

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 5/6 – 2018

**DER WEIN-
GENIESSER TIPP**
Badischer Winzerkeller

**MATJES – DER
„FERRARI“ UNTER
DEN HERINGEN**
von Armin Roßmeier

AIDAdiva
Vom Atlantik in die
Ostsee

VILLA KENNEDY
Frankfurts schönstes Hotel

BAD ELSTER
Hotel König Albert

SÜDTIROL
Hotel Turm in Völs

BANGKOK
Sühning Brüder

GOUR-MED
Genuss entdeckt
und empfohlen

5/6 – 2018
37. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Sebastian Frank
Restaurant Horváth



Liebe Gour-med - Leser,

Wir haben uns personell etwas vergrößert, gleich zwei hochkarätige Mitarbeiter helfen uns noch besser zu werden. Wilfried Sauer, verdienter Journalist, Ex-Pressesprecher weltweit agierender Konzerne und heute selbstständig im Bereich Marketing/Beratung und PR-Kampagnen-Entwicklung, unterstützt uns ab sofort bei den Themen, Reise, Kulinarik und Golf.



Heiner Sieger, anerkannter Südtirol-Experte, stellt neue Restaurants und ein typisches Weinfest in Klausen vor. Hier wird für Südtirol-Touristen ein Stopp zur Pflicht.



Es gibt sie noch, Familien die immer größer werden, unter den Kreuzfahrern ist das die AIDA-Familie. Begleiten Sie uns auf einer Reise mit der AIDAdiva von Gran Canaria bis in die Ostsee. Wir sind sicher, dass auch Sie zukünftig ein Mitglied der AIDA-Familie werden.



Marcel Tekaats, Sommelier und Hoteldirektor im westfälischen Senden betreut unsere Weinpräsentationen. Seine Affinität zu deutschen Weißweinen wird ihn aber nicht verleiten seine Objektivität aufzugeben.

Willkommen an Bord!

Der Frühling hat uns, nach all den Klimadiskussionen, mit sommerlicher Wärme überrascht und sehr früh den ersten Spargel und Erdbeeren beschert. Dafür sind wir dankbar und geben uns mehr oder wenige schweigend dem Genuss hin.

Das haben wir auch in Berlin, bei dem vor wenigen Monaten in Madrid zum „Besten Koch Europas“ ernannten Küchenchef, Sebastian Frank, im Restaurant Horvath getan. Sebastian Frank ist nicht nur der Beste Koch Europas, ganz sicher ist er auch der beste Aromenkomponist in Deutschland. Sein Kochstil „Erinnerungen an die Kindheit“, ist ein von Leidenschaft und Perfektion geprägter Wille, Rezepte der Vergangenheit zu kulinarischen Highlights auf den Teller zu bringen. Wir durften genussvoll erleben wie Sebastian Frank kocht. Eine Empfehlung, die wir gerne weitergeben.



Bei Ihrem nächsten Besuch in Frankfurt/Main sollten Sie unbedingt einen Abstecher in das Hotel „Villa Kennedy“ machen, Sie werden es nicht bereuen.



In München hat vor kurzem ein neues Steigenberger Hotel eröffnet. Nicht nur das Haus ist eine architektonische Besonderheit, auch das Küchenkonzept ist sehr (Bier)innovativ. Küchenchef Rob Valls serviert monatlich ein 5 Gang Bier-Pairing-Menu, das sehr schnell zum Genuss-Hotspot in Schwabing geworden ist.

Natürlich berichten wir auch über das Neueste aus der Medizin- und Pharma-Industrie, geben wie immer Buchtipps und Restaurant-Empfehlungen.

Genießen Sie den Sommer, die Ferienzeit und überhaupt ... das Leben.

Ihre

Anne Wantia

Anne Wantia



Unser TV Koch Armin Roßmeier hat wunderbare Mattjes Rezepte, für Liebhaber dieses jungen Herings eine Verführung, der keiner widerstehen kann

Bruno Gerding hat uns gleich zwei spannende und beeindruckende Reisereportagen mitgebracht. Seine Kulturreportage über das neue Louvre Museum in Abu Dhabi zeigt die schönen Seiten der orientalischen Metropole. Sein Besuch im schönen Vogtland in Bad Elster hat einmal mehr bestätigt, dass Deutschland über eine vielfältige Kultur- und Heilbäder-Landschaft verfügt, die es lohnt zu entdecken.



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

Titelbild: white kitchen



04 Sebastian Frank

Restaurant Horváth

10 DER WEIN-GENIESSER TIPP

Badischer Winzerkeller

12 DER GESUNDE GENIESSER-TIPP

von Armin Roßmeier
Matjes – der „Ferrari“ unter den Heringen

14 GENUSS UND REISETIPPS

- 14 12 Jahre Villa Kennedy
- 18 Steigenberger in München
- 20 Hotel „König Albert“ Bad Elster
- 24 Südtirol – Die smarte Kunst der Lockerheit
- 27 Eisacktaler Weißweinfest in Südtirol
- 30 Genuss auf der AIDAdiva
- 36 Abu Dhabi – Perle des Orients

39 BUCH-TIPPS

40 NEUES AUS DER GENUSSWELT

- 40 Sühring Brothers verteidigen Spitzenplätze in Asien TOP 50 Liste
- 41 Das Bareiss eröffnet Forellenhof Buhlbach
- 42 21. Sterne-Cup der Köche in Ischgl

44 GENUSS ENTDECKT UND EMPFOHLEN



18 Steigenberger München



27 Südtirol



30 Kreuzfahrt AIDAdiva

46 KURZ NOTIERT

- 46 Vendée Atlantik – eine kulinarische Entdeckung
- 47 Kempinski expandiert nach Singapur
- 48 Mandarin Oriental – Der schönste Blick über Münchens Dächer
- 49 Papenburg – Ältestes Seebäderschiff
- 50 Das Traumpfadeland Rhein-Mosel-Eifel
- 51 Burgund-Franche-Comté – Ein Radwanderweg wird getauft

52 NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN

54 WEIN UND GESUNDHEIT

55 MEDIZIN NEWS

60 PHARMA NEWS

02 EDITORIAL

63 IMPRESSUM

*B*esonders empfehlenswert

Berlin kulinarisch

Sebastian Frank im Restaurant Horváth



Besonders empfehlenswert

Anne Wantia
Klaus Lenser

Berlin, Deutschlands Weltmetropole gibt auch für Genießer die kulinarische Richtung vor.

Die Vielzahl der, in den letzten 10 Jahren, mit Sternen ausgezeichneten Restaurants nimmt jedes Jahr zu und erfreut „Gourmet-Touristen“ und Feinschmecker mit einer Geschmacksvielfalt wie sie selten in einer Stadt anzutreffen ist. Zu den herausragenden in der 2 Sterne-Kategorie gehört das Restaurant „Horváth“ am Paul-Lincke-Ufer. Schon die Lage des Hauses, unweit vom „berühmten“ Kottbusser Platz lässt nicht vermuten, dass hier ein Koch der ersten Liga seinen Platz gefunden hat.



Erst vor wenigen Monaten wurde Sebastian Frank bei einem Kochevent in Madrid zum „Besten Koch Europas“ geehrt. Eine Auszeichnung die dem Küchenchef zwar gefällt, aber nicht sehr beeindruckt. Sebastian Frank sagt dazu: Ich koche wie immer, wenn es den Gästen gefällt und schmeckt, habe ich mein Ziel erreicht.

Der seit zehn Jahren im Horváth kochende Niederösterreicher ist inspiriert von Produkten seiner Heimat. In seinen Menüs verarbeitet Sebastian Frank fast ausschließlich Wurzelgemüse zu Kompositionen, die Erinnerungen seiner Kindheit sind. Seine Küche ist authentisch und hat eine eigene Seele. „Ich bin ein Sellerie-Zwiebel-Kartoffelmensch und das findet sich auch in meinen Gerichten wieder. Ich versuche harmonische Geschmäcker zusammen zu bringen“, so Sebastian Frank bei unserem Interview.



Europas Bester Sebastian Frank ...

Seinen Grundsätzen bleibt er treu. Die aktuelle Karte bietet ein Menu an, entweder als 9 Gang, 7 Gang oder 5 Gang.

Konsequent bleibt er bei seiner Linie. Kochen mit Kindheitserinnerungen, die er mit einer einzigartigen Note auf den Teller bringt. Seine Interpretationen be-

flügeln den Gaumen, bereiten allen Geschmacksnerven längst vergessenen Genuss und erinnern den Gast an seine Kindheit. Fast möchte man sagen: Endlich ein Aromen-Vergnügen das an Heimat erinnert und mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde.

Das Amuse-Bouche, eine Reduktion von Röstgemüsen aus Zwiebeln, Sellerie und Karotten, kalt serviert, dazu ein Spruch des Dichters Ödön von Horváth, ist der perfekte Auftakt bei 30° Außentemperatur auf der Terrasse des Restaurants. Ein unverwechselbarer Geschmack von Röstaromen und den klar definierbaren verwendeten Produkten. Ein gelungener Menu-Start, der neugierig auf die weiteren Gänge macht.

Ebenso der zweite Gruß aus der Küche, Schafsrahmjoghurt mit einem Hauch von Knoblauch, geröstetem Blaumohn und kurz gegrillten Radieschen.

Spätestens jetzt erkennt der Gast, dass Sebastian Frank einen konsequenten Kochstil mit besonderem Bezug zu Röstaromen hat. In jedem seiner Gänge kombiniert er kalte und warme Zutaten zu wundervollen Gerichten.



... in seiner Ideen-Schmiede

Besonders empfehlenswert



Ergänzend, erfrischend und sehr lecker, die alkoholfreien Spezialitäten

Bei jedem dieser Kompositionen weiß man, warum diese außergewöhnliche Fusion mit 2 Sternen bewertet wurde. Der folgende Gang Stör „serbisch“ ist ein harmonisches Kunstwerk mit viel Geschmack. Das kurz gegrillte Störfilet kommt mit einer Paprika-Zwiebel-Butter und einer Vinaigrette von Paprika-Kaltauszug und geliertem Ochsenmark an den Tisch. Eine Symbiose von Glück und seeliger Verzückerung.

Sebastian Frank ist nicht nur experimentierfreudig, er hat klare Vorstellungen wie

seine Gerichte schmecken müssen und welches Getränk am besten dazu passt. Für Gäste, die gerne alkoholfreie Getränke zum Essen bevorzugen, komplettieren höchst interessante, manchmal gewagte, aber immer sehr attraktive Pairing-Vorschläge das Menu. Gemeinsam mit seinem Sommelier und Restaurant-Leiter Jakob Petritsch hat er „Non Alkohol Cocktails“ zu den einzelnen Gängen abgestimmt und gemixt. Die sollte man unbedingt probieren. Die „Cocktails“ sind nicht nur gesund, sie schmecken auch sehr lecker und sind im Sommer sehr erfrischend. Die Kreationen, meist aus geröstetem rohen Gemüse, Kräutern und Gewürzen komponiert, deren Entwicklung oft Monate dauert, bis der Geschmack so stimmt wie Küchenchef und Sommelier sich das vorstellen, müssen natürlich eine ideale Ergänzung zu den Speisen sein.

Jakob Petritsch ist in diesem Jahr zum Berliner Gastgeber des Jahres nominiert worden, eine Bestätigung für seine ausgezeichnete Gastfreundschaft. Die Berliner Marketing Gesellschaft, Partner Berlins, zeichnet seit vielen Jahren den Berliner Gastgeber des Jahres, den Berliner Meisterkoch des Jahres sowie den Berliner Aufsteiger des Jahres aus. Wir drücken ihm die Daumen, verdient hätte er es.

Die leidenschaftliche Verbundenheit zur Heimat findet der Gast nicht nur in den Gerichten wieder. Sebastian Frank stammt aus Niederösterreich, nahe der ungarischen Grenze und dem Burgenland, Jakob Petritsch kommt aus der Steiermark. Beide sind geradezu besessen davon, vieles von dem, was man früher als Kind zu Hause auf den Teller bekam, ihren Gästen anzubieten,

Für die Aromatisierung seiner Gerichte nutzt der Koch am liebsten Fonds aus verschiedenen Gemüsesorten. Seine Favoriten sind gerösteter Blumenkohl mit Anis, Kürbis-Karottengewürz, Paprika Cayenne oder geschwärzter Sellerie. Mit diesen – patentreifen - Kreationen gelingt es ihm Geschmacksnuancen aus den Produkten hervorzuheben wie es nicht viele Köche beherrschen. Dabei spielt es keine Rolle, ob er Fleisch, Fisch oder Gemüse verarbeitet.

Die Auswahl in der Weinkarte ist ganz auf die Gerichte von Sebastian Frank abgestimmt. Die meisten Kreszenzen haben



Jakob Petritsch, Sommelier und nominierter Gastgeber des Jahres



Besonders empfehlenswert



Gegrillte Radieschen auf Schafsrahmjoghurt und Blaumohn



„Butterbrot“ – Malzbrot auf Kartoffelcreme und Felchenkaviar



Kompott von Rhabarber, Stangensellerie, Gurke und Sardellen-Mandelpaste

ihren Ursprung in Osteuropa, wie Ungarn, Serbien, Slowenien und Tschechien, aber natürlich findet man auch Weine aus Österreich auf der Karte. Jakob Petritsch's Affinität zu osteuropäischen Weinen – manch Skeptiker wurde von ihm durch die Qualität dieser Weine überzeugt – aber auch seine Fachkenntnis und Fähigkeit beweisen, dass er sich ganz auf die Aromen-Kompositionen des Küchenchefs einstellen kann.

Der Gast gewinnt schnell den Eindruck, dass jedes Gericht individuell nur für ihn kreiert wurde. Die typische, unverwechselbare Handschrift von Sebastian Frank, sein Mut zu ungewöhnlichen Innovationen und seine Leidenschaft zur Perfektion sind Grundlagen für seine Menus und schafft ihm die Akzeptanz seiner Gäste, aber auch die der Restauranttester und Gourmetexperten.

Die Lage des Restaurants am „Paul-Lincke-Ufer“ im Stadtteil Kreuzberg ist eher ein Treffpunkt für junge Leute. Hier auf dem „Kiez“ findet man Bistros, kleine Kneipen, aber auch Restaurants. Das Horváth liegt mittendrin, schnell gewöhnt man sich an den Trubel drum herum und genießt die Atmosphäre. Die schöne, mit Weinlaub blickdicht abgeschottete, Terrasse ist sehr gemütlich und bei schönem Wetter der ideale Ort zum Genießen und Abschalten.

Gäste die nur ein Glas Wein trinken möchten sind ebenso willkommen wie die fürs große Dinner.

Das Restaurant ist mit viel Holz im klas-



Die Bar

Besonders empfehlenswert



Ein appetitanregendes Farbenspiel

sischen Stil eingerichtet. Sehr schön die dezenten Malereien an den Wänden und der perfekt restaurierte Stuck an den Decken, alles Ton in Ton gehalten. Das weiße Porzellan und auch das Besteck aus Edelstahl wird seit Eröffnung des Horvath benutzt, es ist eine Referenz an den Beginn seiner Berliner Karriere. Beides soll auch gerade oder wegen der 2 Sterne vorerst nicht ausgetauscht werden. Wichtiger ist Sebastian Frank was auf den Teller kommt. Da müssen wir ihm Recht geben, auch ohne luxuriöses Porzellan und Tafelsilber, nichts soll von dem was auf dem Teller liegt ablenken. Das ist wirklich ganz hohe Kochkunst und häufig eine köstliche Entdeckung wenig bekannter Aromen.

Ein Besuch bei dem zur Zeit beliebtesten Koch Berlins, Sebastian Frank, im Restaurant Horváth sollte unbedingt bei Ihrem nächsten Berlin ganz oben auf der Liste stehen. Für Gourmets und Menschen die neugierig auf experimentierfreudige Küche sind wird es ein geschmackvolles und unvergessliches Genusserlebnis sein.

Fotos: Anne Wantia, white kitchen

Restaurant Horváth
Paul-Lincke-Ufer 44a
10999 Berlin
030 61289992

www.restaurant-horvath.de

Störfilet mit Paprikaaromen

4 Personen

Zutaten

200 g Störfilet küchenfertig
50 g Schweineschmalz
Salz

Eine Gusseiserne Pfanne auf ca. 300°C erhitzen, das Störfilet mit Schmalz einreiben und von allen Seiten sehr scharf, einige Sekunden anbraten. Salzen. Das Filet für 15min bei ca. 35°C ruhen lassen.

Zur Fertigstellung das Filet, bei hoher Hitze, noch einmal kurz nachbraten, in Scheiben schneiden, mit Schmalz beträufeln und salzen.

Vinaigrette von „Gulaschgewürzen“ und Spitzkohl

1 kg Tomaten
10 g Salz
10 g Zucker
8 g Majoran gerebelt, getrocknet
5 g Kümmel ganz
1 Tl. Zitronenabrieb
1 Tl. Paprikapulver süß
1 Tl. Paprikapulver scharf (od. Cayennepfeffer)
4 Stk. Knoblauchzehen

50 g Pflanzenöl
10 g Paprikapulver süß

Spitzkohl

Die Tomaten mit Salz und Zucker mixen, über Nacht in einem Tuch aushängen und den klaren Saft auffangen. Den klaren Tomatensaft mit Majoran, Kümmel, Zitronenabrieb, beiden Papri-

kapulvern mixen. Die Knoblauchzehen schälen, dünn schneiden und in einer sehr heißen Pfanne schwärzen und ebenfalls dem Tomatensaft hinzufügen. 24 Std. kühl stellen und abseihen.

Das Öl erwärmen, mit dem Paprikapulver mischen und 24 Std. ziehen lassen. Ebenfalls abseihen und mit dem Tomatensaft mischen. Den Spitzkohl in feine Würfel schneiden und mit dem Tomatensaft mischen.

Paprikabutter

150 g Knollensellerie, geschält, gewürfelt
2 El Butter
70 g Zwiebeln weiß, geschält, gewürfelt
200 ml Portwein weiß
2 El Tomatenmark
1 El Paprikapulver süß
1 El Cayennepfeffer
250 ml Apfelsaft naturtrüb
150 g Butter gebräunt
Salz

Den Sellerie in der Butter weich dünsten, Zwiebeln hinzufügen und mitschwitzen. Tomatenmark, Paprikapulver, Cayennepfeffer beimengen und mit Portwein ablöschen. Den Portwein reduzieren und mit Apfelsaft aufgießen, kurz weiter dünsten.

Alles in einen Mixer geben und pürieren, währenddessen die gebräunte Butter einlaufen lassen. Salzen.





Marcel Teka Sommelier (IHK)

Leiter des Hofhotels

Grothues-Potthoff Senden/Westf.

(www.hof-grothues-potthoff.de)

wurde auf der diesjährigen Pro Wein

mit dem Titel „Ausgezeichnete

Weingastronomie“ prämiert

Die Weine, die wir Ihnen heute vorstellen möchten, kommen aus dem von der Sonne verwöhnten Weinanbaugebiet Baden. Das Weinanbaugebiet Baden gehört mit seiner Größe von ca. 16000 ha zu den größten Anbaugebieten Deutschlands und erstreckt sich über Tauberfranken bis zum Bodensee!

Hauptrebsorten dieses schönen Anbaugebiets sind alle Burgundersorten, Müller-Thurgau und Klingelberger (Riesling). Mit den meisten Sonnenstunden im Jahr gehört Baden zu den wärmsten Anbaugebieten und erbringt vollmundige Weine mit harmonischer Säure.

Der Badische Winzerkeller in Breisach verarbeitet Lesegut von ca. 4000 Winzern und Winzerfamilien. Das streng selektierte Lesegut wird schonend und umweltfreundlich verarbeitet und im Keller wird naturnah gearbeitet. So entstehen charakteristische, ausdrucksstarke Weine für Weinliebhaber, Genießer und den gelegentlichen Weintrinker.

Die Weinlinie mit der wir uns heute beschäftigen ist im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich und ab sofort verfügbar. Gemeinsam mit den Experten vom Food-Magazin LECKER der Bauer Media Group haben die Sonnenwinzer des Badischen Winzerkellers drei Weine für jeden Geschmack kreiert: eine Rotwein Cuvée, eine Weißwein Cuvée und eine Roséwein Cuvée.

Bei all diesen Cuvées geht es um den sofortigen Trinkspass und darum, es auch dem gelegentlichen Weintrinker zu ermöglichen, passende Weine mit Speisen zu kombinieren. Ob dies gelungen ist, werden wir mit dieser Probe sehen!

„Wir“ geben den Genussexperten recht: **LECKER!**

Alle Weine wurden/werden reduktiv (Stahltank, ohne Sauerstoff) ausgebaut und sind für den sofortigen Trinkspass gemacht. Wer also Spaß im Glas und unkomplizierten Weingenuss finden möchte,



Ein genussvoller Arbeitsplatz

te, liegt hier genau richtig. Denn dies bieten alle drei Cuvées von LECKER Wein.

Gerade beim Roséwein muss ich sagen, dass sich hier in diesem Preissegment eine Lücke schließt. Hier hat der Badische Winzerkeller Mut bewiesen und den richtigen Weg beschritten.

Er hat einen Wein kreiert, der eine echte Alternative zur ausländischen Verwandtschaft in diesem Preisniveau ist. Es lohnt sich „mal wieder“ deutschen Wein einer Winzergenossenschaft zu kaufen und zu genießen. In diesem Kontext muss man natürlich immer sehen, für wen diese Weine gemacht wurden. Er wurde für die breite Menge gemacht, ohne Ecken und Kanten; trinkfertig und bekömmlich (wobei dies nicht im medizinischen Sinne gemeint ist!).

Fotos: Klaus Lenser, LECKER





Weißwein Cuvée „Fisch & Fresh“

Dieser LECKER Wein präsentiert sich mit hellem Gelb und schönen Reflexen im Glas.

In der Nase klingen schwache exotische Früchte an, vorherrschend ist aber der grüne Apfel, der auch am Gaumen präsent ist! Eine gut eingebundene Säure gepaart mit feinem Restzucker ergibt einen schönen Trinkfluss und animiert! Auch der Alkoholgehalt von „nur“ 10,5 Vol. % steht diesem Wein sehr gut! Genießen Sie diesen Wein gerne (sehr) gut gekühlt, ruhig bei 7/8 Grad Celsius wie man es vom Champagner her kennt. Auch wenn es sich für einen Sommelier recht erschreckend anhört, auch als Schorle ist dieser Wein geeignet und ein klasse Sommergetränk!



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.

Roséwein Cuvée „Pasta & Basta“

Der gelungene Rosé von LECKER Wein präsentiert sich fast kupferfarben im Glas.

Schon beim Öffnen der Flasche versprüht der Wein Erdbeer- und Himbeeraromen. Das, was sich ein jeder Roséweintrinker wünscht! Im Glas vermischen sich diese Aromen mit floralen Noten. Schon mit dem ersten Schluck erschmeckt man die Harmonie im Glas und spürt die herrliche Frische, die einen Roséwein ausmacht. Er erinnert mich entfernt an seine „Verwandtschaft“ aus der Provence und macht einfach Spaß im Glas. Der Alkoholgehalt von 11,5 Vol. % ist gut eingebunden und verleitet zu einem zweiten Glas. Auch diesen Wein genießen Sie bitte gut gekühlt und je nach Vorlieben auch mit einem Eiswürfel!



Rotwein Cuvée „Grill & Chill“

Die Rotwein Cuvée von LECKER Wein, rubinrot im Glas mit hellen Reflexen, ist eine gelungene Komposition.

Die geöffnete Flasche offenbart Kirsch- und Brombeeraromen. Dies wiederholt sich im Glas und paart sich mit Cassisnoten. Der Wein wirkt in der Nase harmonisch und rund. Am Gaumen wird dies noch deutlicher. Er ist saftig und offenbart entfernte Würznoten. Man merkt ihm an, dass er jung getrunken werden soll und muss. Ein typischer Terrassenwein, der im Sommer seine Stärken ausspielt. Die ersten Gedanken, welche einem zu diesem Wein einfallen ist EasyDrinking. Säure als auch Frucht und Alkohol (12 Vol. %) sind gut eingebunden und animierend.



**Alle Weine zu beziehen im Lebensmitteleinzelhandel oder über den Online-Shop des Badischen Winzerkellers:
www.sonnenwinzer.de**



Matjes – der „Ferrari“ unter den Heringen

Matjes hat der Legende nach seine Wurzeln im holländischen Wort für Mädchen. Er wird als jungfräulicher Hering bezeichnet, er darf nur zu Matjes verarbeitet werden, wenn weder Milch noch Rogen gebildet ist.

Im Jahre 1395 war der Holländer Pieter Beukelzoon auf die Idee gekommen, Heringe in Salzlake reifen zu lassen, Geburtsstunde des Matjes.

Hauptgebiete sind zentrale Nordsee sowie die Nordküste Schottlands und die südlichen Gewässer Norwegens.

Er gehört zu den fettreichsten Fischen, 12 – 28 %, hier handelt es sich aber um die langkettigen positiven Omega 3 Fettsäuren sowie einfach ungesättigten Fettsäuren.

Klassischerweise werden die Heringe nach dem Fang Mai, Juni, Juli zu Matjes veredelt, indem sie gekeult, ausgenommen werden, Ausnahme ist die Bauchspeicheldrüse - diese verbleibt im Fisch, da die aus ihr natürlichen Enzyme für die Reifung benötigt werden, damit aus dem Hering ein unvergleichlich zarter Matjes wird.

Nur ein Hering der sich schon einmal fortgepflanzt hat, steigt auf zu einem Matjes. Nur in dem Jahr, in dem er gefangen wird, darf er noch keinen Ansatz von Milch und Rogen haben.

Matjes gibt es ganzjährig, denn sie werden bei – 45° C schockgefrostet und je nach Bedarf dem Reifeprozess unterzogen und kommen dann als frisch in den Handel.

