

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 11/12 – 2018

DER WEIN- GENIESSER TIPP

Spitzen-Champagner
für festliche Tage

BERLIN KULINARISCH

Restaurant DUKE
im Ellington Hotel

ÖSTERREICH

Ski- und Küchensafari
in Kitzbühel

ITALIEN

Wandern und Kultur
in der Toskana

PORTUGAL

So schmeckt die Algarve

SPANIEN

Andalusien
Neue Destinationen
von Thomas Cook

WINTERZEIT LESEZEIT

Bücher zum Selberlesen
und Verschenken

11/12 – 2018
37. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Torsten Michel

Restaurant Schwarzwaldstube

Liebe Gour-med - Leser,

kurz vor Weihnachten befällt die meisten von uns eine allgemeine Hektik und Betriebsamkeit, die nicht immer erklärbar ist. Warum sind wir so nervös und aufgeregt? Die Hauptgründe dürften das bevorstehende Weihnachtsfest und der Jahreswechsel sein. Die Feiertage sollen feierlich, besinnlich, aber auch genussvoll von der ganzen Familie wahrgenommen werden und somit ein Fest der Freude sein.



Marcel Tekaats, unser Weinexperte, schlägt Ihnen für die Feiertage exklusive Champagner vor, die höchsten Genuss garantieren und zu jedem festlichen Menu passen.

Heiner Sieger stimmt Sie mit einer kleinen Weihnachtsgeschichte aus dem Salzburger Land und dem Lied „Stille Nacht, heilige Nacht“ auf die besinnliche Advent- und Weihnachtszeit ein.



Perfekte Gastlichkeit in traditioneller Weihnachtsstimmung mit exzellenten Menus erwarten Sie im, hoffentlich verschneiten Schwarzwald, in Baiersbrunn. Torsten Michel, 3 Sterne Koch im Restaurant Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach und natürlich alle Kollegen im Haus haben ein Verwöhnprogramm vorbereitet, das keine Wünsche offen lässt. Genau das passende für Gäste die sich rundherum dem Genuss widmen möchten.



Unser TV-Star Armin Roßmeier ist ganz auf winterliche Küche eingestellt, seine Sauerkraut-Rezepte sind nicht nur gesund, sie schmecken auch hervorragend und sorgen für ausreichende Kalorien in der kalten Jahreszeit.

Das Wandern weiterhin stark im Trend liegt hat Anne Wantia bei einer abwechslungsreichen Wander- und Kulturreise durch die Toskana festgestellt.



Gourmets und Weinliebhaber informieren wir über den aktuellen Stand des 23. Rheingau Gourmet und Weinfesti-



vals. Wer noch keine Reservierung für eine der Kochgalas hat sollte sich schnellsten darum bemühen. Der Start ist am 28. Februar 2019. Das Festival ist zu dem größten Kochevent, mit den berühmtesten Köchen, in Europa geworden.

Eine weniger positive Erfahrung hat Bruno Gerding bei einer Testreise auf der Queen Mary II gemacht. Das Versprechen des Angebotes und die erlebte Wirklichkeit lagen sehr weit auseinander.



Weitere Themen über kulinarische Neuentdeckungen, exklusive Hotels, Urlaubsorte und Fernreisen finden Sie in unseren Rubriken in dieser Ausgabe.

Wenn Sie noch ein passendes Buchgeschenk suchen, haben wir einige Empfehlungen für Sie.

Natürlich berichten wir wieder von der aktuellen Entwicklung aus der Medizin- und Pharma-Industrie.

Wir wünschen Ihnen besinnliche, erholsame Feiertage, einen guten Rutsch ins Neue Jahr und viele spannende Feinschmeckererlebnisse.

Ihr

Klaus Lenser und das gesamte Gour-med-Team

Nicht vergessen: Alles wird gar!!!

Noch ein Hinweis: Ab Januar 2019 werden wir Sie zusätzlich mit einem Newsletter schneller und aktueller aus der Gourmetszene und Wissenschaft informieren.

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

Kommentar:

Journalisten, die Reportagen über Spitzenrestaurants veröffentlichen, haben es nicht immer leicht. Viele Restaurants und Hotels die wir besuchen stehen uns oft eher skeptisch gegenüber. Die große Mehrheit unserer Kollegen bemüht sich aber um eine faire und ehrliche Berichterstattung. Sollte es einmal zu Unstimmigkeiten kommen bespricht man das und klärt die Situation vor Ort. Das gebietet der Respekt vor den Leistungen der Eliteköche, wie die Vielzahl unserer Kollegen ihn haben.

Keinen Respekt haben **wir** vor Kollegen die sich so benehmen wie im folgenden Beispiel erwähnt. Eine bekannte Kollegin von einem ebenso bekannten „kulinarischen Magazin“ aus Norddeutschland besucht, mit ihrem Lebensgefährten, ein ehemaliger Manager großer Konzerne und rechtskräftig verurteilter

Straftäter, ein 3 Sterne Restaurant in Deutschland. Bei der Verabschiedung von einem Mitarbeiter des Restaurants antwortet der Begleiter der Kollegin auf die Frage: War alles recht, hat es Ihnen geschmeckt?? „Nein, das Essen war nicht ok, da habe ich ja im Knast besser gegessen“. So eine Antwort spricht für sich. Sie ist nicht nur unhöflich und respektlos, sie beweist dass die Fachkollegin dieses allgemein anerkannten Magazins weit über ihr Ziel hinausgeschossen ist. Diese Bemerkung von jemandem der nur Begleiter, also Anhängsel ist, hätte die Fachjournalistin verhindern müssen! Von solchen „sogenannte Gastronomieexperten“ distanzieren wir uns und schämen uns für diese unqualifizierte Äußerung des vorbestraften Begleiters der Kollegin.

Wir haben bei dem 3 Sterne Koch gegessen, seien Sie sicher, dieser Koch spielt zu Recht im Olymp der Gourmetelite.



04 Torsten Michel Restaurant Schwarzwaldstube

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP Spitzen-Champagner für festliche Tage

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP von Armin Roßmeier Sauerkraut – die Nummer 1 der gesunden Gemüse

14 GENUSS- UND REISETIPPS

- 14 Berlin Kulinarisch – Restaurant DUKE im Hotel Ellington
- 18 Große Sterneküche – 3. engelhorn Gourmetfestival
- 20 23. Rheingau Gourmet- und Weinfestival
- 22 Norwegische Käse-Spezialitäten auf dem Siebertreppchen
- 23 eat! in Berlin – Mehr als 70 Köchinnen und Köche der TOP Liga
- 24 Ski- und Küchensafari rund um Kitzbühel
- 28 Toskanische Vergnügen – Wandern, Kulinarik, Wein und Kunst
- 32 So schmeckt die Algarve
- 36 Andalusien – Über 300 Tage Sonne

39 NEUES AUS DER GENUSSWELT

- 39 Laurent-Perrier ruft zur 11. Ski-WM der Gastronomie in Ischgl
- 40 Queen Mary – Ein Traum und die Wirklichkeit
- 42 Koch des Jahres in Holland – Onno Kokmeijer
- 43 Olivenöl aus dem Dorf der 100jährigen
- 44 Salzburger Land – Auf den Spuren der stillen Nacht

46 BUCH-TIPPS



20 Deutschland



28 Österreich



32 Algarve

48 KURZ NOTIERT

- 48 „Ein guter Tag“ mit Sterne-Koch Björn Freitag
- 49 Renoviertes Mövenpick Nabatean Castle Hotel in Petra ist wieder geöffnet
- 50 3. Weintasting im SPA-HOTEL Jagdhof
- 51 Sternekoch Juan Amador – Wie neue Gerichte entstehen
- 52 Thomas Bühner – Auf neuen Wegen mit kreativen Ideen
- 53 Zum Aufsteiger des Jahres gekürt – Gourmet-Restaurant „Alpenrose Kufstein“

54 WEIN UND GESUNDHEIT

55 MEDIZIN NEWS

60 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL 63 IMPRESSUM

Besonders empfehlenswert



Baiersbronn Hotel Traube Tonbach

Eine Hommage an die Vielfalt

Torsten Michel in der Schwarzwaldstube
15 Jahre 3 Sterne-Erfahrung

Anne Wantia
Klaus Lenser

Nach mehr als einem Jahr der Aufregtheit um das Ausscheiden Harald Wohlfahrts aus der Schwarzwaldstube im traditionsreichen Baiersbronner 5 Sterne Hotel Traube Tonbach bestätigt sich, dass der Patron Heiner Finkbeiner, wieder einmal, alles richtig gemacht hat. Mehrfach hat Heiner Finkbeiner seine

große Menschenkenntnis und Sensibilität, bei Personalentscheidungen, bewiesen. Dass er dafür häufig, zum Beispiel als bester Ausbildungsbetrieb, geehrt und ausgezeichnet wurde, sei nur am Rande erwähnt.

Seine Entscheidung, die Verantwortung über den Herd des mit 3 Sternen ausgezeichneten Restaurants Schwarzwaldstube dem ehemaligen Sous-Chef Torsten



Patron Heiner Finkbeiner und der Chef
der Schwarzwaldstube Torsten Michel

Michel zu überlassen, war richtig. Auf diese Chance hat der Ex Sous-Chef von Harald Wohlfahrt lange warten müssen.

Gourmets, Connaissseure und Stammgäste des Hotels und Restaurants haben früh erkannt, dass diese Veränderung der Vielfalt und Qualität für das Restaurant ein riesiger Sprung nach vorne ist. Die Gäste erwarten Qualität, Beständigkeit, aber auch Kreativität und Innovation.

Besonders empfehlenswert

Garant dafür ist Torsten Michel, hat er doch in den letzten Jahren – wenn auch eher im Hintergrund – längst die „Marschrichtung“ in der Schwarzwaldstube vorgegeben. So war und ist es folgerichtig und konsequent Torsten Michel die Verantwortung in der Küche offiziell zu überlassen.

Wie richtig diese Entscheidung ist hat der Sterneverleiher Michelin bestätigt. Dem neuen Küchenchef wurden bereits wenige Monate nach der offiziellen Restaurant-Übernahme die verdienten 3 Sterne bestätigt.

Torsten Michel war mehr als ein Jahrzehnt Sous-Chef an der Seite seines Vorgängers. In seinem Schatten leitete er die Küchenbrigade und trug wesentlich zum Erfolg der Schwarzwaldstube bei. Wie so häufig wurde der Ruhm nicht am Sous-Chef sondern am Küchenchef festgemacht.

Mit Akribie, Kreativität, Innovation, Inspiration und dem Willen seine „Signatur“ zu prägen, stellt er die Menu-Karte des Restaurants peu à peu um.

Die Küche der Schwarzwaldstube genießt weltweit einen außergewöhnlichen Ruf. Dieser Ruf soll nicht nur erhalten bleiben, Ziel ist es die Gerichte zu einem unver-



Torsten Michel in seinem Element

wechselbaren Markenzeichen zu entwickeln. Vielfalt und Abwechslung ohne langweilig zu sein, so das Credo von Torsten Michel.

Gemeinsam mit dem Maitre David Breuer und dem, seit 28 Jahren im Haus tätigen Sommelier Stéphane Gass und nicht zu



Das Spitzenquartett der Schwarzwaldstube:
v. l. Stéphane Gass, Torsten Michel, Pierre Lingelser und David Breuer



Romantisches Tonbachtal

vergessen, dem großen Künstler für feine Desserts, Pierre Lingelser, erarbeiten sie ein kulinarisches Konzept. Mit neuen Gerichten und Menus, die dem Anspruch und den Herausforderungen der aktuellen Entwicklung in der Gourmet-Spitzenklasse bestätigt und gerecht werden sollen.

Hier muss ergänzend erwähnt werden, dass Pierre Lingelser zum Ende d. J., nach 22 Jahren in der Schwarzwaldstube, sich einer neuen Aufgabe stellt.

Besonders empfehlenswert



Kurz pochierte Gillardeau-Auster mit Imperial-Kaviar

Neue Gerichte entstehen oft durch Zufall. Torsten Michel erzählt uns, dass neue Ideen durchaus in einem völlig anderen Umfeld als in einer Küche entstehen. Gemeinsam mit dem Sommelier und dem Maître wird dann beraten mit welchen Aromen, Kräutern, Gewürzen und ergänzenden Fleisch/Fisch-Produkten daraus ein Gericht wird, das dem kulinarischen Ruf des Restaurants gerecht wird. Aber genauso wichtig ist ihm traditionelle Geschmacksbilder an die nächste Generation weiter zu geben.

Dazu gehört ein spezielles Wildgericht: „Hase Royal“. Doch dazu später mehr.

Ein vielversprechender Auftakt des Menus sind die verschiedenen Küchengröße wie Hummer Croustillon, Kalbstatar, Pulpoterrine, der Schaum vom Blumenkohl und noch ein Tomaten-Marshmallow mit würzigem Paprikaschaum. Jedes Amuse Bouche ist ein Genuss und zeigt die hohe Kunst und Kreativität des 3 Sternechefs Torsten Michel.

Ganz klassisch mit einer Terrine von marinierten Gänseleber, Wachtel und Kalbsbries in Jurancon Gelee mit Zwergorangen Coulis wird das Menu eröffnet. Sehr harmonisch der leicht asiatisch ange-

hauchte Gang mit gebeiztem Thunfisch, Enten- und Stabmuscheln, Miso, jungen Algen und Shitakes, mit eingelegtem Ingwer und Wasabischaum.

Die dann folgende leicht pochierte Gillardeau-Auster mit Imperialkaviar, Zwiebellauch und leichter Austernnage mit Champagneressig wird mit der Weinbegleitung, einem 2014er Sancerre Clos de Beaujeu von Boulay, zu einem Gaumenschmeichler.

Elsässer Täubchen, Löwenzahnhonig, Szechuanpfeffer lackiert, Steinpilze und glasierten Chicorée, Limonen-Ingwersauce



Erst nach kurzer Diskussion mit Stéphane Gass sind wir der Meinung, dass es besser ist seinen Weinvorschlägen zu folgen, wie richtig die Entscheidung ist beweist der Sommelier bereits mit dem vorgenannten Sancerre.

Nachhaltiges Kochen ist für Torsten Michel eine wichtige Bedingung, alle essbaren Teile der eingesetzten Produkte verarbeitet er (noise to tail). Dass er weiß wie es geht, zeigt der nächste Gang. Gebratene Rotbarbe mit geschwenkten Artischocken, dem Püree von Artischocken und Coulis von geschmortem Gemüse und Fischleber.



Terrine von Gänseleber, Wachtel und Kalbsbries in Jurancongelee

Dieser Gang lässt erkennen wie filigran die Aromen aufeinander abgestimmt sind. Die Empfehlung dazu von Stéphane Gass, ein Grauburgunder Eichberg GG von Salwey. Der Wein passt perfekt zu der Rotbarben-Kombination. Das Geschmackserlebnis ist beeindruckend.

Besonders empfehlenswert



Ein köstlicher Gruß aus der Küche

Begleitet von einem Côte Rotie Champin le-Seigneur wird der traditionelle Hase Royal oder Lievre à la royale mit Sauce Rouennaise und Navetten zu einer Symbiose die ein Gourmet als kulinarisches Highlight bezeichnet. Es ist ein großer Verdienst von Torsten Michel, dass dieses Gericht jedes Jahr, immer leicht verfeinert, auf der Karte steht.

Immer wieder krönender Abschluss dieser exzellenten Menus sind die himmlischen Dessert-Variationen von Pierre Lingelser. Die Inspiration von Mirabellen, Kalamansigelee, Panacotta von Haselnusspraliné und eingelegten Preiselbeeren sowie ein Coulant von der Tainori-Schokolade mit marinierten Birne, Vanillekaramellsauce, Kakaocrumble, Pekannuss-Krokant und Sauerrahmeiscreme sind ein unbeschreibliche Genuss.

Das muss das Paradies der Patisserie sein!! Jedenfalls schmeckt es danach. Stéphane Gass reicht dazu einen Sauternes vom Château Doisy Vedrine 2014, bzw. eine Gewürztraminer Auslese 2014 von Laible. Auch diese Abstimmung von Wein und Dessert zeigt, dass der Sommelier zu Recht mit allen Ehrungen, Preisen und Auszeichnungen die es gibt, gewürdigt wurde.

Süße Lust: Tainori-Schokolade mit marinierter Birne, Pekannuss-Krokant und Sauerrahmeiscreme



Rotbarbe, Artischocken, geschmortes Gemüse, Fischleber und Olivenöl



Spezialität des Hauses: Hase Royal

Torsten Michel ist mit 3 Michelin Sternen bewertet, die höchste Auszeichnung die ein Küchenchef erreichen kann. Er hat die Herausforderung angenommen und beweist, es gibt ein „Kochleben“ nach einem großartigen Vorgänger.

Das Hotel Traube-Tonbach wird seinen Ruf, nach Wunsch und Willen der Familie

Finkbeiner, als eines der besten 5 Sterne Superior Hotels in Europa mit Energie und ständiger Erneuerung verteidigen. Das Hotel unterliegt einem ständigen Wechsel mit dem Ziel den Wünschen und Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden. Gäste, die einen längeren Aufenthalt buchen, erleben, neben der Schwarzwaldstube, weitere kulinarische Höchst-

Besonders empfehlenswert

leistungen in den anderen Restaurants des Hotels. Köhler- und Bauernstube servieren köstliche Schwarzwälder Spezialitäten, die ebenso Sterne würdig sind.

Im Restaurant Silberberg werden Halbpensionsgäste mit wechselnden Menüs verwöhnt, die ganz der Philosophie des Hauses folgen: Immer nur das Beste für den Gast.

Der Genussmensch Goethe stellte bereits fest: Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck den er zurücklässt, ist bleibend!! Kann man es treffender formulieren??

Nach all den feinen Speisen gibt's Erholung für die Figur oder die Seele. Die mehr als reichlichen Gelegenheiten im SPA, Wellness- oder Fitness-Bereich lassen auch hier keine Wünsche offen.

Empfehlenswert ist eine Wanderung durch die herrliche Natur mit einer Einkehr in die zum Hotel gehörende Blockhütte am Waldrand und der wunderbaren



Ein guter Rastplatz, der Gastraum in der Blockhütte ...

wald. Die Schwarzwälder Bauern betraten früher am Weihnachtsabend ihre Ställe nicht, denn dann konnte das Vieh reden. Was Ochs, Kühe und Schweinchen zu besprechen hatten, wissen wir nicht. Klar ist

ganztägigen Angebote gewährleistet. Die Traube Tonbach gehört zu den kinderfreundlichsten Hotels in Deutschland.

Ganz aktuell: In der diesjährigen Weltrangliste, vom 5. Dezember, der 100 besten Restaurants des Restaurantführers „La Liste“ wurde die Schwarzwaldstube als bestes deutsches Restaurant mit Platz 4 und 99 von 100 Punkten, bewertet. Gour-med gratuliert!!

Fotos: Traube Tonbach, Anne Wantia



... auch im Winter ein begehrtes Wanderziel

Aussicht auf das Tonbach Tal. Wer sich nach einer Wanderung durchs winterliche Tonbachtal die Nasenspitze aufwärmen möchte, dem empfehlen wir einen Abstecher in die Saunawelt. Bei ein paar Gängen wohltuender, aromatisierter Wärme schmilzt jede Anspannung schneller als ein Schneemann in der Frühlingssonne. Entschleunigen und entspannen im Wellness- & Spa-Bereich. Das ist Labsal für Körper, Geist und Seele.

Erleben Sie Weihnachten im Schwarz-

aber, dass es in der Traube Tonbach zur Advents- und Weihnachtszeit besinnlicher zugeht. Singen Sie gemeinsam mit allen Gästen und Mitarbeitern Adventslieder im Rosengärtl, genießen Sie den Kerzenzauber oder begeben Sie sich auf Christbaumsuche. Bei Glühwein, Gebäck, Weihnachtsgeschichten und knisterndem Schwedenfeuer darf natürlich auch geredet werden.

Entspannter Urlaub, auch mit Kindern aller Altersgruppen, ist durch die vielen

Charmant serviert:
Pierre Lingelsers
Spezialitäten



Taschenkrebbs-Cannelloni

mit grünen Spargelspitzen, kleinen Tintenfischen und Korail-Emulsion, Zitronengrasmarmade

4 Personen

TASCHENKREBSE

6 Taschenkrebse (à 500g)
6 l Gemüsebrühe

Taschenkrebse in der Gemüsebrühe 14 Minuten gar ziehen lassen. Krebse aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen. Scheren abtrennen und ausbrechen. Körper der Taschenkrebse zerkleinern, gut waschen. Fleisch von 4 Krebschen für die Garnitur reservieren. Krebsfleisch mit der Gabel zerdrücken.

KREBSFOND

Ausgebrochene Schalen von 3 Krebsen

60 ml Olivenöl
150 g Fenchelknolle
200 g Staudensellerie
200 g Karotten
200 g Lauch
2 reife Tomaten
5 Knoblauchzehen
10 weiße Pfefferkörner
100 ml trockener Weißwein
50 ml Noilly-Prat (Wermut)
10 Dillstängel
Stiele von 1 Bund Kerbel
3 l Fischfond
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Krebsschalen im heißen Olivenöl anbraten. Gemüsewürfel, Tomatenwürfel, Knoblauch und Pfefferkörner hinzufügen. 8 Minuten unter Rühren gut anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly-Prat ablöschen, Kräuterstiele hinzufügen, einkochen lassen. Fischfond angießen. Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein Haarsieb gießen, erkalten lassen.

TASCHENKREBSGELEE

200 g Zanderfilet
200 g Garnelen
1 Eiweiß
100 g Champignons
1 Tomate
Stiele von je 1 Bund Dill, Kerbel, Estragon
1 Thymianzweig
2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
50 ml Weißwein
20 ml Ricard
20 ml Noilly-Prat
9 Blatt Gelatine

Zanderfilet und Garnelen durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. In einem Topf das Zanderfilet mit dem Eiweiß, den fein geschnittenen Champignons, Tomatenwürfeln, Kräuterstielen, Thymian, Knoblauch und Lorbeerblatt gut vermischen. Mit Weißwein, Ricard, Noilly-Prat und 1 ½ l Krebsfond auffüllen. Langsam zum Kochen bringen, dabei öfters vorsichtig umrühren. Nach dem Aufkochen nicht mehr rühren, die Flüssigkeit trübt sonst wieder ein. 1 Stunde köcheln. Es soll ½ l Flüssigkeit übrig bleiben. Flüssigkeit vorsichtig durch ein Passiertuch gießen. Kalt eingeweichte, ausgedrückte Gelatine gründlich in die heiße Flüssigkeit rühren, mit Salz abschmecken. Gelee im Kühlschrank völlig erkalten lassen.

TASCHENKREBSVELOUTÉ

Taschenkrebsschalen von den restlichen
3 Krebsen
40 ml Olivenöl
100 g Karotten
100 g Staudensellerie

100 g Fenchel
100 g Lauch
300 g geschälte Tomaten
50 g Tomatenmark
5 g weiße Pfefferkörner
3 g Korianderkörner
1 Bund Dill
250 ml trockener Riesling
100 ml Noilly-Prat
40 ml Cognac
40 ml Portwein
750 ml Krebsfond
250 g Sahne
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
Blatt Gelatine

Restliche Krebsschalen in Olivenöl 5 Minuten anbraten, klein gewürfeltes Gemüse, Gewürze und Dill hinzufügen. 10 Minuten anschwitzen. Krebsschalen nicht zu stark rösten, die Suppe bekommt sonst einen sehr intensiven Geschmack. Tomaten und Tomatenmark dazugeben. Mit Weißwein, Noilly-Prat, Cognac und Portwein ablöschen und ganz einkochen lassen. Krebsfond und Sahne angießen, 40 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Suppe mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken, durch ein Haarsieb passieren. Es sollte ½ l Krebsvelouté übrig bleiben.

MARINADE

30 g Limonenöl
30 g kaltgepresstes Olivenöl
Saft und abgeriebene Schale von 1 Limone
Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 Stangen Zitronengras
Fleur de sel
2 Pfeffer aus der Mühle
Prisen Zucker

Limonen- und Olivenöl verrühren. Limonensaft und -schale wie Zitronensaft und -schale unterrühren. Fein geschnittenes Zitronengras zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Eine halbe Stunde ziehen lassen und dann durch ein feines Sieb lassen.

TASCHENKREBSALAT

reserviertes Taschenkrebbsfleisch
Zitronengrasmarmade
Salz
Cayennepfeffer
¼ Bund Schnittlauch

Das zerpöckelte Taschenkrebbsfleisch mit dem aromatisierten Olivenöl, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Schnittlauchröllchen zugeben und für die Herstellung der Cannelloni verwenden. Bis dahin kalt stellen.

TASCHENKREBS-CANNELLONI

Ein leicht geöltes Blech faltenfrei mit Klarsichtfolie auskleiden. Kalt eingeweichte, ausgedrückte Gelatine gründlich in die heiße Velouté rühren. Abkühlen lassen. 2 mm hoch in das vorbereitete Blech gießen und im Kühlschrank durchkühlen lassen. Danach die Matte mit der Folie vorsichtig heraus heben, auf ein Arbeitsbrett legen. In 5 mm breite Bahnen schneiden. Diese vorsichtig auf ein neues Blech mit Klarsichtfolie legen. Vorsichtig beim Umsetzen den Streifen drehen. Die Folie von der Velouté muss jetzt oben sein. Diese nun behutsam abziehen. Das Taschenkrebbsgelee vorsichtig schmelzen lassen. Danach in das neue, bereits mit den Streifen ausgelegte Blech, 3 mm hoch gießen. Im Kühlschrank durchkühlen lassen. Kleine, perforierte Haushaltsfolie auf dem Arbeitsplatz aus-

breiten und die kalte Geleematte in Rechtecke von 8x7cm schneiden. Auf die vorbereitete Folie stürzen und die andere Folie vorsichtig entfernen. Das abgeschmeckte Taschenkrebbsfleisch darauf verteilen. Mit Hilfe der Folie zu kleinen, gefüllten Cannelloni rollen und bis zum Servieren kühl stellen.

KORAIL-EMULSION

20 g Hummerkoral
80 g Sahne
120 g Krebsfond
6 g Zitronensaft
2 Stengel Basilikum
Salz
Cayennepfeffer

Hummerkoral, Sahne und Krebsfond im Thermomixer mixen. Danach den Rühraufsatz und einen geöffneten Deckel verwenden. 90 Minuten bei 80 Grad laufen lassen. Mit Zitronensaft, geschnittenem Basilikum, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen und abgedeckt bis zum Anrichten beiseite stellen.

KORIANDERSAUCE

1 Eigelb
60 ml Sonnenblumenöl
30 ml geröstetes Sesamöl
20 ml Limonenöl
1 kleines Bund Koriander
20 g kandierter Ingwer (jeweils fein gehackt)
1 Knoblauchzehe (fein gerieben)
15 ml Sojasauce
½ TL Reissessig
100 g Crème fraîche
1 Msp Dayong
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Eigelb nach und nach mit dem Öl, dann mit den restlichen Zutaten verrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

GARNITUR

40 sehr dünne grüne Spargel
50 g Karotten
50 g Lauch
50 g Staudensellerie
¼ Bund Schnittlauch
8 sehr kleine Tintenfische
kleine Dillfähnchen
10 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Spargelspitzen in Salzwasser kochen, eiskalt abschrecken. Für die Vinaigrette sehr feine Karotten-, Lauch- und Staudenselleriewürfel schneiden und ebenfalls in Salzwasser kochen, eiskalt abschrecken.

Tintenfische abziehen, putzen, sauber spülen. Den Körper in Ringe schneiden, Tentakel und Spitze ganz lassen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen, die Tintenfische darin kurz sautieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer aus der Mühle.

ANRICHTEN

Taschenkrebbscannelloni in der Mitte des Tellers platzieren. 2 kleine Tränen mit der Korail-Emulsion ziehen. Marinierte Spargelspitzen und Gemüsewürfelchen außen herum anrichten. Angeschwenkte Tintenfische und kleine Tupfen von Koriandersauce um den Cannelloni geben. Mit kleinen Dillfähnchen und der restlichen Zitronengrasmarmade vollenden.

Aus Platzgründen wurde der umfangreiche Rezept-Text stark verkleinert. Wir bitten um Entschuldigung.



Liebe Weinkenner und Geniesser



Alkohol-Gehalt

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

Es geht auf die „feierlichsten“ Tage des Jahres zu und was gibt es schöneres als darauf mit einem guten Tropfen anzustoßen.

Ich habe das große Vergnügen vier Champagner zweier Top-Häuser zu verkosten. Champagner aus dem Haus Ruinart, das älteste Champagnerhaus, gegründet 1729 mit Sitz in Reims und des bekannten Hauses Veuve Clicquot Ponsardin, gegründet 1772 ebenfalls mit Sitz in Reims. Veuve Clicquot Ponsardin schickt Jahrgangschampagner aus 2008 (Rosé und Blanc de blancs), Ruinart schickt Blanc de blancs und Rose Champagner (jahrgangslos) ins Rennen. Ich freue mich sehr darüber, ist doch eines meiner Lieblingshäuser bei dieser tollen Verkostung vertreten. Wie es Lilly Bollinger schon sagte: Ich trinke Champagner, wenn ich glücklich bin oder melancholisch. Manchmal allein, in Gesellschaft immer. Ich lasse mir von ihm den Appetit anregen. Ansonsten rühre ich ihn nicht an – es sei denn, ich bin durstig“.

