen, NL. Diese vier Genies werden im la vie Genussgeschichte schreiben.



Heinz Beck

Fotos: Restaurant la vie, Klaus Lenser, Kevin Fehling, Jacob Jan Boerma

Buchungen unter:
Tel. 0049 (0)541 33 11 50
info@restaurant-lavie.de
www.restaurant-lavie.de



Roman über die unterschiedlichen Lebensweisen

Schwarz und Weiß

Irene Dische
Hoffmann und Campe Verlag
496 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-455-40477-7

Manche Geheimnisse sind so groß, dass wir sie nicht nur vor der Welt, sondern auch vor uns selbst verstecken müssen. Es beginnt als Liebesgeschichte. Im New York der frühen 70er Jahre werden Lili und Duke ein Paar: Sie, die Tochter einer weißen Intellektuellen-Familie, mit allen Möglichkeiten aufgewachsen, die sich jedoch für die Arbeit als Krankenschwester entschieden hat und er, der schwarze junge Mann aus dem Süden. Während Duke zu einem gefeierten Weinexperten avanciert, wird die verträumte Lili als Model entdeckt. Ihr gemeinsames Leben entwickelt sich schnell zu einem rasanten Auf und Ab, voller Möglichkeiten, Verführungen, Rückschläge. Ihre Liebe scheint jedoch unzerbrechlich.



Lou lebt ihren Traum

Mein Herz in zwei Welten

Jojo Moyes
Wunderlich
592 Seiten, 22,95 Euro
ISBN: 978-3-805-25106-8

„Trag deine Ringelstrumpfhosen mit Stolz. Führe ein unerschrockenes Leben. Fordere dich heraus. Lebe einfach.“ Diese Sätze hat Will Louisa mit auf den Weg gegeben. Doch nach seinem Tod brach eine Welt für sie zusammen. Es hat lange gedauert, aber endlich ist sie bereit, seinen Worten zu folgen und wagt in New York den Neuanfang. Die glamouröse Welt ihrer Arbeitgeber könnte von Lous altem Leben in der englischen Kleinstadt nicht weiter entfernt sein. Dort ist ein Teil ihres Herzens zurückgeblieben: bei ihrer liebenswert chaotischen Familie und vor allem bei Sam, dem Mann, der sie auffing, als sie fiel. Während Lou versucht, New York zu erobern und herauszufinden, wer Louisa Clark wirklich ist, muss sie feststellen, wie groß die Gefahr ist, sich selbst und andere auf dem Weg zu verlieren.



Märchenbuch der anderen Art

Ein wilder Schwan

Michael Cunningham
Luchterhand Literaturverlag
160 Seiten, 19,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87491-3

Noch nie waren Märchen so lustig und raffiniert, so düster und sexy – und so wahr. Rumpelstilzchen, Hänsel und Gretel, Schneewittchen und Rapunzel – wer erinnert sich nicht an die Gutenachtgeschichten aus der Kindheit, an Märchen, die uns verzauberten und schauern machten. Einer der begnadetsten amerikanischen Schriftsteller holt nun diese und andere Märchen in unsere Gegenwart und erzählt, was sie verschwiegen oder vergessen haben oder wie es nach dem angeblichen Ende »wirklich« weitergeht. Und welche tiefen Abgründe sich an jeder Ecke auftun können.



Psychothriller – Kein Buch für Menschen mit Flugangst

Flugangst 7A

Sebastian Fitzek
Droemer HC
400 Seiten, 22,99 Euro
ISBN: 978-3-426-19921-3

Es gibt eine tödliche Waffe, die durch jede Kontrolle kommt. Jeder kann sie ungehindert an Bord eines Flugzeugs bringen. Ein Nachtflug Buenos Aires-Berlin. Ein labiler Passagier, der unter Gewaltphantasien leidet. Und ein Psychiater, der diesen Patienten manipulieren soll, um an Bord eine Katastrophe herbeizuführen. Sonst verliert er etwas sehr viel Wichtigeres als sein Leben ... Der neue Psychothriller von Bestseller-Autor Sebastian Fitzek: In der Tradition von PASSAGIER 23 spielt er mit den menschlichen Urängsten des Eingeschlossenseins und der Hilflosigkeit an Bord eines Flugzeugs.



Provokanter, packender und brandaktueller Politthriller

Leere Herzen

Juli Zeh
Luchterhand Literaturverlag
352 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87523-1

Sie sind desillusioniert und pragmatisch, und wohl gerade deshalb haben sie sich erfolgreich in der Gesellschaft eingerichtet: Britta Söldner und ihr Geschäftspartner Babak Hamwi. Sie haben sich damit abgefunden, wie die Welt beschaffen ist, und wollen nicht länger verantwortlich sein für das, was schief läuft. Stattdessen haben sie gemeinsam eine kleine Firma aufgezogen, „Die Brücke“, die sie beide reich gemacht hat. Was genau hinter der „Brücke“ steckt, weiß glücklicherweise niemand so genau. Denn hinter der Fassade ihrer unscheinbaren Büroräume betreiben Britta und Babak ein lukratives Geschäft mit dem Tod.



Die Wege zur Erlösung sind zahlreich. Verzeihen ist nicht der einzige.

Origin

Dan Brown
Bastei Lübbe
672 Seiten, 28,00 Euro
ISBN: 978-3-431-03999-3

Als der Milliardär und Zukunftsforscher Edmond Kirsch drei der bedeutendsten Religionsvertreter der Welt um ein Treffen bittet, sind die Kirchenmänner zunächst skeptisch. Was will ihnen der bekennende Atheist mitteilen? Was verbirgt sich hinter seiner „bahnbrechenden Entdeckung“, die Relevanz für Millionen Gläubige auf diesem Planeten haben könnte? Nachdem die Geistlichen Kirchs Präsentation gesehen haben, verwandelt sich ihre Skepsis in blankes Entsetzen. Die Furcht vor Kirchs Entdeckung ist begründet. Und sie ruft Gegner auf den Plan, denen jedes Mittel recht ist, ihre Bekanntmachung zu verhindern.

BAROS Maldives

Patenschaft für die Riesen der Meere

Für viele Unterwasserliebhaber ist es ein lang gehegter Traum den Riesen der Meere, den Mantarochen, zu begegnen. BAROS Maldives lädt seine Gäste nun ein, an der Erhebung zur Identifizierung und Registrierung dieser noch wenig erforschten Tiere teilzunehmen. Mit etwas Glück wird aus der Begegnung eine Patenschaft mit einem dieser 1,5 Tonnen schweren, schwimmenden Riesen.

Laut einer Erhebung der internationalen Organisation „Manta Matcher“ soll es im Indischen Ozean rund um die Malediven fünftausend Mantarochen geben. Einige davon sind vor allem in der Zeit von Januar bis April beziehungsweise von Mai bis November bei den Tauchspots unweit von BAROS Maldives anzutreffen. Gäste sind dazu eingeladen, während ihrer Tauchgänge Bilder von dem sogenannten „belly print“, den gezeichneten Bäuchen, der Mantarochen zu machen. Die Struktur der Bäuche kommt dem menschlichen Fingerabdruck gleich, denn jeder Rochen hat eine ganz individuelle Zeichnung.

Eine Patenschaft für den entdeckten Mantarochen

Diese Bilder können dann im Dive Center von BAROS Maldives mit der bereits existierenden Datenbank von mehr als 160 Mantarochen verglichen werden, die bereits in den letzten zehn Jahren registriert wurden. Taucher, die einem bisher nicht entdeckten Mantarochen begegnen, haben die Möglichkeit, diesem einen Namen zu geben. BAROS Maldives hat daher ein Patenschafts-System eingeführt, mit dem Gäste über die Gewohnheiten und den Standort „ihres“ Mantarochens regelmäßig auf dem Laufenden gehalten werden.

Gäste, die nach Jahren zurück nach BAROS Maldives kehren, haben gute Chancen „ihren“ Mantarochen wiederzutreffen. Dank der Unterstützung der Organisation „Manta Matcher“ kann aufgrund der Registrierung herausgefunden werden, wo sich der Mantarochen über die letzten Monate aufgehalten hat.

www.baros.com

Mövenpick Hotels & Resorts eröffnet vorzeitig in Tunis

Mövenpick Hotels & Resorts wird mit dem direkt am Ufer der Lagune von Tunis gelegenen Mövenpick Hotel du Lac Tunis das neueste Hotel in Nordafrika noch in diesem Frühjahr eröffnen.

Das neue Hotel liegt im attraktiven Geschäfts- und Diplomatenviertel Berges du Lac, die 189 Zimmer werden alle über modernste Technik verfügen. Das Hotel bietet darüber hinaus eine große gastronomische Vielfalt an Restaurants an, sowie ausgedehnte Konferenz- und Eventflächen und einen weitläufigen Wellnessbereich.

„Mit unserem lebendigen Umfeld, den vielseitigen Restaurants, einem wunderschönen Spa und mehreren multi-nutzbaren Flächen, wird sich das Mövenpick Hotel du Lac Tunis im Herzen der tunesischen Hauptstadt sicher zu einem erstklassigen Ort für Gourmets, Freizeitgäste und Hochzeitsgesellschaften etablieren,“ ist sich General Manager Nicolas Pezout sicher.



Lobby

„Die Vorteile liegen auf der Hand: Exzellente Lage, gerade mal fünf Minuten von Tunis-Carthage Flughafen und nur zehn Minuten von der Innenstadt entfernt, in der Nähe von großen Einkaufszentren, Golfplätzen und kulturellen Sehenswürdigkeiten wie die Altstadt. Das Hotel wird sowohl Geschäfts- als auch Urlaubsreisenden ein komfortables und modernes Fünf-Sterne-Hotel in dieser lebendigen Mittelmeerstadt bieten.“

Der erfahrene Hotelier Nicolas Pezout, der seit Jahren für Mövenpick tätig ist,



Mövenpick Hotels & Resorts Tunis

bereitet momentan sein Team auf die Eröffnung vor. Er bringt dafür viel Erfahrung aus verschiedenen Managementpositionen in Mövenpick Hotels in Europa und dem Nahen Osten ein. In seiner neuen Rolle wird Pezout dafür sorgen, dass das kulinarische Erbe und die bewährte Gastfreundschaft von Mövenpick auch in diesem Hotel zum Leuchten gebracht werden.

Jedes der 189 Zimmer und Suiten bietet entweder einen Blick auf die Stadt oder den See, das gastronomische Angebot geht von der authentischen Gourmetküche im La Table du Chef über ein ganztägig geöffnetes Le Grand Restaurant bis hin zur entspannenden Bar Al-Diwan auf der Terrasse direkt am Ufer – dort sind Mocktails, Snacks und Shishas im Programm.

Ausgedehnte Wellnessmöglichkeiten bietet das S Per Aquam mit Erholungspool, Sauna, Hydro-Bädern und Fitnessraum. Für Veranstaltungen, Hochzeiten und Tagungen in Tunis stehen sechs Räumlichkeiten zur Verfügung, darunter ein Ballsaal für bis zu 750 Gäste.

Das Mövenpick Hotel du Lac Tunis ist das dritte Hotel der Schweizer Hotelgruppe in Tunesien und das 23. Hotel in Afrika. Bis zum Jahr 2020 werden weitere fünf Hotels in der Region eröffnen.

Foto: Mövenpick Hotels & Resorts

www.movenpick.com/de/

10. Ski-WM der Gastronomie in Ischgl

Jubiläum im Schnee: Am 11. und 12. April 2018 kämpfen Köche, Kellner und Co. zum 10. Mal um den Weltmeistertitel – auf Ski.