Für die Handelsbeziehung Matjes gilt: Traditionell mit natürlichen Enzymen gereifte Matjes. Bei – 45° C gefrorenem und wieder aufgetautem Hering aus den Niederlanden, trifft dies nicht zu, darf er nur als Matjesfilet nach nordischer Art oder Hering nach Matjesart bezeichnet werden.

Matjes ist leicht verderblich und sollte am Kauftag verzehrt werden.

Viel Spaß beim Nachkochen meiner Vorschläge. Ich wünsche Ihnen schon jetzt „Guten Appetit“!

Ihr Armin Roßmeier

Matjes-Bohnenröllchen mit Meerrettich-Kräuterdip und neuen Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

8 Matjesfilets
350 g Buschbohnen
200 ml Gemüsebrühe

440 g neue Kartoffeln
1 EL Olivenöl
12 Kirschtomaten
8 magere Bauchspeckscheiben
¼ Bund Zitronenthymian

Sauce

160 ml Sauerrahm
30 g Meerrettich
1 EL gehackte Dillspitzen
1 EL gehackte Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
1 TL Kurkuma
Salz, Pfeffer

• Bohnen oben und unten etwas abschneiden, in gewürzter Gemüsebrühe auf den Biss garen. Sauerrahm mit Meerrettich, gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen, Dillspitzen gut verrühren, mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen.

- Kartoffeln säubern, in Spalten schneiden, in heißem Olivenöl langsam beidseitig ausbraten, Bauchspeckscheiben mit Zitronenthymian im vorgeheizten Backofen bei ca. 100° C kross gehen lassen.
- Matjes mit Bauchseite nach oben legen, Bohnenbündel daraufsetzen, einrollen, auf Teller setzen, obenauf ein Soßenhäubchen geben, die krossen Speckscheiben daraufsetzen, Kartoffelspalten und kurz angebratene gewürzte Tomaten mit anrichten, mit Dillsträußchen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Dieses Gericht ist pescetarisch.

Nährwert pro Portion

1021 kcal – 72 g Fett – 72 g Eiweiß – 21g Kohlenhydrate – 1,5 BE





Matjes auf Tomaten-Olivenbett mit Senf-Honigdressing

Zutaten für 4 Personen

16	kleine Matjesfilet
2 EL	Zitronensaft
4	Zweige Dill
4	Holzspieße
8	Strauchtomaten
12	schwarze Oliven (ohne Stein)
2	Frühlingszwiebeln
100 g	Buschbohnen

1	roter Apfel
2 cl	Obstessig
1 EL	Olivenöl
4 cl	Apfelsaft

Senf dressing

4 EL	scharfer Senf
100 g	Schmand

1 EL	Honig
	Saft einer Zitrone
1 TL	frisch gehackter Dill
	Salz, Pfeffer
1	Schälchen Kresse

- Matjesfilet auflegen, mit Zitronensaft beträufeln, mit gezupftem Dill bestreuen, einrollen, 4 Stück auf Holzspieß auffädeln. Tomaten abziehen, entkernen, Filets schneiden, mit halbierten schwarzen Oliven, mit Röllchen von Frühlingszwiebeln, mit blanchierten, halbierten Buschbohnen, mit gesäubertem, in Stücke zerteilten Apfel gut vermengen, mit Olivenöl, Obstessig, Apfelsaft gut vermengen, mit Pfeffer, wenig Salz würzen und als Bett auf Teller anrichten, Matjesspieß darauf setzen.
- Schmand mit scharfem Senf, Honig, Zitronensaft, gehacktem Dill gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, über die Matjesröllchen träufeln, mit abgeschnittener Kresse bestreuen.

Dieses Gericht ist pisco-vegetarisch.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Nährwert pro Person

635 kcal – 52 g Fett – 36 g Eiweiß – 7 g Kohlenhydrate – 0,5 BE

Matjestatar Hausfrauenart

Zutaten für 4 Personen

4	Matjesfilets
1	rote Zwiebel
1	kleine Bauerngurke
100 g	geräucherter Lachs
1	Apfel
1 EL	gehackter Dill
1 EL	Zitronensaft
2	Frühlingslauch
4 EL	Sauerrahm
4	Scheiben Toastbrot
1 EL	Senf
1 EL	Honig
1	kleine Dose Lachsforellenkaviar

Garnitur

Rote Zwiebelringe
Stielkapern
Sardellen
4 Blätter Lollo Bianco
Balsamicosirup
Pfeffer
4 Dillsträußchen

- Matjesfilet und Räucherlachs in kleine Würfel zerteilen, Zwiebel und Apfel

schälen, klein würfeln. Gesäuberte Gurke und Frühlingslauch ebenfalls klein würfeln, mit gehacktem Dill und Zitronensaft gut vermengen, Sauerrahm unterziehen, mit wenig Salz, Pfeffer nachwürzen.

- Toastscheiben rund ausstechen, in wenig Öl beidseitig in kleiner Pfanne goldgelb rösten. Senf mit Honig verrühren, Toast damit bestreichen, einen Ring aufsetzen, Matjestatar einfüllen, glatt streichen. Forellenkaviar darauf verteilen, Ring abziehen, auf flachem Teller anrichten, mit Dillsträußchen garnieren. Sardellen zu Ringe drehen, Stielkapern einsetzen, mit anlegen, Zwiebelringe, Salatblatt mit ansetzen, mit Balsamicosirup beträufeln.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Dieses Gericht ist pescetarisch.

Nährwert pro Portion

390 kcal – 26 g Fett – 22 g Eiweiß – 17 g Kohlenhydrate – 1 BE



Fotos: Armin Roßmeier

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

12 Jahre Villa Kennedy

Frankfurt ist stolz auf dieses exklusive Hotel



L. K.
A.W.

Früher mal das luxuriöse Zuhause einer Großfamilie steht die Villa Kennedy heute für private oder geschäftliche Aufenthalte als Hotel der 1. Wahl. Das 1901 erbaute Hotel wurde 1963 - zu Ehren des Besuchs von Präsident John F. Kennedy – umbenannt. Fotogalerien im Haus erinnern noch heute an den legendären Besuch des amerikanischen Präsidenten.

2006 übernahm die Rocco Forte Gruppe das Haus und gab der Frankfurter Hotellerie neue Standards vor.

In den letzten Jahren wurde die Villa Kennedy umfassend renoviert und saniert, immer mit Rücksicht auf die Geschichte des

Hotels, ohne das Zeitgemäße aus den Augen zu verlieren. Vieles ist neu und technisch auf hohem Standard. Der Gast kann sicher sein, trotz aller Modernisierungsmaßnahmen wurde die legendäre, familiäre Atmosphäre mit besonderem Flair als ein Merkmal exklusiver Gastfreundlichkeit erhalten. Die exponierte, ruhige Lage und die Nähe zum Main und dem Zentrum sind ideale Voraussetzungen für einen entspannten und stressfreien Aufenthalt.

Immer wieder ist es ein besonderes Erlebnis in den Sommermonaten, wenn der großzügige Garten in abgeschiedener Innenhoflage zum Genießen unter freiem Himmel einlädt. Für viele Gäste ist dieser Platz in der Villa Kennedy ein kleines „italienisches Paradies“ um abends, mit Freunden oder allein, den Tag gemütlich ausklingen zu lassen.

Italienische Gerichte aus dem Restaurant *Gusto* ergänzen die mediterrane Atmosphäre und man vergisst manchmal, dass man in Frankfurt am Main ist.

Das authentisch-italienische Restaurant „Gusto“ ist der kulinarische Mittelpunkt des Hotels. Mit südlichem Ambiente, italienischer Kunst und feinsten Speisen aus „Mammas“ Küche werden die Gäste verwöhnt.

Bei unserem Besuch, kochte statt „Mamma“ der Küchenchef des Rocco Forte Hotels in Florenz, Giovanni Camoy.

Der Küchenchef hatte die Regie am Herd bis Anfang April gemeinsam mit seinem Souschef Massimo Laise vorübergehend als Gastchef übernommen.



Massimo Laise und Giovanni Camoy

Beide ausgewiesene Experten für traditionelle toskanische Spezialitäten. Die Menus von Giovanni Camoy und Massimo Laise verbreiten Urlaubsstimmung und garantieren höchsten Genuss.

Mehr Italien in Frankfurt geht nicht!!

Bei einem Besuch in der Küche werden wir Zeuge, dass jeder Gang à la Minute



Beliebt bei den Gästen: Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum

zubereitet wird. Die hausgemachten Nudeln – insbesondere Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum – sind die beliebtesten Gerichte bei den Gästen.

Eine Reminiszenz an die typische Frankfurter Küche sind die „Ravioli mit Frankfurter grüner Soße“. Eine Komposition aus einfachsten Produkten die sich köstlich zusammenfügt. Ebenso ungewöhnlich wie genussvoll ist das Safranrisotto mit Rote Bete und Garnelen.

Die Menukarte ist durchgängig italienisch geprägt, verbunden mit feinsten Produkten aus der Region, wie z.B. Äpfel-



Stilvolle Zimmer und Suiten in der Villa Kennedy



Blick von der Ambassador Suite in den Innenhof

woi als Zutat. Erfreulich ist die Auswahl an frischem Fisch und leichten Vorspeisen.

Zuständig für die passende Weinauswahl und den freundlichen, gutgelaunten Service ist der Maitre Norman Wente-Müller. Kenntnisreich und mit Geduld erklärt er seine Weine immer mit Fokus auf den persönlichen Geschmack der Gäste. Die Weinkarte ist gut zusammengestellt, nicht nur mit italienischen Weinen.

Sehr zu empfehlen ist die Hausmarke Cuvée Villa Kennedy 2016 Edition 1 aus dem Weingut Langwerth von Simmern, ein aromatischer gut schmeckender Hauswein zu einem erstaunlich vernünftigen Preis.

Ab April hat Küchenchef Antonello De Marco die Regie im Gusto übernommen. Natürlich ein Italiener, aber mit deutschen Wurzeln.

Das Ziel ist, mit Antonello De Marco neue, feinschmeckerische Impulse für die Villa Kennedy setzen zu können. Durch seine frischen Ideen, süditalienischen Wurzeln sowie seine langjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, passt er perfekt zur kulinarischen Philosophie Rocco



Immer ein Genuss, leichte mediterrane Küche

Fortes, in der sich eine leichte, puristische Küche und italienische Lebensfreude miteinander verbinden.

De Marco selbst beschreibt den Küchenstil der Villa Kennedy als „leidenschaftlich, authentisch, Produkt-fokussiert“. Er kocht für das Restaurant Gusto eine primär italienische, leichte und bekömmliche Karte, mit sowohl internationalem als auch regionalem und lokalem Esprit.

„Ich liebe meine neue Villa Kennedy-Familie und Frankfurt – eine großartige Stadt! Ich kann es kaum erwarten, mit meinem Team die Gäste der Villa Kennedy mit neuen kulinarischen Kreationen und Konzepten zu begeistern“, so der neue Küchenchef.

Seine Liebe zum Kochen hat der gebürtige Leonberger und in Kalabrien aufgewachsene De Marco schon früh für sich entdeckt: Schon von Kindesbeinen an hat ihm seine Mutter den Spaß und die Leidenschaft zum Kochen vermittelt. Im Alter von 16 Jahren verließ er seine Heimat Italien, um seinen Traum von kreativen, kulinarischen Kreationen in Deutschland zu beginnen. Meister der Küche wie David Thompson und Rudolf Wanningen haben dabei den heute 38-Jährigen inspiriert.

Trotz seiner umfangreichen Erfahrungen



Führt ab sofort Regie im Gusto: Antonello De Marco

in Fünf-Sterne-Häusern und Spitzen-Restaurants in Italien, Deutschland und der Schweiz (darunter das renommierte Fünf-Sterne-Leading-Hotel Badrutts Palace, das Vier-Sterne-Superior-Boutique-Hotel Villa Ersilia sowie das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Relais & Chateaux In Lain) sieht sich der Chef doch vorrangig als Autodidakt: „Ich laufe immer mit offenen Augen durch die Welt – höre nie auf zu lernen! Ich lese, reise, esse gern, probiere neue Dinge aus – lasse mich von der Natur und anderen Elementen inspirieren! So entstehen neue Kreationen und Gerichte – ich habe noch sehr viele Ideen“, lässt der neue Chefkoch lächelnd wissen.

Bis zuletzt war De Marco im Fünf-Sterne-Superior-Hotel In Lain, Brail, als Küchenchef aktiv. Für das Gourmet-Restaurant des Luxushotels, Vivanda, verteidigte er drei Jahre in Folge den dortigen Stern, des Weiteren erkochte er 17 Punkte für seine „Zaubereien“ im Gault & Millau (Ausgabe 2018). In der Villa Kennedy freut sich

der charmante Kalabrese auf neue Herausforderungen und verspricht für das Frankfurter Restaurant Gusto spannende kulinarische Konzepte und Ideen.

Das Hotel zeichnet sich durch unauffällige Eleganz und stilvollem Interieur aus. Die Zimmer und Suiten sind komfortabel ausgestattet, die Bäder äußerst großzügig geplant und mit angenehm viel Platz.

Eine Auswahl von Beauty-Behandlungen, Massagen, Fitness und Saunen steht den Gästen im Spa- und Wellness-Bereich zur Verfügung. Der angenehm temperierte Swimmingpool – mit Blick ins Grüne – ergänzt das Wellness-Programm. Selbstverständlich steht, nach Absprache, den Gästen ein Personal-Trainer für ein individuelles Fitnesstraining zur Verfügung.

Die Villa Kennedy hat zu Recht eine Spitzenposition unter den Frankfurter Hotels eingenommen. Wer den Genuss liebt und in Ruhe, aber einzigartig Übernacht-

ten will, ist in der Villa Kennedy sehr gut aufgehoben.

Wie uns von der Direktion der Villa Kennedy mitgeteilt wurde, haben sich der erst vor kurzem eingestellte und in unserem Beitrag vorgestellte Küchenchef Antonello De Marco mit sofortiger Wirkung in gutem Einvernehmen getrennt. Ein Nachfolger ist noch nicht bekannt. Wir werden Sie informieren, wenn ein neuer Küchenchef engagiert ist.

Fotos: Anne Wantia, Rocco Forte Hotels

Info:
Villa Kennedy
A Rocco Forte Hotel
Kennedyallee 70
60596 Frankfurt am Main
Tel: +40 (0) 69 71 71 2-0
www.roccofortehotels.com



JFK Bar, für alle die sehen und gesehen werden möchten

Ein neues Hotel - ein kulinarisches Konzept

Das Steigenberger in München steht ganz in der Tradition des Bieres

Klaus Lenser

Dass es München an erstklassigen Hotels fehlt wäre eine falsche Feststellung. Bis hin zu weltbekannten Luxushäusern findet jeder was sein Herz, beziehungsweise seinen Anspruch, begehrt. Das, erst vor Kurzem eröffnete Steigenberger Hotel im Herzen Schwabings unterscheidet sich mit seinem bayerisch eleganten Ambiente und der Idee, ein sehr gut zu der Region passendes kulinarisches Konzept zu entwickeln, von vielen anderen Häusern.

Rob Valls, aus Kuba stammender und in Florida aufgewachsener Küchenchef mit internationaler Erfahrung, hat sich ganz dem Thema Bier gewidmet. Anstelle der sonst üblichen Menus mit Weinpairing, zelebriert er jeden Monat ein wechselndes Bier-Pairing-Menü.

In den Menu-Gängen werden unter-



schiedliche, individuelle gebraute Craft-Biere aus der Region verarbeitet und

serviert. Die Gerichte könnten auch unter dem Motto "Bayerische moderne Heimatküche" angeboten werden. Neugierig warten wir auf den Gang „Sommerrolle“. Die Vorspeise von bayrischen Garnelen, Spargel, Bärlauch und einem Bockbier-Dip serviert mit einem erfrischenden Giesinger Lemon Drop Triple, einem hellen Bier mit leichtem Zitronenaroma, das perfekt mit den Speisen harmoniert.



Küchenchef Rob Valls



Sommerrolle

„Chicken in der Waffel“, ein weiterer Gang in dem Menu. Zartes, butterweiches Stutenküken in einer Waffel, verfeinert mit Malzbier, Tölzer Käse und Redeye-Mayo. Dazu gereicht wird ein Kellerbier vom Franziskaner Brauhaus. Die filigrane Abstimmung der Geschmacksnuancen aller Zutaten ist pure Gaumenfreude.



Chicken in der Waffel

Der neu erfundene Leberkäs von Rob Valls, eine Kombination aus Foie gras, Spinat und einem Wachtelei, ist der absolute Hit. Sahmig-cremiger Schmelz umspielt die Geschmacksknospen. „Tilman's Dunkel“, ein auf dieses Gericht abgestimmtes Bier ist die perfekte Ergänzung und einmal mehr der Beweis zu welcher kreativer Aromen-Akrobatik der Küchenchef fähig ist.



„Leberkäs“ – Foie gras, Spinat und Wachtelei

Schon kurz nach der Eröffnung ist das Steigenberger mit dem „Valentinum & Bar“ zum Treffpunkt der Schwabinger Szene geworden. Wer hier als Münchner herkommt, bekennt sich zur Tradition des Biergenusses, will sehen und gesehen



Restaurant Valentinum, traditionell aber modern

werden und last but not least einfach genießen.

Ein weiteres Bier-Bekenntnis ist das „Bierkristall“. man könnte es auch Biertrinker-Himmel nennen. Unter mehr als 50 sorgfältig ausgesuchten Biersorten der bekanntesten Bayerischen Brauereien kann man sein Lieblings-Bräu wählen. Die ersten Versuche haben gezeigt, dass es nicht empfehlenswert ist an einem Abend alle Sorten auszuprobieren. Das Bierkristall ist weltweit einzigartig.

Ebenso urig wie stylisch ist der, wie eine Kopie einer Brauerei eingerichtete, Wellness- und Fitness-Bereich. Haben Sie schon einmal in einem Sudkessel sauniert? Hier haben Sie Gelegenheit dazu.

Regionalität ist eines der Zauberwörter das zu dem schnellen Erfolg der Gastronomie des Steigenberger Hotels beigetragen hat. Ganz wie der Bayer es wünscht – und den nichtbayerischen Gast erfreut – Neues mit Bewährtem, so ist's recht!

Die Lage des Steigenberger Hotels ist sehr günstig um die Sehenswürdigkeiten Münchens, wie die Innenstadt, den Englischen Garten oder die Wiesn, fußläufig zu erreichen.

Wir empfehlen das genussvolle Bier-Pairing-Menu von Rob Valls im Valentinum, Sie werden es nicht bereuen, versprochen. Die nächsten Treffen zum neu definierten Bier-Menu finden am 28. Juni



und am 19. Juli 2018 statt. Aus eigenem Erleben weiß ich: Reservieren ist nötig!!

Noch ein kleiner Hinweis. Zur diesjährigen Wiesn wird Rob Valls ein ganz besonderes Bier-Pairing-Menu vorbereiten. Sehen wir uns?

Fotos: Steigenberger Hotel München, Julia Weigl

Steigenberger Hotel München
Berliner Str. 85
80805 MÜNCHEN
Tel.: +49 (0) 8916 9061-0
E-Mail: Muenchen@steigenberger.com

Hotel „König Albert“ Bad Elster – 170 Jahre sächsisches Staatsbad



Bruno Gerding

Mit dem Auto aus dem Münsterland in das Vogtland, in eine Gegend mit bedeutender Geschichte, uns persönlich weitgehend unbekannt. Kaum haben wir die Autobahn hinter uns, beeindruckt die Landschaft mit blitzsauberen Dörfern, vielen Wäldern und der auch bei teilweise über 500 m Höhenlage sanft und hügeliger Topographie.

Bad Elster ist das Ziel und idealer Ausgangspunkt dieses geschichtsträchtige Gebiet zu erkunden. Handwerk, Industrie und Handel haben neben den besonderen Gaben der Natur das Land zwischen Bayern, Sachsen, Thüringen und Böhmen geprägt.

Schon Kaiser Barbarossa setzte seine Vögte ein, um das mit Bodenschätzen

gesegnete Land zu entwickeln und wirtschaftlich zu erschließen. Gold und Silber wurden hier gefunden, später Flussperlen. Auch Uran und seltene Erden sind abgebaut worden.

Es gab Zeiten, da stand in jedem Haus mindestens ein Webstuhl. Der Handel mit Stoffen und Spitzen brachte beachtlichen Wohlstand in das Land – deutlich sichtbar an sehr schönen und ansehnlichen Gebäuden im Jugendstil und aus der Gründerzeit. In der zentralen Stadt Plauen gab es sogar ein eigenes amerikanisches Konsulat zur Unterstützung des Überseehandels.

Bad Elster, das seinen Namen von dem kleinen Fluss „Elster“ ableitet, der mit klarem Wasser und beachtlicher Geschwindigkeit durch den von bis zu 650 m hohen Bergen eingeschlossenen Ort fließt.

Eine ideale Lage in fast 500 m Höhe mit einem ganz eigenen Mikroklima. Wer von auswärts kommt und den Frühling hinter sich gelassen hat, kann ihn hier – durch den Temperaturunterschied verzögert – noch einmal erleben: z.B. beim Rhododendronfest, wenn die Blütenpracht der überall in Parks und vor den großen alten Bauwerken stehenden Sträucher sich entfaltet.

Unser Hotel ist das „1. Haus am Platz“, das Hotel König Albert. Ein 4 Sterne Superior Haus mit schönen großen Terrassen, Hotelbar und einer beeindruckenden Zigarren-Lounge und natürlich verschiedenen Restaurants.

In der hellen Lobby empfängt uns Herr Cantauw, der Chef des jungen Hauses, das zeitgleich mit der neuen Sole-Therme eröffnet worden ist. Über mehrere Stationen ist Marc Cantauw vom Norden



Hoteldirektor Marc Cantauw

bis zum Süden gewandert. In Bad Elster fühlt er sich so wohl wie seine Gäste.

Das Hotel König Albert setzt konsequent seinen Weg fort, eng mit vogtländischen Unternehmen zusammen zu arbeiten, um so seine Gäste mit regional typischen Erzeugnissen zu verwöhnen. Dazu gehören kulinarische Extras wie Backwaren aus Schöneck oder Kartoffeln einschließlich der hauseigenen König Albert-Kartoffel aus Rotschau ebenso wie Schnitzkunst aus Rothenkirchen oder Accessoires aus der berühmten Plauener Spitze.

Mehr als gute Gerichte in allen Restaurants auf den Teller zu bringen ist schon eine große Herausforderung, aber unsere hohen Ansprüche und die des Hotels passen gut zusammen.



Großzügig und modern: Das Restaurant im König Albert



Küchenchef Tobias Kad

Der Kurort ist mit seinen etwa 3600 Einwohnern und der mehrfachen Anzahl von Gästen von Kopf bis Fuß auf Gesundheit und Kultur eingestellt.

Natürlich war auch Goethe hier, hat das köstliche Heilwasser getrunken und mit seinen Worten für die Nachwelt verewigt. Aber schon vor vielen Jahrhunderten haben hier Ureinwohner und Durchreisende in den reichlich vorhandenen Salzquellen Erfrischung und Heilung gesucht. Vor genau 200 Jahren ist damit begonnen wor-

den, die Quellen für Kurgäste zu nutzen, und zwar mit großem Erfolg. Wer es sich leisten konnte, pilgerte nach Bad Elster. König Friedrich August II. ernannte deshalb den Ort schon 1848 zum Königlich Sächsischen Staatsbad.

2018 ist daher ein Jahr für zwei runde Jubiläen:

- 200 Jahre „Gesundheitstradition“ mit Solebädern und
- 170 Jahre mit der ehrenvollen Bezeichnung „Staatsbad“

Natürlich bekommt der Gast des Hotels König Albert ganz exklusiv den besten Kontakt zum gesunden und ganz außergewöhnlichen Wasser.

Vor wenigen Jahren ist bei Probebohrungen in 1200 Metern Tiefe ein Meer mit wohl 1,5 Millionen Jahre altem eiszeitlichem Wasser gefunden worden, reich an Mineralien, seltenen Erden, Spurenelementen und einem hohen Salzgehalt (22 %). Dafür hat die Stadt ein neues Solebad gebaut, das zeitgleich mit dem Hotel König Albert eröffnet worden ist.



Kulinarisches von Tobias Kad

Für die Gäste gibt es einen direkten Übergang von dem Zimmertrakt zum Badebereich. Von dort geht es weiter in das



Modernes Ambiente in den Zimmern und Suiten des König Albert

anschließende historische Bad mit seiner großzügigen Badelandschaft und den Gesundheitsbereichen mit Moorbädern, Massagen, Trinkkuren usw.

Wer hier angekommen ist, braucht nicht mehr an das Tote Meer zu fahren. In allen drei Becken des lichtdurchfluteten Badebereichs kann man nicht untergehen. Das Wasser trägt, die Sonne strahlt. Das sind die besten Voraussetzungen für ein entspanntes Relaxen.

Historische Königskabine im Albert Bad



Wir können es erst gar nicht glauben. Dieser kleinen Stadt gelingt es Jahr für Jahr fast 1000 Musik- und Kulturveranstaltungen – sogar kostendeckend – auf die Beine zu stellen. Wir treffen uns mit dem Direktor der Chursächsischen Veranstaltungs GmbH, Herrn Stephan Seiltz, im altherwürdigen „König Albert Theater“. Das außen wie innen stilvolle Haus wäre eine Perle in jeder größeren Stadt und auch ein Wohlfühlort. Selten haben wir einen Menschen getroffen, der die Tradition seines Hauses und die Visionen seines Kulturschaffens so mit Begeisterung vorgetragen hat. Ganz bedeutende Namen und Orchester prägen den ganzjährigen Veranstaltungskalender des Theaters und einer Vielzahl von Auftritten in allen Kurhäusern, Klinken und auf öffentlichen Plätzen. Ganz zu schweigen von dem Programm der gerade erst neu gestalteten Naturbühne mit etwa 1500 Plätzen.