Champagner ist ein vielseitig einsetzbares edles Getränk. Natürlich als Aperitif, aber auch als toller Speisenbegleiter zu fast allen Gerichten und sowieso bei jeder anderen Gelegenheit als Ausdruck der Lebensfreude und des guten Geschmacks.

Die Degustation möchte ich gerne mit den Champagnern aus dem Hause Veuve Clicquot Ponsardin beginnen:



Veuve Clicquot Vintage 2008

Champagner-Genießer kennen das Haus Veuve Clicquot Ponsardin durch das bekannte Yellow Label, die Einstiegsmarke des Hauses. Die wahre Kunst der Kellermeister der Champagnerhäuser offenbart sich allerdings erst bei den Vintage (Jahrgang) Champagnern. Können die Kellermeister die Typizitäten, des Jahrgangs herausarbeiten und auf die Flasche bringen? Wir werden sehen!

Beim Öffnen der Flasche schon dieser betörende Duft von Nüssen, Brioche und anregenden Fruchtaromen. Goldgelb strahlt dieser Champagner im Glas. Die erste Nase: etwas karamelliges, typische Noten von geröstetem Weißbrot und reife Aprikose. Ich liebe diese Mineralität und Feingliedrigkeit. Ich bin wirklich überrascht, zum Positiven und mit dem Verlangen das Glas aufzufüllen. Wie „wir“ sagen würden: ein Champagner mit Druck und Trinkfluss.

Am Gaumen offenbaren sich Trockenfrüchte, karamelliserte Zitronenzesten, eine animierende Säure und eine schier endlose Länge. Ein wirklicher Genuss, welcher leider verlangt, dass die Flasche im Laufe des Abends geleert wird! Meines Erachtens auch ein Speisenbegleiter und vielleicht sogar dazu gemacht; Meeresfrüchte, Austern und Muscheln werden perfekt begleitet, aber auch mit zartem Fleisch, wie Geflügel und Kalb nimmt es dieser Champagner auf und gibt sich keine Blöße. Ein toller Champagner.



Marcel Tekaatt Sommelier (IHK)

Leiter des Hofhotels

Grothues-Potthoff Senden/Westf.

(www.hof-grothues-potthoff.de)

wurde auf der diesjährigen ProWein mit dem Titel „Ausgezeichnete Weingastronomie“ prämiert



Veuve Clicquot Ponsardin Rosé Vintage 2008

Chardonnay und Pinot Noir wurden in diesem herausragenden Jahrgang vermählt. 5% der Weine wurden im Eichenholz ausgebaut, ein neues Verfahren bei Veuve Clicquot Ponsardin. Diese Methode fügt dem Wein noch eine gewisse Gewürznote und Vanilletöne hinzu, was den Champagner komplexer und „interessanter“ macht. Nach dem Einschenken strahlt der Champagner in einem kräftigem Rosa mit leichten kupferfarbenen Reflexen am Rand. Erdbeeren, Himbeeren und Frische nimmt man wahr. Die hohe Wertigkeit dieses Champagners bemerkt man wieder an den klassischen Düften nach Brioche und geröstetem Weißbrot. Am Gaumen bestätigen sich all diese Eindrücke. Ein Champagner mit Rasse und Klasse! Es mischen sich noch Noten von Grapefruit und Zimt mit ein, was diesen Champagner geschmacklich aufwertet.

Definitiv ein Champagner, der in allen Belangen überzeugt. Als Speisenbegleiter geeignet für Fleisch mit Röstaromen oder sous-vide gegart, aber auch Meeresfrüchte, frittiert und/oder gebraten kommen bestens mit ihm klar.

Ruinart, Blanc de blancs

Das Champagnehaus Ruinart mit Sitz in Reims (gegründet in Epernay), ist das älteste Champagnerhaus der Champagne und diese Erfahrung schmeckt man. Ein Champagner mit Tiefe und Rückgrat, wie ich es von Ruinart nicht anders kenne. Im Glas golden glänzend mit grünlichen Reflexen am Rand, welcher schöner Glanz im Glas. In der Nase die doch typischen Noten der Champagne: Karamell, Brioche, Toast, aber in einer Intensität und Länge die verblüfft. Allein der Geruch macht „süchtig“ und der erste Schluck trifft sofort meinen Nerv. Ich liebe Ruinart ...

Am Gaumen erfreulich frisch mit Noten von Akazie, gerösteten Nüssen, Brioche, karamellisierten Zitrusfrüchten und einer perfekt eingebundenen Säure, welche so animierend wirkt, dass das Glas rasch geleert ist. Lang im Nachhall erkennt man seine Komplexität und Tiefe. Ich möchte mich mit Speisenempfehlungen zurückhalten, da ein solcher Champagner (für mich) so genossen werden „muss“. Das geleerte Glas verströmt noch immer den so verführerischen Geruch.



Ruinart, Rosé

Ruinart ist das erste Haus, welches einen Rosé-Champagner auf die Flasche gebracht hat. Und diese Erfahrung schmeckt man. Eine Assemblage aus Pinot Noir und Chardonnay (beide als Stillweine ausgebaut) und mit Reserveweinen zur Vollendung geführt.

Beim Einschenken offenbart der Champagner mit seinen rosafarbenen Akzenten schon seine Herkunft. Eine stetige, sehr feine Perlage bestätigt die hohe Qualität.

In der Nase bemerkt man die filigrane Eleganz dieses Champagners. Hier offenbaren sich exotische Früchte, aber auch die feinen reiferen Früchte wie Himbeeren und Erdbeere fehlen nicht. Schon in der Nase wirkt dieser Champagner sehr komplex. Der erste Schluck bestätigt dies.

Er ist elegant und feingliedrig. Die typischen roten Früchte sind sofort präsent und ein mundfüllendes Mousseux erscheint. Und auch hier wieder, die wertigen Nuancen und Düfte von Grapefruit, Brioche, geröstetem Weißbrot. Ein toller Champagner ...

Ich bin sehr glücklich, meine Eindrücke dieser tollen Champagner mit Ihnen teilen zu dürfen. Diese vier Champagner sind wirklich Top Values. Alle begeistern auf ihre spezielle eigene Art und haben bereits eine große Anhängerschaft! Ein wunderbarer Abschluss zum Weihnachtsfest und Ende des Jahres.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen allzeit einen guten Tropfen im Glas! Eine besinnliche Weihnachtszeit, einen guten Rutsch ins neue Jahr und bleiben Sie gesund, wünscht Ihnen Marcel Tekaas.

Fotos: Klaus Lenser





Sauerkraut – die Nummer 1 der gesunden Gemüse

Sauerkraut – ein vielseitiges Schman-kerl der deutschen Küche. Früher wurde es als Fass- oder Stückkraut fast in jedem Haushalt selbst hergestellt. Weißkohl bzw. Spitzkohl wird nach entfernen des Strunks (mittiger Kegel des Kohls) fein gehobelt, Salz wurde zugesetzt, es kam in ein Fass, mit einem Brett abgedeckt und meist mit Pflastersteinen beschwert. Durch Einwirkung der Milchsäurebakterien die wild überall zu finden sind, wird eine Gärung eingeleitet und so eine natürliche Konservierung herbeigeführt. Die Herstellung von Sauerkraut zählt zu den ältesten Konservierungsverfahren. Der hohe Ballaststoffanteil und die ideale Bakterienkombination macht Sauerkraut zum Darmreiniger Nummer eins.

Schweinebraten, Bratwürste, Kasseler, Schweinehaxe, Eisbein oder Szegediner Gulasch, um nur einige zu nennen, wären ohne Sauerkraut nur die Hälfte im Ansehen wert.

Bei der Zubereitung ist es ideal etwas Kümmel zuzusetzen, dies macht das Sauerkraut leichter bekömmlich. Zwiebel, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren sind Standardgewürze.

Es gibt viele Abwandlungen, die in allen Bereichen der Bevölkerung salonfähig sind wie z.B. Champagnerkraut, Weinkraut, Paprikakraut, Apfelkraut usw. Die Grundzubereitung ist fast immer gleich, wird dann mit dem Namensgeber verfeinert. Aufwärmen von Sauerkraut – kein

Problem, im Gegenteil, es schmeckt dadurch oft noch besser. Um die Spitze der natürlich vorhandenen Säure zu kappen, setzt man bei der Zubereitung etwas Zucker zu, ich bevorzuge hierfür gerne braunen Zucker, somit erreiche ich einen runden Geschmack und eine fast goldene Farbe.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachkochen meiner Vorschläge und schon jetzt Guten Appetit!

Ihr Armin Roßmeier

Sauerkraut-Kartoffelpuffer mit Zwiebel-Apfelsauce

Zutaten für 4 Personen

600 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
400 g Sauerkraut
2 Frühlingszwiebeln
2 EL gehackte Walnüsse
1 Ei
2 EL Kartoffelmehl
2 EL Olivenöl
2 rote Zwiebeln in Streifen
1 weiße Zwiebel in Streifen
1 EL Öl

1 Apfel
1 EL Tomatenmark
2 EL Maismehl
½ l Gemüsebrühe
1 EL Balsamicosirup
4 TL Sauerrahm
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

• Kartoffeln schälen, säubern, grob reiben, mit klein gehacktem Sauerkraut, Röllchen von gesäuberten Frühlingszwiebeln, ge-

hackten Walnüssen, Ei, Kartoffelmehl gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

• Zwiebelstreifen in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Blättchen vom gesäuberten Apfel zugeben, Tomatenmark mit einrühren, mit Maismehl bestäuben, mit kalter Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen, köcheln lassen, Balsamicosirup mit unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

• Puffermasse in heißem Olivenöl in einer beschichteten Pfanne anhäufeln, flach drücken, beidseitig goldgelb ausbacken. Soße als Spiegel auf Teller angießen, Puffer darauf anreihen. Sauerrahm mit Petersilie verrühren, über die Puffer träufeln.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Dieses Gericht ist glutenfrei und ovo-lacto-vegetarisch.

Nährwert pro Portion

469 kcal – 22 g Fett – 12 g Eiweiß – 53 g Kohlenhydrate – 4 BE



Sauerkraut-Kartoffelaufbau

Zutaten für 4 Personen

200 g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
je ½	rote und grüne Paprikaschote
60 g	rote Zwiebeln
1 EL	Oliveöl
500 g	Sauerkraut
20 g	gehackte Walnüsse
40 g	getrocknete Cranberries
½ EL	geröstete Sonnenblumenkerne
40 g	gebratene Halloumiwürfel
½ TL	gemahlener Kümmel
3	Eier
80 g	Sauerrahm
30 g	geriebener Parmesan
½ EL	gehackte Petersilie
je 30 g	feine Streifen von Karotte, Lauch, Sellerie
je 30 g	Joghurt und Magerquark
½ EL	Schnittlauchröllchen
	Salz, Pfeffer

- Kartoffeln schälen, säubern, in Scheiben schneiden, in heißem Oliveöl beidseitig

anbraten. Halloumiwürfel in heißem Oliveöl kurz anbraten, Paprikaschoten entkernen, säubern, Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, Streifen schneiden, in heißem Oliveöl kurz ansautieren. Sauerkraut etwas kalt abspülen, abtropfen lassen, grob hacken, in eine Schüssel geben, mit Halloumiwürfel, Paprika, Zwiebeln, Walnüssen, Cranberries, Sonnenblumenkernen gut vermengen, mit gemahlenem Kümmel würzen.

- Eier mit Sauerrahm und Petersilie gut verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sauerkraut und Zutaten gut vermengen. Eine Auflaufform mit vorgebratenen Kartoffeln auslegen, eine Schicht Sauerkrautmasse darauf verteilen, wieder eine Schicht Kartoffeln darauf geben, mit Sauerkrautmasse auffüllen, mit geriebenem Parmesan bestreuen, im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 45 – 50 Minuten backen.

- Karotten-, Lauch- und Selleriestreifen mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Zitronensaft mit Oliveöl anmachen, als kleine Rohkost auf flachem Teller anrichten. Joghurt mit



Magerquark und Schnittlauch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, als Dipp daneben mit anrichten, vom Auflauf ein großes Tortenstück herausschneiden und dazu anrichten.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch und glutenfrei.

Nährwert pro Portion

431 kcal – 15 g Fett – 13 g Eiweiß – 27 g Kohlenhydrate – 1,5 BE



Szegediner Gulasch

Zutaten für 4 Personen

600 g	gemischtes Gulasch (Rind/Schwein)
300 g	Zwiebeln
1 EL	Oliveöl
2	Knoblauchzehen
je eine	halbe Paprika (bunt)
1 TL	Kümmelpulver
300 g	Sauerkraut

2 TL	Rosenpaprika
2 EL	Tomatenmark
200 ml	Sauerrahm
½ l	Brühe
460 g	Kartoffeln
1 EL	Schnittlauch
2 TL	Majoran
	Salz, Pfeffer

- Das Fleisch in daumengroße Stücke schneiden, Zwiebel schälen, grobe Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen, feinblättrig schneiden. Paprika entkernen, säubern und in Blättchen schneiden. Kartoffeln

schälen, säubern, vierteln und in leichtem Salzwasser kochen.

- Zwiebeln und Fleisch in heißem Oliveöl gut anbraten, das Tomatenmark zugeben, kurz mit anrösten, Paprikapulver zugeben, mit einrühren und mit Gemüsebrühe aufgießen. Nun den Majoran und Kümmel zugeben, aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen. Paprika in heißem Oliveöl anbraten, Knoblauch zugeben, danach beides zum Gulasch geben, mit einrühren und zum Schluss das Sauerkraut mit unterheben – nochmals aufkochen und nachwürzen. Das Gulasch in tiefem Teller anrichten, einen Löffel Sauerrahm darüber geben, mit Schnittlauch bestreuen und Salzkartoffeln extra dazu servieren, mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Portion

463 kcal – 24 g Fett – 37 g Eiweiß – 24 g Kohlenhydrate – 2 BE

Fotos: Armin Roßmeier

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

Berlin kulinarisch

Restaurant DUKE im Hotel Ellington



Die Hausfassade des Ellington, ein Stück Berliner Baugeschichte

K. L.

A. W.

Florian Glauert, Küchenchef im Restaurant DUKE, gehört zu den Berliner Spitzenköchen, die sich, salopp formuliert, mit wenig Aufsehen in der Berliner Küchenelite etabliert haben.

Möglich, dass ihm wegen seiner sprichwörtlichen Bescheidenheit, die längst verdiente Anerkennung, nicht nur in den einschlägigen Medien, auch bei den anerkannten, aber auch selbsternannten Testern versagt bleibt.

Kulinarisch Interessierte, Gourmets und Kenner der Berliner Restaurantszene wissen um die aromatischen Gerichte und Menus die Florian Glauert auf den Teller bringt. Wie sonst wäre es zu erklären, dass es im DUKE ein großer Glücksfall ist, ohne Reservierung, einen Tisch zu bekommen. Das DUKE gehört zu den Restaurants,

die mit ihren abwechslungsreichen, kreativen Angeboten, zum Dinner aber auch zum Lunch, eine qualitative, aromatisch-

harmonisch ausgewogene wie raffinierte Küche anbieten.

Die Lunch-Karte offeriert 7–8 verschiedene Gerichte inkl. Dessert, bestehend aus erlesenen Fisch- oder Fleisch-Hauptspeisen und saisonalen, meistens, wenn möglich, regionalen Zutaten.

Wer nur einen Snack möchte findet in der „Kleinen Légère-Karte“, aus der man bis 18:00 Uhr ein kleines feines Gericht bestellen kann, das Passende.

Die Menus zum Dinner sind mit saisonalen, frischen Produkten harmonisch zusammengestellt, so wie es der Gast in einem Gourmet-Restaurant erwartet. Selbstverständlich werden Appetit anregende Amuse Bouche serviert. Der aufmerksame Service, unter der Leitung von Babette Pflügl, erläutert die kleinen Vorweg-Genüsse, wie Pfifferlingschaum aus der Flasche oder die Herbststempel von Gnocchi, Artischocken und Piemonteser Haselnuss, die den Gaumen auf ein delikates Menu vorbereiten.

Das Menu ist Hinweis auf die große internationale Erfahrung von Florian Glauert. Bevor er das Restaurant DUKE übernahm hat er bei verschiedenen Sterneköchen in Spanien, Amerika und Deutschland gearbeitet. Sein Credo, das Wichtigste ist das Produkt! Alles muss frisch sein! Klar, dass er sein Gemüse in der nahen Uckermark kauft, die Erzeuger kennt er natürlich



Küchenchef im DUKE: Florian Glauert

persönlich. Eine Vertrauensbasis zu den Lieferanten ist die beste Garantie für erstklassige Lebensmittel, weiß der Küchenchef.

Sein Kochstil ist geprägt von kreativer Leichtigkeit mit harmonischen Aromen-Kombinationen, die filigran zu Gerichten, bester Geschmacksqualität, zubereitet sind.

Der Gang, Hiramasa Kingfish mit Meeresfrüchten und Pflanzen ist eine Hommage an die Meeresprodukte, die er bevorzugt verarbeitet.

Die als Zwischengang servierte Forelle mit Aal, geräucherter Butter und den perfekt abgestimmten Zutaten von Steinpilzcreme, Gemüse vinaigrette und Kartoffelstaub sind ein Geniesser-Traum.



Eine perfekte Kombination: Forelle, Aal, Steinpilzcreme und Gemüse Vinaigrette

Der Hauptgang des Menus, bestehend aus dem Nackenstück (Presa Bellota) vom Iberico Schwein ist auf den Punkt gegart. Die Marmorierung des Fleisches betont die leicht nussige, typische Note. Der das Fleisch begleitende Pulpo, mit geröstetem Brot und Zitrone, ergänzt die Komposition und lässt den Gang zu einer Aromen-Symphonie werden.

Kein Zweifel, Florian Glauert ist Mitglied der Küchen-Avantgarde.

Alle dazu gereichten Weine, fachmännisch oder sagt man fachfraulich ausgewählt von Restaurantleiterin Babette Pflügl, sind perfekt auf die Produktaromen abgestimmt und eine ideale Ergänzung zum delikaten, genussvollen Menu.

Gourmets sollten sich den **28. Februar 2019** in ihrem Terminkalender eintragen. Anlässlich der Food-Messe „Eat“ in Berlin,



Sehr erfrischend: Ziegenkäsesorbet, Limette, Koriander, Erdnüsse und Kürbissaft

wird 3 Sterne Küchenchef Christian Bau aus Schloss Berg, gemeinsam mit Florian Glauert die Gäste im DUKE verwöhnen.

Das Restaurant genießt aber nicht nur wegen seiner exzellenten Küche einen guten Ruf, so ist es jeden Freitag ab 15:00 Uhr Treffpunkt für viele Gäste unter dem Motto „Thanks God is Friday“. Die Champagner-Party ist eine willkommene Einleitung ins Wochenende.

Ein großer Erfolg sind auch die neu angebotenen Brinner (Brunch-Dinner), die sich über den ganzen Tag hinziehen. Jazz-Liebhaber treffen sich zum Jazz-Brunch und wer es spannend mag kommt zum Krimi-Dinner ins DUKE.

Viele Attraktionen, immer mit klassischer Gourmetküche, lassen den Besuch im DUKE zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Auch an den bevorstehenden Feiertagen Weihnachten und/oder Silvester.

Der Name des Restaurants ist eine Hommage an die Geschichte des Hauses. Im Jahr 1929 wurde das unter Denkmalschutz stehende Gebäude mit dem Namen „Haus Nürnberg“ eröffnet. Ab 1932 nannte man es „Das Ballhaus Berlins“ und wurde zur „Neuesten Vergnügungsstät-



Restaurantleiterin Babette Pflügl



Florian Glauerts Rezeptempfehlung für festliche Tage

Confierte Ente, Rote Bete, geräucherter Zwiebelcreme und Amaranth

Zutaten für 4 Personen

- 1 Challans Ente
- 2 Knollen Rote Bete Tondo de Chioggia
- 2 Knollen Rote Bete
- 4 Zwiebeln
- 10 g Räuchermehl
- 20 g Amaranth Sprossen
- 100 ml Milch
- 10 ml Rote Bete Saft
- 35 g Grieß
- 2 Eigelb
- Meersalz, Pfeffer, Rohrzucker, Olivenöl, guter Balsamico Essig

Zubereitung

Am Vortag Ente putzen und säubern, mit Klarsichtfolie mehrfach fest einwickeln und im Ofen bei 85 Grad 8 Stunden im eigenen Fett confieren. Dann Ente kalt stellen.

Am nächsten Tag Ente aus der Folie nehmen

(das entstandene Entenschmalz auffangen) und in 4 gleichmäßig große Portionen zerlegen (ohne Knochen).

Rote Bete in gesalzenem Kümmelfond sehr weichkochen, dann pellen und in eine Küchenmaschine geben und fein pürieren, mit Olivenöl und Salz abschmecken.

Zwiebeln pellen, vierteln und in einen Topf geben, Räuchermehl in einer kleinen Schale entzünden, in den Topf stellen und mit einem Deckel und Alufolie so dicht wie möglich verschließen und für 15 Minuten stehen lassen.

Zwiebeln nun aus dem Räuchertopf nehmen und in einer kleinen Schüssel mit etwas Olivenöl im Ofen bei 140 Grad ca. 20 Minuten weichgaren und karamellisieren lassen. Dann die Zwiebeln fein hacken und mit etwas Entenschmalz abschmecken.

Tondo di Chioggia Bete schälen und auf der Aufschnittmaschine oder der Mandoline in sehr feine Scheiben schneiden, mit Entenschmalz, Meersalz, Rohrzucker und Pfeffer

kräftig marinieren und die Gewürze gut verkneten. Für 20 Minuten ziehen lassen.

Milch und Rote Bete Saft aufkochen, Salz und Grieß hinzufügen und unter ständigem Rühren quellen lassen, von der Herdplatte nehmen und Eigelb nach und nach unterrühren.

Aus der erkalteten Grießmasse kleine Knödel formen und in Rote Bete Saft garen.

Entenschmalz auf ein Backblech geben, die Ententeile auflegen und im Ofen bei Oberhitze und hoher Temperatur knusprig ausbacken.

Auf einem Teller etwas Rote Bete und Amaranth Salat (angemacht mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz, Rohrzucker und Pfeffer) anrichten.

Geräucherte Zwiebelcreme und Rote Bete Püree hinzufügen. Knusprige Ente und den Grießknödel auf dem Teller anrichten und ggf. mit Entenjus oder z.B. Madeirasauce servieren.

te Berlins". Alle Größen der damaligen Zeit, von Film, Theater, Mode, Musik und Kunst, waren hier zu Gast oder traten als Künstler bis in die späten 90er Jahre auf. Namen wie Louis Armstrong, Ella Fitzgerald oder der Namensgeber des heutigen DUKE, der legendäre Duke Ellington, prägten den Geist des Hauses. Später war das Ellington Herberge der berühmten „Badewanne“, Treffpunkt der Berliner Rock 'n' Roll-Szene in den 60er Jahren. In der Zeit als „Berliner Theater“ füllten keine geringeren als Edith Hanke, Günter Pfitzmann, Ronny Haag und viele andere Berühmtheiten das Haus.

Beeindruckend ist der immer noch spürbare Charme der späten Zwanziger. Viele Original-Einrichtungen, wie das riesige Treppenhaus, die überdimensionierten

Fahrstühle und die Außenfassade, sind erhalten.

Inspirierend ist die Atmosphäre, manch Gast wünscht sich er hätte die verrückte Zeit miterlebt. Ein bisschen ist es heute noch möglich, im Ellington, an den erlebnisreichen Jahren der Vergangenheit teilzuhaben. Da bleibt nur festzustellen: Das alte Berlin lebt im Ellington weiter!!

Fotos: Anne Wantia, Ellington Hotel Berlin

Besonderer Tipp:

Berlin Besuchern empfehlen wir eine Berlincard zu kaufen, Tickets für Busse, U- und S-Bahnen sind mit dem Erwerb der Berlincard bezahlt. In Museen etc. sind die Eintritte teilweise ermäßigt.

Die Berlincard gibt es hier:

Visit Berlin

E-Mail: Hallo@visitberlin.de

www.about.visitberlin.de

Tourismusbüro Berlin im Europa Center



Info:
Ellington Hotel Berlin
Nürnberger Str. 50-55
10789 BERLIN

Tel: +49 30 68 315 2301

Reservierungen@ellington-hotel.com

www.ellington-hotel.com



Spa & Golf Resort
Weimarer Land

Den Moment.
genießen.



Gruppenfoto auf der Rolltreppe: Köche, Winzer und Partner

Uhr seine Türen für die Kunden schließt, kehrt normalerweise etwas Ruhe ein. Am Samstagabend, vor der Veranstaltung werden Gläser und Tumbler gerichtet, Kleiderständer zur Seite geschoben und die Kochinseln aufgebaut. Inmitten von hochwertiger Mode haben die Köche, Winzer und zahlreiche Partner Station bezogen. Unterstützt von seinem Team zauberte jeder Koch an seinem Stand und vor den interessierten Augen der Besucher außergewöhnliche Kreationen.

Auf Bitten von Tristan Brandt, Geschäftsführer der engelhorn Gastro und Chefkoch des Zwei-Sterne-Restaurants OPUS V, waren auch in diesem Jahr zahlreiche Spitzenköche der Einladung gefolgt. Wichtig war dem Gastgeber dabei vor allem eines: „Unser Ziel ist es, den Besu-



Große Sterneküche zu Gast in Mannheim

3. engelhorn Gourmetfestival

Ein Treffpunkt für Gourmets, Weinkenner und Modeliebhaber – das engelhorn Gourmetfestival begeisterte auch in diesem Jahr wieder mehr als 1000 Besucher. Zum dritten Mal verwandelte sich engelhorn Mode im Quadrat zu einem kulinarischen Laufsteg. Elf Sterneköche, fünf Spitzenköche und 25 nationale und internationale Winzer verwöhnten die Besucher auf den Etagen des Kaufhauses.

„Das engelhorn Gourmetfestival hat mittlerweile seinen festen Platz im Veranstaltungskalender der Metropolregion Rhein-Neckar“, sagte Richard Engelhorn, geschäftsführender Gesellschafter und Erfinder des Gourmetfestivals. „An diesem Tag bringen wir Gourmets, Weinliebhaber und Modedefans an einem Ort zusammen – auf eine Art und Weise, die es selten gibt.“ Gute Vorbereitung ist dabei das A und O. Denn wenn engelhorn Mode im Quadrat samstags um 20



Tajine: Marokkanische Spezialität von Moha Fedal

chern beim Gourmetfestival eine möglichst große Vielfalt anzubieten. Und zwar sowohl geschmacklich als auch hinsichtlich der unterschiedlichen Kochstilistik. Deshalb ist es wichtig für jedes Jahr, immer wieder neue Gesichter für das Gourmetfestival zu gewinnen.“ Neben Harald Wohlfahrt, Dieter Müller und Kolja Kleeberg, die schon mehrfach beim Gourmetfestival mitgewirkt hatten, waren in diesem Jahr gleich sieben Kochprofis zum ersten Mal mit von der Partie. Unter anderem Julia Komp, die jüngste Sterneköchin Deutschlands. Die 28-jährige Kölnerin zauberte auf der vierten Etage Hiramasa Kingfish ins Glas. Mit Dennis Maier war auf der gleichen Etage die unmittelbare Mannheimer Nachbarschaft vertreten. Der Sternekoch kocht im Emma Wolf since 1920 und hatte für das Gourmetfestival Jakobsmuschel, Mais, Rettich und Jalapeño auf der Speisekarte stehen. Ein ganzes Stück weiter gereist war hingegen Moha Fedal: Der Chefkoch des Restaurants Dar Moha in Marrakesch servierte zum Abschluss der engelhorn Marokko-Wochen auf der sechsten Etage original marokkanische Spezialitäten. Die passen-



Julia Komp beim Anrichten

Duft-Präsentation: Auf dem sogenannten kulinarischen Laufsteg spielte auch das sinnliche Thema Duft eine besondere Rolle. Getreu nach dem Motto: Mit allen Sinnen genießen!

Wer wollte, konnte einen Blick über die Schultern der Köche werfen und deren „Kunst“ bewundern.



Moderatorin Rosa Omenaca Prado, Tristan Brandt Geschäftsführer und Küchenchef OPUS V (l.), Münchner Designer Duo Talbot und Runhof (r.)

den Weine schenkten 25 nationale und internationale Weingüter den Gästen ein.

Damit die Gäste des Gourmetfestivals wussten, was sie kulinarisch erwartet, gab es zu Beginn eine außergewöhnliche

Premiere hatte das neue Buch von Tristan Brandt „Restaurants in Mode“. Zweisterne-Koch Tristan Brandt beschreibt Schritt für Schritt schmackhafte Rezepte aus den engelhorn Restaurants zum Nachkochen.



Fotos: engelhorn/Axel Heiter

www.engelhorn.de
www.engelhorn.restaurant
www.engelhorn.restaurant/gourmetfestival/



Dessertkreation von Robert Rädcl

Europas attraktivstes Festival ist startbereit

23. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Vom 21. Februar bis 10. März im nächsten Jahr treffen sich die weltbesten Köche und Winzer zum 23. Rheingau Gourmet & Wein Festival im Hotel Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim.