Zehn Jahre Ski-WM der Gastronomie: Nach der großen Resonanz mit über 2.000 Startern aus 15 Nationen in den letzten neun Jahren findet am 11. und 12. April 2018 die 10. Auflage der Ski-WM der Gastronomie statt. Dann heißt es raus aus Küche, Schankraum, Rezeption und Co. und ab auf die Piste zum Riesenslalom. Pflichtprogramm: Die Teilnehmer müssen an zwei Wettbewerbstagen in den Kategorien „Hoteliere, Gastronomen, Köche, Hotelmitarbeiter, Hotelfachschüler und Gäste“ (11.4.) sowie „Sommeliers, Barkeeper, Kellner, Winzer und Zulieferer“ (12.4.) in zwei Durchgängen im Riesentorlauf gegeneinander antreten. Profi-Coaching inklusive. Abschluss und Highlight des sportlichen Wettkampfs bildet auch im Jubiläumsjahr die Sieger-Party am 12. April, bei der in der Vergangenheit bereits namhafte Showstars wie Jürgen Drews oder die Disco Boys mit ihrem Show-Programm die Gäste begeistern konnten. In diesem Jahr wird Giulia Siegel als DJ auflegen. Erlebnistipp für alle, die auch noch das Wochenende in Ischgl bleiben: Am Samstag, den 14. April findet um 13 Uhr auf der Idalp-Bühne eine Kochshow mit einem bekannten TV-Koch statt.

Austragungsort der Ski-WM der Gastronomie ist auch im Jubiläumsjahr die berühmte Idalp in Ischgl. Hier, auf 2.320 Höhenmetern wird an beiden Renntagen um 10:30 Uhr mit den Riesenslalom-Einzelwertungen in den Kategorien „Hoteliere, Gastronomen, Köche, Hotelmitarbeiter, Hotelfachschüler und Gäste“ (11.4.) sowie „Sommeliers, Barkeeper, Kellner, Winzer und Zulieferer“ (12.4.) gestartet. Im Anschluss folgt an beiden Renntagen der Teamwettbewerb (Hotels, Restaurants oder Spezialteams). Wer vor den Rennen noch für sein zukünftiges WM-Gold trainieren will: Ehemalige Rennfahrer aus dem Weltcupzirkus wie z.B. Ex-Weltmeister und Weltcupsieger Marc Girardelli stehen den Teilnehmern an beiden Tagen mit Profitipps und professionellem Coaching zur Seite. Rund um die Ski-WM

auf der Idalp bietet die Palux-Showküche auf der legendären „Top of the Mountain Concert“-Bühne eine ideale Kulisse für Präsentationen, Showcookings und Verkostungen der Markenpartner. Nach dem Rennen lädt die berühmte Ischgl-er Après-Ski-Szene zum Feiern ein.



Thomas Schreiner, Christian Hainz, Peter Eder, Martin Sieberer

Im Rahmen des Gipfeltreffens der Gastronomie versteht sich die Ski-WM der Gastronomie als internationaler Treffpunkt der Branche. „Es ist uns in den vergangenen zehn Jahren gelungen, das Event als internationalen Treffpunkt der Branche und zum festen Termin im Kalender der Gastronomie-Szene zu etablieren. Dass wir 2018 bereits die 10. Ausgabe der Veranstaltung zelebrieren können, macht mich stolz. Es ist mir eine Herzensangelegenheit, den Kollegen aus Hotellerie und Gastronomie und dem Nachwuchs im schnelllebigen und oft stressigen Gastronomiealltag eine Plattform zum Austausch und natürlich viel Spaß zu bereiten“, freut sich Veranstalter Thomas Schreiner, Deutschlandchef von Champagne Laurent-Perrier über die positive Resonanz. Die Initiatoren der Veranstaltung sind der Tourismusverband Paznaun - Ischgl und Champagne Laurent-Perrier. Die Veranstaltung wird u.a. unterstützt von S.Pellegrino/AcquaPanna, Lavazza, Palux, Deutsche See, der Silvretta Seilbahn AG sowie von BMW und Atomic.

Die Anmeldung zur Ski-WM ist ab sofort unter www.ski-wm-der-gastronomie.de möglich.

Foto: TVB Paznaun - Ischgl

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

Singles Skiing: Winterurlaub speziell für Solisten

Gemeinsam auf die Piste – Gruppen nur mit Alleinreisenden – Packages mit Skikurs

Tagsüber und abends gemeinsam auf die Piste – in Topskigebieten in Österreich, Italien und der Schweiz. Das Winterprogramm von Sunwave ist auf Alleinreisende zugeschnitten – egal ob Anfänger oder Schneefreak. Aktuell läuft das Programm auf Hochtouren – der führende Skireiseveranstalter für Solo-Urlauber erobert mit kleinen Gruppen u. a. Stubai-, Tuxer- oder Gasteiner Tal, Obertauern, Kronenplatz und Zermatt.

Alle Single-Packages beinhalten Skikurse mit eigenen Übungsleitern in verschiedenen Schwierigkeitsgraden, Skiguide und viele Einzelzimmer oder Doppelzimmer zur Alleinbenutzung. In komfortablen Hotels, nah am Lift, die auch eine gute Küche und Wellness-Angebote bieten. Cracks kommen genauso auf ihre Kosten wie Einsteiger. Im Preis inbegriffen sind oft auch verschiedene Freizeitangebote.

Bei der Gebietsauswahl setzt der Veranstalter auf attraktive Regionen mit hoher Schneesicherheit. Aktuelle Renner sind Stubai-, Tuxer- oder Gasteiner Tal, Obertauern, Kronenplatz und Zermatt. „Gerade Alleinreisende wollen Ziele, die neben hervorragenden Pisten und Schneeverhältnissen auch in Sachen Après-Ski viel zu bieten haben“, weiß Geschäftsführer Otto Witten.

Das Sunwave-Team entwickelt seit über 30 Jahren Winterurlaub. „Skiing Singles“ profitieren von hoher Schneekompetenz verbunden mit großer Erfahrung in der Organisation von Single-Trips. Der Spezialveranstalter bietet ganzjährig weltweit über 50 Programme nur für Alleinreisende an.

Sunwave Gruppenreisen
und Singlereisen GmbH
Alte Holstenstr. 25
21031 Hamburg
Tel.: 040 - 725 85 70
E-Mail: info@sunwave.de
www.sunwave.de

Kulinarische Meisterleistung in Thüringen Spitzenköche im Weimarer Land



Die Garanten für einen kulinarischen Abend

Das Spa & GolfResort Weimarer Land möchte Thüringen als Kulinarik-Standort erlebbar machen und wartete mit einer besonderen Veranstaltung auf: an über 30 Stationen wurden die Gäste mit Live-Cooking und Premiumweinen begeistert.



„Wir wollen erreichen, dass auch Thüringen als kulinarisch wertvoll wahrgenommen wird – wir können nicht nur Brat-

wurst und Klöße. Deshalb haben wir die Spitzenköche einfach mal hierher geholt“, so eröffnet Gastgeber Matthias Grafe die erste Culinary Open im Spa & GolfResort Weimarer Land. Und die 270 Gäste sind begeistert von der Walking Dinner Veranstaltung. Sie schlendern von Station zu Station und lassen sich von den engagierten Zauberern an den Töpfen verwöhnen. Dazu haben fünf Premium-Winzer aus ganz Deutschland ihre besten Weine mitgebracht und schenken gerne ein. Besonders Marcel Fischer, Küchenchef im Resort und für dessen vier Restaurants verantwortlich, freut sich über die Teilnahme seiner ausgezeichneten Kollegen. „In diesem Jahr zur ersten Veranstaltung der Reihe wollten wir zeigen, dass wir überregionale Top-Akteure der Branche für uns gewinnen können. Die wollen alle wieder dabei sein im nächsten Jahr“, erklärt F&B-Direktor Daniel Stenzel. Für 2019 haben sogar weitere Köche Interesse angemeldet, darunter auch wieder Sterneköche. „Mal sehen ob

ich noch mehr unterbringen kann“, lacht Stenzel.



Fotos: Spa & GolfResort Weimarer Land

Spa & GolfResort Weimarer Land
Weimarer Straße 60
99444 Blankenhain
Tel.: 036459 / 61 64 0
Fax: 036459 / 61 64 4009
E-Mail: info@spahotel-weimar.de
www.golfresort-weimarerland.de

Weltweit bestes neues Hotel-SPA

The Lanesborough Club & Spa gewinnt bei World Spa Awards

The Lanesborough Club & Spa, Teil des Luxushotels The Lanesborough London, ist bei den dritten World Spa Awards mit dem Titel „Weltweit bestes neues Hotel-Spa 2017“ ausgezeichnet worden. Die Preise, die im JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay in Vietnam verliehen wurden, gehen seit 2015 an die vortrefflichsten Spas der Welt. Unter den Nominierten in derselben Kategorie waren auch The Ritz Club im Ritz Paris sowie das AVA Spa im Four Seasons Prag.

The Lanesborough Club & Spa, wunderbar gelegen zwischen den historischen Stadtteilen Knightsbridge und Mayfair, ist konzipiert als Oase der Ruhe für Menschen mit höchsten Ansprüchen. Ein modernes, ganzheitliches 360-Grad-Konzept sorgt auf einer Fläche von rund 1.700 Quadratmetern für perfektes Wohlbefinden.

Mitglieder können sich in den geschlechtergetrennten Thermal-Suiten sowie im Hydrotherapie-Pool entspannen und Treatments in einem der vier großzügigen Behandlungsräumen genießen. Ein Restaurant mit privatem Speisesaal und eine opulente Spa-Lounge mit eigenen Butlern dienen der gesellschaftlichen Begegnung. Gäste können sich von Experten in Sachen Ernährung beraten lassen und rund um die Uhr in den Genuss eines Menüs kommen, das auf gesunde, einfache und frische Kost setzt. Für die optimale Ernährung wird alles so schonend zubereitet, dass die entscheidenden Nährstoffe erhalten bleiben.

The Lanesborough Club & Spa
2 Lanesborough Place
Hyde Park Corner, London
SW1X 7TA
Tel.: +44 (0) 20 7333 7064
E-Mail: reception@
lanesboroughclubandspa.com
www.lanesboroughclubandspa.com

Buchungsstart für Teilstrecken der Weltreise

Im Dezember 2017 war Buchungsstart für drei Teilrouten der zweiten AIDA Weltreise mit AIDAaura im Rahmen des AIDA Selection Programms. Das Kontingent ist streng limitiert.

Die Weltreise führt vom 8. Oktober 2018 bis zum 2. Februar 2019 in 117 Tagen zu 41 Häfen in 20 Ländern auf vier Kontinenten. Viele Destinationen werden zum ersten Mal in der AIDA Geschichte angelaufen. Dazu zählen zum Beispiel Südafrika, Namibia, Melbourne, Tasmanien und auch die Südsee-Archipelge Fidschi, Samoa und Neukaledonien.



Die Reisedauer der Teilstrecken variiert zwischen 34 und 47 Tagen – eine perfekte Möglichkeit, sich den Traum von einer einmaligen Reise auch in kürzeren Etappen zu erfüllen. So können AIDA Gäste beispielsweise in 36 Tagen von Hamburg nach San Antonio, in 47 Tagen von San



Antonio nach Mauritius oder in 34 Tagen von Mauritius nach Hamburg reisen. In der Form sind alle Etappen der Reise neu im Angebot von AIDA Cruises.

Fotos: AIDA Cruises

Weitere Informationen zu AIDAaura und die Buchung der Teilrouten unter:

Tel.: 0381/20270707 oder
www.aidaselection.de/



Four Seasons Hotel Megève eröffnet in den französischen Alpen mit dem 2-Sterne Restaurant Le 1920

Das erste Alpenhotel von Four Seasons in Europa hat am 15. Dezember 2017 geöffnet. Das Four Seasons Hotel Megève liegt als einziges Hotel direkt an den Pisten des Mont d'Arbois und nur fünf Minuten von dem mittelalterlichen Ort Megève entfernt und zählt zu den angesagtesten Bergresorts in Europa. Neben 400 Pistenkilometern und dem einzigen Hotel der Region mit einem Ski-Concierge und Ski-Valet-Service, bietet Four Seasons auch Helicopter Ski Safaris an. Snowboarding, Schlittenfahrten, Eisklettern, Eishockey, Eislaufen und Curling sind weitere Aktivitäten für Wintersportler.

Das Hotel ist von großzügigen Terrassen umgeben und verfügt außerdem über einen Indoor-Outdoor-Pool mit Massagedüsen und Unterwassermusik. Den Gästen stehen Loungesessel und Sonnenliegen sowie ein offener Feuerplatz am Pool zur Verfügung.