Wer hier Gast ist sollte seine Golfausrüstung dabei haben. Denn neben vielen Wanderwegen durch das ganze Vogtland und der Möglichkeit, mit dem geliehenen E-Bike durch die Berge zu radeln, vermittelt das Hotel auch Arrangements, zu beeindruckenden Plätzen in der Umgebung bis über die Grenze nach Tschechien hinein. Wir haben schon sehr viele traumhaft schöne Plätze gesehen und bespielt, aber in punkto Schwierigkeit sind gegen den von Manfred Nitert in Hazlov bei Franzensbad gebauten Course selbst St. Andrews oder Budersand Erholungsgebiete. Das war ein echter Kampf mit beachtlichen Höhenunterschieden über die Hügel, durch ganz alte Wälder und über enorme Wasserhindernisse!

Etwas ganz besonderes hat sich das Hotel König Albert einfallen lassen in der Partnerschaft mit Hans-Joachim Konz. Der kommt ursprünglich aus dem Rheinland und ist studierter Maschinenbauingenieur. Seit seinem Übergang in den

gebaut. Herr Konz hat sich einen Oldtimer der Marke Fleur de Lys geleistet, von dem in England damals tatsächlich nur fünf Exemplare gebaut worden sind. Blau mit großen Fenstern rundum, alles in Messing, Holz und Leder – Platz für sechs Gäste. Auf Bestellung steht Herr Konz mit diesem Juwel aus der alten Zeit und dem Wappen des Hotels bereit für eine Landpartie in die nähere und weitere Umgebung. Dazu gibt es sein unerschöpfliches Wissen um Land, Leute und Geschichte. Wir waren so begeistert, dass wir ihn auch noch ein zweites Mal gebucht haben. Da wird dem Gast ein unbeschreiblich schönes Erlebnis geboten. Und das alles kostenfrei. Allein das ist eine Reise wert!

Fotos: Hotel König Albert, Jan Hesse, Tim Hard, C. Beer

Touristeninformation
Königliches Kurhaus
08645 Bad Elster
Telefon: 037437-53900
Touristinfo@badelster.de
www.koenig-albert-theater.de

Chursächsische Veranstaltungs GmbH
König Albert Theater
www.naturtheater-badelster.de
www.chursaechsische.de



Soletherme Bad Elster mit 15% Solegehalt

Altersruhestand wohnt er in Plauen. Das hat vielleicht auch etwas mit seiner Vorliebe für alte Autos zu tun. Immerhin hat auch der Autopionier Horch einmal den Sprung dorthin gewagt und in Sachsen seine legendären Pkw entwickelt und

Hotel König Albert
Carl-August-Klingner-Straße 1
08645 Bad Elster
Telefon: 037437-5400
info@hotelkoenigalbert.de
www.hotelkoenigalbert.de



Spa & Golf Resort
Weimarer Land



Zeit für
Genuss.

Das Hotel „Turm“ im kleinen Südtiroler Örtchen Völs am Schlern ist ein eigenwilliger Ort: die Mauern sind Jahrhunderte alt, die Zimmer verwinkelt, die Wände hängen voll mit wertvoller Kunst und der Inhaber ist Haubenkoch, Winzer und überhaupt ein cooler Vogel.

„Du, lass’ uns schnell zusammen einen Cappuccino bei Lorenzo an der Bar nehmen. Ich muss gleich wieder hoch und weiter Bilder aufhängen“. Der Mittfünfziger im dunklen Piquéhemd, Schlabberhosen und Arbeitsschuhen und mit Drei-Tage-Bart nimmt sich noch ein paar Minuten Zeit für einen langjährigen Stammgast, der gerade mit Frau und zwei halbwüchsigen Kindern aus Deutschland angereist ist. Dabei ist Stephan Pramstrahler, Inhaber des „Turm“ in Völs am Schlern, gerade eigenhändig dabei, aus seinem sehr schönen Hotel ein noch schöneres Hotel zu machen. Erst kürzlich hat er nach einer Umbauphase wieder geöffnet. Doch bis alle Zimmer fertig sind, würde es noch länger dauern, wenn er jetzt nicht mit anpackt. Und arbeiten, das hat Stefan Pramstahler schon von Kindsbeinen an gekonnt.

„Als ich 15 war, hat mich mein Vater in einen LKW gesetzt, der Richtung Frankreich fuhr und gesagt: Bub, Du fährst jetzt ins Elsass und lernst gescheit kochen“. Das hat der Bub dann auch gemacht. Der Fernlaster brachte ihn direkt bis Weissen-



Stephan Pramstrahler

Die smarte Kunst der Lockerheit

Heiner Sieger



Typisch Turm: Freche Kunst mit Blick auf das Schlernmassiv von der Sonnenterrasse aus

burg. Im Restaurant „Zum Schwan“ in Cygne lernte er die französisch-elsässische Küche kennen. Von dort ging es weiter nach Paris, wo er einigen damaligen Starköchen in die Töpfe schauen durfte. Dann wechselte er nach Mailand und entdeckte neue Horizonte in der italienischen Küche.

Nach seiner Lehrzeit und weiteren Stationen in Deutschland und den USA avancierte er beim anschließenden Militärdienst in der Küche der Offiziersmesse des Armeekorpskommandos zum Küchenchef und bekochte unter anderen Italiens Staatspräsident Pertini. Danach kehrte er in den heimischen Turmwirt zurück. Statt Hoteldirektor wurde er auch dort erst mal Koch und beschloss, dass sein Restaurant eines Tages zu den besten in Südtirol zählen sollte. Heute ist der Turm ein Haubenrestaurant, das mit 14 Punkten im Gault Millau und 3 Kochlöffeln im Schlemmer-Atlas ausgezeichnet ist.

Am Herd trifft Südtiroler Tradition auf Experimentierfreude

Dabei steht Maître Stephan längst nicht mehr immer selbst am Herd. Sondern im 26-jährigen Mathieu Domagalla hat er einen Chefkoch an seiner Seite, der mit seinen französischen und italienischen Wurzeln das Beste aus beiden Küchen weiterhin kunstvoll verbindet und schon seit zehn Jahren im Turm Köstlichkeiten auf den Teller zaubert. „Der Mathieu soll es eigentlich noch besser machen als ich und das kann er auch“, stärkt er seinem Zögling den Rücken. Und der geht durchaus seinen eigenen Weg. Erst kürzlich hat er die Struktur der Menüs geändert. Statt zwischen „Romantik“- und „1001-Kalorien“-Menü kann der Gast jetzt wählen aus dem Kreativ-Menü, dem Südtiroler Menü und dem Fisch-Menü, darf Speisen aus beiden kombinieren oder auch à la Carte essen.



Kochkunst auf Silberquarzit



Chefkoch Mathieu Domagalla

Bei aller Inspiration durch französische Küchengrößen wie Ducasse und Bocuse, forciert der Junior-Chefkoch am Herd Südtiroler Traditionen. Heimisches Obst und Gemüse, am liebsten von lokalen Bauern: Schwarzer Knoblauch, Urgemüse wie blaue und gelbe Karotten, bunte Rüben, frische Erbsen, dicke Bohnen, Kichererbsen und Spargel sowie Kirschen, Erdbeeren und Aprikosen zum Beispiel. Die klassische französische Küche kombiniert er mit neuen Techniken wie der kontrollierten Niedrigtemperatur. So dünstet er die typischen Südtiroler Kalbswangen für 24 Stunden bei 68 Grad in Milch. „Wenn es normal gekocht wird, verliert das Fleisch 30-40 Prozent Wasser, auf diese Art aber nur zehn Prozent, die Konsistenz ist dann anders und schmackhafter. Dann bleibt die Kalbswange auch rosa und weich“, sagt Mathieu.

Die Kulinarik im Turm zeugt von hohem Qualitätsbewusstsein, unverhohlener Experimentierfreude und einer spürbaren Lockerheit, genauso wie von regionaler Bodenständigkeit – drei Dinge die für das gesamte Hotel charakteristisch sind. So wird die Erbsencremesuppe gereicht mit nach Genuesser Art überbackener Auster, die heimischen Ricotta-Perlen im Schüttelbrotmantel glänzen auf sautiertem Spinat mit Goldenen Äpfeln und das Filet vom Völser Rind kommt frisch vom Anzitz Zimmerlehenhof, den der Gast vom Tisch aus auf dem gegenüberliegenden Hügel sogar sehen kann. Als Nachspeise folgt dann noch ein Eis vom Südtiroler Honig auf Mohncrumble und schaumiger Milch. „Unsere Küche darf durchaus designend sein – aber man soll die Südtiroler Wurzeln am Gaumen spüren“, sagt Stephan.

Kein Zimmer gleicht dem anderen

Diese Philosophie gilt auch für die 50 Zimmer des Hotels. „Design in historischen Mauern“ nennt der Hotelinhaber sein eigenwilliges, romantisch inspiriertes Konzept. Nicht nur die Architektur des Hauses macht ihm das leicht. Zum Hotel Turm gehören drei Häuser und mehrere Türme: der alte Turm, das Kraitierhaus mit Rundturm, der neu gebaute Eulenturm und das Wagenhaus. Der alte „Turm“ stammt aus dem 13. Jahrhundert und war im Laufe der Zeit Wehrturm, Gericht und Kerker, um schließlich Gastwirtschaft zu werden.

Bei den Zimmern gleicht keines dem an-

deren. Manche haben ein Himmelbett, andere sind eher moderner eingerichtet, manche haben einen Balkon, auf dem auch schon mal ein großes Kruzifix hängt, andere befinden sich dafür im historischen Teil. Die einen haben hellen Holzboden, die anderen dunkle Holzdielen, andere wieder sind mit Silberquarzit ausgelegt.

Und doch gibt es in allen Zimmern die unverkennbare, liebevolle Handschrift des Hoteliers: In jedem Raum stehen Sessel oder Sofas von Designern wie Roberto Cavalli und Rolf Benz, aber auch von Bax-



Schlafen im Turm: Romantisches Designzimmer im Südtiroler Stil

ter und Poltrona Frau. Jedes Zimmer zielt zudem ein Stück Mauer oder Fels des historischen Teils oder ein altes Möbelstück aus Südtirol. Im Fitnessraum kann man sich nicht nur an modernsten Geräten austoben, sondern auch an einer echten



Das Hotel Turm prägt mit seiner Anlage das Ortsbild im verträumten Völs am Schlern



Auf Schritt und Tritt begegnet dem Gast hochwertige und inspirierende Kunst

Kletterwand im Felsen, in den der Turm hineingebaut ist. „Wir wollen erkennbar sein als Südtiroler Hotel. Der Gast soll immer wissen, wo er in seinem Urlaub ist. Das umzusetzen finden wir sehr spannend“, schmunzelt Stephan.

Kunstwerke an allen Ecken und Enden

Nach dem Aufenthalt im Turm wird der Gast auch nicht mehr vergessen, wo er gewesen ist. Zu mächtig und nachhallend imposant steht zum einen vor dem Haus das gewaltige Massiv des Schlern, der von den vielen Terrassen und Balkonen aus betrachtet seine magische Kraft entfaltet. Und zu beeindruckend ist zum anderen der Mut von Stephan Pramstrahler, rund 2000 wertvolle Kunstwerke, die sein Vater ihm vermacht hat, quer durch das Haus zum ständigen Begleiter seiner Gäste zu machen. Wie smart ist das denn? Joseph Beuys, Oskar Kokoschka, Otto Dix, Paul Klee, Giorgio de Chirico und Renato Guttuso, Salvador Dali, Pablo Picasso und Paul Flora begegnet man im eigenen Zimmer, auf den Fluren und den Gaststuben zufällig an allen Ecken und Enden – genauer gesagt, einigen der kostbaren Ölbilder, Aquarelle und Lithographien dieser und weiterer namhafter Künstler. Da gehört schon Einiges an Coolness und Gottvertrauen dazu, diese Werte derart stolz und vergleichsweise ungeschützt zu präsentieren.

Aber diese beiden Eigenschaften zeich-

nen Stephan Pramstrahler von je her aus. Sonst hätte er es wohl nicht bis zum Weltmeister im Drachenfliegen gebracht. Und er hätte auch nicht im Parallelfly mit Kathrin, die auch Sommeliere ist, mal eben locker ein weiteres Abenteuer gewagt – den Kauf des seinerzeit abgewirtschafteten Grottnerhofs, einem alten Bauernhof, ebenfalls aus dem 13. Jahrhundert. Heute fungiert der Hof mit zwei exquisiten Suiten als eine Art Außenstelle des Hotels und beherbergt außerdem ein Weingut. Aus drei Hektar Weinreben produziert Hobbywinzer Stephan inzwischen 20.000 Flaschen mit vier Sorten: Sauvignon, Weißburgunder, Gewürztraminer und Blauburgunder.

Mit dem Charme des Dorfgasthauses

Jeder Wein hat auf dem Etikett einen Vogel: den Raben, die Elster, den Uhu, und das Birkhuhn. Dabei fungiert der Rabe auch – nicht von ungefähr – als Wappentier. Denn als Kind hatte Stephan einen Raben namens „Rocky“ als Spielgefährten. Und der Corbus Corax, den er für das Etikett des Blauburgunders verwendet, ist der Kolkraabe, der einzige Rabe, der den Rückenflug beherrscht. „Der Rabe steht als Zeichen für Intelligenz, Geselligkeit und Anpassungsfähigkeit. Alles, was mit Intelligenz zu tun hat, begeistert mich“, sagt Stephan Pramstrahler und seine Augen beginnen zu funkeln. „Und so wollen wir den Wein auch trinken: in der Gruppe, etwas dabei spüren und fühlen. Aber

weltoffen und ein wenig lustig und frech darf man auch sein.“

Die Elster ist ebenfalls ein Rabenvogel und ziert den Weißburgunder wegen seiner auffallend schönen weißen Feder. Der Uhu dagegen steht für den Sauvignon: „Der ist etwas eingebildet, der höchste in der Nahrungskette, er glaubt, er ist der Größte. Und unser Gewürztraminer ist das Birkhuhn, etwas dekoriert und parfümiert, mit vielen Buketts und Aromen“, erklärt der Hotelchef die Analogien.

Was den Turm aber jenseits aller Kunst, Kulinarik und Romantik einfach charmant macht: er ist als Dorf-Gasthaus noch immer beliebt und belebter Treffpunkt auch der Einheimischen geblieben. Zum vormittäglichen Spritz-Aperol treffen sich die Männer auf einen Plausch an der Bar. Mittags kommen die Handwerker auf eine Suppe und einen Vernatsch, und zur Kaffeezeit sind die Tische in der gediegenen Wirtsstube von Seniorinnen in Tracht besetzt, die sich den hervorragenden, selbst gemachten Apfelstrudel schmecken lassen.

Fotos: Heiner Sieger, Hotel Turm

www.hoteltrum.it/de
www.grottner.it/de/

Hotellier Stephan Pramstrahler ist immer nah bei seinen Gästen



Genussparcour durchs Künstlerstädtchen

Heiner Sieger

Das mittelalterliche Klausen im Südtiroler Eisacktal feiert einmal im Jahr seine ausgezeichneten Weißweine auf einer ausgedehnten Verkostungsmeile. Die heimischen Gastronomen verführen die Sinne der Gäste zusätzlich mit regionalen Köstlichkeiten.

Genießen, das können sie die Südtiroler. Und feiern auch. Und wenn sie beides zusammen tun, dann legen sie den Gästen einen feinen grünen Teppich aus, damit auch niemand verloren geht. Zumindest halten es die Veranstalter der „Sabiona18“ so, den Eisacktaler Weißweintagen im noch immer mittelalterlich geprägten Künstlerstädtchen Klausen, auf halber Strecke zwischen Brixen und Bozen gelegen.

Entlang eines frischgrünen Vlieses, das sich mitten durch die Gassen von Klausen windet, findet seit fünf Jahren immer im Mai die längste Weißweinprobe Südtirols statt. Kerner, Gewürztraminer, Chardonnay und Weißburgunder warten hier ebenso auf die Verkostung wie auch Sauvignon, Müller-Thurgau, Sylvaner, Riesling und Grüner Veltliner. Es kommt den Besuchern und Weingenießern entgegen, dass die Stände nicht nach Weinkellern, sondern nach den



Wie gemalt: die engen Gassen des mittelalterlichen Künstlerstädtchens Klausen haben sich für das Eisacktaler Weißweinfest fein herausgeputzt



Kleine Gaumenkitzler unterstützen den Weingenuss

Rebsorten sortiert sind. Jeder Stand bietet sechs bis acht Weine derselben Rebe, aber von unterschiedlichen Winzern. So ist jeweils eine lehrreiche Trinkrunde drin. Zumal die Weine allesamt ausgeschenkt werden von Weinexpertinnen und -experten der Südtiroler Sommeliervereinigung, die um keine Antwort zum jeweiligen Tropfen verlegen sind.

Aber wie die Südtiroler so sind – hier geht es nicht einfach nur ums Trinken. Sondern um Genuss, puren Genuss. Des-

halb haben die Klausener diesmal zum einen als Gastwinzer die Kellerei Guido Berlucchi aus Borgonato am Lago di Iseo eingeladen, die ihren exzellenten Franciacorta präsentiert. Schließlich braucht es ja - insbesondere für die Damen - hin und wieder auch etwas Prickelndes im Glas. Zum anderen offerieren an allen acht Verkostungsständen des Genussparcours Klausener Gastronomen, aber auch ausgewählte Partner aus anderen Südtiroler Regionen, das passende Fingerfood zum Wein.

So wird etwa beim Restaurant Walther von der Vogelweide zum Müller-Thurgau ein cremiges Tomatensüppchen mit Mozzarella-Spieß und Bruschetta gereicht. Beim Sylvaner hat sich Chocolatier Thomas Tappeiner aus Laas im Vinschgau postiert. Seine edlen Schokoladen-Pralinen der Marke „Venustis“ sind nicht nur den Südtiroler Bergen nachempfunden, sie harmonisieren auch vorzüglich mit den feinen Weinen. Zum Kerner bietet die Ahrntaler Hofkäserei Eggemoa einen Teller mit sechs verschiedenen Rohmilchkäsen von ihrem eigenen Braunvieh an. Und als Höhepunkt kitzeln bei der Brauerei Gassl Bräu gebratene Garnele auf hausgemachter Limetten-Mayonnaise den Gaumen zum Gewürztraminer, ebenso wie Spargel-Tomatensalat sowie Bresaola, gefüllt mit Frischkäse auf Schüttelbrot.



Die edlen Schokopralinen von Chocolatier Thomas Tappeiner aus Laas im Vinschgau sind den Südtiroler Bergen nachempfunden

Die unumstrittenen Helden des Abends sind natürlich die Weißweine der 19 teilnehmenden Weingüter und Kellereien aus dem Eisacktal vom Augustiner Chorherrenstift im nördlichen Neustift bis zum Rielinger Hof am Ritten im Süden des Tals.



Authentisch südtirolerisch – feinste Speisen werden unterm Kreuzifix im Gewölbekeller zubereitet

Die Weißweine haben ja ohnehin seit einigen Jahren in Südtirol die Vorherrschaft übernommen. In dem über Jahrhunderte vom Rotwein dominierten Landstrich wachsen heute rund 60 Prozent weiße

Rebsorten. Tendenz steigend. Den stetig steigenden Weißweinanteil verdankt die Region nicht zuletzt dem Eisacktal. Im nördlichsten Weinanbaugebiet Italiens werden auf 91 Prozent der Rebfläche weiße Sorten angebaut. Im Gegensatz zu den südlicheren Lagen rund um Bozen und Meran dominiert hier die alpine Landschaft mit ihren Urgesteinsböden aus Quarz und Glimmer und bringt rassistige, subtile und reintonige Weißweine von internationalem Format hervor.

Doch leider – zumindest aus Klausener Vermarktungssicht – hat die Weinwelt davon noch nicht wirklich Notiz genommen. Und das, obwohl das Eisacktal mit 90 Prozent an DOC-Weinen Top-Qualität produziert, mit 95 Prozent die anteilmäßig meisten prämierten Weine Italiens hervorbringt und Jahr für Jahr höchste Auszeichnungen beim „Gambero Rosso“, dem bekanntesten Weinführer für italienische Weine, abräumt, wie Alexander Hamberger, seines Zeichens Tourismusdirektor von Klausen, kopfschüttelnd preisgibt. Daher sind die Eisacktaler Weine und auch das Weinfest noch wirklich so etwas wie ein Geheimtipp. Das will schon was heißen in diesen Zeiten!

Mit der „Sabiona“ setzt der Tourismuschef aber alles daran, diesen Zustand zu ändern: „Wir möchten mit der Veranstaltung die Qualität unserer Weinkultur erlebbar machen und Klausen als Weinzentrum etablieren. Zusätzlich wollen wir

den Gästen einen weiteren Zugang über die Genussschiene bieten, daher gibt es diese besondere Verknüpfung mit der Gastronomie. Schließlich ist Wein ja ein perfekter Begleiter zum Essen.“

Der Titel „Sabiona“ hat seinen Ursprung in der lateinischen Bezeichnung für das Benediktinerkloster Säben, das wie eine Akropolis hoch über Klausen thront. Das Kloster ist einer der ältesten Wallfahrtsorte und erster Bischofssitz Tirols. Der Säbener Berg war wohl auch einer der ersten Weinberge des mittleren Eisacktals. Kein Wunder – wo Bischöfe, da auch Wein. Ein letzthin aufgetauchtes Foto einer Eisacktaler Winzer-Versammlung mit Weinkost lieferte nachträglich eine passende historische Parallele zur „Sabiona“: Um das Jahr 1900 herum gab es schon einmal Eisacktaler Weißweintage. Bereits damals hatten sich Winzer und Gastronomen getroffen, zu einer Gegenverkostung von Wein mit Speisen.

Und auch 2018 sind die meisten der Eisacktaler Weinbauern persönlich dabei und mischen sich fröhlich unter das Verkostungsvolk. „Die Gelegenheit, in geselliger Runde mit vielen Kollegen die eigenen und deren Tropfen gegeneinander zu schmecken, gibt es ja sonst nicht so oft“, sagt Christoph Mock, Winzer vom Wasssererhof. Er zieht seine Reben direkt unter dem wuchtigen Massiv des Schlerns auf. Und gehört zur Generation der jüngeren Winzer, die nicht mehr wie früher Masse

produzieren, sondern nur noch das, was zum Boden, zur Lage sowie dem Klima passt.

Genauso wie Florian Unterthiner, der in Atzwang am Ritten das Weingut Ebner mit 5,5 Hektar Reben führt. Erst seit 2013 ist er mit einem eigenen Etikett am Markt. Früher lieferte die Kellerei den Wein an die Winzergenossenschaft ab. „Ich wollte auf meinem eigenen Boden meine eigenen Charakterweine ausbauen, sehr südliche Weine: Gewürztraminer, Sauvignon, Weißburgunder, Grüner Veltliner, aber auch Blauburgunder, Vernatsch und Zweigelt“, erzählt er. Zum fünften Mal, also von Beginn an, ist er bei der „Sabiona“ dabei. „Der Weinparcour soll auch dazu dienen, vor allem bei unserer heimischen Bevölkerung den Wert der eigenen Weine in den Vordergrund zu stellen. Die Leute sollen sich bewusst werden, was sie trinken. A bisserl Patriotismus gehört eben dazu. Für uns Jungwinzer ist das Fest daher wichtig, um sichtbarer zu werden. Wenn mich einer nicht kennt – warum soll er dann im Restaurant meinen Wein bestellen?“

Dabei wäre es durchaus ein Fehler, seine Tropfen zu verpassen, allen voran den Weißburgunder und den Sauvignon. „Ich mache Speisebegleiter, die auch Druck am Gaumen haben“, sagt Florian selbstbewusst. „Dabei sind meine Weine schon mineralisch, aber anders als ein Wein etwa aus Neustift. Ich habe mehr Fruchtsüße, die 200 Meter Höhenunterschied



Winzer Florian Unterthiner vom Ebnerhof in Atzwang produziert Weißweine mit „Druck am Gaumen“

die schmeckt man im Wein recht deutlich.“

Ein edles Tröpfchen ist auch der Kerner vom Radoarhof in Feldthurns, einem Bio-Weingut. „Der Kerner wird von mir absichtlich lieblich ausgebaut, mit rund 25 Gramm Restzucker“, erklärt Winzer Norbert Blasbichler. „Dazu muss ich die Gärung unterbrechen, damit der Restzucker erhalten und der Alkohol niedrig bleibt bei elf Prozentpunkten. Für mich ist der Kerner ein Aperitif-Wein, weil er sehr fruchtig ist.“ So hat jeder Winzer seine eigene Philosophie und als Gast lernt man ja gerne dazu, gerade beim Wein.

Doch der einzigartige Weinabend lebt nicht nur von den Winzern und den Gaumenfreuden allein. Immerhin trägt Klausen den Beinamen „Künstlerstadt“, was dem Stadtpaziergang einen zusätzlichen Reiz verleiht. Zuerst machte vor mehr als 500 Jahren ein gewisser Albrecht Dürer hier Halt auf seiner Italienreise. Sein Portrait von Klausen verwertete er als Hintergrund unter seiner allegorischen Gestalt „Das große Glück“. Später, gegen Ende des 19. Jahrhunderts bis zum Beginn des 1. Weltkriegs siedelte sich eine ganze Künstlerkolonie in Klausen an. Heute noch zählt Klausen zu den schönsten Altstädten Italiens: Die zinnengekrönten Fassaden, die breiten Erker und althergebrachten Wirtshausschilder haben den Club „I borghi più belli d'Italia“ zu dieser Auszeichnung inspiriert. Über die unterschiedlichen Farben der mittelalterlichen Stadthäuser wacht noch heute eine eigene Kommission. Die hat vermutlich auch über die leicht grelle Farbe des Flanierteppichs entschieden. Die hat durchaus ihren Vorteil: Wer nach einer ausgiebigen Verkostung ein wenig die Orientierung verloren hat, kann sich nicht verirren – so lange er auf dem Rückweg nur dem Grün treu bleibt.