In 60 Veranstaltungen werden köstliche Menus und Weine in den Lunches und abendlichen Dinnern im Mittelpunkt stehen. Köche und Winzer genießen weltweit den besten Ruf und sind mit Auszeichnungen, Bewertungen und Ehrungen, wie Sterne, Hauben und in Ranking-Listen hoch dekoriert.

Die Konzentration von Elite-Chefs und Winzern ist einmalig, Gastgeber und Hotelier H. B. Ullrich und seine Tochter Johanna Bächstädt sind Organisationsgenies. Jedes Jahr beweisen sie immer wieder aufs Neue und mit viel Feingefühl wie man Gourmets und Weinliebhaber verwöhnt und begeistert. Viele Gäste



H. B. Ullrich mit Tochter Johanna Bächstädt



Gourmets bei dem Rheingau Gourmet- und Weinfestival 2018

reisen aus der ganzen Welt an um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen und die neuesten Trends nicht zu verpassen.

Für die eingeladenen Kochtalente und Winzer ist es eine Ehre dabei zu sein. Heißt es doch, wer als Gastkoch zum Rheingau Gourmet & Wein Festival gebeten wird ist Mitglied der 1. Koch-Liga.

Das Festival startet am 21. Februar mit einer, schon legendären, Willkommensparty im Kloster Eberbach. Elf berühmte Sterneköche bereiten an ihren Kochstationen kreative Köstlichkeiten. An 25 Weinbars kann jeder Gast wunderbaren Weingenuss ohne Einschränkung erleben.

Zum Kalorienabbau, mittels Tanzbein schwingen, laden zwei Bands ein die auch für fröhliche Unterhaltung sorgen.



Ana Roš



Sven Elverfeld



Christian Bau

Zum ersten Mal beim Festival dabei ist Ana Roš aus Slowenien, von der Jury „World's 50 Best Restaurants“ aktuell ausgezeichnet als „Beste Köchin der Welt“, ist gleich dreimal im Einsatz. Beim Programm stehen im Vordergrund die „Matches“ zwischen Menü & Weinen, wenn Weltklassewinzer und große Chefs die Dinner zelebrieren: Die 3-Sterne-Köche Sven Elverfeld*** & Eduardo Chadwick (Chile), Klaus Erfort*** & Château Mont-Redon (Rhône), Christian Bau*** & Gaia Gaja, Roberto und Enrico Cerea*** & Monteverro (Toskana), sowie Jean George Klein** & Swiss Wine, Thomas Martin** & Wein am Limit (Hendrik Thoma), Thomas Kellermann** & Eve Faiveley (Burgund), Tristan Brandt** & Weinviertel (Österreich), Wolfgang Becker** & Baron Patrick de Ladoucette (Loire), Ronny Siewert* & Frédéric Drouhin (Burgund). Tohru Nakamura** & Deutsche Weltklasseweingüter sowie Hubert Obendorfer* & Weinviertel. Aus dem Ausland kommen Reuben Riffel (Südafrika), Toni Mörwald* (Österreich), die 2-Sternköche Sebastian Zier & Moses Ceylan und Marc de Passorio (Le Saint Geran, Mauritius). Zum ersten Mal dabei sind Serkan Güzelcoban* mit seiner türkischen Kochkunst, Mirko Gaul* (TAKU), Toni Neumann* (Villino) und Ludwig Maurer (STOI, Wagyu). Beim Galadinner „S.Pellegrino Young Chefs 2018“ kochen die internationalen Sieger aus Skandinavien, Benelux, Österreich,

Rumänien und Deutschland. Superstars der Patisserie, die in insgesamt zwölf 3-Sterne-Restaurants gearbeitet haben, angeführt von Ted Steinebach (Eleven Madison Park, New York), Matthias Mittermeier (u.a. „Auberge de l'Il und El Bulli) und Birgit Wieland (Schloss Schauenstein, Schweiz) gestalten das Galadinner mit Original Beans & Confis Express. Daneben gibt es die traditionellen Veranstaltungen Trüffel / Caviar & Champagne Pol Roger / Riedel-Glas-Tasting / Schloss VAUX / Haus- und Küchenparty.

Acht Wein-Raritäten-Galas, u.a. mit dem „once-in-a-lifetime-Erlebnis“ PETRUS & LAFLEUR, unterstreichen die Wein-Kompetenz des Festivals, ebenso wie die Tastings und Master Classes mit zum Beispiel Ferrari, Pierangelo Tommasi und Luce aus Italien, Mont du Toit aus Südafrika, der Lurton Family Group aus Bordeaux und natürlich die geballte Vielfalt der Rheingauer Winzer und Weingüter. Die große VDP Präsentation im Kloster Eberbach hat als Partner die Weinregion WEINVIERTEL aus Österreich.

Für jeden Geschmack und Geldbeutel ist beim Rheingau Gourmet & Wein Festival etwas dabei.

Wer jetzt noch keine Karten für das Rheingau Gourmet & Wein Festival hat sollte sich die letzten Plätze sichern. Sie

werden ein unvergessliches Genusserlebnis haben.

Fotos: Hotel Kronenschlösschen, Rheingau Gourmet & Wein Festival, Anne Wantia, Robert Ribič

Alle Termine und Tickets erhalten Sie telefonisch unter +49 (0)6723 640 oder per E-Mail unter: info@kronenschloesschen.de www.rheingau-gourmet-festival.de



31. World Cheese Award

Norwegische Käse-Spezialitäten auf dem Siegetreppchen



Eine mächtige Aufgabe für die Jury, mehr als 3400 Käsesorten waren zu testen

Bei der 31. Weltmeisterschaft des World Cheese Award am 2. und 3. November in Norwegen wurde die Käserei Ostegården, aus der Nähe von Bergen, für ihren Fanaost (alter Gauda), zum Weltmeister gekürt. Die Jury hatte eine schwierige Wahl zu treffen, standen doch mehr als 3400 Käse zur Wahl.

Jørn Hafslund, Inhaber der kleinen Käserei Ostegården, war höchst erfreut und konnte sein Glück kaum fassen. Mit nur 12 Kühen produziert er diesen Gauda, der seinen Ursprung in Holland hat. Die Milch seiner Kühe liefert die qualitative Voraussetzung für den aromatischen Käse.

Die internationalen Juroren waren sich einig, dass der Fanaost das typische Terroir seiner norwegischen Heimat in Textur, Aroma sowie der Verbindung von süßen und pikanten Noten zum Ausdruck bringt.

Mit dem 2. Platz unter den mehr als 200 im Wettbewerb stehenden Käsesorten wurden gleich zwei Sorten geehrt, der französische Agour Pur Brebis AOP Ossau Iraty und noch einmal Norwegen mit

dem Bru Geitos-Tinntradisjon aus der Käserei Stordalen Gardsbruk.

Der Bru Geitos ist quasi ein Nationalgericht, hergestellt aus Kuh, Ziege oder gemischter Milch. Von beiden bekommt er nach einer Reifezeit eine gelbbraunliche Farbe, wie Blütenhonig. Köstliche Aromen von Honig, Blütenkräutern, Wald und Wiesengewächsen entwickeln sich zu einer Geschmacksperfektion die unvergleichlich ist.



So sehen Sieger aus



Norwegischer Gewinner
Fanaost (alter Gauda)
beim 31. Cheese Award



3. Platz für den Bru Geitos
Käserei Stordalen Gardsbruk

Ein Frühstück oder eine Brotzeit ohne diesen Käse ist für Norweger nicht vorstellbar, selbst als Dessert, verfeinert mit weiteren Zutaten, wird der Bru Geitos sehr gerne gegessen.

An dem Wettbewerb dürfen nur handwerklich arbeitende Erzeuger teilnehmen, Tradition, Geschmack, individuelle Aromen stehen im Vordergrund. Die Idee ist, Altes zu bewahren und Neues zu wagen.

Die Käserei Ostegården, mit nur 12 Kühen, hat bewiesen, dass gerade kleine Betriebe köstliche Produkte in bester Qualität herstellen können.

An dem Wettbewerb haben 41 Nationen teilgenommen. Das gute Abschneiden der Norweger ist ein deutlicher Hinweis, dass man in Norwegen mehr als nur guten Lachs herzustellen versteht.

Bleibt zu hoffen, dass die Norweger uns an dem Genuss dieser feinen Käsesorten auch teilhaben lassen und den deutschen Feinkosthandel und die Gourmet-Gastronomie beliefern.

Besucher Norwegens können sich ab Bergen auf der norwegischen Käsestraße selbst von der hohen Qualität und dem exzellenten Geschmack der Käsesorten überzeugen.

Fotos: Tim Johnston Photography

Info:
www.upnorway.com/campaign/cheese

Mehr als 70 Köchinnen und Köche der TOP Liga erwarten Sie auf der eat! in Berlin

An 11 Festivaltagen auf der eat! berlin vom 21. Februar 2019 bis 3. März 2019 werden bei rund 70 Veranstaltungen an fast ebenso vielen Orten weit über 70 Köchinnen und Köche am Herd stehen. Insgesamt sind diese mit 130 Hauben / 700 Punkten im Gault&Millau und 60 Michelin-Sternen ausgezeichnet.



Ana Roš

Neben den besten Köchen der Stadt hat eat! berlin 2019 wieder viele herausragende Gäste eingeladen: Christian Bau, Tristan Brandt, Christoph Rüffer, Jörg Sackmann, um nur einige zu nennen. Aus Slowenien kommt Ana Roš, aus Israel Tom Franz und auch aus Österreich (Heinz Reitbauer) und der Schweiz (darf noch nicht verraten werden) kommen zu Besuch.

Neu ist Vevolution: vegetarischer und veganer Genuss pur, an acht Abenden, im Restaurant in der Max-Schmeling-Halle, mit Zwei-Sterne-Köche Bobby Bräuer, Thomas Kellermann, Andreas Krolík, Gastgeber Franz Raneburger und weiteren Spitzenköchen.



Christian Bau

Auch die Weine, die ausgeschenkt werden, stehen keinesfalls im Schatten der Speisen, über 50 Winzer (davon 44 von VDPWeingütern) präsentieren uns das Beste aus ihren Kellern.

Das Feinschmeckerfestival beginnt am Donnerstag, 21. Februar 2019 mit dem Duell der Meister im BESL Meistersaal am Potsdamer Platz und endet mit der Abschlussgala im Waldorf Astoria am Sonntag, 3. März 2019. Weitere ausgewählte Höhepunkte:

Feinste Genusskultur

- *Christian Bau zu Gast bei Florian Glauert im DUKE
- *Anna Roš bei Sebastian Frank im Horváth
- *Heinz Reitbauer kocht bei und mit Tim Raue
- *Jörg Sackmann und Michael Kempf im Facil
- *Marco Müller als Gastkoch in der Astor Film Lounge
- *Henrik Otto und fünf weitere Adlon-Köche mit AssDur zu Gast im TIPI am Kanzleramt
- *Culinary Ladies im Restaurant am Steinplatz
- *Pannonischer Abend mit Jürgen

Csencsits und Horst Hummel bei Matthias Gleiß im Volt Grosse Gewächse
 *Gault&Millau-Weinmenü mit Weingütern Franz Keller, Karthäuserhof und Adams im Spiegelturm
 *Stefan Lergenmüllers Rieslinge im Kochzimmer in Potsdam
 *9er Jahrgangsraritäten vom VDP Weingut Schloss Johannisberg im Restaurant Juliette in Potsdam
 *BESL Meistersaal am Potsdamer Platz mit Philipp Liebisch, Sascha Stemberg und Alexander Koppe
 *Kirche und Genuss im Berliner Dom
 *EUREF-Campus-Gasometer mit Kammeier's Eleven
 Was 2011 bescheiden mit 400 Besuchern als kleine Veranstaltungsreihe in der Berliner Sternegastronomie begann, ist in den letzten Jahren zu einer festen Größe



Sabine Dubenkropp & Claude Trendel

im Berliner Feinschmecker- und Kulturbetrieb geworden und auch über die Grenzen der Hauptstadt hinaus bekannt.

Fotos: Robert Ribič, Lukas Kirchgasser, Pia Negri

Weitere Infos über Reservierungen und das Programm bekommen Sie hier:
www.eat-berlin.de



Ski- und Küchensafari rund um Kitzbühel

Ein riesiges Pistennetz verbindet umliegende Gebiete, wo vor allem bodenständig mit regionalen Produkten gekocht wird

Gunther Schnatmann

In Kitzbühel schwelgt man gerne in Superlativen. Da gibt es mit der Streif die härteste Weltcup-Abfahrt. Mit Hansi Hinterseer, Franz Beckenbauer und Co.

die höchste Promi-Dichte. Nun beansprucht das Wintersport-Mekka auch die größte Skisafari der Welt für sich – mit über 1000 Kilometern Pisten, die durch das Zusammenwachsen mit benachbarten Skigebieten entstanden

sind. Wir haben uns dort umgesehen und die Skisafari zur Küchensafari ausgebaut.

Zur Übersicht: Die weiße Serengeti reicht von der Skiwelt Wilder Kaiser/Brixental im Westen über das Gebiet KitzSki in Kitzbühel/Kirchberg hinüber nach St. Johann in Tirol und von dort weiter bis nach Fieberbrunn, wo Anschluss zum Skizirkus Saalbach, Hinterglemm und Leogang besteht. Ebenso riesig wie das Skigebiet ist die Vielzahl der Unterkünfte auf gehobenem Niveau. Mit einer eigenen Such- und Buchmaschine unter www.kitzbueheler-alpen.com/de/unterkuenfte hilft der Tourismusverband weiter. Oder man wählt einfach eines der ersten Häuser in Kitzbühel wie das Relais & Châteaux Hotel Tennerhof.

Im Skigebiet Wilder Kaiser/Brixental mit 284 Pistenkilometern lässt sich allein



Bergstation der legendären Streif-Rennstrecke



Naturtribüne für den Freeride-Cup in Fieberbrunn

eine gute Woche verbringen. Der Clou: Die Hänge rund um die Hohe Salve, von Scheffau bis Brixen, fallen in alle Himmelsrichtungen ab. Egal, welche Jahres- oder Tageszeit – man kann immer auf der Sonnenseite unterwegs sein. Einkehrstipp ist das Gipfelrestaurant Hohe Salve auf 1829 Metern. Ein Teil der Freiluft-Terrasse und die innere Umadum Stubn drehen sich auf großen Scheiben – ähnlich wie Fernsehturm-Restaurants – um die eigene Achse. Zu bodenständigen Gerichten gibt's also ein 360-Grad-Panorama mit Blick auf 73 Dreitausender dazu. Alle Mitglieder der Wirtsfamilie Ager stehen in der Küche, die Töchter Sophie und Mag-

se in der Kürbiskernkruste oder Tiroler Krautrouladen in Rahmsauce mit Speckkrusterl. Erber und seine Frau Hildegard stehen beispielhaft für die 23 „KochArt“-Restaurants – eine Vereinigung von Wirten aus den Kitzbüheler Alpen, welche vor allem regionale und qualitativ hochwertige Produkte verwenden und diese gesondert in ihren Speisekarten aufführen. Initiator Kurt Tropper vom Tourismusbüros Brixen im Thale: „Die eindeutige und transparente Kennzeichnung von regionalen Produkten mit dem zusätzlichen AMA-Gastrosiegel garantiert, dass dem Gast nur Gerichte aus hochqualitativen heimischen Rohstoffen serviert werden.“

Peter und Hilde Erber von den Kupferstub'n mit KochArt-Initiator Kurt Tropper (l.)



Macht Großfamilien satt: Kaiserschmarrn in der Angerer Alm in St. Johann

Kaiserschmarrn bis zu Speckknödeln. Abends (es gibt Übernachtungsmöglichkeiten!) tischt Küchenchef Gerald Weiss drei- oder fünfgängige Menüs auf. Eine Speisekarte gibt es nicht. Gekocht wird, was die Region, die eigene Milchwirtschaft, die eigene Jagd und der hauseigene Kräutergarten gerade hergeben. Einfach überraschen lassen.

Skifahrerisch anspruchsvoller ist es in Fieberbrunn, von Kitzbühel oder St. Johann schnell mit dem Skibus erreichbar. Das Gebiet mit 270 Pistenkilometern verbindet Tirol mit dem Salzburger Land. Rund um Fieberbrunn gibt's nicht



Viel besser als er aussieht: Graukäse

dalena machen hervorragende Torten, Kuchen und Strudel.

Auch im Gebiet KitzSki von Kitzbühel und Kirchberg mit 179 Pistenkilometern gibt es neben vorbildlich präparierten Hängen noch Horte der regionalen Küche. Bestes Beispiel ist die Kupferstub'n im Kitzbüheler Nachbarort Kirchberg. Küchenchef Peter Erber liebt die wild wachsenden Produkte der Wiesen und Wälder, sucht regelmäßig selbst Pilze, Bärlauch oder Jochschnittlauch. Letzteren verarbeitet er dann zum Beispiel beim Wiener Tafelspitz in Schnittlauchkrensaucen. Zu empfehlen in den urgemütlichen Kupferstub'n sind auch gebratener Brixentaler Almkä-

Von Kirchberg und Kitzbühel geht es weiter nach St. Johann in Tirol. Fast ein Geheimtipp, denn hier ist trotz räumlicher Nähe nichts vom Promi-Skizirkus zu spüren. Es geht auf 43 Pistenkilometern und auf den zahlreichen familiengeführten Hütten eher ruhig zu. Ideal für Familien oder Senioren. Wild ist nur der besonders spektakuläre Blick auf den gegenüberliegenden Wilden Kaiser. Zum Beispiel von der Angerer Alm der Familie Foidl aus, die hier am Kitzbüheler Horn die kulinarische Vorherrschaft beansprucht. Seit Oktober 2017 ist die Alm im Gault&Millau Hüttenguide als kulinarische „Perle“ am alpinen Almhimmel gelistet. Tagsüber bekommt der Skifahrer Tiroler Hausmannskost vom

nur viele schwarze Pisten, sondern auch traumhafte Tiefschnee-Abfahrten. Kein Wunder: Fieberbrunn liegt im Pillerseetal, der nachweislich schneereichsten Region Tirols. Zusammen mit den benachbarten Orten Saalbach, Hinterglemm und Leo-



Ruhezone: Berggasthof Wildalpgatterl in Fieberbrunn

gang veranstaltet Fieberbrunn seit wenigen Jahren zum Saisonende die „White Pearl Mountain Days“ für die Hipster unter den Touristen. Mit viel Musik, internationalen Plattenauflegern direkt neben der Piste und auch mit Kulinarik-Angeboten. Und wo Tam-Tam ist, ist Alfons Schuhbeck auch nicht weit, der letzte Saison die Perlentage eröffnete. Diesen Winter ist es vom 15. bis 31. März wieder so weit. Das Programm steht noch nicht fest, wird bald ins Internet gestellt.



So gut wie sie aussehen: Marillenknödel

Wer seine Brotzeit ohne Ingwerschaum bevorzugt, ist in Fieberbrunn im Berggasthof Wildalpgatterl der Familie Fürhapter richtig. Natürlich auch ein KochArt-Betrieb. Neben ganz köstlichen Marillenknödeln ist hier besonders der Käse herauszuheben. In der kleinen Wildalm-Käserei wird aus der Almmilch täglich Bergkäse produziert, der im Naturkeller aus dem 18. Jahrhundert bis zu 12 Monate reift. Verarbeitet dann zum Beispiel in würzigen Kasknödeln mit gebräunter Butter. Ein Gedicht auch der Graukäse mit Birne in Essig und Öl. Dazu hausgemachtes Brot.

Man sieht: Pisten und Küchen, die einen Abstecher lohnen, gibt es hier reichlich. Zum Glück gibt es zur neuen Wintersaison nun eine praktische Safari-Hilfe: Den elektronischen Guide per App. Soll kinderleicht mit dem Smartphone zu bedienen sein – einfach den Startpunkt eingeben und schon erscheinen Routen und Einkehrmöglichkeiten. Gibt es unter www.ski-safari.at und www.kitzalps.com/skisafari. Oder Sie folgen Ihrer Nase, die vor den Hütten den Duft von Kaiserschmarrn oder Knödeln aufnimmt. Eine App, die auch bei Kälte und mit Handschuhen jederzeit funktioniert.

Fotos: Gunther Schnatmann

Infos:

Skisafari:

www.ski-safari.at und www.kitzalps.com/skisafari

Unterkünfte:

Kitzbüheler Alpen Marketing
Dorfstraße 11
A-6365 Kirchberg in Tirol
Tel.: +43 57507 8000
www.kitzalps.com
info@kitzalps.com

KochArt-Restaurants:

www.kochart.tirol

Restaurants/Hütten:

Kuperstüb'n
Kitzbüheler Straße 9
A-6365 Kirchberg
Tel.: +43 664-333 333 2
info@kuperstube.at
www.kuperstube.at

Berggasthof Wildalpgatterl

Almen 57
A-6391 Fieberbrunn
Tel.: +43 5354 5 26 55
office@wildalpgatterl.at
www.wildalpgatterl.at

Gipfelalm Hohe Salve

Tel.: +43 5335 2216
info@hohe-salve.at
www.hohe-salve.at

Angerer Alm

Berglehen 53
A-6380 St. Johann in Tirol
Tel. +43 5352 62746
E-Mail: info@angereralm.at

White Pearl Mountain Days:

www.wpmdays.at



Partyzone: DJs beschallen in Fieberbrunn den Berg mit Klängen aus dem Elektro-Baukasten

DUKE

— RESTAURANT —



CUISINE LOGIQUE

Genießen Sie hochwertige, regionale Produkte,
raffiniert und unkompliziert auf feinstem KPM Porzellan vereint.

Wöchentlich wechselnder **BUSINESS LUNCH**

Ideenreiche **DINNERKARTE**

Schlichtes **MEHRGÄNGE-MENÜ**

Beschwinger **JAZZ-BRUNCH** am Sonntag

Kreative, kulinarische **EVENTS**



RESTAURANT DUKE IM ELLINGTON HOTEL BERLIN

NÜRNBERGER STRASSE 50-55 | 10789 BERLIN

RESERVIERUNG: ☎ +49 (0)30 68 315-4000 | ✉ CONTACT@DUKE-RESTAURANT.COM

WWW.DUKE-RESTAURANT.COM



Toskanische Vergnügen: Wandern, Kulinarik, Wein und Kunst

Anne Wantia

Die Toskana mit ihrer landschaftlichen und kulturellen Vielfalt ist nach wie vor beliebtes Reiseziel für viele Touristen aus der ganzen Welt. Seit einigen Jahren kommen auch immer mehr Wanderer in die Region. Geführte Wanderungen werden bevorzugt, die Ausschilderung der Routen ist noch nicht überall optimal, was aber in dieser wunderbaren

Landschaft eher eine Bereicherung als ein Nachteil ist. Da muss man schon mal Umwege mit einplanen, da es auf den Wanderwegen recht ruhig und einsam ist und keine Einheimischen oder Ortskundige da sind, die man „mal eben“ nach dem Weg fragen könnte. Die Toskana erwandern, davon träumen viele Wanderer.

Ganz bequem – mit dem Flugzeug – findet die Anreise nach Florenz statt wo die Wandergruppe sich kennen lernt. Eine Reiseleiterin begrüßt die Gruppe und bringt sie ins Hotel Torretta in Montecatini Terme, dass für die Dauer der Tour Hauptquartier sein wird.



Nicht nur die Fassade ist beeindruckend:
Die Tettuccio Terme in Montecatini

Mit einem leckeren Aperitif begrüßt der Besitzer die Teilnehmer. Er versteht es, typisch italienisch, sofort eine familiäre Wohlfühl-Atmosphäre herzustellen. Das anschließende Essen überzeugt mit seinen aromatischen Genüssen. Schon nach



dem ersten Abend herrscht Begeisterung. Was die Taillen am Ende der Reise dazu sagen werden ...? denn jeden Abend wird ein 5 Gang Menu serviert! Immer gleich köstlich. Gut, dass die täglichen Wanderungen Kalorien reduzierend wirken.

Schon am ersten Tag sind kulturelle Geschichtskennntnisse gefordert, wir wandern und wandeln auf den Spuren Leonardos, durch das Tal der Mühlen nach Vinci.

Bei fast unerträglichen ca. 30° fällt der Anstieg nicht ganz leicht. Vielleicht war das Abendessen am Tag zuvor doch zu üppig? Eine willkommene Unterbrechung ist die Besichtigung von Leonardos Geburtshaus, etwas außerhalb Vincis. Anschließend besuchen wir in dem kleinen Dorf das Leonardo Museum. Manch einer stellt erstaunt fest, dass Leonardo nicht „nur“ gemalt hat sondern auch als Naturwissenschaftler und Erfinder für die nachfolgenden Generationen viele Exponate und wissenschaftliche Erkenntnisse – die



Skulptur auf dem Platz vor dem Leonardo-Museum in Vinci

weltbewegend waren und sind – hinterlassen hat.

Mit diesem Wissen bekommt der Tag eine völlig neue Bedeutung, nämlich die: Kultur und Wandern haben sehr viel gemeinsam.



Noch ein Tipp, von dem Turm des Museums hat man einen wunderschönen Blick über die toskanische Landschaft. Eine kleine Weinprobe auf dem nahegelegenen Weingut Santa Barbara spendet neue Energie und entspannt klingt der erste Wandertag aus.

Mit einem Besuch von Lucca, historische Stadt der Etrusker mit einer Altstadt, die Kandidat für das Weltkulturerbe ist, starten wir in den nächsten Tag. Der Rundgang über die alte, komplett erhaltene Stadtmauer und anschließendes Flanieren durch die winkligen Gassen mit Bestaunen der alten gut erhaltenen Patrizierpaläste sowie malerische Piazzas sind ein besonderes Erlebnis.

Die hübschen Geschäfte verführen zum Einkaufsbummel und kleine Cafés laden zum Cappuccino ein.



Eine von hundert Kirchen in Lucca: Der Dom



Romantisches Chianti: Zypressen, Landgüter und Weinberge

Unser nächstes Ziel ist Passo dei Pecorai, kurz vor Greve, also mitten im Chianti. Der Anstieg beginnt steil, ein Teil der Route führt durch kleine schattige Wälder, was sehr angenehm ist weil die Bäume den Sonnenstrahlen die Kraft nehmen. Die Temperaturen sind, auch in der Toskana, für September noch sehr hoch. Da fließt so mancher Schweißtropfen! Der Weg geht durch riesige Weinberge, vorbei an alten Landgütern, heute oft zu Ferienappartments umgebaut, mit den typischen Zypressenalleen. Das herrliche Panorama wirkt fast ein bisschen kitschig.

In der kleinen Stadt Greve in Chianti, das wir am frühen Nachmittag erreichen, findet ein Weinfest statt. Über 40 Winzer laden zur Verkostung ein. Für einen Obolus von 10€ bekommt man ein Glas und eine Karte die berechtigt sieben der Weine zu probieren. Bei der Rückfahrt steigen einige Teilnehmer etwas fröhlicher und beschwingter in den Bus, als zu Beginn des Tages.

Der nächste Tag ist frei, Erholung ist angesagt. Wer Lust hat bummelt durch Montecatini, einige wandern auch am „freien Tag“, ein anderer Teil fährt mit dem Zug nach Viareggio ans Meer. Die ganz „Faulen“ nutzen die Gelegenheit und relaxen am Pool.

Nördlich von Montecatini Terme, in den Ausläufern des Apenin, startet eine weitere Etappe. Der Rundwanderweg führt – mal wieder geht es „gefühl“ steil bergan – über einen alten Maultierpfad – ehemals ein alter Handelsweg nach Bologna – durch eine waldreiche Hügellandschaft



Der Campo mit Campanile in Siena

vorbei an mittelalterlichen Dörfern. Ein Highlight ist der Aufstieg zum Gipfelkreuz, der mit einer fantastischen Aussicht belohnt wird. Am Ende des Rundwegs wartet der Bus mit dem noch ein kleiner Abstecher ins nahegelegene Pistoia ansteht. Die wundervolle Kanzel des Künstlers Giovanni Pisano aus dem frühen 13. Jhd. in der Kirche St. Andrea ist das Ziel. Beeindruckend was dieser Künstler da aus Marmor geschaffen hat.



„Pisano-Kanzel“ in der St. Andrea Kirche in Pistoia

Bei einer Toskana-Reise ist ein Besuch Sienas absolutes Muss. Der schon seit über 30 Jahren in der Toskana lebende Deutsche Gert Nestler bringt bei einer kurzweiligen, aber sehr fundierten Führung die wunderschöne Stadt Siena mit ihren vielen Bauten und Kunstschatzen den Teilnehmern näher. Ob Contraden, Piazza del Campo oder der weltbekannte Dom, Gert hat ein riesiges Wissen und weiß auf alle Fragen eine Antwort.

Der berühmte Thermalkurort Montecatini Terme besteht aus zwei Stadtteilen. Ca. 200m oberhalb liegt der urige Stadtteil Montecatini Alto, erreichbar mit einem Funicolare (Standseilbahn) oder per pedes. Nach einem kurzen Gang durch den Ort geht es weiter zu einem typisch toskanischen Landhaus. Dort erwartet



Immer noch schief, der Turm in Pisa

Dante, der Besitzer des Hotels Torretta, die Gruppe zu einer Olivenölverkostung. Kaum vorstellbar, aus den Oliven eines Baumes gewinnt man nur 2 Liter Öl. Dass es große Unterschiede bei den Ölen gibt wird uns hier klar, woran man ein gutes Öl erkennt erklären Dante und seine Schwester Simonetta. Nach der Verkostung laden sie zu einer echten Merenda (Brotzeit) ein. Alles sehr köstlich und natürlich „fast ohne Kalorien“! Nach dem guten Essen und dem leckeren Wein wird der Rückweg von Montecatini Alto mit dem Funicolare gemacht.