Familien mit Kindern können die Zeit im Four Seasons Hotel Megève gemeinsam genießen, außerdem gibt es noch ein Kids for All Seasons Kinderprogramm mit rundum Betreuung und ein Teen Centre.

Foto: Four Seasons Hotel Megève

Four Seasons Hotel Megève
373 Chemin des Follières
Megève
France 74120
Te.: +33 (0) 4 50 211 211
www.fourseasons.com/megeve/

Wandern & Genießen in Italien



Genusswandern auf den Äolischen Inseln mit SAPIO

Käser und Winzer besuchen, mit erfahrenen Reiseleitern in den Bergen und der wildromantischen Natur wandern und die hervorragende Küche mit lokalen Spezialitäten genießen: Bei den „kulinarischen Entdeckungsreisen“ lernen Urlauber wanderbare Regionen aus einer persönlichen und genussvollen Perspektive kennen.

Genusswandern im Valle Maira



Das Valle Maira in den piemontesischen Alpen ist noch ein echter Geheimtipp. Erst langsam wird das Tal an der Grenze zu Frankreich von Reisenden entdeckt. Die Teilnehmer sind zu Gast in der Locanda Lou Pitavin, einem aufwendig restaurierten Bauernhof mit 300 Jahren Geschichte auf 1.300 Metern Höhe. Ein wunderbarer Ort, um in der Stille zu entspannen, die klare Bergluft zu atmen und die an

Wildkräutern reiche Natur zu genießen. Abends verwöhnt Gastgeberin Valeria Ariaudo die Gäste mit regionalen Spezialitäten, die aus der Küche ihrer Großmutter stammen. Bei einem Kochkurs lässt sie die Gruppe an ihrem reichen Erfahrungsschatz teilhaben.

An vier Tagen wandern die Teilnehmer, u.a. zu einem Bergsee auf 2.000 Metern Höhe. Unterwegs auf den Wanderungen stehen Besuche bei Bewohnern des Tals und Produzenten auf dem Programm. So besucht die Gruppe den Imker Floriano Turco, dessen Völker auf fast 2.000 Metern Höhe wunderbar aromatische Honige erzeugen. Turco erzählt den Besuchern von seiner Arbeit, den Bienen und dem Leben im Valle Maira. Anschließend lädt er zur Verkostung seines „flüssigen Goldes“ und einer kräftigen Jause in seiner Berghütte ein.

Fotos: SAPIO

SAPIO Kulinarische Entdeckungsreisen
Reichenberger Str. 109
10999 Berlin
Tel. +49 30 255 629 37
Fax +49 30 255 629 36
E-Mail: presse@sapio.de
www.sapio.de

Amatara Wellness Resort feiert triple Award-Gewinn mit „Wellness Fly Free“ Promotion

Wir fühlen uns geehrt und sind hoch erfreut mit insgesamt drei dieser prestigeträchtigen Awards ausgezeichnet worden zu sein“, kommentiert Athipat Jitchaiwat, Director of Sales & Marketing des Amatara Wellness Resorts, der während der Galaveranstaltung im Namen des Luxushotels die Awards entgegen nahm. „Diese Auszeichnungen bestätigen uns darin, auf dem richtigen Weg zu sein, hinsichtlich unserer Mission, Asiens führendes Luxus-Wellness Resort im Bereich ganzheitlichen Wellbeings zu werden.“

Zur Feier des dreifachen Award-Gewinns präsentiert das Amatara Wellness Resort seine „Wellness Fly Free“ Promotion die bis zum 25. Dezember 2018 gilt. Gäste, die ein mindestens fünftägiges Wellness Programm in der Zimmerkategorie „Pool Pavilion“ (oder höher) buchen, bekommen ihren Flugpreis bis zu einem Maximalwert von 20.000 Thailandischen Bath (entspricht ca. 520 €) rückerstattet. Die Rückerstattung ist pro Aufenthalt mit Wellness Package für ein beliebiges Hin- und Rückflugticket zum/vom Phuket International Airport einlösbar.



Der Promotion Code „WELLNESSFLYFREE“ muss bei Direktbuchung oder Buchung über ein Reisebüro angegeben werden.

Foto: Klaus Lenser

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

Erster Hauptkatalog für die neuen Expeditionsschiffe von Hapag Lloyd vorgestellt

Anfang 2018 hat Hapag Lloyd bei einer Pressekonferenz im neuen Firmensitz in Hamburg den ersten Hauptkatalog und weitere Details für die neue Expeditionsklasse vorgestellt. Die HANSEATIC nature und HANSEATIC inspiration werden im April bzw. Oktober 2019 in See stechen und die Flotte erweitern. Der Hauptkatalog umfasst 177 Seiten echte Expedition mit 59 Routen von April 2019 bis September 2020 sowohl in polare Expeditionsgebiete wie die Arktis und Antarktis als auch in Warmwasserdestinationen wie den Amazonas und die Great Lakes Nordamerikas. Innovatives Highlight an Bord ist die Ocean Academy, in der die Gäste dank interaktiver Technik vielfältige Hintergründe zu den besuchten Reiseregionen erhalten können.

Kulinarische Vielfalt bieten die Spezialitätenrestaurants mit der nordamerikanischen und peruanisch-japanischen Trendküche.

Nicht nur an Land, sondern auch in innovativen Wissenszentren an Bord können die Gäste der HANSEATIC nature und HANSEATIC inspiration spannende Informationen über die Natur und Lebenswelt der weltweiten Expeditionsziele erfahren. Im HanseAtrium, einer teilbaren multifunktionalen Lounge mit modernster Präsentationstechnik, finden täglich Expertenvorträge statt. Abends verwandelt sich das HanseAtrium in eine stimmungsvolle Bar. In der Ocean Academy können die Gäste die Naturwunder, denen sie bei Landgängen und Zodiacfahrten begegnen, bei eigenen Studien und Forschungen individuell vertiefen.

Die Ocean Academy verfügt über eine große interaktive Medienwand mit weiteren Informationen zu verschiedenen Expeditionsthemen sowie ein interaktives Poster, welches ausgewählte wissenschaftliche Zusammenhänge verständlich

visuell darstellt. Außerdem stehen den Gästen Lese-Sessel mit einschwenkbaren Touchscreens zur Verfügung, an denen sie die Inhalte der Medienwand individuell weiter vertiefen können.

Gastronomische Vielfalt versprechen die Spezialitätenrestaurants mit je 44 Plätzen. Auf der HANSEATIC nature werden Spezialitäten der nordamerikanischen Küche in lässig maritimem Ostküstenflair angeboten, während die HANSEATIC inspiration auf feine japanische Kreationen und Perus moderne Trendküche spezialisiert ist. Darüber hinaus verfügen die Expeditionsschiffe jeweils über zwei weitere Restaurants: ein Hauptrestaurant mit 178 Plätzen und ein Bistrotrestaurant mit 184 Plätzen im Innen- und Außenbereich mit Grill und Showküche. Damit sich die Kulinarik nach dem Expeditionserlebnis richtet und nicht umgekehrt, gibt es flexible Tischzeiten und freie Sitzplatzwahl in den Restaurants.

Im 235 Quadratmeter großen OCEAN SPA mit Finnischer Sauna, Dampfsauna, Ruhebereich, Friseur, Beauty-Angeboten und Massagen lässt sich auch in Extremgebieten entspannen. Für Sportbegeisterte steht ein 100 Quadratmeter großer Fitnessbereich mit Sport-Host und separatem Kursraum zur Verfügung – jeweils mit Blick auf das beeindruckende Naturpanorama. Abgerundet wird das Sportangebot mit einem großen Poolbereich mit Gegenstromanlage, der dank eines flexiblen Zeltdachs wetterunabhängig genutzt werden kann.

Die Größe der je 120 Kabinen und Suiten auf der HANSEATIC nature und HANSEATIC inspiration reicht von 21 Quadratmetern, der Panoramakabine, bis zu 71 Quadratmetern, der Grand Suite. Es gibt ausschließlich Außenkabinen, fast alle sind mit eigenem Balkon oder mit French Balcony ausgestattet, für eine größtmögliche Nähe zur Natur.



HanseAtrium Lounge

Zwischen den Reisen in die Arktis im europäischen Sommer und den Expeditionen in die Antarktis im europäischen Winter werden die HANSEATIC nature und HANSEATIC inspiration unter anderem auch den Amazonas, die chilenischen Fjorde, die Azoren sowie die Kapverden intensiv besuchen. Nach vielen Jahren kehrt der Hamburger Kreuzfahrtveranstalter mit der HANSEATIC inspiration auch wieder in die Great Lakes auf dem nordamerikanischen Kontinent zurück. Die Reiselängen variieren zwischen 4-tägigen Kurzreisen zu den friesischen Inseln bis hin zu 23-tägigen Antarktisexpeditionen. Die Jungfernfahrten der beiden Schiffe finden in Europa statt: Die 13-tägige Jungfernfahrt der HANSEATIC nature führt im April 2019 von Hamburg nach Lissabon. HANSEATIC inspiration absolviert ihre erste Reise im Oktober 2019 von Antwerpen nach Teneriffa.

Die Neubauten bieten Platz für je 230, bzw. bei Antarktisreisen nur 199 Gäste. Die fast baugleichen Schiffe setzen neue Standards in der Expeditionskreuzfahrt und verfügen über zahlreiche bauliche Details, durch die das Expeditionserlebnis noch intensiviert wird. Ausfahrbare gläserne Balkone auf dem Sonnendeck geben dem Gast das Gefühl direkt über dem Wasser zu schweben und der Decks-umlauf auf dem Vorschiff ermöglicht den Expeditionsteilnehmern ganz vorn auf der Back zu stehen und damit noch näher am Geschehen zu sein – näher als der Kapitän selbst.

Foto: Hapag Lloyd

www.hl-cruises.de



Neues aus Kur- und Heilbädern

Wellness

Fitness/Health
Gesundheit

Bad Kreuznach

Historisches Heilbad mit modernem Gesundheitsprogramm

Anne Wantia

Relaxen, den Alltag abschalten und regenerieren sind immer noch Urlaubsvorstellungen von uns allen. Was früher die klassische Kur war ist heute der „Gesundheitsurlaub“. Viele Kurorte und Heilbäder in Deutschland bieten neben der ärztlich verordneten und notwendigen Reha-Kur die Möglichkeit Gesundheitsvorsorge oder Wellness-

Programme durchzuführen. Der Begriff (K)Urlaub ist in den rheinland-pfälzischen Kur- und Heilbädern schon lange nicht mehr „nur“ auf medizinische Anwendungen beschränkt. In Rheinland-Pfalz, ein Bundesland mit langer Kurtradition, gehört Bad Kreuznach zu den bekanntesten Kurorten mit abwechslungsreichen Angeboten für alle, die nicht nur gesund bleiben oder werden wollen sondern auch für Gäste, die mit abwechslungsreichen und effektiven Wellness-Programmen, Körper, Geist und Seele regenerieren wollen.



Historisches Bäderhaus

In Bad Kreuznach, wo die Tradition der Bäderkultur nach wie vor gelebt wird, begann vor 200 Jahren der Wiesbadener Arzt Johann Erhard Prieger mit dem Aufbau des Heilbades und entwickelte Kreuznach zu einem Kurort mit internationaler Bedeutung.

Die Gradierwerkanlagen zwischen den Kurparks von Bad Kreuznach und dem Nachbarort Bad Münster am Stein, sind die weltweit größten Anlagen mit einer Länge von 1,5 km und 10.000 m² Berieselungsfläche, sie prägen die Parklandschaft des Salinentals.

Ursprünglich zur Steigerung des Salzgehaltes der Quellen und zur Salzgewinnung genutzt sind sie heute ein wichtiger



Der Radonstollen

Bestandteil der Therapieangebote für Behandlungen von Atemwegs-, Haut- und Blutgefäßerkrankungen.

Einen unverhofften Aufschwung erlebte die Kurstadt zu Beginn des 20sten Jahrhunderts, die medizinisch-therapeutische Wirkung von Radon wurde wissenschaftlich belegt. Eine logische Folge war die Einführung der Radontherapie im eigenen Radonstollen.