Fotos: Heiner Sieger, Tiberio Sorrvillo, Venustis

Info:

www.klausen.it/de/
www.venustis.it
www.wassererhof.com/
www.radoar.com/
www.weingutebner.it/de/



Zünftig Südtirolerisch: Gesangseinlagen des Klausener Männerchors



Erfahrene Sommeliers präsentieren hochwertige Tropfen

Der Weg oder das Schiff ist das Ziel

Mit Genuss auf der AIDAdiva vom Atlantik in die Ostsee



Klaus Lenser
Anne Wantia

Vor über 20 Jahren läutet die Aida Kreuzfahrt Flotte eine neue Epoche der deutschen Kreuzfahrtgeschichte ein. Das Motto „Cruisen muss nicht teuer sein, aber die Wünsche der Passagiere erfüllen“. Die Idee, Kreuzfahrten von dem Flair des Luxus zu befreien und dem Trend des entspannten, lockeren Urlaubsangebotes zu folgen, war der Durchbruch.

Lockere Freizeitkleidung, ungezwungene Atmosphäre, all inclusive-Angebote für Speisen und Getränke und Unterhaltungsangebote die dem Zeitgeist entsprechen, das ist es, was den Passagier bei AIDA erwartet. Dass dieses Konzept auch nach mehr als 20 Jahren noch aufgeht bestätigt die Tatsache, dass zu den 12 AIDA Schiffen bis Ende 2019 noch 2 weitere hinzukommen.

Unsere Reise auf der AIDAdiva startet in Gran Canaria und endet in Warnemünde. Über 2000 Aida-treue Passagiere gehen an Bord. Der Transfer vom Flughafen zum

Schiff klappt trotz der großen Anzahl von Reisenden schnell und unkompliziert und was ganz wichtig ist, unaufgeregt und ohne die sonst übliche Hektik. Der Bus bringt uns zum Schiff und das Boarding ist eine spannende, gut organisierte Angelegenheit. Immer wieder bewundern wir, wie gut durchdacht die Logistik ist



Gute Nacht-Gruß vom Kabinensteward

und wie perfekt alles abläuft. Stressfrei und in bester Urlaubs-laune beziehen wir die Kabine.

Neugierig wie Journalisten nun mal sind wollen wir von den Mitreisenden gerne wissen die wievielte AIDA Reise sie mitmachen. Zu unserer Verwunderung stellt sich heraus, dass wir zu den wenigen Gästen gehören, die erst zum zweiten Mal eine Reise mit AIDA machen. Viele der Passagiere kennen auch die anderen Schiffe und zählen die Vor- und Nachteile auf. Wie wir mal wieder feststellen sind Aida-Reisende eine eingeschworene Klientel, die nie bei einem anderen Anbieter buchen würden. Es waren Passagiere dabei die schon zum 18. Mal bei der Reederei gebucht haben.

Nach der Kabinenbelegung und dem Kofferauspacken erkennt man schnell wer schon AIDA-Erfahrung hat. Stammgäste kümmern sich um ihre Sportkurs-Anmeldungen, kaufen Getränke-Bons, die empfehlen sich für nicht im all-Inklusiv-Angebot enthaltenen Getränke, reservieren für die À la carte-Restaurants Rossini (Gourmet-Restaurant), Buffalo Steak House oder die Sushi Bar, die sich

als Gourmet-Restaurants auf allen AIDA Schiffen etabliert haben.

Alle sind im Urlaub, niemand aber will auf WLAN verzichten. Ein Ansturm auf die Rezeption soll klären: Wie funktioniert das WLAN und wie hoch sind die Gebühren. Das ist bei manchem Gast nicht ganz einfach.

Immer wieder spannend sind die vorgeschriebenen und für alle Gäste verpflichtenden Sicherheitsübungen vor dem ersten Ablegen. Oft gibt es viel Spaß und Gelächter über das ungeschickte Verhalten einiger Passagiere.

Wichtige Bordinformationen, das Tagesprogramm, Ausflugsprogramm usw. lassen sich über das Bord TV abrufen oder man findet es in dem gedruckten „Aida Heute - Ihr Tagesprogramm“-Flyer.

Am anderen Morgen erreichen wir die Nachbarinsel Lanzarote. Die Hauptstadt Arrecife ist schnell erobert. Ihre historischen Sehenswürdigkeiten und die kleinen Restaurants mit vielseitigen Fischangeboten gleichen einer deutschen Kolonie. Architekturinteressierte besuchen die Bauwerke von César Manrique, dem bekannten Künstler und Architekten,



Authentisch spanisch: Flamenco unter freiem Himmel

der die Insel mit seinen Bauten geprägt hat.

Nach einem sonnigen Seetag mit Erholung pur und einer ruhigen Nacht erreichen wir die älteste Stadt Spaniens – Cádiz. In den Cafés, Souvenirshops, Restaurants und Imbiss-Kiosken brummt das Geschäft. Ein Bummel durch die Altstadt mit ihren gut erhaltenen Bauten aus dem 18. Jahrhundert ist Zeugnis der . Für das authentische, spanische Flair sorgt eine Flamenco-Tänzerin auf der Plaza de San Juan de Dios vor dem Rathaus. Sehenswert auch die frisch renovierte Kathedra-



Frisch renoviert: Kathedrale von Cádiz



Blick auf Lanzarotes Hauptstadt Arrecife

Arco da Rua Augusta



le oder die Burg Santa Catalina. In Cádiz legt die Aidadiva am späten Nachmittag ab und los geht's in Richtung Portugal, in die Hauptstadt Lissabon.

Die Einfahrt ist schon spektakulär, es geht nämlich ein Stück den Tejo hinauf, dem längsten Fluss der iberischen Halbinsel. Der berühmte Torre de Belém und auch das Hieronymus Kloster sind vom Schiff gut zu erkennen. Ein weiteres Highlight ist die Unterquerung der 3,2 km langen „Brücke des 25. April“.

Die meisten Gäste wollen erst einmal das Zentrum erkunden, um etwas Gefühl für die portugiesische Mentalität zu bekommen. Wir empfehlen die Fahrt mit der Tram. Prachtvolle Häuser und die großzügigen öffentlichen Plätze zeugen von einer glanzvollen Vergangenheit. Leider ist es uns nicht gelungen mit der historischen Strassenbahn durch die Altstadt zu fahren. Vielleicht beim nächsten Mal. Unterhalb der Burg Sao Jorge liegt das älteste und wohl romantischste Viertel Lissabons, die Alfama. Ein Bummel durch die Alfama ist ein Muss, nicht nur der vielen kulinarischen Angebote wegen.

Mit einer süßen Spezialität, die ursprünglich in Belém „erfunden“ wurde und die unbedingt probiert werden muß, die „Pastel de Nata“, Puddingtörtchen die auf

der Zunge zergehen und einfach köstlich sind, beenden wir unseren Lissabon-Bummel.

Die kühlen Außentemperaturen und der teils starke Wind auf unserer Fahrt nach A Coruña laden nicht gerade zum Sonnenbaden ein und so lassen wir uns im Body & Soul SPA verwöhnen. Daniela Badstübner, die kompetente SPA-Leiterin hat für



Die legendären und köstlichen Pastel de Nata

jeden Wunsch das passende Angebot parat. Reservieren Sie die Wellness-Suite und schweben auf Ihrer privaten Wolke Sieben, verbringen Sie einen paradiesischen Tag in der Wellness Oase, entspannen Sie bei Massageritualen aus aller Welt oder entdecken Sie die Kraft des Meeres bei einer Thalasso-Beauty-An-

wendung. Auch das Sportangebot ist riesig, ein Fitness-Studio mit allen gängigen Geräten, diverse kostenlose Sportkurse, Power Plate, TRX-Training und private Yogastunden lassen schnell die angefütterten Pölsterchen wieder verschwinden.

Endlich sind wir in A Coruña, der Stadt, in der von vielen Gourmets neugierig Stefan Maquard, berühmter TV- und Sternekoch, an Bord erwartet wird. Der Gourmetkoch wird mit Franz Schned, der seit ca. 10 Jahren als kulinarischer Berater auf den Aida Schiffen tätig ist und der nicht weniger bekannt als Stefan Marquard ist und mit Dennis Gorran, Küchenchef des Rossini, einige Kochkurse für die Gäste anbieten und ein Gala-Menü zubereiten.

Mit einigen interessierten Gästen gehen wir zunächst in die Markthalle von A Coruña um die frischen Produkte für die Kochkurse und Gala Menüs einzukaufen. Für Geniesser und Fischliebhaber tut sich ein Paradies auf, Fisch in allen Variationen und ... frischer geht's nicht!! Später heißt es dann, ab in die Küche.

Ein kleiner Hinweis, das Rossini – so heißen übrigens alle Gourmet-Restaurants der AIDA Flotte – bietet eine erlesene, abwechslungsreiche Menu-Karte auf sehr hohem Niveau. Der Küchenchef Dennis Gorran und die Restaurantleiterin Katha-



Franz Schned und Dennis Gorran auf dem Markt in A Coruña

auch das Rinderfilet und Hereford Ochsenbäckchen zeigen, dass Küchenchef Gorran und sein Team auf einem hohen und allen Ansprüchen gerecht werden- den Niveau kochen.

Zwangloser geht es in den Buffet-Res- taurants zu. Im Markt Restaurant werden jeden Abend zwei Genießerzeiten ange- boten, um 18.00 Uhr oder um 20.00 Uhr. Das Weite Welt Restaurant überrascht mit exotischen oder orientalischen Köst- lichkeiten die Gäste und im Bella Vista gibt es ab 18.30 Uhr den Themenabend. Jeden Abend wird ein anderes Land und seine typische Küche vorgestellt. Beson- ders beliebt bei den jungen Gästen ist die Pizzeria Mare, wegen der Pizzen in allen Variationen und natürlich gibt es auch Pasta.

Abends trifft man sich an einer der zahl- reichen Bars – hier bekommt man schnell Kontakt zu den Mitreisenden – oder lässt

rina Krupp sind ein eingespieltes Team, das gerne und aufmerksam die Wünsche der Gäste erfüllt. Leider können Gäste nur mit einer Zuzahlung an den kulinarischen Entdeckungsreisen im Rossini teilnehmen. So auch an diesem Abend, an dem Dennis Gorran ein 6-Gang-Menü aus den frisch eingekauften Marktprodukten zubereitet hat. „Himmel und Erde“ oder

Mit Blick auf's Wasser: Das Gourmetrestaurant Rossini



Das Team vom Gourmetrestaurant Rossini, Katharina Krupp und Dennis Gorran



Dennis Gorrans „grünes Ei im Kräuterbeet“

sich von den AIDA Stars im Theatrium be- oder verzaubern.

Wir verlassen Spanien am frühen Abend in Richtung Dover und freuen uns auf einen weiteren Seetag. Endlich am Pool liegen, lesen, ausruhen oder einfach nichts tun ...

Das Wetter macht uns wieder einen gründlichen Strich durch unsere Wün-

sche, es wird stürmisch und kalt. Der Atlantik zeigt sich von seiner rauen Seite. Schön, dass es auf „unserer“ diva so viele Möglichkeiten gibt „Schlechtwettertage“ zu einem Erlebnis auf See werden zu lassen. Erobern wir die moderne Saunawelt an Bord.

Auf Grund des Wetters bleibt aber vielen Gästen auch diese Abwechslung verwehrt, sie ziehen es vor in der Kabine zu bleiben. Die Frequentierung der Restaurants beim Abendessen lässt auch zu wünschen übrig.

Am nächsten Tag sieht die Welt ganz anders aus. Wir nähern uns Dover und die Sonne lacht vom Himmel. Vom Schiff können wir schon einen ersten Blick auf die berühmten weißen Klippen werfen.



Das Verwöhnteam des Body & Soul SPA

Eine große Anzahl der Mitreisenden hat einen Ausflug nach London gebucht mit Stadtrundfahrt und Bootstrip auf der Themse. Und das alles am Geburtstag der Queen!

Aber auch die „Daheimgebliebenen“ erleben einen abwechslungsreichen Tag in Englands größtem Fährhafen. Ein Bummel durch das kleine Städtchen, ein Besuch der oberhalb Dovers liegenden Burg oder ein Abstecher zu den weißen Klippen mit Wandermöglichkeit, lässt die Zeit wie im Flug vergehen.

Die selbst an einem Sonntag quirliche Hafenstadt Le Havre in der Normandie erreichen wir pünktlich um 7.00 Uhr. Für viele Gäste heißt es: Auf nach Paris. Alle

anderen können in die Geschichte Europas und der Welt bei einem Besuch der Landungsstrände der Alliierten an der normannischen Küste oder bei einer Besichtigung des amerikanischen Soldatenfriedhofs eintauchen.

Le Havre wirkt auf den ersten Blick vielleicht etwas langweilig, überall riesige Betonbauten. Der Architekt Auguste Perret verwendete zum Wiederaufbau der Stadt sein Lieblingsmaterial - Beton. Auf den zweiten Blick erkennt man aber wie großzügig die Stadt gestaltet ist, mit breiten Boulevards und großen Plätzen. Die wenigen Relikte, die den Krieg überlebt haben sind gut integriert, die Skyline relativ niedrig, so ist das Meer fast von überall zu sehen.

Wir schlendern in Richtung St. Josephs-Kirche. Der achteckige Glockenturm reckt sich stolze 92m in den Himmel. In den bunten Glasfenstern bricht sich der Sonnenstrahl und taucht das Innere in ein ganz besonderes Licht.

Stolze 92 m hoch, der Turm von St. Joseph in Le Havre





Immer gut drauf, der „Junge Wilde“
Stefan Marquard

Ganz in der Nähe befindet sich eine Markthalle mit einem zusätzlichen Außenangebot. Für uns ungewöhnlich, die sonntägliche Öffnungszeit. Großes Gedränge überall, die Franzosen kaufen für das abendliche Diner ein. Die Auswahl ist riesig und alles sieht sehr appetitlich aus.

Unser letzter Abend auf der diva beschert uns ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Stefan Marquard, einer der ehemaligen „Jungen Wilden“ zeigt noch einmal was er kann. Er serviert ein 7-Gang-Menu. Einfache Produkte, raffiniert und harmonisch kombiniert, lassen die Gourmetherzen der Teilnehmer höher schlagen. Jeder Gang wird vorab kurz vom Küchenchef Stefan Marquard erklärt, was das Besondere daran ist und wie es zubereitet wurde. Ein großer Applaus für das gesamte Küchen- und Restaurantteam, da sind sich alle Gäste dieses Abends einig.

Stefan Marquard ist seit 3 Jahren als „Gourmetpate“ bei Aida und wird da-



Champagner-Ball von Stefan Marquard



Wieder eine tolle Küchenleistung vollbracht: Franz Schned, Stefan Marquard und Dennis Gorran

bei von Franz Schned unterstützt. Stefan Marquards Karriere begann 1990 in Mersburg am Bodensee mit Kombinati-



Lachs in raffiniertem Karottensud

onen, die sich damals kein anderer Koch getraut hat auf den Teller zu bringen. Heute ist es gang und gäbe die manchmal verrücktesten Zutaten zu einem harmonischen Gang zu kombinieren. Stefan Marquards Motto heute lautet: Die Genialität der Einfachheit der Kocherei. Einfache, manchmal schon vergessene Produkte zu aromatischen Gerichten zuzubereiten, durch bestimmte Prozesse Zutaten immer weiter zu reduzieren um unvergleichliche Geschmackserlebnisse beim Gast hervorzurufen.

In Amsterdam gehen wir vorzeitig von Bord und wünschen den Gästen weitere erlebnisreiche Tage, in Hollands Hauptstadt sowie in Göteborg und am End-

punkt der Reise in Warnemünde.

Die Reise mit der AIDAdiva war ein zum Teil aufregendes, auf jeden Fall aber lohnendes Erlebnis. Für jeden war etwas dabei, Kunst, Kultur, Kulinarik, Sport, lehrreiche Ausflüge zu historischen Städ(t)ten und ganz wichtig – die Erholung.

Das Konzept der AIDA-Flotte ist wieder aufgegangen. Die Gäste fühlen sich wohl, viele haben schon eine neue Reise gebucht und werden, ob sie wollen oder nicht, Mitglieder der AIDA Familie, die ihrem Schiff treu bleiben.

Für umweltbewusste Seefahrer sei noch hinzu gefügt, dass alle AIDA Schiffe umgerüstet werden zu Nachhaltigkeit und CO² schonender Treibstoffverbrennung. Frei nach der Devise: Wer mit AIDA cruised reist umweltbewusst.

AIDA Weltreise 2019 ab sofort buchbar: Rio de Janeiro, Kapstadt und Silvester in Sydney. Start des ganz großen Abenteuers ist am 28. Oktober 2019 in Hamburg. Von dort übernimmt die AIDAaura über La Coruña, Madeira und Mindelo (Kapverden), Südamerika. Traumziele wie Salvador und Rio de Janeiro, bis nach Französisch-Polynesien.

Fotos: Anne Wantia

Buchung unter:
Tel.: +49 (0) 381 / 20 27 07 22
www.aida.de oder im Reisebüro

Abu Dhabi – Perle des Orients

Zu den Weltwundern der Neuzeit

Bruno Gerding

Hier hat die Herrscherfamilie unter der Führung des Scheichs Zajed es in den letzten 30 Jahren geschafft, die Wüste zu einer blühenden und pulsierenden Oase zu entwickeln. Das Öl hat dem größten Mitgliedsstaat der Vereinigten Arabischen Emirate das Geld gebracht für ein ganz neues Leben in der wasserarmen Wüste. Gut 150 Meerwasserentsalzungsanlagen gibt es inzwischen. Sie erzeugen so viel Trinkwasser, dass dort pro Kopf mehr als vier Mal so viel verbraucht wird wie bei uns in Deutschland. Das hängt allerdings auch damit zusammen, dass im Emirat nach offiziellen Angaben wohl um die 100 Millionen Bäume und fast 50 Millionen Palmen angepflanzt worden sind zur Begrünung und auch zum Schutz der Landschaft. Alles muss und darf damit bewässert werden. Also: Verdursten müssen wir ganz sicher nicht, wenn wir in das heiße Land des heute regierenden Scheichs Khalifa bin Zajed al-Nayan reisen.

Mar Sanchez (zuständig für Journalistenbetreuung) erwartet uns im Westin Hotel. Sie kommt aus Spanien, ist jung, dynamisch und geprägt durch Erfahrung und Weltoffenheit.

Das vor Jahren eröffnete Hotel fügt sich zurückhaltend und gefällig in die Landschaft ein. Alle Zimmer und Suiten sind arabisch-großzügig konzipiert. Vom Balkon geht der Blick über eine weitläufige Pool-Landschaft mit Gartenbars und üppiger Bepflanzung. Die grünen Bahnen des Golfplatzes schließen sich direkt an und lassen zunächst jeden Gedanken an die Wüste vergessen.

Deutsche kommen wohl hauptsächlich



hierher, um den anspruchsvollen Course im Abu Dhabi-Golf Club zu spielen. Das ist ein Meisterschaftsplatz (27 Loch/Par 72), gestaltet von Peter Harradine, Nachtgolfen mit Beleuchtung inbegriffen. Greenfee, Cart und Schlägersatz gibt es für ca. 180,00 € und auf Wunsch eine Startzeit direkt zum Sonnenaufgang um 07:10 Uhr. Man mag es kaum glauben.

Die Bahnen sind liebevoll gepflegt, die Grüns schnell und anspruchsvoll. Weil die Sonne als Flightpartner immer dabei ist, sollten Getränke in ausreichender Menge mitgeführt werden. Nach 3,5 Stunden und einem im Wasserhindernis verschlagenen Ball sitzen wir auf der großen Terrasse des Clubhauses. Schade, dass wir nicht auch für die nächsten Tage reserviert haben.



Blick auf den Golfplatz (Golfclub Abu Dhabi)

Hier im Westin Hotel bevorzugen wir das italienische Restaurant Sacci mit guten Weinen und leichter Küche – stimmungsvoll auf der schattigen Terrasse.

Nächstes Ziel ist das hochgelobte und im November 2017 eröffnete Museum Louvre Abu Dhabi: Ein architektonisches Weltwunder aus der Hand des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Über eine Grundfläche in der Größe von 5 Fußballfeldern ist eine gigantische flache Kuppel erbaut, die – kaum zu glauben – von nur vier Säulen getragen wird. Sie ist offen. Ihre geflechtartige Struktur lässt Sonne und Luft hindurch zu den darunter angeordneten 55 schneeweißen Quadergebäuden, die untereinander verbunden sind.

Die mit hohem Anspruch konzipierte Ausstellung: Eine Reise durch Jahrtausende und die Kunstwerke der Zeiten. Was da an Zweckverbindung mit dem Geld des Emirats und den Beständen des Louvre in Paris entstanden ist, sucht seinesgleichen.

Das Kunstinteresse ist groß. Bald wird sich auch das Guggenheim-Museum in der Nachbarschaft niederlassen.



Ansicht Louvre Abu Dhabi

Wir freuen uns auf einen besonderen Abend im Etihad Tower. Im 62. Stock bewundern wir in Ray's Bar den Sonnenuntergang. Die Verglasung reicht vom Boden bis zur Decke, und zwar rundum, so dass wir praktisch nach allen Seiten auf die Stadt mit den benachbarten Prachtbauten und das Meer blicken können.

Danach besuchen wir im 63. Stock Ray's Grill.



Ray's Grill im Jumeirah

Louvre Abu Dhabi



Eine kleine beleuchtete Vitrine, mit einer Urkunde vom Wine Spectator in Anerkennung für eine der herausragendsten Restaurant-Weinkarten der Welt, weist auf die Wein-Exklusivitäten hin.

In einer weiteren Vitrine sind sehr stylisch acht verschiedene Steakmesser dekoriert. Was wir hier noch nicht nachvollziehen können, klärt sich später beim Servieren des Essens. Eine Servicekraft präsentiert einen flachen kleinen Koffer aus Edelhölz, als ob er ein besonderes Geschenk überreichen wolle. Dann hebt er den Deckel und zeigt Messer, wie diese in der Vitrine ausgestellt sind. Jedes hat eine leicht andere Form und unterschiedliches Gewicht. Der Gast darf sich aussuchen, was ihm gefällt. Eine Einzigartigkeit die wir noch nicht kannten.



Gegrilltes Fleisch in bester Qualität im Ray's

Michael Caines (39) ist seit 6 Jahren der Küchenchef in Ray's Grill, diesem (fast) nur auf Fleisch ausgerichteten Haus. Schon mit 13 hat er in Exeter / England in der Küche gestanden. Nach seiner Lehre hat er in vielen internationalen Häusern weltweit gearbeitet.

Rib-Eye-Steak und Filet Mignon werden



Haupteingang zur Moschee mit Wasserspielen

genial in Konsistenz und Geschmack mit kleinen ausgesuchten Beilagen sowie einem kräftigen chilenischen Weißwein serviert. Eine ganz besondere Note bringt Tony aus Sri Lanka ein. Wer hat schon einmal einen „Sommelier“ für Salz, Pfeffer und Senf erlebt?

Leider bleibt nicht genügend Zeit, alle Attraktionen aufzusuchen, die sich hier je nach persönlichen Interessen anbieten, wie z.B.

- den großen Tierpark auf der Ausflugsinsel Sir Bani Yas
- die gewaltige Freizeitanlage Yas Viceroy Hotel
- die „Ferrariwelt“ mit ihrem riesigen roten Dach und dem passenden Logo

Ein Muss ist die Scheich Zayid Moschee. Der weiße Prachtbau ist von fast überall zu sehen, ganz gleich, woher man kommt. Die Anlage auf gut 56 ha mit einem Ausmaß von 224 x 174 Metern errichtet, bietet Platz für rund 40.000 Besucher.

Natürlich ist es im Freien überall heiß. Und wer in den Monaten Mai bis September hierher kommt, wird als Mitteleuropäer die Sonne kaum aushalten. Aber auch in den gemäßigten Zeiten sollte man frühzeitig an der Moschee sein, um nicht zu lange in der Warteschlange stehen zu müssen. Männer gehen durch einen anderen Eingang als die Frauen, die bei Bedarf Kleidungsergänzung mit einem dun-

kelblauen Gewand (mit Kapuze) erhalten.

Zum Abschied gönnen wir uns ein Essen im Emirates Palace Hotel. Das Haus ist ein gigantischer Prachtbau. Erbaut von 2001 bis 2005 für angeblich 3 Milliarden Euro galt es lange Zeit als das teuerste Hotelprojekt der Welt. Seine Ausmaße und die Ausstattung gelten in dieser Sparte noch heute zu Recht als Weltwunder. Im 8. Stock haben die Herrscherfamilien des Landes und die der Nachbarstaaten eigene und nur ihnen zugängliche je 680 m² große Suiten. Der restliche Bereich wird genutzt als Hotel (Kempinski) der Superklasse mit diversen Spitzenrestaurants.

Wir entscheiden uns für den Luxus „außer



BBQ AL QASR im Emirates Palace

Haus“, nämlich das BBQ AL QASR direkt am Privatstrand. Hier sitzt man unter hohen und seitlich offenen Zelten gemütlich im Freien. Eine feine Brise ersetzt die Klimaanlage. Jedes Gericht ist ein Highlight an Geschmack und kunstvoller Dekoration. Wir genießen es mit Blick auf die Bucht und das Riesenrad an der Marina, mit seinen klimatisierten Gondeln. Verabschiedet haben wir uns von dieser faszinierenden arabischen Metropole mit einer Fahrt im Riesenrad und einem berauschenden Blick von oben auf Abu Dhabi.