Vor dem Start der letzten Wanderung geht es zunächst nach Pisa zur Piazza dei Miracoli. Oh Wunder, der Turm ist gar nicht mehr so schief wie beim letzten Besuch. Ganz behutsam wurde er vor ein paar Jahren mit einem speziellen Verfahren aufgerichtet. Leider ist der Platz der Wunder so überfüllt mit Touristen aus aller Welt, dass wir vorzeitig zu unserem Ausgangspunkt Stazemma aufbrechen. Hier gehen die Apennin-Ausläufer in die Apuanischen Alpen und in die Garfagna über. Entlang eines alten Maultierpfades geht es durch ein Waldgebiet erstmal

bergauf. Es bieten sich tolle Ausblicke auf beeindruckende Felsformationen. Was für eine bizarre Landschaft und so abwechslungsreich.

Der letzte Tag der Reise steht ganz im Zeichen der Kultur. Eine Fahrt mit der Bahn nach Florenz, in eine der bedeutendsten Kunst- und Kulturstädte der Welt. Zuerst eine Führung mit dem Guide Simona Conti zu den wichtigsten Baudenkmälern und Plätzen in Florenz. Vorbei am prachtvollen Dom und dem Baptisterium geht es über die Piazza della Signoria zum Ufer des Arno mit Blick auf die berühmte Brücke „Ponte Vecchio“. In der Basilica Santa Croce steht auch eine Kanzel des berühmten Künstlers Pisano. Nach der Stadtführung bleibt noch genügend Zeit um Firenze auf eigene Faust zu erobern. Der Abstecher hat sich gelohnt, einen schöneren Abschluss dieser Reise hätte man sich nicht wünschen können.

Diese abwechslungsreiche Reise, der Mix aus Wandern und Kultur, ist auch für Leute die nicht regelmäßig zu Fuß unterwegs sind sehr zu empfehlen. Die Reisebegleitung durch Andrea Kampmann, die die Toskana sehr gut kennt und auch ihr großes Wissen über Kunst und Kultur ist eine Bereicherung für die Teilnehmer.

Trotz vieler Urlaube in der Toskana habe ich festgestellt, dass die Region landschaftlich und kulturell immer noch wieder neue Seiten aufzeigt. Mit dem festen



Bizarre Felsen rund um Stazemma

Vorsatz bald wieder zukommen fällt der Abschied nicht ganz so schwer.

Auch 2019 wird diese Toskana Reise zu verschiedenen Terminen angeboten, zusätzlich ist eine ähnliche, individuelle Reise geplant, mit dem Motto Kochen und Wandern. Der voraussichtliche Termin: 25.08. – 04.09.2019.

Arrivederci – a presto

Fotos: Anne Wantia

Diese Wandertour können Sie buchen bei:
Wikinger Reisen GmbH
Kölner Str. 20
58135 Hagen
Tel: +49 (0)2331-9046
Email: mail@wikinger.de



Eine der berühmtesten Brücken in Italien: Die mittelalterliche Ponte Vecchio in Florenz



So schmeckt die Algarve

Heiner Sieger

Portugals südlichste Region hat viele Gesichter. Zu den bekanntesten gehören die mancherorts karibisch wirkende Sandküste und die von bizarren, ockerfarbenen Formationen geprägte Felsenküste. Wenig bekannt ist, welche großartige Kochkunst eine mehrere Jahrtausende alte Küchentradition dieses vom Meer geprägten Landstrichs hervorgebracht hat.

Für eine kulinarische Entdeckungsreise der Algarve ist das malerische Faro genau der richtige Ausgangspunkt. Mit seiner goldene Barockkirche, dem Hafen und der Altstadt mit vielen ursprünglichen Läden und Restaurants liegt es unmittelbar am Atlantik, direkt vor dem Naturschutzgebiet der Ria Formosa. Entstanden ist Faro aus einer alten phönizischen Siedlung, die schon von den Griechen genutzt wurde. Später kamen noch die Römer, dann die Mauren, schließlich die Kreuzritter.

Über die gesamten wechselvollen Zeitläufe machte der natürliche Seehafen, in Kombination mit einem reichen Fischvorkommen im Atlantik, Faro zum bedeutsamen Handelsort für Öl, Wein und

Fisch. „Beides prägt auch heute noch die einfache heimische Küche der „Petiscos“, in etwa die portugiesische Variante der spanischen Tapas“, erzählt Joana Martins, Gästeführerin der Organisation Eating Algarve. „Petiscos ist ein portugiesisches Foodkonzept, sehr mediterran“, schildert sie. „Man teilt verschiedene Kleinigkeiten mit Familie oder Freunden. Es gibt keine Hauptmahlzeit, man sitzt zusammen, isst und unterhält sich. Überhaupt dreht sich die gesamte portugiesische Kultur ums Essen, vom Anbau der Nahrungsmittel über die Märkte bis zur Musik.“

Petiscos, die portugiesischen Tapas

In den Vierteln des Städtchens entstanden seit dem Ende des 19. Jahrhunderts sogenannte „Vindas“, kleine Nachbarschaftsmärkte, wo man einkaufen, aber eben auch Petiscos zu sich nehmen konnte. Als deren Basis gilt das „Pao de Cabeza“, ein spezielles Brot mit einer haubenartigen Kruste, das nur an der Algarve und im Alentejo hergestellt wird.

„Brot, Oliven und Wein sind das goldene Dreieck der portugiesischen Ernährung. Das Brot bildet die Spitze, es gibt keine Speise ohne, und zahlreiche Rezepte mit Brot“, erzählt Joana, während unsere Gruppe in der „Merceria Sao Pedro“ von Paulo und Isabel ein Tiborna kostet – ein heißes Brot mit Tomaten, direkt aus dem Ofen, mit Knoblauch, Oregano und Öl. „Die Fischer haben dann weitere Zutaten aus dem Meer hinzugefügt und so wurden die Petiscos allmählich immer



Tiborna heißt das einfache Brot mit Tomaten, direkt aus dem Ofen, mit Knoblauch, Oregano und Öl



Luxus trifft Beach-Lifestyle: Zum Hotel Tivoli an der Algarve Marina Vilamoura gehört der Purobeach-Club mit feiner mediterraner Küche

vielfältiger. Heute erleben die kleinen, für Touristen längst nicht auf Anhieb zu erkennenden Restaurants, eine Renaissance.

Dazu tragen auch moderne Petiscos-Künstler wie Fabio und Silvia mit ihrem „31 Bistro“ bei. Vor drei Jahren sind die frühere Sekretärin und der ehemalige Flugbegleiter zunächst als „Casa de



Paolu und Isabel betreiben die Vinda „Merceria San Pedro“ in Faro

quiejo“, einem Käsehaus gestartet. „Wir wenden uns gegen die Food-Industrialisierung, alles ist natürlich und selbst produziert“, sagt Fabio. „Wir wissen genau, wo wir Fisch und Fleisch her bekommen. Alle Saucen und Säfte sind selber gemacht. Wir möchten den Gästen eine traditionelle, organische Küche bieten.“ Wie etwa ihren quiejo fresco de cabre, leichter Ziegenkäse mit Walnüssen und Rosmarinhonig oder die sehr traditio-

nelle Cerapao de Alimado, kleine Makrelen, mit Knoblauch, Öl und Petersilie und dazu Karotten.

Urlaubs-Lifestyle am Purobeach

Ein ganz anderes, wesentlich luxuriöseres Gesicht, zeigt die portugiesische Küche rund 30 Kilometer westlich von Faro, in Marina Vilamoura, einem glamourösen Kleinstädtchen mit Yachthafen und breiten Stränden. Hier setzt das Fünf-Sterne-Hotel Tivoli Marina Vilamoura die Maßstäbe auf dem Teller, aber auch in Sachen Urlaubs-Lifestyle. Es ist das einzige Haus am Platz, dessen Blick auf der einen Seite zum Yachthafen und auf der anderen zum Meer geht. Mit seinem weitläufigen Privatstrand, dem angesagten Strandclub Purobeach, einem exzellenten Spa, mehreren Pools, fünf Restaurants sowie 13 nahegelegenen Golfplätzen positioniert sich das Hotel das gesamte Jahr über als Urlaubsdomizil für Familien, Sportler und Golfer. Und nicht zuletzt für Freunde äußerst feiner portugiesischer Küche.

Tagsüber finden Gäste am langen, weißen Sandstrand direkt vor dem Hotel das Beachfront Restaurant von Purobeach. Während man sich auf breiten Teakholzliegen in der Sonne räkelt, aus den Boxen lässiger DJ-Sound tropft und vor den Augen die Wellen des Atlantiks an den Strand rollen, serviert das Servicepersonal bunte Cocktails, Wasser und Bier. Spätestens wenn nach dem Schwimmen oder Surfen der Magen knurrt, ist es Zeit für



Marco Jaco kocht im Purobeach Vilamoura feinste mediterrane Gerichte

Powerfood im 3-M-Stil. 3-M, so heißt das besondere Foodkonzept im Purobeach: ein Mix von Inspirationen aus Miami, Melbourne und Marrakesch, angereichert mit portugiesischer Küche. So steht auf der Karte etwa ein Miami-Steak mit Chimichurri-Sauce gleich neben dem vegetarischen Marakesch-Falafel mit Humus und Erbsen. Aber eben auch die typisch portugiesische Cataplana, ein Eintopf mit frischem Fisch, Kartoffeln, Gemüse sowie viel Koriander und Petersilie.

„Hier an der Algarve machen wir Koriander überall rein, sowie viel Knoblauch und Zwiebeln“, verrät Sous-Chef Marco Jaco. „Wir kochen nach Art der mediterranen Ernährung: bestes Olivenöl aus der Region, viel Tomaten, Fleisch wie Lamm, Kaninchen, Hühner, Schweine von den Hügeln der Umgebung, Fisch frisch aus dem



Traumhaft gelegen: das 5-Sterne-Hotel Tivoli Carvoeiro thront über der Bucht Praia Vale Covo direkt über der imposanten Steilküste der Felsen-Algarve

Ozean und viele Kräuter. Das klingt einfach, aber ist sehr gesund!“, lacht er. Dazu kommen Vollkornreis, Mungbohnen, Brokoli, Karotten, Rotkraut und Spinat. Statt mit Salz würzt er mit Salicornia, einer Alge, die im Umfeld von Salzlagenen wächst. Als Knabbereien zu den Drinks gibt es im Purobeach ebenfalls Gesundes: statt Erdnüssen werden heimische Oliven und Lupinenkerne serviert.



Manifesto do Polvo do Algarve“: frischer Tintenfisch auf der heißen Platte gegrillt

bunter Kräuterbutter, dazu Pimientos Padron, Lachs- sowie Champignonpaste. Es folgt als Amuse bouche ein Mini-Caprese: Cocktailtomaten mit Ziegenkäse. Außer gewöhnlich für Augen und Gaumen ist dann die Rilletten von Huhn und Perlhuhn – in einer dünnen schwarzen Brotkruste, gefärbt mit Tinte vom Tintenfisch. Und schließlich findet sich auch Fisch auf der Menükarte: Die Gambas com alho, ob-



Feine Meeresfrüchte sind die Stärke der Küche in den Tivoli-Hotels an der Algarve

des 2017 neu renovierten Hotels kommt sommerlich-leicht daher und referiert mit seinem in Blau, Weiß und Gold gehaltenen Design und vielen Deko-Elementen aus heimischer Korkeiche und Keramik auf die Umgebung sowie das benachbarte Fischerdorf Carvoeiro.

Das Resort ist aber auch idealer Ausgangspunkt, um einen der beeindruckendsten Abschnitte der Felsenküste auf einer Wanderoute zu erkunden: die sieben „Vales Suspensos“. Ihren Namen, zu deutsch „hängende Täler“, verdankt die Route sieben Wasserläufen, die die Felsenküste unterbrechen und im Laufe der Jahre die Täler ausbildeten. Eine solche einzigartige Felsformation ist „Algar Seco“, gleich oberhalb von Carvoeiro und nur zehn Fußminuten vom Hotel entfernt. Über Jahrtausende von Jahren haben Wind und Wellen an dem seltenen Naturschauspiel gefeilt und die Felsen aus Muschelkalk geformt und ausgehöhlt. So entstanden die rötlich-gelben Grotten, Höhlen und Formen, denen der Betrach-

Ein Steakhouse am Meer

Aber auch am Meer muss es nicht immer Fisch sein. Das beweist das Tivoli Marina Vilamoura mit seinem Restaurant Pepper's, einem Steakhaus – mit exklusivem Blick auf den Yachthafen, der gefühlt nur eine Armeslänge entfernt liegt. „Wir verstehen uns als Top-Steakhouse der Region und bieten das beste Fleisch, dass man in Portugal essen kann, zum Beispiel vom Mertolenga-Rind aus dem Alentejo und dem Mirandesa aus Portugals Norden“, ist Hugo Loreiro, Executive Sous-Chef sichtlich stolz.

Beim Menü kommen als Starter verschiedene Brotsorten mit einer Auswahl an

wohl abgestimmt mit Wein, Brandy und Butter bringen trotzdem den frischen Geschmack vom Ozean mit.

Der maritime Charme der Felsen-Algarve

Ockerfarbene Sandfelsen die in der Sonne glänzen, geheimnisvolle Grotten, grüne Pinien, windschiefe Mastixsträucher und der schimmernde Atlantik. Das ist der Blick, den Gäste vom – anders kann man es nicht sagen – traumhaft gelegenen 5-Sterne-Hotel Tivoli Carvoeiro genießen. Denn es thront über der Bucht Praia Vale Covo direkt an der imposanten Steilküste der Felsen-Algarve und allein dieser Blick ist schon ein Hochgenuss. Das Interieur

Die „Augen“ der „Boneca“ in der Felsformation „Algar Seco“ beim Hotel Tivoli Carvoeiro



ter heute atemlos begegnet. Zu diesem Areal gehört auch die „Boneca“ (Puppe), eine kleine Höhle mit zwei Gucklöchern,

die an einen Puppenkopf erinnern soll. Hier hineinzuklettern und dann durch die „Augen“ der Puppe auf Meer und Sonnenuntergang hinauszuschauen, ist ein Moment, den man gerne als Foto festhält und so schnell nicht vergisst.

Der Octopus ist auch optisch ein Manifest

Drei neu konzipierte Restaurants erwarten die Gäste im Hotel Tivoli Carvoeiro. Sein früherer Name war „Almansur“, wegen des maurischen Einflusses des gleichnamigen Kalifs von Niebla bei Sevilla. Einige maurische Reminiszenzen wie die Decken in den Fluren sowie Lampen aber auch Raumnamen wie „AlGharb“ finden sich auch heute noch.

Freunde der portugiesischen Küche kommen im „The One Gourmet“ in den Genuss von authentischen Gerichten und ausgewählten Weinen des Landes. Im Gourmet-Restaurant empfiehlt sich, ein Wein-Showcase-Menü zu ordern. Denn das Hotel pflegt zahlreiche exzellente Weine der Algarve. Das Menü beginnt landestypisch mit einem kleinen Büffet heimischer Brote und Butter aus der

Alentejo-Region sowie dem extra guten Olivenöl Monterosa. Als Aperitif serviert Restaurantmanager Gilberto einen Vida Nova aus Syrah und Aragones, vom Weingut Andega do Cantor. Ein überraschender Augenschmaus sind dann die Scarlet Garnelen mit Zitronen-Confit und Koriander-Schaum, die wegen ihres Lebensraums im kalten Atlantikwasser eine selten anzutreffende dunkelrote Farbe haben. Dazu passt vorzüglich der weiße Alvarinho aus Vinjo Verde.

Auch optisch ein Statement ist der Teller „Manifesto do Polvo do Algarve“. Der frische Tintenfisch wird auf der heißen Platte gegrillt und kommt an den Tisch auf einem flockigen Püree von Süßkartoffeln, begleitet von Orangenmarmelade mit geröstetem Sesam und ausgewähltem Gemüse sowie Garnelen aus Mozambique und einigen goldgelben Perlen Olivenöl-Kaviar. Dazu passt vorzüglich der Negra Mole – eine autochthone Traube der Algarve vom Weingut Cabrita mit gehaltvollen 13 Prozent Alkohol. „Diese Rebe ist in der Farbe und Frische vergleichbar mit Pinot Noir und passt bestens zu Meeresfrüchten aber auch zu Pasta“, klärt Gilberto auf.

Abgerundet wird das Menü mit einer kleinen, aber himmlisch-feinen Nachspeise: Zitronenmousse mit Joghurt und Olivenkuchen, darüber drapiert eine Granita vom Gin Tonic. Als Weinbegleitung dazu reicht der Kellner einen 12 Prozent leichten „Knockout“, eine Cuvee aus Chardonnay, Muscatel und Averinho, einer etwas salzig schmeckenden Rebe – ebenfalls eine Spezialität der Algarve, arrangiert vom Weingut Barranco Longo in Lagoa.

Das war dann allerdings immer noch nicht der Höhepunkt. Der wartet vier Stockwerke weiter oben, in der neuen Sky Bar Carvoeiro. Auf weichen hellblauen und weißen Sesseln und Sofas verführen in chilliger Lounge-Atmosphäre erfrischende Cocktail-Kreationen zum Ausklingen des Tages. Der neigt sich in dieser zauberhaften Atmosphäre und lauen Temperaturen irgendwann dann doch viel zu schnell dem Ende entgegen.

Fotos: Heiner Sieger, Tivoli Carvoeiro, Tivoli Marina Vilamoura

www.eatingalgarvetours.com
www.tivolihotels.com/de/tivoli-marina-vilamoura



Von der neuen Sky-Bar des Hotels Tivoli Carvoeiro haben Gäste einen einzigartigen Blick auf die erhabene Schönheit der Felsen-Algarve

Andalusien

Über 300 Tage Sonne

Wilfried Sauer

Andalusien, die südlichste Provinz Spaniens, hat weit mehr zu bieten, als herrliche Strände an Mittelmeer und Atlantik, abgeschiedene Buchten, vielfältige Gastronomie und vor allem das berühmte Licht. Hell und klar lässt es selbst entfernte Ziele zum Greifen nah erscheinen. Allein das ist schon eine Reise wert. Tartesser, Phönizier, Römer, Iberer und Katharer haben das heutige Andalusien schon früh entdeckt und durch ihr Erbe die Provinz zu einer – wenn nicht zu der – kulturellen Hochburg Spaniens werden lassen. Das macht die Region mit ihrer 900 Kilometer langen Küste von Almeria bis Huelva und ihren Zentren wie Granada, Cadiz, Sevilla und Cordoba, mit ihren Naturparks wie dem zum Weltnaturerbe ernannten Nationalpark Doñana oder der Sierra Nevada zunehmend zu einem Ganzjahres-Ziel. Viele Spanier aus Madrid und Sevilla haben hier ihre Ferienhäuser. Zu dieser Reise hatte Thomas Cook, einer der großen Reiseanbieter, eingeladen, das Ziel war strategisch ausgesucht. Andalusien ist ab 2019 eine Schwerpunkt-Destination des Reiseveranstalters.

Unser Ausgangspunkt ist Novo Sancti Petri, ein kleiner Ferienort mit einem wunderschönen Sandstrand, etwa 40 Kilometer nördlich von Cadiz und mit

dem Flieger über die Sherry-Stadt Jerez de la Frontera von vielen Destinationen in Deutschland mit Condor bequem zu erreichen. Unser Quartier ist das vor kurzem zu einem 5 Sterne-Hotel aufgewertete Iberostar Andalusia Playa. Nebendran das etwas abgespeckte 4 Sterne-Haus Iberostar Royal Andalus, etwa 10 Gehminuten entfernt das Aldiana, wenn man mehr auf Club-Urlaub steht. Das Schöne an allen Hotels: Sie sind nur zweigeschossig und passen sich somit gut in die Landschaft ein, was sich wohltuend von den Hotelburgen an anderen Stränden unterscheidet.

Da der Atlantik Ende Oktober nun nicht gerade zum Baden einlädt, bleiben der sehr schöne Pool, der Wellness-Bereich und vor allem die vielfältige Landschaft, die vielen größeren und kleineren Städte und das Golf-Spielen. Mit mehr als 100

größtenteils sehr gepflegten Golfplätzen, mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden und Charakteren, ist die „Costa del Golf“ bei Golfern das ganze Jahr über sehr beliebt.

Nur wenige Kilometer entfernt von Novo Sancti Petri liegt Conil de la Frontera, ein 22.000 Einwohner-Ort. Im Sommer sind es gut und gerne auch mal über 60.000. Wahrzeichen der Stadt ist der alte Wachturm Torre de Guzmán, von dem aus man einen schönen Blick auf den Ort, seine Gassen und das Meer hat. Lohnenswert auch ein Besuch von La Chanca, wenige Meter entfernt. Das kleine Museum gibt einen Überblick über den Tunfisch-Fang in der Region.

Der breite, lange Sandstrand ist – wenn wundert's – um diese Jahreszeit menschenleer. Dennoch laden zahlreiche

Abendbuffet im Hotel Andalusia Playa / Iberostar Hotel



Conil: Blick vom Torre Guzmán

kleine Restaurants zum Verweilen bei leckeren Tapas, kühlem Sherry – der hier nirgends fehlen darf – oder Wein ein. Doch wir haben heute ein anderes Ziel: Wir gehen ins Timón de Roche. In dem über einer kleinen Bucht gelegenen, ganz im Stil eines Piratenschiffs angelegtem Restaurant serviert „Super Paco“, der ehemalige Torhüter der spanischen Fußball-Nationalmannschaft, mit seinem Team eine regionale, mediterrane Küche. Zugegeben, während dieser Reise haben wir schon deutlich besser gegessen.

Skurrier Eingang Restaurant Timón de Roche



Aber die Lage des Restaurants ist einzigartig und von daher ein schöner Platz, um den Tag mit Sonnenuntergang über dem Meer ausklingen zu lassen. An seine Fußballerzeit erinnert unter anderem ein Foto am Eingang, das Paco mit der deutschen Fußball-Legende Sepp Maier beim Handschuh-Tausch zeigt.

Nächstes Ausflugsziel ist das eine gute halbe Autostunde entfernte Cádiz. Die älteste Stadt Westeuropas und Spaniens ehemaliges Handelstor in die Neue Welt ist ein absolutes Muss. Der einstige Reichtum der Handelsstadt ist heute noch an jeder Ecke zu sehen. Prachtvolle Gebäude, viele mit Türmen versehen, die Kathedrale und die Befestigungsmauern sind Zeugen dieser Zeit. Ein Labyrinth aus schmalen Gassen, die selbst im heißen Sommer die Hitze erträgliche machen, kleine Lokale und gepflegte Restaurants laden zum Bummeln ein. Die Türme – von den einst 160 sind heute noch 126 erhalten – dienten nicht etwa zur Befestigung, sondern um Ausschau nach den zumeist aus Südamerika kommenden Schiffen zu halten, um sie im Hafen zum Löschen der Ladung zu avisieren. First come – first

Belebtes Straßencafé in Cádiz



serve. Auch damals galt schon: Zeit ist Geld.

Nicht fehlen darf beim Besuch von Cádiz die Besichtigung der Cámara Obscura im Torre Tavira, ganz in der Nähe der Kathedrale und der Markthalle. Die Camera Obscura projiziert Bilder auf eine weiße horizontal gebeugte Leinwand, die sich im Zentrum eines vollständig dunklen, schwarz gestrichenen Raumes befindet.

Nach so viel Fußweg und Eindrücken gehen wir ins Café Royalty an der Plaza Candelaria im Herzen der Altstadt. In diesem historischen Gebäude mit seinen prachtvollen Decken- und Wandgemälden lassen wir bei hervorragender mediterraner Küche, leckerem Sherry und Wein, einem aufmerksamen Service und der typischen andalusischen Gastfreundlichkeit die Seele baumeln.

Unser nächstes Ziel ist die von den Arabern bezeichnete Stadt „Sherish“. Das heutige Jerez ist mit ihren 120.000 Einwohnern eine der bedeutendsten Städte Andalusiens und die Heimat des weltberühmten und von vielen sehr geschätzten Sherrys. Das einzigartige Klima, mit bis zu 3.200 Sonnenstunden im Jahr und Durchschnittstemperaturen von 25 Grad im Sommer und 11 Grad im Winter, lässt die Trauben in der fruchtbaren Region hervorragend reifen. Fast unzählige Bodegas bauen ihren Sherry je nach Geschmack im oxidativen oder im biologischen Verfahren aus. Die meisten von ihnen erinnern fast an Kathedralen, in denen die Sherry-Fässer in mehreren Reihen übereinander aufgestapelt sind. Getrunken wird der Sherry zu jeder Gelegenheit – und bis auf den süßen Dessertwein stets kalt.

Eine besondere gastronomische Variante bietet Javier Muñoz in seinem Restaurant

La Carboná, das er in der dritten Generation führt. Alle seine – selbstverständlich ausschließlich besten regionalen – Produkte sind in irgendeiner Art und Weise mit Sherry verfeinert oder in Sherry mariniert. Dazu serviert er aus dem sehr reich bestückten Keller den passenden Begleiter. Sherry, selbstverständlich. Unser 6-Gang-Menü war nicht nur in jeder Hinsicht ein Genuss. Zusammen mit dem passenden Sherry vom sehr trockenen Manzanilla über einen Fino, einen Amontillado und Oloroso bis hin zu einem dichten, vollmundigen Pedro Ximénez zum Dessert machte er das Menü zu einem wahren Geschmacks-Erlebnis.



La Carboná: In Sherry marinierter Tunfisch auf Avocadomousse

Ebenso lohnenswert ist ein Abstecher in die Pueblos Blancos, die weißen Dörfer – Ortschaften, bestehend aus dicht aneinander stehenden Häusern, die wie Trauben den Berg hinaufzuwachsen scheinen. Ihren Namen haben die Dörfer daher, dass die Bewohner ihre Häuser weiß kalten und die Fassaden dann mit Blumen in den buntesten Farben dekorieren. Einen Abstecher wert ist auch das kleine Rota ganz in der Nähe von Cádiz mit seinem – wie sollte es anders sein – historischen Kern, seinem Schloss mit einem



Jerez, Hauptstadt des Sherry

wunderschönen Innenhof und vor allem mit seinem Fischfang. Am Rand der Stadt pflegen die Bewohner noch die Art von Fischfang, wie er vor weit mehr als 2.000 Jahren betrieben wurde: Mit Steinmauern sind Parzellen im Flachwasserbereich abgetrennt, die bei Flut überspült werden. Bei Ebbe bilden sich hier größere Pfützen, in denen die Fische, Tintenfische und Meeresfrüchte dann eingeschlossen sind. Zweimal am Tag gehen die Männer hierher und müssen die Fische quasi nur noch einsammeln.

Neben den vielfältigen Möglichkeiten, die Kultur und Natur bieten, steht Andalusien auch für Golf. Mehr als 100 Plätze, zumeist entlang der Küste, lassen jedes Golferherz höherschlagen. In Novo Sancti Petri hat Iberostar den Betrieb der beiden von Severiano Ballesterro entworfenen 18-Loch-Golfplätze übernommen.

Ich kenne beide Plätze aus früheren Jahren. Dass Iberostar das Management übernommen hat, hat sich positiv ausgewirkt. Obwohl insbesondere in der Saison hier Hochbetrieb herrscht und die Flights im 10-Minuten-Takt auf die Runde gehen, sind die Plätze in einem hervorragenden Zustand. Die Abschläge sind gut präpariert, die Fairways breit und top-gepflegt, die Bunker sind weich und befinden sich



Markthalle in Rota

tro“ die Fairways generell etwas breiter sind und bei einigen Bahnen seitliches Wasser ins Spiel kommt, ist der Mar & Pinos etwas abwechslungsreicher und anspruchsvoller und mit querendem Wasser. Von etlichen Bahnen kann man zudem einen Blick auf das Meer genießen und auch die etwa 40 Kilometer entfernte Brücke von Cádiz sehen.

Wer es sehr herausfordernd mag und sich nicht scheut, auch mal „eine Lady zu schlagen“, der spielt beide Kurse statt von Gelb oder Weiß auch mal vom Champions-Abschlag Schwarz. Von hier aus sind es an manchen Bahnen mehr als 200 Meter, dann teilweise über Wasser, bis zum Damen-Abschlag. Auf der Terrasse des Clubhauses dürfte dann anschließend die eine oder andere Runde fällig sein. Wer noch mehr Abwechslung möchte:

nenverwöhnt ist, besteht an Wasser kein Mangel.

Die Hotels in Novo Sancti Petri lassen sich über Thomas Cook buchen und sind mit Condor von vielen Destinationen in Deutschland mit Direktflügen nach Jerez de la Frontera gut zu erreichen, Bus-Shuttle vom und zum Flughafen inklusive. Neben Andalusien „zum Ausprobieren“, stellte der Einlander Thomas Cook seine Reisekataloge der schönsten und attraktivsten Ziele für das nächste Jahr vor. Erholung, Genuss, Kultur und Kunst garantiert und im Preis inbegriffen.