Die Kombination von Bädern und Bewegung im Solewasser sowie Inhalationssitzungen im Radonstollen wird heute noch das „Kreuznacher Verfahren“ genannt und eignet sich besonders zur Behandlung rheumatischer Erkrankungen und Beschwerden des Bewegungsapparates.

Das moderne Therapiezentrum Crucenia, direkt an der Nahe gelegen, ist mit dem Thermalbad verbunden, so dass die Gäste physiotherapeutische Behandlungen, Massagen, Sole- und Bewegungsbäder, ohne das medizinische Zentrum zu verlassen, durchführen können.

Zwei Innen- und ein Außenbecken mit 33° warmem Thermalwasser und ein Süßwasserbecken sind – ebenso wie die Totes-See-Salzgrotten – auch ein attraktiver Hotspot für „Nichtkurgäste“.

Um sich ganz der Entspannung vom Alltag zu widmen ist das moderne, attraktive Bäderhaus die richtige Anlaufstelle. 11 Saunen und Dampfbäder, unterschiedlich temperiert, machen die Auswahl nicht gerade leichter. Hier gilt der Grundsatz „jeder nutzt das was ihm am besten bekommt“. Römische Badekultur – die Römer haben es schließlich erfunden – findet man im Tepidarium bei 38° und im Laconicum. Für Hamam und maurische Dampfbäder ist die orientalische Abteilung zuständig. Neben einer Vielfalt an Massagen gibt es natürlich Beauty-Treatments die zum Teil mit der hauseigenen, exklusiven, medizinisch getesteten Pflegeserie Vinum Cura durchgeführt werden.

Bad Kreuznach überzeugt nicht nur mit seinen herausragenden Gesundheitsan-

geboten. Geschichtsträchtige Architektur, landschaftliche Schönheit und kulinarischer Genuss – die Stromburg, das Gourmet-Restaurant des bekannten TV-Kochs Johann Lafer ist ganz in der Nähe – sind für Besucher ebenso Attraktionen wie die Altstadt und die Shoppingmeile. Die Kurgebiete von Bad Kreuznach und Bad Münster am Stein gehören zu den schönsten Kuranlagen in Deutschland.

Kulturinteressierte finden im Schloßparkmuseum, der Römerhalle, dem Museum für Puppentheaterkultur oder dem Steinskulpturenpark viele Exponate über die regionale Entwicklung. Die geführten Rundgänge, besonders beliebt sind Führungen in historischen Kostümen, geben dem Besucher Einblicke in das Leben wie es einmal war bis in die heutige Zeit.

Ein Muss im Naheland ist der Besuch eines Weingutes oder einer Vinothek. Die Weißweine sind zur internationalen Spitzenklasse aufgestiegen und überzeugen Fachleute, Genießer und selbst eingeschworene Biertrinker. Mit etwas Glück präsentiert Ihnen persönlich die amtierende Nahe Weinprinzessin, in diesem Jahr Julia Spyra, eine Auswahl der besten Rieslinge, Grau- und Weißburgunder oder Pinot Noir Weine in der neuen Vinothek des Weinlandes Nahe im historischen Dienheimer Hof in Bad Kreuznach. Die Weinprinzessin stellt die regionalen Weine nicht nur sehr charmant vor sie ist auch eine Expertin auf dem Gebiet.

Weltweit einzigartig, auf Grund von 180 verschiedenen Bodenarten, ist der Weinanbau in dieser relativ kleinen Region. Es werden exzellente Qualitätsweine mit ausgeprägter individueller Note hervorgebracht.

Ein Grund mehr Bad Kreuznach zu besuchen, im Einklang mit Gesundheit, Genuss und Kultur.

Fotos: Anne Wantia, Gabriele Frijio

Info:

- www.bad-kreuznach-tourist.de
- www.crucenia-gesundheitszentrum.de
- www.crucenia-thermen.de
- www.baederhaus.de
- www.acuradon.de
- www.nahe-vinothek.de



Neues aus der Wissenschaft

Moderater Konsum: Verbesserte Herzgefäß-Gesundheit auch bei Diabetikern

Die Zuckerkrankheit Diabetes mellitus erhöht das Risiko für Erkrankungen des Herzens und des Gefäßsystems. Aus mehreren Studien ist bekannt, dass ein moderater Konsum alkoholischer Getränke mit einem verminderten Risiko für diese Krankheiten einhergeht, ebenso wie mit einer geringeren Sterblichkeit. Auch das Risiko, an Diabetes zu erkranken, verringert sich, vor allem wenn Wein zum Essen und in moderater Dosis genossen wird. Doch wie ist die Situation bei bereits an Diabetes erkrankten Menschen? Auch dazu gibt es inzwischen eine Reihe von Studien, deren Ergebnisse von Wissenschaftlern der Universität Denver zusammengetragen wurden.

Bestätigt: geringeres Diabetesrisiko

Das verminderte Diabetesrisiko bei moderatem Konsum alkoholischer Getränke zeigte sich in praktisch allen großen Beobachtungsstudien, die dazu veröffentlicht wurden. Von Japan über die USA bis nach Europa: Sehr häufig fand man einen J-förmigen Zusammenhang, der zeigt, dass das geringste Erkrankungsrisiko bei leichtem bis mäßigem Genuss zu verzeichnen ist. Bei Abstinenz und bei hohem Konsum steigt es an.

Bedauerlicherweise nutzten nicht alle der in der Tabelle (s. u.) aufgeführten Studien dieselben Kriterien zur Einschätzung der Trinkgewohnheiten. Auch wurde in vielen Fällen nicht nach Art der Getränke unterschieden. Dennoch ist das Bild nach Einschätzung der Autoren der Übersichtsarbeit konsistent genug, um folgende Schlussfolgerung zu ziehen: „Alles in allem berichten die meisten Studien, dass ein leichter bis moderater Konsum alkoholischer Getränke das Diabetesrisiko

senkt, während es bei hohem Konsum steigt. Verglichen mit anderen Getränken sorgt der Wein meist für einen besseren Schutz.“

Genießen Diabetiker anders?

In ihrer Übersichtsarbeit wollten die Forscher zudem herausfinden, ob und in welchem Ausmaß Diabetiker alkoholische Getränke konsumieren. Es wurde nicht zwischen Typ-1- und Typ-2-Diabetes unterschieden, den beiden wichtigsten Varianten der Krankheit. Die Ergebnisse der dazu publizierten und ausgewerteten Studien fassen die Autoren so zusammen: Es habe sich gezeigt, dass der Genuss alkoholischer Getränke auch bei Diabetikern üblich sei, bei Männern eher als bei Frauen. Auch ein problematisches Trinkverhalten komme bei männlichen Patienten häufiger vor. Grundsätzlich tranken Diabetiker jedoch seltener oder geringere Mengen als Nichtdiabetiker.

Die entscheidende Frage ist jedoch, ob Diabetiker auch davon profitieren, wenn sie maßvoll alkoholische Getränke zu sich nehmen. Die dahin gehende Auswertung der Studien ergab, dass dies tatsächlich der Fall ist: Während ein hoher Konsum die Risikofaktoren für Herzgefäßleiden steigert (z. B. die Triglyzeride), geht ein moderater Genuss mit verbesserten Werten einher. So steigt das günstige HDL-Cholesterin an und der Langzeitzuckerwert HbA1c fiel geringer aus als bei Abstinenz.

Auch weniger „harte“ Endpunkte

Risikofaktoren sind das eine, tatsächlich eingetretene Krankheiten das andere. Hier spricht man von sogenannten „harten“ Endpunkten, die letztlich aussage-

kräftiger sind als ein Blutwert. Tatsächlich fanden sich in den ausgewerteten Studien verminderte Risiken für das Auftreten von Herzinfarkten oder einer instabilen Angina pectoris wenn alkoholische Getränke maßvoll genossen wurden. Da auch in diesen Studien unterschiedliche Kategorien zur Einschätzung des Konsums verwendet wurden, lässt sich keine absolute Zahl für das günstigste Trinkmuster nennen. Die Autoren fanden jedoch auch hier meist eine J-förmige Beziehung mit den geringsten Risiken bei leichtem bis mäßigem Konsum, verglichen mit Alkoholverzicht. Die Auswertung von sieben diesbezüglichen Studien ergab insbesondere für Männer sogar eine geringere Sterberate, wenn mäßige Mengen konsumiert wurden. Und das ist der „härteste“ Endpunkt.

Quelle: Polsky, S und Akturk, HK: Alcohol consumption, diabetes risk, and cardiovascular disease within diabetes. *Current Diabetes Reports* 2017;17:136

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

Tickende Zeitbombe „Bauchaortenaneurysma“ Ultraschall-Screening für Männer über 65 Jahre ab sofort Kassenleistung

Seit Beginn des Jahres haben gesetzlich krankenversicherte Männer ab 65 Jahren Anspruch auf ein einmaliges Ultraschallscreening zur Früherkennung von Bauchaortenaneurysmen. Die Fachgesellschaft fordert jedoch, auch Frauen sowie Patienten ab 55 Jahren mit einem besonderen Risikoprofil wie etwa Diabetes oder Rauchen einzubeziehen.

An einem Bauchaortenaneurysma erkranken etwa vier bis acht Prozent aller Männer über 65 Jahren. Dabei ist die Früherkennung ausschlaggebend dafür, ob der Patient diesen Vorfall überlebt. Denn bei einer Aussackung des größten Gefäßes im Bauchraum bleibt der Patient zunächst meist beschwerdefrei. „Wenn die Bauchaorta infolge der Aussackung reißt, kann der Betroffene innerhalb kürzester Zeit verbluten“, warnt Professor Dr. med. Thomas Fischer, Leiter des Interdisziplinären Ultraschall-Zentrums des Instituts für Radiologie am Campus Charité Berlin-Mitte. Untersuchungen zeigen, dass nur etwa zehn Prozent der Patienten mit einem Riss in der Bauchaorta lebend im Krankenhaus ankommen. „Ein anderes Risiko besteht darin, dass infolge der Gefäßvergrößerung ein Blutgerinnsel zu Gefäßverschlüssen in den Beinen führen kann.“

Aufgrund dieser Gefahrenlage für viele Patienten begrüßt die DEGUM die Entscheidung der Kassenärztlichen Bundesvereinigung (KBV) und der Gesetzlichen Krankenversicherung (GKV), Männern über 65 eine Früherkennungsuntersuchung per Ultraschall zu gewähren. Im Zuge dessen kann ein Bauchaortenaneurysma schnell erkannt und operativ behandelt werden, um gefährliche Folgeschäden zu vermeiden. Dies kann mittels des Einsatzes einer Gefäßprothese oder in Einzelfällen mit einer Stent-Prothese erfolgen.

Das Screening soll im Rahmen der Gesundheitsuntersuchung „Check-up 35“ einmalig erfolgen. Dies dürfen Hausärz-

te, Urologen, Internisten mit und ohne Schwerpunkt, Chirurgen und Radiologen durchführen. Hierfür sollten Untersucher eine nachweisbare Qualifikation haben, beispielsweise ein DEGUM-Zertifikat der Stufe 1. Denn es geht nicht nur darum, den Durchmesser der Bauchaorta zu bestimmen, sondern auch einen Einriss oder ein Aneurysma des Gefäßes frühzeitig zu erkennen. Ärzte, die keine Genehmigung für eine Bauchaorten-Sonographie haben, können dennoch das Aufklärungsgespräch führen und dies separat mit den Krankenkassen abrechnen.

Auch wenn Männer häufiger von einem Bauchaortenaneurysma betroffen sind als Frauen, sollten letztere nach Ansicht der DEGUM auch von der Vorsorgeuntersuchung profitieren können – insbesondere Patientinnen mit erhöhtem Risiko wie Arteriosklerose.

Information: Welche Beschwerden verursacht ein Bauchaortenaneurysma?

Das Gefährlichste am Bauchaortenaneurysma ist, dass es vom Patienten meistens nicht bemerkt wird. Durch Größenzunahme der Bauchaorta können vor allem Rückenschmerzen auftreten.