Innenraum der Moschee mit Kronleuchtern Made in Germany

Fotos: Bruno Gerding, Jumeirah Group

www.westinabudhabigolfresort.com
www.adgolfclub.com
www.louvreabudhabi.ae
www.jumeirah.com



Das BBQ AL QASR am Strand des Emirates Palace



Wissenschaftliche Fakten statt populärer Mythen

Tägliches Brot: Krank durch Weizen, Gluten und ATI

Detlef Schuppan, Kristin Gisbert-Schuppan
Springer
160 Seiten, 29,99 Euro
ISBN: 978-3-662-56043-3

Unser tägliches Brot ist in Verruf geraten. Getreide soll uns fett, dumm und krank machen. Angesichts der Schwemme an Publikationen und Ratschlägen herrschen inzwischen bei Verbrauchern und Patienten ebenso wie bei Ärzten und anderen in Gesundheitsberufen Tätigen allgemeine Orientierungs- und Ratlosigkeit. Der weltweit führende Wissenschaftler und Arzt auf dem Gebiet der Getreideunverträglichkeiten und seine Koautorin schaffen hier Klarheit und geben einen Überblick über die getreidebedingten Erkrankungen: Zöliakie, typische und untypische Getreideallergien sowie ATI-Sensitivität. Sowohl die untypischen Getreideallergien als auch die ATI-Sensitivität werden hier erstmals einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt.



Typischer Bruno Krimi

Revanche

Der zehnte Fall für Bruno, Chef de police

Martin Walker
Diogenes
416 Seiten, 24,00 Euro
ISBN: 978-3-25707-025-5

Martin Walkers Romane spielen im geschichtsträchtigen Périgord mit seinen herrlichen Landschaften und trutzigen Burgen. Von einer dieser Burgen, Commarque, brachen im Mittelalter die Tempelritter zu Kreuzzügen nach Jerusalem auf. Tausend Jahre später nimmt das einstige Morgenland eine späte Revanche in der Person einer jungen Archäologin, die wild entschlossen scheint, bei den damaligen Eroberern einen sagenumwobenen geraubten Schatz sowie ein politisch höchst explosives altes Dokument zutage zu fördern.



Verloren und wiedergefunden

Kranichland

Anja Baumheier
Wunderlich
432 Seiten, 19,95 Euro
ISBN: 978-3-80520-021-9

Die Groen-Schwester wachsen im Ost-Berlin der sechziger Jahre heran. Unterschiedlicher könnten die beiden Mädchen nicht sein: Charlotte, die ältere, brennt ebenso für den Sozialismus wie ihr Vater Johannes, der am Ministerium für Staatssicherheit Karriere macht. Die künstlerisch begabte Marlene hingegen eckt überall an und verliebt sich Hals über Kopf in Wieland, einen Pfarrerssohn, der die DDR kritisch hinterfragt. Mit jedem Tag wächst die Sehnsucht nach einem Leben in Freiheit. Als das junge Paar beschließt, in den Westen zu fliehen, trifft Marlenes Vater eine Entscheidung - mit fatalen Folgen, die noch Jahrzehnte später spürbar sind ...



Roman

Gar alles oder Briefe an eine unbekannte Geliebte

Martin Walser
Rowohlt
112 Seiten, 18,00 Euro
ISBN: 978-3-49807-400-5

„Was, bitte, wäre ich lieber als ich? Alles andere als ich.“ Das sagt Justus Mall, der früher einmal anders hieß. Oberregierungsrat war er, zuständig für Migration, aber dann kam der Tag, an dem er etwas Unbedachtes machte, und seitdem ist er Philosoph, zuständig für alles und nichts. Doch das ist nicht das einzige Dilemma seines Lebens. Tag und Nacht liegt er im Streit mit den Umständen, zu denen er es als Liebender hat kommen lassen. Ist es vielleicht leichter, keine Frau zu haben als nur eine? Er jedenfalls liebt zwei, und weil das nicht gehen kann, beginnt er, einen Blog zu schreiben – auf der Suche nach einem Menschen, der genau das ist, was ihm fehlt.



Südafrika in den 70igern - eine berührende Geschichte

Summ, wenn du das Lied nicht kennst

Bianca Marais
Wunderraum
512 Seiten, 23,00 Euro
ISBN: 978-3-336-54794-4

Die neunjährige Robin wächst behütet in einem Vorort von Johannesburg auf. In derselben Nation, aber Welten von Robin getrennt, lebt Beauty Mbali, eine verwitwete Xhosa-Frau, die sich allein um ihre Kinder kümmert. Als Robins Eltern getötet werden und zur selben Zeit Beauty in den Wirren des Schüleraufstands von Soweto nach ihrer Tochter sucht, führt das Schicksal diese zwei Menschen zusammen. Bei Beauty findet Robin Geborgenheit, und es entspinnt sich eine innige Beziehung zwischen den beiden. Doch Robin fürchtet, Beauty wieder zu verlieren, sobald diese ihre Tochter findet.



Familiensaga, Historienroman und Spionagesgeschichte

Die Heimkehrer

Sana Krasikov
Luchterhand Literaturverlag
800 Seiten, 26,00 Euro
ISBN: 978-3-63087-308-4

Die junge Florence Fein beschließt in den 1930ern, der Großen Depression in Amerika den Rücken zu kehren und nach Moskau zu gehen. Wie viele Amerikaner hofft sie, dort nicht nur Unabhängigkeit und Freiheit zu finden, sondern auch eine bessere Welt mit aufbauen zu können. Die politische Aufbruchstimmung begeistert das Mädchen aus Brooklyn, sie hat das Gefühl, sinnvolle Arbeit zu leisten, sie verliebt sich. Doch schon bald muss sie erfahren, was es heißt, in einem totalitären Staat zu leben. Jahrzehnte später erst entdeckt ihr Sohn Julian in inzwischen freigegebenen KGB-Akten die Wahrheit über seine Mutter; da lebt er bereits in den USA und ist nach Moskau gereist, um seinen Sohn Lenny, Florences Enkel, nach Hause zu holen.

Bangkok

Sühring Brothers verteidigen Spitzenplätze in Asiens TOP 50 Liste



The Twins: Thomas und Mathias Sühring

Die Sühring Brothers bleiben mit immer neuen Inspirationen in der Spitze asiatischer Top Restaurants.

Inspiriert wird ihre Philosophie von der Erinnerung oft vergessener Rezepte die

neu kreiert und mit besten saisonalen Produkten zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden.

Vergangenheit und Gegenwart sind die Symbiose harmonisch aufeinander abgestimmter Aromen, die je nach Jahreszeit Gourmets begeistert.

Einfachstes Essen als feinste Speisen auf den Teller zu bringen ist das erklär-

te Ziel. „Unsere Klassiker möchten wir zu unvergesslichen Genusserlebnissen entwickeln“, erklären Mathias u. Thomas Sühring. Dass es den beiden mehr als gelingt beweisen die Auszeichnungen.

Wer sich in Bangkok, Asiens kulinarischem Hot Spot, in wenigen Monaten einen Stern erkocht und zweimal hintereinander – 2017 und 2018 – Rang 4 in der Liste der TOP 50 in Asien und die Nr. 1



Schwarzwälder Kirsch à la Sühring



Das Restaurant Sühring, gemütlich und elegant

in Bangkok ist, hat bewiesen, dass er zur Elite der Region gehört.

Wie ambitioniert und etabliert sich das Restaurant den Gästen vorstellt sollten Sie selber ausprobieren. Nicht nur die Gerichte verzaubern, auch das Flair und der perfekte Service mit seiner freundlich-asiatischen Höflichkeit lässt den Aufenthalt zu einem Vergnügen werden an das man sich lange und gerne erinnert.

Fotos: Sühring

RESTAURANT SÜHRING
No.10, Yen Akat Soi 3,
Chongnonsi, Yannawa
10120 Bangkok
Tel.: +66 (0) 2287 1799
reservation@restaurantsuhring.com
www.restaurantsuhring.com

Das Bareiss eröffnet Forellenhof Buhlbach

Ende November 2017 eröffnete das Hotel Bareiss, Baiersbronn-Mitteltal, seinen neuen Forellenhof Buhlbach im 1.800 ha großen Baiersbronner Landschaftsschutzgebiet Buhlbach. Damit komplettiert das Haus die Wanderhütte Sattelei (2005) und den Morlokhof (2006) zu einer Trilogie seiner Genuss- und Event-Locations um ein drittes Angebot, dessen Gastronomie allen Bewohnern und Besuchern der Region sowie den Hotelgästen zur Verfügung steht. Überdies ist der Forellenhof Buhlbach mit seiner historischen Fischzucht von 1908 – mit einem aktuell integrierten, vom Bund geförderten Forschungsprojekt – eingebunden in das überbetriebliche unternehmerische Engagement der Familie Bareiss für Traditions- und Heimatverbundenheit, Landschafts-, Natur- und Denkmalpflege in ökologischer Verantwortung und nachhaltiger Produkterzeugung.

Die Gastronomie des Forellenhofs

Die „Buhlbachstube“ und die „Forellentube“ bieten ihren 70 Gästen „klassisches“ Bareiss: eine dem Schwarzwald-Standort verpflichtete, stilichere Architektur und Atmosphäre; eine handwerklich gekonnte, ambitionierte Gastronomie; sowie eine liebenswürdig-herzliche Gastlichkeit, in der Wanderer ebenso willkommen sind wie die Gäste des Hotels und alle, die in der nahen und fernen Umgebung leben. Fürs kulinarische Angebot haben die langjährigen Küchenverantwortlichen Oliver Ruthardt, Oliver Steffensky und Daniel Sorge ein Angebot zusammengestellt, dessen eigens entworfene Forellenspezialitäten, Regional- und Vespergerichte es in dieser besonderen Version ausschließlich auf dem Forellenhof gibt. Den Service leitet Marina Schmiederer, im Bareiss ausgebildete Restaurantfachfrau, die vom Restaurant Bareiss bis hin zur Wanderhütte Sattelei in sämtlichen Restaurants des Hauses gearbeitet und anschließend weitere Berufserfahrungen in Österreich und der Schweiz gesammelt hat.

Die Forellenzucht

Die vom Hotel Bareiss betriebene Forellenzucht besteht aus 13 Zuchtteichen, in denen Regenbogenforellen, Lachsforellen, Bachforellen, Goldforellen und Saiblinge gezüchtet werden. Die Forellenzucht ist eine der ganz wenigen Zuchten, die aus einer reinen, unbelasteten Primärquelle gespeist werden, dem Leinenbächle.

Das Forschungsprojekt

Wissenschaftler des Steinbeis Forschungszentrums für nachhaltige Ressourcennutzung haben sich, gemeinsam

Anlass des Projekts ist ein rückgängiger Felchenbestand im Bodensee: Der sauberer gewordene See bot den Fischen weniger Nährstoffe. Hingegen ist die, seither auch über Import gedeckte Nachfrage nach dem beliebten weißfleischigen Genussfisch unvermindert hoch. Die Situation ließ nach der Möglichkeit der Zucht von Felchen suchen in Verbindung mit dem ökologisch sinnvollen Zusatznutzen einer gemeinsamen Aufzucht mit Edelkrebsen.

Zu dessen Fischzucht gehört dieserhalb ein neuer, eigens gestalteter Naturteich, in das Bodenseefelchen und europäische Edelkrebse für das Experiment eingesetzt wurden. Die nicht für den Verzehr bestimmten Tiere entstammen einer veterinärmedizinisch überwachten Anlage, um sicherzustellen, dass der Kategorie A-Status der Bareiss-Fischzucht nicht durch Eintrag von Krankheitserregern gefährdet wird. Es handelt sich also um erstklassige



mit Forschern der Universität Landau (Arbeitsgruppe Prof. Ralf Schulz) und Kollegen der Christian-Albrechts-Universität Kiel, an das Landauer Aquakultur-Technik-Unternehmen SENECT (Dr. Andreas Mäck) sowie an das Hotel Bareiss mit der Anfrage gewendet, ob das Haus mit seiner neuen Fischzucht als Praxispartner für ein Forschungsprojekt, gefördert vom Bundesministerium für Forschung und Bildung, Berlin, zur Verfügung stehen würde, das die gemeinsame Aufzucht von Bodenseefelchen und europäischen Edelkrebsen in einer Polykultur zum Ziel hat.

Zuchttiere, weil für das Forschungsprojekt die Parameter der „Spitzenklasse“ für die Marke Bareiss hochgehalten werden müssen.

Foto: Hotel Bareiss

Hotel Bareiss
Hermine-Bareiss-Weg 1
72720 Baiersbronn-Mitteltal
Deutschland
Telefon +49 (0) 7442 47-0
Telefax +49 (0) 7442 47-320
E-Mail: info@bareiss.com
www.bareiss.com

Pokalfieber, Pistengaudi und Promiaufgebot beim 21. Sterne-Cup der Köche in Ischgl



Die Sterneköche Bobby Bräuer und Günther Döberl zählten zu den Gastgebern am Abend

Dr. Ralf Schneider

Was der Tourismusverband Paznaun – Ischgl und Champagne Laurent-Perrier seit mehr als zwei Jahrzehnten auf die Beine stellt, kann sich sehen lassen. Allein die Idee Köche, Kellner und Co. in den Tiroler Bergen um den Weltmeistertitel – auf Ski kämpfen zu lassen, hat etwas Faszinierendes. Die Teilnehmer erbrachten auch diesmal bei der Jubiläumsausgabe sportliche Rekorde.

An zwei Renntagen wurden auf 2.320 Höhenmetern mit den Riesenslalom-Einzelwertungen und beim Teamwettbewerb in den Kategorien „Hoteliers, Gastronomen, Köche, Hotelmitarbeiter, Hotelfachschüler und Gäste“ (11.4.) sowie „Sommeliers, Barkeeper, Kellner, Winzer und Zulieferer“ (12.4.) die Sieger gekürt. Um ihr Können zu verbessern oder gelernte Techniken aufzufrischen erhielten die 300 Teilnehmer auf Wunsch professionelles Ski-Coaching von Marc

Girardelli, Ex-Weltmeister und 5-facher Weltcupsieger.

Doch was danach kommt, hat für Feinschmecker Gänsehautcharakter. 50 Sterne- und Haubenköche aus Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz treffen sich in der Alpen-Lifestyle-Metropole Ischgl, um sich zwei Tage lang beim Riesenslalom auf der Piste und beim Live-Cooking auf der legendären Idalp-Bühne zu messen. Natürlich ging es bei der 21.

Auflage der Kultveranstaltung um Spaß; aber der Herausforderungsgedanke ist bei Menschen, die tagtäglich Spitzenleistungen erbringen müssen wahrscheinlich schon in den Genen angelegt. An das Verletzungsrisiko möchte man bei einem Sternekoch gar nicht denken. Egal, Gott sei Dank sind alle heil geblieben.

Die deutschsprachige Kochelite, darunter Kochstars wie Hans Haas vom Restaurant Tantris in München, Karl Obauer aus Werfen in Österreich und Gerhard Wieser von der Trenkerstube in Südtirol, lief in Ischgl zur sportlichen und kulinarischen Höchstform auf. Mit dabei waren auch die 3-Sterneköche Jan Hartwig vom Atelier in München sowie Klaus Erfort vom GästeHaus Klaus Erfort in Saarbrücken. Bei der kulinarischen Prüfung auf der Idalp-Bühne mussten die Köche die Promi-Jury rund um Sportmoderator Marcel Reif von ihrem kulinarischen Können überzeugen. In der Gesamtwertung bestehend aus Skirennen und kulinarischer Prüfung siegte das Team „Haas - Obauer - Sieberer“.

Ein weiteres Highlight des diesjährigen Sterne-Cups der Köche war die exklusive Küchenparty mit TV-Koch Johann Lafer und prominenten Gästen auf der Palux Showbühne auf der Idalp. Unter den 50 erlesenen Gästen waren u.a. Promis wie Schauspieler Francis Fulton-Smith, Fußballweltmeister Andreas Brehme, Tennis-

Das Wettkochen auf der Idalp-Bühne in Ischgl zeigte einmal mehr die Weltklasse der Teilnehmer



seinen kulinarischen Meisterleistungen. Die kulinarische Komponente wurde dieses Jahr noch stärker in den Fokus gerückt. Daher bekamen die Ischgl Haubenköche erstmals je einen Sternekoch-Paten zur Seite gestellt, dessen Gericht sie mit ihrer eigenen Handschrift zubereiteten. Das jeweilige Gericht war auch Teil der kulinarischen Prüfung auf der Idalp, zugleich wurde es den Teilnehmern abends beim Galadinner in den Haubenlokalen in Ischgl präsentiert. Spannend ist hierbei der direkte Vergleich des Geschmackser-

Nach dem traditionellen Hüttenabend auf dem Berg mit alpinem Buffet zum offiziellen Auftakt der Veranstaltung hatte man sich danach für das Galadinner etwas Besonderes, etwas Neues, einfaches lassen, was der Veranstaltung sehr gut tat und toll ankam: Gastgeber an diesem Abend waren die sechs Ischgl Haubenköche, die die Gäste bei der ersten „Nacht der Ischgl Haubenköche“ jeweils in ihren Lokalen begrüßten. Jeder Ischgl Haubenkoch bewirtete die Gäste und servierte in der Menüfolge ein Gericht seines Sternekoch-Paten.

Der krönende Abschluss der Kultveranstaltung war wie immer die Siegerehrung in der Show Arena mit anschließender Party, bei der mit Champagne Laurent-Perrier auf die Sieger des Tages angestoßen wurde.

Veranstalter Thomas Schreiner von Champagne Laurent-Perrier zog ein überaus positives Fazit und durfte sich über das wiederum gelungene Event freuen: „Was vor vielen Jahren klein und mehr zum Spaß begann hat sich zum sportlichen und kulinarischen Highlight im Kalender der Spitzengastronomie entwickelt.“



Beste Produkte, feinste Zutaten sind Garanten für höchste Qualität

legende Charly Steeb sowie die Volksmusik-Ikonen Marianne & Michael zugegen. Lafer kochte mit Köchen aus dem Paznaun regionale und internationale Spezialitäten und erfreute dabei die Gäste mit

lebnisses auf 1.400 und 2.300 Metern. Die Sterneköche wissen, dass es hier durchaus Unterschiede gibt und setzen dieses Phänomen durchaus auch mit voller Absicht ein.

Fotos: TVP Paznaun-Ischgl, Champagne Laurent Perrier

www.sterne-cup-der-koeche.de
www.laurent-perrier.com

Genussempfehlung

Auf den Spuren der (Wurst-) Vergangenheit

Was früher nur ein Trend war, ist heute Lifestyle, viele der fast vergessenen Spezialitäten sind zur Freude von Genießern wieder in den Menu-Karten und den klassischen Delikatessengeschäften zu finden.

Manche dieser Produkte stammen aus der Zeit als Hausschlachtungen auf dem Lande eine wichtige, oft einzige, Grundlage der Ernährung war. Zu diesen Spezialitäten gehört zum Beispiel die Ahle Wurst aus Hessen.

Die „Wurstküche“ Rack & Rütter im nordhessischen Fuldabrück hat sich auf die Produktion von traditionellen Wurstwaren, nach überlieferten Rezepten, konzentriert. Alle Produkte sind von der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF) mit dem Siegel „Allergiefreundlich“ ausgezeichnet worden. Eine Auszeichnung die bisher in Deutschland kein anderer Wursthersteller verwenden darf. Das ist nicht nur die Wahrung der Tradition, es ist auch Verbraucher orientiert.

Die neueste Wurstkreation von Rack & Rütter ist die „Grüne Pfefferkeule“. Diese Wurst hat zwar das Aussehen einer Keule, ist aber weit davon entfernt für eine solche Funktion zur Verfügung zu stehen. Beste Zutaten wie, feinstes Schweinefleisch, erlesener grüner Urwaldpfeffer aus Indien, der vorher in Kokosessig mariniert wurde, verleihen der Wurst ein fein samtiges Aroma mit würziger Note. Nach

sechswöchiger Räucher- und Reifezeit entwickelt sich das besondere, unnachahmlich delikate Aroma.

Selbstverständlich wird hier auch die beliebte Ahle Wurst unter dem Namen „Ahle Rote“ produziert. Nach Rezepten der früheren Hausschlachter. Die überwiegend im Nordhessischen hergestellte beliebte Wurst trägt ihren Namen weil sie luftgetrocknet oder geräuchert reifen muss und dadurch länger haltbar ist.

Das im Naturdarm gewürzte Schweinemett entwickelt ein spezielles Aroma und wird zu einer, längst über die Grenzen Hessens hinaus, geschätzten Wurstspezialität. Rack & Rütters „Ahle Rote“ hat sich bei Wurstliebhabern längst einen Spitzenplatz erobert. Traditionsbewahrer setzten sich in dem „Förderverein Nordhessische Ahle Wurst“ dafür ein, dass die Ahle Wurst verbindliche Qualitätskriterien bekommt um den einzigartigen Genuss zu garantieren.

Kalbsleberwurst mit Steinpilzen

Einzigartig ist auch das Aroma der Kalbsleberwurst mit Steinpilzen von Rack & Rütter. Die Konsistenz der Kalbsleberwurst ist ein feiner zarter Schmelz, der sich auf der Zunge verteilt und feinste Gewürzaromen freisetzt. Ihr nachhaltiger Steinpilzduft und der filigrane Geschmack machen die Kalbsleberwurst zur Delikatessenspezialität. Zu diesen eleganten Nuancen passt hervorragend ein

etwas lieblicher Weißwein oder wer mag auch ein Champagner.

Eine ganze Palette Bioprodukte verschiedener Geschmacksrichtungen werden bei Rack & Rütter für Bio-Anhänger hergestellt. Von Bierschinken bis Streichmettwurst, jeder Wurstliebhaber findet seinen Geschmack.

Unter den Biowurstwaren nimmt die Bio-Salami eine Spitzenstellung ein. Erst nach einer langen Reifezeit kommt die dann schnittfeste Wurst in den Verkauf. Ob mit oder ohne grünem Pfeffer, die Wurst ist immer ein Genuss.

Noch ein Tipp für Grill-Chefs:

Grillexperten wissen nicht nur zur Sommerzeit die Feinkostspezialitäten zu genießen. Das Grillgut überzeugt jeden Feinschmecker. Sie werden angenehm überrascht sein.

Zu Recht lautet bei Rack & Rütter das Motto „Hessische Wurstwaren wie hausgeschlachtet“.

Ein großer Teil der Produkte wird bereits nach den Bio-Richtlinien der EU produziert. Bereits 2009 wurde die Firma dafür gelobt, dass sie überwiegend keine mit Gentechnik hergestellten Agrarprodukte einsetzt.

Alle Produkte von Rack & Rütter sind frei von Gluten und Lactose, alle 14 deklarationspflichtigen Allergene werden nicht verarbeitet. Die Wurstwaren sind von der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF) zertifiziert. Allergiker können bedenkenlos genießen.

Kaufen können Sie die Genusswurst im gut sortierten Feinkost- oder Einzelhandel und natürlich beim Hersteller direkt.

Fotos: RACK & RÜTHER

www.rackruether.de



Aromen-Innovator Sternekokoch Jens Rittmeyer

Dauf haben Gourmets und Liebhaber der Küchenkreationen von Jens Rittmeyer lange und neugierig gewartet. Endlich ist es soweit. Vor wenigen Tagen stellte Jens Rittmeyer aus seiner Ideenschmiede 16 neuentwickelte JUS vor.

Die JUS sind ein Spiegel seiner Koch-Lei-denschaft und -Kunst. Authentische, produktfokussierte, filigrane Aroma-Kompositionen, die nicht nur Gaumen und Zunge verführen sondern auch die Seele berühren.

Man spürt, schmeckt, die visionäre Idee, aus natürlichen Zutaten das Beste heraus zu holen. Sein Ehrgeiz, seine Aufrichtigkeit und der Wunsch lang verschmähte Kräuter und Gemüse in seinen Menüs zu veredeln, verfolgt er konsequent und mit Herzblut.

Mit gleichem Ziel hat er seine JUS-Innovationen komponiert. Der Geschmack auf dem Gaumen ist nachhaltig und verfüh-



rerisch. Seine JUS und Saucen lassen den Aromen-Philosophen in Jens Rittmeyer erkennen. Getreu seinem Motto: Nordisch, natürlich, nachhaltig, perfekt, hinterlassen seine – handgefertigten – JUS einen unwiederbringlichen Eindruck.

Diese Geschmacksexplosionen können Sie jetzt auch zu Hause erleben. Zu beziehen sind die JUS über den Shop „Jens Rittmeyers Raffinessen“ www.jens-rittmeyer.de

Seit über einem Jahr kocht Jens Rittmeyer im Hotel Navigare in Buxtehude und ist verantwortlich für das Gourmetrestaurant N° 4 sowie das gesamte Küchenkonzept des Hotels.

Für Gourmets war der Wechsel von Sylt mehr als eine Überraschung, war er doch auf der Insel einer der innovationsfreudigsten Küchenchefs, der seinen Kollegen immer eine Aromalänge voraus war.

Schon im 1. Jahr konnte er seinen Stern in Buxtehude verteidigen. **Gour-med** ist sicher bis zum 2. Stern wird es nicht lange dauern.

Foto: Klaus Lenser, Jens Rittmeyer



Vendée Atlantik – eine kulinarische Entdeckung

Das französische Département Vendée an der Atlantikküste hat jetzt seinen siebten Michelin-Sterne Koch. Mit Einflüssen vom Ozean und vom Binnenland bietet das gesamte Gebiet kulinarische Höhepunkte, die auch für Frankreich etwas Besonderes sind. Kleine Erzeuger und gute Adressen sind über die ganze Vendée verteilt.

Die Vendée ist stolz auf 7 Sterneköche, die das Gebiet zu einem Reiseziel für Feinschmecker machen. 2018 hat Anthony Lumet (27 Jahre) vom Restaurant Le Pousse-pied, in La Tranche sur Mer seinen ersten Michelin-Stern errungen.