Fotos: Wilfried Sauer



Villaviciencio Palast in Jerez

dort, wo sie hingehören, und die Grüns sind das ganze Jahr über sehr schnell.

Beide Plätze haben einen unterschiedlichen Charakter. Während auf dem „Cen-

Im Umkreis von 50 Kilometern gibt es zahlreiche andere Golfplätze, jeder mit einem eigenen Charakter. Aber durch die Bank sind alle in einem hervorragenden Zustand, denn obwohl Andalusien son-



Infos:
Thomas Cook:
www.thomascook.de
Iberostar Andalusia Playa
zu buchen über Thomas Cook

Andalusien:
www.andalusia.org
www.cadizturismo.com

Restaurants
La Carboná, Jerez
www.lacarbona.com

Restaurante Cafe Royalty, Cádiz
www.caferoyalty.com

Laurent-Perrier ruft zur 11. Ski-WM der Gastronomie in Ischgl

Am 10. und 11. April 2019 wechseln Köche, Kellner und Co. in Ischgl ihr Metier und kämpfen bei der 11. Ski-WM der Gastronomie im Riesenslalom um den Weltmeistertitel. Anmeldungen sind ab sofort möglich.

Profi-Coaching für Weltmeister-Anwärter und Austragungsort der elften Auflage der Ski-WM der Gastronomie ist auch in diesem Jahr die berühmte Idalp in Ischgl. Hier, auf 2.320 Höhenmetern wird an beiden Renntagen um 10:30 Uhr mit

Die Teilnehmer erbrachten bei der Jubiläumsausgabe der Ski-WM der Gastronomie sportliche Höchstleistungen



Medaillenjagd im Schnee: Am 10. und 11. April 2019 heißt es für Gastro-Mitarbeiter bei der 11. Auflage der Ski-WM der Gastronomie raus aus Küche, Rezeption oder Schankraum und ab auf die Piste. Auf dem Pflichtprogramm der Weltmeister-Anwärter: Riesenslalom. Und das möglichst schnell. Dabei treten die Teilnehmer an zwei Wettbewerbtagen in den Kategorien „Hoteliers, Gastronomen, Köche, Hotelmitarbeiter, Hotelfachschüler und Gäste“ (10.4.) sowie „Sommeliers, Barkeeper, Kellner, Winzer und Zulieferer“ (11.4.) in zwei Durchgängen im Riesentorlauf gegeneinander an. Abschluss und Highlight des sportlichen Wettkampfs ist die Sieger-Party, bei der in der Vergangenheit bereits namhafte Showstars wie Jürgen Drews oder die Disco Boys mit ihrem Show-Programm begeisterten. Die Anmeldung zur Ski-WM ist ab sofort unter www.ski-wm-der-gastronomie.de möglich. Anmeldeschluss ist der 5. April 2019.

den Riesenslalom-Einzelwertungen in den Kategorien „Hoteliers, Gastronomen, Köche, Hotelmitarbeiter, Hotelfachschüler und Gäste“ (10.4.) sowie „Sommeliers, Barkeeper, Kellner, Winzer und Zulieferer“ (11.4.) gestartet. Im Anschluss folgt an beiden Renntagen der Teamwettbewerb (Hotels, Restaurants oder Spezialteams) und die Einzelwertungen im Snowboard. Wer sich für sein zukünftiges WM-Gold einen Profi zur Seite holen will: An beiden Wettbewerbtagen stehen ehemalige Rennfahrer aus dem Weltcupzirkus, wie z.B. Ex-Weltmeister und Weltcup-sieger Marc Girardelli, den Teilnehmern mit Profitipps und professionellem Coaching zur Seite. Rund um die WM bietet die Palux-Showküche auf der legendären „Top of the Mountain Concert“-Bühne eine ideale Kulisse für Präsentationen, Showcookings, Show-Barmixen und Degustationen der Markenpartner. Nach dem Rennen lädt die berühmte Ischglser Après-Ski-Szene zum Feiern ein.



Etablierte Plattform für die Gastronomie-Szene

Die Ski-WM der Gastronomie versteht sich als internationaler Branchentreff. „In den elf Jahren ist es uns gelungen, das Event als internationalen Treffpunkt der Branche und zum festen Termin im Kalender der Gastronomie-Szene zu etablieren. Mit diesem Event können wir den Kollegen aus Hotellerie und Gastronomie und dem Nachwuchs im schnelllebigen und oft stressigen Gastronomiealltag eine Plattform für entspannten Austausch und gleichzeitig viel Spaß bieten. Und dass wir hiermit auf dem richtigen Weg sind, bestätigen die Teilnehmerzahlen“, freut sich Veranstalter Thomas Schreiner, Deutschlandchef von Champagne Laurent-Perrier über die positive Resonanz in den letzten elf Jahren. Die Initiatoren der Veranstaltung sind der Tourismusverband Paznaun - Ischgl und Champagne Laurent-Perrier. Die Veranstaltung wird u.a. unterstützt von S.Pellegrino/AcquaPanna, Palux, Deutsche See, der Silvrettaseilbahn AG sowie von Atomic.

Weitere Auszeichnungen

Am 10. April findet im Rahmen der 11. Ski-WM der Gastronomie der Aktiv Hotel Award von Tophotel statt. Anmeldung und Infos zu diesem Award unter meintophotel@tophotel.de.

Die Anmeldung zur Ski-WM ist ab sofort unter www.ski-wm-der-gastronomie.de möglich. Anmeldeschluss ist der 5. April 2019.

Fotos: TVB Paznaun-Ischgl

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

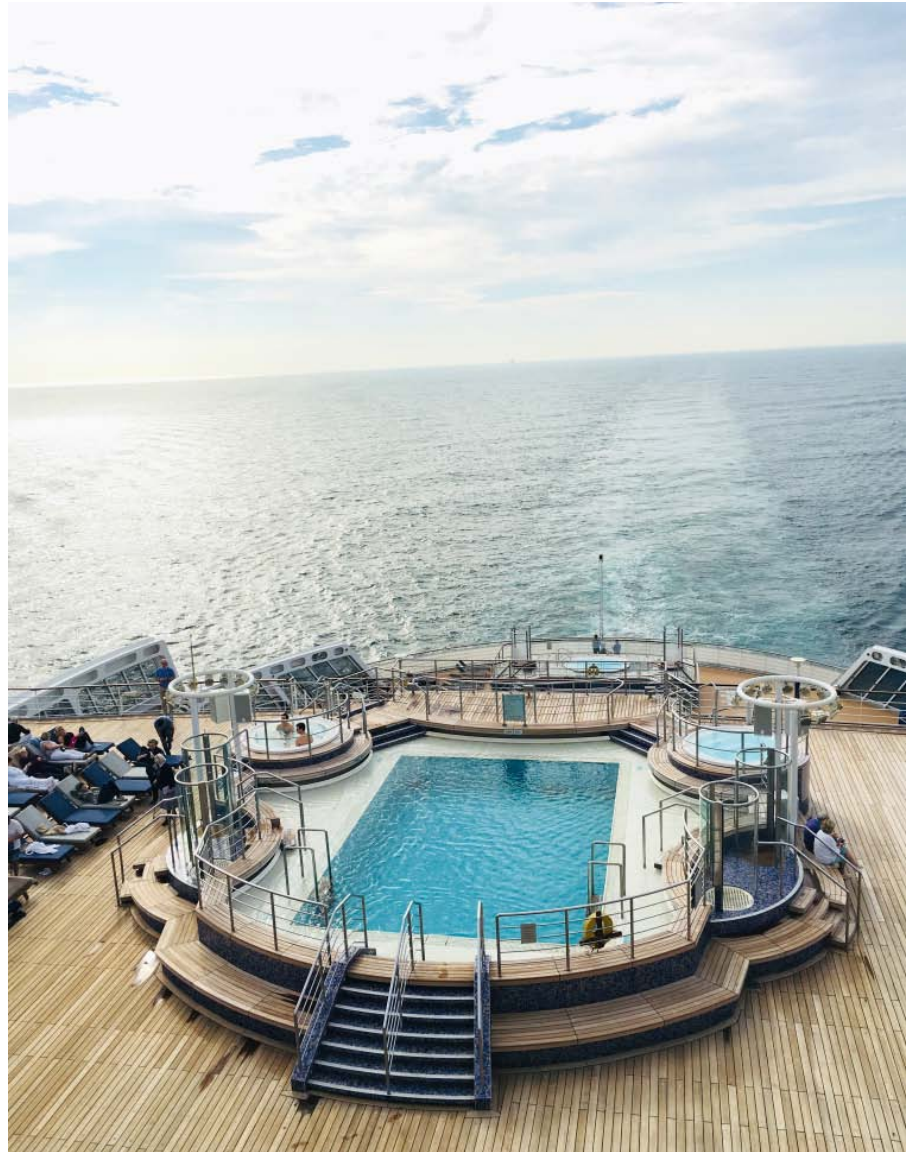
Queen Mary 2 – Ein Traum und die Wirklichkeit

Bruno Gerding

Was für ein Name! QUEEN MARY: Die Verheißung pur für etwas ganz Besonderes, Exquisites, Luxuriöses, für etwas, dass man sich wenigstens einmal im Leben gönnen muss!

Was für ein Bild! Ganz groß in der Sonntagszeitung, so traumhaft schön im Prospekt lockt die Queen Mary 2 als Nachbau des Originals, elegant den Blick auf sich, dass eigentlich niemand widerstehen kann. Über dem Wasser hebt sich aus der Wellenkante das markante Rot des Kiels und wiederholt sich in den hohen Aufbauten am nostalgischen Schornstein. Eine unglaublich gerade erscheinende weiße Linie bildet die optische Abgrenzung zu dem laut Prospekt dunklen Anthrazit des Schiffskörpers, einer Farbabstufung, die mit jedem Farbenspiel der Wellen mithalten kann und dieses fast in sich aufnimmt. Und darüber strahlt das weiße Deck, signalisiert: hier willst Du hin – hier musst Du hin – hier ist alles traumhaft schön. Dem Erbauer gebührt ein Designerpreis für alle Ewigkeit!

Was für ein Versprechen! Da gibt es allein 18 Angebote im Bereich Restaurant, Bar, Café. Es gibt Räume und Veranstaltungen für Groß und Klein, einen Spa-Bereich, einen Gym, Pools, Golf und Tennis an Deck. Musikgruppen und Solisten bieten gehobene Unterhaltung. Und der Gast selbst wird in das „hochklassige eingeforderte Ambiente“ eingebunden mit dem Aufruf, DIE KLEIDERORDNUNG zu befolgen, die da fordert: **Wir bitten unsere Gäste, jeden Abend ab 18 Uhr für den Besuch der meisten Bars, Restaurants und anderer Räumlichkeiten mit Veranstaltungen, elegante Garderobe zu wählen. Die Herren bitten wir, elegante Hosen mit einem Hemd und Jackett zu tragen, wahlweise mit Krawatte. Die Damen sind in Röcken oder stilvollen Hosen mit Blusen, in Kleidern und anderen klassisch-eleganten Kombi-**



Nur für Gäste der oberen Buchungskategorie: Der Pool

nationen gerne gesehen. Unsere Gala-Abende sind sehr festlich. Die Herren tragen Dinner Jacket, Smoking oder einen dunklen Anzug mit Krawatte oder Fliege. Die Damen glänzen im Abend- oder Cocktailkleid, im Kostüm oder in anderer geeigneter Kleidung. (Zitat aus „Reise-Information“) Wir lieben alles, was

schön ist. Und wir mögen es auch gerne festlich und anspruchsvoll. Also buchen wir die „Kleine Reise“, von Southampton nach Hamburg mit Anreise per Flugzeug.

Kleines Gepäck, aber mit Smoking plus zwei Hemden und zwei eleganten Kleidern.

Um 8.15 Uhr landen wir in London Heathrow und werden von einem großen Aufgebot von Mitarbeitern der Reederei Cunard empfangen, in Gruppen aufgeteilt und nach einer vertretbaren Wartezeit in die Busse für den Transfer nach Southampton verfrachtet. Natürlich regnet es passend zur Ankunft in England. Aber das belastet nicht, denn uns erwartet ja das Schiff der aktuellen Träume.

Es ist die übliche Transithalle, in die wir hinaufgehen, um einzuchecken. Wir sind zu Hunderten gekommen und werden zu Hunderten von Stunde zu Stunde ärgerlicher. Denn es passiert nichts. Das Personal hinter den Schaltern langweilt sich. Und wir sorgen für einen Rekordumsatz des Kiosks beim Kauf von Getränken. Schließlich verrät mir eine Mitarbeiterin, dass auf dem Schiff noch nicht alles aufgeräumt und geputzt sei. Wir sind Opfer einer Organisationsdisziplin, die man bei so viel Eigenlob der Reederei nicht vorhersehen konnte. Hätte das in der Werbung gestanden, wären wir nicht unter den Gästen gewesen.

Unsere Kabine mit Balkon in Deck 11 gefällt uns. Das Personal ist freundlich und zuvorkommend. Wir testen während der kurzen Zeit dieser Reise alle Bars und sind auch hier sehr zufrieden. Kaum haben wir den Hafen verlassen, klart sich das Wetter auf, so dass man sich an Deck aufhalten kann. Das ist nun nicht so spektakulär wie auf den bekannten

Kreuzfahrtschiffen. Der hintere Bereich mit Pool und Liegeflächen ist zumindest von der Beschilderung her in Teilen nur einer gehobenen Buchungsklasse vorbehalten.

Angesichts der fortgeschrittenen Jahreszeit sind in den leeren Deckbereichen etliche unbequeme Liegestühle **ohne** Auflagen bereitgestellt. Ein kleiner mit Netzen geschützter Kubus bietet die Möglichkeit, mit einem Sammelsurium alter und gammeliger Schläger den perfekten Golfschwung zu üben. 5 Bälle liegen bereit, 3 Schläger für Rechtshänder und 4 für Linkshänder.

Am ersten Abend haben wir schon Zweifel, ob die so hochwertig beschworene Kleiderordnung auch gelebte Realität ist. Denn inzwischen sind mehrere ganz unbekümmerte Engländer in Shorts und Turnhosen durch ein Restaurant gelaufen, ohne dass vom Personal jemand interveniert hätte. Und dann bekommen wir auf unsere Nachfrage die Antwort, das werde am ersten Abend nicht so eng gesehen, da komme eigentlich keiner so vornehm. Also bleiben ein Smokinghemd und ein Abendkleid schon einmal ungenutzt, um hier nicht aus dem Rahmen zu fallen.

Am nächsten Tag erscheinen wir zum ultimativen Gala-Abend, und zwar ganz nach Vorschrift ganz in Schwarz und Seide, keiner von den gut tausend Anzugträgern



Passender Dress für das Restaurant?



Blick in eine Kabine



Fine Dining?

nimmt Anstoß an dem singulären Smoking und den vereinzelt Dinnerjackets, in denen sich ein paar Amerikaner in das Britannia-Restaurant begeben haben. Sollte man noch etwas über die Küche sagen? Wer gerne britisch oder amerikanisch isst, mag sich wohlfühlen. Von der hochgelobten Küche ist nichts zu schmecken im Vergleich mit vielen anderen, weniger hochgelobten Kreuzfahrtschiffen, speist man auf diesen wesentlich geschmackvoller. Aber vielleicht tritt das alles zurück, wenn man die Passage über den Atlantik nach New York oder umgekehrt bucht, statt wie wir nur die kurze Auszeit, die wir mehr als enttäuschend erlebt haben.

Fotos: Bruno Gerding

Onno Kokmeijer – Ciel Bleu Amsterdam Küchenchef des Jahres 2019

Oнно Kokmeijer vom Zwei-Sterne-Restaurant Ciel Bleu wurde bei der Präsentation des niederländischen Restaurantführers Gault & Millau 2019 zum Küchenchef des Jahres gekürt. Darüber hinaus erhielt das Ciel Bleu Restaurant im 23. Stock des Hotel Okura Amsterdam 18,5 von 20 Punkten. Damit steht das Restaurant erneut ganz oben im kulinarischen Reiseführer.

Onno Kokmeijer, Executive Chef und Manager von Ciel Bleu: „Ich fühle mich sehr geehrt, diesen Titel zu erhalten und stolz auf unsere Gesamtpunktzahl. Sie können so etwas nur mit einem starken Team um Sie herum erreichen. Zusammen mit meinem rechten Arm Arjan Speelman und dem talentierten Team arbeiten wir jeden Tag unglaublich hart daran, unsere Gäste weiterhin mit innovativen Gerichten und bestem Service zu überraschen. Unsere Gäste stehen im Mittelpunkt unseres Handelns und wir möchten ihnen immer wieder einen unvergesslichen Abend beschreiben.“ Die Jury lobte den Koch für seine Suche nach Perfektion in Bezug



Chefredakteur von Gault&Millau Godfried van der Lugt, Onno Kokmeijer, Arjan Speelman und eine Mitarbeiterin v.l.

auf Produkt, Balance und die Vertiefung seines Handwerks in Kombination

mit innovativsten und überraschenden Aromen.

Restaurant Ciel Bleu im Okura Hotel



Zu Beginn der Gault & Millau Veranstaltung 2019 wurde ein Charity-Dinner in Zusammenarbeit mit Mastercard, Niederlande, serviert, um auf die erfolgreiche Nahrungsmittelhilfe für Kinder durch die niederländische Gastronomie aufmerksam zu machen. Das genussvolle 4-Gang-Menü wurde von holländischen Spitzenköchen zubereitet, darunter Jim de Jong, der als bester Jungkoch Hollands 2019 ausgezeichnet wurde.

In der **Gour-med** haben wir mehrfach über Onno Kokmeijer berichtet (siehe auch Ausgabe 1/2 - 2017)

Fotos: Okura Hotel Amsterdam

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



Handarbeit in Campodimele:
Steile sonnige Hänge, frühe
Ernte für mehr Aroma

Hoffnung darauf, dass sie auch vor Alzheimer-Erkrankungen schützen.

Neben der Olivensorte, der Lage und dem Erntezeitpunkt kommt es laut Orlando Carroccia auch auf die Verarbeitung an. „Licht, Sauerstoff und Wärme sind in der Erntezeit die Feinde des Olivenöls, daher muss alles sehr schnell gehen“, sagt Carroccia. Das Ergebnis der besonderen Behandlung und Pressung: Ein außergewöhnliches Olivenöl, das extrem viel Polyphenole enthält.



Olivenbeschau: Orlando Carroccia mit Frau und Sohn

Der Olivenbaum sei eine wahre Schatzkammer für biologisch aktive Substanzen, insbesondere Polyphenole, bestätigt Dr. Joachim Tretzel, geschäftsführender Gesellschafter der N-Zyme Bio Tec GmbH in Darmstadt. Tretzel wörtlich: „Die Inhaltsstoffe des Olivenöls extra vergine von Carroccia Campodimele sind einzigartig. Wir haben regelmäßig besonders hohe Konzentrationen an Polyphenolen gefunden, besonders auch die sehr aktiven Polyphenole Oleocanthal und Oleacein sowie Ligstrosid und dessen Aglycon.“

Damit die wertvollen Bestandteile ihres Olivenöls erhalten bleiben, füllen die Carroccias ihr Premium-Öl in kleine Fläschchen à 0,1 Liter ab. Nicht als Salat- oder Brat-Öl, sondern zum genießen – löffelweise. Für ein langes Leben.



Fotos: Azienda Agricola Carroccia Campodimele

Das Olivenöl aus dem Dorf der 100jährigen

Olio extra vergine Carroccia Campodimele – jetzt auch in Deutschland zu beziehen

Schon in den 80er Jahren schrieb eine WHO-Umfrage die außergewöhnliche Langlebigkeit der Bewohner von Campodimele – dem „Ort der Ewigkeit“ – ihrer Lebensweise und Ernährung zu. In dem Dorf in den Auruncibergen 130 Kilometer südlich von Rom werden die Bewohner bei guter Gesundheit überdurchschnittlich alt. 2012 erschien im Piper Verlag das Buch „Das Geheimnis von Campodimele: Rezepte für ein langes Leben“ von Tracey Lawson. Die Autorin recherchierte, dass die durchschnittliche Lebenserwartung in Campodimele sowohl bei Frauen als auch bei Männern 95 Jahre beträgt. Und dass die Einwohner bei entschleunigtem Lebensstil viel Gemüse aber wenig Fleisch essen. Und dass sie natürlich täglich heimisches Olivenöl verwenden, denn rings um den Ort wachsen viele alte Olivenbäume an steilen Hängen.

Orlando Carroccia ist mit gerade 10 Hektar Olivenhainen rund um Campodi-

mele schon einer der größeren Anbauer. Mit seinem Betrieb Azienda Agricola Carroccia Campodimele (www.carroccia-campodimele.it) hat sich der begeisterte Bio-Bauer der Produktion besonders hochwertigem Olivenöls verschrieben.

Bereits Ende September, statt im Oktober, werden Carroccias Oliven der in dieser Region verbreiteten Sorte Itrana geerntet. Das bringt weniger Ertrag (nur rund 300 Liter) aber dafür eine sehr hohe Qualität. Die kurz vor der vollen Reife stehenden Oliven enthalten auf jeden Fall mehr würziges Aroma bis hin zu einer ungewohnten Schärfe. Und das Carroccia Campodimele Olivenöl extra vergine hat laut Untersuchungen einen sehr niedrigen Säuregehalt und enthält überdurchschnittlich viel Oleocanthal, ein Polyphenol, dem gesundheitsfördernde Wirkung zugeschrieben wird. Polyphenole sollen Antioxidantien binden und den Blutdruck senken. Und die Forschung setzt große

Auf den Spuren der „Stillen Nacht“ im winterlichen Salzburger Land

Heiner Sieger

Als Joseph Mohr 1816 das Gedicht „Stille Nacht! Heilige Nacht!“ schrieb, hatte der Theologe und Hilfspriester von Kindesbeinen an Verzweiflung, Hunger und Not kennengelernt. Auch in Hochburg-Ach, dem Heimatdorf des Lehrers Franz Xaver Gruber verzeichnete die Ortschronik während der Kriegs- und Besatzungszeiten zahlreiche Verbrechen napoleonischer Soldaten. Gruber, in Mohrs Pfarrgemeinde Arnsdorf, 20 Kilometer nördlich von Salzburg, als Hilfsorganist tätig, schien die Tiefe der Worte auf Anhieb zu erfassen, als ihm Mohr am Nachmittag des 24. Dezembers 1818 sein Gedicht mit der Bitte übergab, dieses zu vertonen.



Die Stille-Nacht-Kapelle in Oberndorf ist Josef Mohr und Franz Gruber gewidmet

Der Musiker komponierte umgehend ein Lied im wiegenden Siciliano-Rhythmus. Noch am Abend desselben Tages trugen die beiden Männer es zweistimmig, und nur von Mohr auf der Gitarre begleitet, nach der Christmette vor. Der Rest ist Geschichte: Über die Verbreitung durch die Tiroler Nationalsänger gelang das Lied ins Zillertal, von dort nach Europa, von Europa nach Amerika und über Missionare eroberte es die weite Welt. Heute gilt „Stille Nacht, heilige Nacht“ als Weltfriedenslied und ist UNESCO-Weltkulturerbe.

Im Tennengau ist der Winter aufgrund seiner Schneesicherheit wie im Bilderbuch. In wärmende Decken gehüllt, lässt sich die stille Natur bei einer Pferdeschlittenfahrt genießen



Wer sich heute im 200-jährigen Jubiläumsjahr des Liedes im Salzburger Land auf die Spuren von Josef Mohr und Franz Gruber begibt, kann die damalige Zeit ein wenig nachempfinden, etwa an den Gräbern von Mohr und Gruber oder im Stille-Nacht-Museum in Hallein. Hier finden sich zahlreiche Exponate von damals, und Schauspieler erzählen als Mitglieder der Familie Gruber die Geschichte des berühmten Liedes.

Schneeweiß wie im Bilderbuch

Nebenbei lassen sich auch Winterlandschaft und Küche der Region genießen. Der Tennengau, eine von den Touristenströmen kaum vereinnahmte Region ist aufgrund seiner Schneesicherheit im Winter durchgehend weiß wie aus dem Bilderbuch. Ob bei einer Winterwanderung über schneebedeckte Almen, mit Schneeschuhen durch tief verschneite Wälder oder in wärmende Decken gehüllt bei einer Pferdeschlittenfahrt vorbei

an zugefrorenen Bächen – die unberührte Winternatur verströmt eine betörende Stille, wie sie auch zur Zeit von Mohr und Gruber den Menschen unter die Haut gefahren sein muss.

Tradition wird hier enorm gepflegt. So hatte die Region vor zehn Jahren damit begonnen, fünf kleine Käsereien zu fördern, wie die Bio-Hofkäserei Fürstenhof in Kuchl, 25 Kilometer von Salzburg entfernt. Käsesommelier Niki Rettenbacher bewirtschaftet den Fürstenhof orga-



Feiner Käse vom Fürstenhof

nisch-biologisch, die nicht pasteurisierte Biomilch verarbeitet er in guter, alter Handarbeit zu mehr als 30 verschiedenen Rohmilchkäsesorten, mit denen er bereits zahlreiche Preise einheimste.

In einem zweistündigen Kurs können Teilnehmer seiner Käseführung selber aus zweieinhalb Litern Milch fünf kleine Käse herstellen. Nebenbei erfahren sie viel Wissenswertes über Natur, Käseerei und Leidenschaft. Nikis Spezialität ist zum Beispiel der Blauschimmelkäse. Aber bis der so exzellent schmeckt, muss alles passen: „Ich wollte etwas machen, dass sich viele andere nicht zutrauen.

Daher heißt einer der Käse Freiecker“, erzählt der Biobauer. „Der Freieck, das ist ein gegenüber liegender Berg auf den wenige Wanderer hoch gehen, weil er schwieriger zu besteigen ist. Das dauert drei Stunden, genauso lange wie der Freiecker von Hand gerührt werden muss.“

Zum Digestif in den Gewölbekeller

Einheimische, die mit Leidenschaft für ihre Gäste da sind, trifft man auch bei einer Mittagsjause im Berghof Wildau in St. Martin. In dessen historischen Stuben fühlt man sich unvermittelt in Jahrhunderte zurückliegende Zeiten versetzt. Der Hof war fast ein halbes Jahrtausend ein „Paarhof“, der zwei Bauernfamilien ernährte. 1728 mussten die damaligen Inhaber aufgrund der Protestantenverbreitung den Hof verlassen, erzählt Bäuerin Michaela Quehenberger, deren Familie den Erbhof seitdem führt. Die Bewirtschaftung ist allerdings heute quer durch die Familie in andere Paare geteilt: Michaela und ihre Tochter Christiane betreuen die Gäste, ihre Männer betreiben die Landwirtschaft Und dann ist da noch Großvater Rochus, der sich liebevoll um die Haflinger kümmert.

Auf gusseisernen Pfannen tischt Michaela Schweinsbraten aus dem Bauch und vom Schopf von den eigenen Sauen auf, die rund um den Hof frei laufen. Dazu reicht sie Semmelknödeln und Bratkartoffeln – ebenfalls in der Pfanne – mit Kren und frisch geriebenem schwarzen Rettich sowie würzigen Krautsalat, angemacht mit selber hergestelltem Weingarten-Pfirsichessig. Danach geht es für einen



Bäuerin Christa vom Berghof Wildau serviert in der Gatzl selber angesetzte Schnäpse ...

Digestif in den mehr als 1000 Jahre alten Gewölbekeller. Was früher wohl mal ein Wohnraum war, nutzt die Bäuerin heute als Weinkeller, da die Temperatur konstant bei fünf Grad liegt. Hier kredenzt Michaela nicht nur einen Gelben Muskateller vom Franz Weilinger Lowatschek in Niederösterreich, sondern auch ihre selber angesetzten Schnäpse, von Obstler, über Nusseler bis Beerenbrand. „Mein Mann schimpft mich immer, weil ich hier eine Gaudi haben möchte mit den Gästen“, verrät sie augenzwinkernd und schenkt noch mal vom besonders süffigen Nusseler nach.

Bekenntnis zur alpinen Küche

Das kulinarische Aushängeschild der Region ist indes 3-Haubenkoch Andreas Döllner mit seinem gleichnamigen Restaurant in Golling. Seit 2004 pflegt er hier parallel das urige Dorfgasthaus und sein exklusives Schlemmerlokal aus einer Küche.



3-Haubenkoch Andreas Döllner pflegt die Cuisine Alpine

„Im Gasthaus liegt der Fokus darauf, regionale Gerichte noch besser zu machen. Im Restaurant pflegen wir die Cuisine Alpine, mit einem besonderen Augenmerk auf Wildpflanzen und Wildtiere aus der Region in Form von Menüs“, beschreibt der Küchenstar sein Konzept.



... die der Magen nach einer deftigen Schweinebratenpfanne gut verträgt

Dafür hat er sich ein Netzwerk örtlicher Lieferanten aufgebaut, von der Mühle über die Fischzucht bis zum Imker, der auf 3000 Metern Alpenrosenhonig macht. „Wir gehen auch selber auf den Berg und sammeln wilde Dinge, wie junge Zirbenzapfen, die einen sehr aromatischen Kern haben, oder Enzianwurzeln.“ Unterwegs kommt er dann auf so außergewöhnliche Ideen wie den Gletscherschliff: Fenchelknolle in Kruste aus Gletschersand vom Großglockner. Der Renner ist beim ihm die „Alpine Jakobsmuschel“: Auf einem Heubett in der Muschelschale kommt ein Stück Ochsenmark auf den Tisch, ähnlich wie Jakobsmuschel gekocht, allerdings in einem japanischen Dashi.