Quellen

www.kbv.de/html/1150_32008.php
www.krankenkassenzentrale.de/magazin/ultraschalluntersuchung-zur-frueherkennung-von-bauchortenaneurysmen-kuenftig-gkv-leistung-4173#

DEGUM e.V.
Charlottenstr. 79/80
10117 Berlin
Tel.: 030 / 2060 8888-0
www.degum.de

Seltene Erkrankungen:

D-Man sichert den Beweis

Wissen Sie, was ein Hereditäres Angioödem ist, kennen Sie das Addison-Schilder-Syndrom oder die familiäre Hypercholesterinämie?

Anlässlich des Tages der Seltenen Erkrankungen am 28. Februar starten der ALM e.V. und der Verband der Diagnostica-Industrie e.V. (VDGH) die dritte Welle ihrer Kampagne „Besser leben mit Labor“.

Gemeinsam wollen die Verbände auf die Bedeutung der Labordiagnostik bei den „Seltenen“ aufmerksam machen. Zu sehen sind vier verschiedene Plakattotive in Berlin-Mitte und Tiergarten. Als Protagonist der Kampagne macht sich auch diesmal wieder der D-Man auf die Spur: Der Held der Diagnostik ermittelt aus den 8.000 bekannten Seltenen Erkrankungen die richtige und kann so dem Patienten oftmals den Einstieg in eine Therapie ermöglichen.

So vielfältig wie die Krankheitsbilder sind auch die Lokalisationen Seltener Erkrankungen (SE). Sie können an nahezu allen Organen auftreten. Häufig ziehen sie gleich mehrere Organe und Funktionen des Organismus gleichzeitig in Mitleidenschaft. Das macht ihre Diagnose zu einem anspruchsvollen Puzzle, die ohne moderne Labordiagnostik in vielen Fällen gar nicht möglich wäre. „Mithilfe hochentwickelter Technologien wie dem Next Generation Sequencing und PCR können viele ‚Seltene‘ identifiziert und den Patienten Gewissheit gegeben werden.“

Mehr zur Diagnostik finden Sie unter www.besser-leben-mit-labor.de.

ALM - Akkreditierte Labore in der
Medizin e.V.
Europaplatz 2, 10557 Berlin
Telefon: 030 408 192 302
Fax: 030 408 192 450
E-Mail: kontakt@alm-ev.de
www.alm-ev.de

Verbindlicher Preis für Opicapon

Die Niederlassung BIAL Deutschland GmbH (Mörfelden-Walldorf), gibt bekannt das der GKV-Spitzenverband (GKV-SV) V einen verbindlichen Preis für Opicapon (Ongentys®) festgelegt hat.

Basierend auf der 90er-Packung liegt der ab dem 1. Februar 2018 gültige Apothekenverkaufspreis rund 40 % unter dem ursprünglich ausgetobenen Preis. „Erfreulicherweise konnte für Opicapon ein Preis gefunden werden, der es dem Hersteller ermöglicht, weiterhin im Markt zu bleiben und uns somit die therapeutische Option weiter offenhält. Wir haben einen neuen COMT-Hemmer, der von der Wirksamkeit in den Studien dem am Markt befindlichen COMT-Hemmer etwas überlegen war und der darüber hinaus wesentliche unerwünschte Wirkungen, wie die mögliche Diarrhoe, aber auch die intensive Gelb-Rot-Verfärbung des Urins nicht aufweist. Ein weiterer Vorteil der neuen Substanz ist, dass sie nur einmal täglich gegeben werden muss.“

„BIAL hat es sich zur Aufgabe gemacht, sich den Bedürfnissen von Patienten und medizinischem Fachpersonal zuzuwenden. Die langfristige Verfügbarkeit von Ongentys® für deutsche Patienten ist unser Hauptziel.“

Es existieren verschiedene therapeutische Strategien zur Verbesserung der Symptome der Parkinson-Krankheit, vor allem dopaminerge Medikamente, welche den Abbau von Levodopa verringern oder die physiologische Wirkung von Dopamin nachahmen. Levodopa bleibt der Goldstandard in der Parkinson-Behandlung, obwohl die langfristige Verwendung Komplikationen verursachen kann, wie etwa motorische End-of-dose- oder Wearing-off-Symptome. Wearing-off-Episoden können mit angemessenen Änderungen der Medikation verbessert werden, etwa durch eine zusätzliche Dosis von Levodopa oder mit einem COMT-Hemmer.

Weitere Infos:
www.bial.com/de

BMEL-Ernährungsreport 2018

Der aktuelle Ernährungsreport 2018 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) spiegelt nach Auffassung der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG) in keiner Weise die Ess- und Ernährungsgewohnheiten der deutschen Bevölkerung wider. Laut einer Telefonumfrage unter 1000 Teilnehmern, der Basis des Reports, ist 92 Prozent der Befragten gesundes Essen wichtig. „Die Daten sind auf der Grundlage von Suggestivfragen entstanden und entsprechen nicht der Ernährungsrealität“, kritisiert Professor Dr. med. Dirk Müller-Wieland, Präsident der DDG. Nach wie vor steigen die Zahlen übergewichtiger Menschen – mit ernstesten gesundheitlichen Folgen. So ist starkes Übergewicht einer der Hauptrisikofaktoren für die Entstehung von Diabetes Typ 2.

Nach Ansicht der DDG wird in der Umfrage der Zusammenhang zwischen Übergewicht und hohem Konsum von Zucker, Fett und Salz ausgeblendet und bagatelisiert. Auf der Grundlage von Suggestivfragen und gesellschaftlich akzeptablen Gefälligkeitsantworten werde stattdessen der Eindruck erweckt, die Mehrheit der Deutschen ernähre sich ausgewogen und gesund. „Wer würde am Telefon schon gerne zugeben, überwiegend zu kalorien- und salzhaltigen Produkten zu greifen?“, gibt DDG Geschäftsführerin Barbara Bitzer zu bedenken. So geht laut Umfrage mehr als die Hälfte der Befragten (54 Prozent) für den Lebensmitteleinkauf zum Bauern oder Hofladen. „Diese Aussagen stimmen nicht mit dem tatsächlichen Kaufverhalten der Verbraucher überein“, so Bitzer.

Der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft entziehe sich seiner Verantwortung für einen gesundheitsbezogenen Verbraucherschutz und vertrete einseitig die Interessen der Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie, so die DDG. „Statt endlich wirkungsvolle Maßnahmen und Initiativen gegen den fortschreitenden Anstieg von Übergewicht und Adipositas in der Gesellschaft zu ergrei-

fen, präsentiert Bundesminister Christian Schmidt belanglose Zahlen. Der Ernährungsreport 2018 verfolge offenbar das Ziel, die eigenen politischen Interessen zu untermauern – beispielsweise die seit Jahren von Minister Schmidt geforderte Einführung eines Schulfaches Ernährung. Laut BMEL-Report sind neun von zehn Befragten der Meinung, gute Ernährung solle in der Schule erlernt werden. „Ein Schulfach Ernährungsbildung ist ein reines Lippenbekenntnis des Bundeslandwirtschaftsministers“, so Müller-Wieland. Denn die Entscheidung darüber obliege den Bundesländern, die diese Forderung weitestgehend ablehnen. Nach Auffassung der DDG sollten stattdessen Kantinenbetreiber in bundesdeutschen Schulen, Kindertagesstätten und Horteinrichtungen schnellstmöglich verpflichtet werden, die gültigen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) einzuhalten. „Auf diese Weise lernen Kinder im täglichen Alltag ausgewogene Ernährung kennen und entwickeln für ihr späteres Leben gesunde Geschmacksvorlieben“, so Müller-Wieland.

Auch weitere sinnvolle Forderungen der DDG, die in den Entscheidungsbereich des Bundeslandwirtschaftsministers fallen, wie beispielsweise ein Werbeverbot für Kinderlebensmittel, die Einführung einer Zucker- und Fettsteuer sowie die Ampelkennzeichnung von Lebensmitteln werden abgelehnt. „Die vom Bund propagierten und gern zitierten Aufklärungskampagnen haben aber in der Vergangenheit nichts gebracht, um den Adipositas-Anstieg in Deutschland zu stoppen“.

Quellen:

Deutschland, wie es isst: Der BMEL-Ernährungsreport 2018; Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft www.bmel.de/DE/Ernaehrung/_Texte/Ernaehrungsreport2018.html

Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG)
Albrechtstraße 9
10117 Berlin
www.ddg.info

Studie: Ärzte wollen digitalen Austausch

Kommunikation erfolgt immer noch primär per Brief

Das Gros der Ärzte wünscht sich digitale Kommunikation zwischen Kliniken und Praxen. Dies zeigt die zur Jahreswende veröffentlichte Studie „Ärzte im Zukunftsmarkt Gesundheit 2017“. Die Stiftung Gesundheit hatte sowohl niedergelassene Ärzte als auch leitende Klinikärzte zur transsektoralen Zusammenarbeit befragt. 36,4 Prozent der niedergelassenen Ärzte würden laut der Studie am liebsten per E-Mail in sicherer Umgebung kommunizieren, 21,5 Prozent über ein IT-System, das sich idealerweise ins Arztinformationssystem integrieren ließe. Auch bei den Klinikärzten stehen diese beiden Kommunikationswege ganz oben auf der Wunschliste: 40,4 Prozent wünschen sich ein IT-System, 38,5 Prozent würden gern E-Mails in sicherer Umgebung nutzen.



Prof. Dr. med. Dr. rer. pol. Konrad Obermann, Forschungsleiter der Stiftung Gesundheit und Gesundheitsökonom am Mannheimer Institut für Public Health der Universität Heidelberg

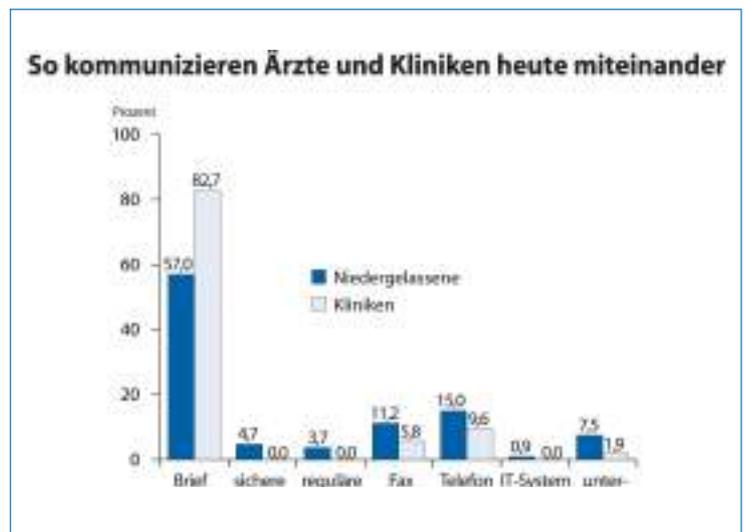
wie dem Gesundheitswesen, in dem eine schnelle und möglichst reibungsfreie Interaktion wichtig ist“, konstatiert Prof. Dr. med. Dr. rer. pol. Konrad Obermann, Forschungsleiter der Stiftung Gesundheit. „Es ist bedauerlich, dass es bislang nicht gelungen ist, die Vorgaben des Bundesgesundheitsministeriums hinsichtlich einer umfassenden eHealth-Plattform umzusetzen, zumal dies ja eindeutig dem Wunsch der Ärzte selbst entspricht.“ Dagegen würden viele Nachbarländer in Europa bereits in der Praxis zeigen, wie verbesserte Kommunikations- und Informationsstrukturen aussehen können.

Fotos: Stiftung Gesundheit

Tatsächlich kommunizieren Praxen und Kliniken allerdings immer noch vorwiegend per Brief: Fast 60 Prozent der niedergelassenen Ärzte und sogar über 80 Prozent der Klinikärzte nutzen heute diesen Weg. Wenn sie die Wahl hätten, würden sich aber nur 18,7 Prozent der Ärzte und nur 11,5 Prozent der Klinikärzte für diesen herkömmlichen Weg entscheiden.