Weitere Sterneköche der Vendée : 2 Sterne - Alexandre Couillon in L'Herbaudière (Restaurant La Marine) und Thierry Drapeau (Restaurant Thierry Drapeau) in Saint Sulpice le Verdon. 1 Stern - Jean-Marc Pérochon (Restaurant Les Brisants) in Brétignolles sur Mer, Sébastien Bonavita (Restaurant Le Cayola) in Le Château d'Olonne, Nicolas Coutand (Restaurant Les Genêts) in Brem sur mer und Xavier Giraudet (Restaurant La Robe) in Montai-gu.



Sternekoch Jean-Marc Pérochon vom Restaurant Les Brisants in Brétignolles sur Mer

Wer in diesem Sommer den Urlaub in der Vendée an der französischen Atlantikküste verbringt, muss sich auf kulinarische Höhepunkte gefasst machen. In der Vendée ist jedes Teilgebiet stolz auf eine ganz besondere Spezialität:



Die berühmten Sardinen von Saint Gilles Croix

In Les-Sables-Olonne ist die „Sole Sablaise“, die Seezunge, der Star. Aber auch andere Fische, Austern, Muscheln und Schalentiere kommen hier auf den Tisch. In der Nähe wird in den „Fiefs Vendéens“ ein begehrter Wein angebaut, der seit 2011 sein Herkunftssiegel AOC hat. Am 24. und 25. August feiert die Seestadt ein traditionelles Fest mit Prozessionen, Seemannsgesängen, Ausstellungen, Berufen mit Bezug zum Meer, Ausfahrten der Segler und natürlich auch Verkostungen von Spezialitäten. Die Stadt ist alle vier Jahre Start- und Zielort der Einhand-Weltumsegelung „Vendée Globe“ und begeht 2018 ihren 800. Geburtstag.

Saint Gilles Croix der Vie ist der einzige französische Hafen, der das Gütesiegel „Site Remarquable du Goût“ als besonderer Ort des guten Geschmacks trägt. Diese Auszeichnung hat die kleine Stadt 1998 für seine Sardine erhalten, die selbst

das Gütesiegel „Label Rouge“ trägt. Die Konservenmarke für feinste Sardinen, „La Perle des Dieux“, hat eine hundertjährige Tradition. Noch heute werden die erstklassigen Sardinen von Hand verlesen. Die Konserven haben fast Sammlerwert, da die Aufdrucke jährlich wechseln und von Künstlern gestaltet werden.

Auch Saint Jean de Monts trägt ein begehrtes Label, „Cuisine Montoise“. Das bezeugt dem Verbraucher authentische Produkte, die über kurze Wege ins Haus gelangen und oft hausgemacht sind. Es lockt Kreatives aus Meer und Sumpfbereich. Und Begegnungen mit den Köchen und Einwohnern. In Saint Jean de Monts sollte man nicht die „rata de Margates“ verpassen. Das ist der heimische Name für ein Ragout aus Tintenfisch.

Die „Passage du Gois“ ist nur bei Ebbe zu befahren, da sie sonst im Meer versinkt. Auf dieser Straße gelangt man zur Insel Noirmoutier, bekannt für ihre Meerwassersalinen, die besichtigt werden können. Hier wird das feine Salz „Fleur de sel“ hergestellt. Auf einem alten Segelboot kann man den traditionellen Fischfang kennen lernen. Eine weitere Spezialität ist die kleine Kartoffel „bonnotte“, die man keineswegs unterschätzen sollte. Selbst Präsident Obama hat sie 2015 genossen. In der „Vendée Vallée“ genießt man die dicke, weiße Bohne „Mogette“ auf einem mit Knoblauch eingeriebenen Brotstück, mit einer Scheibe Schinken der Vendée. Diese Bohne hat sogar im Oktober bei einem Jahrmarkt ihren eigenen Festtag. Ganz im Süden der Vendée stehen Gemüseanbau und Viehzucht im Vordergrund. Aus diesem Gebiet kommt der Schinken der Vendée, neben „Foie Gras“ und dem Hefengebäck „Brioche“. Ein Knoblauchbrot „Préfou“ lässt man sich hier auch schmecken.

Fotos: Anne Wantia

www.vendee-tourismus.de

Capitol Kempinski Hotel Singapore



Familienurlaub im ZugspitzLand

Buttern, Nachtwandern und kindgerechtes Erleben

Wie kommt die Milch aus der Kuh? Und warum muss der Bauer so früh aufstehen?

Bei der Bauernhofführung auf dem Höllensteinhof lernen kleine und große Gäste alles über den Hofbetrieb, erleben die Tiere hautnah und dürfen selbst Butter



stampfen. Der Besuch bei Familie Schönnach in Eschenlohe ist eine der Wanderungen im Sommerprogramm des ZugspitzLands, die sich besonders für Familien eignen. Auch bei der Nachtwanderung mit Picknick in Farchant oder der Tour zum Loissachblick in Oberau stehen Spaß und kindgerechtes Erleben der Natur im Vordergrund.



Foto: Höllensteinhof

Alle Termine und Infos gibt es in den jeweiligen Tourist-Informationen sowie online unter: www.zugspitzland.de

Kempinski expandiert nach Singapur

Das erste luxuriöse Lifestyle Hotel der Kempinski Hotels in Singapur eröffnet 2018 im Stadtzentrum der asiatischen Metropole: das Capitol Kempinski Hotel Singapore, das sich im Besitz der in Singapur ansässigen Perennial Real Estate Holdings Limited befindet. Das Capitol Singapore besteht aus drei historischen Gebäuden und beherbergt das Capitol Piazza, das legendäre Capitol Theatre, das luxuriöse Eden Residences Capitol und das kommende The Capitol Kempinski Hotel Singapore.

Reich an Geschichte bieten diese sorgfältig restaurierten Gebäude die perfekte Bühne für eine kulturelle Renaissance im heutigen Stadtstaat Singapur. Das Hotel selbst, untergebracht im restaurierten Capitol Building und Stamford House, ist ein Art Deco Juwel mit 157 Gästezimmern und Suiten, das ein führendes internationales Restaurant unter der Leitung eines Michelin-Sterne-Kochs zu seinen Highlights zählen wird. Kempinski wird bis hinaus zur Galleria, einer klimatisierten Promenade und Teil der Capitol Piazza, Touristen und Einheimische mit kulinarischen Spezialitäten begeistern, während die Hotelgäste im Capitol Theatre Kunst-

und Kulturveranstaltungen genießen können. Bewohner der Eden Residences Capitol kommen ebenfalls in den Genuss des personalisierten Concierge-Services des neuen Hotels.

Beginnend mit der Eröffnung im September 2018, werden die gesamten Angebote des Hotels bis Ende des Jahres 2018 vollumfänglich verfügbar sein.

Das Capitol Kempinski Hotel Singapore verbindet das reiche Erbe des Gebäudes mit den besten Traditionen der europäischen Gastfreundschaft und wird zu einem Wahrzeichen der Stadt werden, das Servicestandards neu definiert und exklusive Erlebnisse für den Gast schaffen wird. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und darauf, den berühmten Kempinski Touch auf Capitol Piazza und Theatre auszudehnen und darauf, ein neues Kapitel für das Capitol Singapore als führende Luxus-Lifestyle-Destination in Singapur aufzuschlagen."

Foto: Kempinski Hotels

www.kempinski.com



Der schönste Blick über Münchens Dächer

Die Dachterrasse des Mandarin Oriental, Munich erstrahlt ab sofort im neuen Look, mit neuem kulinarischen Konzept und neuem Namen!

Der spektakuläre 360 Grad Panoramablick über München bis hin zu den Alpen ist geblieben, ansonsten erstrahlt die Dachterrasse des Mandarin Oriental, Munich mit neugestaltetem Restaurant „The Terrace“. Kulinarisch setzt man jetzt auf eine asiatisch-südamerikanische Küche mit Köstlichkeiten wie Bao Buns und Satays, Salate mit Hummer, Seafood Ceviche, in Miso-Paste mariniertes Wagyu Rind mit exotischer Seeigel-Wasabibutter, mit würzig-scharfer Yuzu Kosho-

Avocado mit Limetten-Koriander-Lasur und geschmortem Chicorée. Als süßer Abschluss locken exotische Desserts, wie Tonkabohnen-Kaffee-Crumble mit erfrischendem Espresso-Eis und Kokossplintern, Wassermelone mit Wasabi oder Vanille Consommé mit Limetten Eis.

Zu einem perfekten Sun-Downer über den Dächern der Stadt lädt auch der Lounge-Bereich ein, der sowohl internationale Hotelgäste als auch Münchner mit innovativen Cocktail-Kreationen wie dem „Green Lantern“ überzeugt.

Neue Designermöbel, dunkelblaue Farbakzente sowie eine üppige Bepflanzung und der Blick auf die Dächer Münchens sorgen für ein einzigartiges Ambiente.

„The Terrace“ hat von Mai bis September 2018 täglich bei schönem Wetter von 14.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.

Foto: Mandarin Oriental Hotel Group



Paste veredeltem Seebarsch, knuspriger Black Cod mit Wasabi Cream oder vegetarischen Alternativen, wie gegrillte

Hotel Hohenhaus mit neuem Restaurant Konzept

Mit dem Motto Kulinarik und Kultur wurde am 21. Juni 2018 das neue Gourmetrestaurant La Vallée Verte im Hotel Hohenhaus eröffnet.

La Vallée Verte – Das grüne Tal

Hoteldirektor und Küchenchef Peter Niemann verfolgt ein anspruchsvolles Konzept. Deutsch-bretonische Küche wird zukünftig die Gäste kulinarisch verzaubern.

Begleitet werden die kulinarischen Kompositionen von einem Kulturprogramm das sehr vielversprechend zu werden scheint.

Für diesen Sommer stehen folgende Veranstaltungen auf dem Programm:

19. Juni 2018

Hessischer Kultursommer | Lesung | Ulrich Wickert „Nie die Lust aus den Augen verlieren“

30. Juni 2018

Midsommar auf Hohenhaus

10. August 2018

Alexander Oetker „Château Mort“ | die kulinarische Lesung

11. August 2018

„Italienische Nacht“ mit Sternekoch Marcello Fabri im Park Hohenhaus

8. September 2018

Joachim Heger | Raritätenweinprobe | „Die goldenen 60er“

Mandarin Oriental, Munich
Neuturmstraße 1
80331 München
Tel.: +49 (89) 290 980

E-Mail: momuc-reservations@mohg.com
www.mandarinoriental.de/munich

Hotel Hohenhaus GmbH
Peter Niemann | Gastgeber | Direktor
Hohenhaus 1
37293 Holzhausen bei Herleshausen
Tel.: +4956549870
E-Mail: p.niemann@hohenhaus.de
www.hohenhaus.de

Gero Porstein wird neuer Küchenchef im Hotel Waldhaus Sils

Das Waldhaus Sils startet mit einem neuen Küchenchef in die Sommersaison 2018. Gero Porstein wird die seit jeher auf Regionalität und Saisonalität ausgerichtete Küche des Engadiner Hotels weiter entwickeln und ihr dabei seine eigene Handschrift verleihen. Den legendären Chef's Table in der Waldhausküche wird der 38-jährige gebürtige Westfale fortführen. Zuletzt war Gero Porstein im Hotel Carlton (St. Moritz) tätig, davor im Restaurant Marina des Eden Roc (Ascona).



Gero Porstein

»Mit Gero Porstein konnten wir einen erfahrenen und kreativen Koch für unser Team gewinnen. Darüber freuen wir uns sehr«, sagt Claudio Dietrich, der das Hotel zusammen mit seinem Bruder Patrick Dietrich in fünfter Generation der Familie führt. Gero Porstein löst Dennis Brunner ab, er hat das Hotel nach 13 Jahren verlassen, um sich einer neuen Herausforderung zu stellen.

Foto: Hotel Waldhaus Sils

Hotel Waldhaus Sils
Via da Fex 3
CH-7514 Sils im Engadin
Tel.: +41 81 838 51 00
www.waldhaus-sils.ch



Papenburg: Nach mehr als 100 Jahren kehrt ein Schiff zurück

Ältestes Seebäderschiff nimmt wieder Fahrt auf. Die 1909 auf der Meyer Werft erbaute »Prinz Heinrich« kehrt mit Passagieren an Bord als Nationales Kulturdenkmal nach Papenburg zurück.

Eigentlich sorgen in Papenburg die neu erbauten Ozeanriesen für Furore. Jetzt kehrt ein Schiff der Meyer Werft nach mehr als 100 Jahren mit Passagieren an Bord an seine Geburtsstätte zurück: Am 7. Juni 2018 machte die »Prinz Heinrich« in Papenburg am Standort der »Alten Werft« fest. Denn genau dort wurde das 37 Meter lange Schiff 1909 als Post- und Passagierschiff im Auftrag der Borkumer Kleinbahn- und Dampfschiffahrt erbaut (Baunummer 240). Mittlerweile ist die »Prinz Heinrich« das älteste Seebäderschiff Deutschlands.

Dem Verein »Traditionsschiff »Prinz Heinrich« ist in den vergangenen Jahren nicht nur die aufwändige und erfolgreiche Restaurierung in den Originalzustand gelungen, sondern seit 2013 auch die

parallele Einstufung der »Prinz Heinrich« als Nationales Kulturdenkmal durch die Bundesregierung sowie die Förderung des Projekts über die Deutsche Stiftung Denkmalschutz.

Mit einem Festakt am 9. Juni begrüßten sowohl Bernard Meyer (Meyer Werft) als auch Papenburgs Bürgermeister Peter Bechtluft den ältesten Doppelschraubendampfer an seiner Geburtsstätte im Hafen an der »Alten Werft«.

Als Traditionsdampfschiff agiert die »Prinz Heinrich« künftig als schwimmende Botschafterin der maritimen Region zwischen Ems und Dollart mit regelmäßigen Anläufen in Papenburg.

Foto: Papenburg Marketing

Weitere Infos und Buchung über:
www.papenburg-marketing.de
Tel.: 04961 – 839 60

Wanderexperte Prof. Quack: „Bei den Traumpfaden wurde alles richtig gemacht!“

Die jüngst in Berlin zu Ende gegangene Internationale Tourismus-Börse (ITB) ist die führende Plattform für das weltweite touristische Angebot. Reisefavoriten wie Spanien, Türkei oder Griechenland präsentieren sich hier genauso wie Südafrika oder die Malediven als exotische Destinationen. Mittendrin auch der Landkreis Mayen-Koblenz, der in diesem Jahr zum 10-jährigen Bestehen der Traumpfade im Rhein-Mosel-Eifel-Land zur Pressekonferenz auf der ITB einlud. Unter dem Titel „10 Jahre Traumpfade – wir setzen weiter (erfolgreich) auf Wandertrends“ wurde bei der sehr gut besuchten Veranstaltung den nationalen und internationalen Pressevertretern ein erfolgsgekröntes touristisches Infrastrukturprojekt vorgestellt, das seinesgleichen sucht.



Prof. Dr. Heinz-Dieter Quack

Die Mitwirkenden der von der Rhein-Mosel-Eifel-Touristik (Remet) organisierten Pressekonferenz lieferten hochkarätige Beiträge. Prof. Dr. Heinz-Dieter Quack war vom Forschungszentrum Wandern des Deutschen Wanderinstituts an der

Ostfalia Hochschule für angewandte Wissenschaften in Salzgitter angereist.

Wie hat das Wandern eine ganze Region touristisch verändert und zum Traumpfadeland Rhein-Mosel-Eifel gemacht? Landrat Dr. Alexander Saftig präsentierte hierzu Zahlen und Fakten. Von den Erkenntnissen der Wanderforschung, die vor Ort in Mayen-Koblenz umgesetzt wurden und werden, berichtete der 2. Vorsitzende des Deutschen Wanderinstituts Jochen Becker. Henning Schröder, Geschäftsführer von Remet und WFG (Wirtschaftsförderung Mittelrhein), moderierte die Veranstaltung.

Das Wandern als Trend erspürt und unter eine Marke gestellt

2005 hatte das Deutsche Wanderinstitut einen „Megamarkt Wandern“ ausgemacht und ermittelt, dass immer mehr Deutsche wandern und dass sie immer häufiger wandern. Jochen Becker zeigte auf, dass dabei bei den Wandermotiven „Natur genießen“ ganz oben stand; bevorzugte Wanderziele waren ursprüngliche Natur und Aussichten. Ganz klar im Trend lagen Rundwanderungen. Die Verantwortlichen in MYK erkannten die Chance und ließen die wandertouristischen Stärken des Kreises feststellen, die mit den höchst unterschiedlichen Natur- und Kulturlandschaften an Rhein, Mosel und in der Eifel beträchtlich waren. Ab 2008 wurden auf Grundlage der Forschungen des Deutschen Wanderinstituts 26 Premiumwege im Halbtages- und Tagesformat umgesetzt, welche die Region in all ihrer Vielfalt darstellten. Sie waren deutschlandweit die ersten Rundwanderwege in Premiumqualität, die unter eine Sammelmarke mit einem einheitlichen Qualitätsversprechen gestellt wurden: die Traumpfade.

Die Entwicklungen im Wandertourismus richtig vorausgesehen

Prof. Dr. Heinz-Dieter Quack legte dar, dass Wandern ein Massenphänomen geworden ist: „Rund 24,6 Millionen Deut-

sche haben ein ausgeprägtes Interesse am Wandern im Urlaub.“ Für den Kreis MYK bedeuten die Traumpfade eine enorme Wertschöpfung für Gastronomie, Hotellerie und Einzelhandel, wie Landrat Dr. Saftig ausführte: Innerhalb des 10-jährigen Bestehens sind allein die Übernachtungszahlen im Landkreis um 30 Prozent gestiegen. Das Zielgruppenspektrum befindet sich dabei im Wandel. Quack: „Auch Jüngere begeistern sich immer mehr fürs Wandern.“ Die unter 30-Jährigen laufen dabei lieber kurze Strecken. Die neuen, kürzeren Traumpfadchen, die mittlerweile das Infrastrukturprojekt Traumpfade erweitern, sprechen also nicht nur ältere Wanderer, sondern gerade auch Jüngere an, ebenso Familien mit Kindern.

Weitere Wandertrends stetig im Blick

„Wandern wird zur ‚touristischen Ware‘“, unterstrich Prof. Quack. Hier geht es um die besonderen Erlebnisse und Erfahrungen, die rund ums Wandern ermöglicht werden – von guter Verpflegung (Gastgeber) bis zu speziellen Events. Das Traumpfadeland Rhein-Mosel-Eifel ist seit 2015 als Premium-Wanderregion zertifiziert. „Hier gibt es ein Gesamtkonzept mit fünf Bausteinen, das heißt die Traumpfade bieten mehr als nur gute Wanderwege“, so Landrat Saftig. Den Wandertrend Digitalisierung haben die Traumpfade mit interaktivem Routenplaner und 3D-Flug im Internet bereits 2008 aufgegriffen und mit der Traumpfade-App erfolgreich fortgesetzt. Auch die vom Deutschen Wanderinstitut ins Blickfeld gerückte neue touristische Zielgruppe der Spazierwanderer wird im Traumpfadeland Rhein-Mosel-Eifel seit Herbst 2017 bedient: „Als erste Wander-Dachmarke haben wir mit den Traumpfadchen Premium-Spazierwanderwege realisiert und haben damit großen Erfolg“, resümierte Landrat Saftig.

Foto: Michael Sänger

www.traumpfade.info/home

Burgund-Franche-Comté: Ein Radwanderweg wird getauft



Die Strecke ist das Paradies für guten Wein und gutes Essen. Der Radwanderweg nutzt hauptsächlich Voies Vertes und Treidelpfade. Das bedeutet flaches Gelände auf dem Land oder am Wasser entlang. Dijon, Beaune oder Charolle liegen auf dem Weg.

Die Strecke ab Belfort weist keine besonderen Schwierigkeiten auf: flach, ausgezeichnet und gesichert. Man durchquert hübsche Dörfer, passiert eine Grenze (Schweiz) und begegnet Kühen.

In der Nähe von Lyon ist die „Voie Bresane“ eine gut unterhaltene, asphaltierte Straße ohne Autos. Für Geniesser eine gute Gelegenheit echtes Bresse-Huhn zu probieren.

Eine große Schleife durch Burgund über 800 Kilometer. Es gibt Dienstleister vor Ort, die Gepäcktransporte anbieten, von einer Unterkunft zur anderen. Zu den Höhepunkten der Tour gehören das Château de la Verrerie in Le Creusot, die Abtei von Fontenay (UNESCO-Weltkulturerbe) oder die Kanalbrücke von Digoïn.

Fotos: BFC Tourisme - Alain Doire,
BFC Tourisme - Michel Joly

Touristische Informationen über
Radurlaub in der Region Burgund-
Franche-Comté (Deutsch):
www.de.bourgognefranchecomte.com

Neuer Radwanderweg von der luxemburgischen Grenze bis nach Lyon. Immer an Flüssen entlang. Der „L'échappée bleue: Moselle-Saône à vélo“ (Der „blaue Spurt“: Mosel – Saône mit dem Fahrrad).

Ganz neu ist der Radwanderweg V50. Er wurde jetzt frisch getauft und erhielt den Namen „L'échappée bleue: Moselle-Saône à vélo“ (Der „blaue Spurt“: Mosel – Saône mit dem Fahrrad). Die Strecke führt über 700 Kilometer von der luxemburgischen Grenze bis nach Lyon. Am Vogesenkanal erreicht er die Region Burgund-Franche-Comté und zieht sich dann erst einmal durch das „wilde“ Tal der Saône. Frische Luft und endlos weite, grüne Landschaften sind die Trümpfe in diesem Bereich. Ein Besuch bei lokalen Erzeugern ist ebenfalls zu empfehlen. Zu

den Highlights auf der Strecke gehören auch ein Besuch der Abtei von Tournus, die ländliche Atmosphäre der grünen Landschaft von Val de Gray und Mâcon das Tor zum südlichen Frankreich. Als Schleifen sind die Strecken Dijon – Vesoul oder Dijon-Chalon-sur-Saône zu empfehlen, mit Rückkehr per Regionalbahn. Bisher sind allerdings nur wenige Informationen über den Radweg in deutscher Sprache verfügbar und einige Wegweiser müssen noch aufgestellt werden.

In der Region Burgund-Franche-Comté an Kanälen und Flüssen entlang. Man erlebt die faszinierende Geschichte der Fotografie im Museum Nicéphore Niépce in Chalon-sur-Saône, Besançon und seine Zitadelle, das Weingebiet Pouilly-Fumé, eine gute Gelegenheit, um ein, zwei Flaschen in der Radtasche mitzunehmen.





Neues aus Kur- und Heilbädern *Wellness* Fitness/Health Gesundheit

Bad Füssings preisgekrönter Kurpark

Blühende „Heilquelle“ für alle Sinne

Die Parkanlagen im niederbayerischen Kurort Bad Füssing sind zwischen April und Oktober ein Besuchermagnet. Der Kurpark zwischen den Thermen zählt zu den schönsten in Bayern. Millionen von bunten, duftenden Blüten begeistern und entspannen – wohltuend weit weg vom Lärm der Welt.

Gesundheit beginnt im Kopf. Bad Füssings legendäres Heilwasser wirkt gegen viele Gesundheitsprobleme unserer Zeit. Bad Füssings Kurpark und die weitläufigen Grünanlagen zwischen den Thermen sind der Balsam für die Seele. Die Millionen bunten Blumen begeistern als duf-

tend bunte Erlebniswelt für alle Sinne, die den Alltag schnell vergessen lässt. Zwei Drittel des Ortsgebiets von Europas beliebtestem Heilbad sind öffentliche Parks und Grünanlagen – grüne Lungen für saubere Luft im Kurgebiet und Oasen der Ruhe.

Ein Heer von Gärtnern formt diese Blütenpracht nach akribisch ausgearbeiteten Pflanzplänen. Mehr als 400 Blumensorten blühen zwischen Frühjahr und Herbst – in harmonischem Kontrast zu den naturbelassenen grünen Inseln in der Parklandschaft, in der auch Gänseblümchen ihren Lebensraum finden.





zwischen Niederbayern und Oberösterreich ist im Frühjahr und im Herbst der Treffpunkt für Zugvögel aus ganz Europa. 312 verschiedene Wasservogel-Arten und bis zu 250.000 hier lebende Vögel bieten eine unvergleichliche Kulisse beim Radfahren oder Wandern durch eine der unberührtesten Flusslandschaften Europas. 24 Kilometer Rad- und Wanderwege durchziehen das Europareservat. Es liegt direkt vor der „Haustüre“ von Bad Füssing und ist in wenigen Minuten erreichbar.

Blumenschauen, duftstarke Heilkräutergärten, Stein- oder Rosengärten, Skulpturen-Ausstellungen, ruhige Entspannungsecken unter Schatten spendenden Bäumen helfen beim Abschalten. Eingewachsene Teichlandschaften oder plätschernde Brunnen, umrahmt von Laubengängen mit Schlossgartenambiente warten darauf, entdeckt zu werden. „Bad Füssing setzt bei der Kurort-Medizin Maßstäbe. Wir wollen auch bei der Gestaltung des Kurparks für alle anderen Heilbäder in Europa Vorbild sein“, sagt Kurdirektor Rudolf Weinberger.

Eine gute Idee: Die Schaugärten

Neueste Attraktion im Bad Füssinger Kurpark: die Schaugärten. Hier gibt die Kurgärtnerei Gästen Anregungen, wie sich auch der Garten zu Hause mit einfachen Mitteln in ein kleines grünes Paradies verwandeln lässt. Dort erfahren interessierte Hobbygärtner zum Beispiel wie man Licht und Fröhlichkeit auch in schattige Gartenecken zaubern kann. Ein Bauerngarten mit Pfingstrosen, Rittersporn, Bux und Co. eröffnet den „floralen Ausflug“ in die gute alte Zeit. Dem



Natur pur erleben: Europareservat Unterer Inn

Auch das gibt es in Bad Füssing. Im Gesundheitsurlaub einmal die Natur pur erleben. Nirgendwo auf dem Kontinent kann man das besser als im Herzen Europas: im Europareservat Unterer Inn. Das Schutzgebiet mit seinen unberührten Altgewässern und Auwäldern an der Grenze

Stil der berühmten englischen Gärtnerin Beth Chatto ist ein anderer Schaugarten nachempfunden - „very british“ mitten im Herzen Altbayerns. Anschauen lohnt sich!