Wichtig ist auch Döllner die Bewahrung alter Kochtraditionen. Zum Beispiel die Schwarzbeernocken. Die karamellisiert er mit frischer Milch, wenig Mehl und Zucker in der Pfanne. „Das servieren wir auch hin und wieder im Restaurant, um ein Statement abzugeben“, so der Spitzenkoch. Als besonderes Hobby sammelt er große Weine im 300 Jahre alten Weinkeller. Die dürfen Gäste auch gerne bestellen, etwa einen Chevaleresk Blanc von 1947 oder einen Romani Conti von 2014.

Franz Xaver Gruber wäre damals, im Weihnachtswinter 1818, wohl schon froh um einen heißen Tee gewesen.

Fotos: SalzburgerLand Tourismus, Heiner Sieger

www.tennengau.com
www.salzburgerland.at
www.wildau.at
www.doellner.at
www.stillenacht.com

Winterzeit – Lesezeit

Bücher zum Selberlesen und Verschenken!



Brillant kochen auf jedem Niveau Ein Hot Dog und zwei Sterne

Bobby Bräuer
Gräfe und Unze Verlag
240 Seiten, 29,99 Euro, ISBN: 978-3-8338-6522-0

Wenn die Produkte stimmen und die Liebe des Kochs oder der Köchin zum Kochen, braucht es nur ein bisschen Fingerspitzengefühl und natürlich etwas Übung – und auch zu Hause können Sterne-Menüs entstehen.



Gesellschaftssatire, aktuell, radikal, beklemmend und komisch zugleich

Die Hungrigen und die Satten

Timur Vermes
Eichborn
512 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-8479-0660-5

Deutschland hat eine Obergrenze für Asylsuchende eingeführt, ganz Europa ist bis weit nach Nordafrika hinein abgeriegelt. Jenseits der Sahara entstehen riesige Lager, in denen Millionen von Flüchtlingen warten, warten, warten.



Reisebericht, Freiräumer, Aussteiger, Grünes Band, Yukon

Sehnsucht Wildnis

Freiheit und Abenteuer in Kanada und Alaska

Mario Goldstein, Ramona Goldstein
Kneisebeck
240 Seiten, 35,00 Euro
ISBN: 978-3-95728-051-0

Die Uhr des Lebens tickt. Die Zeit scheint davonzulaufen. Einfach ausbrechen aus dem Rad, das uns so rastlos macht und sich treiben lassen im Rhythmus der Natur. Eine Sehnsucht, die Mario und Ramona Goldstein antreibt.



Agentengeschichte aus anderer Perspektive

Slow Horses

Ein Fall für Jackson Lamb

Mick Herron
Diogenes
480 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-257-07018-7

River Cartwright ist ein ausgemusterter MI5-Agent, und er ist es leid, nur noch Müllsäcke zu durchsuchen und abgehörte Telefonate zu transkribieren. Er wittert seine Chance, als ein pakistanischer Jugendlicher entführt wird und live im Netz enthauptet werden soll.



Hotels und Restaurants in Deutschland

Der Varta-Führer 2019

MairDuMont
1368 Seiten, 29,99 Euro
ISBN: 978-3-8297-3541-4

Der Varta-Führer ist seit mehr als 60 Jahren ein verlässlicher Begleiter zu den besten Hotels und Restaurants in Deutschland. Mehr als 5.300 geprüfte Hotel- und Restaurantadressen, von unabhängigen Experten anonym getestet.



Sehen, sich erinnern, verstehen

Die Unruhigen

Luchterhand Literaturverlag
416 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87421-0

Alles hängt davon ab, wo du stehst. Als sie zum ersten Mal nach Hammars kam, war sie ein knappes Jahr alt und ahnte nichts von der großen und umwälzenden Liebe, die sie dorthin geführt hatte. Im Grunde waren es drei Lieben.



Erzählung von einer Stadt voller Schönheit und Widersprüche

Ein Winter in Istanbul

Angelika Overath
Luchterhand Literaturverlag
272 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87534-7

Einen Winter will Cla, Religionslehrer aus dem Engadin, in Istanbul verbringen. Er arbeitet an einer Studie über die Konstantinopel-Mission von Nikolaus von Kues. Doch kaum lernt Cla den jungen türkischen Kellner Baran kennen, taucht er mit ihm ein in die Stadt: Sie streifen durch die Gassen und über Märkte..



Eine bissige, kühne Satire

Der Verräter

Paul Beatty
Luchterhand Literaturverlag
352 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-630-87575-0

Dickens, ein Vorort von Los Angeles, ist der Schandfleck der amerikanischen Westküste: verarmt, verrotten, verloren. Zugleich ist es der ganze Stolz seiner schwarzen Einwohner, eine Bastion gegen die weiße Vorherrschaft. Hier zieht der Erzähler von „Der Verräter“ friedlich Wassermelonen und Marihuana.



Schuld und Sühne

Text

Dmitry Glukhovsky
Europa Verlag
368 Seiten, 19,90 Euro
ISBN: 978-3-958-90197-1

Moskau, im Herbst 2016: Als Ilja nach sieben Jahren Straflager nach Hause kommt, ist nichts mehr, wie es war. Seine Mutter stirbt wenige Tage vor seiner Rückkehr an einem Herzinfarkt, seine Freundin ist längst mit einem anderen zusammen, und sein Jugendfreund begegnet ihm mit größtem Argwohn. Enttäuscht ertränkt Ilja seine Trauer im Alkohol.

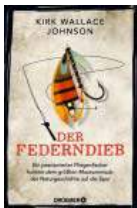


1968 – Wolf Heller ermittelt

Die Tote im Wannsee

Lutz Wilhelm Kellerhoff
Ullstein
384 Seiten, 16,00 Euro
ISBN: 978-3-550-05064-0

Eine junge Frau wird tot am Ufer des Wannsees gefunden. Nur ihre roten Schlangenlederschuhe geben einen brauchbaren Hinweis auf ihre Identität. Als Kommissar Heller ein Bild der Schuhe in einer Berliner Zeitung veröffentlichen lässt, meldet sich eine Kollegin der Toten: Heidi Gent arbeitete in Horst Mahlers Anwaltskanzlei. Heller soll den Fall schnell abschließen.



Katastrophale Folgen menschlicher Gier für bedrohte Vogelarten

Der Federndieb

Kirk Wallace Johnson, Droemer HC
384 Seiten, 22,99 Euro
ISBN: 978-3-426-27684-6

Der Fall lässt ihn nicht mehr los. Als der für sein Erzähl Talent gefeierte Autor Kirk Wallace Johnson erstmals davon hört, steht er bis zur Hüfte in einem Fluss, die Leine mit der schillernden Fliege ausgeworfen, und frönt seinem Angler-Hobby. Er flüchtet sich häufig in die Natur als Ausgleich für seine Tätigkeit.



Liebe und Schuld, Vergangenheit und Zukunft

Bruder und Schwester Lenobel

Carl Hanser Verlag
544 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-446-25992-8

Im Mai mailt Hanna an ihre Schwägerin in Dublin: Komm, dein Bruder wird verrückt! Zwei Tage später landet Jetty Lenobel in Wien – und Robert ist verschwunden. Doch Jetty glaubt nicht daran, dass der Bruder verrückt geworden ist. Sie kennt ihre sehr ungewöhnliche jüdische Familie. In der ist immer mit allem zu rechnen. Dann kommt die Nachricht des Bruders: „Ich bitte dich, dass Du mit niemandem darüber sprichst!!!“



Spannender Thriller

Der Feind im Dunkeln

David Baldacci
Bastei Lübbe
496 Seiten, 22,00 Euro
ISBN: 978-3-7857-2639-6

Will Robie und Jessica Reel sind die zwei tödlichsten Auftragskiller der US-Regierung. Während ihrer gefährlichen Missionen in Übersee hält ihnen ein Mann zu Hause den Rücken frei: Blue Man, ihr Führungsoffizier bei der CIA. Als Blue Man im Heimaturlaub spurlos verschwindet, machen Robie und Reel sich sofort auf den Weg nach Colorado. Dort, in dem kleinen Kaff Grand, stoßen sie rasch auf gewaltbereite Hinterwälder.



Beeindruckendes Debüt mit politischer Message

Feinde

Susanne Saygin
Heyne Verlag
352 Seiten, 12,99 Euro
ISBN: 978-3-453-43889-7

Für den türkischstämmigen Polizisten Can und das Ermittlungs-Team um seine Vorgesetzte Simone fängt alles mit einem Doppelmord im Roma-Milieu in einer deutschen Großstadt an. Doch dieses Verbrechen zieht schnell weite Kreise: Korruption, Menschenhandel und das Schicksal derjenigen, die von der Gesellschaft nichts mehr zu erwarten haben, sind der Schmelztiegel.



Dramatisch, geheimnisvoll und packend

Die Suche

Charlotte Link
Blanvalet Verlag
656 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-641-23205-4

Mehrere verschwundene Mädchen, eine Tote in den Hochmooren und scheinbar keine einzige Spur ... In den Hochmooren Nordenglands wird die Leiche der ein Jahr zuvor verschwundenen 14-jährigen Saskia Morris gefunden. Kurze Zeit später wird ein weiteres junges Mädchen vermisst, die ebenfalls 14-jährige Amelie Goldsby. Die Polizei in Scarborough ist alarmiert. Handelt es sich in beiden Fällen um denselben Täter? In den Medien ist schnell vom Hochmoor-Killer die Rede.



Eine packende Räubergeschichte mit einem riesengroßen Herzen

Safe

Ryan Gattis
Rowohlt
416 Seiten, 20,00 Euro
ISBN: 978-3-498-02537-3

Ricky Mendoza, genannt Ghost, ist Panzerknacker, der beste von L.A. Früher war er Gangster, jetzt knackt er für die Polizei die Safes der Banden. Doch Ghost plant einen Coup. Er will Geld abzwacken, sehr viel Geld. Nicht aus Eigennutz – das hätte er vielleicht getan, bevor er in der Krebsklinik Rose kennenlernte. Rose ist lange tot, Ghost wurde geheilt. Doch nun ist der Tumor zurück.

„Ein guter Tag“ mit Sterne-Koch Björn Freitag

Die DB Regio NRW Food Tour am 20. Oktober 2018

Strahlender Oktober, nette Leute, gutes Essen und der passende Wein – wenn ein Tag sich so anfühlt wie dieser, ist es ein guter – und die DB Regio NRW Food Tour am 20. Oktober mit Sterne-koch Björn Freitag („Der goldene Anker“, Dorsten) war so ein Tag.

Der Tag begann in Bonn, mit kurzem Fußweg zum schönen Münsterplatz, auf dem an diesem Samstag der Wochenmarkt stattfand. Beethoven wachte auf seinem Denkmal über die prall gefüllten Stände voller Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch und Wild, Wurst- und Käsewaren, Brot und vielem mehr, viele der Produkte kommen aus der Region. Und genau darüber wollte Björn Freitag an diesem Samstagmorgen sprechen. „Kochen begeistert Menschen so sehr, darüber freue ich mich immer wieder sehr“ sagt Freitag, der 2001 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. „Vor allem die Zutaten aus regionalem Anbau, regionaler Zucht und das alles noch verbunden mit Nachhaltigkeit sind Themen, die ein großes Interesse wecken. Da können wir noch viel bewegen.“



Björn Freitag

Eingekauft wurden heimische Forellen, Rindfleisch aus der Eifel, Kürbis, Karotten, Äpfel (Rubinette), Salat, Gurken, Sellerie,



Björn Freitag

Ziegenfrischkäse, Honig und Zwetschgen. Beate Reusch aus Brühl, die den Tagestripp mit Björn Freitag gewonnen hatte und ihre Schwägerin sowie drei Freunde mitbrachte, war begeistert: „Ich finde es wunderschön, den Tag heute hier so zu genießen“.

Nach einer kleinen Kaffeepause auf dem Marktplatz ging es mit dem DB Regio Richtung Remagen. Wochenendstimmung im Großraumabteil, Wanderer und Ausflügler waren auf dem Weg in die Weinberge und genossen den wundervollen Ausblick auf Rhein und Reben. „Kaum zu glauben, wie schön es vor der Haustüre ist“, sagte Freitag staunend. „Das ist die ideale Ausflugstour mit dem Zug.“

Foto: Oliver Walterscheid

Erleben Sie die ganze Reise unter:
www.bahn.de/regional/view/regionen/nrw/spezial1/nrw-entdecken-vip-touren.shtml

Eine besondere Partnerschaft

Spa & GolfResort Weimarer Land unterstützt Jugend gegen AIDS mit besonderer Geste zum Welt-AIDS-Tag

Jedes Jahr am 1. Dezember findet der Welt-AIDS-Tag statt, um für ein Miteinander ohne Vorurteile und Ausgrenzung zu sensibilisieren. Als Zeichen der Partnerschaft mit Jugend gegen AIDS trugen dieses Jahr am 1. Dezember alle Mitarbeiter des Spa & GolfResort Weimarer Land eine rote AIDS-Schleife. Das Resort unterstützt den Verein bereits seit einem Jahr und stellt regelmäßig seine Räume für Meetings und Veranstaltungen von Jugend gegen AIDS zur Verfügung.

In Deutschland fehlt vielerorts das Bewusstsein dafür, dass AIDS auch in der hiesigen Gesellschaft eine Rolle spielt. Für Betroffene bedeutet dies nicht selten Ausgrenzung und Benachteiligung im täglichen Leben. Jugend gegen AIDS setzt sich international durch Aufklärungsarbeit für eine vielfältige und offene Gesellschaft ein. Diesen Antrieb teilt auch Matthias Grafe, Geschäftsführer des Spa & GolfResort Weimarer Land in Thüringen. Gemeinsam mit seinen Kollegen unterstützt er Jugend gegen AIDS bei dieser Mission und hat dafür eine Schleifen-Aktion ins Leben gerufen.

„In den Wochen rund um den Welt-AIDS-Tag organisiert Jugend gegen AIDS in Kooperation mit zahlreichen Partnern, wie Levis, Instagram und Facebook, aber auch hunderten Schulen Events, um Jugendliche aufzuklären und für eine vielfältige Gesellschaft zu werben. Immer unter dem Motto: „Do what you want. Do it with love, respect and condoms!“.

Spa & GolfResort Weimarer Land
Weimarer Straße 60
99444 Blankenhain
Tel.: +49 (0) 36459 6164-0
E-Mail: info@spahotel-weimar.de
www.golfresort-weimarerland.de

Authentisches Jordanien zum Leben erweckt



Das umfassend renovierte Mövenpick Nabatean Castle Hotel in Petra ist wieder geöffnet

Nach Abschluss seiner umfassenden Renovierung und Erweiterung ist das beliebte Mövenpick Nabatean Castle Hotel in Petra ab sofort wieder geöffnet.

Besonders ins Auge fallen bei der Erneuerung die 90 zeitgemäßen Zimmer. Mit ihren natürlichen Farben, modernen Duschsen und attraktiven Fliesen-Dekoren auf den Fußböden strahlen die Räume innerhalb des Hotels im Stil einer Wüstenfestung eine entspannte Atmosphäre aus. Das Mövenpick Nabatean Castle Hotel besticht zum einen durch seine Lage in den Hügeln des Rift Valley und zum anderen durch seine Nähe zu einer der meistbesuchten Attraktionen Jordaniens: der antiken Stadt Petra. Die 2.000 Jahre alte „Red Rose City“ liegt nur zehn Minuten vom Hotel entfernt. Mit ihren berühmten Fassaden, die direkt aus dem anstehenden Fels gemeißelt wurden, gehört sie seit 1985 zum UNESCO Welterbe und ist eins der „Neuen sieben Weltwunder“.

Stimmungsvoll und ebenfalls als Teil der Renovierung heißt ab sofort ein neues Beduinen-Zelt Gäste für einen arabischen Kaffee und traditionelle jordanische Küche willkommen. Nirgendwo besser als hier oder bei einem unvergesslichen Ausblick aus der neu gestalteten Nadeem Bar & Terrace auf den Mount Aroun bei Sonnenuntergang lässt sich die Mövenpick-

Philosophie „we make moments“ hautnah erleben. Darüber hinaus erhöht das vom Kulturerbe inspirierte neue kunstvolle Dekor der Terrassenbar seine Attraktivität als beste Location in Petra, um einen Sundowner oder Schlummertrunk zu genießen.

Nicht nur die Nähe zur antiken Stadt Petra ist ein Anziehungspunkt. Auch durch seine Lage auf 1.400 Metern Höhe mit beeindruckenden Ausblicken in die umliegenden Täler wird das Mövenpick Nabatean Castle Hotel zu einem idealen Ort für Natur und Archäologie begeisterte Reisende.

Im stimmungsvollen Restaurant Al Madafa genießen sie jordanische Spezialitäten und internationale Gerichte mit vielen biologisch angebauten Zutaten lokaler Erzeuger.

Zur Entspannung lädt ein Innenpool mit romanischen Säulen ein. Der Veranstaltungsraum für Meetings, Hochzeiten oder Incentives verfügt über eine eigene Terrasse.

Foto: Mövenpick Hotels & Resorts

Aktuelle Angebote und besondere Packages sind zu finden unter:
www.movenpick.com/petra-nabatean

Hausboot Ferien mit E-Antrieb

Les Canalous macht es möglich

Für die Saison 2019 gibt es viele Neuheiten, mit nicht weniger als 5 neuen Startbasen:

- In der Bretagne, ab Saint Nicolas des Eaux und Rohan
- In England, ab Potter Heigham im Naturschutzgebiet des Norfolk Broads
- In Russland, ab Kalyazin und Dogoprudnyi

Das Boot La Péniche S aus der elektrischen Flotte



In dem neuen Katalog wird auch das brandneue Bootsmodell vorgestellt: die Peniche S, ein Bootsmodell mit modernem Design und außergewöhnlichem Komfort in einer 100 % elektrischen Version für einen lautlosen und ökologischen Urlaub.

Dieses brandneue Modell wird im Elsass zur Miete angeboten. Für Frühbicher gibt es 15 % oder 20 % Rabatt.

Foto: Les Canalous – FPP TRAVEL

Les Canalous – FPP Travel
Verbindungsbüro Deutschland
Walter-Kolb-Str. 9-11
60594 Frankfurt/Main
Tel. +49 69 962176 310
www.hausbootferien.net



Gewinner des SPA Award 2018 ist der Tennerhof mit seinem Leading Spa de Charme in Kitzbühel

Relaxen über den Dächern von Kitzbühel – das ist Wellness im Tennerhof.

Der Spa de Charme, Mitglied der Leading Spa Resorts, inszeniert in gediegenem Ambiente das Wechselspiel der Elemente: hier das Wasser des Hallenbades, dort das Feuer der finnischen Sauna, draußen die kühlende Alpenluft und der Außenpool umringt von einem Garten mit uralten Obstbäumen, drinnen das Gefühl, sich in den Relaxzonen, im Panorama-Ruheraum und im Silent Sole Raum oder bei Beauty und Massage tief entspannend zu erden.

Im Winter entspannt man im Whirlpool. Ein ganzheitliches Erholungserlebnis, begleitet von der Vorfreude auf den nächsten aktiven Genuss. Entdecken Sie den Spa de Charme im Luxushotel Kitzbühel – im 5 Sterne Hotel Kitzbühel – dem Tennerhof!

Relais & Châteaux Hotel
Tennerhof Gourmet & Spa de Charme
Pasquali GmbH & Co. KG
Griesenauweg 26
A 6370 Kitzbühel
Tel.: +43 5356 63181
Fax: +43 5356 63181 70
E-Mail: office@tennerhof.com
www.tennerhof.com

3. Weintasting mit vinophilen Raritäten aus Rioja und Bordeaux

SPA-HOTEL Jagdhof – 23. – 27. Januar 2019

Im SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital werden vom 23. bis 27. Januar beim 3. Weintasting vinophile Raritäten, darunter edelste, bis zu 2500 Euro teure und bis zu 90 Jahre alte Weine von Weingütern wie Marqués de Riscal, Vega Sicilia, Château Lynch-Bages und Château Cos d'Estournel verkostet. Das 5-Sterne Luxus Hideaway ist die ideale Location für diese Weinverkostung, denn im exklusiven Weinkeller des Hotels, den Falstaff 2018 mit 20 von 20 Punkten ehrte, lagern unter den 1.250 Positionen so manche Raritäten und Sammlungen von Romanée-Conti- und Château Mouton-Rothschild-Weinen.



Jagdhof Weinkeller

Das Geschmacksspektakel beginnt mit Raritäten des Weingutes Marqués de Riscal aus dem spanischen Rioja, darunter Riscal Rioja Reserva DOCa aus den erlesenen Jahrgängen 1925, 1942, 1954 und 1958, Riscal Rioja Gran Reserva DOCa aus den Jahren 1980, 1981, 1982 und 1987 bis zu den jüngeren Jahrgängen 2004, 2010 und 2012 des Riscal Baron de Chirel Rioja Reserva DOCa.

Das Château Lynch-Bages ist mit den feinsten Jahrgängen von 1945 bis 1995 vertreten, Lynch-Bages 2000 steht unter anderem als begleitender Trinkwein bereit.

Das legendäre spanische Weingut „Vega Sicilia“, laut Robert Parker „ein Markenzeichen für die größten Rotweine der Welt“ wird repräsentiert durch „Vega Sicilia Valbuena 5º“, die reine Variante des „Tin-



Jagdhof Sommelier Albin Mayr

to Fino“, den Jahrgangswein „Vega Sicilia Unico Gran Reserva“ und den Verschnitt „Vega Sicilia Unico Reserva Especial“.

Furioses Finale ist der Bordeaux aus dem Hause „Château Cos d'Estournel“, Saint-Estéphe, der unter anderem mit den exquisiten Jahrgängen 1990 und 2003 vertreten ist. Große Überraschung wird jedoch der 1928er sein!

Das korrespondierende Gourmetmenü von Küchenchef Boris Meyer, der schon im „Noma“ kredenzte, ist auf die Weinauswahl abgestimmt.

Die Verkostungen, arrangiert von Jagdhof Sommelier Albin Mayr, werden begleitet und kommentiert von der Familie Morandell und Elke Drescher von Rare-Bordeaux-Weine.

Fotos: SPA-HOTEL Jagdhof

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



Felix Wittner

Neuer Küchenchef im Romantik Hotel Das Lindner

Felix Wittner wechselt von Aschau nach Bad Aibling

Felix Wittner, bisher Souschef in der Residenz Heinz Winkler in Aschau, wechselt nach Bad Aibling. Damit stellt Jost Deitmar, neuer Inhaber des Romantik Hotel Das Lindner, die Weichen für eine neue Gastronomie, die Einheimische ebenso begeistern soll wie Genießer aus der Region. Der frischgebackene Küchenchef Felix Wittner freut sich, die Kulinarik des Traditionshotels Lindner mitgestalten zu dürfen. Derzeit arbeiten sie an einem neuen Konzept, Jost Deitmar schwebt eine Differenzierung zwischen einer herzhaften Bierküche in Schwemme und Johannisstube und eine gehobene Weinküche in der Stub'n vor.

Der 29-jährige Felix Wittner stammt aus Grafring in Oberbayern. Nach seiner Kochlehre in München zog es ihn ins Hotel Sacher in Salzburg, dann weiter nach London ins The Landmark, wo er mit Gourmetküche in Berührung kam. Auf ausgedehnten Reisen machte er sich mit der asiatischen Küche vertraut, bevor er auf der MS Europa 2 anheuerte. Zwei Jahre verbrachte Felix Wittner in Spanien, dann machte er im Wiener Hotel Sacher seinen Meister mit Auszeichnung. Zuletzt bewährte sich Wittner mehr als eineinhalb Jahre lang als Souschef in der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Residenz Heinz Winkler.

Wichtiger Termin: Am 2. Februar findet die 1. Trüffel Soirée mit Trüffelpapst Ralf Bos im Lindner statt. Anmeldungen siehe unten.

Foto: Hotel Lindner

Romantik Hotel Das Lindner
Marienplatz 5
83043 Bad Aibling
Tel: +49 (0) 80 61 - 90 63-0
E-Mail: jost.deitmar@lindners.net
Internet: www.lindners.net

Von der Idee auf den Teller – wie neue Gerichte entstehen

Im Zuge eines Restaurantbesuchs beginnt für viele von uns der Genuss bereits damit, die Speisekarte zu betrachten und uns die einzelnen Gerichte bildlich vorzustellen – ganz nach dem Motto: Vorfreude ist die schönste Freude. Gerne lässt man sich dabei von neuen Kreationen des Hauses überraschen. Doch wie sieht eigentlich der Weg eines neuen Gerichts aus, bis es der Chef auf die Karte setzt und es in weiterer Folge auf den Teller kommt? Sternekoch Juan Amador gibt exklusive Einblicke in jene Abläufe, die bei ihm kreative Ideen auslösen.



Juan Amador

Ein stimmiger Hauptgang, ein kreatives und gleichermaßen köstliches Dessert – sich in einem guten Restaurant kulinarisch verwöhnen zu lassen, ist ein Erlebnis für alle Sinne. Während wir manche Gerichte als zeitlose Klassiker wie selbstverständlich auf der Karte erwarten, fragen wir uns bei anderen, wie der Chef des Hauses ausgerechnet auf diese ausgefallene Kreation kam. „Ein neues Gericht entsteht fast immer im Kopf. Oft sind plötzliche Ideen oder Inspirationen aus den Bereichen Natur, Architektur, Kunst oder Musik dafür verantwortlich“, erzählt Sternekoch Juan Amador, der auch regelmäßig bei TV-Formaten wie dem „Perfekten Profidinner“ sein Können unter Beweis stellt. Wobei das Neue nicht immer revolutionär sein muss. „Mitunter werden Klassiker aus Deutschland oder Österreich, die Kindheitserinnerungen wecken, wie beispielsweise Tafelspitz, mit unerwarteten Elementen, etwa aus Asien, kombiniert und so neu interpretiert“, ergänzt Amador.

Wann der Sternekoch seine besten Ideen hat, kann er nicht pauschal beantworten.

„Komischerweise denke ich ständig an Essen. Das ist ein permanenter Prozess. Kreative Ideen verschärfen sich zu Bildern und sobald ich ein klares Bild sehe, arbeite ich daran. Bis zur Verwirklichung kann es ein paar Stunden, aber auch ein paar Monate dauern“, berichtet Amador. Die Entstehung eines Gerichts habe zwar ein bisschen mit Kunst zu tun, der Sternekoch sieht sich aber eher als Hochleistungssportler denn als Künstler. „Letztlich wollen wir mit Gerichten nichts ausdrücken, sondern dafür sorgen, dass der Gast Spaß hat und Überraschungsmomente erlebt. Und natürlich soll es ihm schmecken“, bekräftigt der Sternekoch.

Im Gegensatz zur Kunst sind der Kreativität beim Kochen aus Amadors Sicht sehr wohl Grenzen gesetzt. Geschmack und Harmonie sind für ihn unabdingbar. Dies würdigt auch der neue Gault & Millau Österreich mit einem weiteren Punkt für Amador. Mit aktuell 18 Punkten, die von Gault & Millau für höchste Kreativität und Qualität vergeben werden, hält der Profikoch weiterhin drei Hauben für sein Restaurant und ist somit nur mehr einen Punkt von der vierten Haube entfernt. „Man kann vieles miteinander verbinden, aber man muss immer einen Bogen spannen. Oft schafft man das mit einer Sauce“, sagt Amador. Besonders wichtig ist ihm, seiner Linie treu zu bleiben, also sein eigenes Profil laufend zu stärken und nicht Trends hinterherzulaufen. Die Philosophie des deutschen Sternekochs mit spanischen Wurzeln ist es, stets die besten Produkte der Welt auf den Teller zu bringen – und nicht auf „Muss“ regionale und saisonale Lebensmittel zu verarbeiten. „Natürlich serviert man im Dezember keinen Spargel. Aber es ist nicht unser Hauptansatzpunkt, die Saison zu verkochen“, stellt Amador klar. Um Platz für neue Gerichte auf der Karte zu schaffen, müssen manchmal andere aus dem Repertoire weichen. Einen Fehler darf man dabei allerdings nie begehen, zeigt sich der Sternekoch überzeugt: „Das ‚Best of‘ muss immer bestehen bleiben.“

Foto: Amador

www.restaurant-amador.com

Bülow Palais Dresden bleibt bestes Fünfsternehotel in Deutschland

Der Titel „Bestes Fünfsternehotel in Deutschland“ bleibt in Dresden. Zum dritten Mal in Folge geht die Auszeichnung der Hotel-Metasuchmaschine Trivago an das Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais auf der Königstraße. 211 deutsche Fünfsternehotels sind aktuell bei Trivago gelistet. Trivago ermittelte das Ergebnis anhand einer automatischen Analyse von Gästebewertungen. Insgesamt wurden für das Ranking mehr als 165 Millionen Bewertungen von 34 verschiedenen Webseiten erfasst und analysiert. Heute hat der Online-Anbieter die Ergebnisse veröffentlicht.