„Dass Ärzte und Kliniken immer noch primär analog kommunizieren, muss man klar als Anachronismus bezeichnen – gerade in einem hochtechnisierten Sektor

Stiftung Gesundheit - gemeinnützige Stiftung bürgerlichen Rechts
Vorsitzender des Vorstands:
Dr. Peter Müller
Behringstraße 28 a
22765 Hamburg
Tel.: 040 / 80 90 87 - 0
Fax: 040 / 80 90 87 - 555
E-Mail: info@stiftung-gesundheit.de
www.stiftung-gesundheit.de



Psychotherapeutenverfahren bei traumatischen Ereignissen am Arbeitsplatz

Arbeits- und Weegeunfälle können für Betroffene ein traumatisches Ereignis darstellen und Folgen für die Psyche haben. Wichtig ist dann vor allem die schnelle Betreuung nach dem Unfall. Betriebs- und Werksärzte sind dabei wichtige Ansprechpartner für die Betroffenen. Berufsgenossenschaften und Unfallkassen stellen auch bei psychischen Folgen von Arbeits- und Weegeunfällen eine geeignete Behandlung und Rehabilitation sicher. Grundlage ist das Psychotherapeutenverfahren der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV).

Psychische Folgen durch Unfall oder Gewalt am Arbeitsplatz

Psychische Störungen infolge von Arbeits- und Weegeunfällen werden auf sehr unterschiedliche Weise ausgelöst. Beispielsweise gibt es bei Verkehrs- oder Maschinenunfällen mit gravierenden körperlichen Verletzungen immer auch eine Extrembelastung, aus der sich Folgen für die Psyche ergeben können. Dies gilt auch für Beschäftigte, die selber nur mittelbar betroffen sind, wie Ersthelfer oder Zeugen eines schweren Unfalls. In einigen Berufen und Branchen kommen Gewalt und Aggression am Arbeitsplatz häufiger vor. Vor allem wenn sich Bedrohungen und Gewaltereignisse wiederholen, nimmt auch das Risiko für psychische Störungen zu. Besonders gefährdet sind Zugbegleiter, Verkaufspersonal, Krankenschwestern und Pfleger, Taxifahrer, Rettungskräfte sowie Beschäftigte mit intensivem Kontakt zu Kunden, Patienten oder betreuten Personen.

Frühzeitige Meldung wichtig – auch bei Bagatellunfällen

Nach einem Extremereignis am Arbeitsplatz ist für eine psychotherapeutische Frühintervention eine sofortige Betreuung des Betroffenen und Meldung an den Träger der gesetzlichen Unfallversi-

cherung (UV-Träger) sehr wichtig. Diese wird in der Praxis aber oft nicht oder erst verspätet umgesetzt, weil offensichtliche Verletzungen fehlen oder indirekt beteiligte Mitarbeiter nicht bedacht werden, wie z.B. bei Zeugen eines tödlich verletzten Kollegen. Auch vermeintliche Bagatellunfälle, wie etwa Bedrohungen, Beleidigungen oder Anspucken durch Kunden oder Patienten, sollten vom Unternehmen dokumentiert werden, da viele Betroffene erst später Symptome entwickeln können. Die UV-Träger empfehlen den Unternehmen daher möglichst alle Betroffenen zu erfassen und vorsorglich zu melden, um den psychotherapeutischen Bedarf identifizieren zu können.

Das DGUV-Psychotherapeutenverfahren

Das 2012 eingeführte Psychotherapeutenverfahren soll die frühzeitige psychologisch-therapeutische Hilfe für Versicherte nach Arbeitsunfällen oder Berufskrankheiten sicherstellen und eine Chronifizierung psychischer Konflikte und Störungen verhindern. Am Verfahren können nur Therapeuten beteiligt werden, die über spezielle fachliche Befähigungen verfügen und zur Übernahme bestimmter Pflichten bereit sind. Im Behandlungsfall wird der Psychotherapeut direkt vom UV-Träger oder Durchgangsarzt eingeschaltet – ganz unabhängig vom Antrag des Versicherten selbst. Der Betroffene erhält unbürokratisch innerhalb einer Woche den ersten Behandlungstermin und danach bis zu fünf probatorische Sitzungen, ohne dass eine Genehmigung des UV-Trägers benötigt wird. Weitere Sitzungen müssen dann vom Therapeuten beim UV-Träger beantragt und dort zügig entschieden werden.

Wichtige Rolle der Betriebs- und Werksärzte

Bei der Betreuung von Betroffenen un-

mittelbar nach dem traumatischen Ereignis sind die betrieblichen Akteure gefragt: Führungskräfte, Fachkräfte für Arbeitssicherheit und Sicherheitsbeauftragte sowie die Mitarbeitervertretungen. Betriebs- und Werksärzte spielen dabei eine wichtige Rolle und beraten bei der Prävention und Rehabilitation, z.B. bei der Gefährdungsbeurteilung sowie Planung und Umsetzung von Präventions- und Notfallkonzepten. Sie unterstützen bei der Erstbetreuung, koordinieren die Meldewege und können potenzielle sekundär Betroffene identifizieren. Darüber hinaus sind sie wesentliche Ansprechpartner bei der Wiedereingliederung in das Berufsleben und leisten Hilfestellung bei der stufenweisen Wiedereingliederung und dem Reha-Management der UV-Träger. Damit bilden hier Betriebs- und Werkärzte eine ideale Nahtstelle im Netzwerk zwischen Unternehmen, Psychotherapeuten und UV-Träger.

Mehr zum Thema „Psychotherapeutenverfahren“ erfahren Sie im Beitrag von Claudia Drechsel-Schlund, Utz Ullmann und Jörg Angenendt in der aktuellen Ausgabe der Zeitschrift „Arbeitsmedizin, Sozialmedizin und Umweltmedizin“ (ASU) unter www.asu-arbeitsmedizin.com.

Deutsche Gesellschaft für Arbeitsmedizin
und Umweltmedizin e.V.
Schwanthaler Straße 73 b
80336 München
Tel.: 089/330 396-0
Fax: 089/330 396-13
E-Mail: gs@dgaum.de
www.dgaum.de

Medizinische Innovation in der Skoliose-Behandlung

Dr. Per Trobisch, Chefarzt an der Eifelklinik St. Brigida, etabliert nicht versteifende OP Methode zur Behandlung von Wirbelsäulenverkrümmungen in Deutschland

Etwa vier Prozent der Bevölkerung leiden an Skoliose, einer dreidimensionalen Verformung der Wirbelsäule, die zu den Wachstumsdeformitäten zählt und in Zeiten verstärkten Körperwachstums entsteht. Bisher galt es als Standard, bei schweren Skoliosen die Wirbelsäule in ihrer neuen Form zu stabilisieren und bestimmte Segmente zu versteifen. Dr. Per Trobisch, Chefarzt der Wirbelsäulenchirurgie an der Eifelklinik St. Brigida in Simmerath, bietet in Deutschland als einziger Arzt eine weltweit neue OP-Technik an, die Skoliosen ohne Versteifung behandelt. Diese Methode der Wirbelsäulen-Operation ist in Deutschland und Europa erst seit Mai 2017 zugelassen und zieht nun internationale Patienten in die Eifel. Vor allem Kinder und junge Menschen profitieren von der Behandlungstechnik, da sie die Beweglichkeit der Wirbelsäule erhält. Eine moderne Methode die bei Heranwachsenden bis zum Alter von ca. 16 Jahren durchgeführt werden kann.

Seit über 50 Jahren gilt es als Standard, schwere Skoliosen zu versteifen. Gemeinsam mit Dr. Randal Betz aus Philadelphia, der als Pionier der nichtversteifenden Skoliosechirurgie gilt, beschäftigt sich Dr. Trobisch seit nun fast zehn Jahren intensiv mit diesem Thema. Etwa genauso lange besteht die Möglichkeit Skoliosen auch ohne Versteifung dauerhaft zu begradigen. Gemeinsam mit Dr. Betz hat Dr. Trobisch die ersten Patienten bereits 2010 am Shriners Kinderkrankenhaus in Philadelphia mit dem sogenannten „Vertebral Body Tethering“ behandelt.

„Das Tethering kann im Prinzip bei jeder Skoliose mit Indikation zur klassischen

Versteifung ab 50 Grad nach Cobb1 durchgeführt werden. Bei der Technik werden nicht wie bei den standardisierten Methoden üblich, die Schrauben mit Stangen stabilisiert, sondern mit einem speziellen Seil, welches aus geflochtenem, medizinischen Kunststoff besteht, verbunden. Der Unterschied bei Versteifung und Tethering besteht darin das Versteifung in der Regel bei ausgewachsenen Patienten ausgeführt werden und Tethering kann nur bei nicht ausgewachsenen Kindern durchgeführt werden.

Die vergangenen Jahre wurden vor allem dazu genutzt, Erfahrungen zu sammeln und die OP-Technik zu optimieren. Seit Mitte des Jahres ist dieses Operationsverfahren nun in Europa zugelassen und wird in wenigen ausgewählten Zentren angewendet. Dr. Trobisch ist derzeit der einzige Arzt, der dieses Verfahren in Deutschland anwendet. Insgesamt wurden weltweit bereits 800 OPs mit dieser Technik durchgeführt, wohingegen 30.000 Patienten immer noch mit der standardisierten OP-Technik versteift werden.

Mit den ersten erfolgreich umgesetzten Tethering-Operationen sorgt Dr. Trobisch für zunehmende Internationalität in der Nordeifel. Neben einigen Patienten aus Großbritannien stellten sich bei dem 39-jährigen bereits Patienten aus Spanien, Griechenland und den USA vor. Am weitesten reiste ein Mädchen aus Nicaragua an, das im Juli in der Eifel operiert wurde.

„Wir freuen uns sehr, dank den herausragenden Fähigkeiten von Dr. Trobisch, nun als erste Klinik im gesamten Bundesge-



Dr. Trobisch

biet diese seltene Behandlungsmethode vorhalten zu können“, lobt Eifelklinik Geschäftsführer Dr. Benjamin Behar.

Die Mutter der 15-jährigen Stefania aus dem südlich von London gelegenen Chessington, die im Juli 2017 im Simmerath operiert wurde, zeigte sich begeistert über die „lebensverändernde Operation“ ihrer Tochter. Sie könne nun ein ganz normales Leben führen, so wie ihre Schulkameradinnen. Ohne die OP, so fürchtet sie, wäre ihr Kind früher oder später an den Rollstuhl gebunden gewesen. Auch Kinder aus Deutschland hat Dr. Trobisch schon von der Wirbelsäulenverkrümmung befreit. Die Krankenkassen übernehmen die Kosten für das Tethering bislang nicht. Das könnte sich aber schon bald ändern, ist Dr. Trobisch überzeugt.

¹ Angabe nach John Cobb - Einheit zur Klassifikation der Abweichungen der Wirbelsäule in der Frontalebene

Foto: Eifelklinik St. Brigida

www.st-brigida.de

Insulin-Fläschchen mit kurzwirkendem Humaninsulin / NPH-Insulin könnten nicht genügend Insulin enthalten: Eine Untersuchung in den USA

Eine Messung der Insulinkonzentration von Alan W. Carter (Kansas City) und dem DDG-Mitglied Lutz Heinemann (Düsseldorf) in 18 Fläschchen zweier etablierter Insulinfirmen, die in 5 Apotheken in den USA gekauft wurden, ergab überraschend niedrige Insulinmengen (1). Dabei wurden nur Fläschchen mit Humaninsulin (Normalinsulin / NPH-Insulin) untersucht. Da die Präparate vor Verlassen der Herstellerfirmen strengen Prüfungen unterliegen und nicht weniger Insulin als 95 E/ml in den 100 E/ml-Fläschchen/Patronen und Pens enthalten sein dürfen, ist die plausibelste Ursache wohl eine Unterbrechung in der Kühlkette, über die das Insulin vom Hersteller über die Großhändler bis zur Apotheken-Abgabe an die Patienten gebracht wird. Bei den Fläschchen variierte der Insulingehalt zwischen 13,9 und 94,2 E/ml, im Mittel lag er bei 40,2 E/ml.