Fotos: Kur- & Gästeservice Bad Füssing

Mehr Infos unter:
www.bad-fuessing.de/kurpark/



WEIN & GESUNDHEIT AKTUELL

Neues aus der Wissenschaft

Besser regelmäßig mäßig als einmalig zu viel

Erkrankungen und Verengungen der Herzkranzgefäße gehören zu den führenden Todesursachen weltweit. Viele Studien zeigten bereits, dass ein leichter bis moderater Konsum alkoholischer Getränke im Rahmen eines insgesamt gesunden Lebensstils mit einem verringerten Risiko für Herz- und Gefäßleiden einhergeht. Ein amerikanisches Wissenschaftlerteam nutzte nun die Daten des „Million Veteran“ Programms, das seit 2011 mit Daten von US-Veteranen nach den Ursachen chronischer Krankheiten sucht.

Daten von amerikanischen Veteranen bestätigen J-Kurve

Für die aktuelle Analyse wurden die Daten von gut 150.000 überwiegend männlichen Veteranen ausgewertet. Die Krankheitsdiagnosen entnahmen die Forscher aus elektronischen Gesundheitsberichten, der Getränkekonsum wurde zu Studienbeginn per Fragebogen erhoben.

Anschließend rechnete man dies in Alkoholgengängen um, wobei 120 ml Wein mit circa 13 g Alkohol veranschlagt wurden. Die Teilnehmer wurden dann in folgende Gruppen eingeteilt:

- lebenslange Abstinenz
- Ex-Konsumenten
- aktueller Konsum bis zu 6 g Alkohol täglich
- aktueller Konsum von 6 bis 12 g täglich
- aktueller Konsum von 12 bis 24 g täglich
- aktueller Konsum von 24 bis 36 g täglich
- aktueller Konsum von 36 bis 48 g täglich

Wer tiefer ins Glas schaute (> 48 g täglich), galt nicht mehr als moderater Konsument und wurde mit jenen in einer Gruppe zusammengefasst, deren Gesundheitsakte Hinweise auf ein Alkoholproblem zuließ. Nach einer Beobachtungszeit

von knapp drei Jahren zeigte sich, dass ein leichter bis moderater Konsum im Vergleich mit lebenslanger Abstinenz mit einem verminderten relativen Risiko für Erkrankungen der Herzkranzgefäße einhergeht: Es fiel dosisabhängig um 17 bis 42 %.

Besser auf vier bis fünf Tage verteilt

Die verminderten Risiken, an einer Erkrankung der Herzkranzgefäße zu leiden oder zu versterben, traten bei den wenigen Frauen (9 %) ebenso auf wie bei den Männern und in allen Ethnien, die in der Studie vertreten waren. Die Autoren erfragten aber nicht nur Trinkmengen, sondern auch die Getränkepräferenzen und an wie vielen Tagen in der Woche gewöhnlich alkoholische Getränke konsumiert wurden. Dabei konnte zwischen den Bier-, Wein- und Spirituosensliebhabern kein signifikanter Unterschied gefunden werden.

Allerdings wurde einmal mehr die Bedeutung des Trinkmusters deutlich. Die Wissenschaftler verglichen die Risiken jener, die maximal einmal wöchentlich alkoholische Getränke zu sich nahmen, mit jenen Teilnehmern, die dies häufiger taten. Dabei zeigte sich, dass die Risiken für die Herzgefäße am geringsten ausfallen, wenn die üblichen Konsummengen auf vier bis fünf Tage verteilt werden.

Grafiken: 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

Risiko einer koronaren Herzkrankheit

Vergleichsgruppe: Personen mit sehr niedrigem Konsum

Konsumkategorie	KHK-Ereignisse	Inzidenz (Rate/1000 Personen/Jahre)	Risiko (Hazard Ratio, multipl. adjustiert, Fettdruck = signifikant)
lebenslange Abstinenz	532	15,2	+ 21 % (HR 1,21)
Ex-Konsumenten	2.436	17,4	+ 22 % (HR 1,22)
≤ 6 g Alkohol/Tag	1.102	12,1	1,0
> 6 – 12 g/Tag	490	11,6	- 8 % (HR 0,92)
> 12 – 24 g/Tag	408	11,1	- 15 % (HR 0,85)
> 24 – 36 g/Tag	133	10,0	- 25 % (HR 0,75)
> 36 – 48 g/Tag	88	10,1	- 30 % (HR 0,70)
> 48 g/Tag und/oder dokumentierte Alkoholprobleme	1.324	14,7	+ 14 % (HR 1,14)

Song, RJ et al., American Journal of Cardiology 2018;121:1162-1168, Auszug aus Tab. 1 des Supplements

Verband der Diabetes-Beratungs- und Schulungsberufe e.V. (VDBD) unterstützt Forderung von mehr als 2 000 Ärztinnen und Ärzten nach Maßnahmen gegen Fehlernährung

Mehr als 2 000 Ärztinnen und Ärzte fordern von der Bundesregierung wirksame Maßnahmen gegen Fehlernährung. In dem Schreiben fordern die Unterzeichnerinnen und Unterzeichner eine verständliche Lebensmittelkennzeichnung in Form einer Nährwert-Ampel, Beschränkungen der an Kinder gerichteten Lebensmittelwerbung, verbindliche Standards für die Schul- und Kitaverpflegung sowie steuerliche Anreize für die Lebensmittelindustrie, gesündere Rezepturen zu entwickeln – etwa durch eine Sonderabgabe auf gesüßte Getränke. Unter den Unterzeichnerinnen und Unterzeichnern sind mehr als 1 300 Kinder- und Jugendärzte, 222 Diabetologen und 58 Professoren der Medizin.

Die Unterschriftenaktion, die der VDBD unterstützt, wurde von der BVKJ gemeinsam mit der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG) und der Verbraucherorganisation foodwatch gestartet. Weitere Fachorganisationen haben sich angeschlossen: die Bundeszahnärztekammer, die Deutsche Gesellschaft für Innere Medizin, die Deutsche Adipositas Gesellschaft, die Deutsche Gesellschaft für Kardiologie, die Deutsche Herzstiftung, die Diakonie Deutschland, die Deutsche Gesellschaft für Pneumologie und Beatmungsmedizin, die Deutsche Gesellschaft für Gastroenterologie, Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten, die Bundesvertretung der Medizinstudierenden, der AOK-Bundesverband und die Techniker Krankenkasse.

„Laut Robert Koch-Institut gelten 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen in Deutschland als übergewichtig oder adipös. Im Vergleich zu den 1980er- und

1990er-Jahren hat sich sowohl der Anteil übergewichtiger als auch adipöser Kinder verdoppelt.

Dass die „Kehrtwende in der Adipositas-Epidemie“ nicht mithilfe „freiwilliger Selbstverpflichtungen der Lebensmittelwirtschaft“ gelingen werde, zeige etwa die „Erfahrung beim Thema an Kinder gerichtete Werbung“, erklären die Autorinnen und Autoren des Offenen Briefs. Die von der Bundesregierung geplante Strategie zur freiwilligen Reduktion von Zucker, Fett und Salz in Lebensmitteln sei „zwar begrüßenswert“, der zu erwartende Effekt jedoch „sehr begrenzt“.

Quellen und weiterführende Informationen

Offener Brief an die Bundesregierung: https://www.foodwatch.org/fileadmin/Themen/Zucker_Fett_und_Co/Offener_Brief_Aerzte/Dok_2_2018-05-02_offener_Brief_AErzteschaft_Praevention_Fehlernaehrung.pdf

Zitate von ausgewählten Ärztinnen und Ärzten, die den Offenen Brief kommentiert haben: https://www.foodwatch.org/fileadmin/Themen/Zucker_Fett_und_Co/Offener_Brief_Aerzte/2018-05-02_Kommentare_Unterzeichner.pdf

Verband der Diabetes-Beratungs- und Schulungsberufe in Deutschland e.V.
VDBD-Geschäftsstelle
Habersaathstr. 31

10115 Berlin

Telefon: 030 847122-490

Telefax: 030 847122-497

E-Mail: info@vdbd.de

Diabetes – eine unterschätzte Herausforderung in der Pflege

Pflegende können sich ab sofort zur Diabetes-Weiterbildung anmelden

Die steigende Zahl an pflegebedürftigen Menschen mit Diabetes stellt eine wachsende Herausforderung dar. Mit dem Kompaktkurs „Basisqualifikation Diabetes Pflege DDG“ bietet die DDG praktische Hilfe und vermittelt Sicherheit bei der Pflege von Patienten mit Diabetes. Von der DDG qualifizierte Trainer bieten diese Kurse überregional an. Die Trainerteams verfügen sowohl über diabetologisch-ärztliche als auch über Diabetes beratende und pflegerische Qualifikationen. Die Fortbildung für Pflegende umfasst 16 Stunden und kostet 275 Euro. Vermittelt werden vor allem Kompetenzen, um die Pflegeanamnese und die Pflege- bzw. Maßnahmenplanung diabetesbezogen zu erheben bzw. zu gestalten. Zudem geht es darum, Notfälle, Komplikationen und Folgeerkrankungen im Zusammenhang mit einer Diabeteserkrankung zu vermeiden bzw. zu minimieren.

Zielgruppe des Kompaktkurses sind examinierte Pfleger und Pflegerinnen aus allen Versorgungssettings. Die Trainerteams haben ein spezielles Seminarprogramm der DDG durchlaufen. Die Anmeldungen erfolgen direkt über die Seminaranbieter. Bei Bedarf können weitere Termine vereinbart werden. Die DDG-Geschäftsstelle steht für Fragen zur Basisqualifikation Diabetes Pflege DDG ebenfalls zur Verfügung.

Informationen zum Kurs „Basisqualifikation Diabetes Pflege“:

www.deutsche-diabetes-gesellschaft.de/weiterbildung/basisqualifikation-diabetes-pflege-ddg/fuer-pflegende-basisqualifikation-diabetes-pflege-ddg.html

Trainerpool „Basisqualifikation Diabetes Pflege“:

www.deutsche-diabetes-gesellschaft.de/weiterbildung/basisqualifikation-diabetes-pflege-ddg/trainerpool.html

Behandlungsfehlerstatistik der Bundesärztekammer

„Fehlerprävention durch offene Fehlerkultur fördern, statt Puschvorwürfe gegen Ärzte“

„Wir Ärzte können Patienten keine Heilung versprechen, wohl aber, dass wir uns mit ganzer Kraft für ihre Heilung, für die Qualität ihrer Behandlung und damit für ihre Sicherheit einsetzen.“ Das sagte Dr. Andreas Crusius, Vorsitzender der Ständigen Konferenz der Gutachterkommissionen und Schlichtungsstellen der Bundesärztekammer, bei der Vorstellung der Behandlungsfehlerstatistik für das Jahr 2017 in Berlin.

Dass Ärzte diesem Versprechen gerecht werden, belegen die vielfältigen von der Ärzteschaft entwickelten Maßnahmen zur Qualitätssicherung und Fehlerprophylaxe. Qualitätszirkel, Peer-Reviews aber auch Konsile, Tumorkonferenzen oder Morbiditäts- und Mortalitätskonferenzen sowie anonyme Fehlermeldesysteme gehören in medizinischen Einrichtungen längst zum Alltag. „Am wichtigsten für die Patientensicherheit ist aber, dass wir Ärzte uns tagtäglich unserer enormen Verantwortung bewusst sind und uns ständig vergegenwärtigen, dass zwischen heilen und schaden oft nur ein schmaler Grat liegt“, so Crusius. Zahl der festgestellten Fehler im Promillebereich. Dies gelte insbesondere in einem immer stärker von Behandlungsdruck und ökonomischen Vorgaben geprägten Gesundheitssystem. Für das Erhebungsjahr 2016 meldet das Statistische Bundesamt 19,5 Millionen Behandlungsfälle in den Krankenhäusern. Hinzu kommen rund eine Milliarde Arztkontakte jährlich in den Praxen. „Gemessen an dieser enormen Gesamtzahl der Behandlungsfälle liegt die Zahl der festgestellten Fehler weit unter dem Promillebereich“, sagte Crusius. Jeder Fehler sei einer zu viel. Und hinter jeder Komplikation könnten schwere

menschliche Schicksale stehen. Dennoch gebe es für Panikmache und Puschvorwürfe keinen Grund. Beides schade der mittlerweile gut etablierten offenen Fehlerkultur und damit der Fehlerprävention in der Medizin.

Wie Kerstin Kols, Geschäftsführerin der Schlichtungsstelle für Arzthaftpflichtfragen der norddeutschen Ärztekammern, berichtete, haben die Gutachterkommissionen und Schlichtungsstellen im Jahr 2017 bundesweit insgesamt 7.307 Entscheidungen zu mutmaßlichen Behandlungsfehlern getroffen (Vorjahr: 7.639). Es lag in 2.213 Fällen ein Behandlungsfehler vor (Vorjahr: 2.245). Davon wurde in 1.783 Fällen ein Behandlungsfehler/Risikoaufklärungsmangel als Ursache für einen Gesundheitsschaden ermittelt, der einen Anspruch des Patienten auf Entschädigung begründete (Vorjahr: 1.845). Die häufigsten Diagnosen, die zu Behandlungsfehlervorwürfen führten, waren Knie- und Hüftgelenksarthrosen sowie Unterschenkel- und Sprunggelenkfrakturen. In 430 Fällen lag ein Behandlungsfehler/Risikoaufklärungsmangel vor, der jedoch keinen kausalen Gesundheitsschaden zur Folge hatte.

„Von den Möglichkeiten der außergerichtlichen Streitbeilegung durch Gutachterkommissionen und Schlichtungsstellen profitieren sowohl Patienten als auch Ärzte“, sagte Prof. Dr. Walter Schaffartzik, Vorsitzender der Schlichtungsstelle für Arzthaftpflichtfragen der norddeutschen Ärztekammern. In den Einrichtungen seien hochqualifizierte Fachgutachter tätig, die gemeinsam mit Juristen prüften, ob ein Behandlungsfehlervorwurf gerechtfertigt sei oder nicht. Die Verfahren seien

niedrigschwellig und für alle beteiligten Parteien unbürokratisch. Patienten müssten lediglich einen formlosen Antrag stellen. Das Verfahren sei für sie kostenfrei.

Auch Uwe Brocks, Fachanwalt für Medizinrecht, hat gute Erfahrungen mit den Stellen gemacht. Er empfiehlt seinen Klienten das Schlichtungsverfahren nicht nur weil es für sie kostenfrei ist. Ein maßgeblicher Aspekt sei die Objektivität, mit der es betrieben werde sowie die dahinter stehende medizinische und juristische Expertise. Wenn es nach einem Schlichtungsverfahren doch vor Gericht gehe, erweise sich die medizinisch-fachliche Bewertung des Behandlungsgeschehens fast ausnahmslos als gerichtsfest.

Weitere Informationen zu den Gutachterkommissionen und Schlichtungsstellen der Ärztekammern sowie zur Behandlungsfehlerstatistik können im Internet unter <http://www.bundesaerztekammer.de/patienten/gutachterkommissionen-schlichtungsstellen/> abgerufen werden.

Bundesärztekammer
Arbeitsgemeinschaft der deutschen
Ärztekammern
Herbert-Lewin-Platz 1
10623 Berlin
Tel: 030/400456-0
Fax: 030/400456-388
E-Mail: info@baek.de
www.baek.de

Jetzt mit Unterstützung des Ärztetages

Urologen erneuern Ruf nach Widerspruchslösung zum Tag der Organspende

Seit dem Erfurter Ärztetag spricht die deutsche Ärzteschaft mit starker Stimme: Laut Entschliebung vom 10. Mai 2018 fordert die Bundesärztekammer (BÄK) den Gesetzgeber auf, die Widerspruchslösung zur Organspende mit einer Änderung des Transplantationsgesetzes einzuführen. Die Deutsche Gesellschaft für Urologie e. V. (DGU) begrüßte diese Forderung im Vorfeld des Tags der Organspende am 2. Juni ausdrücklich. Die Fachgesellschaft hatte sich bereits zu Jahresbeginn angesichts einer 2017 historisch niedrigen Zahl von Organspenden für Systemkorrekturen und gegen die derzeit geltende Entscheidungslösung ausgesprochen. Andere Fachgesellschaften folgten dem Ruf nach Einführung der Widerspruchslösung.

„Inzwischen treten die ärztlichen Standesvertreter geschlossen für die Widerspruchslösung ein, und das verstärkt den Handlungsdruck auf die Politik“, sagt DGU-Präsident Prof. Dr. Paolo Fornara und verweist auf die prekäre Situation der Organspende in Deutschland. Obwohl die deutsche Bevölkerung laut Umfragen der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) seit 2012 einer Organ- und Gewebespende zu über 80 Prozent positiv gegenübersteht, ist die Zahl der postmortalen Organspenden in Deutschland im gleichen Zeitraum von 1046 (2012) auf nur noch 797 (2017) gesunken. Der Prozentsatz der Krankenversicherten, die seit Einführung der Entscheidungslösung 2012 einen Organspendeausweis ausgefüllt haben, wächst nur noch schleppend und lag im vergangenen Jahr bei 36 Prozent.

„Wir brauchen Reformen und müssen mit einem Wechsel weg von der sogenannten Entscheidungslösung beginnen, die weltweit nur in Deutschland praktiziert wird und wenig bewirkt. Wir werden zwar von den Krankenkassen über die Organ-

spende aufgeklärt, wirklich entscheiden muss sich aber niemand. Stattdessen sollte die weitverbreitete Widerspruchslösung eingeführt werden, nach der jeder Volljährige nach seinem Tod als potenzieller Organspender gilt, sofern er nicht zu Lebzeiten widerspricht“, so Prof. Fornara, Transplantationsmediziner und Mitglied der Ständigen Kommission Organtransplantation sowie der Prüfungs- und Überwachungskommission der Bundesärztekammer. Dass sich jeder Einzelne nach der gesetzlich geregelten Aufklärung durch die Krankenkassen mit der Problematik auseinandersetzt und im Falle einer Ablehnung sein NEIN zur Organspende formuliert, könne von jedem Bürger erwartet werden, unterstreicht die BÄK in ihrer Entschliebung.

Bei europäischen Nachbarn wird schon länger auf die Widerspruchslösung gesetzt, zuletzt auch in den Niederlanden. Sogar im tief katholischen Spanien ist sie fest etabliert: Dort wurden 2017 mit 46,9 postmortalen Spendern pro einer Million Einwohner rund fünf Mal mehr Spender als in Deutschland verzeichnet. Deutschland ist im Vergleich der Mitgliedsländer von Eurotransplant mit nur 9,7 postmortalen Organspendern pro einer Million Einwohner das Schlusslicht.

Den verantwortlichen deutschen Gesundheitspolitikern gibt die DGU bereits Anfang Juli auf einem Parlamentarischen Abend in der Hauptstadt Gelegenheit, mit Experten der Fachgesellschaft und der Medizinischen Direktorin von Eurotransplant, Dr. Undine Samuel, über Systemkorrekturen bei der Organspende zu diskutieren, um Menschen auf der Warteliste eine Chance zu geben.

Text gekürzt. Den kompletten Text finden Sie unter:

www.urologenportal.de

Interdisziplinäres Gipfeltreffen der Neuromedizin: Neurowoche 2018 vernetzt Forschung und Klinik

Vom 30. Oktober bis 3. November 2018 öffnet in Berlin die Neurowoche 2018 ihre Pforten.

Das interdisziplinäre Gipfeltreffen der Neuromedizin vereint drei Kongresse unter dem Dach der Messe Berlin: den 91. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Neurologie (DGN), die 44. Jahrestagung der Gesellschaft für Neuropädiatrie (GNP) und die 63. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Neuropathologie und Neuroanatomie (DGNN). Erwartet werden mehr als 6000 Teilnehmer und 150 Journalisten. Im Fokus stehen neueste Entwicklungen bei der Diagnostik und Therapie neurologischer Erkrankungen in allen Lebensphasen – von frühkindlichen Epilepsien bis zu Alterserkrankungen wie Alzheimer und Parkinson. Der Kongress wartet mit einigen Neuerungen auf: Die DGN hat mit neuen Symposium-Formaten die Verbindung zwischen Wissenschaft und Anwendung gestärkt und außerdem neue digitale E-Learning-Angebote geschaffen. Erstmals bietet die DGN auch ein eigenes Programm für Pflegekräfte an. Die Online-Akkreditierung für Pressevertreter ist ab sofort geöffnet. Alle Informationen gibt es auf www.neurowoche.org.

Deutsche Gesellschaft für Neurologie e.V.
Reinhardtstr. 27 C
D-10117 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 531 43 79 30
Fax: +49 (0) 30 531 43 79 39
E-Mail: info@dgn.org
www.dgn.org

Meilenstein für die Urologie der Asklepios Stadtklinik Bad Tölz

100 Operationen mit dem neuen „da Vinci OP-Robotersystem“

Meilenstein für die Asklepios Stadtklinik Bad Tölz. Seit Juli 2017 ist das OP-Robotersystem „da Vinci Si“ in der Urologie im Einsatz und ein großer Erfolg für die Patienten und die Ärzte. Nun wurde an der Stadtklinik bereits nach 10 Monaten die 100. Operation mit dem High-Tech System durchgeführt. „Ich möchte Herrn Prof. Ganzer und seinem gesamten Team herzlich zu dieser hervorragenden Leistung gratulieren und Ihnen für die super Arbeit danken“, betont Geschäftsführer Johann Bachmeyer. Nach den herausragenden Erfahrungen in der Urologie setzt die Asklepios Stadtklinik das da Vinci Robotersystem jetzt auch in der Chirurgie erfolgreich ein.

Seit 1. Juli 2017 ist Prof. Dr. med. Roman Ganzer Chefarzt der Urologie an der Asklepios Stadtklinik Bad Tölz. Der 41-jährige Spitzenmediziner ist ausgewiesener Spe-

zialist auf dem Gebiet der Laparoskopischen Chirurgie, der Roboter-assistierte Chirurgie sowie der Fokalen Therapie des Prostatakarzinoms. Seit dem Start von Prof. Ganzer und seinem Team in Bad Tölz ist auch das OP-Robotersystem „da Vinci Si“ der Firma Intuitive Surgical in der Urologie der Stadtklinik im Einsatz. Ein Alleinstellungsmerkmal in der Region. Bei diesem High-Tech Verfahren sitzt der Operateur an einer Steuerkonsole im Operationssaal und blickt durch das stereoskopische Sichtfenster. Die Hände befinden sich in je einer frei beweglichen Griffereinrichtung. Der Arzt führt von der Konsole mittels Hand- und Fußpedalen die Arme eines „Roboters“, der die Bewegungen präzise verarbeitet und zitterfrei ausführt. Die Handbewegung wird in kleinerem Maßstab auf die Arme des Roboters übertragen. Zudem wird das OP-Feld in gestochen scharfer 3D-Ansicht dargestellt. Wie die aktuelle Literatur zeigt, sind

Patienten nach Eingriffen mittels „da Vinci“ meist schneller wieder fit, benötigen weniger Schmerzmittel und entwickeln seltener Komplikationen als bei offenen Verfahren. Aus diesem Grund kommt das da Vinci System in der Urologie bei vielen Eingriffen wie zum Beispiel der „radikalen Prostatektomie“, der „nienerhaltenden Tumorentfernung“ oder auch bei der Behandlung von Nierenbecken- oder Harnleiterkrebs zum Einsatz. Jetzt hat die Urologie der Asklepios Stadtklinik die Marke von 100 da Vinci Operationen geknackt. „Das wir diese Zahl an Operationen in so kurzer Zeit erreicht haben, ist der Verdienst des gesamten Teams, aber auch der guten Kooperation mit den regionalen und überregionalen niedergelassenen Urologen. Die vielen positiven Rückmeldungen von unseren Patienten sind dabei das größte Lob. Zudem möchte ich auch der Asklepios Stadtklinik Bad Tölz für die Möglichkeit mit diesem High-Tech-System arbeiten zu können, danken“, betont Chefarzt Prof. Dr. med. Roman Ganzer. „Hier führen ein überzeugendes medizinisches Konzept sowie die Investitions- und Innovationskraft der Asklepios Gruppe und die herausragende ärztliche Expertise von Herrn Prof. Dr. Ganzer und seinem Team zu einer bestmöglichen medizinischen Versorgung der Patienten im Raum Bad Tölz-Wolfratshausen und dem Oberland, mit einer Strahlkraft weit über die Grenzen des Freistaates Bayern hinaus.

„da Vinci OP-Robotersystem“ nun auch in der Chirurgie im Einsatz

Nach den sehr positiven Erfahrungen in der Urologie ist das das OP-Robotersystem „da Vinci Si“, jetzt auch in der Chirurgie im Einsatz.

Foto: obs/Asklepios Kliniken



Das da Vinci-Team der Urologie um Chefarzt Prof. Dr. Roman Ganzer. V. l. Sonja Jackl, Ute Lausser und Frau Kathrin Leidinger. Stehend von links Chefarzt Prof. Dr. Roman Ganzer, Dr. Wolfgang Brummeisl, Dr. Amr Ahmed, OP-Leiter Gerhard Plöckl.

Asklepios Stadtklinik Bad Tölz
Schützenstraße 15
83646 Bad Tölz

Telefon: (080 41) 507 01

Fax: (080 41) 507 18 89

E-Mail: info.badtoelz@asklepios.com

www.asklepios.com/bad-toelz

Reisevorbereitungen für Impfauffrischung nutzen

Gegen Gelbfieber geimpft, aber nicht gegen Masern?