Geschäftsführer Ralf J. Kutzner

„Das ist pure Motivation“, sagt Ralf J. Kutzner, Geschäftsführer des Bülow Palais. „Diese Auszeichnung drei Mal in Folge als unabhängiges Hotel zu gewinnen und dabei alle etablierten Marken und Flaggschiffe hinter sich zu lassen, ist sensationell. Ich bin sehr stolz auf meine Mitarbeiter, die durch ihren unermüdlichen Einsatz diesen Erfolg möglich gemacht haben.“

Foto: Anne-Huneck

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

Thomas Bühner

Auf neuen Wegen mit kreativen Ideen

K. Lenser

Wer erwartet hat, dass der 3 Sternechef sich von der „Bühner Bühne“ verabschiedet und voller Groll zurückzieht, wird erfreut sein, dass genau dieses nicht passiert ist.

Die neu gewonnene Unabhängigkeit von Thomas Bühner ist eine Herausforderung, die er gerne annimmt. Anfang Oktober wurde er bei der Auszeichnung The Best Chef Awards in Mailand als 69. von den 300 besten Köchen der Welt geehrt. Eine großartige Ehrung!

Zur Zeit reist er als Gastkoch rund um die Welt und genießt es weltweit Gourmets zu verwöhnen. **Connaissseure engagieren Thomas Bühner für Veranstaltungen oder genießen seine Catering-Angebote.**



Immer gut gelaunt: Thomas Bühner



So ganz nebenbei ist er auch noch Markenbotschafter für einige Unternehmen. In seinem Webshop <https://www.thomasbuehner.de/content/shop/> bietet er nicht nur feinste Food-Produkte an.

Auch praktische Küchenhelfer wie die Steakmesser-Serie „Thomas Bühner“ oder stylisch designte Gläser gehören zum Programm.

3 Sterne ohne Herd, das ist für den Elitekoch eine Herausforderung die Kreativität und innovatives Denken erfordert.

Im Augenblick arbeitet er an neuen Konzepten extravaganter Genusserlebnisse. Thomas Bühner prüft voller Zuversicht die spannenden, zahlreichen neuen Möglichkeiten die sich in den letzten Wochen eröffnet haben.

Sagt er doch selber, dass es eine Herausforderung ist der er sich stellt und mit Bravour, so wie viele andere Herausforderungen in seinem Leben, meistern wird.

Wir sind sicher, dass er seinen Platz in der ersten Bundesliga, der Koch-Exzellenzen behaupten wird und seine Leidenschaft für feinste Kochkunst nicht nachlassen wird.

Fotos: Klaus Lenser, Thomas Bühner

www.thomasbuehner.de/content/shop



Mamma Mia!

Eleganter, genussvoller Jahresausklang am Atlantik im Farol Hotel

Ein Jahresausklang an den Klippen des Atlantiks. Stimmungsvolle Weihnachtstage voller Genuss. Und mit legendärem ABBA-Beat beschwingt ins Neue Jahr. Verwöhnt und umsorgt im Farol Hotel – dem Design-Meisterwerk, das völlig allein auf den Atlantik-Klippen bei Cascais thront. Hinter den Mauern des ehemaligen Herrenhauses aus dem 19. Jahrhundert paaren sich Tradition und Moderne zu einer erstaunlich-stimmigen Atmosphäre, die das Hotel zu einer absoluten Besonderheit macht.

ABBA - legendär. Gerade gab die Band bekannt, dass ihre neuen Kompositionen doch noch ein bisschen länger auf sich warten lassen. Aber das macht nichts – im Farol erklingen ABBA-Songs zum Jahreswechsel. Verpackt in einen Streifzug durch das amüsante Musical-Spektakel Mamma Mia, das seit Jahren rund um den Globus für Furore sorgt. Immer noch mitreißt und einfach nur gute Laune macht. Was ist schöner, als den Jahreswechsel lachend, tanzend und (mit) singend zu verbringen? Natürlich gibt es dazu ein köstliches Sechs-Gang-Gala-Menü, eine Mitternachts-Überraschung und am nächsten Morgen einen wunderbaren Neujahrs-Brunch mit Leckereien. Ob Silvester-Kater oder nicht.

Auch im Winter zeigen sich die Atlantikküste und das Inland auf ihre zauberhafte Art. Es gibt viel zu entdecken. So liegt das Farol Hotel am Rande des Fischerstädtchen Cascais, auch liebevoll „Saint Tropez von Portugal“ genannt. Die romantischen Gassen, der malerische Hafen oder die Sandstrände - alles befindet sich in Fußnähe.

Foto: Farol Hotel

www.farol.com.pt

Gourmet Restaurant „Alpenrose Kufstein“

Vom à la carte Gourmetführer zum österreichischen Aufsteiger des Jahres gekürt

Das Gourmet-Restaurant „Alpenrose“ im Hotel Alpenrose Kufstein punktet mit einem dynamischen Duo für Gaumenfreuden und Weingenuss.

Küchenchef Markus Heimann, der bei Detlef Schmidkunz im 5-Sterne-Haus „Die Wutzschleife“ lernte und in Gourmet-Tempeln wie dem „Tantris“ und dem „Aquarello“ den Kochlöffel schwang, begeistert die Gäste seit November 2017 mit seinem kulinarischen Konzept im neukonzipierten Gourmet-Restaurant Alpenrose.

Sommelier Christian Prack und
Küchenchef Markus Heimann



Der Gast erkennt, was er isst und „erschmeckt“ die Natur. Heimann zaubert aus regionalen Produkten eine gehobene, elegante Küche, die trotzdem bodenständig und nahe an der Natur und den Menschen ist. Das Produkt steht für ihn im Zentrum, daher bestimmt der Zyklus der Natur seine Gerichte, die sich immer um das Produkt herum entwickeln. Sein Grundsatz: Niemals mehr als drei Zutaten gleichzeitig verwenden, von denen aber mindestens eine vom hoteleigenen Bauernhof „Lindhof“ stammt. So haucht er seiner Haute Cuisine „hyper local-from

farm to the table“ den Geschmack Tirols ein! Ein anderes wichtiges Prinzip ist ihm „from nose to tail“. Denn er schätzt und ehrt seine hochwertigen Produkte. Daher verarbeitet er stets das ganze Tier wie z.B. vom Rind alles von der Rinderzunge, den Bäckchen bis hin zum Ochsenchwanz: Nichts wird verschwendet. Unter all diese Gerichte setzt Heimann seine kulinarische Handschrift: Gefühlsbetont, ehrlich, frisch, saisonal, regional und gut. Denn die „Natur“ bestimmt seine Küchenphilosophie ganz nach dem Prinzip: Eine gute Ernährung hilft, im Einklang mit sich selbst und der Umwelt zu sein und das tut gut.

Alpenrose-Sommelier Christian Prack arbeitete in renommierten Häusern an der Côte d'Azur und in Gstaad. Bevor er in die Alpenrose wechselte, war er als Restaurantleiter im Hotel „Zur Tenne“ in Kitzbühel tätig. Mit seinem Fachwissen verwaltet er den gut sortierten Weinkeller mit Schwerpunkt auf österreichische Weine, wie zum Beispiel innovative Tropfen der jungen Winzer „Wild Boys“ im Burgenland und edlen Steinzeiler aus dem Traditionsweingut „Kollwentz“ im Leithagebirge.

Die Produkte bezieht das Restaurant nach dem Selbstversorgerprinzip vom familien-eigenen Bauernhof „Lindhof“. Hier wird eigenhändig gesät, geerntet und aufgezogen. Ganz gleich ob Rind, Gans, Lamm, Huhn, Eier, Obst, Gemüse wie Kohlrabi, Kürbis.... oder Kräuter, in der „Alpenrose“ kommt nur höchste Qualität auf den Teller.

Foto: Anne Wantia

Hotel Alpenrose Kufstein
Weissachstraße 47
6330 Kufstein
Österreich

Tel.: +43 5372 621 22

E-Mail: hotel@alpenrose-kufstein.at
www.alpenrose-kufstein.at

Wein mit weniger Alkohol

Was Verbraucher davon halten und wie sie reagieren

Zur Verringerung alkohol-assoziierten Schäden können viele Strategien genutzt werden: Die Punktnüchternheit, beispielsweise am Steuer oder in der Schwangerschaft oder der maßvolle Genuss alkoholischer Getränke, möglichst zu einer Mahlzeit und begleitet von Wasser. Doch warum nicht auch ein größeres Angebot an Weinen mit weniger Alkohol? Anders als bei alkoholarmen oder alkoholfreien Bieren boomen diese Weine nicht. Noch nicht? Australische Wissenschaftler trugen Argumente und Fakten zusammen, warum das so ist und ob es nicht sinnvoll wäre, diesen Weinen mehr Aufmerksamkeit zu widmen.

Noch gibt es Vorbehalte

Dass Weine mit weniger Alkohol bislang noch nicht so verbreitet sind, liegt unter anderem an Vorbehalten – auf beiden Seiten, wie die Australier konstatieren. So würden diese Erzeugnisse weniger aktiv beworben und sowohl Erzeuger wie Verbraucher würden die Vermutung äußern, diese Weine schnitten sensorisch nicht so gut ab wie Weine mit herkömmlichem Alkoholgehalt. Das sei jedoch nicht (mehr) gerechtfertigt, denn die geschmackliche Qualität der Produkte habe sich aufgrund verbesserter technologischer und Weinbaulicher Möglichkeiten in den letzten Jahren erheblich verbessert.

Auch das gestiegene Interesse der Verbraucher an gesünderen Lebensmitteln und an Getränken mit verringertem Alkoholgehalt sollte dazu beitragen, entsprechende Weine mehr in den Fokus zu rücken, sowohl in der Wissenschaft als auch in der Werbung, der Kommunikation und

der Produktion. Denn manch einer würde vielleicht gern noch ein Glas Wein trinken aber fahrtüchtig bleiben.

Verkostungen zeigen ein anderes Bild

Membranbasierte Techniken erlauben heute die Herstellung von Weinen mit weniger Alkohol bei geringeren Tempe-

Vorgeschlagene Klassifizierung von Weinen mit vermindertem Alkoholgehalt

Bezeichnung	Alkoholgehalt in Vol%
entalkoholisierter Wein	< 0,5
Wein mit niedrigem Alkoholgehalt	0,5 – 1,2
Wein mit reduziertem Alkoholgehalt	1,2 – 5,5
Wein mit niedrigerem Alkoholgehalt	5,5 – 10,5

Abweichungen aufgrund nationaler Gepflogenheiten oder gesetzgeberischer Vorgaben möglich.

Bucher, T et al., Beverages 2018;4:82, doi: 10.3390/beverages4040082

raturen und sie ermöglichen eine bessere Rückgewinnung oder Bewahrung der Aromen. Dies führt dazu, dass die Erzeugnisse geschmacklich keineswegs schlechter abschneiden müssen.

Tests bestätigen dies. So konnten Verbraucher in Blindverkostungen nicht beurteilen, welches der Getränke einen verminderten Alkoholgehalt hatte. Eine Verkostung zweier Sauvignon Blancs mit 8 oder 12,5 Vol% ließ keine Unterschiede in der geschmacklichen Bewertung erkennen. Die DWA kam auf der Intervitis in Stuttgart zum selben Ergebnis: Die dort verkosteten Weine mit weniger Alkohol kamen beim Publikum geschmacklich ebenso gut an wie die „Originale“.

Weniger Alkohol? Was bedeutet das?

Noch gibt es keine feste Definition der verschiedenen Begriffe. Die Autoren der Übersichtsarbeit schlagen daher folgende Unterteilung vor: Bei einem Alkoholgehalt von bis zu 0,5 Vol% sprechen sie von entalkoholisierem Wein. Bei Gehalten von 0,5 bis 1,2 Vol% habe der Wein einen niedrigen und bei 1,2 bis 5,5 oder 6,5 Vol% einen reduzierten Alkoholgehalt. Weine mit 5,5 bis 10,5 Vol% sollten als Weine mit niedrigerem Alkoholgehalt bezeichnet werden.

Dass diese differenzierte Aufteilung noch weitgehend Theorie ist, zeigt eine von den Autoren zitierte Verbraucherbefragung. Sie ergab, dass Konsumenten die Alkoholgehalte von Weinen mit niedrigem Gehalt auf 3 bis 8 Vol% schätzen, also deutlich höher als von den Wissenschaftlern vorgeschlagen. Doch für die Praxis ist das nicht entscheidend. Wichtiger ist, dass die Vorbehalte gegenüber Wei-

nen mit weniger Alkohol abgebaut werden. Denn es hat sich gezeigt, dass im Alkoholgehalt verringerte Getränke anders als andere „Lightprodukte“ nicht zu einem kompensatorisch erhöhten Konsum führen. Vielmehr sank die Ethanolaufnahme pro Trinkanlass um rund 30 Prozent – und zwar ganz ohne Genussverzicht.

Grafik: Deutsche Weinakademie

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

Neue Wege in der Gefäßprotektion

Aktuelle Erkenntnisse erfordern neue Auseinandersetzung mit dem Rauchstopp bei Patienten mit Gefäßerkrankungen

Aktuelle Untersuchungen der Bayer AG sowie der Amgen GMBH und Sanofi setzen neue Akzente in der Gefäßprotektion, indem sie erstmals kombiniert über kardiale (MACE) und periphere (MALE) Endpunkte berichten. Die überzeugenden Ergebnisse dieser Studien können zur Verbesserung der Versorgung von Patienten mit Gefäßerkrankungen führen. Diese Erkenntnisse über gerinnungshemmenden und Cholesterin-senkenden Präparaten erfordern allerdings auch eine neue Auseinandersetzung mit den Möglichkeiten der Raucherentwöhnung von Betroffenen.

Vor diesem Hintergrund fand auf der Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Gefäßchirurgie am 20.10.2018 in Bonn eine Sitzung zum Thema Gefäßprotektion statt. In diesem Rahmen erläuterten Dr. Christoph Nielsen, Prof. Martin Storck und Prof. Knut Kröger die aktuelle Studienlage zu entsprechenden Medikamenten. Eine wesentliche Rolle bei der Gefäßprotektion spielt das in der aktuellen Compass-Studie der Bayer AG untersuchte Rivaroxaban, das unter anderem bei Patienten mit tiefer Beinvenenthrombose eingesetzt wird und dem eine Schlaganfallrisikomindernde Wirkung zugesprochen wird. Große Bedeutung in der Gefäßprotektion haben auch Präparate, die die Wirkung des Enzyms PCSK9 hemmen, das mit der Produktion von Cholesterin in Verbindung steht. Die Markteinführung und die Preisgestaltung dieser Produkte werfen die Frage auf, welchen Patienten der Arzt solche Präparate verordnen sollte. Bei der Verschreibung von PCSK9-Inhibitoren fordert z.B. der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA), dass vorab alle anderen Risikofaktoren gut eingestellt sein sollten. Aber wie geht man vor diesem Hintergrund mit dem Risikofaktor Rauchen um? Eine der wesentlichen Gegenstrategien ist hierbei der Umstieg der Risikopatienten



Neue Wege in der Gefäßprotektion (v.l.n.r.) Professor Dr. Knut Kröger, Professor Dr. Martin Storck, Dr. Christoph Nielsen

ten von Zigaretten auf moderne Nikotinverdampfer. Diese gelten beispielsweise im britischen Gesundheitssystem bereits als Alternative zum Zigarettenkonsum. In Deutschland werden Raucher hingegen gleich doppelt im Stich gelassen: Entwöhntherapien werden nicht erstattet, und erwiesenermaßen schadstoffarme Alternativen, wie E-Zigaretten und Tabakerhitzer, werden nicht von Gesundheitsorganisationen empfohlen. Dabei zeigt die aktuell durchgeführte deutsche Befragung zum Rauchverhalten, die sogenannte DEBRA-Studie, auf, dass E-Zigaretten auch in Deutschland inzwischen das meistgenutzte Mittel sind, um von der Zigarette weg zu kommen.

Im Anschluss an die erhellenden Vorträge der drei Referenten entstand unter

den etwa 40 Teilnehmern eine intensive Diskussion. Das Ergebnis war, dass Gefäßmediziner sich wieder stärker mit dem Thema Rauchstopp beschäftigen sollten. Zudem wären spezifische Schulungen für Ärzte über moderne Alternativen wie E-Zigaretten wünschenswert. Letztlich können diese schadstoffreduzierten Produkte rauchenden Patienten helfen, die den vollständigen Rauchstopp nicht oder noch nicht schaffen.

Foto: obs/Medical Data Institute GmbH/
Frank Kamperhoff

Mehr Informationen zum Thema
Gefäßprotektion unter:
www.md-institute.com

Ärzte fürchten Probleme bei Praxisverkauf

Die Mehrheit der niedergelassenen Ärzte in Deutschland befürchtet Probleme bei der Suche nach einem Nachfolger für die eigene Praxis. Das hat eine Umfrage des Ärztenachrichtendienstes (änd) ergeben. Brisant dabei: Fast die Hälfte der Befragten plant einen möglichen Erlös als Altersvorsorge ein.

Fast die Hälfte (44 Prozent) der befragten Ärzte, die zum Ende ihrer Arbeitszeit einen Verkauf der eigenen Praxis planen, haben dabei einen möglichen Verkaufserlös als festen Bestandteil ihrer Altersvorsorge eingeplant. Sie dürfte eine aktuelle Diskussion besonders beunruhigen: Sowohl der Sachverständigenrat im Gesundheitswesen als auch der Unparteiische Vorsitzende des Gemeinsamen Bundesausschusses.

Angesichts der befürchteten Probleme bei der Nachfolgesuche würden mehr als Dreiviertel der Befragten inzwischen auch einen Verkauf ihrer Praxis an eine Kette Medizinischer Versorgungszentren (MVZ) in Betracht ziehen: 24 Prozent würden dies uneingeschränkt tun, 53 Prozent unter der Bedingung, dass der Preis attraktiv ist. Nur 23 Prozent der Befragten schließen einen Verkauf an eine MVZ-Kette kategorisch aus.

An der Umfrage nahmen auch Ärzte teil, die ihre Praxis bereits abgegeben haben. Sie berichteten von allerhand Problemen - vor allem auf dem Land. 59 Prozent von ihnen suchten länger als ein Jahr nach einem Nachfolger oder mussten die Suche erfolglos abbrechen. Bei lediglich 57 Prozent der Ärzte, die ihre Praxis bereits verkauft haben, entsprach der Verkaufserlös den eigenen Erwartungen.

An der Online-Umfrage des änd nahmen zwischen dem 29. Oktober und 4. November 1.209 Ärzte teil (überprüfte niedergelassene Haus- und Fachärzte aus dem gesamten Bundesgebiet).

Der Beitrag ist leicht gekürzt.

www.aend.de

Schäden bei MS durch B-Zellen in der Hirnhaut

Ansammlung von B-Zellen lösen bei Multipler Sklerose (MS) Schäden im Nervensystem aus

B-Zellen sind wichtige Helfer des Immunsystems im Kampf gegen Erreger. Bei der neurologischen Autoimmunerkrankung Multiple Sklerose (MS) aber können sie Nervengewebe schädigen. Fehlen bestimmte Kontrollzellen, sammeln sich zu viele B-Zellen in den Hirnhäuten und verursachen Entzündungen im zentralen Nervensystem. Das zeigte ein Team der Technischen Universität München (TUM) anhand eines Tiermodells und von Patientenproben.

Beim Kampf gegen Krankheiten und Erreger müssen zahlreiche unterschiedliche Zelltypen unseres Immunsystems zur richtigen Zeit am richtigen Ort aktiviert oder deaktiviert werden. In den letzten Jahren sind bestimmte Immunzellen, die Myeloid-derived suppressor cells (MDSCs) immer stärker in den Forschungsfokus gerückt.

Folgen des Kontrollverlusts

Bei MS scheinen diese Kontrollen im Nervensystem teilweise zu versagen. Thomas Korn, Professor für experimentelle Neuroimmunologie an der Neurologischen Klinik der TUM, konnte das mit seinem Team in einer Studie in „Nature Immunology“ zeigen. Bei MS greift der Körper sein eigenes Nervengewebe an und es kommt zu Schäden und Entzündungen. Die Folge sind Lähmungen sowie Seh- und Bewegungsstörungen.

MDSCs beeinflussen Anzahl der B-Zellen

Sie entfernten die MDSCs aus dem Hirnhautgewebe und beobachteten dann, dass B-Zellen sich dort verstärkt sammelten. Gleichzeitig entstanden dort Entzündungen und Schäden, ausgelöst durch die hohe Zahl an B-Zellen im Nervengewebe. Dieses Phänomen zeigte sich



Prof. Thomas Korn

nicht, wenn genügend MDSCs vorhanden waren und die Anzahl der B-Zellen kontrollierten.

Patientenproben bestätigen Ergebnisse

Dass das Wegfallen der MDSCs auch für den Krankheitsverlauf in Patienten negative Folgen haben könnte, zeigten sie anhand von 25 Proben aus der Rückenmarksflüssigkeit von MS-Erkrankten. Fanden die Forscherinnen und Forscher dort viele MDSCs, so hatten die Patienten meistens auch einen mildereren Verlauf mit weniger Entzündungsschüben. Bei Patienten mit stärkeren Symptomen, waren die MDSC-Zahlen dagegen niedriger. „Es gibt bereits zugelassene Therapien, wo B-Zellen medikamentös herunterreguliert werden.“

Foto: M. Jooss TUM

Der Inhalt ist leicht gekürzt. Weiterführende Informationen finden Sie hier:

Kontakt
Prof. Thomas Korn
Neurologische Klinik am Klinikum rechts
der Isar der TUM
Tel.: +49-89-4140-5617
E-Mail: thomas.korn@tum.de
www.kornlab.med.tum.de

Auf dem Weg zum Facharzt für Schmerzmedizin Statement von Dr. Johannes Horlemann, Präsident der Deutschen Gesellschaft für Schmerzmedizin e.V.

Die Deutsche Gesellschaft für Schmerzmedizin e.V. (DGS) begrüßt mit großer Freude, dass in einem Beschluss des Gemeinsamen Bundesausschusses zur Abnahme des Endberichts „Gutachten zur Weiterentwicklung der Bedarfsplanung i.S.d. §§ 99ff SGB V zur Sicherung der vertragsärztlichen Versorgung“ vom 20. September 2018 erstmals eine eigenständige fachärztliche Versorgung von Schmerzzuständen in die Bedarfsplanung eingeführt wird.

Seit Jahren ist es das Anliegen unserer Fachgesellschaft, zur Verbesserung und zur Sicherstellung der Versorgung ein neues Querschnittsfach ‚Schmerzmedizin‘ fachärztlich zu installieren. Der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) hat in seiner Sitzung am 20. September 2018 beschlossen, den Endbericht des Gutachtens zur Bedarfsplanung in seiner Fassung vom 12. Juli 2018 abzunehmen. Die Deutsche Gesellschaft für Schmerzmedizin fühlt sich in ihren jahrzehntelangen Bemühungen, um die sich insbesondere Herr Dr. Gerhard H.H. Müller-Schwefe (ehemaliger Präsident und Ehrenpräsident) verdient gemacht hat, bestätigt. Einige namhafte wissenschaftliche Institute aus der Gesundheitsökonomie und Gesundheitssystemforschung haben festgestellt, dass zur Behandlung chronischer Schmerzzustände eine separate Bedarfsplanung von Anästhesiologie und Schmerztherapie zu befürworten ist. Es scheint in der Gesundheitspolitik angekommen zu sein, dass die Bedürfnisse schmerzchronifizierter Patienten andere sind als rein anästhesiologische.

Mit Bezug auf die vorhandene Literatur

(Barnett et al. 2012) wurden 40 Erkrankungen definiert, die als Kernkrankheiten multimorbider Patienten betrachtet werden können. In diese Krankheitsliste sind nun erstmals Schmerzzustände aufgenommen worden. Der Gemeinsame Bundesausschuss hatte sich bereits 2017 zur Nachbesetzungsfähigkeit schmerztherapeutischer Sitze in Schleswig-Holstein geäußert und angeregt, über einen Sonderbedarf dafür zu sorgen, dass schmerzmedizinische Versorgung nicht verschlechtert wird, wenn eine Praxisnachfolge organisiert wird. Die rechtlichen Unsicherheiten der Nachbesetzung über den Sonderbedarf sollen in der Zukunft durch eine eigenständige allgemeine fachärztliche Versorgung, die perspektivisch sektorenübergreifend ist, durch Schmerztherapeuten fachärztlich sichergestellt werden. Die Planungsebene der allgemeinen fachärztlichen Versorgung ist abgegrenzt von einer spezialisierten fachärztlichen Versorgung, in der die Anästhesie ohne Schmerztherapie dargestellt wird. Diese Abtrennung darf als ein wesentlicher Fortschritt für die Versorgung von Patienten mit chronischen Schmerzen bezeichnet werden.

Die Deutsche Gesellschaft für Schmerzmedizin e.V. ist damit einen wichtigen Schritt weitergekommen auf dem Weg zu einem Facharzt für Schmerzmedizin. Es wird klar, dass Einzelstimmen und Fachverbände, die seit Jahren dafür sorgen möchten, dass ein Facharzt für Schmerzmedizin verhindert wird, von dieser Entwicklung überholt werden. Die Deutsche Gesellschaft für Schmerzmedizin hofft, dass die Interessen der betroffenen Patienten sich gegen eine pfründeorganisier-

te Verbandspolitik durchsetzen können. Es bleibt abzuwarten, welche Stolpersteine in den nächsten Jahren auf die Umsetzung dieser gutachterlichen Empfehlungen warten. Die Deutsche Gesellschaft für Schmerzmedizin steht Seite an Seite mit der Patientenorganisation „Deutsche Schmerzliga“ für eine fachärztliche Bedarfssicherung in den Planungen ab 2019, die auch dem schmerzmedizinischen Nachwuchs eine berechenbare Lebens- und Planungsperspektive bietet.

Es soll in der Zukunft sichergestellt sein, dass Praxen, die von Schmerzmedizinern betrieben werden, nur von Schmerzmedizinern nachbesetzt werden können.

Die Forderung nach einem Facharzt für Schmerzmedizin wird zunächst in der Weiterbildungsordnung gestaltet werden müssen. Auch hierzu wird die Fachgesellschaft Vorschläge machen, eine Arbeitsgruppe hat bereits ihre Arbeit aufgenommen.

Deutsche Gesellschaft für
Schmerzmedizin e.V.
Lennéstraße 9 · 10785 Berlin
Tel.: 030 - 85 62 188 - 0
Fax: 030 221 85 342
E-Mail: info@dgschmerzmedizin.de
www.dgschmerzmedizin.de

Ernährung ist wichtige Therapiesäule bei neurologischen Erkrankungen

Patienten leiden häufig an Mangelernährung

Laut dem European Brain Council leiden 220,7 Millionen Menschen in Europa an mindestens einer neurologischen Erkrankung (1). Viele dieser Patienten haben bedingt durch ihr Krankheitsbild erhebliche Schwierigkeiten, sich adäquat zu ernähren. Dadurch tragen sie ein erhöhtes Risiko für Mangel- und Unterernährung, verlieren an Gewicht und bauen Muskulatur ab. Die DGEM empfiehlt Ärzten daher, der Ernährung eine wichtigere Rolle in der Therapie von neurologischen Erkrankungen zukommen zu lassen. Hierfür hat die Fachgesellschaft eine Leitlinie erstellt, die kürzlich aktualisiert wurde.

Patienten mit neurologischen Erkrankungen haben häufig erhebliche Schwierigkeiten, sich adäquat zu ernähren. „Die Gründe dafür sind vielseitig“, sagt Privatdozent Dr. med. Frank Jochum, Präsident der DGEM. Viele neurologische Erkrankungen gehen mit Schluckstörungen einher. „Vor allem bei Schlaganfall-Patienten, aber auch bei Patienten mit Morbus Parkinson, Multiple Sklerose und Amyotrophe Lateralsklerose (ALS) sind Schluckstörungen ein häufig auftretendes Problem“, so Jochum. Schluckstörungen können nicht nur eine unzureichende Ernährung bewirken, sondern aufgrund des Aspirationsrisikos auch zu lebensbedrohlichen Lungenentzündungen führen. Schmerzen, Appetitlosigkeit – beispielsweise durch die Einnahme bestimmter Medikamente – oder Einschränkungen im Bewegungsapparat können die orale Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme der Patienten zunehmend erschweren.

Bei unzureichender Nahrungsaufnahme kann es in der Folge zu einer Mangelernährung kommen. Bei den Patienten kommt es häufiger zu Behandlungskomplikationen, sie liegen länger im Kranken-

haus, haben eine schlechtere Lebensqualität und ein höheres Sterberisiko (2).

In der Kinder- und Jugendmedizin ist die Gruppe der Patienten mit neurologischen Erkrankungen die mit dem schlechtesten Ernährungsstatus. „Je nach untersuchter Patientengruppe waren bis zu 68 Prozent der neurologisch erkrankten Kinder mangelernährt“, betont Jochum (3,4). „Das ist vor allem deshalb kritisch, weil sich die jungen Patienten noch in der Wachstumsphase befinden und somit für Wachstumsstörungen, verminderte Gehirnentwicklung und andere Folgen der Mangelernährung besonders anfällig sind“, so der Chefarzt der Klinik für Kinder- und Jugendmedizin des Evangelischen Waldkrankenhauses Spandau und Chefarzt der Klinik für Neugeborenenmedizin des Martin-Luther-Krankenhauses in Berlin-Wilmersdorf.