Die Insulinmessung wurde mit einer massenspektrometrischen Methode durchgeführt (2) und nicht mit der Standardtechnik der amerikanischen Arzneibehörde (FDA) zur Insulinquantifizierung. Dies erklärt aber vermutlich nicht den geringen Insulingehalt der in den Apotheken abgegebene Insulinpräparationen. Die 18 der in fünf Apotheken gekauften Präparate wurden von drei verschiedenen Großhändlern geliefert. Assoziationen des Insulingehalts mit den Lieferanten oder Apotheken wurden nicht festgestellt.

Kommentar

Insulinformulierungen mit diesem Peptid sollen zwischen 2 und 8 Grad Celsius transportiert und vor der Abgabe an Patienten bei den Großhändlern und in den Apotheken geeignet aufbewahrt werden. Die Transportkette unterliegt in Deutschland der Kontrolle. Insulin darf nicht eingefroren werden, aber auch nicht zu warm gehalten werden und muß vor Licht ge-

schützt sein, was bei originalverpackten Präparaten der Fall ist. Patienten dürfen Insulin also keinesfalls ins Tiefkühlfach legen oder die Packung zu warm werden lassen. Über 40 Grad Celsius wird Insulin abgebaut. Neu angebrochene Packungen können Patienten lichtgeschützt bei Raumtemperatur, Pens auch in der Kleidung bei normalen Temperaturen etwa 6 Wochen lang aufbewahren.

Eine Untersuchung wie in den USA sollte in größerem Stil sowie – trotz unserer kontrollierten Transportketten – in Deutschland und auch in Europa erfolgen, unter Einbeziehung von Analog- und Biosimilar-Insulinen der verschiedenen Hersteller. Die Insulinpräparate für die Testungen durch Carter und Heinemann stammten von den Firmen Novo Nordisk und Lilly, wie dem Beitrag in Medscape vom 15. Januar 2018 zu entnehmen ist (3). In diesem Beitrag werden auch die Stellungnahmen von Sprechern der beiden Firmen abgedruckt. Wenn auch zu hoffen und anzunehmen ist, dass in Deutschland die in Apotheken abgegebenen Insulinpräparate korrekt die angezeigte Insulinmenge enthalten, sollten unsere Diabetespatienten vorsichtshalber jetzt einmal darauf achten, ob nach Verwendung von neuen Patronen/Fläschchen oder Pens sonst unerklärliche Blutzuckeranstiege auftreten und sie dann, gut geschult, die Insulindosis erhöhen mußten. Sie sollten dies dann auch ihrem Arzt berichten.

Die Literaturhinweise finden Sie unter: www.blog.endokrinologie.net/insulin-flaeschchen-nph-insulin-3601/

Pemafibrat, ein neuer selektiver PPAR-alpha-Modulator verbessert das Lipidprofil bei Diabetes

In einer Phase III – Studie (1) an 160 Typ-2-Diabetespatienten über 28 Wochen in Japan wurde mit Pemafibrat (K-877, Kowa Company) eine Absenkung erhöhter Triglyceridspiegel um 45% und ein Anstieg von HDL-Cholesterin gegenüber Placebo gefunden. LDL-Cholesterin wurde nicht beeinflusst. Es wurde eine Abnahme der Insulinresistenz (HOMA) beobachtet, aber kein Einfluß auf Nüchternwerte für Glukose und Insulin oder HbA1c. Der Fibroblast-Growth-Factor-1 (FGF-1) stieg signifikant an. Mit Pemafibrat wurden keine klinisch bedeutsamen Nebenwirkungen auf die Leber oder Nierenfunktion wie etwa Kreatininanstiege gesehen (siehe auch Lit.2).

Kommentar

In einer der ACCORD-Follow-up-Studien (5) kam es unter Fenofibrat, zusätzlich zu Statinen, zu einer signifikanten Abnahme des Komposit-Endpunktes von tödlichem und nicht-tödlichem Herzinfarkt und Schlaganfall in der Subgruppe von Typ-2-Diabetespatienten mit Hypertriglyceridämie und niedrigem HDL (Hazard Ratio 0.73 vs. Placebo). Auch Fibrinogen wurde reduziert (6). Somit wird Pemafibrat, sollte es zugelassen werden, eine günstige therapeutische Option der Dyslipidämie bei Typ-2-Diabetes darstellen.

Den ungekürzten Kommentar und die Literaturhinweise finden Sie unter: www.blog.endokrinologie.net/pemafibrat-lipidprofil-bei-diabetes-3603/

Deutsche Gesellschaft
für Endokrinologie e. v.
Hopfengartenweg 19
90518 Altdorf
Tel.: 09187 / 97 424 11
E-Mail: dge@endokrinologie.net
www.endokrinologie.net



Die Nr. 1 bei der Sinubronchial-Therapie¹

GeloMyrtol® forte – zugelassen bei akuter und chronischer Sinusitis und Bronchitis

Da der Atemweg eine anatomische und funktionelle Einheit bildet, sind Sinusitiden und Bronchitiden immer im Sinne der United Airways zu betrachten und zu behandeln. Denn nicht selten entwickelt sich aus einem isolierten Infekt ein sinubronchiales Syndrom. Allerdings ist derzeit nur ein Phytopharmakon zur Therapie der akuten und chronischen Sinusitis und Bronchitis zugelassen: GeloMyrtol® forte auf Basis des rein pflanzlichen Spezialdestillats ELOM-080 aus rektifiziertem Eukalyptus-, Zitronen-, Süßorangen- und Myrtenöl.

Die Wirksamkeit und Verträglichkeit der Nr. 1 bei der Sinubronchial-Therapie¹ ist durch über 100 präklinische und 27 klinische Studien belegt. So besserten sich in einer placebokontrollierten Multi-Center-Studie zur akuten Sinusitis unter GeloMyrtol® forte binnen sechs Tagen Kopfschmerzen, Schmerzen beim Bücken, Nervenaustrittspunkt-Druckschmerz, Sekretmenge und -viskosität sowie Nasenatmung deutlich. Gleichzeitig konnten der Einsatz von Antibiotika und die Arbeitsunfähigkeit nahezu halbiert werden². Im Rahmen einer Untersuchung zur chronischen Sinusitis wurde bei bis zu 80 % der Patienten nach zehn Behandlungstagen mit ELOM-080 Beschwerdefreiheit erzielt³. Die klinische Wirkung von ELOM-080 bei akuter Bronchitis verdeutlicht u. a. eine multizentrische, randomisierte, doppelblinde Studie⁴. Hierbei war die Anzahl der täglichen Hustenanfälle in der ELOM-080-Gruppe nach einer Woche signifikant um 62,1 % zurückgegangen (vs. 49,8 % unter Placebo). Eine aktuelle Post-hoc-Analyse⁵ zeigt außerdem, dass die präventive Gabe von ELOM-080 bei COPD-Patienten die Exazerbationsrate senken und das Allgemeinbefinden verbessern kann.

Endlich wieder Luft für Patienten mit sinubronchialen Syndrom

In einer offenen multizentrischen nicht-interventionellen Studie wurde die Wirksamkeit und Sicherheit bei 511 Kindern im Alter von 3 bis 17 Jahren untersucht. Insgesamt 257 Patienten litten an einem akuten oder chronischen sinubronchialen Syndrom. Die übrigen Patienten litten unter isoliert auftretenden akuten oder chronischen Sinusitiden oder Bronchitiden. Über alle Indikationen der United Airways hinweg und insbesondere beim gleichzeitigen Vorliegen einer Sinusitis und Bronchitis (sinubronchiales Syndrom) überzeugte ELOM-080. Nach einer zweiwöchigen Behandlung konnte bei 86,5 % der Kinder eine vollständige Genesung erzielt werden. Eine Symptombefreiheit der typischen Sinusitis-Beschwerden Druckschmerz über den Nervenaustrittspunkten, Klopfeschmerz über den Nasennebenhöhlen und Kopfschmerzen wurde bei über 95 % der Patienten erzielt. Eine Nebenwirkungsrate von lediglich 1,6 % dokumentiert die ausgezeichnete Verträglichkeit des rein pflanzlichen Spezialdestillats⁶. In einer weiteren offenen nicht-interventionellen Studie an 62 Patienten im Alter von 15 bis 69 Jahren mit sinubronchialen Syndrom konnte die Wirksamkeit bei gleichzeitig bestehenden Infekten der oberen und unteren Atemwege ebenso bestätigt werden⁷.

Fazit: Wenn Patienten mit Sinusitis, Bronchitis oder sinubronchialer Symptomatik in die Sprechstunde kommen, ist GeloMyrtol® forte eine effiziente Behandlungsoption im Sinne der United Airways.

¹Verordnungen grüne Rezepte IMS VIP® Daten, IQVIA 2016

²Federspil P et al., Wirkung von Myrtol standardisiert bei der Therapie der akuten Sinusitis – Ergebnisse einer doppelblinden, randomisierten Multicenterstudie gegen Placebo. Laryngorhinootologie 1997, 76:23–27

³Laszig R., GeloMyrtol® forte bei Patienten mit chronischer Sinusitis (1987). In: Wittig T, Myrtol standardisiert – Eine klinische Dokumentation. Ergebnisse Verlag. Hamburg 2010, S. 75

⁴Gillissen A et al., A multi-centre, randomised, double-blind, placebo-controlled clinical trial on the efficacy and tolerability of GeloMyrtol® forte in acute bronchitis. Drug Res (Stuttg) 2013, 63(1):19–27.

⁵Beeh KM; Beier J; Candler H; Wittig T. Effect of ELOM-080 on exacerbations and symptoms in COPD patients with a chronic Bronchitis phenotype – a post-hoc Analysis of a randomized, double-blind, Placebo-controlled clinical trial. International Journal of chronic obstructive pulmonary disease, 2016; 11: 2877–2884.

⁶Sengespeik H, Zimmermann T, Peiske C, De Mey C. [Myrtol standardized in the treatment of acute and chronic respiratory infections in children. A multicenter post-marketing surveillance study]. Arzneimittel-Forschung. 1998; 48(10):990–4.

⁷Hauck RW, Wittig T. Vom Husten und Schnupfen zum sinubronchialen Syndrom. Deutsche Apotheker Zeitung. 2008; 47:60.

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

Weitere Informationen:
www.gelomyrtol-forte.de

Biogens Arzneimittel Nusinersen zur Behandlung spinaler Muskelatrophie erhält höchste Kategorie des Zusatznutzens vom Gemeinsamen Bundesausschuss

Zum ersten Mal in der siebenjährigen Geschichte der frühen Nutzenbewertung von Arzneimitteln hat der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) einem Arzneimittel zur Behandlung einer seltenen Erkrankung einen „erheblichen Zusatznutzen“ attestiert. Es ist die höchste Kategorie zum Ausmaß des Zusatznutzens, die das Organ der gemeinsamen Selbstverwaltung vergibt. Das Arzneimittel Nusinersen (Handelsname: Spinraza®) ist in Deutschland im Mai 2017 als erste und einzige medikamentöse Therapie zum Einsatz bei 5q-assoziiertes spinaler Muskelatrophie (kurz: 5q-SMA) von der Europäischen Kommission zugelassen worden. Der „erhebliche Zusatznutzen“ gilt für die meist besonders schwer betroffenen Patienten mit infantiler (früh einsetzender) SMA.

Für die Nutzenbewertung von Nusinersen wurden die beiden Zulassungsstudien ENDEAR und CHERISH für die infantile bzw. später einsetzende SMA herangezogen. Beide Studien wurden aufgrund der guten Wirksamkeit hinsichtlich Mortalität (Sterblichkeit), Morbidität (Krankheitsbelastung) sowie Nebenwirkungen als relevant für die Bewertung beurteilt. In der Gesamtbetrachtung stufte der G-BA das Verzerrungspotenzial auf Studien- und Endpunktebene als niedrig ein. Die Ergebnisse dieses für eine seltene Erkrankung sehr umfangreichen Studienprogramms waren Grundlage für die entsprechende Bewertung des Zusatznutzens von Nusinersen.