Gelbfieber, Malaria oder Hepatitis A: Die Planung einer Fernreise ist oft der Anlass, sich über tropische Infektionsgefahren zu informieren und durch Reiseimpfungen vorzusorgen. Die in Deutschland empfohlenen Standardimpfungen geraten häufig erst dann wieder ins Bewusstsein. Das CRM Centrum für Reisemedizin rät anlässlich der Europäischen Impfwoche (EIW) der World Health Organisation (WHO) dazu, den Standardimpfschutz zu überprüfen und spätestens im Rahmen einer reisemedizinischen Beratung aufzufrischen.

„Impfungen sind ein wirksames Mittel der Prävention gegen viele Krankheiten“, betont Professor Tomas Jelinek, Wissenschaftlicher Leiter des CRM Centrum für Reisemedizin. „Weil viele Menschen aber nicht vollständig geimpft sind oder Impfungen nicht aufgefrischt werden, können sich Erkrankungen, die durch Impfungen vermeidbar wären, wieder zunehmend ausbreiten“, warnt der Experte. „Immer wieder kommt es in den letzten Jahren in Europa zu einem Masernausbruch, mit hohen Fallzahlen auch in Deutschland. So wurden im vergangenen Jahr bundesweit 926 Erkrankungen gemeldet, 2016 waren es insgesamt 323. In diesem Jahre wurden innerhalb der ersten zwölf Wochen bereits 92 Infektionen registriert.“

„Dies zeigt beispielhaft, dass die Impfraten bei den Standardimpfungen lückenhaft sind“. Nach Informationen des Robert-Koch-Instituts sind die Impfquoten in den letzten Jahren zwar kontinuierlich gestiegen, beziehungsweise konstant hoch geblieben. Erstmals erreichen alle Bundesländer eine Impfquote von mindestens 95 Prozent für die erste Impfung gegen Masern, Mumps und Röteln bei der Schuleingangsuntersuchung.

„Nicht alle Ungeimpften sind Impfgegner“, berichtet Professor Jelinek aus sei-

ner Erfahrung der reisemedizinischen Beratung. Vor Fernreisen setzten sich viele Reisende mit den gesundheitlichen Risiken im Ausland auseinander, die sich durch tropische Infektionserreger oder aus den oft niedrigen hygienischen Standards ergeben. Wir empfehlen daher, den Status der für Deutschland empfohlenen Standardimpfungen beim Hausarzt überprüfen zu lassen. So erfährt man, welche der Impfungen nachgeholt oder aufgefrischt werden sollten“, sagt der Experte. Aber auch die reisemedizinische Beratung sei hierfür eine gute Gelegenheit. Ärzte sollten im Rahmen einer reisemedizinischen Beratung immer auch auf die Bedeutung der Standardimpfungen aufmerksam machen.

Quellen

<http://www.euro.who.int/de/health-topics/disease-prevention/vaccines-and-immunization/european-immunization-week>

http://www.rki.de/DE/Content/Kommissionen/STIKO/Empfehlungen/Impfempfehlungen_node.html

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Archiv/2018/Ausgaben/16_18.pdf?__blob=publicationFile

CRM Centrum für Reisemedizin GmbH
Hansaallee 299
40549 Düsseldorf
Tel.: +49 (0)211-90429-0
E-Mail: info@crm.de
www.crm.de

Brustkrebs-Verdacht

Ultraschall-Diagnostik sollte
Mammografie ergänzen

Brustkrebs?! Sobald dieser Verdacht besteht, ist die Sorge bei Patientinnen groß. Bei einer frühen Diagnose sind die Heilungschancen zwar recht hoch, jedoch bleiben viele Tumore zu lange unentdeckt. Das Problem: Mit der Röntgenuntersuchung der Brust – dem hierzulande häufigsten Diagnoseverfahren – kann ein Großteil der sogenannten Mammakarzinome häufig nicht eindeutig identifiziert werden. Wenn jedoch die Ultraschall Diagnostik ergänzend eingesetzt wird, können bis zu 45 Prozent mehr invasive Karzinome erkannt werden.

Der hohe Mehrwert der Sonografie zur Krebsfrüherkennung ist viel zu wenig bekannt. So habe der Medizinische Dienst des Spitzenverbandes Bund der Krankenkassen (MDS) den Nutzen dieser Untersuchung vor kurzem in einem Beurteilungsverfahren von mehreren Individuellen Gesundheitsleistungen (IGeL-Leistungen) als unklar eingestuft. Vor diesem Hintergrund besteht ein dringender Aufklärungsbedarf. Im Gegensatz zur Sonografie weist die Röntgenuntersuchung der Brust keinen so klaren Kontrast zwischen dem Tumor und dem übrigen Drüsen- und Bindegewebe auf. Hier werden die Karzinome hell oder weiß abgebildet und können deshalb durch das übrige restliche Drüsen- und Bindegewebe maskiert oder verborgen werden. Besonders häufig ist das bei Frauen mit dichtem Gewebe der Fall. Diese Frauen sollten nach Ansicht der DEGUM deshalb unbedingt auch per Ultraschall untersucht werden. Wir benötigen in Deutschland dringend ein risikoadaptiertes, optimiertes Screening-Programm. Hier sollte die Mammografie zwingend durch die Ultraschall-Diagnostik der Brust ergänzt werden. Ideal wäre es nach Ansicht der DEGUM-Experten, wenn die Ultraschall- und die Röntgenuntersuchung – je nach Dichtegrad der Brust – bei Frauen ab dem 40. Lebensjahr etwa einmal pro Jahr standardisiert angewendet würde.

www.degum.de

Studie zur Pneumokokken-Impfung

Nur einstellige Impfquoten unter Personen mit Immunsuppression

- Bei den untersuchten 200.000 gesetzlich Versicherten lag die Pneumokokken-Impfrate bei 4,4 Prozent innerhalb von 24 Monaten nach Diagnosestellung
- Aus der untersuchten Gruppe sind lediglich 4,7 Prozent der Patienten mit Krebserkrankungen gegen Pneumokokken geimpft, mit chronischen Nierenerkrankungen sind es 5,7 Prozent und bei Personen mit immunsupprimierender Therapie wegen Rheumatoider Arthritis 11,5 Prozent
- Pneumokokken-Impfungen führen in Deutschland vorwiegend Hausärzte durch

In der von Pfizer beauftragten retrospektiven Kohortenstudie¹ „Pneumokokken-Impfraten bei immungeschwächten Patienten in Deutschland“ untersuchten Forscher des Wissenschaftlichen Instituts für Gesundheitsökonomie und Gesundheitssystemforschung (WIG2) die Daten von über 200.000 gesetzlich Versicherten (Januar 2011 bis Dezember 2016). Einschlusskriterien der repräsentativen Stichprobe aus rund 4 Millionen Versicherten aus der InGef-Forschungsdatenbank (Institut für angewandte Gesundheitsforschung Berlin) waren: Sie zählten ab dem Jahr 2013 oder 2014 zu den Patienten mit Immunsuppression und waren vorher mindestens 2 Jahre ohne dokumentierte Immunschwäche versichert.

Nach 24 Monaten bildeten die Krebspatienten mit 4,7 Prozent die kleinste Gruppe, die gegen Pneumokokken geimpft waren, gefolgt von chronisch Nierenerkrankten mit 5,7 Prozent, HIV-Patienten mit 9,9 Prozent und Menschen unter immunsuppressiver Therapie mit Rheumatoider Arthritis mit 11,5 Prozent. Und das, obwohl die Patienten dieser Gruppen ein erhöhtes Risiko tragen, an einer Pneumonie zu erkranken.²

Innerhalb der Studie sind nur wenige Patienten mit Immunsuppression geimpft

Die Ständige Impfkommission (STIKO) empfiehlt Personen mit Immunsuppression seit dem Jahr 2016 eine sequenzielle Pneumokokken-Impfung mit dem 13-valenten Konjugatimpfstoff Prevenar 13 (PCV13), gefolgt vom 23-valenten Polysaccharidimpfstoff PPSV23,³ um Pneumokokken-Infektionen vorzubeugen. Wie wichtig es ist, die in der Studie festgestellten Impflücken bei immunsuppressiven Patienten zu schließen, machen aktuelle Zahlen deutlich: Nach Schätzungen des Robert Koch-Instituts (RKI) sind zwischen den Jahren 2007 und 2017 etwa 190.000 Menschen in Deutschland an Erkrankungen gestorben, gegen die eine Impfung schützen kann.⁴

Betrachtet man das Alter der in der Studie untersuchten Patientengruppen, liegt die Impfrate von Menschen mit erworbener Immunschwäche im Alter 60+ vergleichsweise hoch bei 7,1 Prozent, bei den 16- bis 59-Jährigen sind nur 1,9 Prozent gegen Pneumokokken geimpft. Auch hier gilt es, Impflücken zu schließen.

Vorwiegend führen Hausärzte Impfungen durch

Bei Patienten mit Immunsuppressiva-Gebrauch bzw. diagnostizierter Immunschwäche sollten Ärzte den Impfstatus ihrer Patienten regelmäßig prüfen und Impfungen gemäß den aktuellen Empfehlungen der STIKO durchführen. Ergebnisse der Studie zeigen, dass in Deutschland mit 92,6 Prozent vorwiegend die Hausärzte immunsupprimierte Patienten gegen Pneumokokken impfen. Fachärzte führen die Impfung deutlich seltener durch; beispielsweise nehmen nur 2,3 Prozent der Pneumologen die Pneumokokken-

Impfung bei ihren immunsupprimierten Patienten vor.¹

Aufklärung von Ärzten und Patienten ist wichtig

Allgemein sind die Impfquoten nach Abschluss des Untersuchungszeitraums 2016 in allen untersuchten Fachbereichen mit immunsupprimierten Patienten niedrig: 95,6 Prozent verbleiben ohne Impfung gegen Pneumokokken. Unabdingbar ist daher die Aufklärung der Ärzte und der Patienten mit Immunsuppression zur Vorbeugung einer Pneumokokken-Infektion durch die sequenzielle Impfung. Insbesondere bei diagnostizierenden und behandelnden Fachärzten wie Rheumatologen, Onkologen, Nephrologen, Pneumologen und HIV-Spezialisten sollte die Impfempfehlung Teil der Therapie sein – in Absprache mit dem Hausarzt.

Die Studie ist aus Platzgründen geringfügig gekürzt. Den gesamten Text finden Sie unter: www.pfizer.de/presse/meldungen/details/news/nur-einstellige-impfquoten-unter-personen-mit-immunsuppression/

Quellen

¹ Nils Kossack, Niklas Schmedt; 24. Jahrestagung der GAA, Pneumokokkenimpfraten bei immungeschwächten Patienten in Deutschland; Abstract 100, 30.11.2017 Erfurt

² Pelton S et al. (2015) BMC Infect. Dis. 15, 470 DOI 10.1186/s12879-015-1162-y

³ Robert Koch-Institut. Epidemiologisches Bulletin 37/2016, www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Archiv/2016/Ausgaben/37_16.pdf?__blob=

⁴ Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage des Abgeordneten Dr. Wieland Schinnenburg und der Fraktion der FDP – Drucksache 19/179

www.pfizer.de

Mit ausgewogener Ernährung und körperlicher Aktivität Krebs vorbeugen

Übergewicht löst Nikotin als Hauptrisiko für Tumorerkrankungen bald ab

Mehr als ein Drittel aller Tumorerkrankungen ist nach Schätzungen der WHO auf Lebensstilfaktoren zurückzuführen: Übergewicht und Bewegungsmangel erhöhen das Risiko für viele Krebserkrankungen. Dagegen beugen eine gesunde, ausgewogene Ernährung und körperliche Aktivität Tumorerkrankungen vor und wirken positiv auf Therapie, Überleben und Lebensqualität von Krebspatienten. Wie sich Ernährung und Krebs gegenseitig beeinflussen, erläuterten Experten auf der Pressekonferenz im Rahmen des Ernährungskongresses 2018, die am 21. Juni 2018 in Kassel stattgefunden hat.

Studien haben gezeigt, dass ein zu hohes Gewicht und geringe körperliche Aktivität Risikofaktoren für viele Krebserkrankungen sind. Bestimmte Tumorarten wie beispielsweise Brustkrebs nach den Wechseljahren, Eierstock- oder Gebärmutterhalskrebs aber auch Dickdarm- und Prostatakrebs treten bei übergewichtigen Menschen verstärkt auf. „Zu viel Essen, zu wenig Bewegung und daraus resultierendes Übergewicht haben einen größeren Einfluss auf die Entstehung und das Voranschreiten von Tumorerkrankungen als Nikotinkonsum“, erklärt Professor Dr. med. Hartmut Bertz, Oberarzt der Klinik für Innere Medizin I (Hämatologie/Onkologie/Stammzelltransplantation) am Universitätsklinikum Freiburg und Sektionsleiter Ernährungsmedizin und Diätetik. „Gewichtszunahme könnte Rauchen als Hauptrisikofaktor für Krebs bald ablösen“, gibt Bertz zu bedenken. So ist die Wahrscheinlichkeit an Krebs zu erkranken für stark übergewichtige Frauen – mit einem Body-Mass-Index (BMI) von über 35 – um ungefähr 90 Prozent erhöht.

Übergewicht steigert zudem das Risiko

für Rezidive, also für das erneute Auftreten von Tumoren. Regelmäßige körperliche Aktivität reduziert dagegen die Gefahr, Krebs zu bekommen oder dass ein Tumor wiederscheint. Experten empfehlen fünf bis sieben Stunden moderat anstrengende körperliche Tätigkeit pro Woche, zum Beispiel Fahrradfahren oder zügiges Spaziergehen. „Dass Übergewicht und Bewegungsmangel schlecht für Herz und Kreislauf sind, ist allgemein bekannt“, so Bertz. „Wir wollen die bekannten negativen Auswirkungen auf Tumorerkrankungen aber noch stärker in das Bewusstsein von Ärzten und Bevölkerung bringen“, betont der Experte für Ernährung in der Onkologie.

Menschen, die bereits an Krebs erkrankt sind, verlieren oft dramatisch an Gewicht. Dabei handelt es sich vor allem um den Abbau von Muskelmasse, nicht von Fettgewebe. Für Tumorpatienten können Mangelernährung und Gewichtsverlust schwerwiegende Folgen haben: Sie schwächen den Patienten und wirken sich negativ auf Operationserfolg, Chemotherapie, Prognose und nicht zuletzt die Lebensqualität aus. „Jährlich sterben allein 20 bis 30 Prozent aller Krebspatienten nicht an ihrer Grunderkrankung, sondern an den Folgen ihrer Mangelernährung.“

Auch in der Nachsorge bleibt das Thema Ernährung aktuell: „Ehemalige Patienten können durch ausgewogene Ernährung und regelmäßige Bewegung die Folgen der Erkrankung oder Therapie lindern, ihre Widerstandskraft steigern und ihre Lebensqualität verbessern“. Eine aktuelle im Journal of the American Medical Association erschienene Studie kam zu dem Ergebnis, dass ein gesundes Körpergewicht, regelmäßige Bewegung und der Verzehr von Gemüse, Obst und Vollkorn-

produkten das Sterberisiko um fast 50 Prozent reduzieren. Beobachtungsstudien belegen für viele Krebserkrankungen, dass ein gesunder Lebensstil mit ausreichend körperlicher Aktivität das Wiederauftreten von Krebs deutlich reduzieren kann.

Quellen

World Health Organization (2018): Cancer Key Facts. <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/cancer>
Arends J.: Ernährung bei Krebs: geeignet zur Vorbeugung und Therapie? *Aktuell Ernährungsmed* 2018; 43: 86–91, DOI <https://doi.org/10.1055/a-0596-5804>
Nunez C., Bauman A., Egger S., Sitas F., Nair-Shalliker V.: Obesity, physical activity and cancer risks: Results from the Cancer, Lifestyle and Evaluation of Risk Study (CLEAR). *Cancer Epidemiol.* 2017 Apr;47: 56-63.
Arbeitsgemeinschaft der Wissenschaftlichen Medizinischen Fachgesellschaften. S3-Leitlinie: Klinische Ernährung in der Onkologie. http://www.dgem.de/sites/default/files/PDFs/Leitlinien/S3-Leitlinien/073-006I_S3_Klin_Ern%C3%A4hrung_in_der_Onkologie_2015-10.pdf
Van Blarigan E. L., Fuchs C. S. Niedzwiecki D. et al.: Association of Survival With Adherence to the American Cancer Society Nutrition and Physical Activity Guidelines for Cancer Survivors After Colon Cancer. *JAMA Oncol.* 2018 Apr, DOI: 10.1001/jamaoncol.2018.0126

www.ernaehrung2018.de

Studie: Biopharmazeutika sind den meisten Deutschen unbekannt

Neun von zehn der Befragten können Biopharmazeutika nicht definieren

- **84 Prozent der Deutschen würden trotzdem mit biotechnologischen Arzneimitteln behandelt werden**
- **Bundesbürger wünschen sich mehr Aufklärung über Wirkung und Herstellung von Biopharmazeutika**

Naturheilmittel oder neuer Trend der Bio-Welle? 94 Prozent der Deutschen können mit dem Begriff Biopharmazeutika nichts anfangen. Oftmals werden hinter dem Begriff Naturheilmittel vermutet. Dabei handelt es sich um Arzneimittel, die biotechnisch hergestellt oder aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen werden und mit dem Ziel der Bekämpfung einer Krankheit in die Vorgänge des Körpers eingreifen. Insulin ist ein bekanntes Beispiel. Wem das erklärt wird, der ist gerne zur Einnahme eines solchen Arzneimittels bereit. Das sind Ergebnisse einer repräsentativen Umfrage unter 1.000 Deutschen zum medizinischen Fortschritt im Auftrag des Biotechnologie-Unternehmens Amgen.

47 Prozent der Deutschen haben noch nie etwas von Biopharmazeutika gehört. Ebenfalls 47 Prozent ist der Begriff zwar geläufig, sie wissen aber nicht, was dahinter steckt. Nur sechs Prozent der Befragten trauen sich eine Definition zu. Der Großteil davon liegt falsch: Ein Prozent vermutet Naturheilmittel ohne chemische Zusätze. Ein weiteres Prozent tippt auf natürliche Heilmittel. Nur drei Prozent der Bundesbürger liegen richtig: Ein Prozent benennt richtig „mit Biotechnologie hergestellte Medikamente“ und zwei Prozent tippen auf „mit gentechnisch veränderten Organismen hergestellte Medikamente“.

Biopharmazeutika werden mit gentechnisch veränderten Organismen hergestellt und kopieren beispielsweise körpereigene menschliche Proteine. Diese

therapeutischen Proteine können die Grundlage für wichtige neue Behandlungsansätze liefern. Sie werden zur Behandlung von Krebs (z. B. Antikörper-Therapie), Nierenerkrankungen, Blut-erkrankungen, rheumatoider Arthritis, Stoffwechselerkrankungen und Erkrankungen des Immunsystems genutzt. Bekannter Vertreter dieser Medikamentenkategorie ist das Insulin. Das lebenswichtige Hormon wurde bereits 1922 von Forschern aus der Bauchspeicheldrüse von Rindern gewonnen und seitdem erfolgreich zur Behandlung von Diabetikern eingesetzt. Insgesamt sind über 250 Biopharmazeutika in Deutschland zugelassen. Ihr Marktanteil nahm 2016 knapp ein Viertel des deutschen Arzneimittelmarktes ein, so der Verband der forschenden Arzneimittelhersteller (vfa). Mehr als ein Drittel (37 Prozent) aller neu zugelassenen Medikamente waren 2017 biotechnologisch hergestellte Arzneimittel.

Wird den Deutschen eine Definition für biotechnologische Arzneimittel bereitgestellt, reagieren sie positiv auf die innovativen Therapiemöglichkeiten. 91 Prozent der Deutschen glauben daran, dass mit biotechnologischer Forschung schwere Krankheiten bekämpft werden können. Und das nicht nur theoretisch: Sie würden auch selber auf derartige Arzneimittel setzen. 84 Prozent würden sich mit Biopharmazeutika behandeln lassen, wenn ihr Arzt diese empfiehlt.

Da laut der Amgen-Studie die Aufklärung zu biotechnologischen Arzneimitteln sehr schwach ausgeprägt ist, wundert es kaum, dass sich 87 Prozent der Befragten mehr Informationen über diese Medikamente wünschen. 89 Prozent würden gerne genau wissen, was durch die Einnahme in ihrem Körper passiert. Vor allem ältere Menschen fühlen sich zu wenig aufgeklärt: 92 Prozent der Generation

60plus wünschen generell mehr Aufklärung, 94 Prozent speziell zu den Auswirkungen auf ihren Körper.

„Die medizinische Biotechnologie bietet Chancen für Millionen von Patienten“, sagt Dr. Roman Stampfli, Geschäftsführer der Amgen GmbH. „Dank der biotechnologischen Forschung verstehen wir die biologischen Mechanismen von Krankheiten besser und können gezielte Therapien für schwere und seltene Erkrankungen entwickeln. Wir sind überzeugt, biotechnologische Arzneimittel sind der Schlüssel für eine bessere Gesundheitsversorgung.“

Video „Biologika und Biosimilars – Was steckt dahinter?“

In der Animation „Biologika und Biosimilars – Was steckt dahinter?“ erklärt das Biotechnologie-Unternehmen Amgen die Entwicklung und Herstellung von biotechnologischen Arzneimitteln – sogenannten Biopharmazeutika. Zudem beschreibt die Animation anschaulich die Unterschiede zwischen Originalpräparaten und Biosimilars. Link zur Animation: <https://bit.ly/2JzPLYx>

Zentrum Neue Technologien im Deutschen Museum München

Amgen ist Gründungspartner des Zentrums Neue Technologien (ZNT) im Deutschen Museum in München, dem weltweit größten naturwissenschaftlichen Museum. Im ZNT erhalten jährlich rund 1,45 Millionen Besucher des Deutschen Museums faszinierende Einblicke in die wissenschaftlichen Entwicklungen der Nano- und Biotechnologie.

Weitere Informationen unter:
www.amgen.de

Wenn der Gastrointestinaltrakt gereizt ist – Reizmagen, Reizdarm oder beides?

Unter den funktionellen gastrointestinalen Erkrankungen nehmen die Funktionelle Dyspepsie sowie der Reizdarm eine zentrale Stellung ein. Während bei der Funktionellen Dyspepsie die Symptome charakteristischerweise im Oberbauch lokalisiert werden, spielen sich die Beschwerden des Reizdarmsyndroms eher im Bereich des Dickdarms ab. Ausgelöst werden können sie u. a. durch eine gestörte Motilität, Übersensibilität im Magen-Darm-Bereich oder eine persistierende Mikroentzündung im Magen bzw. Duodenum nach Infektionen. Auch eine genetische Prädisposition und psychopathologische Merkmale können nicht ausgeschlossen werden.

Ein aktueller Review weist darauf hin, dass bei bis zu ca. 30 Prozent der Betroffenen die Symptome allerdings nicht klar abgegrenzt und einer der beiden Erkrankungen zuzuordnen sind. Es konnte beobachtet werden, dass Patienten mit einer Funktionellen Dyspepsie bereits im Follow-up Reizdarmbeschwerden zeigten. Auch kann eine Reizdarmsymptomatik im Schnitt nach zwei bis zehn Jahren einer Reizmagensymptomatik weichen.

Zudem belegt eine kürzlich publizierte Studie, dass bei Überlappung der Syndrome die Beschwerden wie z. B. Blähungen, Übelkeit, Erbrechen oder das Gefühl eines belastenden Stuhlgangs häufig schwerer ausgeprägt sind. Zudem wiesen die 110 Probanden, die die Kriterien sowohl für eine Funktionelle Dyspepsie als auch für einen Reizdarm erfüllten, deutlich höhere Depressionswerte auf als Patienten ohne überlappende Symptomatik.

Doch gerade die Diagnostik gestaltet sich in der Regel nicht einfach. Während für die meisten organischen Erkrankungen etablierte Verfahren eingesetzt werden, fehlen bis heute diagnostische Möglichkeiten, die einen Nachweis funktioneller

Störungen erlauben. Die Diagnosestellung erfolgt durch Ausschlussdiagnostik.

Denn als effektive und sichere Therapieoption bei funktionellen Magen-Darm-Erkrankungen haben sich Phytopharmaka wie Iberogast® bewährt. Durch seine Multi-Target-Wirkung auf die pathophysiologischen Ursachen können sowohl die Beschwerden von Reizmagen als auch die des Reizdarms schnell und sicher wieder ausbalanciert werden. Die Kombination aus Iberis amara und acht weiteren pflanzlichen Komponenten greift gleichzeitig an unterschiedlichen Punkten an, wie z. B. an Kalziumkanälen, Neuronen, afferenten Nervenfasern und cholinergen Neuronen in Muskelzellen.

Um nicht nur die Sicherheit der einzelnen Komponenten nachzuweisen, sondern auch ihren Beitrag zur Gesamtwirkung, z. B. durch synergistische und/oder additive Wirkung der einzelnen Bestandteile, zu ermitteln, wurde das Präparat eingehend untersucht. So wurden in zahlreichen pharmakologischen Studien die Multi-Target-Wirkmechanismen aufgeklärt und das günstige Nutzen-Risiko-Verhältnis nachgewiesen. Durch die flüssige Einnahme sind die Inhaltsstoffe schnell am Wirkort und können die Beschwerden bereits nach Minuten mindern.

Die Iberis-amara-Kombination ist das einzige in Deutschland zugelassene Arzneimittel, das sowohl für die Behandlung von Reizdarm als auch Reizmagen zugelassen ist.

Der Text ist gekürzt, die vollständige Studie ist zu finden unter:
www.gesundheit.bayer.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