Damit bei einem unzureichenden Ernährungszustand schnell eingegriffen werden kann, sollten behandelnde Ärzte den Ernährungsstatus ihrer Patienten regelmäßig prüfen und bewerten. „So können eventuelle Mangelerscheinungen frühzeitig entdeckt und ihnen entgegenge wirkt werden“.

Die S3-Leitlinie „Klinische Ernährung in der Neurologie“, die 2013 erstmals von der DGEM in Zusammenarbeit mit anderen Fachgesellschaften erstellt und publiziert wurde, gibt Ärzten Empfehlungen, um das Risiko von Mangelernährung, Dehydration und Lungenentzündungen bei Patienten mit einer neurologischen Erkrankung zu reduzieren (5). Die Leitlinie wurde in den vergangenen zwei Jahren von einer interdisziplinären, internationalen Arbeitsgruppe der Europäischen Fachgesellschaft für Klinische Ernährung und Stoffwechsel (ESPEN) aktualisiert (6). „Wir gehen in der Leitlinie besonders auf

die weit verbreiteten Krankheitsbilder ALS, Morbus Parkinson, Multiple Sklerose und Schlaganfall ein“, so Bischoff, der an der Überarbeitung der Leitlinie mitgewirkt hat.

Quellen:

- (1) Olesen J et al: The economic cost of brain disorders in Europe; European Journal of Neurology 2012; 19:155-162, DOI: 10.1111/j.1468-1331.2011.03590.x.
- (2) Pawellek I, Dokoupil K, Koletzko B.: Prevalence of malnutrition in paediatric hospital patients. Clin Nutr. 2008 Feb;27(1):72-6. Epub 2007 Dec 20.
- (3) Dahlseng et al.: Feeding problems, growth and nutritional status in children with cerebral palsy. Acta Paediatr. 2012 Jan;101(1):92-8, DOI: 10.1111/j.1651-2227.2011.02412.x. Epub 2011 Aug 2.
- (4) Sullivan P et al.: Gastrostomy tube feeding in children with cerebral palsy: a prospective, longitudinal study. Dev Med & Child Neurol 2005;47:77-85.
- (5) Wirth R, et al. S3-Leitlinie Klinische Ernährung in der Neurologie. Aktual Ernährungsmag 2013; 38: e49-e89. <https://www.thieme-connect.de/products/ejournals/pdf/10.1055/s-0033-1343317.pdf>
- (6) Burgos R, Bretón I, Cereda E et al. ESPEN guideline clinical nutrition in neurology. Clin Nutr 2018; 37:354–396. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261561417303187>

Der Beitrag ist leicht gekürzt.

Deutsche Gesellschaft für
Ernährungsmedizin e.V.
Claire-Waldoff-Str. 3
10707 Berlin
Tel.: 030 - 41 93 71 16
E-Mail: infostelle@dgem.de
www.dgem.de

DAK-Gesundheit schlägt neues Präventionskonzept für Prädiabetes vor

Versorgungsreport 2018 zeigt: Große Anzahl an Folgeerkrankungen ließe sich verhindern

Im Kampf gegen die zunehmenden Diabetes-Erkrankungen schlägt die DAK-Gesundheit ein neues Präventionskonzept vor. Durch eine besondere Früherkennung von Prädiabetes soll die Ausbreitung der Volkskrankheit langfristig eingedämmt werden. Mit dem Vorschlag unterstützt die Krankenkasse die Nationale Diabetes-Strategie, wie sie im Koalitionsvertrag festgeschrieben ist. Das Berliner IGES Institut hat im aktuellen Versorgungsreport 2018 im Auftrag der Krankenkasse untersucht, inwieweit sich eine auf Menschen mit stark erhöhtem Diabetesrisiko zielende Strategie positiv auf die Gesundheit der Bevölkerung auswirken würde. Das Ergebnis: Durch frühzeitiges Eingreifen könnten langfristig nicht nur neue Diabetes-Erkrankungen, sondern auch viele Folgeschäden verhindert werden. So wären alleine 11.000 Schlaganfälle vermeidbar, wenn bereits im Stadium des Prädiabetes gehandelt würde. Insgesamt leiden in Deutschland mehr als sechs Millionen Menschen an einem Diabetes mellitus Typ 2 – Tendenz steigend. Das von der DAK-Gesundheit entwickelte „Versorgungskonzept Prädiabetes“ sieht vor, jährlich 167.000 Versicherte zu erreichen.

Der Versorgungsreport 2018, den das IGES Institut im Auftrag der DAK-Gesundheit erstellt hat, wurde am Dienstag, 6. November 2018, im Rahmen der Veranstaltung „DAK im Dialog“ ab 16 Uhr in der Britischen Botschaft in Berlin vorgestellt.

Die DAK-Gesundheit begrüßt dies ausdrücklich und sieht großes Potenzial in der Etablierung gemeinsamer Präventionsstrategien, die dann bestenfalls im gesamten Verband der Ersatzkassen umgesetzt werden müssten.

Der Beitrag ist leicht gekürzt.

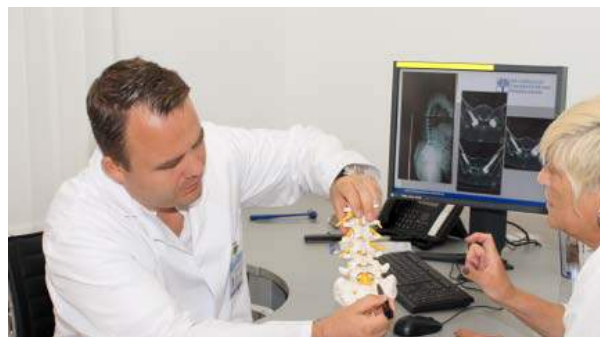
www.dak

Bei Rückenschmerzen und Wirbelsäulenproblemen

„Intelligente“ Therapien ersetzen immer öfter den Griff zum Skalpell

Minimalinvasive und konservative Behandlungen ersparen Patienten mit Rückenschmerzen und Wirbelsäulen-Erkrankungen in vielen Fällen die Belastung eines klassischen chirurgischen Eingriffs.

Die Eröffnung des neuen Wirbelsäulenzentrums 2017 hat an der Orthopädischen Universitätsklinik Friedrichsheim im Bereich der Wirbelsäulen-Behandlung viel verändert. Ziel der Ärzte in Frankfurts größter Wirbelsäulenklinik ist es heute, Patienten mit Rückenproblemen wirkungsvoll zu behandeln, große Operationen aber wo immer sinnvoll zu vermeiden. Der Nutzen für die Patienten: reduziertes Behandlungsrisiko und schnellere Heilung.



Dr. med. Jacques D. Müller-Broich ist seit 2017 Teamleiter des neuen Zentrums für Wirbelsäulenthopädie in der Orthopädischen Universitätsklinik Friedrichsheim in Frankfurt.

Durch die Verschiebung der Alterspyramide steigt auch in der Orthopädischen Universitätsklinik Friedrichsheim die Zahl der Patienten mit Wirbelsäulenproblemen. In Deutschland müssen jährlich mittlerweile fast 300.000 Menschen wegen ihrer Rückenerkrankung auf den Operationstisch. Gegen den allgemeinen Trend versuchen die Friedrichsheimer Orthopäden mit neuen Behandlungskonzepten die Zahl der großen Eingriffe auf ein sinnvolles Maß zu beschränken.

Minimalinvasive und endoskopische Eingriffe machen große Operationen oft überflüssig

„Es lohnt sich heutzutage bei vielen Operationsindikationen über elegante, kleine Operationstechniken nachzudenken. So muss bei Bandscheibenoperationen in vielen Fällen die Muskulatur nicht mehr beschädigt werden, da wir mit einer Kamera in die Tiefe sehen können“, sagt Dr. med. Jacques D. Müller-Broich. Er ist seit einem Jahr Teamleiter des neuen Zentrums für Wirbelsäulenthopädie in der Orthopädischen Universitätsklinik Friedrichsheim.

Experten sind sich einig: Vor allem die ständige Perfektionierung der minimalinvasiven und endoskopischen Techniken, also der Operation über winzige Hautöffnungen, teilweise mit einer Kamera, erschließt ein neues, zeitgemäßes Therapiespektrum. „Patientenzufriedenheit und Behandlungserfolge bestätigen die Richtigkeit dieser Strategie an unserer Klinik“, sagt Dr. Müller-Broich. Die Erfolgsrate bei den minimalinvasiven Therapien sei vergleichbar mit den klassischen Operationstechniken. „Die Patienten erholen sich aber schneller.“

Foto: Orthopädische Universitätsklinik Friedrichsheim

Orthopädische Universitätsklinik
Friedrichsheim gGmbH
Marienburgstraße 2
60528 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0) 69 6705 - 0
E-Mail: info@friedrichsheim.de
www.orthopaedische-universitaetsklinik.de

AG Pro Biosimilars zum GSAV: „Besonnenheit statt Dirigismus“

Zum nun bekannt gemachten Gesetzesentwurf des Gesundheitsministeriums für ein Gesetz für mehr Sicherheit in der Arzneimittelversorgung (GSAV), wonach künftig der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) die Austauschbarkeit von Biosimilars in der Apotheke regeln sollte, äußert sich Bork Bretthauer von der Arbeitsgemeinschaft Pro Biosimilars wie folgt: „Die aktuellen Entwicklungen in der Versorgungslandschaft zeigen, dass die neueren Biosimilars immer schneller beim Patienten ankommen. Biosimilarunternehmen in Deutschland treten mit ganzer Kraft dafür ein, den Einsatz von Biosimilars zu unterstützen. Auch das Engagement der Selbstverwaltungen über Zielvereinbarungen hat einen großen Anteil am Erfolg der Biosimilars. Ärzte fassen auch dadurch immer mehr Vertrauen in die Verordnung von Biosimilars und wählen dann bei der nächsten Verordnungsentscheidung immer häufiger ein Biosimilar.“

In diese durchweg positive Entwicklung greift nun das Bundesgesundheitsministerium ein. Es ist zwar gut, dass das Ministerium die regionalen Organisationen von Ärzten und Krankenkassen dazu verpflichtet, sich noch stärker dafür zu engagieren, dass die Biosimilars rascher in die Versorgung gelangen. Es ist aber aus unserer Sicht der falsche Weg, den Ärztinnen und Ärzten die Entscheidung über die Verordnung hochkomplexer biopharmazeutischer Arzneimittel jetzt aus der Hand zu nehmen, indem das BMG vorschlägt, dass der G-BA künftig entscheiden soll, welche Biosimilars in der Apotheke ausgetauscht werden.

Besser wäre es, die aktuelle positive Entwicklung mit Besonnenheit zu fördern. Mit der Austauschbarkeit entsteht kein Vertrauen für die neue Produktgruppe. Mehr noch: So kann das sensible Verhältnis zwischen Arzt und häufig schwererkranktem Patienten gefährdet werden.“

www.progenerika.de

Grünenthal schließt den Vertrag mit AstraZeneca für Nexium und Vimovo ab

Grünenthal gab bekannt, dass es den Erwerb der europäischen Rechte an Nexium und die globalen Rechte (ohne USA und Japan) an Vimovo für einen Gesamtpreis von 922 Millionen US-Dollar (811 Millionen Euro) von AstraZeneca erfolgreich abgeschlossen hat. „Heute ist ein wichtiger Tag für Grünenthal“, sagte Gabriel Baertschi, CEO Grünenthal. „Diese Transaktion ist ein wichtiger Schritt hin zu unserer Vision einer schmerzfreien Welt für Patienten. Sie ist auch die größte Einzelinvestition in der Geschichte unseres Unternehmens. Diese Transaktion wird unsere EBITDA-Performance verdoppeln und unsere führende Position im Bereich Schmerzmanagement deutlich stärken.“

Nexium (Esomeprazol) ist ein Protonenpumpen-Inhibitor (PPI), der die Produktion von Magensäure bei Patienten mit gastroösophagealen Refluxerkrankungen und nichtsteroidalen Antirheumatika (NSAR) bedingten Geschwüren reduziert. Das Medikament ist für eine Reihe von Indikationen zugelassen, darunter die Vorbeugung und Behandlung von Magengeschwüren, die durch NSAR hervorgerufen werden. Vimovo ist ein Kombinationspräparat aus Naproxen, einem schmerzlindernden NSAR, und Esomeprazol, dem gleichen gastroprotektiven Wirkstoff wie in Nexium. Vimovo ist für die symptomatische Behandlung von Arthrose, rheumatoider Arthritis und ankylosierender Spondylitis bei Patienten indiziert, die Gefahr laufen, NSAR-assoziierte Magengeschwüre und/oder Duodenalgeschwüre zu entwickeln.

Mit dieser Akquisition wird das Unternehmen den hohen ungedeckten medizinischen Bedarf [1] für Patienten abdecken können, die über einen längeren Zeitraum und hochdosiert mit NSAR-Präparaten behandelt werden. Obwohl alle Richtlinien Magenschutz für diese Patienten empfehlen, belegen Daten, dass viele ungeschützt bleiben und jeder vierte Magengeschwüre und die damit verbundenen schweren Komplikationen entwickeln

kann [2]. „Grünenthals große Schmerzkompetenz und die gut etablierten Produkte passen daher strategisch perfekt zusammen“, ergänzte Gabriel Baertschi.

Laut Vertrag hat Grünenthal die exklusiven Rechte zur Vermarktung von Nexium für die zugelassenen Indikationen in 33 europäischen Ländern übernommen. Grünenthal erhält darüber hinaus die globalen Vermarktungsrechte für Vimovo mit Ausnahme der USA und Japan. Mit dieser Akquisition wird Grünenthal seine EBITDA-Performance voraussichtlich verdoppeln und sein Geschäft in mehreren schmerzbezogenen therapeutischen Kategorien und Regionen deutlich verbessern.

Grünenthal setzt damit seine Wachstumsstrategie konsequent fort, nachdem es sein Schmerzportfolio bereits durch eine Reihe von Akquisitionen erweitert hatte, darunter die europäischen Rechte an Nexium, die weltweiten Rechte an Vimovo (außer USA und Japan), die globalen Rechte an Qutenza sowie die globalen Rechte an Zomig (außer Japan). Seit 2016 unterzeichnete das Unternehmen Zukäufe in einem Gesamtwert von mehr als 1,3 Milliarden US-Dollar.

Die Finanzierung von Grünenthal wurde durch die Konsortialbanken BBVA, BNP Paribas, Commerzbank und ING sichergestellt.

[1] Scheiman, J.M., Unmet needs in non-steroidal anti-inflammatory drug-induced upper gastrointestinal diseases. *Drugs*, 2006. 66 Suppl 1: p. 15-21; discussion 29-33.

[2] Lanza, F.L., F.K. Chan, and E.M. Quigley, Guidelines for prevention of NSAID-related ulcer complications. *Am J Gastroenterol*, 2009. 104(3): p. 728-38.

www.grunenthal.com

Die Gute Nachricht: Neue Ära im Kampf gegen Krebs



T-Zellen attackieren Krebszellen

Es ist nicht weniger als eine Revolution: Erstmals sind in Europa Krebs-Therapien mit genetisch veränderten Körperzellen zugelassen. Das Verfahren gilt als bahnbrechend und könnte auf lange Sicht das vielversprechendste Mittel gegen Krebs sein.

CA-was? CAR-T steht für „chimärer Antigenrezeptor-T-Zellen“. Hinter der kryptischen Abkürzung steht ein komplizierter, aber sehr effektiver Ansatz zur Krebsbehandlung. Und so funktioniert das Verfahren: T-Zellen sind ein wichtiger Teil des menschlichen Immunsystems. Normalerweise erkennen und bekämpfen sie Krankheitserreger. Doch Krebszellen sind nicht normal. Krebszellen sind geschickt. Durch Tricksereien maskieren sie sich so sehr, dass die Körperabwehrkräfte sie nicht mehr als Feinde erkennen und deshalb gar nicht erst anfangen sie zu bekämpfen. Genau hier setzt das CAR-T-Verfahren an.

Den Patienten werden weiße Blutkörperchen entnommen, die T-Zellen enthalten. Diese werden isoliert und gezielt „aufgerüstet“, das heißt vermehrt und gentechnisch verändert, so dass sie die Krebszel-

len erkennen, angreifen und unschädlich machen können. Zuvor ist noch eine Chemotherapie notwendig, um im Körper Raum zu schaffen für die veränderten „Super-Zellen“. Anschließend werden die veränderten T-Zellen den Patienten wieder verabreicht.

Bislang wird die CAR-T-Zelltherapie gegen spezielle Blutkrebsformen eingesetzt. Doch Forscher arbeiten bereits an neuen Einsatzgebieten. So könnten beispielsweise neben den T Zellen auch andere Abwehrzellen des Immunsystems mit dem CAR-Verfahren aufgerüstet werden.

Foto: Shutterstock/Meletios Verras

Weitere Informationen:
Bundesverband der
Pharmazeutischen Industrie
www.bpi.de

[www.klinikum.uni-heidelberg.de/pr
essemitteilungen.136514.0.html?&
tx_ifabprins_pressmanagement%5
Baction%5D=show&tx_ifabprins_pr
essmanagement%5Bcontroller%5D
=PressManagement&tx_ifabprins_
pressmanagement%5Bid%5D=5719](http://www.klinikum.uni-heidelberg.de/pr
essemitteilungen.136514.0.html?&
tx_ifabprins_pressmanagement%5
Baction%5D=show&tx_ifabprins_pr
essmanagement%5Bcontroller%5D
=PressManagement&tx_ifabprins_
pressmanagement%5Bid%5D=5719)

Aktiv gegen Keime

Antibiotika retten vielen Menschen das Leben. In Deutschland werden laut Schätzungen der pharmazeutischen Industrie bis zum Jahr 2020 etwa 18 neue Antibiotika auf den Markt kommen, die zum Teil gegen bislang resistente Keime wirken.

Insgesamt 33.000 Menschen sterben pro Jahr in Europa an Infektionen mit multiresistenten Keimen. Diese alarmierende Zahl ist eine der größten Herausforderungen unserer Zeit. Die pharmazeutische Industrie engagiert sich aktiv im Kampf gegen antimikrobielle Resistenzen (AMR). Besonders am Welt-Antibiotika-Tag möchte der Bundesverband der Pharmazeutischen Industrie (BPI) e.V., gemeinsam mit vielen anderen Akteuren weltweit, auf das Problem hinweisen aber auch und vor allem die vorhandenen Lösungsansätze im Kampf gegen AMR hervorheben. Neben der Erforschung neuer antibiotischer Wirkprinzipien und der Vermeidung des falschen Einsatzes von Antibiotika liegt der Fokus des BPI und seiner Mitgliedsunternehmen auch auf der Weiterentwicklung bekannter antibiotischer Wirkstoffe, dem Ausschöpfen sämtlicher Therapiemöglichkeiten bei Infektionen und die Schaffung der wirtschaftlichen Grundlage für eine auskömmliche Erstattung. In einem Positionspapier beleuchtet der BPI aktuelle Probleme, zeigt notwendige Maßnahmen auf und stellt die Forderungen und Aktivitäten des Verbands im Umfeld Antibiotika und Resistenzen dar.



3D-Darstellung von multiresistenten Bakterien

Foto: Shutterstock/Kateryna Kon

www.bpi.de

Wie ein Eiweiß das Abklingen von Entzündungen fördert

Entzündungen sind eine natürliche Abwehrreaktion des Immunsystems gegen Krankheitserreger. Wenn sie außer Kontrolle geraten, können sie selbst zu Erkrankungen führen. Ein körpereigenes Eiweiß namens DEL-1 sorgt als zentraler Akteur dafür, dass übermäßige Entzündungen abklingen. Die Bedeutung und die grundlegende Funktionsweise des Proteins konnten Wissenschaftler der Medizinischen Fakultät Carl Gustav Carus der TU Dresden und des Nationalen Centrums für Tumorerkrankungen Dresden (NCT/UCC) gemeinsam mit einem internationalen Forscherteam zeigen.

Ihre Arbeit könnte neue Ansätze für die Behandlung von Krankheiten wie Multipler Sklerose, Stoffwechselerkrankungen, entzündlichen Knochenerkrankungen oder Krebs liefern. Die Ergebnisse der Untersuchung wurden im Fachjournal „Nature Immunology“ (www.nature.com, DOI /10.1038/s41590-018-0249-1) veröffentlicht.

Eine Entzündung kann sich ähnlich wie ein Feuer ausbreiten und lange andauern, wenn sie nicht wirkungsvoll bekämpft wird. Eine zentrale Rolle bei der körpereigenen Feuerwehr spielt das Protein DEL-1. „Wir konnten zeigen, dass DEL-1 die Immunabwehr entscheidend reguliert. Bildlich gesprochen steuert das Protein einen Großteil der Lösch- und Aufräumarbeiten. Das Verständnis dieses Mechanismus könnte künftig dazu beitragen, verschiedene entzündliche Erkrankungen besser zu behandeln“, sagt Prof. Triantafyllos Chavakis, Direktor des Instituts für Klinische Chemie und Laboratoriumsmedizin (IKL) der TU Dresden.

Zu Beginn einer Entzündung wandern bestimmte Immunzellen, so genannte Neutrophile, in das betroffene Gewebe. Dort treiben sie die Entzündung ebenso voran wie eine weitere Zellart der Immunabwehr – so genannte Makrophagen

oder Fresszellen –, die entzündungsfördernde Substanzen produzieren. Das Protein DEL-1 bildet eine Art Brücke zwischen Makrophagen und absterbenden Neutrophilen. Dies veranlasst die Makrophagen zum einen dazu, absterbende Neutrophile in einer Art Aufräumaktion zu fressen. Zum anderen programmiert DEL-1 die Fresszellen dahingehend um, dass sie entzündungshemmende Stoffe produzieren. „Beides sind wichtige Prozesse, die die Entzündung zurückgehen lassen und ein gesundes Gleichgewicht im Gewebe wiederherstellen“, betonen Dr. Ioannis Kourtzelis und Dr. Ioannis Mitroulis, Wissenschaftler am IKL und am NCT/UCC Dresden.

„Das Verständnis der Wirkungsweise von DEL-1 ist eine wichtige Grundlage, um neue Therapien gegen Stoffwechselerkrankungen zu entwickeln“, sagt Dr. Ünal Coskun vom Paul Langerhans Institut Dresden, welches zusammen vom Helmholtz Zentrum München mit dem Universitätsklinikum Carl Gustav Carus an der Technischen Universität in Dresden betrieben wird. Durch seine grundlegende Bedeutung für den Entzündungshaushalt wirkt DEL-1 nicht nur als Brücke zwischen Immunzellen, sondern verbindet auch die Forschung an unterschiedlichen Erkrankungen. So spielen Entzündungen beispielsweise auch eine wichtige Rolle, wenn körperfremde Blutstammzellen an Leukämiepatienten transplantiert werden. Dann können die Immunzellen des Spenders den Empfänger angreifen. „Wir planen zu untersuchen, wie der nun entdeckte DEL-1-Mechanismus die so genannte Graft-versus-host Erkrankung bei Leukämiepatienten eindämmen kann“, erklärt Prof. Martin Bornhäuser, geschäftsführender Direktor am NCT/UCC Dresden und Direktor der Medizinischen Klinik I des Universitätsklinikums Dresden.

Bereits seit einigen Jahren ist bekannt,

dass DEL-1 auch eine wichtige Rolle am Beginn von Entzündungen spielt, indem es die Ansammlung von Neutrophilen im Gewebe hemmen kann. Die Wissenschaftler konnten nun zeigen, dass die verschiedenen Funktionen des Proteins in unterschiedlichen Stadien des Entzündungsprozesses entscheidend davon abhängen, welche Zellen das körpereigene Eiweiß abscheiden. „Dieses ortsgebundene Prinzip ist neu. Die Funktion von Molekülen im Gewebe kann entscheidend von ihrem geographischen Vorkommen abhängen“, sagen Prof. Chavakis und sein langjähriger Kooperationspartner Prof. George Hajishengallis von der University of Pennsylvania, USA.

NCT/UCC Dresden

Dresden ist seit 2015 neben Heidelberg der zweite Standort des Nationalen Centrums für Tumorerkrankungen (NCT). Das Dresdner Zentrum ist eine gemeinsame Einrichtung des Deutschen Krebsforschungszentrums (DKFZ), des Universitätsklinikums Carl Gustav Carus Dresden, der Medizinischen Fakultät der Technischen Universität Dresden und des Helmholtz-Zentrums Dresden-Rossendorf (HZDR). Das NCT hat es sich zur Aufgabe gemacht, Forschung und Krankenversorgung so eng wie möglich zu verknüpfen.

Quelle:

Deutsches Gesundheitsportal

vom 26.11.2018

www.deutschesgesundheitsportal.de

Mehr Lebensqualität mit gesundem Lebensstil bei MS-Patienten

Mehr über einen gesunden Lebensstil zu lernen und Ratschläge für die Umsetzung zu bekommen kann sich nachhaltig auf die körperliche und geistige Gesundheit und Lebensqualität auswirken. Zu dem Schluss kommen Forscher aus Australien in einer aktuellen Studie.

Verschiedene Risikofaktoren haben einen Einfluss auf den Verlauf einer Multiple-Sklerose-Erkrankung. Auf manche dieser Dinge haben Patienten wenig Einfluss, auf andere hingegen schon. Zu Risikofaktoren, die den Verlauf einer Multiplen Sklerose (MS) negativ beeinflussen können gehören das Rauchen und ein bewegungsarmer Lebensstil.

Gezielte Programme zur Verbesserung der Lebensqualität oder Patientenschulungen können dabei helfen, selbst etwas zu tun, um die eigene Lebensqualität durch einen gesunden Lebensstil zu verbessern. Dazu gab es auch ein paar wissenschaftliche Untersuchungen, die aber nur sehr selten die Teilnehmer länger als ein Jahr begleiten.

Australische Forscher haben daher geschaut, wie gut Menschen mit MS solche Programme annehmen und die Ratschläge für einen gesunden Lebensstil befolgen und welche gesundheitlichen Auswirkungen nach drei Jahren feststellbar waren.

Dazu befragten sie 95 Menschen mit MS zu ihrem Lebensstil. Die Teilnehmer nahmen anschließend an einem fünftägigen Workshop teil, bei dem sie mehr über einen gesunden Lebensstil und Risikofaktoren lernten. Nach einem und drei Jahren wurden die Teilnehmer erneut befragt. Bei der Befragung nach einem Jahr machten 76 der 95 Teilnehmer mit, bei der Befragung nach drei Jahren 78. Im Schnitt waren die Teilnehmer nach den drei Jahren 47 Jahre alt, 72 % davon waren Frauen. Mehr als die Hälfte war seit fünf Jahren oder weniger an MS erkrankt

und gut drei Viertel hatte einen schubförmigen Krankheitsverlauf.

Die Auswertung der Befragungen zeigte eine klinisch bedeutsame Zunahme der körperlichen und geistigen Gesundheit sowie der damit einhergehenden Lebensqualität der Teilnehmer nach einem Jahr. Auch nach drei Jahren zeigte sich eine Verbesserung der körperlichen und geistigen Gesundheit. Es zeigte sich ein kleiner Rückgang der Behinderung der Teilnehmer im Vergleich zum Beginn der Untersuchung. Dieser Rückgang war aber klinisch gesehen nicht bedeutsam.

Bei Teilnehmern mit schubförmigem Verlauf zeigte sich, dass sie, im Vergleich zu den Angaben vor der Fortbildung, weniger Schübe hatten in der Zeit nach der Fortbildung bis zur ersten und dritten Befragung. Nach dem Workshop ernährten sich die Teilnehmer öfter gesünder, meditierten öfter mehr als eine Stunde pro Woche und nahmen öfter Vitamin D sowie Leinsamenöl als Quelle für Omega-3-Fettsäuren ein. Das war auch nach drei Jahren noch so: der Anteil der Teilnehmer, der diese Maßnahmen weiterhin umsetzte, hatte sich nur wenig verringert.

Keinen Einfluss hatte die Maßnahme jedoch auf Veränderungen in der körperlichen Aktivität. Außerdem nahmen nicht genug Raucher teil, damit die Wissenschaftler hätten bewerten können, welchen Einfluss der Workshop auf das Rauchverhalten hatte. Die Teilnehmer brauchten außerdem mit zunehmender Dauer mehr Medikamente.

Die Wissenschaftler aus Australien fassen zusammen, dass eine Veränderung des Lebensstils durch solch eine Maßnahme wie den in der Untersuchung durchgeführten Workshop machbar ist und einen nachhaltigen Effekt hat.

Quelle:
Deutsches Gesundheitsportal
vom 5.12.2018
www.deutschesgesundheitsportal.de

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, Reise)
Gunther Schnatmann (Reise)
Bruno Gerding (Reise)
Heiner Sieger (Reise)
Marcel Tekaat (Wein)
Wilfried Sauer (Reise, Golf)

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.



DRF Luftrettung

...eine Frage der Zeit

**Notfälle kommen
aus heiterem
Himmel.
Rettung auch.**

Unterstützen Sie die DRF Luftrettung.
Werden Sie Fördermitglied.

Info-Telefon 0711 7007-2211

www.drf-luftrettung.de