„Wir sind sehr erfreut über dieses Ergebnis. Nusinersen ist das erste und einzige Medikament zur Behandlung spinaler Muskelatrophie und ein großer Durchbruch“, sagt Dr. Steffen Wagner, Ge-

schäftsführer Biogen Deutschland. „Wir sind stolz darauf, dass wir Patienten in Deutschland dieses Arzneimittel zur Verfügung stellen können.“

Die Behörde unterscheidet für die Bewertung zum Ausmaß des Zusatznutzens die Kategorien „gering“, „beträchtlich“ und „erheblich“ sowie „nicht quantifizierbar“, „kein Zusatznutzen“ und „ein geringerer Nutzen“. Nach Prüfung der Daten verschiedener SMA-Patiententypen wurde für Säuglinge mit früh einsetzender SMA (Typ I) ein „erheblicher Zusatznutzen“ festgestellt. Diese Patienten zeigen in der Regel bis zum sechsten Lebensmonat erste Symptome. Für Kleinkinder, die in der Regel vor dem zweiten Lebensjahr erste Symptome zeigen (Typ II), ist der Nutzen „beträchtlich“ und bei später einsetzender SMA (Typ III und IV) ist der festgestellte Zusatznutzen „nicht quantifizierbar“.

Der G-BA hat mit dieser Entscheidung erst zum dritten Mal seit Inkrafttreten des Arzneimittelmarktneuordnungsgesetzes (AMNOG) am 1. Januar 2011 einen „erheblichen Zusatznutzen“ bescheinigt, zum ersten Mal für ein Orphan Drug. Unabhängig von der Nutzenbewertung ist Nusinersen für alle Patienten mit 5q-SMA verordnungsfähig.

Nusinersen ist ein Arzneimittel zur Behandlung der seltenen, genetisch bedingten 5q-SMA, die bereits im Säuglings- und Kleinkindalter auftreten kann. Die Erkrankung ist gekennzeichnet durch den Abbau von Nervenzellen, die die Muskeln steuern und führt zu einer schweren, fortschreitenden Schwäche der Muskulatur, damit einhergehend schwerer Behinderung bis hin zu vollständiger Immobilität. In der infantilen Form führt

die Erkrankung durch ein zunehmendes respiratorisches Versagen und ein kontinuierliches Fortschreiten der allgemeinen Schwäche in der Regel zum frühzeitigen Tod. Die spinale Muskelatrophie war bislang nicht medikamentös behandelbar, Nusinersen ist das einzige zugelassene Medikament für diese seltene Erkrankung.

Im AMNOG wird geregelt, wie pharmazeutische Unternehmen bereits zur Markteinführung eines neuen Produktes in Deutschland beziehungsweise bei der Zulassung neuer Anwendungsgebiete ein Dossier zum Zusatznutzen ihrer Arzneimittel im Vergleich zu einer zweckmäßigen Vergleichstherapie vorzulegen haben. An diesem Prozess sind neben Regulierungsbehörden und pharmazeutischem Unternehmer in der Regel auch relevante Verbände, Patientenvertreter und Sachverständige beteiligt. Innerhalb des Verfahrens erhalten sie Gelegenheit, schriftlich und mündlich zum Dossier Stellung zu nehmen.

Das Arzneimittel Nusinersen hat eine Ausweisung als Arzneimittel für seltene Leiden erhalten. Daraus folgt, dass der medizinische Zusatznutzen bereits durch die Zulassung als belegt gilt. Die verschiedenen Kategorien zum Ausmaß des Zusatznutzens sind in der Arzneimittel-Nutzenbewertungsverordnung geregelt.

Den ungekürzten Kommentar finden Sie unter:

Biogen GmbH
Carl-Zeiss-Ring 6
85737 Ismaning
E-Mail: germany.information@biogen.com
www.biogen.de

Dengue: Bislang kein Impfstoff für Touristen vorhanden

Jedes Jahr erkranken Touristen aus Deutschland auf Reisen nach Fernost oder in die Karibik am Dengue-Fieber. Seit dem letzten Jahr gibt es einen Impfstoff, weitere sind in der Entwicklung. Über den aktuellen Stand berichtet ein Experte anlässlich des 19. Forums Reisen und Gesundheit des CRM Centrum für Reisemedizin im Rahmen der ITB 2018.

Dengue ist eine Virusinfektion, die durch Mücken, allen voran der Gelbfiebertmücke *Aedes aegypti*, übertragen wird. „Meist kommt es nur zu einem mehrtägigen Fieber, begleitet von Kopf- und Gliederschmerzen und manchmal auch zu einem Hautausschlag“ berichtet Professor Dr. Dr. Jonas Schmidt-Chanasit vom Bernhard-Nocht-Institut in Hamburg: „Die Patienten erholen sich von selbst, viele ahnen nicht, dass sie am Dengue-Fieber erkrankt waren.“

Es gibt aber auch schwere, zum Teil tödliche Verlaufsformen mit starken Blutungen. Dieses „hämorrhagische“ Dengue-Fieber kann zum lebensgefährlichen Kreislaufversagen führen. „Solche Komplikationen sind bei Touristen glücklicherweise selten“, berichtet Professor Schmidt-Chanasit, Referent des Forums Reisen und Gesundheit. Dem Robert Koch-Institut wurden 2016 insgesamt 956 Erkrankungen am Dengue-Fieber gemeldet. Darunter waren nur vier „hämorrhagische“ Erkrankungen. Alle vier Patienten überlebten.

Dennoch sollte man sich als Tourist schützen. „Die Moskitos halten sich in der Nähe der Siedlungen auf, kommen aber auch in die Häuser“, so Professor Schmidt-Chanasit: „Sie stechen tagsüber und auch nachts, wenn das Licht an ist.“ Den besten Schutz bieten Repellentien und eine Bekleidung, die Arme und Beine bedeckt.

Seit dem letzten Jahr gibt es einen Impfstoff. „Dengvaxia wurde in fünf Ländern Asiens und in fünf Ländern Lateinamerikas in Studien mit mehr als 30.000 Teil-

nehmern getestet“, berichtet Professor Schmidt-Chanasit. Die Schutzwirkung lag bei etwa 60 Prozent. Dennoch kommt der Impfstoff für Touristen nicht infrage. Die Weltgesundheitsorganisation empfiehlt ihn nur für Länder, in denen mehr als 70 Prozent der Bevölkerung Antikörper gegen Dengue-Viren hat.

Auch nach der Impfung mit Dengvaxia werden Antikörper gebildet. Derzeit wird diskutiert, ob diese Antikörper ebenfalls spätere Infektionen mit anderen Dengue-Viren verstärken können.

Dass dies keine rein theoretischen Überlegungen sind, hat sich in den Philippinen gezeigt. Dort ist es bereits im November letzten Jahres zu schweren Komplikationen nach der Impfung mit Dengvaxia gekommen. Nach Todesfällen in diesem Jahr musste die Impfkampagne sogar abgebrochen werden.

„Dengvaxia kann aufgrund dieser Probleme nur mit starken Einschränkungen empfohlen werden“, sagt Professor Schmidt-Chanasit. Weitere Impfstoffe sind jedoch in der Entwicklung. Darunter ein Impfstoff, der Antikörper gegen alle vier Dengue-Viren bildet.

Quellen

www.cdc.gov/dengue/prevention/index.html

www.who.int/denguecontrol/disease/en/

[www.rki.de/DE/Content/Infekt-Jahrbuch/Jahrbuch_2016.pdf?__blob=publicationFile](http://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Jahrbuch/Jahrbuch_2016.pdf?__blob=publicationFile)

www.sanofipasteur.com/media/Project/One-Sanofi-Web/sanofipasteur-com/en/media-room/docs/PR_20171130_Sanofi-UpdatesInfoOnDengueVaccine_EN.pdf

Weitere Informationen unter:
www.crm.de/itb2018/index.html

IMPRESSUM

Herausgeber:
Network & Counsel UG
(haftungsbeschränkt)
HRB 16265 AG Münster
GF Anne Wantia
Hölderlinweg 35
48165 Münster
Tel.: +49 (0) 2501 / 924 33 45

Büro Adresse:
Hansestr. 53
48165 Münster
Tel.: +49 (0) 2501 / 971 09 97
Fax: +49 (0) 2501 / 971 83 58
E-Mail: gour-med@gour-med.de
Internet: www.gour-med.de

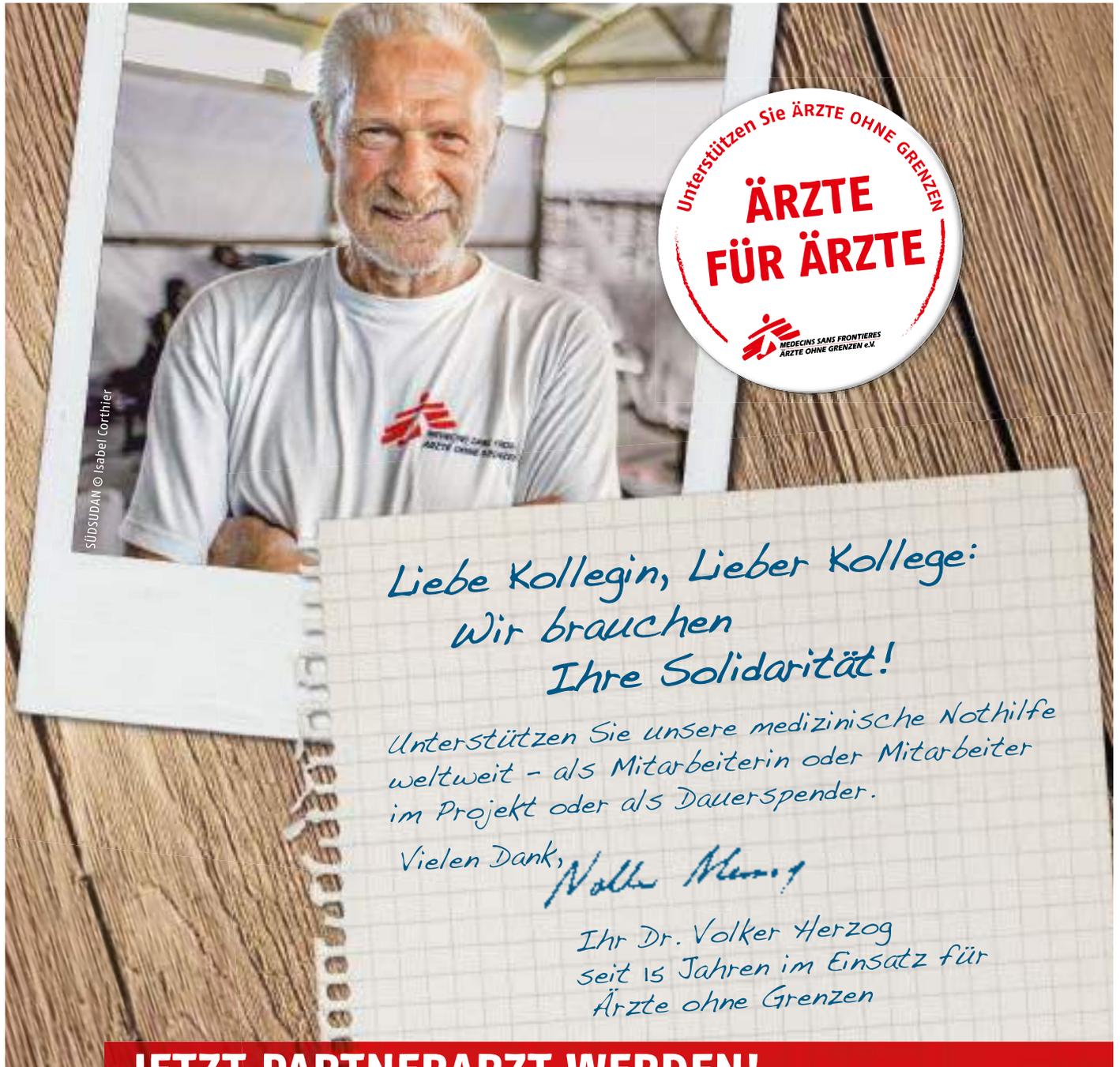
Redaktion:
Armin Roßmeier (Fernsehkoch)
Anne Wantia (Reise, Foto)
Klaus Lenser (Gastronomie)
Gunther Schnatmann (Reise)
Bruno Gerding (Reise)
Heiner Sieger (Reise)

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